



氷の
製造・販売

とても珍しい 純水を使った氷を作る会社です。



もっと、くわしく
みてみよう！

越ヶ谷製氷冷蔵株式会社

所在地／越谷市大字平方999番地4 TEL.048-979-8000 <http://www.king-ice.com>

創業／1960(昭和35)年 従業員数／16名(2024年12月現在)

わたし 私たちの仕事

水は、水素と酸素という成分でできています。しかし、みなさんが日頃使っている水道水には、ナトリウム、マグネシウム、塩素などいろいろな成分が入っています。こうした成分は、殺菌や消毒のためには必要ですが、おいしくきれいな氷を作るためには邪魔になります。私たちの会社では、水道水を特別な機械を通して余計な成分を取り除き、純水というきれいな水で氷を作っています。純水を使って氷を作る会社は、とても珍しいんですよ。



▲工場外観

? 純水の氷は何が違うの？

水道水に入っている余計な成分の分子(ものの性質を表す、一番小さな粒)は、全部大きさや形が違うので、凍らせるとでこぼこになります。純水の分子は大きさも形も同じできれいに整列できるので、凍らせた時に光がまっすぐ通り、透明度が高い氷ができます。



? どんな製品があるの？

私たちが作っているたくさんの製品の一部を紹介します。これらは工場から仲卸を通じて、みなさんの元に届きます。

グラスに入る大きさの氷です。家庭や飲食店で使います。



氷の板です。バーベキューや釣りの時に保冷用として使います。



大きな塊の氷です。お祭りや喫茶店のかき氷に使います。



氷ができるまでの流れを見てみよう！

私たちの会社では、純水を48時間かけてゆっくりと凍らせています(透明で溶けにくく、おいしい氷を作るためです)。氷作りの流れをご紹介します。



1



水道水を活性炭ろ過装置、逆浸透膜ろ過装置という機械に通して、純水を作ります。

2



純水をアイス缶(純水を入れる容器)に入れます。これが凍ると135Kgの角氷となります。

3



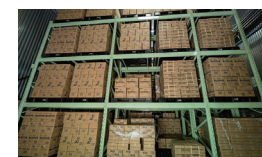
アイス缶から角氷を抜いて作業場に移動させ、用途に応じた大きさに角氷を切ります。

4



それぞれの製品を専用のパッケージに包装して、いろいろな検査をした後に箱詰めをします。

5



出荷まで冷凍倉庫で保管します。倉庫の中はマイナス20度前後でとても寒いです。

6



注文が来たら専用のトラックで、お客さまのところまで配達をします。

ここに
ちゅうもく
注目!!



純水を使った氷はここで食べられるかも！

私たちが純水で作った氷は、ファミリーレストランや越谷市内の夏祭りの屋台や花火大会の屋台、しらこぼと水上公園などで売っているかき氷に多く使われています。あなたが食べたおいしいかき氷は、もしかしたら私たちが作った氷かもしれませんね！



はたら ひと こえ 働く人の声



えいぶよう
営業
もり や
森谷 充良さん

あつ よし
あつ よし
充良さん



こうじょうちよう
工場長
すず き
鈴木 直則さん

なほ のり
なほ のり
直則さん

仕事をしていてやりがいを感じるのは、お客さまに氷を誉められた時です。スーパーなどで売っている氷は、見かけは似ていても、原料の水や凍らせる時間など全部違います。みなさんに、少しでも氷に興味を持ってもらえたらうれしいです。

氷は夏に食べることが多いので、夏に作っていると思いませんか？ 私たちの工場では、1年を通して氷を作っています。氷を作るのは、暑い夏も寒い冬もそれぞれに大変ですが、みなさんにおいしい氷を届けるために頑張っています。