

## サントリー



1899年の創業以来、サントリーは常にチャレンジ精神をもって、積極的に企業活動を推進してきました。酒類、食品事業にとどまらず、医薬、花、健康食品事業など新規分野への取り組み、さらに海外でもアジア、

中国での事業展開やアメリカにおける飲料ビジネスなど、今日に至る歩みは、絶えざる挑戦と創造の歴史でした。

また、創業当初から自然環境を経営資源のひとつとしてとらえ、「人と自然と響きあう」という企業理念のもと、人と自然の共生の実現をめざし、努力を重ねてまいりました。

「悠々として急げ」。戦後、サントリー飛躍の時代をともにした作家・開高健氏の言葉です。今、ビジネスがダイナミックに展開する時代にあって、こうありたいと念じる夢とスピードある考動こそが革新を生みだします。新たな世紀を迎え、サントリーグループは夢にむかって「悠々として急ぎ」、世界を舞台に新たな革新を続けていきます。

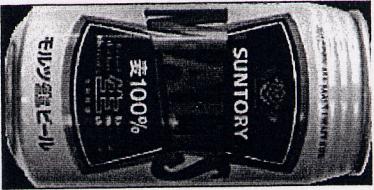
## サントリー

スーパードライに対抗する意図がうかがえる。

サントリーは発泡酒を最初に市場に投入させた発泡酒市場の先駆者である。何事にも挑戦していく、という企業理念をもつサントリーは、新しさと品質のこだわりが特徴であるといえる。サントリーのビールには、モルツがある。モルツは、麦 100%と天然水を売りに麦のコク、香り、豊かな味わいをうりにしたビールである。ヨーロッパに黒のモルツのエンブレムは見覚えがあるだろう。

そして市場に初めて登場した発泡酒「ホップス」は、90年代の円高により安い海外のビールが日本に投入されていた中での対抗策であった。スーパーホップス、マダナムドライと名称を変えて1999年に再発売されたことから、辛口生と表記して、名称とあいまってアサヒの

## モルツ



価格 : 218円 (350ml)  
発売年 : 1986年  
コンセプト : 「キレと躍動感」  
特徴 : 天然水の使用と麦 100%のモルツは、コク、香り、豊かな味わいはそのままに、スーッとしみ透るノドごしが特徴。

現在各種ビールがあるなかで、モルツは発売以来ずっと麦 100%にこだわってつくられている。ビールの味わいのなかでも重要な深みとコクは、麦 100%によって培われており、こだわり派のビールの条件として欠かさない要素である。本場バイエルンの伝統が継承されながら、最新の技術で熟成された味わいが、モルツの美味しさの秘訣なのである。

## ホップス



価格 : 218円 (350ml)  
発売年 : 1994年  
コンセプト : 「麦芽 100%のこだわり」  
特徴 : 天然水の使用と麦 100%のモルツは、コク、香り、豊かな味わいはそのままに、スーッとしみ透るノドごし。

高品質で低価格という課題に果敢に挑戦したサントリーによる初の発泡酒。発泡酒市場を創出した商品である。1996年には「スーパーホップス」を発売し、良質のホップスを使った「すっきり爽快」なうまさ、**“発泡酒の定番”**として高い評価を得ている。



「販売力に乏しい。ホンマに  
なってきたんじゃないか」  
村松善三、サントリー取締役、ビール  
非業部副部長は、昨年一月に  
発売したビールでない、ビールの発売  
酒「ホッア」に対する自信を深めて  
いる理由は二つある。

一つは先行販売した静岡県の晴  
入形の変化である。発売した三五  
〇は、前年より一割増しの三五  
〇に達した。これは、

「販売力に乏しい。ホンマに  
なってきたんじゃないか」  
村松善三、サントリー取締役、ビール  
非業部副部長は、昨年一月に  
発売したビールでない、ビールの発売  
酒「ホッア」に対する自信を深めて  
いる理由は二つある。

一つは先行販売した静岡県の晴  
入形の変化である。発売した三五  
〇は、前年より一割増しの三五  
〇に達した。これは、



▲ビールの種類が増え、競合が激しくなっている。写真：朝日新聞

「販売力に乏しい。ホンマに  
なってきたんじゃないか」  
村松善三、サントリー取締役、ビール  
非業部副部長は、昨年一月に  
発売したビールでない、ビールの発売  
酒「ホッア」に対する自信を深めて  
いる理由は二つある。

一つは先行販売した静岡県の晴  
入形の変化である。発売した三五  
〇は、前年より一割増しの三五  
〇に達した。これは、

## ビール業界に



# ビールでないビールに賭けた 塵がぶちサントリーの意地

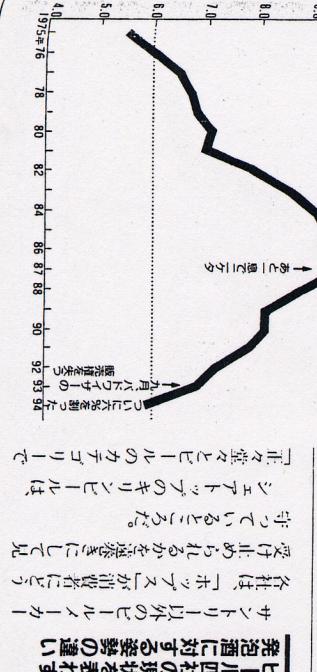
サントリーの発売した発泡酒「ホッア」が好調だ。麦芽の量  
が数割違っただけで前税できる税法の隙を狙った新商品。だが、サ  
ントリーにとっては苦境脱出を賭けた起死回生の勝負手なのだ。

「販売力に乏しい。ホンマに  
なってきたんじゃないか」  
村松善三、サントリー取締役、ビール  
非業部副部長は、昨年一月に  
発売したビールでない、ビールの発売  
酒「ホッア」に対する自信を深めて  
いる理由は二つある。

一つは先行販売した静岡県の晴  
入形の変化である。発売した三五  
〇は、前年より一割増しの三五  
〇に達した。これは、

「販売力に乏しい。ホンマに  
なってきたんじゃないか」  
村松善三、サントリー取締役、ビール  
非業部副部長は、昨年一月に  
発売したビールでない、ビールの発売  
酒「ホッア」に対する自信を深めて  
いる理由は二つある。

一つは先行販売した静岡県の晴  
入形の変化である。発売した三五  
〇は、前年より一割増しの三五  
〇に達した。これは、



「販売力に乏しい。ホンマに  
なってきたんじゃないか」  
村松善三、サントリー取締役、ビール  
非業部副部長は、昨年一月に  
発売したビールでない、ビールの発売  
酒「ホッア」に対する自信を深めて  
いる理由は二つある。

一つは先行販売した静岡県の晴  
入形の変化である。発売した三五  
〇は、前年より一割増しの三五  
〇に達した。これは、

「販売力に乏しい。ホンマに  
なってきたんじゃないか」  
村松善三、サントリー取締役、ビール  
非業部副部長は、昨年一月に  
発売したビールでない、ビールの発売  
酒「ホッア」に対する自信を深めて  
いる理由は二つある。

一つは先行販売した静岡県の晴  
入形の変化である。発売した三五  
〇は、前年より一割増しの三五  
〇に達した。これは、

## Contents

- ☐ 夢 大きく
- ☐ 世界に広がるサントリー
- ☐ 酒類
  - ☐ ウイスキー・カクテル他
  - ☐ ビール
  - ☐ ワイン
- ☐ 食品
- ☐ 外食
- ☐ 医薬
- ☐ バイオ・ライフサイエンス
  - ☐ 花
  - ☐ 健康食品
- ☐ 様々な事業展開
- ☐ 高品質への取り組み
- ☐ 環境保全への取り組み
- ☐ お客様とともにあるサントリー
- ☐ 社会・文化活動
- ☐ サントリーの歩み
- ☐ サントリーグループ概要

## ビール

- ☐ より高品質でうまい(生)をお届けする
- ☐ <モルツ>麦へのこだわり、水へのこだわり
- ☐ 北欧生まれの、ワールドブランド
- ☐ 発泡酒市場のパイオニア
- ☐ 中国で大躍進

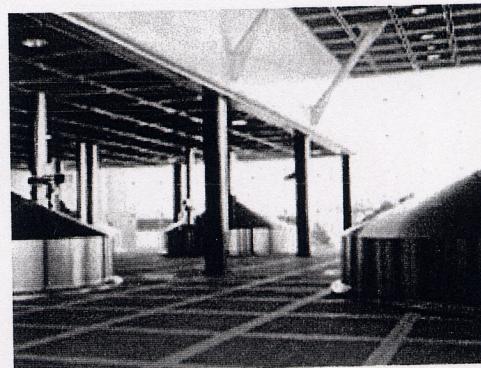
より高品質で  
うまい(生)をお届けする

1963年のビール事業への参入。それはまさに熱処理ビール全盛の日本のビール市場への挑戦であり、よりおいしいビールを消費者にお届けしたいという熱意と情熱のあらわれでした。以来、「生ビールのパイオニア」として、より高品質な生ビールを一貫してめざしてきました。

東京都府中市の武蔵野ビール工場は、徹底した品質管理・微生物管理(サンテーション)を前提に設計された、日本最初の生ビール専用工場です。京都府長岡京市の京都ビール工場、群馬県邑楽郡の利根川ビール工場と合わせ、3つの工場すべてが生ビールの新鮮さを守り抜くため、人、設備、環境を常にベストに維持する体制をとっています。さらに、各工場とも水道水を使用せず、清冽な地下清流水だけを使用するなど、“よりおいしく”をめざした妥協を許さない姿勢を貫いています。

サントリーの品質重視のビールづくりは高い評価を受けており、研究開発の分野でも、1996年の「ビール泡もちの向上」による受賞を含め、これまで国内業界最多となる過去4回のMBAA(全米醸造学会)会長賞を受賞するなど、世界トップレベルの研究開発を行なっております。

2001年度のサントリービールは、生産・研究から販売まで徹底した品質管理を行ない、より高品質でうまい(生)をお届けします。



京都ビール工場・仕込室

## 品質・技術への取り組み

- 1981 MBAA(全米醸造学会)会長賞受賞。「ビール醸造における硫化水素の制御」
- 1988 武蔵野ビール工場、日本の食品業界初の「デミング賞 事業所表彰」受賞。
- 1994 武蔵野ビール工場「日本プラントメンテナンス協会優秀賞」受賞。
- 1995 MBAA(全米醸造学会)会長賞受賞。「ビール醸造の大型縦型発酵タンクにおける流動の制御」
- 1996 京都ビール工場、日本の食品業界初の「ISO9002」認証取得。利根川ビール工場「日本プラントメンテナンス協会優秀賞」受賞。MBAA(全米醸造学会)会長賞受賞。「ビールの泡もちの向上」
- 1997 ASBC(米国醸造化学者学会)最優秀賞受賞。「ビールの香味の安定」
- 1998 武蔵野ビール工場、ビール業界初「日本プラントメンテナンス協会優秀継続賞」受賞。
- 1999 「消費者志向優良企業表彰 通産大臣賞」受賞。「TPM優秀継続賞」受賞。「食品優良企業表彰 農林水産大臣賞」受賞。
- 2000 「食品衛生優良施設 厚生大臣表彰」受賞。
- 2001 ASBC(米国醸造化学者学会)最優秀賞受賞。

# サントリー株式会社

〒107-8430 東京都港区元赤坂1丁目2番3号  
TEL: 03-3470-1162 FAX: 03-3470-0875



サントリーの歴史はワインから始まりました。創業者の鳥井信治郎は、日本の洋酒普及のため1907年（明治40年）に「赤玉ポートワイン（現赤玉スイートワイン）」を発売し、大人気を博しました。この成功によって力を蓄え、大規模なぶどう園を開設し、日本のテーブルワイン発展の礎を築いたのです。広大な自家葡萄園を有する「登美の丘ワイナリー」は、「良いワインは、よいぶどうから」の考えのもと、土づくりに始まるぶどう栽培からワインの醸造・瓶詰めに至るまで、常に高品質なワインづくりを一貫して行っています。

一方、世界各国の高品質ワインを輸入しています。1983年には日本企業で初めてフランス・ボルドー地区の最上級シャトーの経営を開始し、当時荒廃していた「シャトー ラグランジュ」を見事に建直し、仏米の醸造家などからも高い評価をいただいています。

そのほか、世界に名だたる名門「ロマネ コンティ」「シャトー ラフィット ロートシルト」など数多くの有カメーカーと提携しており、独でも「ロバートヴァイル」を自ら経営するなど、世界13カ国1,500品目を超えるワインを輸入しています。これからも毎日の食卓で楽しめるワインを取り揃え、多様な需要にお応えしていきます。

## 工場見学のご案内

南に雄大な富士を仰ぎ、眼下に甲府盆地を一望する登美の丘に広がる、日本最大規模を誇る「サントリー登美の丘ワイナリー」。ぶどう栽培から醸造まで、一貫したワインづくりが行われている、このぶどうづくりの理想郷で、ワインの製造工程の見学はもちろんのこと、オリジナルワインの試飲やパーベキュー、ショッピングなど、お楽しみください。

\* 工場のご案内は年中無休で行っています。

お問い合わせ・お申し込み：0551-28-3232 工場ご案内係（月～土AM9:00～PM4:30）

住所：〒407-0103 山梨県北巨摩郡双葉町大岱2786番地

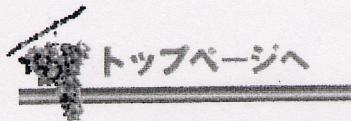
電車：JR中央本線・甲府駅からタクシーで約30分／韮崎駅からタクシーで約20分

車：中央自動車道・甲府昭和ICから約30分／韮崎ICから約20分

\* 詳しい地図や季節ごとのイベントなどについては、弊社のホームページをご覧ください。

### ● その他

2001年4月、「サントリー山梨ワイナリー」は、「サントリー登美の丘ワイナリー」に名称変更し、この土地ならではのワインづくりをより鮮明に訴求していきます。



### ● My Home Page

弊社のホームページがみられます

<http://e-wine.suntory.co.jp/>

お問い合わせは

0120-139-310（フリーダイヤル）

