

アサヒビール(株) 酒類開発研究所



お客さまに「おいしい」と仰っていただける商品づくり

ビール類(ビール、発泡酒、新ジャンルなど)、RTD類(チューハイ、カクテルなど)、焼酎、ワインおよびノンアルコール清涼飲料(ビールテイスト、カクテルテイストなど)の新商品開発を行っています。小スケールでの試作品づくりから、工場での大規模製造のフォローまで、常に、お客さまに「おいしい」と仰っていただける商品づくりを目指しています。

醸造酒の開発

ビール類、ワイン類の開発では、小スケールの製造設備で試作を行い、香味の原型をつくります。麦芽、ホップ、ブドウなどの原料の種類や使用量、酵母の選択、発酵の温度や時間の管理など、数多くの条件設定が必要となります。これらの無数の組み合わせの中から最適な条件を見出すため、試作・評価を繰り返します。

RTDの開発

RTD(Ready-To-Drink)と呼ばれるチューハイや缶カクテルの開発では、日々多様化していくお客さまの嗜好に対応するため、果汁・フレーバーなどの素材の調合技術を研究し、新たな味わいを新商品に託してお客さまに提案してまいります。また、新たなおいしさをつくり出すため新規の素材を探索し評価しています。

蒸溜酒の開発

焼酎やスピリッツなど、蒸溜酒の開発においては、原料選定・処理、酵母選択、仕込方法、発酵管理、蒸溜方法、ろ過方法、貯蔵熟成など、多くの条件設定が必要となりますが、これら工程の最適化を図ると共に、ブレンド技術を駆使して開発を行っています。

研究

まるでプレミアムビール!な新ジャンル「アサヒザ・リッチ」の開発

「本当はビールが飲みたい。でも節約のため新ジャンルを飲んでいる。」といったお客さまの声は非常に多く、開発者にとって長年の課題でもありました。ビールと比べ、新ジャンルに足りないものは何か?それを明らかにすべく、徹底的にお客さまの声に耳を傾けた結果、「コク」や「麦の味わい」が感じられ、「高級感」や「贅沢感」といったイメージを具現化したもの、言い換えると「プレミアムビールのような新ジャンル」を求めていることが分かりました。そこで我々は、ビールを越えて、プレミアムビールの満足感と上質感を味わえる新ジャンル、という非常にハードルの高い開発作業に着手しました。

原麦汁エキス濃度を高くする手法や、最高級ホップの使用はすでに他の商品に活用し、良い評価を得ていましたが、これまでの製法を踏襲するだけではプレミアムビールの味には届かないと考えまし

た。そして新たな技術を模索する中、ヨーロッパのビール醸造家との技術交流の中で、麦汁を煮沸する工程にヒントがあることに気付いたのです。

麦汁煮沸工程では、麦汁に十分熱を通し、ビールの噴きや濁りの原因となる成分や、不快な香りを取り除くことが一般的ですが、煮沸するほど挽きたての芳醇な麦の香りが失われていることが分かりました。そこで、煮沸時に加える熱を最低限に抑え、麦の香りを最大限活かす「微煮沸製法」を採用することで、これまでの新ジャンルにはない、プレミアムビールのような圧倒的な麦感、味の厚み、複雑さが楽しめる「アサヒザ・リッチ」が誕生しました。



酒類開発研究所 開発第二部
大塚 みのり Minoru Otsuka

2017年
入社

— 私のチャレンジ —

蓄積された知見と自分の舌でコンセプトに合った商品をつくり上げる

缶チューハイなどのRTD商品の開発を行っています。アルコール、果汁、甘味料、酸味料、香料などの原料を組み合わせ、「果実感」「ジューシーな味」「華やかな香り」といったコンセプトに合う味になるよう試作と評価を繰り返し、商品をつくり上げます。苦勞するのは、商品コンセプトを「味」として表現すること。「果実感」といっても果実の味はみな違うので、それぞれの果実に合った甘

味や酸味を研究しなければなりません。甘味料や酸味料、香料の種類や量によって、感じ方は様々。無限の組み合わせの中から部内に蓄積された知見と自分の舌を頼りにコンセプトに合う商品をつくり上げることにやりがいと責任を感じています。既存の枠にとらわれず、お客さまが「アッ!」と驚き「うまい!」と笑顔になるような、期待を超えるおいしさのある新商品を開発したいと思っています。