



ものづくり技術

08

平成26年度
補助事業

地域資源を利用したフルーツビール (高炭酸ガス) 用の瓶詰機の導入

課題 *Issue*

フルーツを用いて造る ビールの特性に起因

フルーツビール製造過程において、瓶詰の際に技術的課題が生じています。桃のラガーと林檎のラガーのフルーツビールでは、従来使用していた瓶詰機では非常に時間がかかるばかりでなく、泡として廃棄してしまう部分が多くなり、瓶詰効率が低くなっていました。そもそもフルーツの味を残すことやビール本来の味を保つことを目的に、濾過をしないで樽詰めや瓶詰を行っているため、糖分が多いなどの理由で発酵が樽詰め後からも進むことがあり炭酸ガスが多くなってしまいます。これを改善すべく、樽からのガス抜きなどを行っていましたが改善はほとんど見られませんでした。

実施内容 *Measures*

高压に耐えられる バルブ機構を採用

炭酸ガスの高いフルーツビールでは、瓶内の圧力が低いためにビールから炭酸ガスが分離して泡となり、瓶詰の際にふきこぼれてしまいます。この泡を少なくしようとして時間がかかっていました。原因は、圧力が高くなると漏れが発生する、瓶への充填機のバルブ機構にあったのです。そのため、瓶内の高压に耐えられるバルブ機構を備えている機械が必要となり、高ガス発泡飲料対応瓶詰機を導入しました。実際に桃のラガー30リットルを使用して充填時間と瓶詰め効率の測定をして性能の試験を行いました。泡の発生は、瓶詰時のスピードに左右されるので調整には注意が必要でした。

成果 *Results*

溢れ出る泡を抑えて 瓶詰効率が向上

桃のラガー330ml瓶の製造を高ガス発泡飲料対応の瓶詰機で試運転した結果、瓶詰効率は従来機に比べて40%アップ(当初目標値30%)、時間当たりの充填本数は500%アップ(当初目標値150%)となりました。また、使用した桃のラガー30リットルのうち瓶詰にならなかったビールは、泡などの形で流出してしまったビール845ml、水の混じったビール655ml、瓶内の半端なビール845mlで合計1,620mlとなり、瓶詰効率は94.6%でした。この高ガス発泡飲料対応の瓶詰機導入により、適正な製造原価と粗利確保の成果を確認することができ、十分な競争力を持つことの見通しがつきました。



当社の事業内容

福島市郊外の丘陵にある、家族経営のクラフトブルワリー。ユーロモルトとチェコホップをドイツ酵母で一桶ごとに手仕込みしてじっくり熟成し、職人の確かな経験と技術、豊富な知識の下で基本に忠実なビールを造っています。本場ヨーロッパから厳選した麦を取り寄せていますが、醸造する福島に最適な品種を使用することで、最高の味、旨みを引き出します。また、仕込み水には吾妻山系の伏流水を汲み上げて使用し、一切人工的なものを加えず自然の力のみで造られるビールは、徹底した品質管理を行った後出荷します。手塩にかけて造られたビールは工場に併設されたバーで味わえ、全国各地へ出荷されています。

今後の展望 *Future outlook*

地元産フルーツで造るビールのラインナップを充実させていく

今後は、さらなるフルーツビールの試作開発と自社クオリティ基準の見直しにより他社との差別化を図り、売上増加を目指します。そのため、まず行うのは地元産各種フルーツのビールや液糖を加えない発泡酒の試作開発への着手です。競合品調査、料飲店でのモニター調査、酒卸・酒販店のマーケティング調査といったマーケティングリサーチを首都圏で行うほか、試飲会を東京と福島で開催します。また、販促ツールやブランド戦略の検討にも入り、並行して料飲店の開設としてフラッグシップ店舗(ビアパブ)展開を福島で考えています。販路開拓については、都度スーパーマーケットトレードショーおよび酒販卸主催の展示会に参加していく予定です。売上げは直近期末対比では、フルーツビールの5年後の売上額を63%アップ、会社全体の売上高で25%のアップを目標とします。



代表取締役 吉田重男

会社概要 *Company introduction*

有限会社 福島路ビール

〒960-2156 福島県福島市荒井字横塚3-182
TEL. 024-593-5859 FAX. 024-593-6139

- 代表者 代表取締役 - 吉田重男
- 資本金 300万円
- URL <http://www.f-beer.com/>
- 設立 平成15年11月
- 従業員 8名

