キリンビール ブランドを通して社会とつながる

①ホップ産地・生産者と〝つながる〟

キリンビールは、ブランドを通した社会とのつながりを重視し、各カテゴリーで〝つながり〟の絆を強めている。本紙では3回にわたり、その取り組みを紹介する。

「おいしいビールのもたらすうれしさで日本を明るくする」という想いのもと、麦のおいしいところだけを抽出した〝一番搾り®麦汁〟のみを使用する〝一番搾り®製法〟という、従来の常識を超えた造り方で1990年に誕生した「キリン一番搾り®生ビール（以下、一番搾り®）」。今年6月にも、ホップ配合と仕込み時の温度の見直しにより、雑味を低減させ、味わいのバランスを向上させたリニューアルを行うなど、30年以上を経過した今も、そのおいしさに磨きをかけ続けている。

この「一番搾り®」に、〝旬のホップの香り〟という新しい価値を提案して04年に誕生したのが、「一番搾り®とれたてホップ生ビール（以下、一番搾り®とれたてホップ）」だ。使用されるホップは主に、岩手県遠野産の「IBUKI」で、収穫後24時間以内に水分を含んだ生の状態からマイナス40℃で急速凍結させ、それを粉砕し、人の手で投入して仕込んだ「一番搾り®とれたてホップ」は、とれたてのホップのフローラルな香りが際立つ生ビールに仕上がっている。発売21年目となる今年は11月5日に発売、「待ちに待っていた」多くのファンに届けられた。

「一番搾り®とれたてホップの発売は、遠野のホップ農家の方々とともに、日本産ホップを守っていく活動につながっている」とマーケティング部ビール類カテゴリー戦略担当の嶺岸秀匡氏（写真）は、旬のビールを通しての〝つながり〟をいつも感じている。キリンビールの日本産ホップ生産支援への取り組みは100年を、遠野市とともにホップ農家の誘致・育成に取り組んでからは60年を、それぞれ超えている。その背景には、生産者の高齢化と人口減による貴重な日本産ホップの存続の危機がある。ただ、この活動は、日本産ホップを守るにとどまらず、日本産ホップと「一番搾り®とれたてホップ」を通じた地域の活性化や、人と人とのつながりの広がりに発展している。

「このビールを心待ちにしているお客様は多く、中には遠野まで足を運び、実際にホップを手にして香りを嗅ぎ、驚きと感動に浸る熱烈なファンも少なくない。毎年8月に開催されるホップ収穫祭も多くの人々で賑わうなど、日本産ホップの価値や魅力、生産者への感謝と畏敬も年々高まっている」と嶺岸氏。

毎年11月頃に発売され、その年々のホップの旬な味わいと香りが楽しめる、〝今年ならではの〟「一番搾り®とれたてホップ」は、350㎖缶、500㎖缶、中びん、大びん、そして、東北限定の業務用樽15ℓ・7ℓ、計6品種のラインアップだ。「2011年の東日本大震災で甚大な被害を受けた仙台工場の再出荷式（同年11月上旬）では、一番搾り®とれたてホップが震災から復旧して初めて造ったビールとして出荷され、東北地方を元気づけるきっかけとなった」（嶺岸氏）ように、特に東北地方での〝つながり〟は強固だ。

嶺岸氏は、「支援というよりは、皆さんと手と手を取り合って、ともに歩む〟共創〟と言った方がふさわしいのかもしれない。遠野のホップ生産者の皆さんと一緒になって、ホップ生産を守りながらビールを造っているという意識。更に、地元の方々には、自分たちのビールとして大切にしていただいているし、全国のお客様とのつながりも広がっている」と言う。これらは、「一番搾り®」ブランド自体の価値向上にもつながっていることは間違いないだろう。

「こうした〝つながり〟は、ビールのみならず、キリングループとしても大切にしていきたい」と話す嶺岸氏。取材の最後を、「一番搾り®だからこそ造れた一番搾り®とれたてホップ。オリジナルの一番搾り®がそうであるように、一番搾り®とれたてホップも、お客様の期待を常に超えるような、新しくておもしろい価値を提案し続けていきたい」と締め括った。

（石母田 健）