



地方創生SDGs 国際フォーラム2022

## キリングroupにおける消費者志向経営×地方創生

キリンホールディングス株式会社

執行役員 CSV戦略部長

野村 隆治

2022年1月14日

© Kirin Holdings Company, Limited

# 本日のアジェンダ (10分)

---



- 1、キリングループのCSV経営
- 2、キリンビール 日本産ホップの取り組み
- 3、メルシャン 和歌山県産南高梅の取り組み

# キリングroupにおけるCSV経営

Joy brings us together

# キリングroupの事業ポートフォリオ



祖業であるビール事業で培ってきた発酵・バイオ技術やモノづくり・エンジニアリングの「強み」を活かし、環境、食と健康、地域などの社会課題の解決に取り組んできた結果、キリングroupは食と医の2つの主力事業を有するポートフォリオを構築。



■ その他 (ヘルスサイエンスを含む)  
■ 国内ビール・スピリッツ



■ 医薬  
■ 国内飲料  
■ オセアニア総合飲料

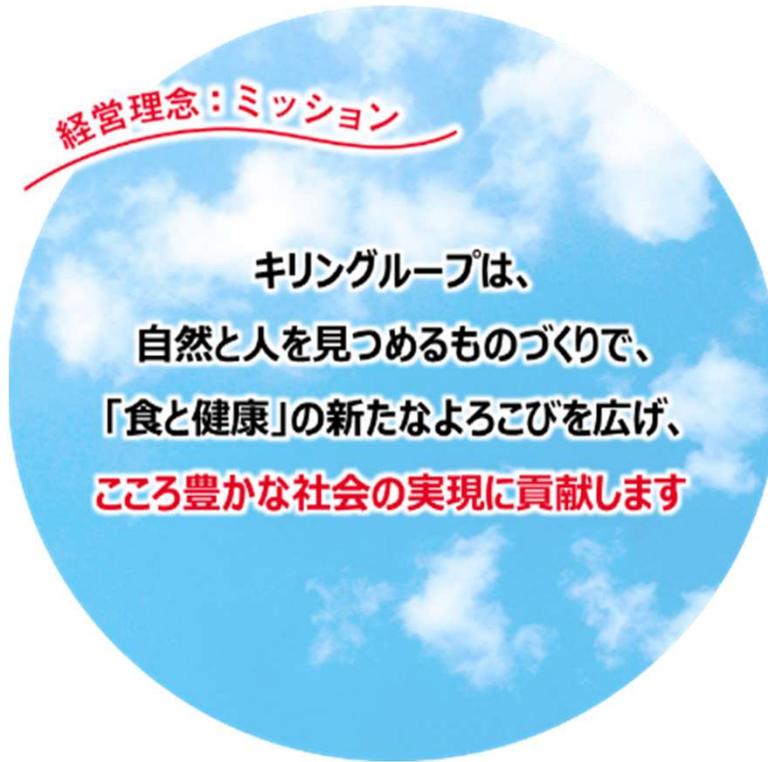


資本金	1020億円
従業員	31,151人

(2020年12月末現在)

注) 調整額：全社費用及びセグメント間取引消去調整額-456

# キリングroupの目指す姿



永続的、長期的な社会における  
キリンの存在意義



お客様や社会からみたキリンの存在意義  
をシンプルに表現したもの

**2027年の目指す姿：ビジョン**  
**『食から医にわたる領域で価値を創造し、世界のCSV先進企業になる』**

# キリングroupが取り組む社会課題の領域



社会と価値を共創し、持続的に成長するための指針がCSVパーパスです  
キリングroupは、「酒類メーカーとしての責任」を果たし、「健康」「地域社会・コミュニティ」「環境」という社会課題に取り組むことで、こころ豊かな社会を実現し、お客様の幸せな未来に貢献します

私たちが挑戦すること

キリングroupが  
社会課題の解決に貢献できること

CSVパーパス

「キリンの存在意義」



# 麒麟ビール 日本産ホップの取り組み

Joy brings us together

# 持続可能な調達とカテゴリーの育成 日本産ホップへの取組み

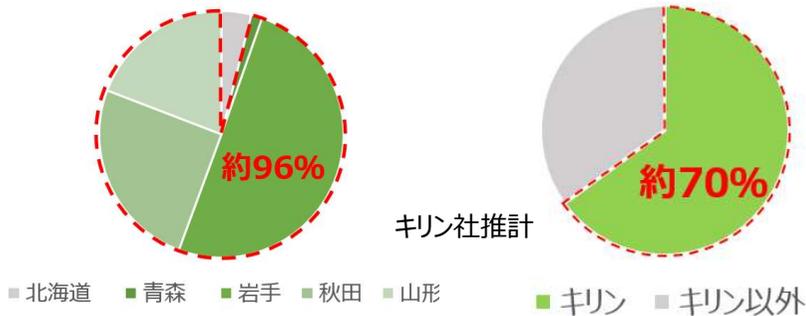


「ビールの魂」ホップ 東北が一大生産地である日本産ホップは減少の一途をたどっています

## ■ 日本産ホップの一大産地、東北

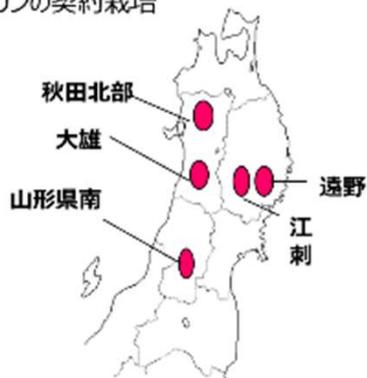
日本産ホップの約96%が東北で栽培されており、麒麟社の購入量は日本産ホップ全体の約70%を占める。

2019年各県別ホップ生産量シェア 2019年 日本産ホップ各社購入量シェア



## <IBUKIホップ契約栽培地>

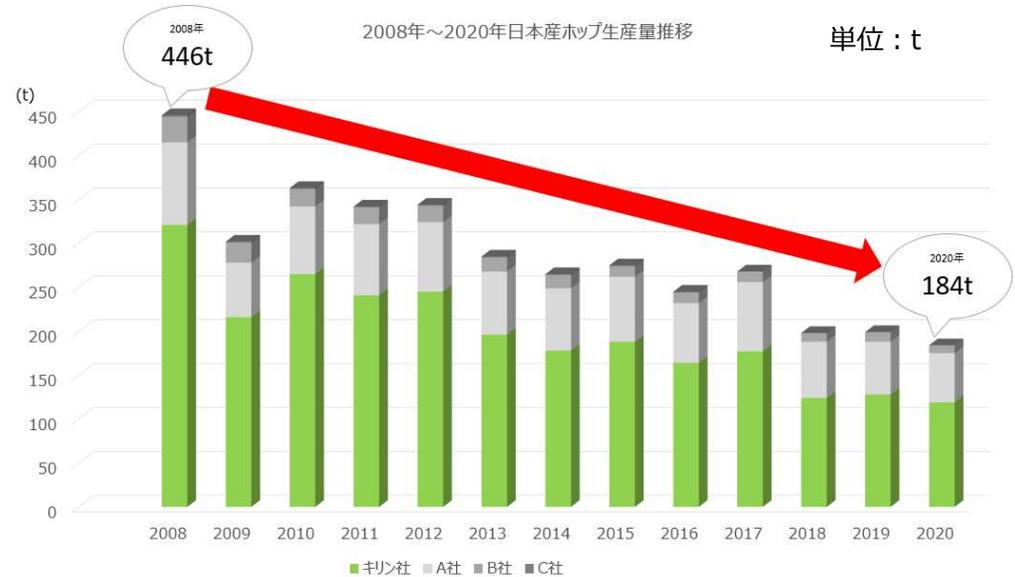
● キリンの契約栽培



## ■ 日本産ホップの現状と課題

- ・日本産ホップの生産量は減少傾向
- ・ホップ農家の高齢化と担い手不足
- ・持続可能性を高める新たな生産技術の導入や、組合体制の見直しが必要

## <2008年～2020年各社生産量推移>



# 持続可能な調達とカテゴリーの育成 日本産ホップへの取組み

- ホップ原料生産地での魅力的なまちづくりによる、新規就農者の獲得への循環
- 日本産ホップならではの個性豊かな香味特徴のあるビールづくりによって、ビール市場の魅力化と市場の活性化へ

## ①ホップ農家への積極的な支援・魅力的なまちづくり



新規就農者の獲得、農業支援

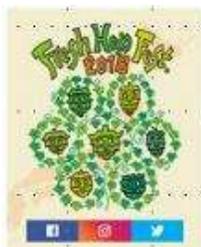
ホップ農家の高齢化と  
後継者不足による生産量減を  
解決するために…

## ②日本産ホップの価値化・ブランド化の推進



商品を通じた価値向上

日本産ホップの維持 = 生産地域の活性化  
日本産ホップの価値化 = ビール市場の魅力化



# 生産地域の活性化 生産地・岩手県遠野市の事例



日本の中でもトップレベルを誇るホップの生産地、岩手県遠野市とキリンでは、**官民一体となり、ホップの魅力を活かした「まちづくり」**をおこなっています。

## 岩手県遠野市とキリンの「ビールの里」構想

遠野市の  
ホップ生産量は  
ピーク時の  
**6分の1**

遠野の宝物  
「**ホップ**」を**守りたい**

食とビールで  
遠野を**元気にしたい**

## 「ホップの里からビールの里へ」

～ホップの魅力を最大限活かしたまちづくりがもたらした価値～

遠野市とキリンは、ホップの魅力を最大限活かしたまちづくりに、地域の皆様と連携して取り組んでいます。  
遠野市とは、1963年にホップの契約栽培をスタートしました。



### 観光コンテンツの醸成(交流人口拡大) 遠野ホップ収穫祭/ビアツーリズム

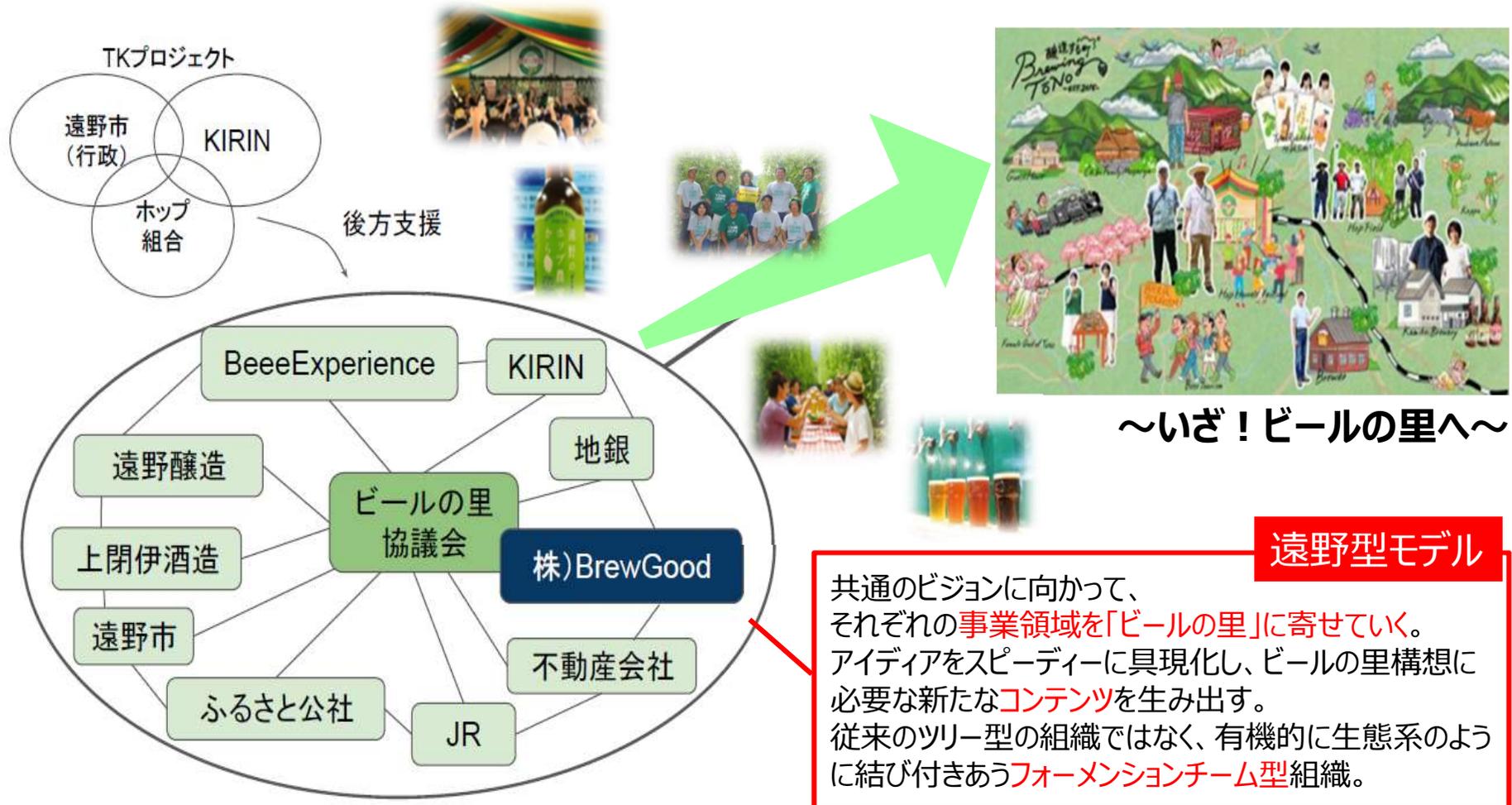


### 新たな会社(雇用創出)の設立 ブルワリーパブ/まちづくり会社



# 生産地域の活性化 Collective Impact 遠野型モデル

ビールの里構想具現化に向け、民間主導型の新たなまちづくり体制に移行しています。



# キリンの日本産ホップ支援 生産地・岩手県遠野市の事例



## ホップの生産拡大と高度化に向けて

 2019年度12,000人が来場！  
日本ビアジャーナリスト協会が主催する  
第5回「世界に伝えたい日本のビアカルチャー」  
にて最優秀賞獲得！

### 2018年 農業生産法人 BEER EXPERIENCE(株)を設立

キリンは1.5億円を出資し、かつ社員が1名出向。  
日本産ホップ生産量維持に向けてサポートをしています。

#### 【事業内容】

- ホップの大規模栽培  
→機械化・省力化・作業効率化による高品質なホップの安定生産の実現  
→新規就農者を育成するプラットフォームの構築
- 遠野パドロン栽培  
→おつまみ野菜を高付加価値ビール関連食材として生産・認知拡大  
→EC販売を強化
- ビアツーリズム  
→コロナ禍では、オンラインでのツアーを実施。



BEER EXPERIENCE(株)の導入したドイツ式の収穫機



遠野パドロン



パドロンハウス



**まちづくりに取り組んだ結果、この6年で約20名(内12名がホップ農家)の移住者を獲得**

# キリンの日本産ホップ支援 商品を通じた価値向上



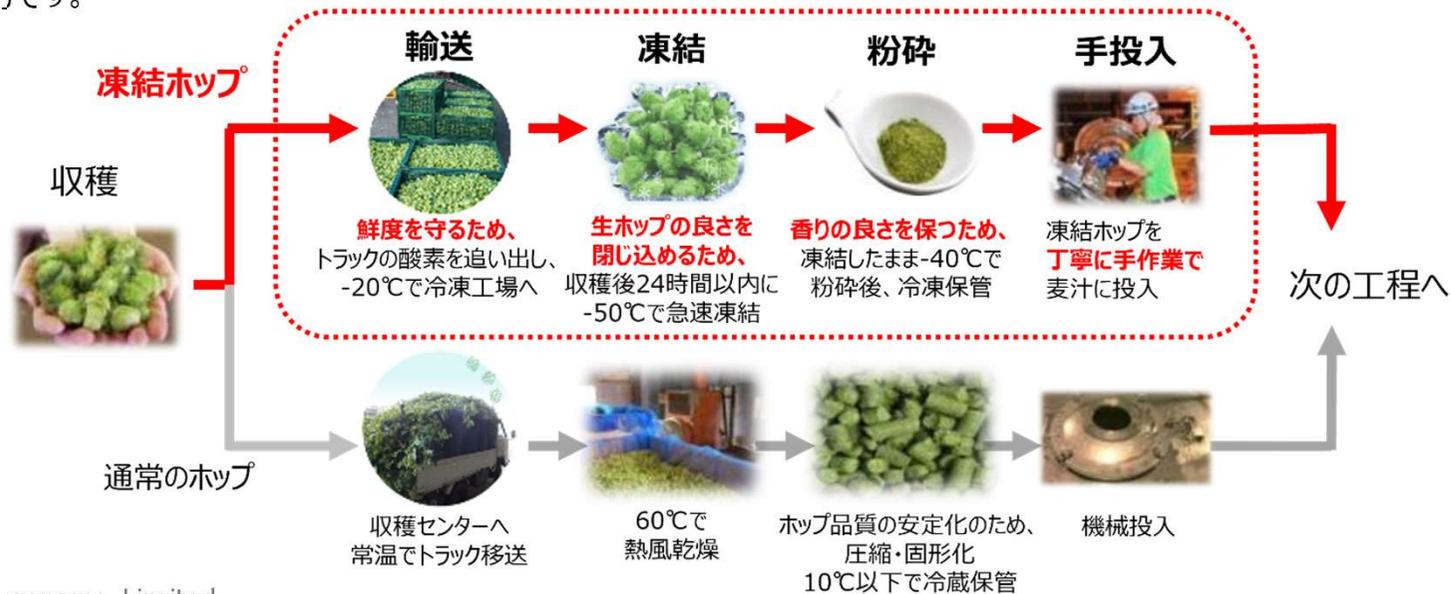
遠野産ホップを使用した「一番搾り とれたてホップ生ビール」の発売を通じ、日本産ホップの魅力や可能性を伝えています。

## 「一番搾り とれたてホップ生ビール」とは？

収穫したばかりの生ホップを急速凍結する当社の特許技術により、フレッシュなホップの香味を感じられる商品です。

2004年の発売以降**昨秋で18年目**を迎え、累計販売実績は**3.3億本**を突破するなど、多くのお客様に支持されています。

キリンが品種開発した日本産ホップ「IBUKI（いぶき）」を使用。日本で良質なホップが栽培されているからこそ可能な、世界でも例を見ないホップの使い方です。



# 国内クラフトビール市場の活性化



キリンはクラフトブルワリーへのホップの外販を開始し、Fresh Hop Fest にも参画しています。日本全国のクラフトブルワリーと共に、**日本産ホップを活かしたビールのおいしさ**で、国内ビール市場を盛り上げていきます。

## Fresh Hop Festとは？

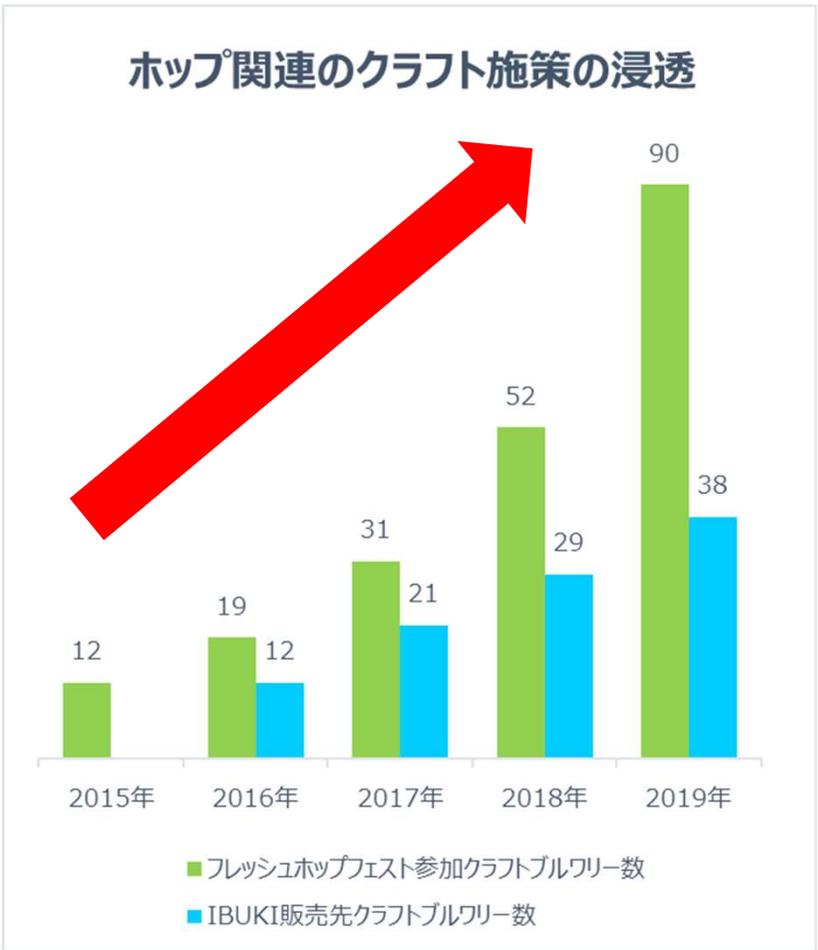
国内でとれたてのホップを使ってつくる、旬のおいしさのビールを、**つくり手から飲み手まで(ホップ生産者、醸造家、飲食店、お客様)関わる方全員で楽しむお祭り**です。



2020年、21年はwithコロナに対応し、自宅でも楽しめるオンラインで開催！



2018年の銀座のイベントの様子



# 国内ビール市場の活性化 タップ・マルシェ

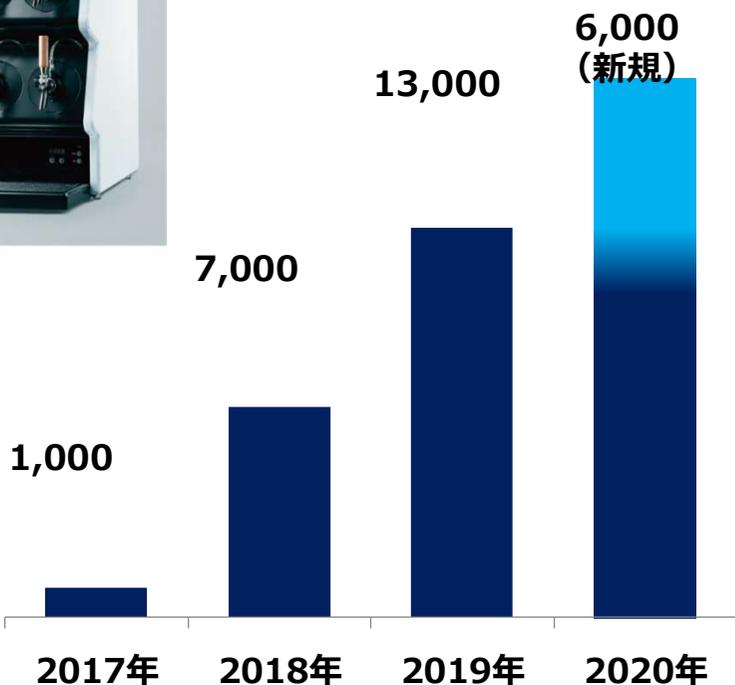


- クラフトビールを少量・多品種で導入できる料飲店用プラットフォーム
- いわて蔵（東北）と山口地ビール（中四国）の参加により、全国的なポートフォリオが揃い、タップ・マルシェの成長によるクラフトブルワリーの生産拡大やビアツーリズムを通して地域創生につながる構造が整いつつあります。

（参加14ブルワリーのうち10社はキリンと資本関係のない独立系）



タップ・マルシェ設置店数



タップ・マルシェ参画クラフトブルワリー



# クラフトビールの事業価値

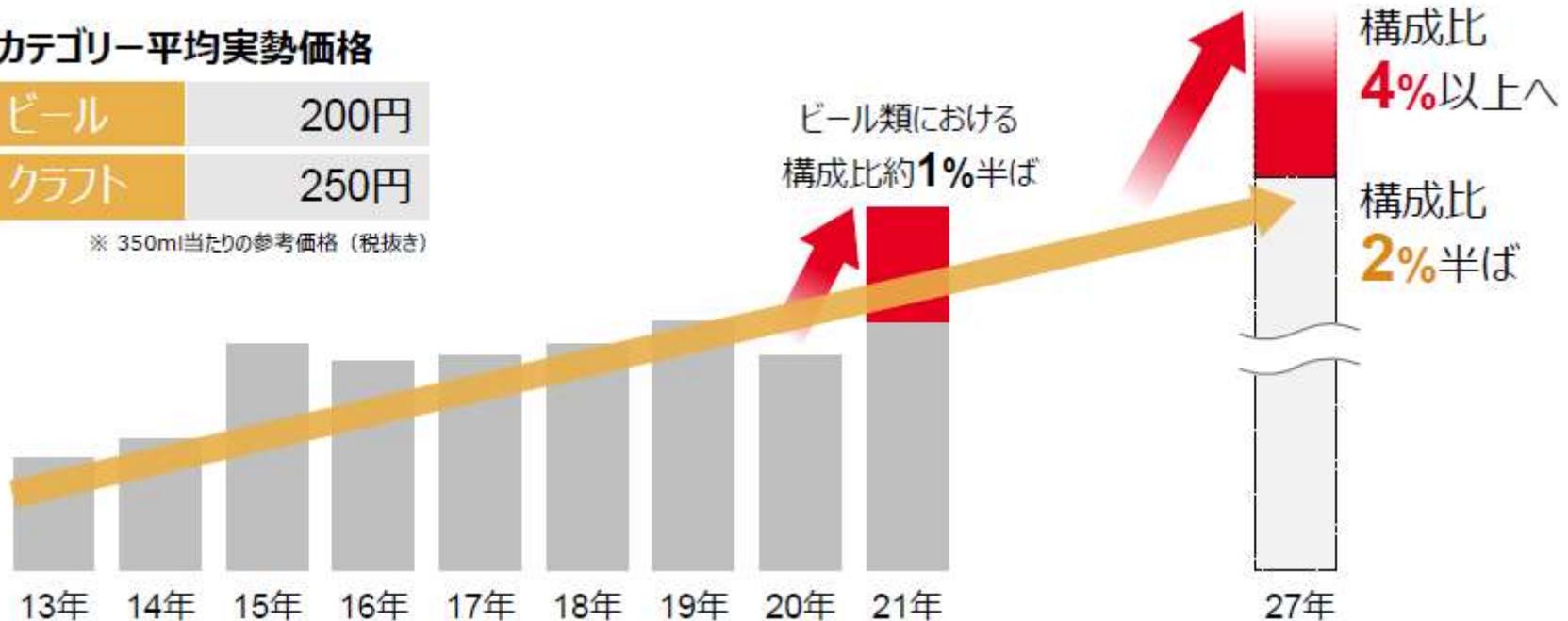


- 他の一般的なビールに比べ、クラフトビールは高単価で収益性が高く、麒麟ビールの事業にとっても成長のキードライバーと位置付けています。

## カテゴリー平均実勢価格

ビール	200円
クラフト	250円

※ 350ml当たりの参考価格（税抜き）



# クラフトビールの楽しみ方

- 食事とのペアリングや、ともに飲む人との会話とともに楽しめるクラフトビールは、キリングループの提案する適正飲酒のための飲み方「スロードリンク」にもマッチしています。
- おいしいビールを人とともに味わう時間は、コロナ禍でその大切さが見直されている“人と人とのつながり”ひいては“コミュニティ”の創出に寄与します。



## はじめよう、スロードリンク。

スロードリンクとは、お酒の時間をゆっくりと楽しむこと。  
人と語り合い、食事と一緒に、スマートに心地よく飲む。  
キリンが新たに提案する、これからの時代の飲み方です。

誰もが正しくお酒と付き合い、飲む人も飲まない人も、  
それぞれが個性を尊重し合って豊かな時を過ごせる社会へ。  
私たちと一緒にスロードリンク、はじめませんか？



# メルシャン 和歌山県産南高梅の取り組み

Joy brings us together

# メルシャンの梅酒事業 和歌山県日高郡みなべ町の事例

日本一の梅の産地の“黄色い完熟梅”の使用を通じて、地域の課題解決に貢献しています

## ■ 日本一の梅の産地 和歌山県日高郡みなべ町

- ・梅に関わる農家のうち半数以上が梅の専業農家
- ・梅農業産出額は、長期的に低落傾向
- ・加工業など梅に関わる産業も多く、梅産業での収入は町の税収に直結

## ■ 産地ならではの「黄色い完熟南高梅」

- ・黄色いつややかな見た目と濃厚でフルーティーな香りが特徴
  - ・収穫量の約8割を占めるが、やわらかでつぶれやすい
- 生果の状態では県外への流通が困難



黄色い南高梅



加工用原料（梅干し・ジュースなど）として安価に取引

急斜面上で完熟して黄変し、落下



青梅の収穫



生果のまま高値で流通

# メルシャンの梅酒事業 和歌山県日高郡みなべ町の事例



- 「完熟梅」を生果で取引する新サプライチェーンを構築
- うめ研究所、生産農家と協働。香り成分を最大化させる栽培条件を特定。
- シャトー・メルシャンのワインで研究を進めていた「香り」に関する製法技術を応用。フルーティーで香り豊かな完熟梅ならではのジューシーさを活かした商品を開発・販売

## みなべ町

- 南高梅消費量の維持・拡大
- 生産技術の向上
- 安定的・持続的な農業経営
- 雇用の創出、後継者の確保



### 商品を通じた 黄色い完熟梅の価値向上

和歌山県産梅100%使用

まっくい梅酒

## メルシャン

- 特徴的な原料使用による、商品の独自性の担保
- 原料の安定調達・品質向上



# “よろこびがつなぐ世界へ”





よろこびがつなぐ世界へ Joy brings us together