酒類・食品 News&解説 週刊

令和６年３月29日（金曜日）　第3390号
〈昭和42年７月10日第３種郵便物認可〉
毎週金曜日　発行　　編集発行人　石母田 健
購読料 ６ヵ月　14,300円（税込み）
振替番号 東京4－71739
発行所 株式会社日刊経済通信社
本社／東京都中央区日本橋小伝馬町10番11号 日本橋府川ビル９階
☎03(5847)6611㈹　FAX 03(5847)6600
名古屋支局☎052(253)6924　大阪支局☎06(6353)1791
http://www.nikkankeizai.co.jp/

第20回「ガラスびんアワード」2024

びん協特別賞に「鍛高譚」など

日本ガラスびん協会（びん協）は19日、「第20回ガラスびんアワード２０２４」の授賞式を如水会館（東京・千代田区）で開催。最優秀賞は「ＴＳＵＣＨＩ－ＹＡ 純米大吟醸 美硝」（一創）が、協会特別賞を「鍛高譚」（オエノングループ・合同酒精）などが受賞した。今年の応募エントリー数は１７５エントリー（２２８本）で、前年より33（23本）減少した。

開会であいさつした野口信吾社長（**写真左下**、東洋ガラス社長）は、「今回の特徴は〝逆転の発想〟。今まで使われなかった色調のガラスびんや原材料を活用したり、ガラスびんの形状から着想を得て商品を開発したり、固定概念を覆し、既存のガラスびんの見方を変えてハイセンスに仕上げている商品が注目された。ガラスびんの表現力は底知れず。形状も色調も質感も多種多様。まさにガラスびんの可能性は無限であることを印象付けるアワードとなった」などと語った。

受賞作品と本紙関連企業のコメントは次の通り。

■最優秀賞「ＴＳＵＣＨＩ－ＹＡ 純米大吟醸 美硝」（一創）＝東京・合羽橋のランドセル会社の新規事業としてガラス専門店を立ち上げた。食事用びんとして再利用することを念頭に開発。

元は規格外品であった青緑色のびんをクラシカルかつモダンな、洗練された商品に磨き上げている（ガラスびん＝山村製壜所）。

■優秀賞「タナカのふりかけプレミアムギフトセット」（田中食品。田中良子専務取締役、**写真上・右から３人目**＝明治34年創業のメーカー。地元広島の宮島や厳島神社など名勝地のイラストを入れ、先のＧ７広島サミットに合わせて先代社長が商品化した。ふりかけは瀬戸内海発祥の思い入れも強い商品だ）（ガラスびん＝大商硝子）▽「富士山ぷりん」（ひまわり亭）（ガラスびん＝磯矢硝子工業）▽「ＴＨＲＥＥ バランシングネクター ローション／モイスチャライザー」（ＡＣＲＯ）（ガラスびん＝第一硝子）。

■リリー・フランキー賞＝「ＣＨＩＬ

（２面に続く）

主な内容

ガラスびんアワード１２面
にいがた酒の陣　12面
ミツカンミュージアムリニューアル　５面
１月のみそ出荷量　９面
２月のアイス商況　３面
ニップン「もちっとカフェ」　７面
ソントン「シュガートースト」20周年　15面
乾麺春夏新商品　13面
ＡＨＤＢ英国産肉を日本市場にアピール②　14面
◎原料商品情報　８面

日刊経済通信社の刊行物

日刊食品通信
●A4判速報形式
●有力企業広告も掲載
●購読料 6カ月45,100円（税込み）
業界唯一の酒類食品総合日刊紙。多忙の時はヘッドラインをお読み下さい。本文も簡潔、明瞭です。

酒類食品統計月報
独自の調査による統計・レポートづくりを通じて50余年。今後も酒類食品業界をデータとして記録し続けます。
●B5判雑誌形式。毎号月末発行
●有力企業広告も掲載
●購読料 6カ月24,750円（税込み）