

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.176-2022 年 10月 31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. 176

 NIHON YAMAMURA GLASS CO.,LTD.

CONTENTS No.176

02 ガラスびん×SDGs vol.4

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～2022年6月

03 新製品ピックアップ

2022年4月～2022年7月の新製品ご紹介

05 ガラスびん物産展

中国地方 特集

07 一般びん情報

スイーツ向け小びんのご紹介

08 星硝株式会社

密封びん・取手付密封びんのご紹介

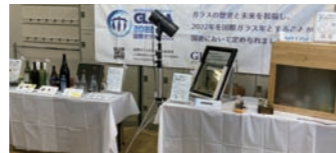
09 COMING UP@NYG

クラフトコーラ
「goma to」でごま油の量り売り体験

ふしぎと遊ぼう！ 青少年のための科学の祭典 2022 第31回大阪大会 サイエンス・フェスタ

8月20日・21日開催の「サイエンス・フェスタ」大阪大会にガラス製品ブースが出演され、当社のガラスびんが展示されました。

▼会場の大谷中学校



▲ガラスびんと「発電するガラス」



▲ディスプレイ一体型ミラー「ミラリア」



▲「曲がるガラス」と「映像が映るガラス」

「青少年のための科学の祭典」通称サイエンス・フェスタは、同実行委員会や読売新聞社などが主催する、小中高生に科学の楽しさを伝えるためのイベントです。当社加盟のGIC（ガラス産業連合会）では、国際ガラス年2022を記念して「ふしぎなガラス大集合！」ブースを出演。ガラスびんコーナーでは3Rを紹介しました。2日間で7,500人が来場し、同ブースへも1,000人を超える来場者があり大盛況となりました。若い世代の方にガラスやガラスびんについて興味を持ってもらうきっかけとなりました。

BOTTLE LAB.39

—世界のおもしろガラスびん研究室—

ノスタルジック アンド ニュー

大塚製薬(株)

ポカリスエット リターナブル瓶 250ml

ご存じポカリスエットびん。SNSやニュースで取り上げられ、若者を中心に話題沸騰。透明感あるガラスのきれいな青と白い印刷ロゴ、シンプルでやさしい形状と手になじむスケール感が注目の理由だろう。昔の青く細い缶やびん入り商品を知っているオールド世代は、どことなく懐かしさを感じる一方で、若い世代には新鮮でスマートな印象もあるようだ。

このびんを取り扱っているのは「イオン」「イオンスタイル」に設けられた「Loop」のコーナー。デポジット込みの金額で商品を購入し、専用返却ボックスに容器を返せばデポジット分が返金されるシステムだ。まさにSDGsの時代にマッチした新たな流通スタイルの商品といえる。7月12日に店頭販売が開始されたが、爽やかな印象のボトルに注目度も高く、発売当初は売り切れも続出したという。

おなじみのポカリスエットを、冷んやりした飲み口のガラスびんで飲むスタイルが加わり、循環型社会の実現にも貢献できる、新たな商品の選択肢となりそうだ。



ガラスびん×SDGs vol.4



今回のテーマ 「ガラスびんのリデュース」

ガラスびんは3R（リデュース・リユース・リサイクル）をすべて実践できる包装容器です。今回から、各項目でガラスびんがどのような働きを担い、循環型社会に貢献しているのかをご紹介します。まずはリデュースから。

関連するSDGs目標



原料の使用量を節約

原料である「けい砂」などの天然資源を節約できる

省エネルギーで生産

溶解窯で原料を溶かすためのエネルギーを節約できる

ガラスびんが軽くなると…

輸送時のCO₂排出量削減

輸送効率化などによって輸送時に発生するCO₂を削減できる

使いやすく便利に

消費者の皆さんは使いやすく販売店の方はハンドリングが便利に

これまでの環境貢献効果 ※業界全体 2006年からの累計

軽量化による
累計資源節約量

29万トン

軽量化による
累計CO₂削減量

20.4万トン

参照：日本ガラスびん協会「エンカルパッケージガラスびんSDGs読本」

「超軽量びん」も登場

さらなる軽量化を目指し、業界基準を整備して高レベルの軽量化である「超軽量びん」区分を設定。現在は約50品目の超軽量びんが活躍しています。



▲厚みを薄くすることで極限まで軽量化

業種別ガラスびん出荷実績

■ 2022年1月～2022年6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	141.0	5.5%	135.4	5.6	104.1%	16,950	3.7%	15,341	1,609	110.5%
化粧品	37.7	1.4%	33.9	3.9	111.4%	4,258	0.9%	4,120	138	103.3%
(薬化粧品計)	178.7	6.9%	169.3	9.4	105.6%	21,208	4.6%	19,461	1,747	108.9%
飲料	177.8	6.9%	155.7	22.1	114.2%	42,033	9.3%	36,873	5,160	114.0%
牛乳	28.6	1.1%	25.3	3.3	113.0%	4,490	1.1%	3,991	499	112.5%
小塚ドリンク	770.2	30.0%	844.8	▲74.6	91.2%	72,281	15.9%	77,217	▲4,936	93.6%
飲料ドリンク	348.9	13.6%	372.4	▲23.5	93.7%	49,214	10.9%	52,325	▲3,111	94.1%
(飲料計)	1,325.5	51.6%	1,398.2	▲72.7	94.8%	168,018	37.2%	170,406	▲2,388	98.6%
食料	375.6	14.6%	383.7	▲8.1	97.9%	64,427	14.2%	66,361	▲1,934	97.1%
調味料	288.6	11.2%	308.0	▲19.4	93.7%	47,269	10.4%	50,004	▲2,735	94.5%
(食調計)	1,664.2	25.8%	691.7	▲27.5	96.0%	111,696	24.6%	116,365	▲4,669	96.0%
清酒 1.8L	19.7	0.7%	16.6	3.1	118.9%	18,716	4.1%	15,756	2,960	118.8%
清酒 中小	168.1	6.5%	157.4	10.7	106.8%	51,613	11.4%	47,158	4,455	109.4%
ビール	50.0	1.9%	33.4	16.6	149.5%	16,445	3.6%	9,557	6,888	172.1%
ウィスキー	45.7	1.8%	47.7	▲2.0	95.8%	21,853	4.8%	22,700	▲847	96.3%
焼酎	24.2	0.9%	22.2	▲2.0	109.2%	10,208	2.2%	9,236	972	110.5%
その他洋雑酒	89.4	3.5%	87.7	1.7	102.0%	33,428	7.3%	32,228	1,200	103.7%
(酒類計)	397.2	15.5%	364.9	32.3	108.8%	152,263	32.6%	136,635	19,931	111.4%
合計	2,565.7	—	2,624.2	▲58.5	97.8%	453,185	—	442,867	10,318	102.3%

2022年1～6月の出荷実績は、数量で前年比97.8%、重量で102.3%となった。新型コロナウイルスの影響が残るものの、3月に蔓延防止等重点措置が全面解除となり、酒類関連業種や薬・化粧品で需要が回復。飲料びんも、業務用炭酸水の出荷増により好調。一方で、小塚ドリンクびん・飲料ドリンクびんは海外向け製品の出荷減と飲用機会が回復に至らず減少した。

中国地方 特集

ガラスびん物産展 6 回目は中国地方。北は日本海、南は瀬戸内海に挟まれるエリア。同じ県・地域でありながらも、その土地土地によって豊かに異なる表情を見せてくれるのが魅力です。また今回は、ガラスびんのデザインにひと捻りあるものや、見せ方に工夫を凝らした商品もたくさん登場。それでは行ってみましょう！



山口・広島

長門ゆずきちグミ

(地域商社やまぐち株式会社/やまぐちめぐり)
山口県長門市で作られる「長門ゆずきち」という柑橘類を使ったハート型のグミ。柚子よりも優れたという意味の、なかなか強気なネーミング。爽やかな酸味の緑の実と、まるやかに熟した黄色の実、2種類の味わいが楽しめる。対馬海流の影響を受け温暖な気候の長門は、古くから柑橘類の自生地となっている。

▼中身はこちら



花瑠 & 花星 (おいる & おいすたー)

(倉崎海産株式会社)
広島県はかきの生産量全国1位！その理由は、広島湾がかきの生育に適した地形・潮流・水温・塩分濃度を兼ね備えているから。そんな広島湾のかきを香ばしく焼き、オイル漬けに。かきの旨みとねっとりした食感が最高の、多くのメディアでも取り上げられる大人気商品。

十六味保命酒

(有限会社入江豊三郎本店)
保命酒(ほうめいしゅ)とは、広島県鞆の浦(とものうら)伝統の薬味酒。江戸時代に考案され、現在は4社のみが製造。焼酎に16種類の生薬を漬け込んだ甘味のあるお酒。「瀬戸内の養命酒」とも言われる。



赤間うに

(株式会社うに基本舗)
粒うには、玄界灘に浮かぶ山口県六連島(むつれじま)が発祥とされている。明治時代、外国人の船員がこの島の和尚を訪ね談話していたところ、盃に注ごうとしたジンが誤って塩漬けうにの小鉢にこぼれ、食べると意外にも美味しかった。和尚は早速、島一番の塩漬けうに業者と試作をして、粒うにの元祖を完成させたそう。



瀬戸内レモンジュエリー

(ハンドベル株式会社)
広島県尾道市の生口島(いくちじま)で採れた「瀬戸内レモン」の果汁とオイルを使用した、プチっとはじけるレモン調味料。瀬戸内海に浮かぶ生口島は、古くから島の急斜面をいかしたレモン栽培が盛んで、国産レモン発祥の島と呼ばれている。



◀レモン果汁オイルをイクラのようなビーズ状に加工



ふくのひれ酒

(下関酒造株式会社)
山口県が誇る高級魚ふぐ。昔、朝鮮出兵の兵士がふぐ毒で死んだために豊臣秀吉が禁止令を出して以来、ふぐは一般に流通していなかったが、明治になり伊藤博文がそのうまさに感動して山口県のみで解禁。ふぐ食の歴史が長いことで、全国各地からふぐ漁や養殖、加工場や料理店が集まり、山口県が「ふぐの本場」となったそう。本物のとらふぐのひれが入ったひれ酒。



小醤油みそ

(有限会社海土物産)
隠岐の島に醤油蔵がなかった昔、醤油の代用品として作られたみそ。今でも島の暮らしに根付く伝統食。

正面からは丸いびんに見えるが、実はオーバル型のびん



かにみそバーニャカウダ

(株式会社門永水産)
鳥取県産ズワイガニのみそを使ったバーニャカウダ。雄のズワイガニは水揚げの場所によって呼び方が変わり、山陰の鳥取県では「松葉がに」、福井県では「越前ガニ」となる。



◀キャップシールがかにの爪



島根・鳥取・岡山

カラフルらっきょう [三味セット]

(泊綜合食品株式会社)
鳥取砂丘の砂地で栽培した「砂丘らっきょう」を、自然由来の色素でカラフルに色付け。柚子の千切りと漬けた柚子味、桜の花の塩漬け入りのさくら味、ピリッとした程よい辛さの唐辛子味。



どじょう掬いまんじゅうエール

(合同会社大根島研究所)
島根名物「どじょう掬いまんじゅう」の規格外品を使ったクラフトビール。規格外品は試食等に利用されていたが、コロナ禍で試食ができず廃棄処分に。これをクラフトビールに活用して食品ロスを削減する試み。



目玉おやじ キュート瓶

(千代むすび酒造株式会社)
鳥取県境港は水木しげるの出身地。境港にある水木しげるロードには、約200体の妖怪ブロンズ像が立ち並び、鬼太郎電車や鬼太郎フェリーも発着。水木しげるの描く妖怪だらけの港町。



▲目玉おやじが印刷されたびん。正面からびんを通して見ることを想定した絵柄となっており、実は印刷の版が通常と逆順なのだ。びんは、一部丸みをそぎ落とすことで傾けて置くことができ、そうして正面から見ると、凸レンズのように目玉おやじが拡大される。とても凝ったデザイン。

嶺の誉 桃太郎カップ

(有限会社渡辺酒造本店)
岡山県倉敷市の老舗酒蔵が作る純米酒は、桃太郎柄のカップ入り。レトロポップな絵柄が今の時代にグッとくる。岡山では吉備津彦命(きびつひこのみこと)による鬼退治伝説が語り継がれ、昔話の桃太郎の原型になったとされており、関連する遺跡や神社などが数多く残っている。



蒜山ジャージーバター飴

(蒜山酪農農業協同組合)
蒜山ジャージーバター・水飴・砂糖だけで作ったバター飴。ジャージー牛は、英・ジャージー島が原産の乳用種で、そのミルクは英国王室御用達の濃厚な味わい。冷涼な気候で飼育に適する岡山県蒜山は、飼育頭数が日本一。



◀正面からは丸いびんに見えるが、実は三角形のびん

岡山県産 ニューピオーネ コンポート

(岡山県青果物販売株式会社)
瀬戸内型気候で温暖な「晴れの国おかやま」は、日照時間が長く農作物がよく育つ地域。巨峰とカノンホールマスカットの交配で誕生したニューピオーネは、従来のピオーネと違い、種がないので食べやすい。



スイーツ向け小びんのご紹介

スイーツに合う小さ目のびんをご紹介します。
ギフトや店頭でも、見た目のかわいらしさが中味をひきたてます。



密封びん・取手付密封びんのご紹介

星硝は山村グループの一員として、ガラスびんを中心としたパッケージングに関する総合的な企画・開発、ならびに各種包装容器・周辺機材を取扱っている商社です。オリジナルブランド「セラーメイト」は、半世紀前の誕生から日本製にこだわって製造しており、その洗練されたシンプルなデザインと使いやすさで、多くの方にご愛顧いただいています。

保存容器を統一して、使う順番に並べてみたら
キッチンの景色も美しくなるので、
お料理の楽しさもきっと倍増するでしょう。
日本のガラスメーカーから誕生した「密封びん。」
台所の道具として、
確かな品質で頼りになる存在です。



密封びん 1ℓ, 0.5ℓ

取手付密封びん 1ℓ, 2ℓ, 3ℓ, 4ℓ

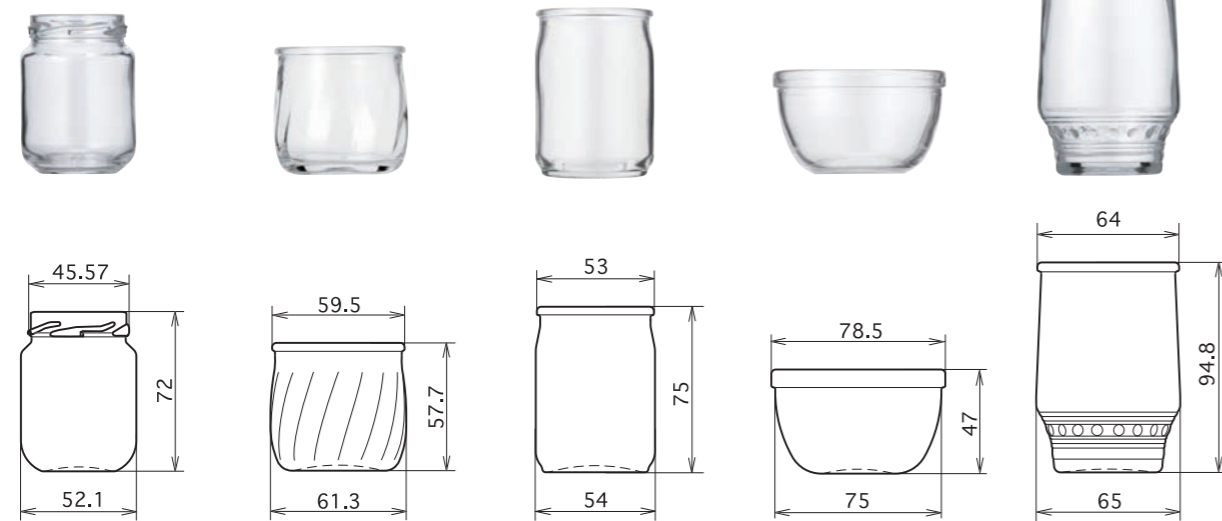
ご活用例

株式会社斗々屋 量り売り容器に採用



持ち帰り容器はデポジット制でリユースされています。

株式会社斗々屋は、日本初のゼロ・ウェイスト・スーパーとして、仕入れた商品を全て個包装なしで量り売りしています。セラーメイト密封びん・取手付密封びんは、斗々屋店舗での量り売り容器として採用されています。



品名 食料100(SS)	品名 AS-100MC	品名 カップ100-53	品名 デザート110	品名 燗土カップ180(新タイプ)
容量 0.F.102ml	容量 0.F.114.5ml	容量 NET.100ml	容量 0.F.133ml	容量 NET.180ml
質量 85g	質量 95g	質量 100g	質量 105g	質量 145g
口部 48ツイスト	口部 60PULL UP	口部 53PULL UP	口部 アルミシール	口部 64PULL UP

星硝株式会社
SEISHO Co.,Ltd.
<https://www.seisho.co.jp/>

〒105-0011
東京都港区芝公園1丁目1番11号 興和芝公園ビル6階
TEL:03-5401-1741(代表) FAX:03-5401-1699
セラーメイト公式 Instagram
https://www.instagram.com/cellarmate_official/



クラフトコーラ

クラフト〇〇という言葉をよく耳にするようになった。作り手のこだわりが伝わりやすく、ご存じクラフトビールからクラフトジン、クラフトサイダーなど、全国各地から個性の光る逸品が誕生している。その中でも最近勢いを増しているのがクラフトコーラ。たかがコーラと侮るなかれ、知れば知るほど奥深い世界なのである。

こだわりのクラフトコーラ



専用の
自動販売機

▲『IYOSHI CRAFT COLA』
専用自動販売機は、渋谷 MIYASHITA PARK や
東京駅などに設置されている。

★ソースでおなじみ(株)ポールスタアから『クラフトコーラシロップ【TOKYO クラフトコーラ】』の登場。武蔵野の地下水を使用して、7種のスパイスにレモン果汁をブレンドしている。炭酸水3：シロップ1の割合で割るのがお勧め。飲み方はホットコーラ、コーラハイボールなどのお好みでアレンジするのが良いだろう。

★新潟県加茂市のご当地クラフトコーラは、(有)加茂特産品センター『越後クラフトコーラ』。新潟県の代表的なスパイス“神楽南蛮”や甜菜糖、生姜など、身体を温める素材を10種類以上調合した、寒い地域ならではの逸品。

酒類メーカーのクラフトコーラ



顔が
6種類ある

▲『KOHARU COLA』

★地場産麦芽“小春二条大麦”をつかったクラフトビールづくりから発想を得て誕生したのが、自然派健康志向のクラフトコーラ『KOHARU COLA』。作るのは岩手県一関市にある、世嬉の一(せきのいち)酒造(株)。民芸品のこけしの顔を首に掛け、レトロで親しみのあるパッケージのRTDタイプ。血糖値が上がりにくい麦芽糖を使用しており、どちらかというクラフトビールのような味わい。

★牛乳で割って飲むのがお勧め、清洲桜醸造(株)『愛知クラフトコーラ & ウォッカ』。国産米を原料とした『愛知クラフトウォッカキヨス』をベースに、ナツメグなど6種類のスパイス、瀬戸田産レモン果汁、サトウキビ由来の粗糖でつくったオリジナルシロップをブレンド。酒蔵ならではの“クラフトコーラのお酒”。

★9月に発売されたサッポロビール(株)『CRAFT LABEL クラフトコーラのお酒』。世界各地の品質にこだわった6種のスパイスをブレンドし、レモン果皮エキスと仕上げたシロップタイプのお酒。シロップ1：炭酸3で割るとクラフトコーラサワーの完成だ。



ラベルの絵が
よくわかる
角形のびん

▲左：『クラフトコーラシロップ【TOKYOクラフトコーラ】』
右：『越後クラフトコーラ』

手作りクラフトコーラキット

好みの配合で自分だけのクラフトコーラを作れるキット。ギフト向けにもよいパッケージ。



扁平形状の
シロップびん。
ラベル付

▲HELLO MY BLEND『手作りクラフトコーラ』
セット内容：スパイスセット、ドライジンジャー、びん、
国産きび砂糖、作り方 How to 冊子



お酒

お酒

▲左：『愛知クラフトコーラ & ウォッカ』
右：『CRAFT LABEL クラフトコーラのお酒』

「goma to」でごま油の量り売り体験

1858年創業のごま製品トップメーカー かどや製油株式会社が“NEW STANDARD”をコンセプトに、ごまを使ったメニューを楽しめるカフェ「goma to」をオープン。ごま油の量り売りも行っているとのことで、早速店舗にお伺いしました。

かどや製油の定番商品と言えばこちら（当社びんをご使用いただいております！）▶



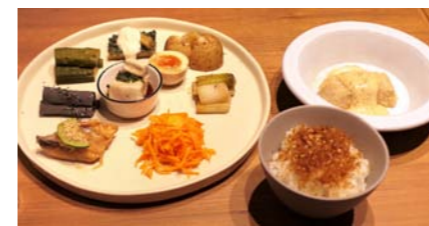
ごまの新しい使い方や新しい魅力を知って ごまと共にある食卓を目指す

「goma to」があるのは、東京・自由が丘駅。周辺の喧騒から一歩離れた閑静な通りを進むと、洗練された佇まいの外観が現れます。店内はぬくもりと落ち着きを感じさせるフラットなカラー。居心地の良い空間です。

店舗では、ごまのプロフェッショナルによってごまの良さを最大限引き出したメニューを楽しめます。いり・すり・ねりごま、焙煎度合いが異なるごま油など、メニューに合わせて様々なごまを使用。料理によって変わるごまの香りの強さ、甘味や香ばしさの具合、食感の違いから、ごまの美味しさ・奥深さをしみじみと感じます。



いり・すり・ねり 様々なごまを使ったメニュー



カラフルな「発酵レモンごま油と小豆島そうめん」▲
ほんのりレモンの香りと具だくさん野菜でさっぱり

◀看板メニューの「goma to プレート」は9種類のデリに揚げごま豆腐とマクロ節ふりかけのごはん



◀「黒ごまチョコレートラテ」は黒ごまとオーツミルクのラテにたっぷり濃厚なクリームが混じり合う濃厚なハーモニー

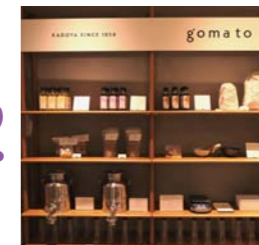
好きなごま油をブレンドできる量り売り



▲ 薄い色の太白ごま油に、濃口ごま油を注ぐと…



ほど良いごま香味の
3対2ブレンドが完成!



▲ 量り売りでごま商品の販売スペース

店舗限定販売の焙煎度合いの違うごま油▼



入り口横にあるのは、ごま油の量り売りと店内限定商品の販売スペース。量り売りでは、ごまを煎らずに搾った「太白ごま油」と、ごまを強く焙煎して搾った「濃口ごま油」をブレンドして、自分好みのオリジナルごま油を作れます。それぞれのごま油が入ったポットから、好きな量をガラスびんに注ぐだけ。わくわくする体験の機会と、フードロス削減に繋がる量り売りの試みに、ガラスびんを採用いただいていることが嬉しいですね。

今回の取材を通じて、誰もが知るごま油のトップメーカーでありながら、さらに広くごまの魅力と可能性を知ってもらうために前向きな施策を展開する、かどや製油の“ごまへの強い想い”を感じました。私たちのガラスびんも、商品を保護しながらその魅力をより高める容器として、これからもお役に立てていけたらと思います。

「goma to」の詳しい情報はこちら▶

※掲載した内容は2022年7月時点のものです

