

# KURAMOTO ICE: Japan's Ice Culture & Craftmanship Amplifying Aesthetics & Allure

クラモトアイス:  
最も溶け難く、ドリンクの味を損ねない氷  
世界一を目指す日本の氷

**D**o American restaurant operators purchase ice? Most likely "NO", unless their on-premise automatic ice machines break down at which time there'd be no choice. In Japan, however, many restaurants purchase ice routinely on a daily basis. Granted, some businesses lack the space for ice machines, but there are those already outfit with one, yet still purchase ice from an outside vendor - why is that? The answer lies purely on the quality of the ice.

Here in America at a bar, when drinking an on the rocks, sour, or a high-ball iced beverage, one may have wondered why their drinks dilute so quickly. Now, over at a bar in Japan, there's surely been those mesmerized by beautiful spheres of ice in their drinks, highly transparent and shining as if a precious jewel. These cases are the very reason why certain class of restaurants would go out of their way to procure premium ice, Junpyo (JOON-pyaw) or "pure ice" in Japanese, made by specialty ice makers.

**DEFINING ICE QUALITY**  
So, what difference does ice impart on a drink? Highly quality ice is defined by their purity and density, and the size of their individual ice crystals. Everyone's familiar with white,

semi-opaque ice that comes from an ice cube tray. That cloudiness is due to impurities (minerals) and micro air bubbles contained in the water. Those impurities can alter the flavor of a beverage, which can easily be validated by the unpleasant smell and taste of ice melt made in ice cube trays. Further, air bubbles accelerate the speed of ice melting, thus dilutes drinks quickly and deters beverages from maintaining their best form.

**KURAMOTO JUNPYO PURE ICE**  
Kuramoto Ice Company slowly freezes their ice over a range of 48 to 72 hours. This process transforms water to bond into large and strong ice crystals, and averts natural impurities to be trapped in the ice. From its original water at 40 PPM, Kuramoto's methods produce ultra-soft water ice at a 4 PPM density, void of most minerals. Freed from impurities, Kuramoto ice will not taint the flavors of delicate Shochu or high-quality whiskey. Also, during the production process, water is constantly agitated to prevent fine bubbles from adhering, resulting in beautiful, ultra-clear glass-like ice that's slow to melt owing to its high density. In Japan, ice produced in this manner - pure water continually agitated and slowly frozen at a hygienically-controlled ice facility - is called Junpyo.

**米**国の飲食店で動められている皆さまは店舗用に氷を購入された事はあるだろうか?殆どの場合答えはノー、あるいは製氷機が壊れた際に仕方なく量販店やスーパーで購入したというくらいだろう。その一方で実は日本では毎日氷を仕入れている飲食店は少なくない。一部スペースの関係で製氷機を置けない店舗もあるが、大型店で製氷機があるにも関わらず氷を購入しているレストランも数多く存在するのは何故だろうか?その答えは氷の質にある。

米国でオンザロックのドリンクやサワー、ハイボールなどを飲んでいて、薄まるのが早いと感じたりする事はないだろうか?あるいは日本のバーで宝石の様な透明で光輝く氷や綺麗な丸い氷を見て驚いた事のある方もいる筈だ。それもその筈、日本の一定レベル以上の飲食店は全く違った質の氷を使用している。それは氷屋から仕入れた高品質な氷、「純氷」だ。

**氷の質**  
氷の違いはこういった所にあるのか、それは氷の純度と密度、そして結晶の大きさにある。冷凍庫で作った氷が真っ白になったという経験は誰にでもあるだろう。その白い部分の正体は不純物(ミネラル)と水に含まれている小さな気泡だ。不純物がお酒本来の味を変えてしまい、気泡が氷の溶けるスピードを早めている。試しに製氷皿で凍らせた氷を溶かして、それだけで飲んでみると不快な匂いや雑味を感じる筈だ。また、溶けるの

が早いという事は折角のドリンクが早く薄まってしまい、ベストの状態を楽しむ事が難しい。

**クラモトアイスの「純氷」**  
クラモト氷業の氷は48~72時間掛けてゆっくりと凍らせる。それにより氷の結晶が大きく強くなり、そして不純物を氷に取り込まない様に水を凍らせる事が出来る。元々硬度40ほどの軟水を使用しているが、製氷方法により最終的には硬度4とほぼミネラルを含まない超軟水氷が出来上がる。不純物が無い為、繊細な焼酎や高品質なウイスキーなどの味を一切損ねない。また、製氷の間は常に水を攪拌し続け、細かい気泡が氷にくっつくのを防いでいる。これにより見た目にも美しいまるでガラスの様に透き通った氷となり、密度も高くなる為溶けにくい氷が出来上がる。日本ではこの様に衛生管理された製氷工場、飲料水を攪拌させながらゆっくり凍らせた氷のことを「純氷」と呼ぶ。



MUST SEE VIDEO

**KURAMOTO ICE DEBUT NIGHTCLUB & BAR SHOW in Las Vegas, June 2021**  
Source: World Now - JETRO Global Eye

## ICE SHAPES & CHARACTERISTICS

Generally speaking, the role of ice in a drink is to chill and to dilute. To a bartender, ice is of high importance, just as flames are to a chef. At Kuramoto Ice Company, time and attention is spent in crafting pure ice into a wide variety of shapes: block ice that bartenders can freely chip into sizes of their liking or that can be made into shaved ice served with syrup, cubes and spheres for rock glasses, ice sticks fashioned for highballs, and Japan's most popular Kachiwari artisanal cracked ice.

With ice, the less exposed surface there is, the slower it melts. Another way of looking at this is, the larger the solid mass, the slower, thus the slowest melting shape among them are the spheres. To make them at Kuramoto Ice Company, ice blocks are laid overnight in a freezer set slightly warmer to even out the temperature throughout the entire block. Craftsmen then step in to process the blocks into various shapes in a temperature-controlled room. Spheres are made by slicing large blocks into plates, then scoop-caving them using special equipment. Individual spheres are then frozen overnight before packaging, bound for shipping to customers. This entire manufacturing process takes almost an entire week to complete.

## VALUE OF JUNPYO & WHY INVEST IN IT?

Most restaurant operators may think that ice can be made for free with a commercial ice maker or more simply, with ice trays in the freezer. So why bother purchasing ice? Clearly, unnecessary additional costs can affect a business, but it is important here to consider the role and function of ice.

What is the biggest ingredient by volume in cocktails served on the rocks? Most cocktails average 3 to 5

fluid ounces, and if served over ice, the amount of ice is typically 4 to 6 ounces. In other words, when serving drinks on the rocks, ice holds the largest proportion of the ingredients. And while not all of the ice may be consumed, if the drink is prepared by shaking or stirring, it will melt to dilute the drink before it's even served, raising the ratio of ice to other ingredients even higher. If ingredients, mixing, and presentation matter to a business operator, then the quality of ice should also matter.

Aside from its functionality, ice plays a major role in the aesthetic presentation of the drink. If two same drinks are served side-by-side, one with standard machine-made ice and the other with quality-clear ice, the latter will stand out in presentation quality and impact. Memorable appearance would awe customers, which may lead to social media postings, and in turn heighten attention to reach potential future customers. If investing in ice upgrades can lead to delicious drinks and to more customers, wouldn't that be well worth the investment?

Generally speaking, Japan leads in ice culture, advanced in technological production and in craftsmanship. While industrial ice making process has become more efficient and cost-effective worldwide, Japan still nurtures the time-consuming and labor-intensive ice crafting method. Among the many ice manufacturers in Japan, Kuramoto Ice Company has cleared all the quality assurance meeting standards and packaging specs for export and distribution in the US. Their high-quality, imported ice are already featured in many of the best restaurants, bars, and hotels in Los Angeles, Las Vegas, and in New York. Listing "Kuramoto Ice" on the drink menu means quality ice ingredient, upgraded drinks, more buzz on social media, and improved profits.

## 氷の形とその役割

ドリンクに於ける氷の役割は大まかに言うと冷やす事と溶ける水で希釈する事だ。バーテンダーにとって氷は料理人に於ける火とも例えられるほど重要である。クラモト氷業では時間を掛けて造った純水を多種多様な形に加工する。バーテンダーがアイスピックや包丁で好みのサイズに割り分けるための氷柱やかき氷向けブロック氷、ロックグラスにそのまま入るキューブや丸氷、ハイボールやジントニック向けのスティックアイス、そして日本で最も人気のかわり氷。氷は表面積が少なれば少ないほどゆっくりと溶ける。つまり氷のサイズが大きければ大きいほど溶けるのが遅い。そして全ての形の中で最も溶けにくい形が球体だ。クラモト氷業では時間を掛けて造ったブロック氷を温度が高めの冷凍庫で一晩寝かせ、氷全体の温度を一定にした後、温度管理された部屋で職人が夫々の形に加工する。丸氷はプレートにカットした後に特殊な機材を使用し丸くくり抜いて作っている。更にそこからもう一日冷凍庫でしっかりと締めてからパッキング作業を行う為、全体の製造工程にはほぼ1週間もの期間を要する。

## 純水の価値と購入する意味

氷は製氷機、あるいは水と冷凍庫さえあればタダで作れるものなのに、わざわざお金を掛ける必要はないと考えられている方が殆どかもしれない。勿論原価を必要に上げる事は経営に影響するが、一度氷の役割と機能を考えて頂きたい。

先ずオンザロックのカクテルに於ける一番大きな材料は何だろうか。多くのカクテルの容量は90mlから150mlほどだ。それに対し氷の量は125gから165gほど。つまり氷入りのドリンクを提供する際が一番多い材料は氷とも言える。勿論溶けた氷を全て飲む訳ではないが、シェイクやステアするドリンクであれば提供前に氷で希釈する事になるので、氷の割合は更に大きくなる。一つ一つの材料や作り方、提供方法に拘られるのであれば、是非氷にも気を掛けて頂きたい。

機能性以外にも氷には大きな役割がある。それはドリンクの見た目とプレゼンテーションだ。同じドリンクでも綺麗で大きな氷でサーブされると印象が大きく向上する。それを消費者がSNSや口コミサイトで拡散し、集客に繋がるという事例は良く耳にする。氷を変えるだけで、より美味しくドリンクが提供出来、集客に繋げられればそこにコストを割く価値は十分にあると考えられる。

日本の氷文化は他テクノロジーと同じくガラパゴス化しているとも言える。世界的には効率化と低コスト化が進んだ製氷の世界で、時間と手間の掛かる製法が未だ生き残っている日本。数ある氷屋の中で、米国向け規格やパッケージングを進めてきたクラモト氷業の氷は今やロサンゼルスやニューヨークなどで数多くのレストランやバー、ホテルで利用されている。一度氷を見直して世界の「クラモトアイス」をお試し頂きたい。



KURAMOTO ICE COMPANY is a family-owned company in Kanazawa Prefecture. Evolving their business through their 100-year long history, innovating through technology, and adapting to market needs, KURAMOTO now expands their Japanese artisanal-crafted ice products to the global marketplace.



Kuramoto Ice USA, Inc.  
info@ice-kuramoto.com  
ice-kuramoto.com  
Instagram: @kuramoto\_ice

## SERVED IN GLASSES



left to right: cube, Kachiwari, sphere, stick

## 純氷

### KURAMOTO JUNPYO ICE LINE

Cube 2LT(Tall)	10/2.87# (9 pcs)	#78688
Cube 2L	10/3# (12 pcs)	#13678
Cube L	17/1.76# (10 pcs)	#13764
Kachiwari	10/2.2#	#78684
Sphere L	8/2.82# (8 pcs)	#78679
Stick	12/2.32# (8 pcs)	#78687
Block SM	8/3.86#	#78693
Block XL	30.87#	#78675