

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.179-2023 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。

2023

No. 179

 NIHON YAMAMURA GLASS

CONTENTS No.179

02 ガラスびん×SDGs vol.7

ガラスびん出荷動向

業種別ガラスびん出荷実績 2023年1月～2023年6月

03 新製品トピックス

2023年4月～2023年7月の新製品ご紹介

05 ガラスびん物産展

最終回：南九州&沖縄 特集

07 一般びん情報

輸出好調 720ml 清酒びんのご紹介

08 NYG トピックス

きらベジステーション 新・植物工場竣工

09 COMING UP@NYG

みりん（味醂）は飲み物
ガラスびんで乾杯ドリンク！

ガラスびんの良さを体感 青少年のための科学の祭典

8・9月に大阪と東京で開催した「青少年のための科学の祭典」に今年もガラス製品ブースが出席。当社のガラスびんが展示されました。

「青少年のための科学の祭典」は、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、板ガラス・ファイバーガラス・パネルディスプレイガラスなど様々なガラス製品を展示するブースを出席。ガラスびんコーナーでは、主にガラスびんの3Rを紹介しました。



大阪は2日間で1,200人、東京では1日で600人がガラス展示ブースに会場しました。顔ぶれは小学生の親子から中高生まで様々で、「情報量がすごかった！」「ここが一番良かった」など嬉しい声も聞けました。安心安全なガラスびんを始め、高機能で多くの可能性を持つガラス素材の素晴らしさを体感してもらえたイベントとなりました。

BOTTLE LAB.42

—世界のおもしろガラスびん研究室—

才色兼備

Baglietti No.10 Prosecco

スパークリングワインって、それだけで華やかで魅惑の飲み物だと思いませんか。このNo.10 Proseccoはボトルだって煌びやかで、飲む人の心を静かに、強く、躍らせると思いませんか。そう、スパークリングワインの泡のように。表面を覆い尽くす大きめのカットパターンが大胆で、一目見ただけで気持ちまでワクワクするスパークリングワインです。

バリエティがあるイタリアのヴェネト州には、アドリア海に向かってピアヴェ川が流れ、この川流域にはヴィニ・デル・ピアヴェと呼ばれるワインの産地が広がっています。バリエティのワインはこのピアヴェ産のぶどうのみを使用してつくられています。

シタデル・デュ・ヴァン金賞、リヨンコンクール銀賞と、ワインコンクールでも華やかな受賞経歴をもつNo.10 Prosecco。ボトルもその賞賛を浴び、きらきらと輝きを放ちながら、今日もまた人々を酔わせていることでしょう。



ガラスびん×SDGs vol.7



今回のテーマ 「安全な職場づくり」

前回まで、ガラスびんの3Rを通じたSDGs貢献ポイントについてご説明しました。今回からは、当社独自のSDGs貢献に関する取り組みをご紹介します。ガラスびんの製造は高温のガラスを扱うため危険が伴いますが、他方で熟練の技術や知識が必要な工程も多くあります。当社では従業員の安全を確保しながら品質も維持するために、世界初の塗油ロボットを導入しています。

世界初*の粗型・仕上型の塗油ロボットを開発

作業者の負担軽減により安全で働きやすい職場へ

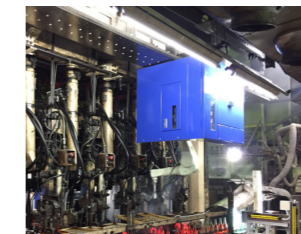
*仕上型の塗油ロボットは世界初



MSR マルチモールド・スプレーイング・ロボット



粗型側塗油ロボット



仕上型側塗油ロボット

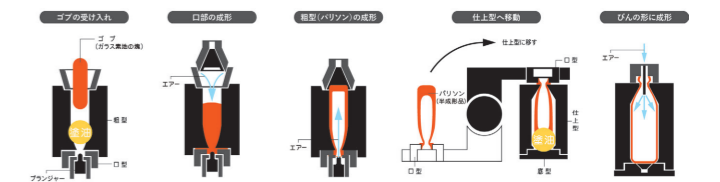
- 2018年3月から導入を開始。現時点で2工場14ラインに導入済
- 国内での特許登録済。併せて海外主要国への特許移行を申請中

塗油ロボット導入のメリット

製びん機の周辺温度は50度近いため、作業者の負担が大きく、安全面で細心の注意が必要。また熟練度により塗油作業の精度にバラつきがでる。

そもそも「塗油」とは？ なぜ必要なの？

ガラスびんの成形工程で欠かせない、離型剤を塗る作業のこと。ガラスびんの成形では、おおまかな形を作る「粗型」と完成品を作る「仕上型」の2種類の金型を使用する。それぞれ金型内部への定期的な離型剤塗布によって、ガラスの型離れを良くして品質を保つことができる。手作業で行うのが一般的。



作業員の負担を軽減し、安全な別作業への割り付けが可能。また塗油作業を均一化することで品質が安定し、ムラをなくすることで使用する油量も削減。

業種別ガラスびん出荷実績

■ 2023年1月～2023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)				
	2023年度	構成比	2022年度	前年差	前年比	2023年度	構成比	2022年度	前年差	前年比
業	164.7	6.4%	141.0	23.7	116.4%	18,707	4.2%	16,950	1,757	110.4%
化粧品	31.4	1.2%	37.7	▲6.3	83.3%	3,509	0.8%	4,258	▲749	82.4%
(化粧品計)	196.0	7.6%	178.7	17.3	109.7%	22,216	5.0%	21,208	1,008	104.7%
飲料	197.0	7.7%	177.8	19.2	110.8%	46,645	10.4%	42,033	4,612	111.0%
牛乳	22.9	0.9%	28.6	▲5.7	80.0%	3,666	0.8%	4,490	▲824	81.6%
小壘ドリンク	800.2	31.2%	770.2	30.0	103.9%	75,582	16.8%	72,281	3,301	104.6%
飲料ドリンク	325.4	12.7%	348.9	▲23.5	93.3%	46,111	10.2%	49,214	▲3,103	93.7%
(飲料計)	1,345.7	52.5%	1,325.5	20.2	101.5%	172,004	38.2%	168,018	3,986	102.4%
食料	347.3	13.5%	375.6	▲28.3	92.5%	59,121	13.1%	64,427	▲5,306	91.8%
調味料	275.7	10.7%	288.6	▲12.9	95.5%	44,527	9.9%	47,269	▲2,742	94.2%
(食料計)	623.0	24.3%	664.2	▲41.2	93.8%	103,648	23.0%	111,696	▲8,048	92.8%
清酒 1.8L	18.9	0.7%	19.7	▲8.0	95.9%	17,928	4.0%	17,716	▲212	95.8%
清酒 中小	171.8	6.7%	168.1	3.7	102.2%	52,810	11.7%	51,613	1,197	102.3%
ビール	47.8	1.9%	50.0	▲2.2	95.6%	14,788	3.3%	16,445	▲1,657	89.9%
ウィスキー	51.2	2.0%	45.7	5.5	112.0%	24,411	5.4%	21,853	2,558	111.7%
焼酎	26.7	1.0%	24.2	2.5	110.3%	11,066	2.5%	10,208	858	108.4%
その他洋雑酒	83.0	3.2%	89.4	▲6.4	92.8%	31,001	6.9%	33,428	▲2,427	92.7%
(酒類計)	399.3	15.6%	397.2	2.1	100.5%	152,004	33.8%	152,263	▲259	99.8%
合計	2,564.1	—	2,565.7	▲1.6	99.9%	449,872	—	453,185	▲3,313	99.3%

2023年1月～2023年6月の出荷実績は、数量で前年比99.9%、重量で99.3%となった。増加したのは薬びん・飲料びん・小壘ドリンクびん・清酒中小びん・ウィスキーびんなど。薬びんは半導体関連が好調。小壘ドリンクは昨年の反動と海外向け堅調により増加。ウィスキーびんは国内・輸出ともに好調で2桁増加。飲料びんはラムネの輸出が好調に推移した。一方で、食料びんは製品価格改定影響、調味料は他素材化により不調。清酒1.8Lはガラスびん供給逼迫により減少した。

最終回 南九州&沖縄 特集



3年を掛けてガラスびん物産展はついに最終回！コロナ禍で外出や旅行が自粛され、酒類食品業界が苦境に立たされる中、ガラスびんをご愛顧いただいている全国各地のメーカーの力になりたい……という思いでスタートした本企画。連載を進めるごとに、これまで知らなかったご当地の魅力やこだわりが詰まった商品から、定番のソウルフードまで、たくさんのびん商品に出会うことができました。この連載を読んで皆さまが新たなびん商品を知り、食べてみたい、そしてその土地を訪れてみたいと思ってもらえたとしたら、これほど嬉しいことはありません。さあ最終回は、南国ムード漂う南九州&沖縄をご紹介！皆さまご愛読ありがとうございました。

熊本・宮崎

透明醤油

(株式会社フンドーダイ)
素材そのままの色味を生かす……ことを突き詰めたなんと透明になった醤油。生揚げ醤油に特殊処理をすることで透明に。新感覚の調味料。



くまモンサイダー

(有限会社阿蘇・岡本)
熊本県阿蘇の湧き水で作ったサイダー。ラベルには、日本一有名な熊「くまモン」が。熊本県営業部長就任、「ゆるキャラ」グランプリ2011「優勝」、「NHK紅白歌合戦」「プロフェッショナル 仕事の流儀」出演など堂々たる経歴を持つ。



日向夏ドレッシング

(ミツイシ株式会社)
宮崎県で200年前に発見された日向夏は、甘味があるふかふかの白皮と酸味きわだつ果肉と一緒に食べることが特徴的な珍しい柑橘。白皮ごとカットした果皮と果汁がたっぷり入った、甘酸っぱくジューシーなドレッシング。



御飯の友 八角瓶

(株式会社フタバ)
ふりかけの元祖・御飯の友。大正二年に薬剤師の吉丸末吉氏が、食料難で慢性的に不足していたカルシウムを補うために考案。びんは昭和28年頃の形状を複製。

高千穂牧場ヨーグルト

(株式会社高千穂牧場)
霧島連山の麓に広がる広大な高千穂牧場。コンビニ等で販売されている「カフェ・オ・レ」でおなじみかもしれない。生クリームのような濃厚さと爽やかな牛乳の旨み特徴の、かわいらしい見た目のびん入りヨーグルト。



甕雫 KURO

(京屋酒造 有限会社)
紅芋・紫芋・コガネマサリで作った、異なる原酒をブレンドした焼酎。少量の甕で仕込むことで、自然な発酵を促し軽やかな口当たり。「甕雫」は1800mlの甕型ガラスびん入り。ふたもガラスびんでできている。



白しろ 25度

(高橋酒造株式会社)
一説では日本最古の焼酎と言われる球磨焼酎は、500年の歴史を持つ、熊本県人吉・球磨で作られる米焼酎。地理的表示(GI)に指定されている。すっきりとした淡麗な味わいで、どんな料理にも合う万能選手。



黒霧島

(霧島酒造株式会社)
言わずと知れた国民的・芋焼酎。「黒」は「黒麹」のこと。かつて白麹が主流だった時代に、創業当時のルーツを受け継いだ黒麹仕込みに挑戦して開発された。料理を引き立てる食中酒として、ドロツとしたあまみとキリッとした後切れが特長。

沖縄・鹿児島

太陽のきびなごオリーブオイル漬け

(東シナ海の小さな島ブランド株式会社)
きびなごがびんにぎっしり、インパクトのあるオイル漬け。きびなごはニシン科の魚。独特な帯状の縞模様を指して、鹿児島県の方言で「帯(きび)」の「小魚(なご)」と呼ばれている。鹿児島が有数の産地であり、郷土料理には欠かせない魚。



カツオ×カケル No.2 うま塩

(有限会社マルチョウ)
鹿児島県枕崎産の花かつおを、使いやすいパウダーに。味噌汁にごはん、サラダ、料理の下味にさらさらっとかければ旨み抜群。枕崎はかつお節の国内生産量日本で、シェア50%を占める。



黒豚チャーシュー魔法の肉かけ

(肉の島田屋)
鹿児島産黒豚で作ったチャーシューを丁寧にほぐし、ごはんに乗せれば肉汁と旨みかたろっと溶け出す。鹿児島の黒豚のルーツは、400年前に島津藩主が琉球から移入したものとされ、西郷隆盛も豚肉料理をこよなく愛したのだとか。

ボンタンアメのお酒

(本坊酒造株式会社)
鹿児島銘菓「ボンタンアメ」がお酒に。大正14年発売のボンタンアメは、類似競合商品が思いつかない、まさにオンリーワンの一品。水飴・砂糖・もち米を練り上げて文旦などの柑橘果汁を混ぜ、オブラートで包んでいる。



雪塩

(株式会社パラダイスプラン)
沖縄土産でおなじみ「宮古島の雪塩」。海の透明度が随一と名高い宮古島。琉球石灰岩の地層を通して汲み上げた地下水を原料に、「にがり」など海の成分をそのまま残すことで、粉雪のようなさらさら感とまるやかな味わいに仕上がっている。



カラキティー

(有限会社渡具知)
沖縄県産カラキを煮出したお茶。カラキとは、沖縄県北部のやんばる地域に自生するオキナワニッケイのこと。シナモンの一種。お茶をはじめ、根を泡盛に漬けたりして利用されている。



▲中にはカラキの葉がまるごと1枚

オリオンザ・ドラフト小瓶

(オリオンビール株式会社)
沖縄生まれ沖縄育ち、第5のビールメーカー・オリオンビール。戦後沖縄の社会経済復興には第二次産業を興すべき、とした創設者の強い意志により創業。当初は沖縄ビール株式会社だったが、一般公募でビール名が「オリオン」に決定し、のちに社名も変更された。



マルシゲの瓶入りグリーンピース

(丸茂食品)
沖縄の昔懐かし定番駄菓子。ひとつまたひとつと無限に食べ続けられる素朴なおいしさ。びん口部ぎりぎりまで豆がぎっしりと詰められた、気前の良さも嬉しい。



輸出好調 720ml 清酒びんのご紹介

輸出用におすすめの清酒びん 3 品種をご紹介します。

ストレート 720-380



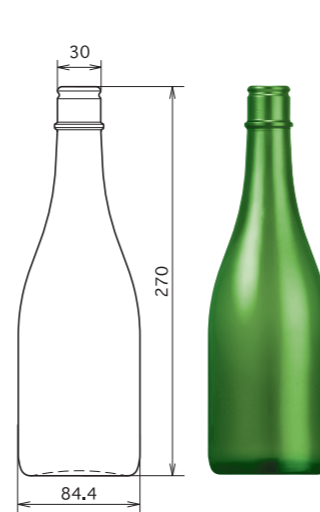
容量	NET.720ml
質量	380g
口部	30STDPP
色調	FL 038204
品目コード	AM 040054
	EG 085426
	ECBG 057532
	MBS 057102

MS720



容量	NET.720ml
質量	535g
口部	30 王冠
色調	FL 028515
品目コード	AM 040208
	EG 050502
	ECBG 051370
	MBS 085901

SE720-415 冠頭口



容量	NET.720ml
質量	415g
口部	30 王冠
色調	FL 020198
品目コード	AM 040973
	EG 053406
	BG 055037

清酒の輸出に関する財務省の統計では、2022年の輸出量は3.6万KL、720mlに換算すると約500万本に相当し、輸出金額は475億円です。2016年と比べると輸出量は約2倍、輸出金額は3倍近くになっています。和食を含めた日本文化への注目の高まりやここ数年の為替事情も相まって清酒の輸出は好調に伸びています。



出典：財務省貿易統計 統計品別表



清酒輸出先ランキング!!

きらベジステーション 新・植物工場竣工

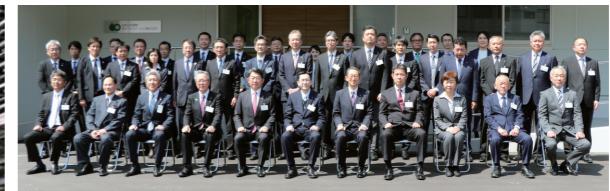
当社と日本貨物鉄道株式会社（以下、JR貨物）が植物工場事業を行うために設立した合弁会社「山村JR貨物きらベジステーション株式会社」（以下、きらベジステーション）が福井県に建設を進めていた工場が完成し、2023年3月31日に竣工式が執り行われました。

山村JR貨物 きらベジステーション株式会社

創業 2021年9月
 資本金 1億円
 株主 日本山村硝子株式会社 (51%)
 日本貨物鉄道株式会社 (49%)
 代表者 代表取締役社長 木村周二
 所在地 福井県大飯郡おおい町
 尾内第9号65番地



竣工式には当社の代表取締役社長執行役員 山村 幸治、きらベジステーション代表取締役社長 木村 周二、JR貨物の代表取締役社長兼社長執行役員 犬飼 新 氏らが出席しました。工場の安全稼働を祈願した他、独自の高性能LED照明を使用した生産ラインの見学会も行いました。



竣工式の様子



食の安定供給や健康志向の高まりによる機能性・高栄養野菜の需要を見据え、当社では2006年から、新規事業の一環として植物工場の研究開発を開始しました。2021年には、青果物を含む様々な物資を二酸化炭素排出量の少ない貨物輸送で全国に届けるネットワークを持つ、JR貨物と合弁会社を設立。新工場建設を進めてきました。

今回の新工場では、ケール、クレソン、セロリなどの高機能野菜「きらきらベジ」を生産しています。衛生的な環境で育つため、細菌の数が少なく長持ち。クリーンで新鮮、栄養価の高い「きらきらベジ」は大手惣菜ブランドで採用されている他、楽天市場からも購入可能です。

きらきらベジ
kira kira vege

「きらベジ」購入
公式楽天サイト

きらベジステーション
WEBサイト

今後の当社植物事業の展開にもぜひご注目ください。

日本山村硝子株式会社 植物事業部

〒660-8580 兵庫県尼崎市西向島町15番1 TEL: 06-4300-6124 E-mail: kiravege_order@yamamura.co.jp

みりん(味醂)は飲み物

お料理の調味料としてお馴染みのみりん。みりんとは、もち米、米麹、アルコール等を糖化、熟成させたお酒。アルコールを14度くらい含む。一方、よく耳にするだろう、みりん風調味料はというと、水あめ、もち米、米麹等を加えた甘み調味料で、アルコールはほとんど含まない。他にも発酵調味料というものもあるが、こちらは、塩分が加えられており、アルコールも含んでいる。

みりんはかつて、室町時代には甘い高級酒として愛されていたという。それではと筆者も、自宅キッチンにあるみりんを恐る恐る味見してみることにした。それはそれほど高級ではないが、まがりなりにも本みりん、アルコール度数もしっかり記載されている商品だ。さてお味とは言えば、飲みやすい甘いリキュール、後味スッキリだ。美味しいではないか！この素晴らしい世界に、新たに足を踏み入れたその瞬間だった。

みりんカクテル

注目のみりんを使ってカクテルを作ってくれるところがあると知り、そのバーを訪ねてみることにした。そこは、生演奏の音楽と、心地よいホスピタリティ、素晴らしい夜景、美味しいお酒で来る人を酔わせてくれる、ハイエンドな空間だ。

カモミール、レモン、エルダーフラワー、みりん、奥行きのある香りを感じるカクテル。マスカットのような優しい甘みとレモンのような爽やかな酸味が特徴。そして、それを包み込む卵白の泡がマイルドな口あたりに仕上げている。



都会の夜の帳にそびえ立つホテル▼



京都宇治抹茶と、珍しい日本ミツバチのはちみつ、みりんで作ったカクテル。氷がコムハニーをイメージしたデザインとなっている。抹茶の香りと渋み、甘み、酸味を楽しむ。



このバーで使われるみりんは、こちら「最上白味醂」(馬場本店酒造)。右ページにも登場。みりんの甘さは、砂糖のように強くはなく、さらりと優しい口あたり。みりんカクテルをつくるという発想が斬新。

バーカウンター背後に並ぶ、ライトアップされたおびただしい数のガラスびん。美しく輝きを放ち、とても誇らしげに佇んでいる。ここにレイアウトされたびんたちは、びん冥利に尽きるだろう。東京都心に位置するホテルの上階バーにて、みりんのカクテルの魅惑に酔いしれた夜だった。

ガラスびんで乾杯ドリンク！

世界的に猛威を振った新型コロナウイルス感染症も落ち着きを見せ、日本国内では2023年5月に新型コロナウイルス感染症の位置づけが5類感染症へと移行しました。世間でも体調不良時は無理せず休む、病院等では感染防止対策を継続するなどの配慮は基本として、活気ある生活を取り戻しています。友人や家族と囲む楽しい食事そのひとつ。グラスを合わせて楽しく「乾杯！」。こんな光景もコロナ禍では久しく見られなかったですね。今回はガラスびん入り商品で作れる、「乾杯！」にぴったりのドリンクをご紹介します。

※ドリンクは参照元のレシピを参考に当社でアレンジして作成しています

ビールを使った乾杯ドリンク「オン・ザ・グリーン」

グラスにヒプノティックリキュール50mlと炭酸水90mlを入れて混ぜる
ビール140mlをそそぐ

● レシピ参照：サッポロビール株式会社



● ヒプノティック (パカルディジャパン)
● サッポロ 黒ラベル小瓶 (サッポロビール)
● ペリエ (ネスレウォーターズ)

リキュールのフルーティーさとビールの苦みがほどよく調和すると飲みやすい

みりんを使った乾杯ドリンク「みりんミルク」

● レシピ参照：田嶋酒造株式会社
グラスに氷とみりん60mlを入れる
牛乳120mlを入れてよく混ぜる

● 最上白味醂 (馬場本店酒造)
● 蒜山高原ジャージー4.2 (蒜山酪農農業協同組合)

みりんのさらっとした甘みとコクのある牛乳がよく合うおだやかな味わい



日本酒を使った乾杯ドリンク「日本酒 × 珈琲氷」

● レシピ参照：沢の鶴株式会社

インスタントコーヒーをお湯に溶かし、凍らせて珈琲氷をつくる
グラスに珈琲氷を入れ、日本酒をそそぐ



● ネスカフェ ゴールドブレンド (ネスレ日本)
● SHUSHU Light (沢の鶴)

コーヒーの香りを追いかけるように日本酒の甘味が広がると、きゅっと後味が引き締められる

ノンアルコール乾杯ドリンク「アップルビネガータンサン」

● レシピ参照：アサヒビール株式会社
グラスにりんご酢30mlとマーマレードジャム小さじ2杯を入れる
炭酸水をそそいでよく混ぜる



● フルーツビネガー 有機りんご酢 (内堀醸造)
● ウィルキンソン タンサン (アサヒ飲料)
● 国産マーマレード (金谷ホテル)

さわやかなビネガードリンクにマーマレードジャムで甘味と奥行きをプラス

