

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.174-2022 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。

2022

No. 174

 NIHON YAMAMURA GLASS CO.,LTD.

CONTENTS No.174

02 ガラスびん×SDGs vol.2

ガラスびん出荷動向

業種別ガラスびん出荷実績 2021年1月～12月

03 新製品トピックス

2021年8月～11月の新製品ご紹介

05 ガラスびん物産展

中部・東海特集

07 一般びん情報

ガラスマイボトルのご紹介

08 研究開発センター

きらきらベジのご紹介

09 COMING UP@NYG

レイヤードボトル
バレンタイン特集
ガラスマイボトルプレゼントキャンペーン

NHK・Eテレ「ぼくたちこれからどこ行くの？」に日本山村硝子が登場

NHK・Eテレ「ぼくたちこれからどこ行くの? (ぼくドコ)」2月14日放送分にて、当社播磨工場の様子が紹介されました。「ぼくドコ」は身近なモノがどこで作られ、どうやって私たちのもとに届くのか、その過程をわかりやすく楽しくお届けする小・中学生向けの番組です。今回は「ガラスびんの一生」がテーマとのことで、播磨工場全面協力のもと、製造から検査工程まで詳しくご案内しました。アクティブカメラを使った映像で製造ラインを流れるガラスびんの視点を体感するなど、楽しい工夫で視聴者にガラスびんの製造工程をお伝えできました。「NHK for School」のHPやアプリでは、テレビ放送後も同番組が視聴できます。ぜひご覧ください。

<https://www.nhk.or.jp/school/sonota/bokudoko/>



BOTTLE LAB.37

—世界のおもしろガラスびん研究室—

地中海への憧れ

MEDITERRANEAN GIN GIN MARE

ジン・マーレの蒸留所はスペインのカタルーニャ州 コスタ・ドラダ (Costa Dorada) にある。コスタ・ドラダはスペイン語で“黄金海岸”を意味する。

豊かな海に面した小さな漁村でつくられるジン・マーレは、パーティーの間では“神のジン”と呼ばれている。礼拝堂として使われていた蒸留所で造られているからなのか、神業的な絶妙な味わいを地中海産ボタニカルで作りに上げているからなのか。

ボトル底部のブルーとウェーブは地中海のたゆたう波を表現しているのだろう。地中海の風に揺れる植物が、あふれかえるように香っている豊かな風土を連想させる。

コロナ蔓延で、海外の風に吹かれることも叶わぬようになって長い、このボトルを眺め、遙かスペインの海風を感じようではないか。

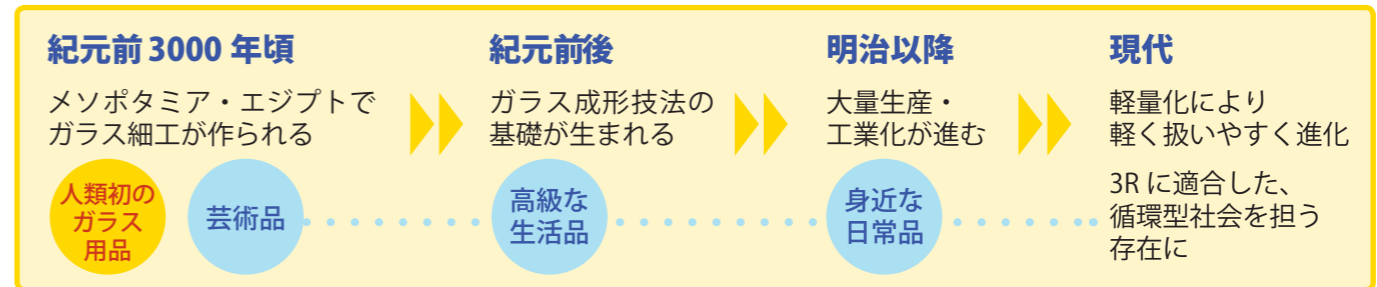


ガラスびん×SDGs vol.2



今回のテーマ「ガラスびんの基礎知識」

今回は、私たち人類と長い付き合いであるガラスびんの歴史と、なぜガラスびんが食品保存容器として適しているのか、その理由を掘り下げていきます。



ガラスの特性を最大限生かしたものの

食品保存のガラスびん



容器成形に最適

- 透明性 中身が見えて安心
- 成形性 自由なデザインが可能
- 色調 添加物で着色できる

耐熱・耐候・バリア性

- 耐熱性 100℃でも変形しない
- 耐候性 風雨や日光にさらされても劣化しにくい
- バリア性 空気を通さない

優れた環境適性

- リユース適性 中身の吸着がなく香味も残らないので、洗浄して繰り返し使える
- リサイクル適性 繰り返し溶融しても素材劣化がないので、何度でもびんに生まれ変わる

▶次号から、ガラスびんの素材特性だからこそできるSDGsへの貢献内容を紹介していきます

業種別ガラスびん出荷実績

■ 2021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)				
	2021年	構成比	2020年	前年差	前年比	2021年	構成比	2020年	前年差	前年比
化粧品	270.9	5.2%	305.6	▲34.7	88.7%	31,508	3.5%	32,565	▲1,057	96.8%
(化粧計)	69.3	1.3%	80.8	▲11.5	85.8%	8,065	0.9%	9,169	▲1,104	88.0%
飲料	340.3	6.5%	386.4	▲46.2	88.1%	39,573	4.4%	41,734	▲2,161	94.8%
牛乳	321.1	56.1%	311.5	9.6	103.1%	77,491	8.6%	75,568	1,873	102.5%
小壘ドリンク	59.3	1.1%	61.2	▲1.9	96.9%	9,149	1.0%	9,603	▲454	95.3%
飲料ドリンク	1,654.1	31.5%	1,633.7	20.4	101.2%	152,939	16.9%	152,101	838	100.6%
(飲料計)	688.8	13.1%	674.5	14.3	102.1%	96,917	10.7%	94,945	1,972	102.1%
食料	2,723.3	52.0%	2,680.9	42.4	101.6%	336,446	37.3%	332,217	4,229	101.3%
調味料	786.5	15.0%	763.0	23.5	103.1%	136,900	15.2%	133,168	3,282	102.5%
(食調計)	628.9	12.0%	658.4	▲29.5	95.5%	102,324	11.3%	104,960	▲2,636	97.5%
清酒 1.8L	1,415.4	27.0%	1,421.3	▲6.0	99.6%	239,224	26.5%	238,578	646	100.3%
清酒 中小	38.9	0.7%	40.7	▲1.8	95.5%	36,983	4.1%	38,726	▲1,743	95.5%
ビール	336.5	6.4%	346.9	▲10.4	97.0%	99,960	11.1%	99,743	217	100.2%
ウィスキー	85.6	1.6%	64.3	21.3	133.1%	26,298	2.9%	18,553	7,745	141.7%
焼酎	89.6	1.7%	88.0	1.6	101.8%	42,555	4.7%	41,563	992	102.4%
その他洋雑酒	46.8	0.9%	53.0	▲6.2	88.2%	19,611	2.2%	22,186	▲2,575	88.4%
(酒類計)	169.4	3.2%	161.6	7.8	104.9%	62,065	6.9%	61,339	726	101.2%
合計	766.8	14.5%	754.5	12.3	101.6%	287,472	31.8%	282,110	5,362	101.9%
合計	5,245.9	100.0%	5,243.4	2.5	100.0%	902,715	100.0%	894,639	8,076	100.9%

2021年は、昨年同様に新型コロナウイルスによる蔓延防止等重点措置や緊急事態宣言が続いた一年となりましたが、10月以降は感染者の減少に伴い、ガラスびん出荷量も比較的安定して出荷本数で前年をキープ、出荷量ではプラスとなりました。料飲店の営業自粛等により清酒・焼酎びんは減少、薬・化粧品びんも外出機会やインバウンド需要減で苦戦しましたが、一方でウィスキー・その他洋雑酒びんは家飲み需要拡大により増加、小壘ドリンク・飲料ドリンク・飲料びんは前年の反動に加え、海外需要増により好調に推移しました。

中部・東海 特集



4回目のガラスびん物産展は中部・東海地方。太平洋の温暖な気候で、訪れてよし・住んでよしの人気エリア。ひと括りにされがちですが、それぞれディープで味わい深い独自の文化があります。今回はどんなガラスびんと出会えるのでしょうか。

三重・岐阜

飛騨パイン

(飛騨酪農農業協同組合 / 飛騨牛乳)
岐阜県北部の高山市・下呂市の酪農家がつくる「飛騨牛乳」。中でもパイン味は人気のロングセラー商品。甘くてすっきり飲みやすい味わいで、レトロな見た目も可愛い。



焼肉のたれ 白頭山 辛口

(有限会社陣屋商会)
高山市で30年以上愛される秘伝の焼肉のたれ。閉店した焼肉屋さんの人気のタレを復活させ、今もなお地元で愛されている一品。すべて手作りで、甘い香りとたっぶりごま、ピリ辛の味付けで食欲を刺激する。



作 愛山 純米吟醸

(清水清三郎商店株式会社)
鈴鹿山脈の清く澄んだ伏流水と、希少な酒米「愛山」を使って作り上げた純米吟醸酒。「作」という名前には、作り手だけでは無く、お客様とともに作り上げるのが酒の真の価値である、という意味が込められている。



伊勢海老オイル

(有限会社珍海堂)
1本で35kg分の伊勢海老を使用。伊勢海老を丸ごとぶつ切りにして焼き上げ、オリーブオイルに漬け込んで抽出。ほんの数滴で、磯の香りと伊勢海老の香ばしい旨味がいっぱい広がる贅沢なオイル。



ご飯にかける飛騨牛ハンパ具一

(飛騨牛ステーキ専門店キッチン飛騨)
ハンバーグではなく「ハンパ・グー」！飛騨牛を100%使用した、ご飯にかけるハンバーグ。作ったのは老舗の飛騨牛ステーキ専門店。あつあつご飯にかければ、飛騨牛の旨みがジュワッと溶けだす至福の旨さ。



明宝トマトケチャップ

(株式会社明宝レディース)
岐阜県北部・奥美濃にある明宝。米の減反政策をきっかけに、きれいな水と昼夜の寒暖差を生かしたトマト栽培を始め、規格外のトマトからケチャップを作ったところ大好評。いつしか「日本一のトマトケチャップ」と言われるように。完熟トマトを大鍋でじっくり煮込み、コクがあるのに爽やかな味わい。



クリームソーダスマック ゴールド

(鈴木鉱泉株式会社)
約50年前、当時ハイカラであったクリームソーダをびんで売り出そうと、全国の複数メーカーで統一商標「スマック」として製造。その後、統一商標品は衰退し、今も残っているのは、鈴木鉱泉の他に広島と佐賀の計3軒。しかし現在、なぜか三重県のご当地ドリンクとして定着してしまったという、紆余曲折ある不思議ドリンク。



スリムグラス

(吹きガラスで工房)
伊勢に工房を構えるガラス作家が作るの、なんとガラスびんを使った器。地元で販売されている「真珠塩サイダー」「復刻エスサイダー」の廃棄びんを自ら集め、柔らかな風合いのグラスに生まれ変わらせている。ほのかに青みがかっているのがガラスびん由来の証。



マースチャツネ

(株式会社オリエンタル)
日本初の本格的なルウタイプのインスタントカレー「即席カレー」を発売したのが、愛知県にあるオリエンタル。後に看板商品となった「マースカレー」は、カレー本体とは別にチャツネを添えており、このチャツネは単体でも購入可能。



愛知クラフトジン キヨス 40度

(清州桜醸造株式会社)
「鬼ころし」でおなじみの清州桜醸造が、酒造りの技術と経験を生かし、100%自社蒸留にこだわって作るジャパニーズクラフトシリシリーズ。こちらは、愛知ゆかりのボタニカル「蒲郡みかん」「西尾の抹茶」「稲沢の金時生姜」を使用したジン。その他ウイスキーとウォッカもラインアップ。



本醸造 金虎

(金虎酒造株式会社)
やってきました2022年寅年！カラフルでエキゾチックな虎のラベルが目を引くこの商品は、寅年限定というわけではなく、老舗の金虎酒造の本醸造酒。屋号の「金虎」は名古屋城の金鯱と、三代目が寅年であったことに由来。



ヤマシン白醤油 (特級)

(ヤマシン醸造株式会社)
白醤油は、愛知県三河地方発祥の調味料。金山寺味噌の上汁を、調味料として使用したら面白そうだからというところから誕生したとのこと。小麦と大豆の割合が9:1であり、糖分が高く美しい琥珀色なのが特徴。

生しらす山葵塩辛

(有限会社駿河屋賀兵衛)
静岡名物と言えば、銀色の宝石・生しらす。駿河湾で獲れた、身の締まった最高鮮度の生しらすを厳選して使用。わさび茎をアクセントに、つるつとした食感に仕上げた。酒の肴にもお茶漬けにも最高。



熱海プリン

(株式会社フジノネ / 熱海温泉熱海プリン)
昭和の香り漂う人気温泉街・熱海。そこで今注目のお土産と言えば、旅情溢れるレトロさが特徴のこのプリン。販売店舗にはフォトジェニックな銭湯風カフェも併設されており、特に若い世代に人気を集めている。



トリイのウスターソース

(鳥居食品株式会社)
意外と地域性が強い調味料なのがソース。そして静岡県浜松の地ソースと言えば「トリイソース」。地元野菜をたっぷり使用。国内唯一の木桶熟成で、野菜を感じるまろやかな深みのある味わい。



わさびーズ

(株式会社田丸屋本店)
わさび漬けで有名な静岡県の老舗企業が開発した、驚きの一品。静岡県産のわさびを使った、まるでイクラのような調味料。噛めばプチッと、わさびの辛みと香りが広がる。キラキラ輝く楽しさでトッピングとしても人気。



ガラスマイボトルのご紹介

持ち歩きにちょうどいいサイズのガラス製マイボトル。
カバー付きで登場。
エシカルに、自分流に、持ち歩く容器。

I ♥ MY BOTTLE



オフィスにも馴染む
シンプルなデザイン



バッグの中に入れて、
いつも一緒のマイボトル！

●ロゴ等の印刷によりオリジナルグッズや販促品の開発にもご利用頂けます。

品名	カバー付きガラスマイボトル 200ml
容量	200ml
材料	容器本体：ガラス フタ：ステンレス カバー：SBR ゴム
サイズ	H-168.2mm / D-51mm (フタ付き)



お問い合わせはこちらへ

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

きらきらベジのご紹介

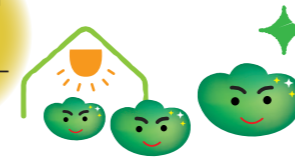
「きらきらベジ」とは、当社植物工場で栽培された野菜のブランドです。
心と技術を伝えたい。日本山村硝子の思いと技術が詰まったきらきら野菜…それが「きらきらベジ」です。

植物工場野菜



「きらきらベジ」マークは
「思わず手をのばしてしまう
ほどおいしい野菜」の証し

日本山村硝子
×
照明メーカー



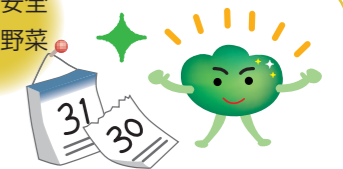
きらきらベジは、日本山村硝子が照明メーカーと共同開発した、独自の高性能LED照明の下で育ちます。野菜が作られる環境は、技術力と管理技術が行き届き「きらきら」しています。

栄養豊富な
野菜



きらきらベジは、多くの栽培実績から導かれた最適な環境で育ち、高い栄養価を誇ります。食べた人の身体に「きらきら」した美と健康のもとを届けます。

安心・安全
長持ち野菜



きらきらベジは、衛生的な環境で育つため、細菌の数が少なく長持ちします。新鮮でクリーンな「きらきら」した状態を、長い時間保つことができるのです。

機能性表示食品 第2弾「ぎゅっとGABA きらきらケール」新発売！



- ◆ 本年2月に、機能性表示食品 第2弾となる、「ぎゅっとGABA きらきらケール」をスーパーや百貨店、インターネット通販等で発売を開始いたしました。
- ◆ 当社が人工光型植物工場として日本で初めて発売した、機能性表示食品「ぎゅっとルテイン きらきらケール」に続き、消費者庁の申請受理を受けた商品の第2弾となります。当商品には、一日に必要なGABAの50%が含まれており、GABAを12.3mg/日摂取すると、血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。



▲シャキシャキケールのペロンチーノ

- ◆ パッケージには、「ぎゅっとGABA きらきらケール」を使ったレシピも掲載。「食べ方がわからない」という方も安心してご購入頂けます。

「きらきらベジ」はインターネットでお買い求めいただけます

「きらきらベジ」は「きらきらベジ ネットショップ」でご購入いただけます。特に楽天市場店では、「きらきらベジ おためしセット」がランキング1位を獲得するなど、人気上昇中！ぜひ、きらきらベジをインターネットでお買い求めください。



▲きらきらベジ ネットショップ 楽天市場店 トップページ



▼ランキング1位！！



きらきらベジ全種類が楽しめる「おためしセット」は送料込みで¥2,480

きらきらベジネットショップ 楽天市場店はここから

お問い合わせはこちらへ

日本山村硝子株式会社 研究開発センター 植物事業グループ
〒660-8580 兵庫県尼崎市西向島町15番1 E-mail: kiravege_order@yamamura.co.jp

レイヤードボトル

ファッションやヘアスタイルの表現によく用いられる「layered (レイヤード)」。直訳すると「層をなした、重ねた」という意味です。実はガラスびんでも、その透明感を活かして、中の食材を積み重ねて美しくまとめあげた商品がたくさんあるのです。美しく、鮮やかで、個性的。今回はそんな「レイヤードボトル」をご紹介します！

レインボージャム (DEAN & DELUCA)



- [上から]
①いちご・ラズベリージャム
②ラズベリーカード
③かぼちゃクリーム
④ピスタチオクリーム
⑤ミルククリーム
⑥レモン・ブルーベリーカード
⑦ブルーベリーカード

びんの中に虹をまるごと閉じ込めたような、美しいジャム。7つのフレーバーが重なり、口の中で変化する味のコントラストが楽しい。

大阪ミックス ジュースプリン (私のプリン)



大阪名物ミックスジュースをイメージしたプリン。下は桃果汁入りプリン、中央はいちごプリン、一番上にはブルーとピンクが色鮮やかな、りんご味のジュレをトッピング。混ぜて食べれば不思議、あのミックスジュースの味わいに。

マカロンラスク (NOCO bonbon)



びん幅ぴったりの大きさのカラフルなマカロンラスクを、美しく積み重ねた。店舗前の自動販売機でも購入可能。

有名パティシエが作るプリンケーキは、マットなカスタード層に、色とりどりのフルーツをあしらったアラモード、そしてクリームチーズとブルーベリージャムの見事な断面が美しい。

プリンアラモード プリンチーズケーキ (EN VEDETTE)



誰も予想できなかった、衝撃のびん入り団子。水色(ラムネ)、黄緑色(ずんだ)、黒色(ごま)など、カラフルな餡に団子が透けて見える、個性的で唯一のビジュアル。串団子2本入りで、ずぼっと引き出して食べる



ご褒美だんご (Hakatayamadaya)

バレンタイン特集

一度味わってみたい限定チョコレートビール、おしゃれなびん入りスイーツ、おもしろパロディチョコレートなど盛りだくさんの2022年のバレンタイン商品をご紹介します♡

キュートな
ハート型の
ボトル



WINE
&
BEER

ルミエール「スイートワイン」



左から：サンクトガーレン「スイートバナスタウト バレンタインラベル」
ベアレン醸造所「チョコレートスタウト」、小西酒造「ショコラプレミアム」
黄桜「ピアショコラ」、協同商事コエドブルワリー「チョコレート・デュンケル」

DRINK

バレンタイン
限定デザイン



大正製薬「リロピタンD」

SWEETS & CANDY

赤いキャップが
ポイント☆



左：AUDREY「ストロベリーショコラ」
右：PAPABUBBLE「キャンディー」

PARODY
CHOCOLATE

これ、実はチョコレートです！！



左から：イズミクリエーション「粒(チョコレート)」、トモエ物産「一升のお願ひ」、イズミクリエーション「リップピッタンChu」「現状打破」「チョコダミンG」「ミルク味おっぱいチョコ」、
下段左より：イズミクリエーション「Big cup OPPAI」「チョウジンスーパーS」、トモエ物産「チョコレートS マーブル錠」

ガラスマイボトル プレゼントキャンペーン

Needs&Seedsの感想をお寄せいただいた方から抽選で30名に、「一般びん情報」(p.7)でご紹介したガラス製のマイボトルをプレゼントします。ご応募お待ちしております。

① 当社HPにアクセスして
「お問合せフォーム」へ

日本山村硝子株式会社
<https://www.yamamura.co.jp/index.html>

② お問合せ種類は
「ガラスびんカンパニー
へのお問合せ」を選択

③ 必要事項を記入後、
「お問合せ内容」に
Needs&Seedsの感想や
ご意見を入力



ガラス
素材 ソーダ石灰ガラス
容量 200ml
キャップ
本体：ステンレス
ネジ部：PP
素材 シリコン

応募締め切り
2022年5月31日

・当グループ社員以外の方をご応募可能です
・当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます
・いただいた個人情報は商品発送以外の用途には使用せず、またご本人の同意がない限り第三者には提供いたしません