巻頭特集　ニューノーマル時代の新たな工場見学を開始

キリンビール名古屋工場

2020年3月より新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止が続いているキリンビール名古屋工場の工場見学。再開時には、リニューアルを経た新しい見学がお目見え!　一般公開に先立ち一足早く体験した編集部が潜入レポートをお届けします!

20年以上続いた工場見学を中止

キリンビール名古屋工場は1962（昭和37）年に清須市に設立され、現存する全国のキリンビール工場の中では横浜・仙台に次いで3番目に古い工場である。「キリンのモノづくりの思いを伝えたい」と1997年に一般消費者に向け工場見学を導入以降、年間約10万人の来場者が訪れており、間近でビールづくりを見学したくれよん読者も多いことだろう。

しかし、2020年3月、新型コロナウイルス感染拡大を受け、お客様の健康と安全を優先に考慮し工場見学の中止を決定した。その間、重症患者や新規感染者数の減少など、安全性への社内基準を満たす状況が幾度かおとずれ再開を試みるも、奇しくも中止を余儀なくされる状況を重ね、昨年から今年にかけて開催された工場見学は通算約60日程度となった。

ビールの生産自体も飲食店の休業や酒類提供の制限などの影響を受け、樽や壜ビールの出荷は大きく減少。その分、家庭で楽しめる缶ビールの出荷がメインとなったが、それでも全体的には出荷量は減少した。

リニューアルした施設と進化したコンテンツで新たなカタチの工場見学の再開へ

コロナ前のような工場見学ができなくなってから約1年半が過ぎ、キリンビールではニューノーマル時代の新たな取り組みを発表した。「360°楽しめる。キリン一番搾り おいしさ体感オンラインツアー」である。これは気軽に工場見学の雰囲気を体験できるオンライン工場見学で8月31日よりホームページにて公開されている。スマートフォンやパソコンなどから参加し、工場見学ガイドによる案内を受けながら、自身で3D空間を自由に操作できるという楽しみ方ができる。キリン一番搾り生ビールの原料であるホップや麦芽に触れたり、サーバーから生ビールを注ぐなど、画面を通して疑似体験を楽しんでいただきたい。

しかし「やっぱりリアルに工場見学を楽しみたい」という方も多いだろう。そんな方たちのために、このほど工場見学施設のリニューアルと一部のコンテンツを進化させ新たなカタチの工場見学ツアー「工場だけの特別体験。キリン一番搾り おいしさ実感ツアー」の内容がオープンになった。その準備期間は約8カ月。実際に足を運んで楽しんでいただきたいので、詳細をすべてお伝えすることはできないが、新しくなった工場見学ツアーで押さえておきたいポイントは次の3つだ。

①より臨場感が増した映像

ビール好きの大人が楽しめることを目的に、従来よりも臨場感ある映像を導入。CMキャラクターである堤真一さんからのメッセージ動画に加え、ビールづくり最高責任者であるマスターブリュワー・田山智広氏がキリン一番搾りのおいしさのポイントを紹介する。

②より五感に訴える体験

AR技術を使った仕込み映像など、よりリアルに視覚に訴える動画や、麦芽試食、ホップの香りの体験、麦汁比較試飲などの体感要素がアップした。

③ミニセミナー形式のテイスティング

見学最後のテイスティングでは、おいしい生ビールを提供するための知識や技術を習得したスタッフだけに与えられる社内資格「ブルワリードラフトマスター」が注ぐキリン一番搾りを楽しめる。ビールの鮮度、サーバーの状態、グラス、注ぎ方まで徹底的にこだわっているので、ここでしか楽しめない特別な美味しさをぜひ味わっていただきたい。

また、今回からはビール好きのお客様のニーズに応えるため、ビールに関する知識を学びながらテイスティングを楽しめる「一番搾りおいしさ実感セミナー」を提供する。おいしさの理由（ワケ）を学んで、自宅へ帰ってからも、よりおいしい「一番搾り」の体験を再現しよう。

おいしさの理由を学んで、より楽しく

企業としての社会的責任を果たす

これまでキリンビール名古屋工場では、無料で工場見学に参加できたが、今後はツアー参加費として20歳以上のお客様1名につき500円（税込）が必要となる。その理由を担当者に聞いてみた。

「近年、飲酒リスクに関する意識が非常に高まっており、商品の購入価格が低価であることがアルコールを入手しやすい環境に繋がっているのではないか等厳しいご意見を頂戴していた事実もあります。当社としても、これまで飲酒運転防止や未成年・妊婦の方の飲酒防止などの取り組みをしてきましたが、特定の人や特定の行為だけでなく、アルコールが社会的リスクとみなされるようになったこともふまえ、アルコール飲料を製造・販売する企業の社会的責任として、安易に飲酒機会が増えないようアルコール試飲を含む見学ツアーの無料を廃止し、適切な料金をいただくことにさせていただきました」。

これから年末年始にかけてお酒を飲む機会が多くなる季節だ。適性飲酒を身につけ、こだわりぬいてつくられたお酒を楽しんでいただきたい。

キリンビール名古屋工場で製造されているビール類は10種。その他「氷結」などのRTDも製造している

読者プレゼントあり
詳しくはP.25へ!!

ツアーガイドさんに聞いた冬のビールの楽しみ方

チョコレートや甘いお菓子によく合う
黒ビールを使ったホットビール

1. 一番搾り<黒生>を耐熱グラスを斜めにしてできるだけ泡立てないように注ぐ
2. 少しずつゆっくり砂糖を入れる
   ※一気に入れると泡があふれ、吹きこぼれるので注意
3. かき混ぜないでレンジに入れる
4. 約55度になるまで電子レンジ温める
   ※電子レンジでの目安…500W80秒／600W60秒／800W40秒
   ※温め過ぎると吹きこぼれる可能性が
5. ゆっくりと泡がこぼれないようにかき混ぜて砂糖をとかす
   ※泡が大幅に盛り上がるので注意

用意するもの
一番搾り<黒生>……170ml
砂糖……3g
耐熱グラス

キリンビール名古屋工場
工場だけの特別体験。キリン一番搾り おいしさ実感ツアー

2022年1月【再開日未定】
※新型コロナウイルスの感染状況によっては、開始日および内容が変更になる場合があります。

場所／キリンビール名古屋工場（清須市寺野花笠100）
所要時間／80分前後
テイスティング時間／25分間
ツアー参加費／1名様500円（税込）20歳以上のお客様
※アルコールを試飲されないお客様もツアー参加費として500円（税込）必要
※19歳以下無料
申込方法／インターネット　URL：www.kirinfactory.jp/nagoya/
電話：052-408-2000　（キリンビール名古屋工場見学受付）

名古屋工場見学のお楽しみポイント

ツアーガイドさんが工場見学の案内をしてくれました！

1 ツアーの最初は臨場感ある映像でお出迎え

2 ビールの原料となる麦芽とホップを実際に触ることができる

3 リニューアルされた麦汁ろ過槽のパネル。その後どんな仕掛けが待ってるかな？

4 ミクロの世界で酵母の働きを学べる

5 実際に稼働している工場内を見学

6 見学最後のお楽しみはやはり工場直送の一番搾りの試飲！ブルワリードラフトマスターが注ぐこだわりの味を楽しもう！

工場限定のおつまみ「柿の種チーズ味」と3種のビール（一番搾り・一番搾りプレミアム・一番搾り<黒生>）の飲み比べができる