

# 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.173-2021 年 10 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。

2021

No. 173

 NIHON YAMAMURA GLASS CO.,LTD.

## CONTENTS No.173

### 02 ガラスびん×SDGs vol.1

#### 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～6月

### 03 新製品トピックス

2021年4月～7月の新製品ご紹介

### 05 ガラスびん物産展

北陸・甲信越特集

### 07 一般びん情報

酒類向け冠頭口びんのご紹介

### 08 星硝株式会社

SEO720-405のご紹介

### 09 COMING UP@NYG

食品ロス  
ガラスびんイベントのご紹介





2021年5月18日の国連総会にて、2022年を国際ガラス年とすることが定められました。この国際ガラス年は、ガラス材料およびガラス産業の過去・現在・未来を称えること、ガラスを通じて世界の持続性のある発展に貢献すること、次世代を担う若者のためのガラスの科学と工学にかかる国際協調の枠組みを作ることなどを目的としています。当社においても、加盟するガラス産業連合会(GIC)、日本ガラスびん協会を通じて、国際ガラス年に連携する取り組みに協力していきます。



### 新企画 ガラスびん×SDGs vol.1



 SDGs をテーマに、ガラスびんの素材特性や環境性をご紹介  
 私たちの生活に欠かせないガラスびんの魅力をお伝えします

SDGs とは？

## Sustainable Development Goals

### 持続可能な開発目標



SDGs とは、2015年の国連サミットで採択された、人間、地球及び繁栄のための行動計画として掲げた宣言、及び目標です。17の目標と169のターゲットから構成され、国連に加盟するすべての国は、2015年から2030年までに、これらの目標を達成すべく力を尽くすこととされています。2020年1月から、SDGs達成のための「行動の10年 (Decade of Action)」がスタートしました。

日本ガラスびん協会は「ガラスびん SDGs 表明」を公表しています。  
当社もこれに準じて活動しています。



▶ 次号ではまず「ガラスびんの基礎知識」をご紹介。  
その後、ガラスびんのSDGs貢献ポイントをシリーズでご紹介していきます！

## BOTTLE LAB.36 —世界のおもしろガラスびん研究室—

ミケランジェロへのリスペクト

### BONASI BRAND SRL DAVID LAXYRY GIN

巨匠ミケランジェロが手掛けた、かの有名なダヴィデ像。もっとも卓越した彫刻としてイタリア フィレンツェに立ち続ける。

同地にある BONASI BRAND はミケランジェロへの敬意を表し、このジンを作ったという。ダヴィデ像に使われているカララの大埋石をジンに加え、逆浸透により不純物を除去し高純度のジンを作り上げている。ジンを包み込む透明なガラスのダヴィデの頭部は、純度の高いジンを美しく魅せている。

このボトルをテーブルに置いて、注がれたジンのグラスを傾けていると・・・ボトルのダヴィデと目が合うような・・・まるで生く、いや、これ以上言わなくてもわかっていただけるだろう。

それにしても、どれだけミケランジェロ愛が深いのか。



## 業種別ガラスびん出荷実績

### ■ 2021年1月～6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
薬粧品	135.4	5.2%	157.5	▲22.1	86.0%	15,341	3.5%	16,799	▲1,458	91.3%
(薬化粧計)	33.9	1.3%	44.2	▲10.3	76.7%	4,120	0.9%	4,743	▲623	86.9%
飲料	169.3	6.5%	201.7	▲32.4	0.0%	19,461	4.4%	21,542	▲2,081	90.3%
牛乳	155.7	5.9%	152.5	3.2	102.1%	36,873	8.3%	36,329	544	101.5%
小壘ドリンク	25.3	1.0%	23.6	1.6	107.2%	3,991	0.9%	3,935	56	101.4%
飲料ドリンク	844.8	32.2%	801.8	43.0	105.4%	77,217	17.4%	74,629	2,588	103.5%
(飲料計)	372.4	14.2%	328.9	43.5	113.2%	52,325	11.8%	46,291	6,034	113.0%
(飲料計)	1,398.2	53.3%	1,306.8	91.3	0.0%	170,406	38.4%	161,184	9,222	105.7%
食料	383.7	14.6%	364.3	19.4	105.3%	66,361	15.0%	61,929	4,432	107.2%
調味料	308.0	11.7%	313.6	▲5.6	98.2%	50,004	11.3%	51,101	▲1,097	97.9%
(食調計)	691.7	26.4%	677.9	13.8	102.0%	116,365	26.3%	113,030	3,335	103.0%
清酒 1.8L	16.6	0.6%	18.1	▲1.5	91.6%	15,756	3.6%	17,196	▲1,440	91.6%
清酒 中小	157.4	6.0%	160.4	▲3.0	98.1%	47,158	10.6%	47,713	▲555	98.8%
ビール	33.4	1.2%	30.2	3.2	110.9%	9,557	2.2%	9,208	349	103.8%
ウィスキー	47.7	1.8%	45.9	1.8	103.9%	22,700	5.1%	21,801	899	104.1%
焼酎	22.2	0.8%	25.6	▲3.4	86.7%	9,236	2.2%	10,543	▲1,307	87.6%
その他洋雑酒	87.7	3.3%	78.2	9.5	112.1%	32,228	7.2%	28,697	3,531	112.3%
(酒類計)	364.9	13.8%	358.4	6.5	101.8%	136,635	30.9%	135,158	1,477	101.1%
合計	2,624.2	100.0%	2,544.7	79.5	103.1%	442,867	100.0%	430,914	11,953	102.8%

2021年の出荷状況は、前年の大幅な需要減の反動もあり、本数・重量共に前年を上回りました。飲食店への度重なる自粛要請による清酒・焼酎の減、インバウンド需要と外出機会の減少による薬・化粧品のマイナスがあったものの、ウィスキー・洋雑酒は家飲み需要の拡大で昨年から好調をキープし、ビール・小壘ドリンク・飲料ドリンクは前年の反動で増加しました。また、小壘ドリンクや飲料では、海外需要の増加も見られました。

### 北陸・甲信越 特集

ガラスびん物産展、3回目は北陸・甲信越地方をお届け。厳しくも多くの恵みをもたらす日本海に面し、風光明媚な山川に抱かれ独自の文化を育む土地。近いようで意外と遠い、知っているようで実は知らない、北陸・甲信越の魅力をつぶりとご紹介。



#### 富山・石川・福井

##### 丸大豆醤油「もろみの雫」 720ml レト口瓶

(直源醤油株式会社)  
醤油五大産地のひとつ、金沢・大野。甘口醤油に“旨味”を加えた「うまぐち醤油」は、伝統の加賀料理には欠かせない調味料。程好い甘さに、素材の色を引き立たせる淡い色味が特徴。



##### 氷見ぶりやきほぐし 照り焼き

(マルカサフーズ有限公司)  
氷見の天然ぶりを100%使用した商品。産卵のために南に帰る途中に、能登半島・氷見で水揚げされる日本海の天然ぶりは、不要な油が少なくしっかりとした魚肉の味の特徴。特製の黒米麴ダレを使用し、ご飯がすすむ濃厚な味わい。

##### えび いか 蟹乃友・蝦乃友・魚賊乃友

(吉乃友酒造有限公司)  
純米酒にこだわる酒蔵がつくった、富山名物の海の幸と一緒に楽しむお酒。それぞれ、富山湾に冬を知らせる「ベニズワイガニ」、とろける甘さの「甘エビ」、富山湾の神秘「ホタルイカ」に合う味わいに仕上げている。



##### サンシャインウイスキー

(若鶴酒造株式会社 / 三郎丸蒸留所)  
北陸唯一の蒸留所で作られた、半世紀以上愛されるウイスキー。名称は公募により、「戦争の中ですべてを失った日本で…蒸留酒によってふたたび日をのぼらせよう」という思いから命名。



##### 永平寺だるまぶりん

(永平寺門前 井の上)  
自称“日本一縁起が良いプリン”。修行の厳しさが随一と言われる福井県永平寺は、禅の道場。禅宗と関わり深いだるまをモチーフにしている。



##### 微糖梅酒 BENICHU 20°

(株式会社エコファームみかた)  
福井県産の希少な「紅映梅」を使った、芳醇な梅の香りが絶妙な梅酒。びん・ラベル・コルク栓には BENICHU のロゴのキスマークが刻印されており、細部までこだわりぬかれた美しいパッケージ。



##### もみわかめ

(かゞみや)  
東尋坊の天然生わかめを天日干しして手で揉みほぐした、福井県の名産品。日本海の荒波にもまれ育まれた、磯の香り豊かなわかめは、ご飯のお供にぴったり。



##### 九谷焼ジャーキャップ

(株式会社ビッグサンタ / 東山・百番屋)  
石川県南部で製造される九谷焼は、360年の歴史を持ち、鮮やかな九谷五彩の絵付けが美しい、世界に誇る伝統工芸。九谷焼を気軽に使ってほしいという思いから作られた商品。70ネジの口部に対応。



##### 金箔しおシャンメリー

(株式会社アンテのと / DENEN)  
金沢の「金箔」と能登の「塩」を合わせた、石川県ならではの乾杯ドリンク。能登地方に伝わる「揚げ浜式」製塩は、400年以上の歴史をもつ。



##### 鯛の子印魚卵塩辛

(株式会社田塚屋)  
魚卵で作った塩辛。商品名は「鯛の子」だが、主な原料はたらこ。“魚の王である鯛”に、美味しさの一等賞であることをなぞらえている。ピピットなピンク色が目を引く。



##### かんずり

(有限会社かんずり)  
新潟の伝統調味料・かんずり。地元妙高産のとうがらしを塩漬にし、数日間雪の上にさらす(雪さらし)。麴や食塩を混ぜて樽詰めし、3年間熟成発酵させて完成。辛さの中に奥深い甘み。



##### 富士桜高原麦酒 4種 4本セット

(富士観光開発株式会社 / 富士桜高原麦酒)  
標高1000mに位置するブルワリーで、ドイツ仕込みの醸造技術をベースに、厳選された材料と富士山麓の良質な軟水からこだわりのビールを醸造。びんには富士山と桜のレリーフ。



##### モンラック ナイアガラ / ロゼ

(株式会社井筒ワイン)  
信州桔梗ヶ原に創業以来、ブドウの栽培、醸造からびん詰めまで、一貫して土地に根ざしたワインづくりを行うワイナリー。グラス付きのワインは、列車での移動や旅行に便利。



##### スパークリングジュース ベーリー A

(株式会社プロヴィンチア / 葡萄屋 kofu)  
高品質なワインを楽しむように飲めるノンアルコールドリンクを、という思いから作られたジュース。100%山梨県産の黒ぶどうベリー A を使用。無加糖無添加。



##### 新潟清酒 おむすび黒

(今代司酒造株式会社)  
かわいらしいラベルの、まさに「呑む、おむすび」。新潟市の米農家・酒蔵・飲食店が手を「むすび」、良質な日本酒を消費者に届けようという思いから作られた。すっきり淡麗な味わい。



##### 柿の種のオイル漬け にんにくラー油

(阿部幸製菓株式会社)  
新潟生まれ「柿の種」と、おかずラー油の衝撃の出会い。中に入った柿の種は湿気ているのでは?と思いきや、サクサクパリパリとした予想外の食感。筆者一押しの逸品です。



##### 牛乳

(有限会社オプセ牛乳)  
信州小布施町の老舗牛乳屋の牛乳。三日月で眠る赤ちゃん天使のロゴは、栄養価の高い牛乳を飲んで、子どもたちに健やかに成長してほしいという願いが込められている。レト口なかわいさ。



##### バタージャム詰合せ

(株式会社ツルヤ)  
大人気のご当地スーパー「ツルヤ」。長野県民はもちろん、地産商品の取扱いとクオリティの高さから、お土産を買う観光客にも人気。ブルーツバターはメディアで紹介され大反響。



##### 富士プレミアムスパークリング ウォーター

(富士ミネラルウォーター株式会社)  
ミネラルを含んだやわらかな喉ごしの軟水を、繊細な泡の上質なスパークリングに仕上げた。環境にやさしいガラスびんは、G20大阪サミットのテーブルウォーターとして採用。



##### 黒蜜きな粉ジャム

(株式会社桔梗屋)  
とっても美味しいけど食べづらいお土産 No.1! 桔梗屋の信玄餅が、ジャムになって登場。これなら、舞い散るきな粉に四苦八苦することなし。



## 酒類向け冠頭口びんのご紹介

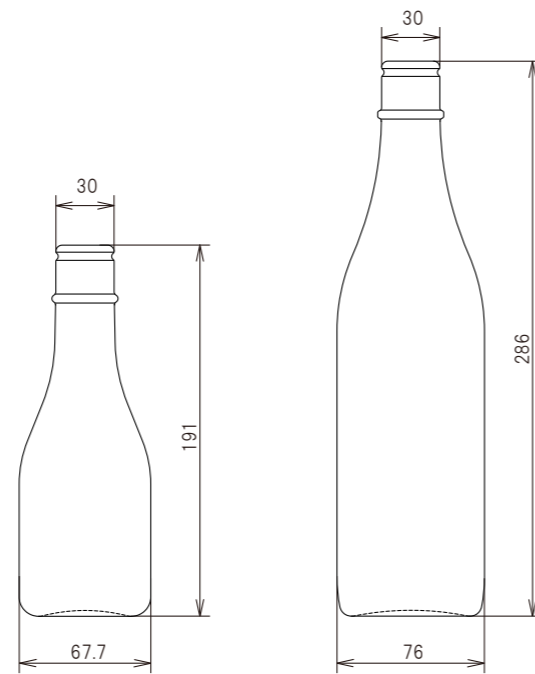
清酒で人気の冠頭口を採用した一般びん。  
300mlでは唯一の冠頭口製品。  
よりすっきりとしたデザインで  
気品のある印象の720ml。  
びんとキャップのトータルパッケージで、  
中身の上質感・本格感を演出。



規格300 軽量 冠頭口



ストレート720-415 冠頭口



品名	規格300 軽量 冠頭口
容量	300 ml
高さ	191 mm
胴径	67.7 mm
質量	252 g
口部	冠頭口 BG EG AM

品名	ストレート 720-415 冠頭口
容量	720 ml
高さ	286 mm
胴径	76 mm
質量	415 g
口部	冠頭口 BG EG

## SEO720-405 のご紹介

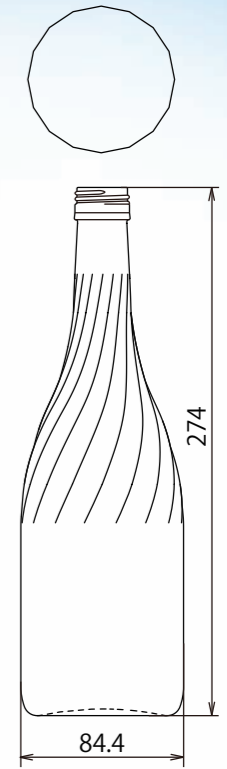
当社グループ 星硝株式会社が提供するオリジナルびんのご紹介



FL

OSB

BG



名称	SEO720-405
容量	720 ml
質量	405 g
高さ	274 mm
胴径	84.4 mm
口部	30STDPP

## SEO720-405

- 首から肩にかけて流れるラインが特徴的なびん
- FL、OSB、BGの3色展開

採用商品



お問い合わせはこちらへ

星硝株式会社 SEISHO Co.,Ltd.  
http://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

## 食品ロス

近年問題視されている食品ロス。フードロスとも言われ、「本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品」のことである。日本で廃棄されている食べられる食品は約600万トン。このうち事業系食品ロスは324万トン、家庭系食品ロスは276万トンとなっている（農林水産省H30年推定値）。食品ロスをなくすことはサステナブルな社会を目指す私たちの大きな課題のひとつ。SDGsの目標の12番目「つくる責任つかう責任」に該当する。

### アップサイクル

注目のアップサイクル。これまで破棄されてきたものに目を向け、そのものをより価値のあるものにリサイクルするアップサイクル。日本酒を醸造する際に出る酒粕を蒸留し、さらに破棄予定の柑橘類などで風味付けをしてジンを作る、などがいい例である。「0 waste」、「ごみを出さない経済循環」をコンセプトに活動する「530WEEK」のプロジェクトの『BREAD』はその一例。ベーカリー bricolage bread & co. と AJB プルワリーのコラボで生まれた商品である。サンドイッチを作る際に出てしまう、ライ麦パンの耳を原料のひとつにしてこのビールは作られる。パンの香ばしさが香るさっぱりとした味わいである。これまで、『BREAD』の原料になったパンの耳は、重さにしてなんと345kg（2021.5.31時点）になるという。そして売り上げの1%を「530WEEK」の活動費として充てられている。



### 廃棄野菜・果物の行く先

食品ロスというと「食べ残し」「賞味期限」が注目されているが、「廃棄野菜」は、いまだそのカテゴリーに組み込まれていない。とはいえ、見た目だけで規格外とされたおいしい野菜だって有効活用したい。例えば、葉物野菜のほうれん草は、傷みやすく出荷時の取り扱いが難しい。葉が折れたり色が少し悪いということで出荷時に破棄となってしまう。



▲ラベルはあえてロゴマークを使用せず、このグラフィックをテントや手ぬぐいなどに展開していきたいという

果物から、新ジャンルの商品を開発した、山下屋荘介『micca』。『micca』はびん入りのシロップである。1000個以上の果物を煮込んで作られたシロップの中に、果肉も入っている。常備菜ならぬ「常備果」。たっぷりサイズ450g入りのびんの中で、フルーツもシロップも彩り鮮やかなまま保存されている。見た目がきれいで、とてもおいしそうである。

食品ロスのうち家庭系食品ロスは、私たち個人でも取り組める身近な問題である。日々の生活の中に小さな気づきを重ね、ロスのない暮らしを実現していきたい。

こちらはレモン。他に清美オレンジ、もも、キウイ、りんごなど全8種類▶

野辺山でほうれん草を栽培する会社（株）アグレスが、美味しく食べられるのに関わらず破棄されるほうれん草をもったいないと奮起し作ったのが、この『野辺山ほうれん草 カレーペースト』である。250mlびんひとつの中に、200gものほうれん草を使用しカレーペーストが作られている。調理法はいたって簡単、水で溶いて煮込むだけ。ひとびんで4人分のカレーが作れる。流行りのアウトドアでも重宝されている。濃縮ペーストなので日持ちが良いのも魅力だ。さらに保存性が優れているガラスびん入りだから安心の品質だ。

次に、新型コロナウイルスの流行で行き場を失った



## ガラスびんイベントのご紹介

日本山村硝子子が加盟する日本ガラスびん協会では、消費者の皆様にガラスびんの魅力をお伝えするために、様々なイベントを実施しています。今回はその中からいくつかをご紹介します。

### エシカル・ダイニング びん詰めシリーズ

日本ガラスびん協会は、「びん詰め中村屋 Supported by binkyo」、「佐渡保存（さどぼぞん）」とともに、食品ロスに配慮した商品を発売しました。



「びん詰め中村屋 Supported by binkyo」は、スイーツ&デリカを販売している新宿中村屋 Bonna が展開する、日本全国のガラスびんに入った良いモノを独自の目線でセレクトするブランドです。今回はさらに、びん詰めなどの保存食専門のセレクトショップ「佐渡保存」とコラボレーション。

コンセプトは「エシカル・ダイニング」。日本ガラスびん協会が提唱する、「ガラスびんを通じて“食卓から地域社会の活性化を目指す”取り組みです。この理念を共有する3者によって、オリジナル商品の発売が実現しました。




◀「りんごラッシーの素」は牛乳などで割って、すりおろしりんごの優しい味わい。



「食べる玄米グラノーラ」はスパイシーな味わいでザクザク食感。おつまみにどうぞ。▶

ラインアップは「食べる玄米グラノーラ」「打豆とレーズンのビネガーオイル漬け」「さどぼんちやミントチャイ〜季節のドライフルーツ入り〜」「りんごラッシーの素」「柿とスパイスのジャム」の5種類で、10/7から順次発売。いずれもフードロス食材をメインに活用しています。新宿中村屋総料理長兼チーフテイスター 二宮健氏の監修のもと、素材本来の味わいを生かしながらスパイスやハーブなどのエッセンスを利かせた、美味しくエシカルな仕上がります。ぜひお試しください。

商品詳細や販売店等の情報は、日本ガラスびん協会 HP をご覧ください▶▶ 

### ガラスびんで シュワシュワ市

新宿中村屋 Bonna と共同で、全国のクラフトサイダー、クラフトラムネを集めた「ガラスびんでシュワシュワ市」を開催しました。上記の「びん詰め中村屋 Supported by binkyo」プロデュースによる期間限定イベントで、全国清涼飲料連合会、全国各地の飲料メーカーの協力により、全国から55種類以上の商品が集合。都内随一の品揃えを実現し、大盛況で幕を閉じました（一部商品は Bonna にて継続販売）。



▲商品はエリアごとにまとめて陳列。  
◀お祭りのような装飾で楽しい。  
開催概要  
日程：6/29～8/31 ※現在は終了しています  
場所：新宿中村屋ビル 地下1階  
スイーツ&デリカ Bonna/ ボンナ 新宿中村屋

「シュワシュワ市」に合わせて、オリジナル商品「新宿ジンジャーエール」を発売。新宿中村屋の二宮健氏監修のもと誕生した、「カレーに合う」ジンジャーエール。ラベルには新宿を象徴する高層ビル群を描き、カレーを連想させる「あおき色」を採用。新たな新宿名物を目指します！

### 新宿 ジンジャーエール

今後も日本ガラスびん協会の活動にぜひご注目ください！