



缶蓋全開、泡が自然に

開発のヒントは意外にも…

アサヒビールが20日に販売チャネルを全業態に拡大した「アサヒスーパードライ生ジョッキ缶」。6日のCVSチャネルでの発売直後から人気爆発。缶蓋が全開し、直後に泡が自然発生するという斬新さが注目され、各方面から多くの脚光を浴び、やむなく一時休売に。その大人気の肝となる自然に泡が立つ仕組みを探ると、そのヒントは意外なところにあった。

「缶蓋が全開することで麦芽の香りとともに綺麗な泡が立ち、口に流れる液量が多くなり、まるで生ジョッキのような感覚で飲める」と、ビールマーケティング部の中島健ブランドマネージャー(写真右上)。「開栓直後に自然発生する泡は、缶体内側の特殊塗料由来で、通常の缶からグラスに注ぐよりもキメ細かく、直接飲用ゆえに冷たさも炭



ビールマーケティング部 中島ブランドマネージャー

酸ガス圧も維持されるという。開栓した蓋と缶体の飲み口も、初採用のダブルセーフティー構造(同左下)で安全を確保した。

ファンと楽しみを共創

「中島氏」。家で生ジョッキの味を楽しむには、ホームサーバーや超音波で泡を立てる方法などもあったが、「手軽さと手頃さを重視すると缶に行き着いた」。

ただ、その実現には多くの課題が立ち上がった。そもそも缶ビールでは開栓時に吹きこぼれないための技術開発に努力を重ねてきたため、「あえて泡を出すことは未体験、真逆の発想だった」と中島氏は明かす。

泡の元となるのはタンパク質。そのため、麦芽量をはじめ、様々な液種を試したが、結論は「やはりスーパー

押しして家飲みが増え、選みが増え、選んでいた4年前に遡る。「とはいえ、心の底ではお店で飲むおいしい生ビールを家庭でも、このニーズも根強かった。ビールが強みのアサヒとしては、その熱い願いを何とかしても叶えようと考えた」

「ドライでなければ…」だった。では、「スーパードライ」で泡をどうやって出すのか。2年の歳月をかける中で着目したのは、フルートグラスに注がれたシャンパンから立ちのぼる綺麗な泡。探ればグラスの底には小さな凹凸があるという。また、陶器のジョッキやタンブラーで泡が立ちやすいのも、内面にある無数のザラつきが原因だった。そこで、缶の内面に何かで凹凸

特殊塗料を焼き付ける技術を開発した。一方で、温度によって泡立ちが違うという新たな課題も。社員の家庭用冷蔵庫約350台で検証することで、庫内温度や液温、置く場所によりバラツキがあること、液温が低過ぎると泡があまり立たないこと、高過ぎると吹きこぼれることなど多くの事実を学んだ。内面塗料の種類、焼き付け方、凹凸の数、大きさ、組み合わせ等の試行錯誤を発売直前まで重ね、

を付けようと、塗料メーカーと試作を積み重ね、特

た「缶蓋全開×綺麗な泡立ちの掛け算で完成した」のが「スーパードライ生ジョッキ缶」だった。製品には、綺麗な泡が立ち、おいしく飲めるヒントも記載(同右下)。

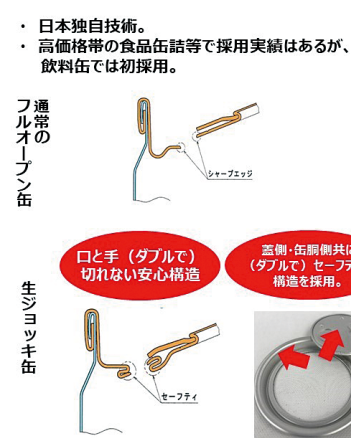


「アサヒスーパードライ生ジョッキ缶」の開発着手は、節約志向の高まりも後

が、需要見込みに供給が追いつかず、4月製造分を出荷次第、6月中旬からの数量限定再発売まで一時休売に。手の込んだ特殊容器ゆえの宿命ともいえる。

「アサヒスーパードライ生ジョッキ缶」の開発着手は、節約志向の高まりも後

先も暫くは続



想定を遥かに超えた。初速」と、この

業態での展開も視野に入ってくるのかもしれない。

(石母田健)

生ジョッキ缶の楽しみ方

温度によって泡立ちが変わります。

泡少なめ ← 低 → 高 泡多め

飲み頃温度は4℃~8℃です。

*冷蔵庫で冷やしてお飲みください。

12℃以上は、ふきこぼれ注意!

泡をもっと楽しみたい!と思ったら。

缶を手で包むと泡が出やすくなります!