

サントリー 超爽快ジンソーダタワー「アルテミス」開発

年内200店舗で設置予定



サントリーの展開するジンブランド「翠 SUI」は、2020年の発売以来国内ジン市場の拡大を加速させている。22年のブランド計販売実績は120億円を突破し、缶は計画比158%、びんは116%だった。

23年はさらなる成長に向けて料飲店専門のジンソーダ専用サーバー「アルテミス」を展開。同ブランドが中期計画として掲げている25年の売上高150億円には業務用サーバーでの展開も含まれており、目標達成に向けた更なる成長エンジンとしても期待される。

今回、丸山直子営業推進本部業務用統括部スピリッツ・ワイン事業担当と、白村雄太スピリッツカンパニーRTD・LS事業部事業開発部に「アルテミス」の特長と意気込みをインタビュー。また、実際にサーバーを設置する「目黒日本酒バル」とスタンド（東京・目黒区）を訪ねた。

（鍵野史人）

「アルテミス」の開発背景と狙いは

「翠」が提案する炭酸で割る「ジンソーダ」飲用は、食中酒需要として家庭用・業務用で高く支持されている。22年にはRTD「翠ジンソーダ缶」を上市すると勢いは加速し、国産ジン価格帯別シェア

「アルテミス」は2000円未満のスタンダードジンの80%を占めけん引役となった。

23年は食中シーンの「翠ジンソーダ」をより訴求するため、料飲店との接点を拡大。美味しい「翠ジンソーダ」体験の創出を、超爽快ジンソーダタワー「アルテミス」で加速させていく。

「アルテミス」は「超爽快ジンソーダ」がキャッチコピー。炭酸水とびんを自分で割って作る「翠ジンソーダ」や、RTDの「翠ジンソーダ缶」よりもさらに爽やかに美味しく、超爽快に楽しめる。年内に全国200店舗への導入を予定している。

「サーバーの開発期間や、特長について」サーバーの開発には半年間をかけた。「翠」の爽快

で心地良い刺激と、広がる香りが楽しめる最適なバランスの「翠ジンソーダ」を徹底的に追求。サーバー内に使用する部品を1mm単位で削り、炭酸発生時の摩擦を研究し、テスト試飲も複数回実施し検討を重ねた。

加えて、実際の店頭使用時の状況も考慮した設置しやすいサイズ感を意識し、超爽快ジンソーダ専用機材に接続できる。デザインも、業態を選ばず幅広い料飲店にも合うようシンプルに仕上げた。

サーバーに繋ぐ製品では、「翠」は2月21日発売のPET容器を採用。1本で60杯分のオペレーションが可能で、扱いやすく交換時の負担も軽減。

「アルテミス」の特長は、①超キンキンな冷却 ②超ビタビタな比率 ③超シユワ



サーバー使用場面

えて、ジン「翠」「ROKU」や、ビール「サントリーマスタースドリーム」など幅広い酒類を提供している。食事メニューも、人気の高い「鶏出汁塩おでん」や、「とりハム」などおつまみも多数ラインアップ。

店内はカウンターを中心に、約15人集客できる小規模な立ち飲みスタンド。土地柄、帰宅途中の会社員づれや一人客など、年齢層も若年層から中高年まで、幅広いファンから支えられている。

「アルテミス」導入以前から「翠ジンソーダ」を提供しており、導入後にも多くの杯数が注文されている。サーバーの稼働率については、「最も理想的な割合を簡単に抽出することができている。③は、より爽やかさが際立つ「シユワシユワ感」を追求。強炭酸ではなく細かく柔らかな泡に仕上げ、「翠」特有の香り立ちや味のふくらみを引き立たせた。

導入店の「アルテミス」への反響

「アルテミス」をいち早く導入した「目黒日本酒バル」と。スタンドは、目黒に店を構える立ち飲み日本酒バル。30種以上の日本酒に加

までに150店舗展開する見込み。開拓ターゲットのイメージは、若年層や女性客が多い店舗や、モダンな雰囲気を持つ通称「ネオ大衆酒場」など。新規獲得に繋がり、他店への波及効果が見込まれるエリア注目店を選定している。料飲店と一緒に育成し、拡大していきたい。

あわせて、上期はイベントとの連動企画も実施。4月を皮切りに全国開催する「翠ジンソーダ肉LOVEFEES」では、「アルテミス」による「翠ジンソーダ」と、全国各地の肉料理が楽しめる。全国計で約15万杯の接点を獲得し、トライアル最大化を図る。また、家庭用・イベント・業務用連動のキャンペーンも実施。イベント前後で周辺料飲店での杯数最大化を狙い、「翠ジンソーダ」を注文した方にデジタルポイントをプレゼント。

「超爽快ジンソーダ店」と三位一体施策の今後について 今後は、「アルテミス」設置店舗を飲用時品質にこだわった認定店「超爽快ジンソーダ店」として訴求。6月

「超爽快ジンソーダ」を将来的には「角ハイボール」のように、料飲店で味わいを体験したユーザーが、家庭でも飲用する流れを作りたい。人流が回復傾向にある中で、業務用から積極的に仕掛けていく。家庭用のびん・缶・料飲店の三位一体で、スタイルと飲み場の拡大を目指す。