酒税改定後の戦い方②

領域広げる旗艦 新たな提案の数々でブランド領域を広げているキリンのフラッグシップビールの今を 番搾 (石母田 健

発売から33年が経過した「キリン一番搾り生ビール」。おいしさへのこだわりを軸に、

47都道府県シリーズ」をそれ シリーズ」を、翌16年には「同 9工場から「同 地元うまれ とれたてホップ」、14年「同 を発売。以降、2004年「同 のビールファンに愛されなが 90年の3月だった。 と投入を続け、15年には全国 プレミアム」(ギフト専用 いしさへのこだわりで、多く ピークを迎える4年前、 出たのは、国内ビール消費が 「一番搾り」が初めて世に 「一番搾り製法」によるお 98年には「同 〈黒生〉」 1 9

ぞれ発売、12年の新たな飲み わせ、数多くの提案を積み重 方「同 フローズン生」と合 ね、その地位を盤石なものに してきた。

リンビールの顔といえる『一 カテゴリーブランドマネー た。当初、 い想いの結集として誕生し ビールをつくりたい、との強 番搾り』は、本当においしい について次のように語る。「キ は、「一番搾り」誕生の経緯 ジャーの中村早織主査(写真) マーケティング部ビール 本当においしい

返し、キリンが 試行錯誤を繰り か…、などの不 …、どのように わせた結果、一 と技術を掛け合 持つ多くの知見 安を抱えながら したら造れるの 番搾り麦汁のみ

月と2回の酒税改正で (減税 中村氏は、「お客様がもう一 風が吹いている。その状況を くチャンスが到来している。 度ビールを手に取っていただ が続く)ビールには今、追い れている。20年10月、23年10 わりは、今も脈々と引き継が そうしたおいしさへのこだ

外でも知られていたが、手間 辿り着いた」。 くことを主眼としていたの くのお客様に楽しんでいただ キリンでも、プレミアムとし かったという。また、当初は を造ること自体は、すでに海 格帯で発売した」。 て販売する案が出ていたが、 ことなどから誰も実行しな がかかり、コストも高くなる 「本当においしいビールを多 一番搾り麦汁だけでビール 敢えてスタンダードな価

めない部分が多いが…」とし

ビールとは何か

の魅力、おいしさを再認

PRIM

KIRIN BEER

番搾り製法に で醸造する 〃一

(IRIN BEER

も模索している」。 として何ができるかを、いつ のチャンスに、 と考えている。 そして、「こ 『一番搾り』

だけの特別感を、10月に「同 と行っている。20年10月に発 の拡大を進めている。 らできる「おいしさ」の領域 れ提案し、「一番搾り」だか とれたての岩手県遠野産ホッ とれたてホップ」では、今年 なうまみとかろやかな余韻 度一番搾り麦汁を使用した今 6月に「同 超芳醇」で高濃 に磨きをかけ、限定品では、 月のリニューアルでおいしさ 売した「同 糖質ゼロ」は7 キリンビールでは提案を次々 プの旬のおいしさを、それぞ を、11月7日に発売した「同 やわらか仕立て」でやわらか しさへのこだわりを武器に 今年も「一番搾り」のおい

客さまに知っていただき、ブ 番搾り』の魅力と可能性をお 「本体では体現できない」 だいたお客さまに、本体 ランドのポテンシャルを た限定品を楽しんでいた 高めると同時に、こうし

> 氏。減税効果を背景に、 も生まれている」と中村 識していただく相乗効果 ンドの推移は好調だ。 連の施策によってブラ

> > イアルの半分は本体未体験者

る仮需とその反動を除外した 年の値上げや今年の減税によ 後の変化について、「まだ読 を実施した「糖質ゼロ」も、 1~8月の販売は、本体で前 合いは堅調」という。 に発売、2度のリニューアル 回の減税に合わせて20年10月 年同期比108%と好調。 中村氏は2回目の税制改定

野を広げていく。 番搾り』を主体にビールの裾 化は明白。諸情勢から生活防 したちょっと贅沢な家飲み さっている。コロナ禍で定着 ビールだと感じてくださって ル類の中で今一番元気なのは が、『本麒麟』 『のどごし生 衛が強まっているのも事実だ おり、選択する価値基準の変 も、一定の割合で継続されて おり、流通も後押ししてくだ たうえで、「お客様も、ビー などで選択肢を拡げつつ、『一

『やわらか仕立て』のトラ

初 地 との調査結果もあり、同ブラ る年末から正月にかけて、『一 ンドへのイメージや顧客基盤 ける機会が増えることを期待 番搾り』を手に取っていただ を行い、ビールの需要が高ま り』から次々とうれしい提案 わった旬のビール。『一番搾 拡大に一役かっている。発売 している」と語る。 20年を迎えた『とれたてホッ プ』は、遠野産ホップにこだ

人々の今日の喜びになること づくりは『一番搾り』のDN 村氏が、「丁寧で誠実なもの なげていきたい」とする。 外食が、ある種の特別感を 験を、小売店頭、食卓へとつ の創造を超えるおいしさの体 持つようになった今、お店で 体験を創出するべく品質向上 る飲食店さまでの良質な飲用 は、「大切なパートナーであ ナ5類移行以降その速度が増 度まで回復、今年5月のコロ A。おいしい好きのすべての に注力し、おいしいビール= している業務用市場について 『一番搾り』、と紐づけていく。 一方、19年比で7~8割程

市場を元気にしたい」と を提案し続けて、ビール 言う同ブランドを注視し

