

アサヒ「スマドリバー渋谷」オープン

100種以上のドリンクで飲み方の多様性を広める

アサヒビールの関連会社スマドリ株式会社は6月29日、渋谷区の外郭団体である一般社団法人渋谷未来デザインと共同で「渋谷スマードロリンキングプロジェクト」を発足した。

渋谷区では今、コロナ禍で増加した路上飲酒によるマナーの悪化や、酩酊による迷惑行為などのトラブルが課題となっている。そこで、適正飲酒セミナーや責任ある飲酒の情報を発信することで、健全な飲酒文化を醸成し、安全安心できれいな街づくりに貢献することを目的とする。



外観

arblin
g Rain
(税込800円)、「渋谷クラフトコーラ」(700円)、「渋谷クラフトレモネード」(700円)など看板商品を含め100種類以上。食事メニューはフードペアリングにこだわった約20品。

プロジェクトの一環としてスマドリ社は同30日、「スマードロリンキング」推進の起点「スマドリバー渋谷」(運営)スマドリ社、住所 東京都渋谷区宇田川町23-10、営業時間 午後0時~10時、☎0120-1779-1889)を渋谷センター街にオープン。1~2階がバーで、3階はイベントスペース。酒類を「飲まない/飲めない」人も楽しめるバーで、20歳以上の大学生と共同で開発したオリジナルカクテルも提供する。席数約70席常設。ドリンクメニューは「M



左から梶浦社長、長田事務局長、澤田渋谷区副区長

アル分0%、0.5%、3%で提供するカクテルも



アル分0%、0.5%、3%で提供するカクテルも

りも計画に追加し、広がり



バーカウンター

渋谷未来デザインの長田新子事務局長はプロジェクトについて、「新カルチャーやライフスタイルの発信地である渋谷の発信力、若い人が集う力、ダイバーシティを活用してスマドリを推進したい。啓発活動、大学や地元との連携を通じて、セミナーやセッション、イベントを行っていく」などと紹介。

スマドリ社の梶浦穂社長(アサヒビール新価値創造推進部長)は、「スマドリバーの目的は、文化の発信地渋谷から飲み物の多様性と適正飲酒を広めることと、飲めない人が主役になるバーをつくること。飲めない自分のままでいい。と自らを認め、飲めない人が「飲みに行こうよ」と誘える場を提供する」。

(小倉泉弥)

マルハニチロ・三菱商事

サーモン養殖会社設立

マルハニチロはこのほど、三菱商事と10月をめ

目指す。総事業費は約110億円。

目指す。また、循環型養殖システムを活用し、AI・IoTを駆使した飼育環境の管理・最適化による、安定的かつ効率的な生産体制の実現を目指す。輸送距離の短縮化により温室効果ガスの削減も見込まれ、低・脱炭素化への貢献等にも資する

に富山県入善町でサーモン陸上養殖事業を行う合弁会社アトランド株式会社を設立すると発表した。アトランドの出資比率は、三菱商事51%、マルハニチロ49%。同社設立後、入善町に2500トン(原魚ベース)規模の陸上養殖施設を建設し、2025年度の稼働開始、27年度の初出荷を

三菱商事とマルハニチロは、昨年3月から同事業の共同推進について協議を進めてきた。養殖サーモンの7割超はノルウェー・チリの2カ国で生産され、サーモンの需要は今後も世界的に拡大することが予想されるなか、日本で同事業を推進しサーモンの地産地消型ビジネスモデルの実現を

価値・社会価値の実現に向け事業を推進していく。

(竹之内友香)



関東甲信では平年より22日早い、最も早かった今年の梅雨明け。その6月下旬の東京の最高気温の平均は32.8℃と、147年前の1875年明治8年に気象庁が統計をとり始めて以来最も高かったという

早くても遅くても、梅雨明けは心理的にプラスに作用すると思う。毎年消費が減っているとはいえ、真夏といえればビール。異例に早かった梅雨明けを機に、コロナ禍で開いた穴が少しでも埋まれば良いのだが

老舗のビアホールやビアレストランで、それぞれ独特な注ぎ方のビールを飲むのは実に楽しい。料理の美味しさ、会話の楽しさも相俟って、年甲斐もなくつつい杯を重ねてしまえば、自ずと身体も冷えてくる

そんな時、心強いのが燗酒だ。こうした老舗には必ず気取らない灘や伏見の酒があり、一合瓶で新鮮な燗酒が飲める。多くの料理が洋食だが、それらの邪魔もしない。赤か白か迷うこともない。難点は、ビール以上に盃を重ねてしまうこと。