

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)、果実酒類および微アルコール・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、果実酒類の開発では、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、果実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い出すため、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・原料酒、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だすため新規の素材を探索し評価しています。

微アルコール・ノンアルコール清涼飲料の開発

醸造酒のビールや果実酒の醸造技術や、RTDの果汁・原料酒、フレーバーなどの素材の調合技術に加え、アルコール濃度を制御したり、取り除く技術を組み合わせ、微アルコールやノンアルコールでもお客さまにおいしさを楽しんでいただける「スマートドリンク」に対応した商品群を開発しています。

研究

総力戦で開発した商品、それは、『未来のレモンサワー』

研究所にはシーズ提案会という、開発者自らのアイデアを経営層に提案し、商品化を目指すという場が設けられています。2021年にフルオープン缶に本物のレモンスライスを入れるというアイデア提案によって始まったワクワクするような商品開発は、実現するまでにはハラハラするような多くの課題がありました。

製品はすべて均一であるというこれまでの常識に対し、個体差のあるレモンスライスを入れるということは前代未聞であり、今までの常識を打ち破るだけのパワーが必要となります。そこで酒類開発研究所、酒類技術研究所、パッケージング技術研究所、さらには生産部門とマーケティング部門が一つのチームとなり、総力戦で取り組むことにより、提案から2年経った2023年4月、ついに「世界初、本物のレモンスライスが入った缶詰レモンサワー」をテスト販売という形でお客さまの手にお届けすることができました。

酒類開発研究所ではレモンスライスのサプライヤーと協力し、試験を繰り返し、レモンスライスの加工工程と製品の香味バランスを工夫することで、栓を開けると泡の中からふわりとレモンが浮き上がる驚きと、本物のレモンによって実現できた果実そのものの味わい、さらには製造から開栓するまでの期間によって味わいの変化も楽しめる、まさに『未来のレモンサワー』の名にふさわしい驚きと感動を与えることができる中味を実現することができました。今後はより多くのお客さまに手に取っていただく未来に向けて、量産化に残されたハードルをチーム一丸となって越えていきます。



酒類開発研究所 ビール開発部
弓削多 春貴 Haruki Yugeta

2020年
入社

私のチャレンジ

お客さまの理想の中味を実現。新しいおいしさの価値を提供したい

「アサヒザ・リッチ」の中味開発を担当しています。開発にあたっては、お客さま調査や実際にインタビューした内容からお客さまが「おいしい!」と思う理想の味を想像し、原料配合や醸造方法を工夫して理想の味をつくり込みます。「お客さまの理想の中味とは?」「たくさんのお客さまに飲んでいただくには?」「よりおいしく、高品質な商品を製造するためにはどうすればよいか?」などの課題に対して試行

錯誤する日々です。その際、開発部門では小スケールでいくつも味づくりの試験ができるので、様々な原料や技術の組み合わせでどのような味になるのか、ワクワクしながら取り組むことができています。お客さまが求めているもののみならず、お客さまも気づいていない新しいおいしさの価値を提供することを目指しています。