



氷室の仕込み初め

第36回 ゆわく

かつて徳川家へ献上していた夏の涼、氷室。
冬の時期に氷室の蔵へ雪を仕込み、
夏が来たらその雪をいただくという
先人達の知恵が詰まった金沢の伝統文化です。
ぜひ湯涌へいらしてご体感ください。

〈日時〉
令和3年1月31日
日

スケジュール

10:00 氷室の仕込み初め式典開始
(場所: 玉泉湖畔氷室小屋前)

関係者のみ、一般の方はご入場できません

物販開始

(場所: 夢二館イベント広場)

物販内容

氷室饅頭(箱)、
温泉卵、入浴回数券

10:40 金沢百万石太鼓演奏

(場所: 白鷺の湯入り口付近、雨天中止)

11:30 物販終了

共催イベント

10:00～金沢湯涌江戸村 雪遊び

問 金沢湯涌江戸村
[TEL&FAX] 076-235-1267

当日の天候状況、新型コロナウイルス感染症の状況により中止または内容を変更、入場制限をする場合がございます。

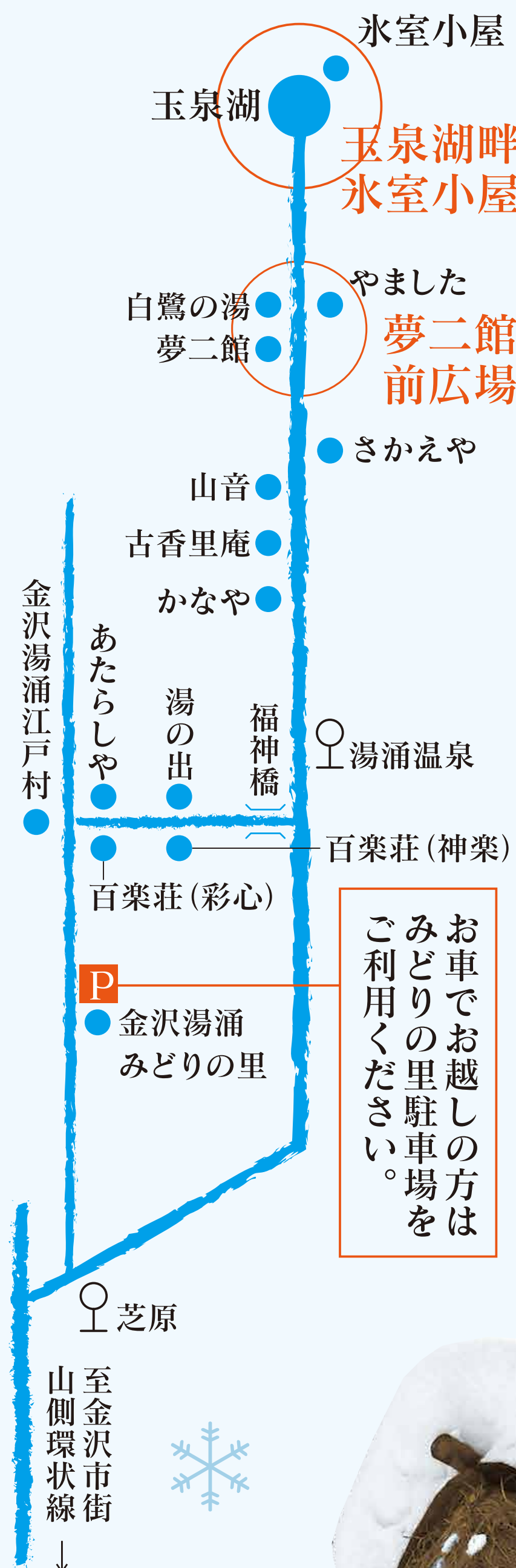
～氷室酒の仕込み～

〈会場〉氷室小屋

昔から豪雪地帯で野菜などを保存してきた「氷室」に地酒「白鷺」を仕込みます。温度変化が少なく低温多湿の「氷室」は最高の環境であり、日本酒には最適とされています。雪下の野菜が甘味を増すようにお酒もまろやかに育ちます。

6月の「氷室開き」に取り出し、お披露目の予定です。

※雪不足の場合、氷室酒の仕込みは中止になる場合がございます。



金沢の奥座敷

ゆわく
かなざわ
金沢・湯涌温泉

お問い合わせ

湯涌温泉観光協会

TEL 076-235-1040
<https://www.yuwaku.gr.jp>



注意事項

体温が37.5℃以上の方はご来場をお控えください。会場ではマスクの着用、手指の消毒にご協力ください。接触確認アプリ (COCOA) のインストールをお願い致します。

Google Play

App Store



感染の状況により中止となる場合がございます。