

How was  
NEW SUPER DRY born?

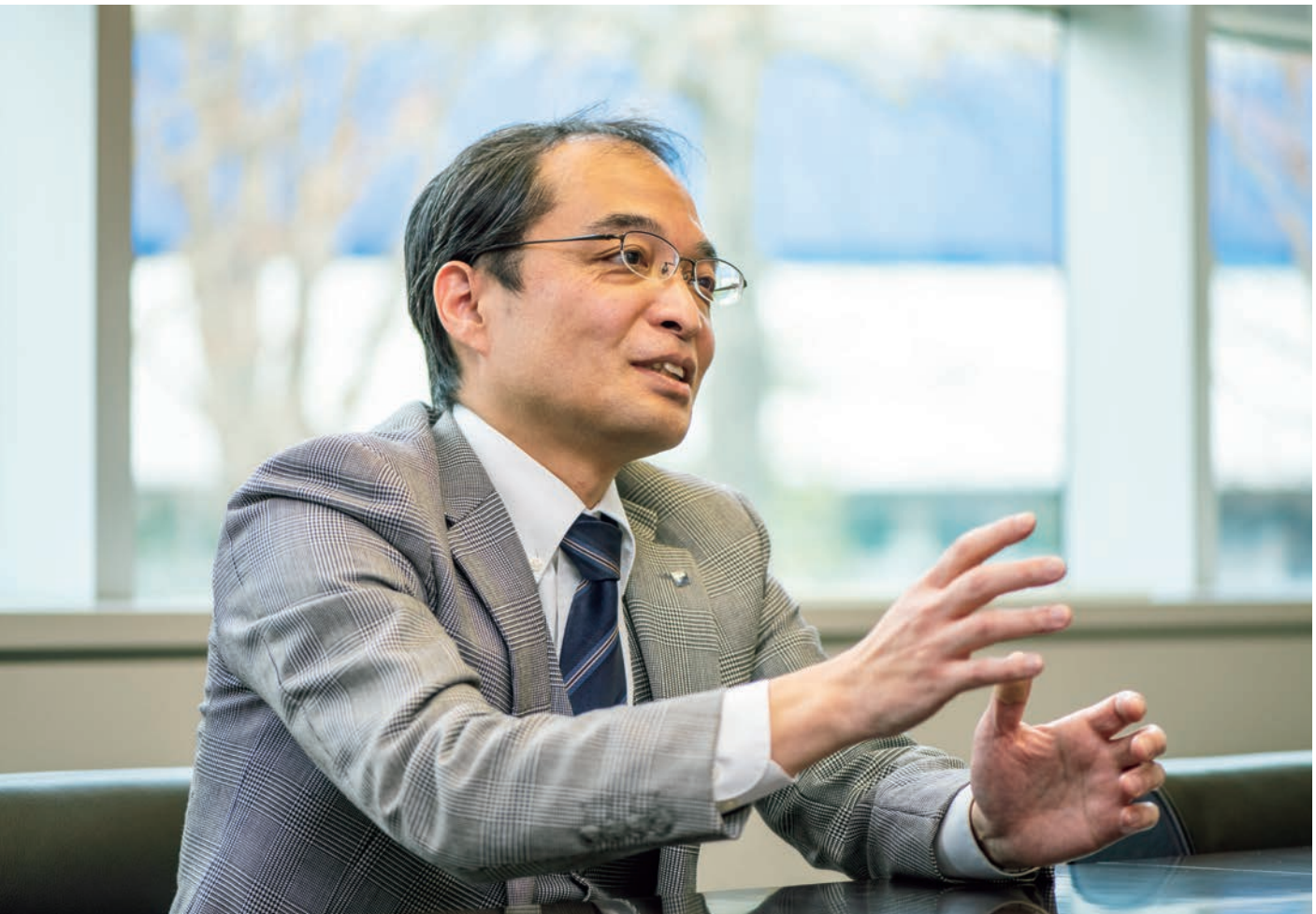


02

岡本高樹

アサヒビール  
マーケティング本部  
酒類技術研究所 技術第部 部長  
中味開発リーダー

スーパードライを超えて、  
理想のスーパードライをつくる



## 辛

口という本質は変えず、今の時代にふさわしいまさへと進化させる。

「新・辛口」の味の設計という難題に立ち向かったのは、およそイエスマンとは程遠い、冷静さの中に情熱と気骨を併せ持つエンジニアだった。新スーパードライ「開発」物語。二人目の登場人物は中味開発のリーダー、岡本高樹である。

「今回のリニューアルプロジェクトで一番驚いたのは、自分が中味開発リーダーにアサインされたこと。私は上に物申すタイプなので安定期なら出番はなかった、変革期だからこそ呼ばれたと思っています」

岡本が自主的に、スーパードライの味の検証を始めたのは3年前。プロジェクト

オーナーである松山(↓26ページ)が、変革を意識した時期よりも前となる。

背景には、ビールの味わいを決める中味開発のプロとしての疑問があった。現在のスーパードライは、果たして最高にうまいスーパードライなのだろうか？ 自分たち醸造家とお客様の感覚がずれていて、どこか足りないところがあるのではないかと

「そもそもスーパードライの辛口とは、飲んだ瞬間にグツとくる飲みごたえがあり、そこから瞬時にキレル後味のすっきりさにあります。つまり、飲みごたえの「山」が高いほど一気にキレル落差を感じる。この落差こそ辛口の本質で、「山」を少しだけ高くすることで辛口は進化できる。これまでより、研ぎ澄ますことができるはずだと仮説を立てたのです」

技術は既にあつた。アサヒビールの先たる醸造家や研究員たちが、香味向上のために日々積み上げてきた膨大な知見から、飲みごたえは、味、香り、刺激の総量であることはわかつている。その中で、スーパードライならではのキレはそのまま、飲みごたえをさらに高めるためには――。「香りが鍵になるだろうな、とは早い段階

から予測していました。香りといっても、ブンブン匂うような香りではなくほんの少しだけ。飲んだときに、コクや飲みごたえとして感じるような使い方です。

やがて本格的にリニューアルプロジェクトが立ち上がり、中味開発リーダーである私のところにも数多くのお客様調査結果や情報が入ってくる中で、すべてが繋がった。自分の中に温めてきたものが、一気にリンクしていききました」

2021年5月の「スーパードライ2.0」プロジェクトの始動後、岡本のもとに集まった中味開発チームのメンバーは3年前、岡本がたった一人で向き合ってきた疑問や仮説に共感してくれた研究員や開発者、あるいはその流れを汲む若い世代。彼ら彼女らが「新・辛口」の具体的な処方開発を担い、完成させる力となってくれた。

「スーパードライは、私にとって世界で最高に美味しい飲み物です。今から25年前、私が入社したときに所信表明で言ったのは、『スーパードライを超えたい』。その気持ちは今も変わりません。スーパードライは憧れであり、いつか超えたい目標であり続けています」

