

# 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.178-2023 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。

2023

No. 178

 NIHON YAMAMURA GLASS

## CONTENTS No.178

### 02 ガラスびん × SDGs vol.6

#### ガラスびん出荷動向

業種別ガラスびん出荷実績 2022年4月～2023年3月

### 03 新製品トピックス

2022年12月～2023年3月の新製品ご紹介

### 05 ガラスびん物産展

北九州 特集

### 07 一般びん情報

冷酒におすすめ、500ml びんのご紹介

### 08 環境への取り組み

環境トピックス

### 09 COMING UP@NYG

ガラスびん × 自動販売機  
コーポレートサイト  
リニューアルのお知らせ

### 受賞商品決定！ GLASS BOTTLE AWARD

## 2023

2023年3月17日に  
「第19回ガラスびんアワード2023」  
授賞式が行われました。

http://glassbottle.org/glassbottlenews/3860



詳しくはWEBで！



優秀賞

きょうの日本酒株式会社  
きょうの日本酒

最優秀賞

株式会社五島つばき蒸溜所  
GOTOGIN

優秀賞

株式会社クラレキープ  
刀剣乱舞ONLINE  
日本酒刀剣勇士 山姥切国広



機能賞

日本ワイン農業研究所株式会社  
「アルカンヴィーニ」  
アルカンヴィーニニューシールドネ  
2021



リー・フアンキー賞

キュービー株式会社  
キュービー マヨネーズ・  
スヌービー (瓶)



富永美樹賞

味の素AGF株式会社  
「ブレンディ®」瓶 80g  
「ちょっと贅沢な珈琲店®」  
スペシャルブレンド瓶 80g



日本ガラスびん協会特別賞

株式会社桃屋  
江戸むらさき  
ごはんですよ!



日本ガラスびん協会特別賞

株式会社ダイヤケミカル  
グレイスメイトポビー

## BOTTLE LAB.41

—世界のおもしろガラスびん研究室—

アイラ島の恵みを刻む

### ブルイックラディ蒸留所 THE BOTANIST

ヘブリディーズ諸島アイラと言えば、スコットランドのモルトウイスキーで有名な美しい島である。そのアイラで生まれた初のジン、THE BOTANIST。9種類の伝統的なボタニカル(ジュニパーベリー、コリアンダーシード、フルーツピールなど)に、植物学者が手摘みで採取したアイラ島野生のハーブや花などを加え、合計22種類のボタニカルを使用している。

このびんの胴部一面に張り付いた文字はラテン語である。調べると、ジンの材料となったその22種類の植物の学名が刻まれているようである。『TRIFOLIUM PEPENS、CRATAEGUS MONOGYNA……』。そうと知ったとたん、無秩序に並んでいるように見えていた文字列も、まるで古代碑文のように神々しく感じ始めるのだから、不思議なものである。

光を蓄え、煌めく文字群。このジンに込められた哲学と魂がびん表面に浮き上がってきている。



## ガラスびん × SDGs vol.6



### 今回のテーマ 「ガラスびんのリサイクル」

今回は3R最後のひとつ、リサイクルをご紹介します。今やリサイクルは日常に根付いていますが、リサイクルの工程や、何に生まれ変わっているのかまで理解している方は意外と少ないのではないでしょうか？実は、ガラスびんは何度でもガラスびんに生まれ変わることができる、リサイクル性に優れた容器なのです。

#### リサイクル性が高い理由

ガラスびんは無機物であるため、何度溶解しても組成が変化せず、ガラスびんからガラスびんへ、永続的に生まれ変わることができます。

<ガラスびんの原料>

バージン原料

カレット



- ガラスびんの原料は自然界に存在する天然素材
- 無機物であるため、複雑な処理を必要とせず溶かすだけでガラスびんに生まれ変わる

<主な包装容器>



関連する SDGs 目標



### ガラスびんリサイクルのポイント カレット(再生原料)

カレット(再生原料)とは、リサイクルガラスくずのことです。各家庭から自治体の資源回収に排出された空きびんを、専門業者でカレットに加工し、ガラスびん工場で原料として使用します。

#### バージン原料の使用量を削減できる

ガラスびん1本あたり約70%のカレットを使用  
バージン原料の使用量や、原料採掘や輸送のエネルギーを削減

#### 製造時のCO<sub>2</sub>排出量を削減できる

炭酸塩を含むバージン原料の燃焼反応で発生するCO<sub>2</sub>が、カレットなら発生しない  
カレットは融点が低く、それ自体も融材の働きをするため、省エネによりCO<sub>2</sub>排出量を削減

#### 「びん to びん」の水平リサイクルを実現できる

包装容器の中で、水平リサイクル率が一番高い※のはガラスびん  
素材特性を生かした、ムダのないリサイクルシステム

※比較指標を統一して当社独自に算定

## 業種別ガラスびん出荷実績

### 2022年4月～2023年3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
薬化粧品	304.6	5.8%	272.0	32.6	112.0%	36,542	3.9%	32,218	4,324	113.4%
(薬化粧品計)	370.9	7.1%	344.8	26.1	107.6%	44,083	4.7%	40,515	3,568	108.8%
飲料	369.5	7.0%	332.0	37.5	111.3%	88,999	9.5%	79,859	9,140	111.4%
牛乳	57.1	1.1%	60.3	▲3.2	94.7%	9,403	1.0%	9,312	91	100.9%
小塚ドリンク	1,607.8	30.6%	1,640.9	▲33.1	98.0%	150,501	16.1%	152,653	▲2,152	98.6%
飲料ドリンク	671.6	12.8%	685.4	▲13.8	98.0%	94,878	10.2%	96,501	▲1,623	98.3%
(飲料計)	2,705.9	51.5%	2,718.6	▲12.7	99.5%	343,781	36.9%	338,325	5,456	101.9%
食料	757.2	14.4%	781.9	▲24.7	96.8%	129,983	13.9%	136,079	▲6,096	95.5%
調味料	572.0	10.9%	617.3	▲45.3	92.6%	95,611	10.2%	100,523	▲4,912	95.1%
(食料計)	1,329.1	25.4%	1,399.2	▲70.1	95.0%	225,594	24.2%	236,602	▲11,010	95.3%
清酒 1.8L	41.9	0.8%	41.6	0.3	100.7%	39,836	4.3%	39,557	279	100.7%
清酒 中小	365.2	6.9%	338.3	26.9	108.0%	110,519	11.9%	101,214	9,305	109.2%
ビール	108.9	2.1%	93.2	15.7	116.8%	35,501	3.8%	29,519	5,982	120.3%
ウイスキー	95.3	1.8%	88.9	6.4	107.2%	45,378	4.9%	42,304	3,074	107.2%
焼酎	52.6	1.0%	48.3	4.3	108.9%	22,247	2.4%	20,241	2,006	109.9%
その他洋雑酒	175.8	3.3%	168.7	7.1	104.2%	65,218	7.0%	62,391	2,826	104.5%
(酒類計)	839.7	16.0%	779.2	60.5	107.8%	318,699	34.2%	295,233	23,466	107.9%
合計	5,256.7	—	5,242.1	14.6	100.3%	932,157	—	910,699	21,488	102.4%

2022年4～2023年3月の出荷実績は、数量で前年比100.3%、重量で102.4%となった。外食機会増加によるアルコール需要の復調によって、酒類びんすべてが前年を上回る結果となった。一方で、コロナ禍の巣ごもり需要で増加した食料・調味料びんは前年を大きく下回った。コロナの5類感染症移行によって、今後も各業種でさらなる増加が期待されるが、業界の生産体制変化による需要逼迫が懸念点である。

## 北九州 特集

2020年からスタートしたガラスびん物産展も、残すところあと2回。ついに九州に到達しました。今回は九州北部の4県をご紹介します。山海の自然・温泉・食・歴史・文化、すべてが詰まった共和国。その魅力を存分にお楽しみあれ！



### 長崎・佐賀

#### じゃがたらお春 スタンドグラス

(福田酒造株式会社)  
馬鈴薯を原料にした焼酎。スタンドグラスの風合いで描かれた大浦天主堂が、ボトルに差し込む光を通して輝く様が美しい。商品名の「じゃがたらお春」は、時代に翻弄され悲運な人生を辿った女性の名前。



#### つばきねこのジャム いちご/はっさく

(びんづめ専門店くまごろう)  
長崎県五島市のPRキャラクター「つばきねこ」の顔がイラストされたジャム。五島列島は、日本有数の椿の島として有名。五島産のいちごとはっさくをたっぷり使って無添加で作られている。



#### 長崎ちゃんぽんスープ

(桃華園)  
長崎新地中華街にある老舗中華料理店のちゃんぽんが、自宅で楽しめる。ちゃんぽんは、まかない料理が発祥とされる。名前の由来は、中国語で簡単なお飯という意味の「喰飯(シャンポン)」がなまったものや、ポルトガル語の混ぜる・混合するという意味の「ちゃんぽん」がなまったもの、など諸説ある。



#### 松浦漬本舗

(有限会社松浦漬本舗)  
佐賀県呼子で古く産業として栄えていた捕鯨。かぶら骨と呼ばれる、鯨の上あご(鼻筋)の軟骨を細かく刻み、酒粕に漬け込んだ珍味。甘辛い味付けに、かぶら骨の持つ独特の食感が面白い。



#### 長崎デリシャスインク カステラ ラメ入り

(株式会社石丸文行堂)  
長崎名物カステラをインクで表現したユニークな商品。カステラ色のインクに、たっぷりのホワイトパールラメを入れて「ざらめ」を演出。インクの混ぜ加減やペン先につける場所を工夫することで、カステラ生地はやさしい黄色から、ざらめたっぷりの茶色い皮まで、一瓶でみごとに表現。



#### イカスミサイダー

(呼子萬坊 / 株式会社萬坊)  
佐賀県呼子と言えば「イカの活き造り」。呼子産のヤリイカ、ケンサキイカ、アオリイカなどを素早く活き造りにした名物。サイダーにはフリーズドライした本物のイカスミ入り。よく振ればイカスミと見間違えるほど。



#### NOMANNE

(古伊万里酒造有限公司)  
こちらはガラスびんではないのですが……同じセラミックス、ガラスびんの兄弟として紹介する、有田焼のカップ酒。古伊万里様式「牡丹唐草」が描かれた白磁器の中に入っているのは、GI佐賀に認定された日本酒。酒蔵と窯元の共同製作による、芸術品のように美しいカップ酒。



#### 本格焼酎 美鶴乃舞 緑茶

(宗政酒造株式会社)  
世界に通用する蒸留酒を目指して作られた逸品。原料の約1割に佐賀県嬉野市の緑茶を使用。蒸した茶葉をもちろみと一緒に発酵させ、茶葉ごと単式蒸留した贅沢な製法。透明感の高いガラスと、徳利のような特徴的な注ぎ口が印象的なボトルデザイン。



#### ご褒美だんご

(Hakatayamada)  
びん業界・だんご業界に激震走る。串団子とボトル全長のシンデレラフィットにより実現した、串団子そのままボトルに入れちゃった独創的な商品。定番のみたらしの他、ずんだ、黄色のスイートポテト餡、水色のラムネ餡など変わり種も。餡がぎゅうぎゅうに詰まっているのも嬉しい。



#### プティジョリー

#### HAKATA

(株式会社桜坂 AZUL)  
「博多」をモチーフにした手作りアイシングクッキー。描くのはおなじみの明太子、博多土産の「二〇加煎餅(にわかせんべい)」、伝統芸能「博多独楽(はかたこま)」、帯に使われる「博多織」、伝統工芸品「博多張子」の虎。



#### ゆずすこ

(株式会社高橋商店)  
九州名産のゆずこしょうから生まれた大ヒット商品。名前の由来は「ゆず」お酢の「す」、こしょう(九州の方言で唐辛子をこしょうと呼ぶ)の「こ」から取っている。お酢入りのさっぱりした液体ゆずこしょうは、肉、魚、サラダ、麺類、和洋中とにかく何にでも合う万能調味料。



#### THE MENTAL 中辛

(株式会社山口油屋福太郎)  
博多土産「めんべい」を手掛ける会社のこだわり明太子。明太子の概念を覆し、おしゃれてスタイリッシュに楽しめる小びんに仕立てた。中味はもちろん本格派。独自の二度漬け製法による奥深い旨みを楽しめる。



#### かぼすりキュール

(八鹿酒造株式会社)  
大分県特産の天然かぼすをたっぷり使ったリキュール。かぼすの肌感を表現した、キュートでレトロなミニボトル。かぼすは江戸時代に大分県臼杵市で栽培されたことが発祥とされ、今では生産量の95%以上が大分県。すだちと似ているが、かぼすの方がひと回り大きく、皮が厚めで果肉が黄色い。



### 福岡・大分

#### 高級かけ醤油

(有限会社日田醤油)  
重厚感あるボトル入りの醤油。秘伝の濃い口醤油に、鰹節・昆布などを天然だしを利かせた。九州の醤油が甘い理由は諸説あるようで、砂糖が伝来した地であり利用しやすかった。新鮮であるがゆえ醤油をはじきやすい刺身になじむようにとろみをつけるため、馬肉や鳥刺し、焼酎に合うから……などなど。



#### いいちこ 25度

(三和酒類株式会社)  
麦焼酎自体の発祥は長崎県とされ、江戸時代に年貢から除外されていた大麦を用いて自家焼酎を作ったのがはじまりだとか。現代は二大焼酎メーカーが大分県にあることから、麦焼酎=大分県のイメージが強いかもしれない。なかでも「いいちこ」は、長年のガラスびんのご愛顧はもちろんだら、新商品でもデザイン性豊かな、チャレンジ的な形状のボトルを続々創出している。



#### 冠地鶏大葉そぼろ

(有限会社寿楽庵)  
大分県臼杵の老舗料亭が作る、ごはんのおとも。旨みの強い大分県産地鶏に風味の良い大葉を加え、優しい味のそぼろに仕上げた。大胆なくびれの入った、砂時計のようなフォルムのユニークなボトル。



#### ごまだし えそ

(佐伯 漁村女性グループめばる)  
「ごまだし」とは白身魚を焼き、ごまや醤油などとすり合わせた、大分県佐伯市の伝統的な調味料。郷土料理「ごまだしうどん」として食べるのが一般的。地元の豊後水道で獲れた魚しか使わないこだわりで、ラインアップはあじ、えそ、鯛、シイラの4種類。



## 冷酒におすすめ、500ml びんのご紹介



冷やして飲むお酒に丁度よいサイズ。  
ご好評いただいている3タイプをご紹介します。

製品イメージ



### 親しみのあるベーシックな形

スタンダード  
STANDARD TYPE

品名	清酒 500N
容量	NET.500ml
品目コード	020589
質量	360g
口部	30STDPP

### スッキリとしたおしゃれな形

スタイリッシュ  
STYLISH TYPE

品名	モーゼル 500-404 DC
容量	NET.500ml
品目コード	024169
質量	404g
口部	28ALPP

### 細身で背の高いボルドー形

スリム  
SLIM TYPE

品名	ボルドースリム 500PP
容量	NET.500ml
品目コード	082374
質量	410g
口部	30STDPP

## 環境トピックス

当社は主力のガラスびん事業をはじめ、会社一丸となって省資源・省エネルギー・リサイクル・廃棄物削減に努めており、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。今回は近年の環境面の取り組みについてご紹介します。

### 100% アンモニア燃焼でソーダ石灰ガラスの溶融に成功

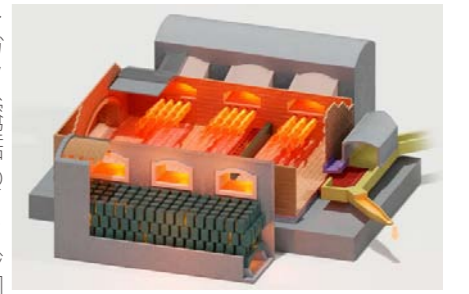
当社は、大阪大学大学院工学研究科 赤松史光教授のグループ、東京ガス株式会社、関西電力株式会社との共同研究で、アンモニアを燃料に用いたガラス溶解炉向けの燃焼技術の開発を行い、ガラスびんに用いられるソーダ石灰ガラスの原料を、アンモニアを100%使用した燃焼によって溶融することに成功しました。

現在、ガラス溶解炉では、都市ガスや重油などの化石燃料を使用した燃焼を行っております。本研究開発では、都市ガス等をアンモニアに置き換えて燃焼させ、ガラスびん向けソーダ石灰ガラスを溶融する実験を行っています。

▶ガラス溶融実験



▶ガラス溶解炉のイメージ図



燃料としてのアンモニアは、燃やしてもCO<sub>2</sub>を排出しないことから、ガラス産業においてもCO<sub>2</sub>排出量削減に大きく役立つ可能性がある次世代エネルギーとして、注目されています。今後、アンモニアを用いたガラス溶融技術の開発をさらに進め、2050年のカーボンニュートラル社会の実現を目指していきます。

### カーボンオフセット・マッチングが成立

2023年3月、当社と埼玉県熊谷市との間でカーボンオフセットのマッチングが成立しました。

埼玉県目標設定型排出量取引制度の対象である当社埼玉工場（熊谷市）において、温室効果ガス削減により創出されたクレジットを、制度対象外の熊谷市へ無償提供し、熊谷市の事業活動で止むを得ず排出される温室効果ガスのオフセット（埋め合わせ）を行います。この制度の下、事業所が地元市町村のオフセットのためにこのクレジットを提供するのは初めてのことで。

日本山村硝子  
埼玉工場

クレジット提供  
614 t-CO<sub>2</sub>

熊谷市

公用車やHP運用の  
サーバー稼働などで  
排出されるCO<sub>2</sub>



熊谷市へのクレジット贈呈式  
(左から北代埼玉工場長、植田執行役員、小林市長)

### 循環バリューチェーンコンソーシアムに参加

2022年11月、当社は資源循環の実現を目的とする「循環バリューチェーンコンソーシアム」(Circular Value Chain Consortium、以下CVCコンソーシアム)の会員企業となりました。

CVC  
コンソーシアム  
とは？

資源循環の実現を目指し、産官学での情報交換・議論・研究開発の場として、早稲田大学オープンイノベーション戦略研究機構下に設立

異なる役割や技術を有する事業者が連携し、資源循環システムの社会実装を推進することを目的とする

資源循環におけるガラスびんの強みを生かすには、ガラス素材の循環方式や当社の持つ多様な技術を、社会システムに実装していく必要があります。そのためには、産官学の連携やパートナー企業との協力が重要です。当社ではCVCコンソーシアムを通じて、今後もガラス原料の再資源化技術の研究開発を進めていきます。

## ガラスびん × 自動販売機

世界初の自動販売機は、古代エジプトの寺院に設置された聖水を販売するための装置である。この装置は完全自動で5ドラクマ硬貨を投入すると、硬貨の重みで栓が開き、蛇口から水が出る構造であった（ウィキペディアより）。世界で一番自動販売機が多いのはアメリカで645万台！日本は400万3600台（2021年末、日本自動販売システム機械工業会調べ）のようなので、国土に対する密度でいえば日本の勝ち。

ということで、今回取り上げるのは自動販売機で活躍しているガラスびん。飲料、缶ビール、タバコだけではない、ディープでユニークな自動販売機の世界を覗いてみよう。

### 神奈川県相模原市にある「中古タイヤ市場相模原店」またの名を“レトロ自販機の聖地”に行ってみよう！



▲自販機でお酒を販売することに大幅な制限が設けられたため、使えなくなってしまった酒類自販機の正しい使い方がこれ！お酒以外を販売すればいいじゃない、”がわ”と中味が違ったって構わないじゃない、という自由な発想の自販機。



▲昭和懐かしの1リットルびんがそのまま飾ってある、売らない自販機。

似たような飲料が入っているが、似て非なるものを販売している自販機。間違い探しのような楽しみも、日本コカ・コーラ(株)「リアルゴールド」



▲「缶入り」と書いてある自販機はガラスびんが商品見本。買うと、ちゃんとびん入りウーロン茶が出てきた(笑) アサヒ飲料(株)「烏龍茶」

▲マルチネリ「アップルジュース」これが自販機に入っているのを見るのは初めて。

てお伝え出来ないのが残念だが、この聖地は多くの客に笑顔をもたらし、ガラスびんは元気に活躍していた。



▲約100台の自動販売機がずらりと並ぶ

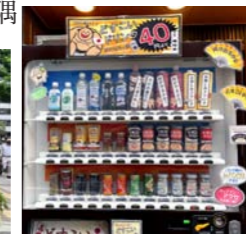


### しっかり回収、しっかりリユース！

もちろんガラスびん以外にも、ハンバーガー、カレー、駄菓子、おもちゃ、りんご飴などなど、見て楽しい、買って美味しいアイテムがずらっと並んでいた。

### アクセサリは自動販売機で買う両国

両国にあるおみやげ店「國技堂」。店舗の外壁に静かに佇む興味津々な自動販売機。なにやら不思議な商品が並ぶ中、隅の方に鎮座する、ガラスびんに詰め込まれた「カップインアクセサリ」、「カップインピアス」。おしゃれアイテムに、ひとびんいかが？



### 空港の自動販売機で購入できる、びん入りのご当地みやげ

首都圏を代表する羽田空港には、衣料品・玩具・冷凍食品など様々なジャンルの商品を扱った自動販売機が随所であり、利用客がいつでも気軽に購入できる。中でも第2ターミナル出発ロビーに並んだご当地の特産品専用の自動販売機が一段と目を引く。羽田空港のイベントなどをプロデュースしている(株)ビッグウィングに話を聞く。2015年に最初の1台「富山県」から始まり“ご当地シリーズ”が展開された。人気上位は北海道、キャラが立っている熊本(くまモン)や秋田(秋田犬)。



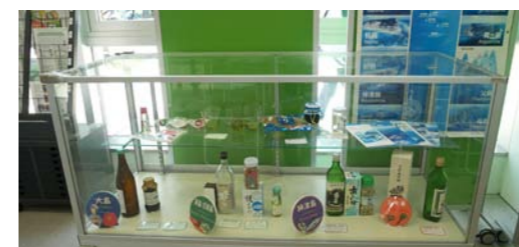
▲羽田空港 第2ターミナル出発ロビーにあるご当地シリーズの自動販売機 (株)ビッグウィングがプロデュースしている。

GW・お盆休みの繁忙期やメディアで紹介されると売り上げがグンと伸びるといふ。メーカーが厳選したおすすめ商品が並び、空港内で全国のみやげを楽しめる。

次に向かったのは、東京都の離島へひとつ飛び、調布飛行場。旅客ロビーには大島、新島、式根島、神津島、三宅島の特産品が展示され、『三

▲熊本の老舗調味料メーカーの ぼん酢と透明醤油

原梅油』『新島焼きさや』など自販機から購入できる。スタッフのイチ押しは、新島産の青唐辛子を使った『ペペロンおいる』。「パスタはもちろん、色々な料理に合いとっても美味しいですよ」と親切に教えてくる。島へ着けば地元の人たちが更に暖かく迎えてくれるだろう。



▲各島の特産品の展示紹介コーナー。ほとんどがびん製品



▲調布飛行場のスタッフおすすめ！『ペペロンおいる』



▲調布飛行場にある自動販売機

## コーポレートサイトリニューアルのお知らせ

このたび、当社のコーポレートサイトをリニューアルしました！「透き通る世界を。」をメインメッセージに、「ガラスを通じて豊かで快適な生活をつくりだす」という当社の存在意義を体現したビジュアルに大幅刷新。私たちガラスびんカンパニーのページも、ガラスびんの良さ、ガラスびんのカンパニーの特徴、企画開発やご購入の流れなどを、わかりやすくご覧いただけるようになりました。ぜひ当社の新しいコーポレートサイトをご活用ください！



NIHON YAMAMURA GLASS

