

氷温熟成

Hyo-on jukusei

Tottori Yonago

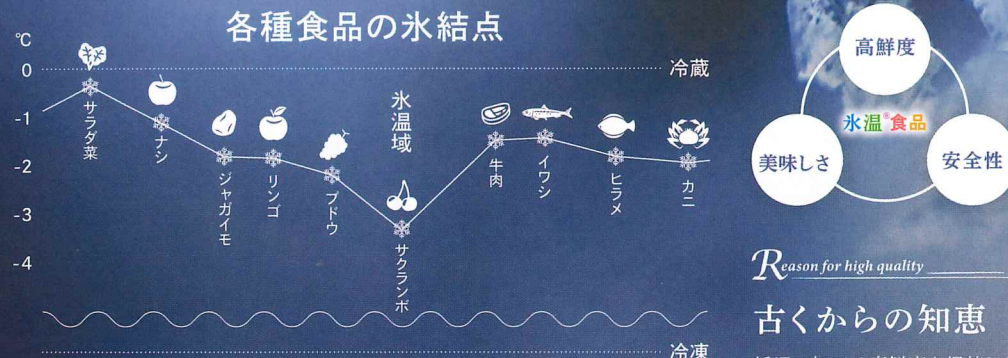
※イメージ

山陰地方伝統

鮮度を保ちながら
おいしさを引き出す

寒仕込み
熟成製法

冷蔵でも冷凍でもない不思議な温度



公益社団法人「氷温協会」
「氷温」は、昭和45年に公益社団法人氷温協会の初代理事長(故)山根昭美博士によって発見されました。氷温技術は知的財産化され(株)氷温研究所によって適切に管理・運営されています。内閣総理大臣の認定を受け、認定氷温食品は880品目を超える多くの企業が氷温技術を取り入れた商品開発を行っています。

山陰発のこの特殊技術は、日本全国へそして世界へ発信され、注目されています。

※「氷温」「氷温熟成」は登録商標です



氷温®熟成 煮魚・焼魚
ギフトセット(10切)

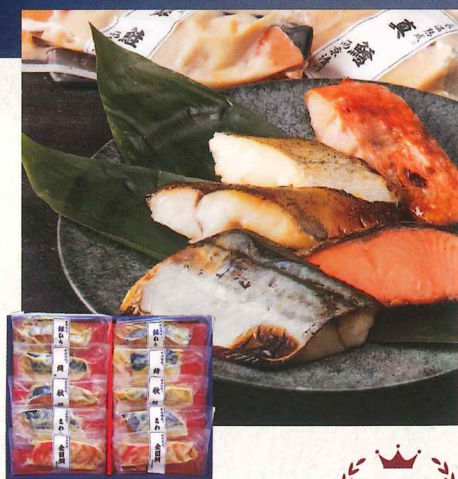
24-010-010 ¥10,000 冷凍

●金目鯛と黄金生姜の煮付け100g×2、さばの味噌煮90g×2、紅鮭の塩焼き60g×2、ぶりの照焼き90g×2、さばと南高梅の煮付け110g×2 ◎冷凍60日

※8/11~8/20、12/24~1/10 配達不可

※離島への発送不可

提供 株式会社ダイマツ



氷温®熟成 西京漬け
ギフトセット(10切)

24-010-011 ¥10,000 冷凍

●金目鯛西京漬け60g×2、銀ひらす西京漬け60g×2、鯖西京漬け70g×2、秋鮭西京漬け60g×2、鯖西京漬け60g×2 ◎冷凍60日

※8/11~8/20、12/24~1/10 配達不可

※離島への発送不可

提供 株式会社ダイマツ

おいしさの秘訣

ダイマツは「一番おいしいお魚」にこだわり、地元をはじめ世界各地から目利きのプロがその時期の一番おいしいお魚を仕入れています。さらに、氷温®技術により、獲れたての新鮮なおいしさをお届けいたします。

丸京製菓の
氷温®蜜づけ
つぶ餡が
できるまで



小豆を氷温熟成することにより、本来のうまみを引き出し、さらに独自の「蜜づけ製餡技法」により、風味良くほどよい甘さのつぶ餡に仕上がります。



※イメージ

山陰のおいしい水を使用
選り抜かれた原材料と



和菓子の詰めあわせ

丸京のどらやきパリエーションが
一同に味わえるぜいたくなセットです。

菓子庵丸京 どらやき宝箱セット

24-010-026 ¥10,000

●11袋入り どらやき詰合せ(詰合せ内容はメーカーおまかせになります) ◎常温60~90日

※北海道・沖縄・離島への発送不可

提供 丸京製菓株式会社

あんはまるやかに
生地はふっくら食感に

氷温熟成で
美味しさ、
餅の伸びが
さらにアップ

厳選した原料で「安心しておいしく
たべられる」そんな返礼品を、
1つ1つ職人の手で丁寧に仕上げました。

氷温熟成®丸もち&かきもち3種セット

24-015-022 ¥15,000 冷凍

●丸餅300g×2、かきもち:よもぎ250g×2、ごま250g×2、黒豆250g×2

◎冷凍180日

受付締切/12月10日 発送期間/12月20日~12月30日

提供 有限会社板見製菓所



もちもちしたやわらかい求肥に
餡をたっぷり包み込みました。

氷温®大福 4種8個

24-008-004 ¥8,000 冷凍

●8個入り(白2個、蓬2個、黒豆2個、黒胡麻2個)

※季節によって中身が異なる場合がございます。

◎冷凍180日

提供 有限会社板見製菓所



10年の月日をかけ
たどり着いた
この香り

氷温技術により味わいが深まり、
口当たりが滑らかな特別なケーキに
仕上がりました。

舶来亭 氷温熟成®
チョコレートケーキ NEW

24-010-051 ¥10,000 冷凍

●チョコレートケーキ320g ◎冷凍6ヶ月(解凍後3日)

※北海道・沖縄・離島への発送不可 提供 洋食厨房舶来亭



500食が3日で完売!
氷温技術により数段と旨味が増したカレー。

舶来亭 氷温®熟成カレー

24-010-050 ¥10,000 NEW

●1パック(200g)×3箱 ◎常温500日

※北海道・沖縄・離島への発送不可 提供 洋食厨房舶来亭

本誌以外の
返礼品も盛りだくさん!

ふるさと
チョイス



楽天
ふるさと納税

