

Needs & Seeds

GLASS BOTTLE
MARKETING INFORMATION
- SINCE 1988 -



日本山村硝子株式会社

関西本社 〒660-8580 兵庫県尼崎市西向島町 15-1

東京本社 〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-14-1 新宿グリーンタワービル20階

ガラスびんカンパニー

東部営業部 〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-14-1 新宿グリーンタワービル20階

西部営業部 〒660-8580 兵庫県尼崎市西向島町15-1

西日本営業所 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-10-34 Mビル3号館 4階

TEL. 06(4300)6000 FAX. 06(4300)6381

TEL. 03(3349)7200 FAX. 03(3348)2349

TEL. 03(3349)7200 FAX. 03(3348)2349

TEL. 06(4300)6150 FAX. 06(4300)6387

TEL. 092(431)6836 FAX. 092(461)0806

【Needs&Seeds】No.172-2021 年 6 月 1 日発行

発行人 日本山村硝子株式会社

ガラスびんカンパニー 営業本部 マーケティング部

TEL. 03(3349)7230 FAX. 03(3348)2349

《URL <https://www.yamamura.co.jp>》

本冊子及び各ページに掲載している文章、画像の無断複製・無断転載を禁じます。記事の著作権および著作者人格権は、日本山村硝子株式会社に帰属します。皆様のご意見・ご要望をお待ちしております。



「Needs&Seeds」は日本山村硝子のガラスびん情報誌です。

2021

No. 172

 NIHON YAMAMURA GLASS CO.,LTD.

CONTENTS No.172

02 ガラスびん出荷動向

2020年1月～12月、2020年4月～2021年3月

03 新製品トピックス

2020年10月～2021年3月の新製品ご紹介

05 ガラスびん物産展

関東地方特集

07 一般びん情報

F1C-700 丸 のご紹介

08 エンジニアリングカンパニー

エンジニアリングカンパニーのご紹介

09 COMING UP@NYG

パルクショップ・量り売り
お知らせ

第17回ガラスびんアワード 受賞商品決定

■最優秀賞■
三菱食品株式会社
「蔵べる シリーズ」

■優秀賞■
キリンディスティラリー
株式会社
「キリンシングル
ウイスキー 富士」

■優秀賞■
京都府茶共同組合
「京都宇治玉露
玉兎」

■機能・環境賞■
FVジャパン株式会社
「冷感マスク」

■富永美樹賞■
株式会社ノエビア「ノエビア
ウォーターリーオイル セラム」

■リリー・フランキー賞■
株式会社柳屋本店
「YANAGIYA ウォーターポマード」

■日本ガラスびん協会特別賞■
キッコマンしょうゆ株式会社
「キッコマン 特選 丸大豆
しょうゆ 卓上」

■日本ガラスびん協会特別賞■
株式会社パイロットコーポレーション
「インキ 30ml」

BOTTLE LAB.35

—世界のおもしろガラスびん研究室—

熱いハート

LA CONFRADIA DISTILLERY
Sangre de Vida Corazon Blanco

ハリスコ州テキーラ市にあるラ・コフラディア蒸留所は、その丘陵地に 3,000 エーカーもの畑を持ち、高品質なアガベを栽培している。所有する敷地内にはホテルも併設し、レストラン、蒸留所ツアーなどの体験を提供している。

さて、ラ・コフラディアといえばカラフルなドクロのボトルで知られていると思うが、このサングレ・デ・ヴィダエル・コンソン・ブランコは、それを越えるインパクトである。このボトルのデザインは、メキシコのカードゲームであるロテリアの 27 番 El Conzon (The Heart) のカードから発想を得たという。本当に大切なものである心臓＝心＝真の愛を表現しているというわけ。発想から具現化までがド直球である。心臓を這う血管まで表現されたこの燃え上がるような赤いボトルからは、メキシコの熱い空気とメキシコ人の熱い心を感じることができる。



ガラスびん出荷動向

業種別ガラスびん出荷実績

■ 2020 年 1 月～12 月 (CY) 出荷実績

出典：日本ガラスびん協会

業 種	出荷本数 (百万本)					出荷量 (トン)				
	2020 年	構成比	2019 年	前年差	前年比	2020 年	構成比	2019 年	前年差	前年比
薬	305.6	5.8%	311.7	▲6.1	98.0%	32,565	3.6%	33,715	▲1,150	96.6%
化粧品	80.8	1.5%	90.8	▲10.0	89.0%	9,169	1.0%	11,037	▲1,868	83.1%
(薬化粧品計)	386.4	7.3%	402.5	▲16.1	96.0%	41,734	4.6%	44,752	▲3,018	93.5%
飲料	311.5	5.9%	356.6	▲45.1	87.4%	75,568	8.4%	86,818	▲11,250	87.0%
牛乳	61.2	1.1%	73.0	▲11.8	83.8%	9,603	1.1%	11,391	▲1,788	84.3%
小壘ドリンク	1,633.7	31.2%	1,856.6	▲222.9	88.0%	152,101	17.0%	173,540	▲21,439	87.6%
飲料ドリンク	674.5	12.9%	712.3	▲37.8	94.7%	94,945	10.6%	99,937	▲4,992	95.0%
(飲料計)	2,680.9	51.1%	2,998.6	▲317.7	89.4%	332,217	37.1%	371,686	▲39,469	89.4%
食料	763.0	14.6%	772.5	▲9.5	98.8%	131,521	14.7%	135,341	▲3,820	97.2%
調味料	658.3	12.6%	654.9	3.4	100.5%	107,057	12.0%	110,356	▲3,299	97.0%
(食調計)	1,421.3	27.2%	1,427.4	▲6.1	99.6%	238,578	26.7%	245,697	▲7,119	97.1%
清酒 1.8L	40.7	0.7%	49.4	▲8.7	82.4%	38,726	4.3%	46,893	▲8,167	82.6%
清酒 中小	346.9	6.6%	398.9	▲52.0	86.9%	102,303	11.4%	115,723	▲13,420	88.4%
ビール	64.3	1.2%	106.6	▲42.3	60.3%	18,553	2.1%	33,595	▲15,042	55.2%
ウイスキー	88.0	1.7%	85.8	2.8	102.5%	41,563	4.6%	40,600	963	102.4%
焼酎	53.0	1.0%	63.8	▲10.8	83.0%	22,186	2.5%	26,834	▲4,648	87.2%
その他洋雑酒	161.6	3.1%	151.2	10.4	106.9%	58,779	6.6%	57,501	1,278	102.2%
(酒類計)	754.5	14.4%	855.6	▲101.1	88.2%	282,110	31.5%	321,146	▲39,036	87.8%
合 計	5,243.4	100.0%	5,684.0	▲440.6	92.2%	894,639	100.0%	983,281	▲88,642	91.0%

2020 年 1 月～12 月の業界出荷実績は 52.4 億本 (前年比 92.2%)、89.4 万トン (前年比 91.0%) と、コロナ影響で数量・重量共に大きくマイナス。プラスの業種は「ウイスキー」「その他洋雑酒」のみで、その他の業種はすべて前年割れとなった。特に「ビール」はトン数ベースで半減に近く、構成比の大きい「小壘ドリンク」や「飲料」「清酒中小」は 2 桁のマイナスとなるなど大きく出荷量を減らした。

■ 2020 年 4 月～2021 年 3 月 (FY) 出荷実績

出典：日本ガラスびん協会

業 種	出荷本数 (百万本)					出荷量 (トン)				
	2020 年度	構成比	2019 年度	前年差	前年比	2020 年度	構成比	2019 年度	前年差	前年比
薬	296.7	5.2%	315.6	▲18.9	94.0%	31,933	3.6%	33,904	▲1,971	94.2%
化粧品	71.9	1.4%	94.0	▲22.1	76.5%	8,376	1.0%	11,235	▲2,859	74.6%
(薬化粧品計)	368.6	6.7%	409.6	▲41.0	90.0%	40,309	4.6%	45,139	▲4,830	88.3%
飲料	301.0	5.8%	351.5	▲50.5	85.6%	72,903	8.3%	85,421	▲12,518	85.3%
牛乳	61.7	1.2%	72.1	▲10.4	85.6%	9,504	1.1%	11,254	▲1,750	84.4%
小壘ドリンク	1,590.4	30.8%	1,837.3	▲246.9	86.6%	147,150	16.7%	172,268	▲25,118	85.4%
飲料ドリンク	657.3	12.7%	722.2	▲64.9	91.0%	92,535	10.5%	101,371	▲8,836	91.3%
(飲料計)	2,610.4	50.5%	2,983.1	▲372.7	87.5%	322,092	36.6%	370,314	▲48,222	87.0%
食料	774.4	15.0%	758.5	15.9	102.1%	133,805	15.2%	132,044	1,761	101.3%
調味料	667.0	12.9%	642.8	24.2	103.8%	107,832	12.3%	107,963	▲131	99.9%
(食調計)	1,441.4	28.0%	1,401.3	18.6	102.9%	241,637	27.5%	240,007	1,630	100.7%
清酒 1.8L	38.0	0.7%	48.5	▲10.5	78.4%	36,107	4.1%	46,054	▲9,947	78.4%
清酒 中小	336.6	6.6%	388.0	▲51.4	86.8%	99,515	11.3%	112,645	▲13,130	88.3%
ビール	59.2	1.1%	101.5	▲42.3	58.3%	16,279	1.9%	31,750	▲15,471	51.3%
ウイスキー	89.9	1.7%	86.4	3.5	104.1%	42,470	4.8%	40,816	1,654	104.1%
焼酎	49.6	1.0%	62.4	▲12.8	79.5%	20,792	2.4%	26,224	▲5,432	79.3%
その他洋雑酒	166.6	3.2%	151.1	15.5	110.3%	60,139	6.8%	57,123	3,016	105.3%
(酒類計)	739.8	14.3%	838.0	▲66.1	83.5%	275,302	31.3%	320,165	▲44,863	86.0%
合 計	5,160.2	100.0%	5,632.1	▲471.9	91.6%	879,340	100.0%	970,072	▲90,732	90.6%

2020 年 4 月～2021 年 3 月の業界出荷実績は 51.6 億本 (前年比 91.6%)、87.9 万トン (前年比 90.6%) と、2020 年 3 月より拡がったコロナの影響を大きく受けた。巣籠り需要で堅調であった「食料」「調味料」「ウイスキー」、新製品効果の「その他洋雑酒」が本数ベースでプラスとなっている。しかし飲食店向けが主力の「ビール」「清酒 1.8L」、インバウンド需要がなくなった「化粧品」は 20%以上、主力の「小壘ドリンク」「清酒中小」「飲料」が 2 桁減となり、前年から大きくマイナスする結果となった。

北海道・東北地方 特集



コロナ禍という未曾有の事態により、日本経済は大きな混乱に陥っている。中でも、外出・観光の自粛や大規模イベントの見合わせにより、お土産販売や物産展等のイベントで収入を得ていた地方のメーカーは窮地に立たされているだろう。ガラスびんは、地方のこだわりが溢れる商品に多くお使いいただいている容器だ。少しでも私たちが力になれることはないか……そこで新スタート「ガラスびん物産展」！ 全国の地方色豊かなお土産、ご当地商品をご紹介。気になる商品を買うもよし、商品からその土地へ思いを馳せるもよし、私たちがガラスびん商品を盛り上げよう。まずは北海道・東北編！

クラフトビターズ 9148 B0211

(北海道自由ウキスキー株式会社<紅櫻蒸留所>) 北海道初のジンの蒸溜所で作られたリキュール。ハーブや樹皮などを使った複雑な香りがカクテルを彩る。



富良野メロンを使った贅沢すぎるメロンジャム
(有限会社共済牧場<ふらのジャム園>) 富良野の豊かな自然で育った高級メロンを贅沢に使用したジャム。

卵かけご飯用うに醬塩
(有限会社大喜) 北海道の最東端根室にある蝦夷ばふんうに専門店で作られた塩。



元祖 まぐろの塩辛

(有限会社大間観光土産センター) まぐろの胃袋を塩で長期熟成発酵させた一品で、臭みがなく旨味たっぷり。



青い森の天然青色りんごジャム 青い森の天然赤色りんごジャム

(企業組合 JT&Associations (APPLE loves BLUE)) 青森県のシンボルカラーの青を前面に押し出したジャム。天然ハーブで色付け。赤色もあり。



※ラベル表記は箱にあり

完熟一番搾り 為信

(株式会社ためのぶストア) 完熟りんご「ふじ」「王林」を惜しみなく使った、生絞り 100% ストレートの贅沢なりんごジュース。一升びん入り。



しょつつる十年熟仙

(株式会社諸井醸造所) 市販品では最長の熟成期間。クセがなくマイルドな味わい。



じゅんさい

(三久食品株式会社) 秋田県はじゅんさい生産量日本一。ゼリー状の実は無味無臭なので、のどごしを楽しむ食材なんだとか。



山のきぶどう

(株式会社佐幸本店) 岩手県産山ぶどうを使った、甘みと酸味が程よいバランスのジュース。



いぶりがっこのタルタルソース燻

(有限会社伊藤漬物本舗) 秋田名物いぶりがっこを燻製卵のタルタルソースに混ぜ込んだ、風味豊かな薫香が楽しめる。



さくらんぼ入りのむゼリー

(有限会社オーチャードタケダ) 霜害・台風被害の比較的小さい山形県はさくらんぼの生産量第1位。ピンク色のゼリーにさくらんぼが浮かぶ。



佐藤屋の乃し梅のシロップ

(株式会社佐藤松兵衛商店<乃し梅本舗 佐藤屋>) 山形銘菓 乃し梅のシロップ。完熟梅ピューレと砂糖だけで作られている。



辯天 特別純米酒 つや姫

(合資会社後藤酒造店) 山形の風土が生んだブランド米「つや姫」の日本酒。サラリとした飲み口で、上品なお酒。



贅沢ももミルク

(大野農園株式会社) 桃ジャムの入ったびんにそのまま牛乳を注いでシェイクすることで、できたてのふるふる桃シェイクが楽しめる。



さるなしサイダー

(株式会社こぶしの里) 福島県玉川村が生産量日本一というさるなしの生絞りから作った爽やかなサイダー。



グラスフェトギー

(なかほら牧場) 北上山地で放牧された牛のバターから抽出したギー。美容健康に良い良質の油である。



瓶ドン

(株式会社かけあしの会) 豊かな漁場三陸沖から獲れる新鮮な海の幸を牛乳びんに入れた体験型で当地海鮮丼。



遠野麦酒 ZUMONA "IBUKI" HOP IPA

(上閉伊酒造株式会社) ホップで有名な遠野産のホップ「IBUKI」を使用したクラフトビール。



気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース

(株式会社石渡商店) 産卵を控え栄養をたっぷり蓄えた時期の牡蠣だけを使ったオイスターソース。



愛宕の松 むすび丸カップ

(新澤醸造店) 代表銘柄「愛宕の松」カップにご当地キャラの「むすび丸」が描かれた可愛いびん。



牛タン仙台ラー油

(株式会社陣中) 具の9割に仙台名物牛タンを使用した食べるラー油。



いかにんじん

(株式会社郡山銘販) 福島県の県北地域の郷土食。冬の保存食として100年以上前から受け継がれてきた家庭の味。



関東地方 特集



前号から始まった本企画、お楽しみいただけているだろうか？新型コロナウイルスの流行は続き、現在も飲食店の時短営業など我慢の日々が続いている。感染防止マナーを徹底して少しずつでも外出・観光できる機会が増えることを祈るばかりである。さて今回お届けするのは関東編。なんとなく地味な印象と侮るなかれ、高原や山々で採れた特産品、太平洋や房総などの海の幸、都会で磨かれたセンスある商品など、魅力あるご当地商品が盛りだくさん。ぜひご覧ください。

群馬・栃木・茨城



浅間のヨーグルト酒
(浅間酒造株式会社)
浅間高原で育った牛の生乳で作ったヨーグルトに、米焼酎を加えたまろやかな味わい。ヨーグルト本来の味が楽しめる。



関東・栃木 レモンドレッシング
(株式会社永井園)
栃木県のご当地ドリンク「レモン牛乳」がなんとドレッシングに。栃木乳業監修の、レモン風味のクリーミーな味わい。



宇都宮「黄ぶな」のお酒で医療支援セット
(宇都宮酒造株式会社 / ろまんちっく村クラフトブルワリー)
宇都宮市の郷土玩具「黄ぶな」は悪病除け、無病息災のお守り。地元酒造がタッグを組んだ本商品は、売上の一部が「新型コロナウイルス対策緊急支援」へ寄付される。

フレグランス和ジェル 藤
(あしかがフラワーパーク)
藤の花の太木がシンボルのフラワーパークで買えるお土産。「鬼滅の刃」ブームで注目度がアップ。



梅酒 松盛のうめざかり / 同 黒糖
(岡部合名会社)
茨城にある日本三大庭園 後楽園は梅の名所。大胆な梅の花のラベルが可愛いボトル。



グルメパートナー シリーズ スパイシーしょうゆ
(正田醤油株式会社)
本醸造醤油にタバスコ®ブランドのペッパーソースをほどよくブレンド。肉料理と相性抜群。



大地のミニトマト ジュース 「サンパレット」
(農業法人大地)
自社農場で栽培した5種類のミニトマトを絞った100%ジュース。トマト本来のカラフルな色味を生かした商品。



スタミナ水戸納豆
(だるま食品株式会社)
茨城の納豆メーカーが作った、ガーリック、豚肉、唐辛子をまぜたお惣菜納豆。茨城県産大豆を使用。

上州麦焼酎ぐんまちゃん
(美峰酒類株式会社)
ゆるきゃらグランプリ第1位にも輝いた、群馬県のマスコットキャラクター「ぐんまちゃん」の印刷ボトル入り麦焼酎。常圧蒸留により麦本来の香ばしく豊かな香りが楽しめる。

イチローズモルト&グリーン ホワイトラベル



(株式会社ベンチャーウイスキー)
秩父の蒸留所で作られる、世界に誇るウイスキー。同社の商品は「ワールド・ウイスキー・アワード」で世界最高賞を幾度も受賞。

chichibu MAPLE WATER



(秩父観光土産協同組合)
秩父に自生するカエデの樹液をそのままびん詰め。雪解けの時期だけ採取できる、3,000本の限定品。



関根の胡麻油

(有限会社胡麻油の関根)
昔ながらの圧搾法で、クセのないさらりとした口当たりの胡麻油。江戸時代には薬や化粧品にも使用され、武州胡麻油として珍重された。便利な卓上ボトル。



のん -THE NON-AL SPIRITS-
「洋：青い楽園」

(株式会社 TOMO's CRAFT)
先月号で特集したオルタナティブアルコールの商品。世界中のボタニカルを使った、複雑で華やかな味わい。

Break pepper 生



(アパッペ株式会社 / アパッペマヤジフ)
スリランカ産の生胡椒を、目黒区の工場で丁寧に瓶詰め。フレッシュで刺激的な味わいはどんな料理にもマッチ。

とろける いちびこミルク



(株式会社いいね / ICHIBIKO)
“食べる宝石”と呼ばれる「ミガキイチゴ」をより楽しんでもらうためのいちご専門店。濃厚な味わいのとろけるいちごみるく。

ハーヴェスト・ムーン ペールエール

(イクスピアリ)
あの東京ディズニーリゾート®のイクスピアリ®にあるクラフトビール工房。「マスタージャッジ」の称号を持つビール職人たちが造るこだわりのクラフトビール。



畑で採れた ピーナッツペースト

(株式会社セガワ / Bocchi)
千葉県の名産品、ピーナッツそのものの味わいが楽しめるペースト。ブランド名の“ぼっち”とは、収穫した落花生を乾燥させるために積み上げた山のこと。秋の収穫期には畑に多くの“ぼっち”が並ぶ。



The Japanese Craft GIN 黄金井



(黄金井酒造株式会社)
創業200年の老舗酒造が作ったジン。神奈川県産ボタニカル素材を自社で製造した柏取り焼酎に漬け込み、独自のスタイルのジンに仕上げた。

フランボワーズソルト

(Flusso Lab. / フルッソラボ)
乾燥させたフランボワーズとオーガニックソルトとの絶妙なコンビネーションが、果実味と酸味のバランスがとても良く、料理に柔らかなアクセントを与える。



Cabernet Sauvignon 2018

(横濱ワイナリー株式会社)
横浜の海を臨む、小さな醸造所で作られた日本ワイン。環境活動にも積極的で、宅配時にガラスびんの回収を行っている。



セグロのクサレ

(浜名一憲)
九十九里浜で獲れる背黒鰯を使った純和製アンチョビ。新鮮な背黒鰯を、米ぬかを加えて半年間以上かけて完全発酵させてペースト状に。料理にも、そのままお酒のおつまみにも。

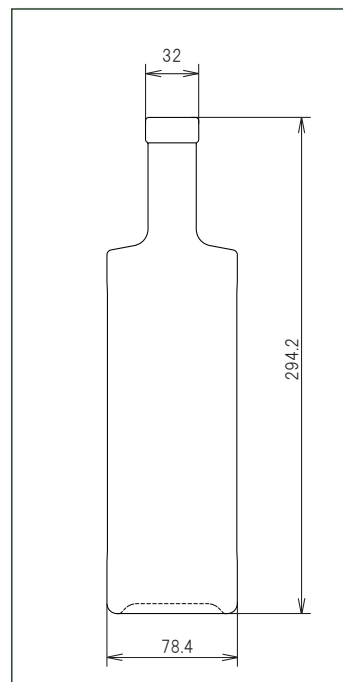




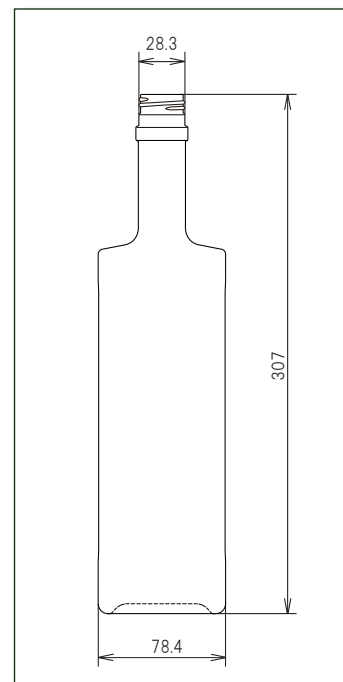
F1C-700 丸のご紹介

高級感と重厚感溢れるプレミアムボトル

「F1C-700 丸 コルク口 / スクリュー口」は、ガラスびんの魅力と技術力を詰め込んだプレミアムボトルです。高い意匠性と存在感で各種商品の価値を高めます。



品名	F1C-700 丸 コルク口
容量	700 ml
高さ	294.2 mm
胴径	78.4 mm
質量	827 g
口部	コルク口



品名	F1C-700 丸 スクリュー口
容量	700 ml
高さ	307 mm
胴径	78.4 mm
質量	833 g
口部	スクリュー口

水平な
肩張

ほぼ水平な肩の張り出しが、洗練された気品を演出します。

ボリューム
のある
厚底

約25 mmの底肉厚を実現。堂々たる存在感を醸し出します。

用途 ウイスキー、リキュール、スピリッツ etc

エンジニアリングカンパニーのご紹介

エンジニアリングカンパニーとは

日本山村硝子のエンジニアリングカンパニーでは、自社で培ったノウハウをもとに、高品質なガラスびんを作り出す成型機を製造販売しています。また、総合検査機や自動塗油ロボットなどの自社開発製品に加え、海外メーカー製品も取り扱い、ガラスびん関連設備のワンストップサービスを提供しています。そのほか変形ボトル搬送の経験・技術を活かした搬送機器や、バルク包装機、飲料など充填設備のラインエンジニアリングを展開し、ガラスびん製造以外の分野へも事業の翼を拡げています。



沿革

1960 年 社内設備の製造を目的とした「機工部」として発足

2020 年 創立 60 周年を迎える

特定建設業許認可事業所

エンジニアリングカンパニーは NYG グループで唯一、建設業（機械器具設置業）の許認可を受けています。ご発注いただいた工事は、建設業法に基づいて適正・確実に施工いたします。

事業内容

（１）ガラスびん製造設備

特徴：国内唯一のガラスびん成型機のサプライヤー

取扱い製品：フォアハース、製びん機、検査機、バルク包装機、搬送コンベアなど

（２）その他設備

特徴：ガラスびんにやさしい搬送技術

取扱い製品：充填設備のラインエンジニアリング、デパレタイザー、搬送コンベアなど

（３）メンテナンス

特徴：各地に「町医者機能」を構築、

海外機のメンテナンスも可能

実績：ガラスびん製造・その他の各設備、

海外製樹脂再生機（台湾製）



お問い合わせはこちらへ

日本山村硝子株式会社 エンジニアリングカンパニー

〒660-0857 兵庫県尼崎市西向島町 111

営業グループ 大村 TEL 06-6411-7072 FAX 06-6411-7075 E-mail ohmura_k@yamamura.co.jp



バルクショップ・量り売り

環境にやさしい、無駄のないスマートな買い物ができる「バルクショップ」をご存じだろうか。いわゆる量り売りをしているお店のことを指す。英語の「bulk」は「大量」「かたまり」という意味で、店舗が業務用ロットで仕入れたものを、個人向けにバラ売り（量り売り）するという形式だ。環境先進国の欧米では、日常のスーパーマーケットでバルクショップスタイルが定着している。必要なものを必要な分だけ、フレッシュなうちに使える分だけ購入することは、フードロス削減につながる。また容器に再利用可能なガラスびん等を使うことで、不要な包装資材を減らし、喫緊の課題である脱プラスチックへのアクションにもなる。

国内でも、食品や日用品をバルクショップスタイルで提供するお店が少しずつ増えている。今回は量り売りを扱う「バルクフーズ 元住吉店」「TAP & GROWLER」取材した。

バルクフーズ 元住吉店

東急 元住吉駅にある「バルクフーズ」は量り売り専門店。店内にはオイル、ナッツペースト、はちみつ、ドライフルーツ、乾燥野菜、スパイスなどのこだわりの食品と洗剤が、量り売り専用の什器に入って並んでいる。オイル以外の什器は透明なので、素材そのままのカラフルな色味が店内を彩り、「さあ何を買おうか」と期待が高まる。

容器は持ち込みか、店内で空き容器を購入することもできる。今回は蓋つきガラスびんをいく



▲バルクフーズ 元住吉店 正面入口

つか持参した。持ち込みの場合、商品を詰める前にレジで容器の重量を計ってもらう。容器の準備ができれば、いよいよ商品を詰める。購入したい商品の番号をシールに記入し、容器に貼っておく。あとは欲しいものを欲しい分だけ、容器に詰めればOK。“自分で詰める”というワンステップが何とも楽しい。



▲店内には量り売り用什器に入った食品がずらり

㈱ナチュラルリード チーフマネージャー 村上さんにお話を伺った。オープン当初は、容器の持ち込みはほぼ0であったが、ここ1～2年での環境意識の高まりにより、持ち込みがぐんと増えたそう。「環境問題は身近なもの、行動しないとかわつて悪い」という考えが徐々に浸透してきたということだろうか。量り売り用の什器は、海外のメーカーと交渉してオーダーメイドでいちから作ったそう。店舗にある、量り売りではない商品はごくわずか。本気で量り売りに取り組まれている熱意が感じられた。



▲搾りたてのピスタチオチョコバター



▲洗剤は一升びん入り。好きな量を詰める



◀オイルは蛇口をひねると出てくる

◀便利な味噌汁用乾燥ミックス

TAP&GROWLER



▲TAP&GROWLER 入口

続いて伺ったのは、下北沢にある「TAP&GROWLER」（タップ＆グロウラー）。こちらはクラフトビール専門店、厳選した全国各地（一部海外製）のクラフトビールが常時18種類揃う。利用方法は角打ちと持ち帰り。角打ちでは、壁にずらっと並んだ18個のタップ（注ぎ口）からビールがオリジナルグラスに注がれる。こだわりのビールはきめ細かでクリーミーな泡が特徴で、その秘密は炭酸ガス。一般的に二酸化炭素のみ使用するところ、窒素をブレンドし、さらに各ビールに合わせて配合率を変えているのだという。そしてこの店舗では、なんとクラフトビールを量り売りしている。



▲壁に取り付けられたタップがユニーク



▲グロウラーは約900mlと約1.8L。特注品でリユースが可能である

量り売りではマイボトルの持ち込みが可能で、その場合は前述のサーバーから注いでもらえるが、ぜひ試してもらいたいのが「グロウラー」。「グロウラー」とはビールの持ち帰り専用容器のことで、一般的にステンレス製とガラスびんがある。こちらではオリジナルのガラスびんグロウラーを海外から輸入、そして日本初導入の専用充填機で詰めている。

専用充填機はまるでカプセル型宇宙船のような近未来感が漂い、見ていてワクワクする。グロウラーをセットすると、まずはガスを噴射して中の空気を追い出す。クラフトビールは酵母が多く、酸化は大敵だからだ。



▲日本初の専用充填機は海外製。背景のライトで液面を確認できる

そしてビールが泡立たないようゆっくりと注ぎ、ネジ式のキャップを締めれば完成だ。



▲ビールが泡立たないよう静かに注ぐ

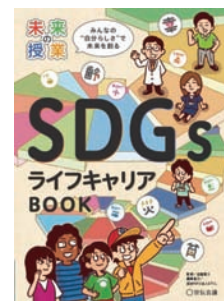
店長のディパート ネレフリーデリーケさんにお話を伺った。お客様の利用は角打ちが多いが、最近はマイボトルを持参した量り売りも増えてきたそう。海外のビール量り売り事情を伺うと、例えばブルワリーが多いアメリカは車社会のため、お気に入りのブルワリーまで車で行き、グロウラーで量り売りを利用することは一般的とのこと。日本と比べて環境意識が高く、不要な包装資材を減らせるという理由でも量り売りが好まれているのだろう。

バルクショップや量り売りには、私たちはまだあまり馴染みがないが、実際はお店こだわりの商品を欲しい分だけ買って、フレッシュなうちに食べられる、あくまで“日常”の買い物スタイルだ。ぜひ気軽に利用してほしい。

お知らせ

日本山村硝子では、消費者の皆様や未来を担う子どもたちにガラスびんの良さを伝えるため、様々な媒体で情報を発信しています。

未来の授業 SDGs ライフキャリア BOOK



子どもたちが世界の課題を知り、関心を持ち、アクションを起こす手助けとなることを目指した教材。全国の小中高約3万5,000校へ献本。ガラスびんのサステナビリティやSDG達成に向けた取り組みを紹介。

名称：未来の授業-SDGs ライフキャリア BOOK-
出版編集：宣伝会議 / 同出版部
監修：佐藤 真久
編集協力：NPO 法人 ETIC.
価格：1,800円＋税
発売：2020年12月22日

未来をつくる！ 日本の産業

「日本の産業」をテーマとした小学校高学年向けの学習に役立つ図書館セット。当社は第4巻（軽工業）に掲載。兵庫県で酒造りとともに発展した歴史や製造工程を紹介。



環境新聞

同紙は快適な生活環境づくりからグローバル化する環境問題まで、環境に関する様々な情報を網羅する業界紙。当社の記事は「環境広場」欄に掲載され、ガラスびんの利用が環境貢献につながることをアピールした。



名称：環境新聞 2021年3月3日号
発行：環境新聞社



名称：未来をつくる！日本の産業（全7巻）
出版：株式会社ポプラ社
編集制作：株式会社 童夢
価格：3,300円＋税
発売：2021年4月5日

※いずれも掲載に関して発行元の許可済