

## 「冬にはホットビール」が新常識に?! 業務用ホットビールサーバー 大雪地ビールとホット専用のクラフトビール製造に着手 冬場のビール需要を喚起 外国人観光客もターゲットに

ステンレス薄板溶接製品の製造事業を展開する株式会社精和工業所(本社：兵庫県伊丹市／代表取締役：原克彦 以下、精和工業所)は自社独自の業務用ホットビールサーバーを開発し、製造・販売を行っています。

そしてこの10月より、大雪地ビール株式会社(本社：北海道旭川市／代表取締役：井内敏樹 以下、大雪地ビール)と共同でホット専用クラフトビールの製造に着手いたしました。

当製品は、今年の12月に試作品が完成する予定であり、完成後は今冬より一般販売いたします。



当社は2013年より業務用のホットビールサーバーの製造、販売を行っており、ホットビールの市場開拓に取り組んでいます。ホットビールとはフルーツ系のビールや黒ビールなどを50～60℃に温めたもので、ドイツやベルギーの家庭で冬に楽しんでいるアルコールドリンクです。アルコールの度数は4%前後で、温めることで甘さや香りが引き立ち、すっきりとした飲みやすさが特徴です。

大雪地ビールは北海道の旭川市にあるビールメーカーで、旭川周辺で生産される良質な食材と大雪山の静水を活かしたビールが特徴です。現在日本で生産されるビールのほとんどは海外産の原料を使用していますが、大雪産ビールでは地元旭川産の素材にこだわったビールづくりをしています。

今回の製品開発は道内各地の特色を生かしたホットビールを誕生させたいという当社の想いに共感いただき、ホットビール専用のクラフトビールの開発に合意いただきました。

今後は試作品が完成次第、北海道内の多数のクラフトビールメーカー向けに試飲会を行う予定です。1社でも多くの賛同メーカーを募り、「ホットビールと言えば北海道」という位置づけを目指してまいります。

### ■ 酒造メーカーからの依頼がきっかけで開発 冬場のビール需要を模索

業務用のホットビールサーバー開発に至った背景は2012年ごろに酒造メーカーからある相談をもちかけ

られたことがきっかけです。国内で最初にベルギービール輸入代理店を立ち上げていた兵庫県伊丹市にある小西酒造株式会社から「冬場はビールの販売量が大きく減少してしまうため、必要なときに必要な量だけ瞬時に適温まで温められるホットビールサーバーを作れないか」という依頼を受けました。

エコキュートや電気温水器の貯湯タンクの製造を長年行ってきた当社は、温水の熱交換技術を自社ノウハウとして保有しており、その技術を活用できるはずと開発をスタートさせ、2013年に世界初の業務用ホットビールサーバーの開発に成功、リリースしました。

### ■冷温共用のビールサーバーを開発 ホットでもビールの泡をそのままに

当社独自の熱交換パイプを製品に導入しているため、ビールを注ぐ直前に温めることで味の劣化を防ぎ、温かいビールを必要な量だけ手早く提供することが可能です。また泡の調整機構技術により、温めることで失われてしまうきめ細かな泡を保った状態でホットビールを提供することも可能になりました。そして、冷たい生ビール用のサーバーと接続部分の構造を共通化し、使い方を同じにすることで一般流通のビール樽をサーバーと直接繋ぐことも可能です。ビールの温度設定を1度単位でコントロールでき、多種多様なビールを最適な温度で提供することができます。氷冷水を使えばホットとコールド、1台のサーバーで両方のビールを抽出できる仕様になっています。冷温共用のビールサーバーを商品化したのは知り得る限り当社のみです。

### ■横浜赤レンガ倉庫のクリスマスマーケットでは4000杯以上を販売

2013年に開発した業務用ホットビールサーバーは、酒販事業者が出展する全国各地の当期イベントを中心に活用されていました。横浜赤レンガ倉庫で行われるクリスマスマーケットや、札幌雪祭りなどでも販売され、赤レンガ倉庫のクリスマスマーケットでは1週間で4000杯以上のホットビールを販売することが出来ました。その後、神戸ルミナリエ、大阪中之島光のマルシェ、日比谷クリスマスマーケット、長崎ハウステンボスなど全国各地のイベントや屋外娯楽施設での販売実績を重ねてきました。

一般的には、ホットビールと聞くと「温かいビール」というイメージを持たれ「美味しくなさそう」と思う人は少なくありません。私たちが普段よく口にするビールは喉ごしを楽しむビールであり、そのビールを温めると、酸味と苦みが勝ってしまいお世辞にも美味しいホットビールではなくなってしまいます。ホットビールに必要な要素は、「コクと甘味」であり、この要素を満たしたビールを使用することで、飲みやすく薫り高い味わいのホットビールを楽しむことができるようになります。ホットビールを実際に飲んでいただいた方からは「想像以上に美味しい」「これなら寒いときに飲みたくなる」など好評で、女性を中心に人気を集めました。



しかし、ホットビールサーバーの展開には大きな課題がありました。企業(イベント会社)がサーバーを購入するにはイベントの絶対数が不足し、また屋内の飲食店への設置は暖房が整っており、温かいビールの顧客ニーズが少ないため、1日の顧客数から考えた際にサーバーを償却するだけの売上を見込めないなどの理由から事業の拡大に至りませんでした。そのためイベント会場で好評であったとしても、定期的にホットビールを飲んでくれるファン層を形成できず、サーバーの販売台数が伸びない時期が長らく続いていました。

### ■ホットビール事業の課題 導き出した商機とは

これらの課題を解決する取り組みとして、①ビールメーカーにオリジナルのホットビールを開発してもらい、既存顧客に販売する、②一度ホットビールを飲んだ消費者が、もう一度飲みたいと思ったときに販売している店舗を見つけやすいようにエリアを限定し、ホットビールの販売強化エリアをつくるという戦略にたどり着きました。その取り組みの候補地として、「冬の寒い期間が長く」「地ビール会社が多い」「地元産のフルーツビールのバリエーションが多い」「冬の屋外アミューズメントの豊富さ」「インバウンドの需要も見込める」として北海道という土地をターゲットにしました。

それからは小樽のクラフトビールメーカーとコラボし、既存のコールドフルーツビールをホットビールに転用する活動をスタートさせました。また函館でもベルギービールをホットにしたサーバーをトライアル販売する活動をスタートさせ、2023年夏、大雪地ビール社との共同開発に繋がりました。



## ■今後の展望

当社は「アルコールに弱い方々でも美味しく飲めるアルコールドリンクを作りたい」という思いからホットビールサーバーの開発に着手しました。そのため、これまで世の中になかった「ホットビール」という市場を発展させ、新しい味を多くの方々に知ってもらいたいと考えています。

まずは北海道内で多くのクラフトビールメーカーが参画する取り組みへと発展させ、北海道のどこにいても味わえる冬の定番ドリンクにすることが目標です。その取り組みが広く全国に伝わっていくことで、いずれは全国のクラフトビールメーカーが当たり前のように醸造し、当たり前のように皆が飲んで楽しめるような「ホットビール」市場を作り出したいと考えています。そしていずれは、日本発の新しいアルコールドリンクとして世界へと挑戦していきたいです。

## ■大雪地ビール株式会社について

大雪地ビールは、1910年頃に道北の開拓に伴う物流拠点基地として建てられました。文化庁登録有形文化財の指定を受ける上川倉庫群内に、旭川周辺で生産される良質な食材と、美味しい大雪山の静水を生かした、市民と観光客が楽しめる旭川発の食文化の発信基地として、レストラン併設で1996年に開業。地元の麦芽を使用するため、製麦技術を開発し、農家に委託製造された麦芽を全ての定番ビールの一部に使用しています。

企業名 : 大雪地ビール株式会社  
代表者 : 代表取締役 井内敏樹  
本社所在地 : 北海道旭川市宮下通り11丁目1604番地1  
設立 : 1996年1月25日  
資本金 : 9,800万円  
従業員数 : 35名(2023年10月現在)  
事業内容 : ビールの製造・販売  
ホームページ : <https://ji-beer.com/>

## ■株式会社精和工業所について

精和工業所は1965年に設立しました。設立以来、よりステンレスの可能性に着目し、ステンレス素材を使った各種溶接加工品の製造を行って参りました。現在では給湯器・貯湯タンク・家庭用燃料電池などの住宅設備機器、温度や湿度が一定の環境を作り出し検査・試験を行う環境試験機器、電気温水器・電池ケースなどの宇宙航空関連機器など様々な製品を販売しています。上記製品には、各種ステンレス材料の溶接加工が行われており、創業以来培ってきた溶接技術により独自の製品を提供しています。

企業名 : 株式会社精和工業所  
代表者 : 代表取締役社長 原 克彦  
本社所在地 : 兵庫県伊丹市北本町3丁目105番地  
設立 : 1965年12月15日  
資本金 : 2,400万円  
従業員数 : 250名(2023年10月現在)  
事業内容 : ステンレス薄板溶接製品の製造、住宅設備機器製造、産業環境機器製造  
ホームページ : <https://www.seiwa-ic.co.jp/index.php>

### <報道関係者 お問い合わせ先>

株式会社精和工業所 広報部 担当：今村・内池

TEL. 072-782-0281 FAX. 072-744-5020 E-mail : [imamura@seiwa-ic.co.jp](mailto:imamura@seiwa-ic.co.jp)