

今夏降温极品

日本刨冰

抹茶、梅蜜、
时令水果到天然冰！！

让火热躯体瞬间冰凉的刨冰。
将冰削碎再淋上糖浆即可，
虽然只是简单至极的甜品，却韵味悠长。
从日式点心店到甜品店，这次为您介绍的是
各种神乎其技的刨冰。

S h a v e d
i c e



刨冰 千年甜点!!

清少纳言、紫式部都喜欢的

因为刨冰很快就会融化，总以为是在冰箱普及之后的产物，没想到早在平安时代就已经有削碎冰块再淋上糖浆的甜品出现了。这在清少纳言的《枕草子》中也有记载。下面将为您介绍刨冰的简单历史和制作方法的知識。

撰文 / 野泽光 插图 / 沟口 Itaru

与冰结缘 1600 年 日本人与冰的“爱情长跑”

炎炎夏日里人就会想吃些冷的食物，这一点古今皆同。约 1000 年前的平安时代，清少纳言就在《枕草子》中这样写道：“在削碎的冰上淋上糖浆，盛入银碗中看起来就很高贵”。在冬季保存于冰室中的珍贵的冰上淋上取自葡桃科的藤蔓植物的糖浆，这是有记录的日本最古老的刨冰。

在夏季持续高温潮湿的日本，早在 1600 年前就有了将冬季储藏在山间地区的冰晋献给天皇以及贵族的“藏冰”“赐冰”制度。在《日本书纪》中，有“在夏夜的月光下，浸之于酒中”的记载。这是日本加冰饮料（On the rock）的起源。《源氏物语》中也记载了为抵御夏日酷暑而请吃冰块的情景。从冰室中取出的天然冰只有有限的贵族才能够享用，真是让人羡慕的奢侈享受。

时光流转，意识到冰的销售将成为一门生意的中川嘉兵卫在 1862 年（文久 2 年）用船将北海道的五稜郭生产的天然冰运到东京，并命名为“函馆冰”进行大量销售。于是，冰终于得以进入平头百姓的生活。明治 20 年代，法国画家比哥 (Georges Ferdinand Bigot) 所描绘的东京风景中，也出现了吃刨冰的艺伎的形象。“冰”字布帘随风舞动已经成为了夏天的经典场景。

Shaved ice



1600 年前的加冰饮料



约 1000 年前清少纳言所吃的刨冰



明治 20 年代比哥所描绘的东京刨冰店情景的模拟图



大正~昭和初期的手动刨冰机。令人吃惊的是其形状与现代产品几无差异

右手旋转手轮
左手调节刀刃的角度



注意保持冰的纹路朝向侧面

以制作冰激淋的要领
一边旋转容器
一边盛取碎冰



轻轻地
将糖浆洒遍
冰的表面就完成了



旋转容器所得到的美丽的“山”形刨冰
直接盛取的话得到的是“不倒翁”形刨冰



不倒翁

山

但是，当时的刨冰制作方法是將冰块放在刨台上前后移动来慢慢削冰的。这样做，在削的时候冰可能就融化了。明治 20 年前后，冰商村上半山郎发明了以刀刃切削旋转的冰的“削冰机”。该机器被推广到了日本全国，是现今仍在使用的“刨冰机”的原型。

直到昭和初年为止，人们通常还是在刨冰上撒上砂糖或小豆来吃。战后，随着家用冰箱的普及，甜瓜、草莓、柠檬等的糖浆开始流行，终于形成了如今天这般色彩鲜艳的刨冰。冬夏温差巨大的日本所催生的对天然冰的憧憬和刨冰机的发明。与冰激淋和雪糕不同，在需要品味冰本身滋味的日本刨冰中，蕴藏着比想象的更深刻的历史。

将冰加热！ 这就是美味刨冰的秘密

不同的店家和技师刨削刨冰的方法各不相同。但是，经验丰富的技师所共有的特点是，在制作刨冰前会对从冷库中取出的冰进行“加热”。将冰放置在常温下直到其表面开始出现融化迹象，当冰的温度达到 $-3 \sim -5^{\circ}\text{C}$ 左右时，最适合刨削。当然，如果就这么在冷库外边放着的话冰会慢慢融化，因此需要估算顾客前来购买的时间，预先调节好冰的硬度。

尽管如此，但在削冰的时候其温度仍在升高。为此，技师必须微妙地改变刨冰机的刀的角度。在湿度高的时候削的粗些，天气凉爽的时候削得细些，根据当天的天气以及湿度改变刨削的方法也是一门技术。看起来差不多的刨冰，其中却凝聚了各个店家的独门秘籍，味道也会不一样。

瞬间冰爽的甜味在这里。

今夏热荐美味刨冰

今年夏天吃过刨冰了吗？如果还没有的话一定要试试这些！是要寻求传统的味道，要挑战冰与果肉的口感，还是要追求凉爽与甘甜的和谐！为您深入探访今夏美味刨冰店！

摄影 / 长尾迪 撰文 / 野泽光

DARUMAYA

DARUMAYA 饼果子店



天然冰与高级浓茶上演的奢华

特选 宇治金时 1180 日元

DARUMAYA 饼果子店从山间地区的冰室获取天然冰，在这里一整年都可以品尝到美味的刨冰。每次客人购买时用茶筌在茶具中搅拌出浓茶的“特选 宇治金时”不用糖浆赋予抹茶以甜味，而是与小仓红豆馅一起奉上。当冰在舌尖上融化之后，抹茶的甘甜与浓厚香味随即四散。因为使用了甘甜的高级茶叶，几乎感觉不到茶的涩味。要添加最高级的和三盆蜜只需另加 200 日元。※天然冰售罄时，将销售用纯水冰制作的刨冰。

DARUMAYA 饼果子店

○东京都北区十条仲原 1-3-6 ○11:00 ~ 18:30
○固定休息日 / 周二 (8 月休息日不固定) 电话 :03-3908-6644

FUNAHASHIYA KOYOMI

船桥屋 KOYOMI



果肉颗粒与冰的协奏曲

夏之蜜橘 750 日元

“船桥屋 KOYOMI”是一家让客人在珍藏的古老家具的包围中悠闲消磨时光的咖啡屋。加入了果肉颗粒与切碎的果皮的“夏之蜜橘”，橘子果酱与蜂蜜调制的糖浆，加上夏橘的些微苦涩，带来令人怀念的味觉。口中跳动的果肉与细碎的冰屑交织而成一种快感。加入草莓颗粒的“草莓牛奶”和“宇治金时” (各 750 日元) 也广受欢迎。各甜品外卖价格 450 日元。

船桥屋 KOYOMI 广尾店

○东京都涩谷区广尾 5-17-1 ○11:30 ~ 17:00 (最终点餐 (咖啡厅))
○无休 电话 :03-5449-2784

IMOJIN

芋甚



牛奶加柠檬糖浆的酷爽风味

牛奶冰 450 日元

在牛奶中加入自家秘制柠檬糖浆以带来甘爽口感的“牛奶冰”是芋甚的隐藏人气美食。据说这是上一代店主为不爱喝牛奶的孩子们而想出的冰品。将冰浸泡在奶油色的牛奶中，用勺子挖着吃，柠檬的清香扑鼻而来。“芋甚”是大正元年 (1912 年) 创始的老牌店家。至今还依然严守着不使用鸡蛋而直接用糯米制作的冰豆馅糯米饼 (110 日元) 等昭和时代初期的配方。

芋甚

○东京都文京区根津 2-30-4 ○11:00 ~ 19:00
○固定休息日 / 周一 电话 :03-3821-5530

MITSUBACHI

MITSUBACHI



芬芳甘甜的味

冰和三味 650 日元 糯米粉团 50 日元

自制的黄豆面蜜糖加上芝麻冰激淋、小仓红豆馅而成的“冰喝三味”让 3 种食材的香味在口中四溢。用北海道产的大纳言红豆制作的红豆馅依然保持着红豆皮的口感，红豆味也很浓厚。细碎的冰屑来自以天然水制作的纯水冰。“本店是甜品店，因此甜的食物就要做得甜。”，正如店长所说的那样，这是一款以味道浓厚而自豪的刨冰。付费另加的糯米粉团有着细滑的触感。

MITSUBACHI 总店

○东京都文京区汤岛 3-38-10 Honey 大厦 1 楼
○10:30 ~ 20:00 ○无休 电话 :03-3831-3083

ori HIGASHIYA

Ori HIGASHIYA



新鲜酸味吹散暑气

梅蜜 950 日元

将自制的梅子果酱盛于冰上的“梅蜜”因其几可吹散暑气的鲜爽酸味而独具魅力。该店将刨冰机直接置于柜台之上，可以欣赏到刨冰制作的全过程。虽然是甜品店，削冰的声音吸引了不少顾客前来购买刨冰。在不带甜味的抹茶中加入了炼乳的“宇治金时”（950 日元）兼具甘甜与苦涩的口感，也非常受欢迎。相同冰品 HIGASHIYA GINZA 也有售。

Ori HIGASHIYA

○东京都港区西麻布 3-16-28 le bain1 楼
○11:00 ~ 19:00 ○固定休息日 / 周一 电话 :03-5786-0024

TORAYA

虎屋果寮



和三盆的宇治蜜的王道

宇治金时 1260 日元

“虎屋果寮”是在室町时代于京都创业的老牌日式点心店。在“虎屋果寮”品尝到的“宇治金时”使用了皇室御用的和三盆与抹茶“京之调”调制的抹茶蜜。浓绿色的抹茶蜜晕染入冰中，优雅爽快的后味让人印象深刻。冰的底下藏有虎屋果寮的点心所使用的洁白无暇的白砂糖和刨冰专用的特制小仓红豆馅。使用白小豆馅的“宇治冰霜”（1260 日元）、赤坂总店独家供应的“杏子冰”（1155 日元）也值得一试。

虎屋果寮 赤坂总店

○东京都港区赤坂 4-9-22 ○平日 11:00 ~ 18:00(最终晚餐) ○周六·周日·节假日 11:00 ~ 17:00(最终晚餐) ○无休 电话 :03-3408-4121

HIMITSU-DO

秘密堂



最大限度激发水果滋味

秘密的草莓牛奶 600 日元

今年五月新开张的“秘密堂”使用手动刨冰机来制作刨冰。在天然冰上淋上淡粉色的草莓酱与牛奶而成的“秘密的草莓牛奶”奢侈地使用了速冻保鲜的静冈产“红颜草莓”。以不破坏其营养成分为前提小火熬慢炖而出的黏稠果酱美味非常。店主还在不断开发新的冰品，每次来到店里品尝不同时令水果制成的果酱也是一大乐趣。

秘密堂

○东京都台东区谷中 3-11-18
○11:00 ~ 20:00 ○固定休息日 / 周一 电话 :03-3824-4132
※ 当季新品不定期出售。

ANGELUS

CAFE DINING BAR ANGELUS



青梅煮制而成的原创糖浆

图片中前方为“梅”，后方为“摩卡”，各 500 日元

CAFE DINING BAR ANGELUS 从见得多日光的冰室获取冰块。因青梅煮制的原创糖浆而极具人气的“梅”那有节制的酸味与圆润的甜味和天然冰柔缓融化的口感堪称绝配。还有添加大量浓厚意大利咖啡的“摩卡”（500 日元）等咖啡屋独有的刨冰。预定 8 月中旬上市的番茄味刨冰那如甜甜果酱般的水果番茄酱带来截然不同的新鲜口感。

CAFE DINING BAR ANGELUS

○东京都国分寺市泉町 3-35-1 NISHIKOKULEGA 大厦东馆
○9:00 ~ 23:00 ○无休 电话 :042-312-2403