

# 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.175-2022 年 6 月 30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. 175

 NIHON YAMAMURA GLASS CO.,LTD.



## CONTENTS No.175

### 02 ガラスびん×SDGs vol.3

#### ガラスびん出荷動向

業種別ガラスびん出荷実績 2021年4月～2022年3月

### 03 新製品ピックアップ

2021年12月～2022年3月の新製品ご紹介

### 05 ガラスびん物産展

関西特集

### 07 一般びん情報

お酒用ボトルのご紹介

### 08 環境ピックアップ

### 09 COMING UP@NYG

インクびん  
ガラスびんの新リユースモデル  
新・一般びんカタログ発行のお知らせ

## 18th GLASS BOTTLE AWARD 2022 binKYO

去る2月3日(木)、第18回ガラスびんアワード2022の最終審査が行われ、厳正な審査により各賞が決定しました。



■最優秀賞 大関株式会社「創家 大坂屋 純米大吟醸720ml 瓶詰」 ■優秀賞 酒楽。(株式会社)「蔵女 the kurajo」 ■優秀賞 株式会社SUPPLUS (サブラス)「百花百獣 謹白」 ■環境賞 株式会社 JR 東日本クロスステーションウォータービジネスカンパニー「From AQUA リターナブルびん」 ■リリー・フランキー賞 株式会社奄美大島開運酒造「AMAMI RABBIT」 ■富永美樹賞 有限会社がんこ本舗「海へ…Step ギフトBOX」 ■森と…Step ギフトBOX ■日本ガラスびん協会特別賞 大塚製薬株式会社「ファイブミニ」/キリンビール株式会社「ハートランドビール330ml びん」「ハートランドビール500ml びん」/公益財団法人塩事業センター「食卓塩100g」

## BOTTLE LAB.38

—世界のおもしろガラスびん研究室—

ジャブが効くカストレートか

### LA BARRANCA DE AMATITAN S.A. DON FERNANDO TKO

メキシコの中西部ハリスコ州バジェス地方は、テキーラ作りで有名な場所である。250年を越える歴史をもち、製法に伝統を重んじる地域だという。

アガベが広がる景観とテキーラの伝統的産業施設群が、世界遺産に登録されている。

ドン・フェルナンドTKOは、伝統的な製法にこだわるバランカ・デ・アマティタンという蒸留所で作られている、アガベ100%の純粋なプレミアムテキーラである。商品名にあるドン・フェルナンドとは実在する人物で、大学で農業科学を学んだ農業研究家の名前だという話だ。

真っ赤なボクシンググローブを模したびんに入った、アルコール50度というパンチの効いたテキーラ。TKOという何かを予言するようなネーミングもインプレッシブである。これを飲んでノックアウト!という感じになってしまいそうな、豪快な1本である。



## ガラスびん×SDGs vol.3



### 今回のテーマ「ガラスびんは食の安全・安心に貢献」

私たちが豊かな経済、豊かな社会を実現しようと行動するには、何より自身の健康・体という資本が大切です。だれもが不自由なく食事ができて健康的な生活をおくることができるように、ガラスびんは優れた素材特性で、食の安全・安心に貢献しています。

関連するSDGs目標



### ガラスびんの素材特性



#### 食の安全

#### ガラスびんは中身を守る

- 透明だから中身を外から確認できる
- ガスバリア性があり化学的に安定しているため、密封性に優れ長期保存できる
- びんの内面から鉛などの有害物質が溶出することがない
- 化学物質などを吸着せず、中身の味やにおいも移らない



#### 食の安心

#### ガラスびんは消費後も循環する

ガラスは無機物で、何度溶解しても組成が変化しないため容器寿命を終えた時、溶かせば何度でもガラスびんに戻る



## 業種別ガラスびん出荷実績

### 2021年4月～2022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) |       |         |        |        |
|---------|------------|-------|---------|-------|--------|----------|-------|---------|--------|--------|
|         | 2021年度     | 構成比   | 2020年度  | 前年差   | 前年比    | 2021年度   | 構成比   | 2020年度  | 前年差    | 前年比    |
| 薬       | 272.0      | 5.2%  | 296.7   | ▲24.7 | 91.7%  | 32,218   | 3.5%  | 31,933  | 285    | 100.9% |
| 化粧品     | 72.8       | 1.4%  | 71.9    | 0.9   | 101.3% | 8,297    | 0.9%  | 8,376   | ▲79    | 99.1%  |
| (薬化粧品計) | 344.8      | 6.6%  | 368.6   | ▲23.8 | 93.5%  | 40,515   | 4.4%  | 40,309  | 206    | 100.5% |
| 飲料      | 332.0      | 6.3%  | 301.0   | 31.0  | 110.3% | 79,859   | 8.8%  | 72,903  | 6,956  | 109.5% |
| 牛乳      | 60.3       | 1.2%  | 61.7    | ▲1.4  | 97.7%  | 9,312    | 1.0%  | 9,504   | ▲192   | 98.0%  |
| 小壘ドリンク  | 1,640.9    | 31.3% | 1,590.4 | 50.5  | 103.2% | 152,653  | 16.8% | 147,150 | 5,503  | 103.7% |
| 飲料ドリンク  | 685.4      | 13.1% | 657.3   | 28.1  | 104.3% | 96,501   | 10.6% | 92,535  | 3,966  | 104.3% |
| (飲料計)   | 2,718.6    | 51.9% | 2,610.4 | 108.2 | 104.1% | 338,325  | 37.2% | 322,092 | 16,233 | 105.0% |
| 食料      | 781.9      | 14.9% | 774.4   | 7.5   | 101.0% | 136,079  | 14.9% | 133,805 | 2,274  | 101.7% |
| 調味料     | 617.3      | 11.8% | 667.0   | ▲49.7 | 92.5%  | 100,523  | 11.0% | 107,832 | ▲7,309 | 93.2%  |
| (食調計)   | 1,399.2    | 26.7% | 1,441.4 | ▲42.2 | 97.1%  | 236,602  | 26.0% | 241,637 | ▲5,035 | 97.9%  |
| 清酒 1.8L | 41.6       | 0.8%  | 38.0    | 3.6   | 109.5% | 39,557   | 4.3%  | 36,107  | 3,450  | 109.6% |
| 清酒 中小   | 338.3      | 6.5%  | 336.6   | 1.7   | 100.5% | 101,214  | 11.1% | 99,515  | 1,699  | 101.7% |
| ビール     | 93.2       | 1.8%  | 59.2    | 34.0  | 157.4% | 29,519   | 3.2%  | 16,279  | 13,240 | 181.3% |
| ウィスキー   | 88.9       | 1.7%  | 89.9    | ▲1.0  | 98.9%  | 42,304   | 4.6%  | 42,470  | ▲166   | 99.6%  |
| 焼酎      | 48.3       | 0.9%  | 49.6    | ▲1.3  | 97.4%  | 20,248   | 2.2%  | 20,792  | ▲544   | 97.4%  |
| その他洋雑酒  | 168.7      | 3.2%  | 166.6   | 2.1   | 101.3% | 62,391   | 6.9%  | 60,139  | 2,252  | 103.7% |
| (酒類計)   | 779.2      | 14.9% | 739.8   | 39.4  | 105.3% | 295,233  | 32.4% | 275,302 | 19,931 | 107.2% |
| 合計      | 5,242.1    | —     | 5,160.2 | 81.9  | 101.6% | 910,675  | —     | 879,340 | 31,335 | 103.6% |

2021年4月～2022年3月の出荷状況は、数量では5,242百万本(前年比101.6%)、重量では91.0万トン(前年比103.6%)となりました。2021年下半年以降、新型コロナウイルスの感染減少により出荷量が比較的安定し、特に酒類、飲料が前年から大幅に回復したことで、全体でもプラスとなりました。14業種中でマイナスは5業種のみとなり、外食機会の増加による業務用需要の回復や、外出先での購買機会の増加などが影響していると考えられます。



## 関西特集

ガラスびん物産展 5 回目はついに関西地方に到達。かつての都、古都の趣ある雅な佇まいから、自然あふれる世界遺産、豊かな食文化の数々、果ては最先端の流行の発信まで、あらゆるものを生み出し受け止める懐の深い地域。出会うガラスびんも多種多様です。



### 兵庫・京都・滋賀

#### 揖保乃糸めんつゆ

(兵庫県手延素麺協同組合)  
「素麺やっぱり揖保乃糸〜」でおなじみの「揖保乃糸」は、手延べ素麺の生産者で組織された兵庫県手延素麺協同組合の商標。揖保乃糸と相性抜群、かつおぶしの香りと旨みが効いためんつゆ。



#### 御神水ラムネ

(貴船神社)  
貴船山と鞍馬山の谷間にある貴船神社は、水の神を祀り、全国二千社におよぶ水神の総本宮。その境内にわき出る、清らかな御神水で作られたラムネ。



#### あらほぐしあゆ塩焼き

(木村水産株式会社)  
琵琶湖全体で最も漁獲量が多く、滋賀県ではなじみの魚である鮎。シンプルな塩焼きがとにかく旨い。手ほぐしの大きな焼き身がたっぷり。



#### 長寿金亀 赤 玄米 生原酒

(株式会社岡本家)  
安政元年創業の老舗酒蔵が作る、磨き0割、黄金色が美しい玄米のお酒。袋に入れて手作業で搾る、伝統の「木罎袋搾り(きぶねふくろしぼり)」で仕上げる。



#### 甲賀コーラ

(滋賀酒造株式会社)  
「甲賀」は「こうが」ではなく「こうか」と読みます。忍びの里として知られる甲賀。戦国時代に実際に活躍したのは「甲賀衆」と呼ばれた土豪・地侍たちであり、最前線でいわゆる「忍び」のスキルを発揮していたとか。

#### 複製版 オジカ ウスターソース

(株式会社オジカソース工業)  
大正7年、京都で初のソースメーカーとして祇園に誕生。当初「大鹿社(たいるくしゃ)」だった社名は、いつしか親しみを込めて「オオジカさん」と呼ばれるようになり、今の社名に。

#### そばマヨ プレミアム・プレーン

(肉料理かやま)  
神戸須磨のステーキ店が作る贅沢なディップソース。神戸牛のそばろにマヨネーズを合わせた、牛肉の甘味・コク・旨みが堪能できる一品。

#### ごま玉ねぎドレッシング

(株式会社 浜田屋本店)  
淡路島名産の玉ねぎを50%以上も使った、濃厚なドレッシング。多面体の丸びんは液色と相まって、どこから見ても完ぺきな玉ねぎ型!思わず手に取りたくなるユニークな商品。



#### 涼の雫 フルーツゼリー

(京寿楽庵 株式会社)  
果実がたっぷり入ったぷるぷるゼリーは、きらきら輝くガラスびんのグラス入り。ぶどう、びわ、チェリー、白桃の4種類。

## 大阪・奈良・和歌山



#### 大阪ミックスジュースプリン

(MAJIMA 株式会社 / 私のプリン製作所)  
大阪名物ミックスジュースをイメージしたプリン。桃プリンにいちごプリンを重ね、一番上に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。



#### 旭ポン酢

(株式会社 旭食品)  
大阪の鍋料理、いや、すべての料理に欠かせない調味料と言えば旭ポン酢。旨みたっぷりのダシに、すだちなど柑橘類の酸味の効いた、"喰べてびっくり"唯一無二の味わい。



#### 大仏プリン

(株式会社大仏プリン / まほろば大仏プリン本舗)  
最高級の生クリームをたっぷり使った、口どけなめらかなプリンは、なんと500mlの特大サイズ! 東大寺の大仏様の螺髪(らぼつ)をイメージ。

#### シマダのフルーツラムネ菓子

(島田製菓株式会社)  
関西ではお馴染み、ロングセラーのラムネ菓子。びんにぎっしり詰まったカラフルなラムネは、昔ながらの手作りで、口どけが良くやわらか。噛むとサクサク、舐めるとスツと溶けていく。



#### カタシモのひやしあめ 濃縮

(カタシモワインフード株式会社)  
大阪のワイナリーが作るひやしあめ。50年以上前、先代が自分用にこだわって作ったひやしあめが好評で一般にも販売。原料の生姜は、大正時代のワイン用のぶどう圧搾機でしぼっている。



#### おにみみコーラ

(端社薬品工業株式会社)  
江戸時代の町並みが残る橿原市今井町。その老舗薬屋が作るクラフトコーラ。「おにみみ」とは「鬼の耳が風(風邪)を切る」という由来で名づけられた伝統の風邪薬。季節ごとに香辛料の配合を変えている。

#### あられ酒

(今西清兵衛商店 / 春鹿醸造元)  
白い麴があられのように、お酒の中をふわふわと舞う。日本酒「春鹿」で有名な老舗酒蔵が作るあられ酒とは、飲みみりんのこと。江戸時代から薬用や高級酒として親しまれ、とろりと甘い飲み口。



#### なら bonbon 片平あかね

(なら bonbon)  
奈良の農作物を使った、カラフルで可愛い手まり形のアメ。野菜やお茶、酒粕や薬草など常時十数種類のフレーバーが揃う。「片平あかね」は葉っぱや根まで赤いカブで、奈良の伝統野菜。

#### じゃばら果汁

(株式会社じゃばらいず北山)  
「じゃばら」は和歌山県北山村にしか自生しない柑橘類。特に、花粉症などのアレルギー反応を抑える成分を含むことが近年話題に。ちなみに北山村は、和歌山県でありながら隣接するのは三重と奈良という、日本唯一の飛び地の村。



#### 那智黒総本舗 巻き鮓

(株式会社那智黒総本舗)  
世界遺産熊野古道のある熊野市。そこだけで採石される「那智黒石」という特殊な鉱石をかたどった黒鮓が、熊野土産で有名な「那智黒」。実は、昔懐かし巻き鮓バージョンもあり。



#### 若桃入りフルーツコンポート

(株式会社ふみこ農園)  
果物王国である和歌山産のフルーツをジュレと一緒に詰め込んだ、宝石箱のような一品。「若桃」とは種を付ける前に早摘みした翡翠色の桃のこと。



## お酒用ボトルのご紹介

# ストレート 720-380 登場

これまでのストレート 720-390 の形状・サイズをそのまま  
10グラムの軽量化を実現しました。

7 エネルギーをみんなに  
そしてクリーンに

9 産業と技術革新の  
基盤をつくろう

12 つくる責任  
つかう責任

13 気候変動に  
具体的な対策を

軽量化により、  
バージン原料など  
天然素材の省資源化、  
生産時・輸送時の  
CO<sub>2</sub> 排出量削減が実現でき、  
これらの SDGs 目標の達成に  
貢献します



|    |               |
|----|---------------|
| 品名 | ストレート 720-380 |
| 容量 | NET 720ml     |
| 質量 | 380g          |
| 口部 | 30STDPP       |



ECBG



MBS

FL AM

EG ECBG

MBS

## 環境トピックス

当社の省エネルギー化の取り組みが  
「NEDO 省エネルギー技術開発賞」の「優良事業者賞」を  
受賞しました。



**NEDO  
省エネルギー技術開発賞  
とは？**

NEDO（国立研究開発法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構）  
の主催により、省エネルギーに寄与する優れた成果をあげた事業者  
に授与されます。

NEDO では、「戦略的省エネルギー技術革新プログラム」で行った  
研究開発のうち、2020 年度までに事業終了を迎えたテーマの中  
から、省エネルギーに寄与する優れた成果をあげた事業者を表彰し  
ています。

このたびは当社の「プラズマ複合排ガス処理によるガラス溶解炉  
の省エネルギー化技術の開発」が「優良事業者賞」を受賞しました。

写真左から）NEDO 和田理事 / 当社 山本副参事・植田執行役員

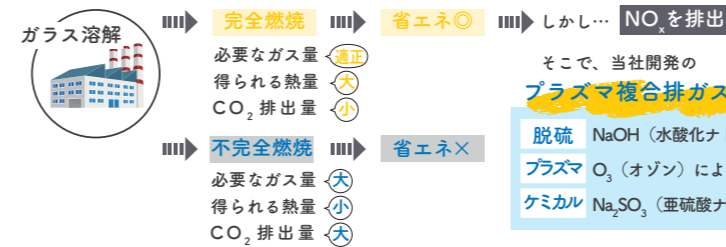


ガラス溶解炉の燃焼反応で生成される窒素酸化物（NO<sub>x</sub>）を低減  
する設備を用いて、溶解炉の燃費を向上させる取り組みです。

プラズマ複合排ガス処理による  
ガラス溶解炉の  
省エネルギー化技術とは？

ガラスびんの溶解炉は、約 1500℃の高温で熔融するため、空気中の窒素と酸素が反応して窒素酸  
化物（NO<sub>x</sub>）が発生します。NO<sub>x</sub> は人体に有害で、光化学スモッグや酸性雨などの原因にもなるため、  
排出規制値が設けられています。規制値順守のためには適正よりも低い空気比で燃焼（不完全燃焼）  
しなければならず、結果燃費を犠牲にしています。

そこで当社では、独自の「プラズマ排ガス処理」により NO<sub>x</sub> を低減させることで、適正な空気比で  
の燃焼（完全燃焼）に近づけ、省エネルギーを達成する技術を開発しました。



▲実証実験をした東京工場 1号炉  
煙突出口の NO<sub>x</sub> 減少を確認

### 今後の運用について

本技術により開発した設備は、すでに事業化を目指した実用化を  
開始しています。

本設備は、すでに実験室及び溶解炉での実証実験を終え、新たなガラス製造プロセスのモデルプラ  
ントとして、事業化を目指した実用化を開始しています。実験室では排出 NO<sub>x</sub> の 88% 削減を達成し、  
溶解炉での実証実験では、年間 1,435KL の省エネ効果が見込まれることを確認しました。今後も省エネ・  
CO<sub>2</sub> 排出量削減・大気のクリーン化をはじめ、さらなる環境負荷軽減を目指していきます。



## インクびん

昔からあり、知らない人はいないだろう。でも、実は使ったことがないという人も多いインクびん・・・。  
そんなインクびんにペンを浸し、そっと引き上げ紙にペンをおろす。なんと贅沢な瞬間だろうか。こんな特別な体験をさせてくれるインクびんの最新事情。

### オーダーインクをびんに入れて

東京のブルックリンと言われ、職人の伝統とモダンが融合する蔵前。そこにある『カキモリ』は、“書く”ことをテーマにしたお店であり、インクやペン、ノート、レターセットなどを数多く扱っている。店内のInkstand（インクスタンド）ではオリジナルカラーのインクを作ることができるというので、体験に行ってみた。



蔵前の一角にあるショップは、シンプルで洒落た構え

カキモリ  
<https://kakimori.com/>



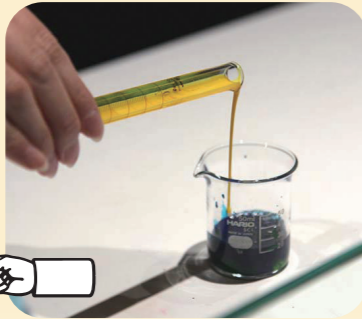
ショップ2階の一室にInkstandはある



道具一式が並べられた上質な空間で、インクづくりはすめられる



オリジナルびんに入れて完成。レシビのデータも残してくれる



色が決定したら、ショップスタッフがメモをもとにインクを再現



色をチョイスし容器に入れ、混ぜる→試し描きをくりかえし、好みの色を作り出す。色と量はメモしておく。



完成したオリジナルインク  
左上は実際に書いたときの色



インクびんは山村製壺所製。びん口にペン先を入れやすいように、わずかに傾いている。キャップは木製とアルミ製を選べる。



ウッド調で落ち着いた店内にディスプレイされたインクびんや、その関連アイテムたち

### 色々な形のインクびん



PILOT



株式会社多山文具



サダフール株式会社



有限会社三田三昭堂

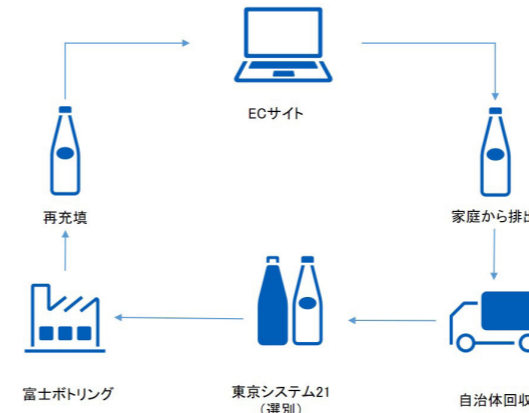


プラチナ万年筆株式会社

## ガラスびんの新リユースモデル

日本ガラスびん協会では、ガラスびんのリユースに関わる企業・団体と連携して、E コマースと自治体回収システムを融合させたガラスびんの新リユースモデルの実証実験を、4月15日からスタートしました。

対象となる商品は、富士ボトリング株式会社のミネラルウォーターブランド「足柄聖河（あしがらせいが）」。E コマースを通じて東京 23 区内限定で発売します。使用後は、通常の空きびんと同様に自治体の資源回収に排出することで回収・選別され、富士ボトリング社に戻って繰り返し使用されます。

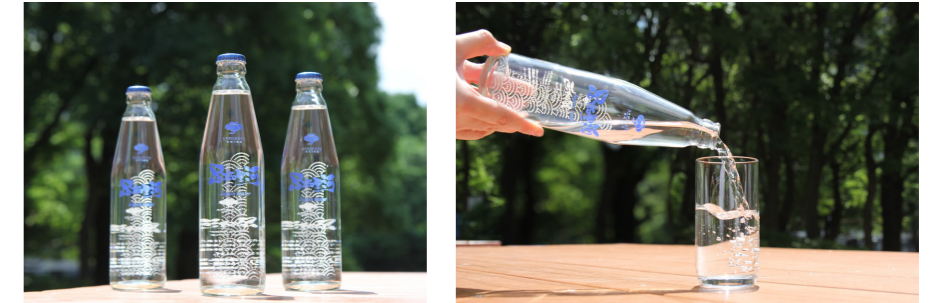


**POINT** 歴史あるリユースシステムとEコマースの融合  
行政・団体・事業者による官民連携の取り組み

日本ガラスびん協会・ガラスびん 3R 促進協議会・東京壺容器協同組合

びんリユース推進全国協議会・富士ボトリング株式会社

早速、足柄聖河 web サイトから購入してみました。神奈川の屋根ともいわれる丹沢山地、その麓に位置する足柄平野の地下深くから汲み上げた水です。口当たりがやわらかく、まろみのある味わいで、体にすっと沁みわたります。



飲んだ後は、自治体の資源回収へ出すだけ。東京 23 区では、東京都壺容器協同組合の取り組みである「東京システム 21」によってガラスびんの行政回収が運営されており、このスキームを利用します。回収されたガラスびんは、洗浄や品質検査を経て中身が充填され、何度もまた私たちのもとに届くのです。

また次の人の手に  
めぐりますように…  
「いってらっしゃい」

購入はこちら  
※東京 23 区限定



プロジェクトの詳細はこちら

良いものは、いつもガラスびん  
**binkyō**



## 「一般びんカタログ」が新しくなります！

当社の「一般びんカタログ」が新しくなります。従来の掲載品の見直しを行い、また新製品（リニューアル品含む）も7種類掲載。企画のご検討や商品の選定にぜひお役立てください！  
まずは7月に、web版を当社ホームページにてリリースします。冊子版をご希望の方は、当社営業担当までお問合せください。



web版はこちら  
(7月発行予定)



日本山村硝子株式会社