

「氷結®」mottainai 第二弾ぽんかん

キリンビールはこのほど、「氷結® mottainai ai プロジェクト第一弾『氷結® mottainai 浜なし』活動報告&第二弾『同ぽんかん』発表会」を中野セントラルパークカンファレンスホールAで実施。加藤麻里子マーケティング部水結®ブランドマネージャーが出席した。

5月に期間限定発売し、規格の問題で廃棄予定だった横浜のブランドなしを使用した「同浜なし」について、フィードロス削減量は約3万4000個、合計寄付金額は599万3296円(発売から8月までの出荷実績の売上1本につき1円、イベン

トでの販売実績、SNSキャンペーン

第二弾「浜なし」若年層から高い支持

ンの投稿数を含む)、出荷実績は「浜なし」発売前の3年間に発売した「氷結®」限定品の中でも1位と発表。

22日から全国発売する第二弾「ぽんかん(期間限定)」について加藤マネージャーは、「高知県産ぽんかん約20万個分のフィードロス削減、販売数量約18万箱(350ml換



算×24本)、販売によるぽんかん農家への寄付金額は約400万円を目指す」と話した。プロジェクトはキリングループの掲げるCSV経営の中でも、「コミュニティ」「環境」に位置。加藤マネージャーは「氷結®」はこれまで約1

00種類の果実を使用しており、果実を育む農家に支えられてきたブランド。プロジェクトにより支援する側とされる側という一方通行な関係性ではなく、農家とパートナーを組み「氷結®」と果実生産の発展に繋がる仕組みの構築や、RTD市場での新価値創造、お客様が身近に廃棄ロ

ス削減という社会課題を感じられる仕組みを継続的に提案したい」とコメント。第一弾「浜なし」は通年品と

TD非飲用者のトライアルを喚起。「規格の問題で廃棄予定だったモッタイナイ果実」を活用した社会性のあるコンセプトや、浜なしの味わい、通年品と異なるパッケージデザインなどが若年層を中心に話題となり、市場活性化にも貢献。消費者庁・環境省主催の食品ロス削減推進表彰では審査委員長賞を酒類業界で初受賞した(同氏)。

第二弾「ぽんかん」は高知県産ぽんかんのモッタイナイ果実を採用。収穫前に温かい雨が降ること果実の表面が陥没・褐変してしまう柑

橘特有の症状や傷大きさなどを理由に中味に問題はないが青果として販売できず廃棄予定だったものを使用した。ぽんかんフレーバーの採用は「氷結®」ブランドで初。

高知県産ぽんかんの選定理由を加藤マネージャーは、「廃棄予定だったぽんかんの果実は加工するだけでは追いつかず、農家の負担になるレベルの量が出ており、当社が取り組まなければいけないと考えた。廃棄量が多い分、商品を全国発売することも可能になる」と説明。

「浜なし」の好評を受けた第二弾として、①特別感のあるフレーバーを選定 ②果実本来のおいしさがたのしめる中味 ③活動への共感を獲得するコミュニケーション——を重視して果実農家と協業。③では、農家の方も出演した開発背景や想いが伝わるドキュメント型のテレビCMを放映。果実農家のリアルな想いを伝えることで商品コンセプトを伝達していく。「ぽんかん生産者、JA高知県、キリンの調達部門と開発・生産

部門とマーケティング・営業部門とが対話し、相互理解の上で商品化を実現した(同氏)。

プロジェクトではカテゴリーや企業の垣根を超えた取り組みを次年度以降に企画中で、第三弾以降も継続的に発売予定。加藤マネージャーは「今後も継続して全国の果実農家を支援し、27年にはモッタイナイ果実の年間150トン削減を目指す」と展望を語った。なお、第一弾と第二弾をあわせたモッタイナイ果実の削減量は41トン。

後半は高知ぽんかん農家の千光士尚史氏(同左下・右)の問題以外にも、糖度や酸度が規格より高い果実も含まれ、年間で約50〜60トンが規格外品になる」と解説。「氷結® mottainai」への採用に千光士氏は「廃棄量の多さから果汁などへの加工だけでは難しい状況だったので、プロジェクトに参加できて嬉しい。ぽんかんらしい香りと味わいを楽しんでほしい」と話した。

(鍵野史人)



加藤マネージャー

とWebで繋ぎ、マーケティング部アシスタントブランドマネージャーの山岡加菜氏(同中左)、同商品開発研究所中味開発グループの佐藤良子氏(同左)、高知県農業協同組合安芸地区安芸営農経済センター特産販売課課長の竹内光徳氏(同中右)とのトークセッションを行った。

竹内氏は近年のぽんかん生育状況について、「高知県は温暖で本来ぽんかんの生育に適した土地だが、気候変動や暖冬の影響でぽんかに障害が多発している。味の良いものは加工するが、それでも廃棄品は出る。廃棄には見た目の問題以外にも、糖

度や酸度が規格より高い果実も含まれ、年間で約50〜60トンが規格外品になる」と解説。「氷結® mottainai」への採用に千光士氏は「廃棄量の多さから果汁などへの加工だけでは難しい状況だったので、プロジェクトに参加できて嬉しい。ぽんかんらしい香りと味わいを楽しんでほしい」と話した。

(鍵野史人)