

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	TEL. 06(4300)6000 FAX. 06(4300)6381
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	TEL. 03(3349)7200 FAX. 03(3348)2349
(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	TEL. 03(3349)7200 FAX. 03(3348)2349
西部営業部	〒660-8580 兵庫県尼崎市西向島町15-1	TEL. 06(4300)6150 FAX. 06(4300)6387
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. 092(431)6836 FAX. 092(461)0806

【Needs&Seeds】 No.177-2023 年 2月 28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。

2023

No. 177

 NIHON YAMAMURA GLASS CO.,LTD.

CONTENTS No.177

02 ガラスびん×SDGs vol.5

ガラスびん出荷動向

業種別ガラスびん出荷実績 2022年1月～12月

03 新製品トピックス

2022年8月～11月の新製品ご紹介

05 ガラスびん物産展

四国特集

07 一般びん情報

サイダー向け小容量びんのご紹介

08 株式会社山村製壺所

山村製壺所の取り組み

09 COMING UP@NYG

愛好家が語る、かわいいカップ酒
国際ガラス年 2022 クロージング・カンファレンス

SBT (Science Based Targets) 取得の意向を表明

日本山村硝子は、このたび「SBT イニシアティブ（以下 SBTi）」に対してコミットメントレターを提出し、2年以内に「SBT」認定取得を目指すことを表明しました。

SBT (Science Based Targets / サイエンス・ベースド・ターゲット) とは？

- 温室効果ガスの排出削減目標のこと
- パリ協定で定められた国際目標（産業革命以降の気温上昇を2℃もしくは1.5℃未満に抑えること）の水準に整合する内容で、各企業が設定
- 毎年2.5%以上の削減を目安に、5～15年先を目標年として設定
- サプライチェーン排出量（Scope1,2,3すべて）が対象
- CDP(英のNGO)・UNGC(国連グローバルコンパクト)・WRI(世界資源研究所)・WWF(世界自然保護基金)の4つの機関が共同で運営している = 「SBTi」

当社は主力のガラスびん事業をはじめ、すべての事業において関連法規を順守するとともに、省資源・省エネルギー・リサイクル・廃棄物削減に努め、地球環境負荷の低減に貢献していくことを重要な経営課題と認識しています。このたびのSBT取得の意向表明、また今後の具体的な取り組みを通じて、企業全体で持続可能な社会の実現を目指していきます。

BOTTLE LAB.40

—世界のおもしろガラスびん研究室—

ストーリーを育むジン

五島つばき蒸溜所 GOTOGIN

長崎の西端に位置する五島列島。潜伏キリシタンの島としても知られ、豊かな自然が広がるこの五島から誕生したのがGOTOGINだ。

2022年12月にファーストバッチ（初めて蒸留されるジン）が製造され、福江島半泊に五島つばき蒸溜所が設立された。GOTOGINは、世界遺産でもある五島の風景や香り、物語を封じ込めた、世界に通用するジンを目指す。

五島の椿と半泊の超軟水の湧き水、そしてテロワール。口に含むと、バランスが良くほのかな甘みを感じる、香り立つジンである。

そして、GOTOGINがイメージするジンを、このボトルはかたちで物語る。ボトルベース形状を柔らかく包み込む椿の花弁のひだは、ボトル表面で優しく揺らいでいる。花弁に包まれたとても大切なものがここにある、そんなメッセージを感じる美しいボトルである。



ガラスびん×SDGs vol.5



今回のテーマ 「ガラスびんのリユース」

前回から、3Rをすべて実践できるガラスびんが、どのような働きを担って循環型社会の実現に貢献しているのかをご紹介します。今回はガラスびんならではのエコシステム、リユースです。

なぜリユースできる？

リユースできるガラスびんをリターナブルびんと呼びます。そしてリユースは、無機物であるガラスびんの素材特性だからこそ、成り立つシステムです。

- 中身の味やにおいを吸着しない
- びん内表面から容器の成分が溶出しにくい
- 酸や有機溶剤に強く、十分な洗浄に耐えうる耐熱性がある

リユースの流れ

リターナブルびんは購入した販売店への返却が基本ですが、宅配商品等で配達時に回収している企業や、家庭から排出されたものを資源回収時に選別している自治体もあります。



関連する SDGs 目標



リユースによる環境貢献効果

リユース最大のメリットは、新しく容器を作らなくてもいいこと。リユースすれば、新びん生産時と比べて環境負荷は格段に低下します。今あるものを大切に繰り返し使うことは、環境的視点の原点です。

GHG※排出量を約70%削減

※温室効果ガス

	再使用回数 5回 一升びん	再使用回数 20回 ビール中びん	再使用回数 5回 丸正900
ファンウェイ使用 (リサイクルなし)	0.816	0.395	0.387
★リユースあり	0.281	0.089	0.139
GHG削減効果	▲66%	▲77%	▲64%

参照：ガラスびん 3R 促進協議会 単位：kg-CO2eq/本

リターナブルびんの目印

リターナブルびんの目印となるマークはいくつかありますが、いずれも再使用に耐えうる強度に設定されています。



業種別ガラスびん出荷実績

■ 2022年1月～2022年12月 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)				
	2022年度	構成比	2021年度	前年差	前年比	2022年度	構成比	2021年度	前年差	前年比
薬	291.6	5.5%	270.9	20.7	107.6%	34,491	3.7%	31,508	2,983	109.5%
化粧品	70.4	1.3%	69.3	1.1	101.6%	8,006	0.8%	8,065	▲59	99.3%
(薬化粧品計)	362.0	6.8%	340.3	21.8	106.5%	42,497	4.5%	39,573	2,924	107.3%
飲料	354.9	6.7%	321.1	33.8	110.5%	85,548	9.2%	77,491	8,057	110.5%
牛乳	59.9	1.1%	59.3	0.6	100.8%	9,449	1.0%	9,149	300	103.3%
小壺ドリンク	1,620.2	30.7%	1,654.1	▲33.9	98.0%	151,304	16.2%	152,938	▲1,634	98.9%
飲料ドリンク	696.3	13.2%	688.8	7.5	101.1%	98,229	10.5%	96,917	1,312	101.4%
(飲料計)	2,731.2	51.7%	2,723.3	8.0	100.3%	344,530	36.9%	336,446	8,084	102.4%
食料	764.9	14.5%	786.5	▲21.6	97.3%	131,801	14.1%	136,900	▲5,099	96.3%
調味料	587.5	11.1%	628.9	▲41.4	93.4%	96,807	10.4%	102,324	▲5,517	94.6%
(食調計)	1,352.5	25.6%	1,415.4	▲63.0	95.6%	228,608	24.5%	239,224	▲10,616	95.6%
清酒 1.8L	43.4	0.8%	38.9	4.5	111.6%	41,268	4.4%	36,983	4,285	111.6%
清酒 中小	359.3	6.8%	336.5	22.8	106.8%	108,366	11.6%	99,960	8,406	108.4%
ビール	105.9	2.0%	85.6	20.3	123.8%	34,962	3.7%	26,298	8,664	132.9%
ウィスキー	93.8	1.8%	89.6	4.2	104.7%	44,816	4.8%	42,555	2,261	105.3%
焼酎	52.4	1.0%	46.8	5.6	112.1%	22,120	2.4%	19,611	2,509	112.8%
その他洋雑酒	177.5	3.4%	169.4	8.1	104.8%	65,889	7.2%	62,065	3,824	106.2%
(酒類計)	832.6	15.9%	766.8	65.5	108.6%	317,421	34.1%	287,472	29,949	110.4%
合計	5,278.4	—	5,245.9	32.5	100.6%	933,056	—	902,715	30,341	103.4%

2022年1～12月の出荷実績は、数量で前年比100.6%、重量で103.4%となった。新型コロナウイルスの影響が残るものの、3月以降は主だった行動制限がなく、6月からは水際対策も緩和。14業種中10業種で前年プラスとなり、特に飲料びんと酒類関連業種が好調だった。コロナ前の2019年比では重量ベースで94.9%となり、今後さらなる需要回復が期待される。

四国特集



日本縦断まで残りわずか。今回は穏やかな瀬戸内海と雄大な太平洋、それらを分かつ荘厳な山脈と美しい清流、コンパクトながらすべてがある、四国。北海道・本州・九州を合わせた主要4島の中で一番小さい島ですが、そこには魅力的な自然、歴史、食文化がぎゅっと詰まっています。

愛媛・高知

道後ビール

(水口酒造株式会社)
日本最古の温泉郷とされる、道後生まれの湯上がリビール。湯上りに飲むシーンを想定して、清涼感と喉越しを重視した味わい。松山・道後地区唯一の老舗の造り酒屋、水口酒造が手掛ける。



伊予柑ジュース

(10 FACTORY)
愛媛はかんきつ類の収穫量・品種数が日本一の「柑橘王国」。みかんを丸ごとパッケージしたかのような、シンプルで透明感のあるデザインで、みかんの可能性やこだわりをストレートに表現した商品。



うなぎ生姜

(四万十生産有限会社)
高知県産うなぎの蒲焼を、高知県四万十町の有機栽培黄金しょうがで煮付けたご飯のお供。高知県は四万十川や仁淀川などの清流で天然うなぎが獲れ、河口で採取された稚魚を使った養殖も盛ん。



山丹正宗 みきゃんカップ

(株式会社八木酒造部)
愛媛イメージアップキャラクター「みきゃん」のカップ酒。瀬戸内の食材と相性のいい、穏やかで優しい味わいのお酒。「みきゃん」は、みかんの「み」と子犬の鳴き声「キャン」をあわせて命名され、ゆるキャラ・グランプリでは準グランプリを獲得。



桐島畑のジンジャーシロップ

(桐島正一)
農業・化学肥料不使用の生姜と粗糖のみで作られたシンプルなシロップ。生姜本来の辛みや旨みを楽しめる。高知県は生姜の生産量全国1位。秋に収穫したあと貯蔵し、一年間を通じて出荷される。



DABADA ITALIANO

(株式会社無手無冠)
高知県内一の栗産地・四万十川上流域で誕生した、知る人ぞ知る栗焼酎「ダバダ火振」。「同 ITALIANO」はイタリアの厳選された栗を使用し、栗の木樽で熟成した、高級ウイスキーのようなエレガントな味わい。



だしが良くでる宗田節

(ウエルカムジョン万カンパニー)
醤油を入れて2週間待てば、高知県土佐清水産の宗田節の香りと旨みが溶け出し、リッチなだし醤油に。醤油を注ぎ足せば1年ほど楽しめる。ガラスびんだから清潔にリユース可能。
内容物表示を印刷で記載、キャップには使用開始日を記入できるシールをつけるなど、リユース前提ならではの工夫が随所に見られる



瓶入りおieri

(株式会社 OIKAZE)
おieriとは、もち米で作ったほんのり甘いあられ。400年以上前、初代丸亀藩主の姫君の婚礼に農民があられを献上したことに由来し、結婚式の引き菓子などに用いられる。



骨付鳥びん詰めしちゃいました

(小豆島庄八)
骨付鳥は、鶏の骨付もも肉をニンニクの効いたスパイスで味付けて焼き上げた、香川県丸亀市発祥のご当地グルメ。そんな骨付鳥がびんの中に!? お土産で気軽に購入できるのが嬉しい。

実はうしろに取っ手付き▶



ホシガジョウノソラ

(小豆島酒造株式会社)
小豆島で唯一の酒蔵が作る、小豆島にある星ヶ城山をモチーフにしたお酒。精円をさらに薄く引き伸ばしたような唯一無二のデザインは、はっと息をのむ美しさ。



香川・徳島

◀横から見るとこの薄さ



さめき蛸といりこの瀬戸内アヒージョ

(株式会社 安岐水産)
とほけた顔の蛸がなんともかわいい。実は香川県は蛸の消費量日本一。さめき蛸、坂出の塩、伊吹島のイリコ、ピリリとする香川本鷹、すべて香川県産の具材で作ったアヒージョ。



大学芋のからめ蜜

(有限会社栗尾商店)
鳴門金時を糖蜜に漬けた、風味と旨味たっぷりの蜜。水はけが良く通気性の良い砂地が多い徳島県は、甘藷(かんしょ)の生産量全国5位。「なるど金時」が有名。



ヤドンのふりかけ

(有限会社味源)
各地域の推しポケモンによる魅力発信プロジェクト「ポケモンローカル Acts」。2011年に「うどん県」へ改名した香川県は、2018年にさらに「ヤドン県」に改名。讃岐うどんのいりこだし風味のふりかけ。



▲よく見ると「馬路村」の彫刻入り

6倍希釈ゆず飲料 ゆーず

(馬路村農業協同組合)
ゆずの産地として絶対的な知名度を誇る高知県馬路村。林業に代わる産業として村を挙げてゆずの栽培、加工に力を入れて大成功。「ごっくん馬路村」が有名だが、希釈タイプはゆずを表現したかのような肌感と、レトロなデザインがすてき。

あわ紅豆腐

(大塚食品株式会社)
徳島県産豆腐を、吉野川の良質な水と麩でじっくり熟成させた発酵食品。中国発祥で、日本では沖縄の豆腐ようが有名。まろやかな塩味とフォアグラのような食感。



阿波の香りすだち酎

(日新酒類株式会社)
徳島県はすだちの全国シェア90%以上で生産量日本一。そんなすだちの果汁を100%使用したロングセラーのリキュール。すがすがしい香りともろやかで甘めの口当たりが特徴。



すじ青のり粉

(JF 徳島漁連)
「すじ青のり」は青のりの一種で、香りが強く鮮やかな緑色が特徴の高級品。あおさは分類が異なる。徳島県は有数の産地のひとつ。

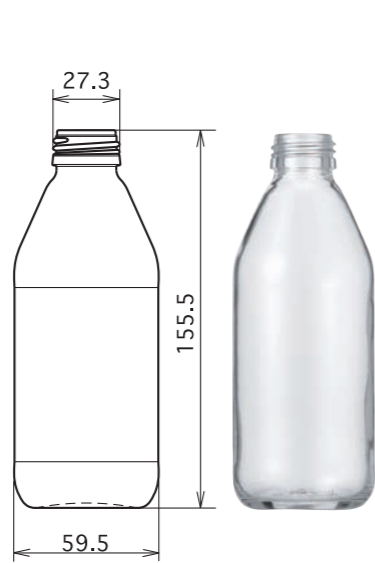


サイダー向け小容量びんのご紹介

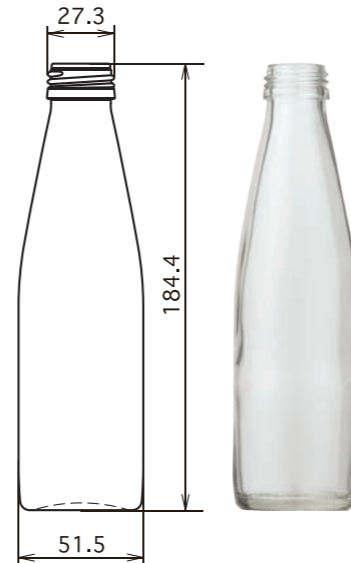
140ml ~ 300ml 炭酸対応の一般びん。
持ち運びができる便利な小容量タイプ、サイダー用にお勧めです。



品名	F140 DC
容量	NET.140ml
品目コード	035888
質量	140g
口部	28ALPP



品名	PS-CA250 DC
容量	NET.250ml
品目コード	082414
質量	180g
口部	28ALPP



品名	サイダー200 軽量 28AL DC
容量	NET.200ml
品目コード	029266
質量	190g
口部	28ALPP



品名	CYU300 DC
容量	NET.300ml
品目コード	028567
質量	225g
口部	28ALPP



夏に向けて、使いやすい小容量タイプの
サイダーびんはいかがでしょう。

山村製壺所の取り組み

山村製壺所は、多彩な色、自由な形、小ロット生産が可能であるという特徴を活かし、お客様のニーズに対応したびんをお届けしています。今回は、その山村製壺所が取り組む、環境問題にも配慮した新しい活動をご紹介します。


色替え中のガラスを活用します 色味が一定ではない色替え途中のガラス。それを何かに活用できないかと考え、着目したのが、ガラス工芸における100%再生原料としての用途。色替え中のガラス素地をそのままゴブカット（どろどろに溶けたガラスをびん1本分の重量の塊に切り取る）し、冷却槽の水で冷やして固め、再生原料（カレット）にします。再生原料をガラス工房やまむらのつぼに入れ溶解し、作品を制作してもらいます。色替え途中のガラスは、グラスやお皿、アクセサリ、インテリア小物など、様々な作品に生まれ変わっています。これからも、多様な活用方法にチャレンジしていきます。



▲1,2 ガラス工房やまむらで制作された、色替え中のガラスを使ったアクセサリやグラスなど
一般のガラス作家さんによって制作された、色替え中ガラスを使用した作品3~5▶



ガラス工房やまむら
<https://www.yamamura.co.jp/gsy/>
 〒662-0921 兵庫県西宮市用海町4-28
 (日本盛酒蔵通り煉瓦館内)
 ガラス素材の魅力をより広く知って頂くための体験型ガラス工房です。吹きガラス教室やオリジナル商品の製作・展示・販売などを行っています。



既存製品リメイクによる商品を開発しています 製びん機でつくられたぐい飲みを加工し、お皿や一輪挿しなど新たな商品をつくる試みをおこなっています。ガラスは何度でも形を変えることができます。ガラスびんの無限の可能性を模索しています。



▲既存製品のぐいのみ(右)と、ぐいのみをリメイクした一輪挿し(左)

SNSを活用しています

山村製壺所では、びんを身近に感じてもらうことを目的として、会社のプロモーション活動にも力を注いでいます。ガラスびんに関する基礎知識や、製造工程、SDGsやリサイクルの取り組みなど、様々なコンテンツを発信しています。

2022年4月にホームページをリニューアルし、新着情報の掲載を開始しました。また、同年7月には公式Instagramも始動。製品紹介やディスプレイ画像などを、日々投稿しています。革新し続ける山村製壺所の情報をご覧ください。



https://www.instagram.com/yamamura_sanshou




株式会社 **山村製壺所**

〒663-8142 西宮市鳴尾浜 2-1-18
 TEL. 0798-43-1301 FAX. 0798-43-1309
<http://www.yamamura.co.jp/yamabin>



愛好家が語る、かわいいカップ酒

当たり前だからこそ見えないものがある——私たちはガラスびんを生業とし、日々ガラスびんと向き合っています。その言わば“ガラスびんに慣れている”状態であるために、見逃してしまっているガラスびんの美しさ・素晴らしさが、実はたくさんあるのではないかと……。というわけで、今回はアウター目線でのガラスびんの良さを語っていただくべく、カップ酒愛好家・浅沼シオリさん取材させていただきました。

浅沼さんが愛するのは、容量100～200ml程度の広口グラス型のガラスびんに入った清酒、いわゆるカップ酒。そしてガラスびんならではの良さである、ラベルをプリントしたタイプのもの。そんなカップ酒を“かわいい”という目線で注目しコレクションされているとのこと、お話を伺いました。

浅沼シオリさんのプロフィール

2017年からカップ酒の収集を開始し「カップ酒愛好家」として活動

普段は文房具の企画・デザインの仕事に携わっており、デザインや印刷についての造詣も深い

集めたカップ酒は200種類以上！コレクションはSNSや同人誌『かわいいワンカップ*手帖』で紹介

※「ワンカップ」は大関株式会社の登録商標ですが、この本では「日本酒が入っている、デザインが直接プリントされたガラスカップ」の総称として使用されています。



『かわいいワンカップ手帖』はvol.4まで発行。webサイトや一部の書店、イベント出展時に販売している。vol.3と4には、カップ酒サイズのコースター付き。



職業柄、印刷（プリント）されているモノ、モノとして手元に残る商品に惹かれます。それを兼ねそなえているのがカップ酒だと思います。手間がかかっていることにもグッときますね。酒を小分けして売って手間はもちろ、さらにかわいいデザインを考えて印刷までするという、この小さいびんになんという手間のかかりよう！作り手の熱意が十分に込められており、愛着がわきます。

アフターユースできるところもポイントです。飲み終わったら何を入れようか、と考えるのが癖になっています。花瓶やペン立てはもちろ、お酒を注いでグラスとして使うと食卓が華やかになります。カラフルでかわいいプリントならではの良さです。

カップ酒の良さとは？

浅沼さんの推し・カップ酒

浅沼さんが集めたコレクションは200種類以上。都内で入手できるものはあらかじめ手に入れ、あとは旅行先で購入したり、カップ酒コレクター仲間情報交換をして入手したりしているそうです。中でもお気に入りのカップ酒を紹介していただきました。

写真は浅沼さんのコレクションです。実際の販売品とは異なる場合があります。コメントは浅沼さんの感想をベースに作成しています。



澤乃泉 上撰カップ (石越醸造)

● 宮城県の伊豆沼に飛来する白鳥が描かれたカップ酒。びんの全周に、白鳥が水面から飛び立つ様子が続いて描かれている。デザインは半世紀以上変わらないものだそうで、この情報は酒蔵からSNSを通じて教えてもらった。

● 宮城県の伊豆沼に飛来する白鳥が描かれたカップ酒。びんの全周に、白鳥が水面から飛び立つ様子が続いて描かれている。デザインは半世紀以上変わらないものだそうで、この情報は酒蔵からSNSを通じて教えてもらった。

純米酒 ずZOOっと 旭山 (高砂酒造)

● 北海道の人気観光地、旭山動物園のオリジナルカップ酒。浅沼さんがコレクションを始めるきっかけとなった商品。3種類セットとなっており、絵柄は現在3代目。色数をMAXまで使って動物園のにぎやかさ・楽しさを表現。シロクマ柄は、子どもの顔が下地に印刷されており、向こう側からガラスびんを覗くと楽しそうな表情が見えるようになっている。



緑川カップ (緑川酒造)

● なぜ緑色なのか？それは緑川酒造だから！体が名を表す大胆なデザインでインパクト大。緑色や茶色など、透明以外のカップ酒はあまり出会うことがなく、珍しい。



● りんどうと菜の花が描かれたカップ酒。りんどうの花脈の細い線、菜の花の中央の雌しべの抜きがきちんと表現されており、繊細な印刷技術に脱帽。どちらも彩度を抑えた落ち着いた色味がノスタルジックです。カップ酒のデザインに花柄が多いのには、何か理由があるのだろうか。

純米きたやつ 湖 (黒澤酒造)

● 北八ヶ岳の峰々と星空、湖面に映る半月。中に清酒を入れることで湖面の揺らぎを演出する、ユニークで洗練されたデザイン。月と英字はびんの前面に、夜空と森は背面に描かれており、立体感や奥行きを感じさせる細かい工夫が。



鶴齢 本醸造カップ (青木酒造)

● りんどうと菜の花が描かれたカップ酒。りんどうの花脈の細い線、菜の花の中央の雌しべの抜きがきちんと表現されており、繊細な印刷技術に脱帽。どちらも彩度を抑えた落ち着いた色味がノスタルジックです。カップ酒のデザインに花柄が多いのには、何か理由があるのだろうか。

瀧嵐 土佐路 花柄カップ (高知酒造)

この度は取材のご協力ありがとうございました！
浅沼さんの Instagram アカウントはこちら ▶



国際ガラス年 2022 クロージング・カンファレンス

2022年12月8～9日に、東京大学安田講堂において国際ガラス年2022 クロージング・カンファレンスが開催され、国内での国際ガラス年2022 関連イベントはこれにて閉幕となりました。



2021年5月の国連総会において、2022年を国際ガラス年とすることが決議され、昨年1年間はそれを記念した様々なイベントが国内外で開催されました。当社も加盟するガラス産業連合会（GIC）や日本ガラスびん協会を通じて取り組みに協力してきました。ガラスは私たちの生活に欠かすことのできない素材であることを、改めて実感した1年間となりました。