

# 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創り

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作りから、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創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。

### 蒸留酒の開発

焼酎やスピリッツなど、蒸留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、蒸留方法、濾過方法、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ともに、ブレンド技術を駆使して開発をおこなっています。

## 研究

### 本格新ジャンル「アサヒ 極上<キレ味>」の開発

新ジャンルが誕生してから現在まで、ビール類全体に占める新ジャンルの比率は年々上昇しており、お客さまの日常生活に定着した商品となりました。市場調査によると、多くのお客さまにご愛飲いただいておりますが、経済的に余裕があれば本格的なビールも飲みたいという潜在ニーズも見えていました。そこで、お客さまに「日常的に本格的な味を楽しめる商品」を提供すべく、「アサヒ 極上<キレ味>」の開発に着手しました。

「アサヒ 極上<キレ味>」は、お客さまの求めている味を徹底的に探ることから始め、そこから見い出された“本格的な飲みごたえ”と“冴えるキレ”の両方を楽しめる新ジャンルをコンセプトとしました。ビールらしい飲みごたえを実現するために、麦100%の処方を採用することで飲みごたえを付与できたものの、どうしても麦由来

のもったりとした穀物香が生じてしまいました。

そこで、もったりとした穀物香をマスキングする効果のあるポラリスホップを採用し、さらにアサヒグループ内で培われてきた技術である高発酵技術や、渋み成分を選択的に吸着する濾過技術も導入しました。そしてお客さまの嗜好に適した味となるように消費者対象の試飲調査を重ねて改良を続けた結果、麦100%の飲みごたえがありながらキレ味冴える香味を実現することができました。

これらの技術によって開発された「アサヒ 極上<キレ味>」は、多くのお客さまに評価されこれまでの新商品の中でも高いリピート率を獲得し、本格的なおいしさを日常的に味わえる価値を提供しています。



酒類開発研究所 開発第二部  
大塚 みのり Minori 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<sup>※</sup>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。

※RTD：そのまま飲用可能な缶チューハイなどを指します