

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1-1	TEL. 06(4300)6150	FAX. 06(4300)6387
西日本営業所	〒812-0011 福岡県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.183-2025年2月28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。

2025

No. 183

 NIHON YAMAMURA GLASS

CONTENTS No.183

02 ガラスびん工場探訪 vol.2

業種別ガラスびん出荷実績

2024年1月～2024年12月 出荷実績

03 新製品トピックス

2024年8月～2024年11月の新製品ご紹介

05 ガラスびん×インタビュー

vol.4 山一商会

07 一般びん情報

一般びんの色調のご紹介

08 プラスチックカンパニー

「シロップびったりシロピィ」
「びったりトロミがつくカップ」のご紹介

09 COMING UP@NYG

ローアルコール日本酒
びん詰め商品徹底検証 vol.2 「インスタントコーヒー」

環境データ集更新 SBT 認定目標に向けた進捗状況

当社では地球温暖化の原因となるCO₂の排出量削減、省エネルギー活動、廃棄物の削減と資源循環の推進、環境汚染の予防・防止に継続的に取り組んでいます。またその取り組み内容と実績を、当社HP「環境データ集」にて公開しています。一例をご紹介します。

●ガラスびんの軽量化によるCO₂削減量



●SBT 認定のGHG 排出量削減目標に向けた進捗状況

Scope	目標 2030年度		※1: Science Based Targets				
	削減率	排出量 (t-CO ₂)	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
Scope1	-46.2%	112,303	208,741	195,891 (-6.2%)	188,569 (-9.7%)	192,711 (-7.7%)	198,414 (-4.9%)
Scope2	-46.2%	48,663	90,452	78,009 (-13.8%)	79,266 (-12.4%)	71,024 (-21.5%)	67,867 (-25.0%)
Scope1+2	-46.2%	160,966	299,193	273,899 (-8.5%)	267,835 (-10.5%)	263,736 (-11.9%)	266,281 (-11.0%)
Scope3	-27.5%	197,923	272,997	253,283 (-7.2%)	256,089 (-6.2%)	270,447 (-0.9%)	298,251 (9.3%)

山村グループで取り組むGHG排出量削減目標は、SBT認定を取得しています。2030年度までに2019年度比でScope1+2は46%削減、Scope3は27.5%削減を目指し活動しています。



日本山村硝子

ガラスびん工場探訪 vol.2

前回からスタートした、当社の“要”と言える3つのガラスびん工場を紹介する「ガラスびん工場探訪」。いよいよ各工場を詳しくご紹介していきます。

ご紹介する工場

テーマ

東京工場

自己紹介・工場長からご挨拶



日本山村硝子 東京工場

創業 1961年

溶融炉 3基

所在地 神奈川県相模原市
緑区大山3-45

生産色 透明 茶 緑 黒 他

従業員数 約600名

加工 ダイレクト印刷(ACL)・
シュリンクラベル・タックラベル

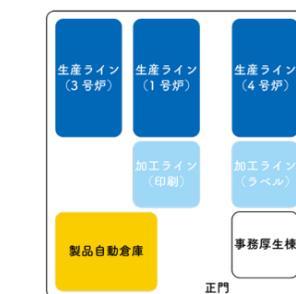
生産品種 30ml～3,500ml クラスまで400種類以上

東京工場長からご挨拶

東京工場は1961年に操業し、その長い歴史と豊富な経験から、当工場でしかできない難易度の高い製品を数多く生産しています。また多色生産や印刷・ラベルの加工設備、製品自動倉庫も有しています。

部署間の垣根をなくして相互理解を深め、「チームワーク」と「全体最適」を大切しながら協力することで、これからも皆さまに高品質な商品をお届けしていきます。

ガラスびんカンパニー生産本部東京工場 工場長
前田 和也



東京工場の概略図

業種別ガラスびん出荷実績

2024年1月～2024年12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)				
	2024年度	構成比	2023年度	前年差	前年比	2024年度	構成比	2023年度	前年差	前年比
業	328.9	6.9%	334.2	▲5.3	98.4%	36,041	4.3%	36,157	▲116	99.7%
化粧品	51.2	1.0%	60.7	▲9.5	84.3%	5,869	0.7%	6,685	▲816	87.8%
(薬化粧品)	380.0	7.9%	395.0	▲14.9	96.2%	41,910	5.0%	42,842	▲960	97.8%
飲料	330.3	6.9%	364.9	▲34.6	90.5%	81,737	9.8%	88,280	▲6,543	92.6%
牛乳	46.0	1.0%	50.7	▲4.7	90.7%	7,947	0.9%	7,964	▲17	99.8%
小塚ドリンク	1,432.1	30.1%	1,579.2	▲147.1	90.7%	135,980	16.2%	148,879	▲12,899	91.3%
飲料ドリンク	666.6	14.0%	632.7	▲33.9	105.4%	94,532	11.3%	89,770	▲4,762	105.3%
(飲料計)	2,475.0	52.0%	2,627.2	▲152.2	94.2%	320,196	38.2%	334,893	▲14,697	95.6%
食料	677.2	14.2%	708.3	▲31.1	95.6%	113,988	13.6%	121,504	▲7,516	93.8%
調味料	477.1	10.0%	547.0	▲69.9	87.2%	75,457	9.0%	88,591	▲13,134	85.2%
(食調計)	1,154.3	24.2%	1,255.4	▲101.1	91.9%	189,445	22.6%	210,095	▲20,650	90.2%
清酒 1.8L	37.5	0.8%	41.8	▲4.3	89.7%	35,600	4.3%	39,774	▲4,174	89.5%
清酒 中小	334.8	7.0%	356.5	▲21.7	93.9%	101,337	12.1%	107,866	▲6,529	93.9%
ビール	81.3	1.7%	101.8	▲20.5	79.9%	27,134	3.3%	32,891	▲5,757	82.5%
ウィスキー	97.5	2.0%	101.1	▲3.6	96.4%	46,286	5.5%	48,063	▲1,777	96.3%
焼酎	51.1	1.1%	54.1	▲3.0	94.5%	20,827	2.5%	22,566	▲1,739	92.3%
その他洋雑酒	148.2	3.1%	159.8	▲11.6	92.7%	54,699	6.5%	58,736	▲4,037	93.0%
(酒類計)	750.3	15.9%	815.3	▲65.0	92.0%	285,863	34.2%	309,896	▲24,033	92.2%
合計	4,759.6	—	5,093.4	▲333.8	93.4%	837,434	—	897,726	▲60,292	93.3%

2024年1月～12月の出荷実績は、数量で前年比93.4%、重量で93.3%となりました。増加したのは、既存商品の販売回復とヒット商品のあった飲料ドリンクびんのみ。他の業種は、天候不順、原料の高騰、輸送・人件費上昇による製品価格改定が招いた、消費者の買い控えの影響を大きく受けました。また、一部業種での他容器へのシフトや、ガラスびん需要に大きな影響がある外食産業の景気がコロナ以前の水準に戻っていないことも、大きなマイナス要因となりました。

BOTTLE LAB.46 ー世界のおもしろガラスびん研究室ー

「ショットリキュールの定番」

Waldemar Behn GmbH (ヴァルデマー・ベーン社)

Kleiner Feigling

クライナーファイグリング (Kleiner Feigling) は、ドイツ生まれのリキュールブランド。ヴァルデマー・ベーン社のフラッグシップ製品として世界60か国以上で販売されている。

「Kleiner Feigling」はドイツ語で「小さな臆病者」を意味し、ユーモアのあるネーミングが親しみやすさを生んでいる。特徴的なショットサイズの小さなびんと大きな目玉が描かれたユニークなラベルが印象的な商品である。

クライナーファイグリングは、多彩なフレーバーを楽しめることが魅力のひとつ。海外では冷凍庫で冷やしてそのままショットとして飲むのが一般的。小容量だから、気になるフレーバーを色々試してみることも可能。また、ジュースやソーダで割ってカクテルにアレンジしたり、パーティーでの盛り上げアイテムとしても人気。

日本には2017年に上陸。バーやイベントなどで若い世代を中心に注目されており、パーティーシーンを彩るアイテムとして支持されている。





vol.4 山一商会

インタビューコーナー第4弾は、ガラスびんリサイクルに欠かせないカレット（再生原料）を生産する、株式会社山一商会を訪問。代表取締役社長の櫻田 健太 様に、カレットの生産工程やガラスびんリサイクルの重要性についてお話を伺いました。

山一商会の概要

株式会社山一商会（以下、山一商会）は、1916年に兵庫県西宮市で創業しました。創業当時は「専ら物（もっぱらぶつ）」、すなわち再生利用される古紙やくず鉄など、さまざまな有価物を扱う「寄屋（よせや）」を生業にしていました。

日本山村硝子の前身となった山村製壺所は、1914年に創業していますが、当社もたびたび市中から回収した空きびんを納品していたようで、そこでガラスびんの専業にしたらどうかと引き合いを受け、カレットを始めとするガラスびん関連事業に転換していきました。

当時はガラスびんの国内生産が始まったばかりで、ガラスびん自体が貴重なものでしたし、もちろんリサイクルという概念も誕生していません。山一商会でガラスびんを集めていることを地域に宣伝して、家庭から空きびん持ってきてもらっていました。

また山一商会のある西宮市は、1907年に辰馬本家酒造がびん詰め清酒を初めて販売したり、かつては小西酒造の工場があったりと、酒造りと深い関わりを持つ地域です。そのため、洗びん業（リターナブルびんを回収・洗浄する事業）も50年間ほど実施していました。

その後、1995年の容器包装リサイクル法（以下、容リ法）公布によって、ガラスびんリサイクルの仕組みが国内できちんと法整備されたことなどを受け、現在のカレット専業の体制へとシフトしました。

高品質なガラスびんは、高品質なカレットから

皆さまご存知の通り、カレットはガラスびんリサイクルの要です。消費者が排出した空きびんを、自治体が回収・選別し、我々カレットメーカーが引き受けてカレットに加工して、ガラスびん工場で原料として使用されガラスびんに生まれ変わります。

容リ法の枠内であれば、リサイクラーとしての入札への参加と、自治体からの空きびんの引き受けが我々の担当です。それ以外にも、「事業系」と呼ばれる、中間処理業者等から購入するルートもあります。

空きびんを引き受けたら、いよいよカレットに加工していきます。

まず再商品化する空きびんは、白（透明）・茶・その他色の3色に分けられた状態で引き受けます。その後、大きさの仕分け→破碎→異物除去へと進みます。大きさの仕分けと破碎を経て、カレットは大サイズ、小サイズに分けられます。サイズをそろえている方が、のちの異物除去で効率的に異物を取り除くことができます。

カレット生産工程において、最も重要かつ難しいのが異物除去です。異物除去では、ラベル剥離機、風力選別機、金属検査機、アルミ検査機、光学検査機の工程を経て、最後は熟練の作業員によるピッキングによって、機械では取りきれなかった異物を除去しています

～カレットができるまで～



カレットに異物が混入していると、ガラスびんの外観品質や場合によっては強度劣化にもつながります。美しく強いガラスびんをつくるには、高品質なカレットでなければならないのです。



カレット
白（透明）・茶・その他色



阪急カーデンスで行った親子授業の様子



空きびんは色ごとに分けた状態で受け入れる
ガラスをこすり合わせてラベルなどを除去するラベル剥離機
紙など重さの軽い異物を風の力で除去する風力選別機
検査機で除去された金属やアルミキャップ
光を通さない物体を異物として除去する最新の光学検査機
熟練の作業員によるピッキングで微細な異物も取りきる
完成品置き場へ移動
カレットの完成

消費者と自治体の協力によって成り立つ、ガラスびんリサイクル

ご説明したように、当社では異物を除去し高品質なカレットを生産する体制が整っていますが、やはり自治体での空きびんの回収・選別の品質向上は、資源循環の観点からとても重要です。当社ではさまざまな自治体を訪問し品質向上を訴える活動を行っていますが、このたび、当社が参加する西宮市廃棄物減量推進部会において、西宮市で空きびんの単独回収が実施されることに決まりました。これは大きな一歩です。

容リ法に基づく市町村のガラスびん分別基準適合物引渡の実績を見ると、西宮市は全国平均の30%程度と、ガラスびんのリサイクル率が著しく低い結果となっています。これは現状パッカー車（いわゆるゴミ収集車）で他の不燃物と一緒に回収しており、ガラスびんが砕けたり他の不燃物と混ざってしまったりして、カレットに加工できず残渣になっているものが多いからです。この状況の改善を20年以上申し入れて、令和8年4月から空きびんの単独回収の実施が決まりました。

自治体それぞれの事情があると思いますが、消費者の皆さまがきちんと空きびんを排出しても、回収方法等の事情でその努力が生かされていない現状があります。今後も自治体へ働きかけていきたいと思っています。

もちろん、消費者の皆さまにのご協力も欠かせません。お住まいの自治体のルールに沿って排出することをお願いしたいです。ラベルやキャップは可能であれば剥がしてもらえるとありがたいですが、当社のラベル剥離機や風力選別機でも除去できます。特に樹脂製のヒンジキャップは、ハサミ等で外そうとしてケガをされる方もいるので、無理はしないでいただきたいです。無理をせず、継続的に、ルールを守って排出いただくことが一番です。

ガラスびんリサイクルで実現するサーキュラーエコノミー

カレットは、実は道路材料や建設用グラスウールに使われることもあります。カレットメーカーそれぞれの判断ではありますが、当社では100%ガラスびんへの再利用にこだわっています。それは、ガラスびんの優れた水平リサイクル特性を生かした「びん to びん」のサイクルに、カレット生産を通じて関わり、サーキュラーエコノミーの一助を担っていることを誇りに思っているからです。

先日、「伝統的な日本の酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。山一商会本社のある西宮市は酒造りと深い縁がある地ですし、ガラスびんも日本酒に欠かせない容器です。双方とも長い歴史を持ちながら洗練を重ね、伝統と新しい価値観が共存するものだと思います。今回のニュースが、日本酒とガラスびんの良さ、そしてカレットによる水平リサイクル特性の素晴らしさを、皆さまに再認識していただく機会になることを願っています。



お話を聞いたのは

株式会社山一商会 **YAMACHI**
代表取締役社長 櫻田 健太 様

一般びんの色調のご紹介

一般びんの色調について、特徴やおすすめの使い方などご紹介します。

透明・茶・黒

FL

透明



スタンダードな透明色。透明感を生かしたスクリーン印刷がおしゃれ。

AM

茶



遮光性◎
酒類・飲料・食品と幅広く使える定番カラー。

BG

黒



遮光性◎
高級感のあるカラー。高付加価値製品や贈答用におすすめ。スクリーン印刷や箔押しなどの加飾と相性抜群。

ECBG

エコロジー
ブラック



※1 エコロジーボトル：日本ガラスびん協会が定める名称で、カレット(再生原料)を90%以上使用したガラスびん

グリーン系

EG

エメラルド
グリーン



ワイン・清酒・飲料・調味料などで人気のグリーンカラー。エコロジーグリーンはカレット(再生原料)90%以上使用の環境配慮商品。

ECEG

エコロジー
グリーン



YG

イエロー
グリーン



特別な日の飲み物にいかがでしょう。ACL など加飾と組み合わせてもよし。



一般びんカタログでも色調についてご紹介をしております。当社ホームページから電子版カタログをご覧ください。▶



ブルー系

MBSN

桃谷ブルー



注2

TB

トロピカル
ブルー



OSB

スカイブルー



VBL

ベネチアン
ブルーライト



清涼感のあるブルー系。クリアな桃谷ブルーとトロピカルブルー、鮮やかなスカイブルー、落ち着いた色合いのベネチアンブルーライトの4色を展開。清酒や焼酎など

酒類で多くご採用いただいております。桃谷ブルーには、嬉しいUVカット機能付き。商品の特別感を高め、日常に彩りを添えるオーシャンカラーのラインアップです。

※2 UVカットびん：通常UVカットの効果を持たない淡色に、UVカット機能を付加したガラスびん

「シロップぴったりシロピィ」「ぴったりトロミがつくカップ」のご紹介

日本山村硝子のプラスチックカンパニー(以下、PC)では、ペットボトルキャップを中心としたプラスチックキャップを年間約37億個製造・販売しており、業界で第3位の実績があります。また、プラスチックキャップの製造・販売にとどまらず、環境への配慮を重視したリサイクル活動や、医療・介護分野で使用される製品の開発・販売にも積極的に取り組んでいます。これらの活動を通じて、PCは多様なニーズに応えつつ、持続可能な社会の実現に貢献しています。

プラスチックカンパニー
ファーマキット事業グループ

現在の活動

- 医療機関と共同開発した2製品を、ECサイトや病院内コンビニで販売。
- 大学病院や異業種、団体との製品開発、学会講演や展示会への参加。

PCではかつて輸液バッグを製造していましたが、新規事業への挑戦を掲げ、医療分野に再チャレンジする形でファーマキット事業グループが誕生しました。多様なメンバーが「楽しく、厳しく」取り組む中、メディアからも注目されています。

シロップ計量器
シロップぴったり
シロピィ

- shiropy -

医系総合大学 昭和大学との共同研究

乳幼児向け水薬(シロップ剤)を
正確かつ簡単に計量できる器具です。

使い方動画



おくすり ラクラク



5種類の目盛りで
素早く正確に計量

樹脂製投薬びんに
装着可能

洗って何度でも
使えます

ぴったり
トロミ
がつく
カップ

— ぴったりトロミがつくカップ —

(独) 国立病院機構 大阪医療センター共同開発

嚥下が難しい方のために、
飲み物に簡単にトロミをつけられるカップです。

使い方動画



フタでトロミ剤を計量し
カップに装着してシェイク
するだけで適切な
トロミづけができます

容器やスプーンは不要
これひとつでOK

お問い合わせは

日本山村硝子株式会社 プラスチックカンパニー ファーマキット事業グループ
〒660-8580 兵庫県尼崎市西向島15番1
E-MAIL: pharmakit@yamamura.co.jp
TEL: 06-4300-6334



<https://www.yamamura.co.jp/business/plastic.html>

ローアルコール日本酒

ローアルコール日本酒とは

アルコール度数が5%～10%程度におさえられた日本酒です。通常の日本酒はアルコール度数14～16%程度です。

たのしみかた 料理に合わせて楽しむ

軽い口当たりなので、和食や軽めの洋食との相性が抜群です。

たのしみかた 冷やして楽しむ

冷やすことで香りや味が引き立ち、フレッシュな飲み心地を楽しめます。

ローアルコール日本酒は、現代のライフスタイルや健康志向に合わせて進化した、日本酒の新しいカテゴリといえるでしょう。

アルコール度数が低めなので飲みやすく、食事に合わせて気軽に楽しめるので、アルコールが苦手な人や日本酒の「入り口」として支持されています。次の日にアルコールが残りにくいのも魅力のひとつです。

特に若い世代や新規ユーザーに後押しされ、今後の市場拡大に注目が高まっています。



ALC. 10~11%

星月夜 300ml
〈月桂冠(株)〉

月桂冠とファミリーマートが共同開発した日本酒。星月夜(ほしづきよ)とは大和言葉で、月がなくとも星の輝きだけで明るい夜のこと。特別な時間にゆったりお酒を楽しんでもらいたいという思いが込められている。アルコール低めで、フレッシュな果実のような甘酸っぱさと優しい飲み口。

ALC. 6~7%

スパークリングタイプ

星月夜スパークリング
〈月桂冠(株)〉 300ml

「星月夜」のスパークリングタイプ。アルコール度数をさらに低く抑え、フルーティな香りとすっきりとした甘さ、シュワシュワとした炭酸感と程よい余韻が楽しめる。

ALC. 6.5%

スパークリングタイプ

春鹿 発泡清酒ときめき
〈株式会社西清兵衛商店〉 300ml

明治時代創業、奈良の酒造。酒名は、春日大社とその神獣である鹿から春鹿と命名。米麴の歩合の調整等により、スッキリとクリアな味わい。キメ細やかで柔らかな炭酸の口当たりが印象的。

人気の理由

健康志向の高まり

飲酒量を抑えたい人が増え、低アルコール飲料やライトな飲み口の商品が支持されています。アルコール度数が低いことでカロリーも控えめになり、健康を気にする人に好まれます。

日本酒初心者やアルコールが苦手な人も飲みやすい

日本酒初心者やアルコールに弱い人でも楽しめやすい酒質設計。強いアルコール感が苦手な人にも受け入れられやすいです。

フルーティーで飲みやすい風味

アルコール度数が低いと、果物のような香りや軽やかな甘みが強調されます。特に女性や若い世代に人気があります。

カジュアルなシーンに適合している

昼飲みや軽い食事、パーティーなど、リラックスした場面で楽しむのに最適です。

スパークリングタイプの台頭

発泡性のローアルコール日本酒が増加。シャンパンのような飲み心地が、新規ユーザーに支持されています。

ALC. 5%

アルゴ
〈月桂冠(株)〉 720ml

週末だけでなく平日でも気軽に楽しめるアルコール5%の日本酒。一般的な日本酒アルコール度数のなんと3分の1。料理やその日の気分に合わせて心置きなくお酒を楽しもう！300mlボトルも発売されている。常温・冷やしてのものがおすすめ。

たのしみかた カクテル風にアレンジ

フルーツジュースやソーダで割ってカクテル感覚で楽しめます。



ALC. 8~9%

キウイ由来酵母
by Jozen 純米
〈白瀧酒造(株)〉 300ml

キウイフルーツとニュージーランドの国鳥キウイのラベルが目玉の日本酒は、なんとキウイから採取した酵母で発酵させたもの。キウイを連想させるフルーティな香りと甘酸っぱい味わい。デザート酒としても楽しめる。

ALC. 7%※

炭酸割りタイプ

松竹梅 瑞音
〈宝酒造(株)〉 720ml

「炭酸割りで楽しむ」コンセプトの日本酒。刺身など食と一緒に日本酒を楽しみたいシーンに合わせて、炭酸割り専用酒質を設計。1:1で炭酸水と割る飲み方を、ベストな味わいとして推奨。炭酸割りでありながらも、香り高さ・日本酒らしい甘み・ボリューム感を感じられる味わい。※1:1で炭酸水と割った場合

ALC. 6%

さらっとした
にごり酒タイプ

讃岐くらうでい
〈川鶴酒造(株)〉 720ml

さわやかな酸味にフルーティな甘味、乳酸菌飲料のような味わいの日本酒は、アルコール度数6%。ロックがおすすめだが、炭酸割りやお燗でも楽しめる。ビールやサワーのような感覚で、ごくごく飲んでしまう味わい。

ALC. 8.5%

びんのまま飲むタイプ

SHUSHU Light
〈沢の鶴(株)〉 180ml

「日本酒をもっとカジュアルに」をコンセプトに作った、沢の鶴史上最も飲みやすい純米酒。アルコール度数8.5%、フルーティな香りとやさしい甘さ。びんでそのまま飲んでほしい、という思いでデザインされたボトル。

びん詰め商品徹底検証 vol.2 「インスタントコーヒー」

前回からスタートした新コーナー「びん詰め商品徹底検証」。“ガラスびんは容器である”という原点に立ち返り、あらゆるびん詰め商品を徹底検証する企画です。毎回テーマに沿った代表商品をピックアップし、使用されているガラスびんとこだわりの中身を調査。さまざまな角度から商品をご紹介します。

今回は、ほっとひと息、手軽に美味しいコーヒーを楽しめる「インスタントコーヒー※」です。

※ここではインスタントコーヒーおよびレギュラーソリュブルコーヒーを指す

注:掲載内容は当社独自の調査によるものであり、各商品の公式情報ではありません。ただし「商品のポイント」は各商品から発表されているものを参考に記載しています。

今回のテーマ 「インスタントコーヒー」※

ネスカフェ ゴールドブレンド 80g

ネスレ日本株式会社

マキシム® 瓶80g

味の素 AGF 株式会社

商品のポイント

微粉碎したコーヒー豆を包み込む独自の「挽き豆包み製法」で、1杯ずつ淹れたてのような香りとう味わい。

ガラスびんのポイント

すらっと“直線”が意識されたびんと、キャップ・ラベルの取り合わせが絶妙。実は胴部にくびれのあるUD※。

※ユニバーサルデザイン

飲んだ感想

キリッとした酸味と、濃厚で奥行きのある深い香り。心地よいビター感が織りなすシャープな飲み口。

ザ・ブレンド 114 瓶 90g

UCC 上島珈琲株式会社

商品のポイント

開発当時から受け継がれる、500種類のブレンドから選び抜かれたあまい香りとやわらかな味わい。

ガラスびんのポイント

前面が長辺、奥行きが短辺の長方形で、ラベル面を広げつつもスマートに。さりげないスタッキングも。

飲んだ感想

ワインのような芳醇な香り。口に入れるとまずしっかりとした酸味、その後にはほどよい苦みが広がる。

商品のポイント

豊かな香りとまろやかな味わいが楽しめるフリーズドライコーヒー。「この味、まずはストレートで。」

ガラスびんのポイント

やわらかな肩の曲線とまあるい形。手のひらでやさしく包み込むような、温かみを感じさせるデザイン。

飲んだ感想

果実のようなフレッシュな酸味が際立つ。ふくよかな香りとあっさりとした甘み。

スペシャルブレンド 瓶 80g

キーコーヒー株式会社

商品のポイント

フリーズドライ製法によるコーヒーの豊かな風味。酸味と苦みのバランスがとれたコク深い味わい。

ガラスびんのポイント

四隅を面取りした八角形に、大胆に段差を配した、デコラティブでリッチなデザイン。

飲んだ感想

まるで焼き芋のような、まったりとした甘露な香り。酸味と苦みが調和したマイルドな味わい。