

従来の抹茶かき氷のように抹茶蜜をかけるのではなく、氷自体に茶をまると同じ込め、削り出す方式を採用しました。氷自体に抹茶本来の風味が詰まったままかき出されるため、しっかりとした味のするふわふわ食感の、今までにないかき氷に仕上げる事ができます。他にはない見た目のインパクトも十分あります。宣伝効果も期待できます。



テレビ朝日  
「マツコ&有吉  
かりそめ天国」  
で紹介されたかき氷です

氷は、  
茶葉と  
抹茶を  
とじ込める  
特殊製法

MATCHA  
KAKIGORI

# 千利氷

せんりひょう

senrihyo

かつて誰一人  
喫することの  
できなかった  
抹茶のかき氷。

(商標登録 第5539578号)


写真はイメージです



※茶葉入り

**900-05221**  
千利氷 (茶葉入抹茶氷)

サイズ/縦110×横120×高さ140  
●重量: 1.7Kg  
■最少単位: 1ケース  
■1ケース: 8個(ブロック)  
●他の商品と同送はできません  
(製造元より直送・冷凍)



**900-05220**  
千利氷 (抹茶氷)

サイズ/縦110 横120×高さ140  
●重量: 1.7Kg  
■最少単位: 1ケース  
■1ケース: 8個(ブロック)  
●他の商品と同送はできません  
(製造元より直送・冷凍)



**900-05223**  
千利氷 (焙じ茶氷)

サイズ/縦110×横120×高さ140  
●重量: 1.7Kg  
■最少単位: 1ケース  
■1ケース: 8個(ブロック)  
●他の商品と同送はできません  
(製造元より直送・冷凍)



この氷は、「茶」を食す。

その昔、利休は「夏は涼しいように、冬は暖かなように」と、客をもてなす心を説いたと言われていました。そのもてなしの心で、この千利氷を完成させました。この千利氷は、摘み取られたままの茶葉と、抹茶・焙じ茶を縦縞状にとじ込めた、特殊な氷を削り出して作る、珍しいかき氷です。


関連商品



※冷凍状態

**900-00010** (1本)  
専用シロップ

サイズ/縦106×横87×高さ303 ●重量: 2Kg  
■最少単位: 3本 ■1ケース: 6本  
●ケース単位での発送になりますが、1ケース内でコンデンスミルクとの同梱包も可能。



**14730**  
プラカップ

■最少単位: 600個  
■1ケース: 1,200個

※写真は水を入れた状態




**14803**  
プラマドラー

■最少単位: 500本  
■1ケース: 5,000本



**900-00011** (1本)  
コンデンスミルク

サイズ/縦100×横65×高さ240 ●重量: 1Kg  
■最少単位: 1本 ■1ケース: 12本  
●ケース単位での発送になりますが、1ケース内で専用シロップとの同梱包も可能。



**900-01014**  
アイスライサー専用替え刃 (Swan 専用)

●メーカーより直送  
※年に1~2回の交換を推奨。

アイスライサー本体の販売は終了致しました。ご了承ください。  
※他のかき氷機でもご使用いただけます。