



前川祥太郎

アサヒビール
マーケティング本部
酒類開発研究所 開発第一部 副課長

新・辛口^クを すべての人たちに届けたい

旗

を立てられる人。それがこの若き醸造家に対する、新スーパードライの中味開発リーダー・岡本による人物評だ。ビール開発では、研究所での処方づくりはある意味で第一段階。最終的には全国8工場のすべてで、理想とする味わいを製品に実装しなくてはならない。そこで求められる生産現場との調整という大役を担ったのが、前川祥太郎。ビールの味を官能評価するパネリストとしても信頼の厚い研究者だ。「生産段階で大切なのは、研究所でできた処方通りにつくることなく、処方が求める味わいを実現することです。

ただ実際には、工場ごとに水質や設備は100%同じでないし、原材料は農産物で季節ごとにも変化します。極端にいうと、同じホップを使っても香りの出方が違う。だからこそ『理想はこの味ですよ』という明確な目標が必要で、目標はぶれてはいけません」と思っています。

ビール開発の最終段階へ向けた調整は、まるで同じように見えて微妙に異なる色調を少しずつ合わせていく、丁寧な作業だ。まず、各工場の個性を熟知した生産技術センターの担当者と延々すり合わせをし、求める味についての意識や価値観、具体的な処方方を共有していく。その上で、各工場の醸造家やパネリストを含めたセッションを重ね、製品に落とし込んでいく。

「僕らが研究所で行なう中味開発とは、いわば味の骨格づくりです。今回のリニューアルでいえば、ホップはどの品種をどう使

う、発酵はこのようにする……。従来からの変更ポイントを伝え、『そうすればこういう味わいになるはず』と、試験醸造した仕上がり見本を渡します。

ただ、それらを最終的なレシピに仕上げるのは各工場。製法の細密な設計図は、生産現場がつくり上げるんです」

当然、一回や二回で的は射抜けない。工場はテスト醸造を繰り返し、その度に工場のパネリストと前川が官能検査を実施。課題点を生産現場にフィードバックし、ようやく理想の味へと至る。

こうした作業を全8工場。気の遠くなるようなプロセスの中で、核となったのが前川だ。冒頭の「旗を立てられる人」とは、関係者の全員が目指すべき目標を見失うことなく掲げ続け、少しでもずれればアジャストさせる。揺らがない資質の持ち主であることを指していた。

「スーパードライの辛口とは？ 研究所はもちろん、生産技術センター、全国8工場のメンバーが、定義を共有できたことが大きかったと思っています。

飲んだときにグツと飲みごたえが来て、その後、瞬時に感じるキレのよさ。この本質が守れば、味わいは時代に合わせて進化できる。新スーパードライは、今まで以上においしくなっているので、ぜひ多くの人に飲んでほしいです」

理想の味をすべての人に届けるために、細部の細部まで磨き上げる。「新・辛口」は、こうして誕生した。



まえかわ・しょうたろう 1987年生まれ、奈良県出身。
京都大学大学院農学研究科修了。2012年アサヒビール入
社。以来、研究所でビール酵母を使ったイノベーション
研究に携わる。2019年より現職。「アサヒ ザ・リッチ」
「クリアアサヒ」などの商品開発に携わる。