

アサヒビール(株) 酒類開発研究所



お客様に「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、新ジャンル等)、RTD類(チューハイ、カクテル等)、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、カクテルテイスト等)の新商品開発を行っています。小スケールでの試作品造りから、工場での大規模製造のフォローまで、常に、お客様に「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等々、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様の嗜好に対応するため、果汁・フレーバー等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様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

ノンアルコールビールテイスト 売上No.1*「ドライゼロ」の開発

「アルコール0.00%」という新しい価値の市場が形成され、拡大を続ける中、各社より多様な価値を有したノンアルコールビールテイスト飲料(BTS)が発売されたものの、市場調査の結果、多くのお客様が既存BTSの味に満足していない事は明確でした。我々は市場に求められている最優先事項は「ビールらしい香味」とであると認識し、「ドライゼロ」の開発に着手しました。

「ドライゼロ」では、それまでのBTSのように原料となる麦汁を用いる事や製造方法を模倣するような要因系でビールらしさを再現するのではなく、製品であるビール成分を徹底的に解析し、飲料やチューハイなどで用いられる調合技術で再現するというこれまでに無いアプローチで中味開発に着手しました。この事により麦汁由来の突出した甘味や雑味、そしてビールとしては違和感のある香り

をマスキングする必要がなくなり、自由な風味構築が可能となりました。

更に、我々はビールを想起させるためのキー成分として3-メチル-2-ブテン-1-チオールという成分に着目しました。本成分は従来、ビール業界において瓶ビールが日光照射を受ける事により生じるオフフレーバーとして知られていましたが、非発酵のBTSにこの成分を賦香する事で、発酵感を付与し、お客様にビール香味を想起させる事ができました。

これら発想の転換で開発した「ドライゼロ」は、ビールらしい香味がお客様に高く評価され、市場シェアの奪い合いではなく、市場を活性化する商品となり、BTS市場No.1の商品になりました。

*インテージSRI BTS飲料市場2015年7月~2016年6月 累計販売金額7.5億計



酒類開発研究所 開発第一部

馬場 龍栄 Ryuei Baba

2014年
入社

— 私のチャレンジ —

お客様の「うまい」を徹底的に追求し続けたい

ひとりでも多くのお客様に「うまい」を届けるため、パイロットプラントでビール類の新商品を開発しています。開発には非常に多くの方が関わっていますが『商品の味を変えられるのは自分だけだ』という誇りと責任を持って研究に取り組んでいます。ビールの味は成分分析値だけでは語れず、様々な香味が複雑に入り混じっているため、原料や製法の違いが味に出ます。最終的には人間の五感による官

能検査で判断するという難しさを伴いますが、そこがやりがいでもあります。研究所では、微生物や香味解析など様々な分野のスペシャリストと議論を重ねながら協働する機会に恵まれ、自分の知識の幅が広がる魅力を感じています。将来はビール類の研究開発で学んだ知見を活かし、既存のビールの枠にとられない商品開発にチャレンジし、お客様の「うまい」を徹底的に追求していきたいと思ひます。