



内村光良 人間力コミュニケーションの極意

4 dime.jp/
ビジネスパーソンのための
ライフハックマガジン
APRIL 2019
¥600

別冊付録
「ドコモいちおしリュック」
完全攻略ガイド

ON&OFF兼用
ビジネス
リュック大図鑑

67

キャッシュレス時代に
乗り遅れるな!

- LINE Pay Origami Pay 楽天ペイ d払い Amazon Pay PayPay &Pay
atone PAY ID pixiv PAY プリン YOKA! Pay はまPay ローソンスマホペイ
ゆうちょPay au PAY ファミペイ セブンペイ Bank Pay merpay

超保存版大特集!

絶対得する
スマホ
決済



14社のサービスを
徹底比較!

菊水堂のホテトチップ、西川の健康杖、ハルタのスポックシューズほか

なぜこんなに売れている? ミリオンヒット商品のヒミツ

クロスバイクからロード、MTB、ミニベロ、折りたたみまで! 通勤&休日兼用最新e-bike34台乗り比べ

新ジャンル大戦争! 打倒! 本職! の本命は?
金麦 vs アサヒ極上 vs サッポロ 本格辛口
ジープ/ラングラー VS スズキ/ジムニー/シエラ

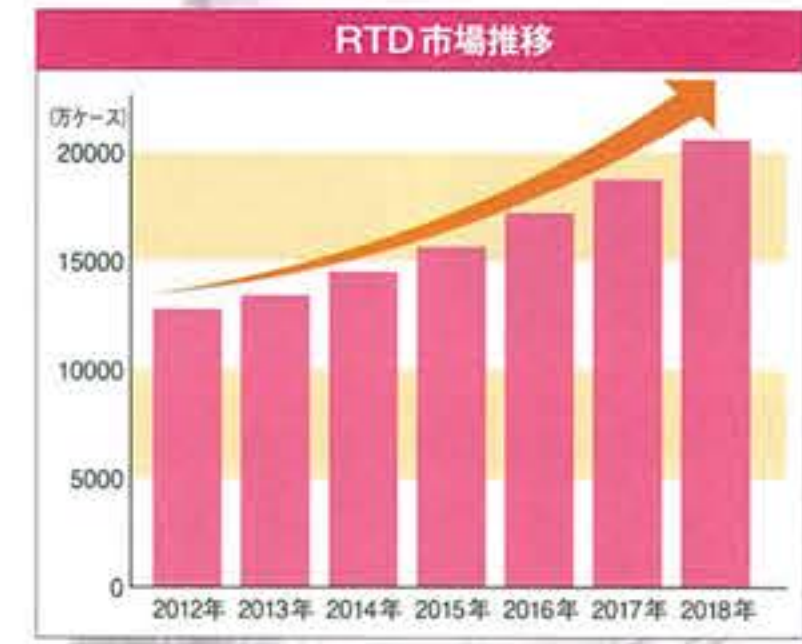
TREND 2
酒税法改正のおおりに最も受けないカテゴリー
RTDの伸張は止まらない!

軒並みヒットの高アルコール商品
の次なるトレンドは?

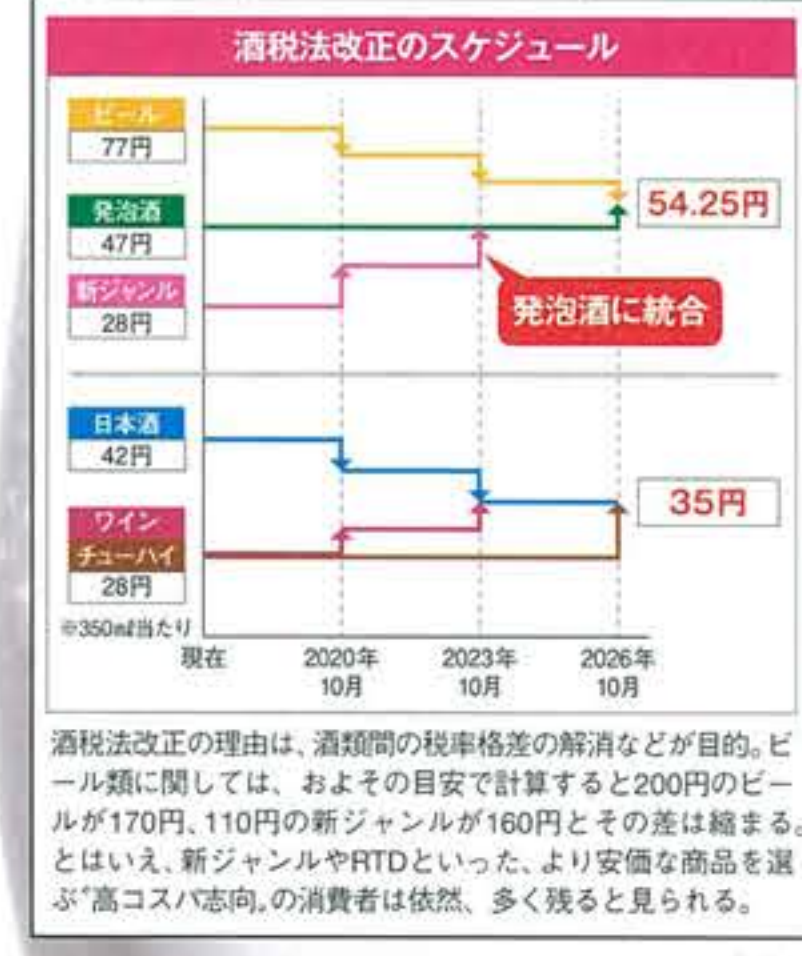
酒類全体が伸び悩む中、絶好調なのが缶チューハイなどのRTD (Ready To Drink) 市場だ。
今年も市場全体で106〜108% (※)という大きな伸張が予想される。人気の理由はコストパフォーマンスの良さ、種類の多さ、果汁系や無糖タイプ、ハイボールやレモンサワーなど多彩な商品が店頭を並び、また、昨年は高アルコールがトレンドに。7月に発売されたアルコール9%の「サッポロチューハイ99」(フオーナイ



アサヒビール「ウィルキンソン・ハードナイン」
メーカー希望小売価格141円



2018年の市場規模は10年連続で過去最大を更新。2億ケースを突破するなど、驚異的な成長を見せる。アサヒビール調べ。



酒税法改正の理由は、酒類間の税率格差の解消などが目的。ビール類に関しては、およその目安で計算すると200円のビールが170円、110円の新ジャンルが160円とその差は縮まる。とはいえ、新ジャンルやRTDといった、より安価な商品を選ぶ「高コスパ志向」の消費者は依然、多く残ると見られる。

ン」は年間販売目標の30%を超える60万ケースを1週間で売り上げるなど、「早く、安く飲める」RTDが軒並みヒットした。引き続き、今年も高アルコールがトレンドを牽引するのかが、酒類全般に詳しい酒文化研究所代表の狩野卓也さんはこう分析する。「昨年は高アルコールが目立ちましたが、消費者にも「当たり前」として定着したので、昨年のように新商品がメガヒットする可能性はあまりないと思います」そんな中、年初の事業方針説明会で、新製品として発表されたのがアサヒビールの「ウィルキンソン」

「高アルコールの9%かつ、飲料市場のトレンドである「無糖」と「強炭酸」にこだわった自信の商品です。従来のRTDには「炭酸感が少ない」という声がありました。そこで、炭酸水のトップブランドであるアサヒ飲料社の「ウィルキンソン・タンサン」を使い、かつ従来より炭酸ガスを約1割アップ。当社RTD史上最高のガスを実現しました。RTDは毎週複数の商品が発売されていて、限られたコンビニやスーパーでの棚の奪い合いは熾烈です。そんな状況だからこそ、このような付加価値のある商品を積極的に打ち出していきたいと思っています」

一方で、4%程度の低アルコールでも付加価値を打ち出した人気商品がある。昨年のヒットを受けた2月にリニューアル発売された「アサヒ賢沢搾り」は果汁感にこだわり、ジュシーな味を好む層やあまり酔いすぎたくないというニーズに応えた。
酒税法改正でも増税なし。RTDの多様化はさらに進む

【低アルコール+高果汁/ご当地品もヒットで新発売】

1月8日
発売

キリンビール「キリン氷結® 静岡産さび香」
オープン価格 (実売価格約152円)

2月5日
発売

アサヒビール「アサヒ賢沢搾り」
オープン価格 (実売価格約157円)

「キリン氷結®」では「いいね!ニッポンの果実。」というシリーズで、各地の果物を使った商品を展開。最新作が「キリン氷結® 静岡産さび香」だ。また、昨年立ち上がった「アサヒ賢沢搾り」は2度上方修正し、いずれも目標数を突破。2月5日の刷新でさらなるヒットを狙う。

TREND 3
「日本ワイン」誕生と欧州お値打ちで人気必至!
良品なワインを選べる時代に

日本ワイン人気とEPA発効で
ワイン市場が盛り上がる

日本のワイン市場に大きな波が到来した。昨年10月30日、ワインの品質表示に関する法律が施行され、「国産ワイン」と「日本ワイン」が区分されることになった。輸入原料を使った国内製造品は「国産

ワイン」、国内で栽培されたブドウを100%使用し国内で醸造された商品が「日本ワイン」となる。もともと、「日本ワイン」は世界的な評価が高まっていたこともあり、売り上げは伸張。原料となる国産ブドウの不足が懸念されるほどの人気となっている。人気や希少性だけでなく、品質

や味わいが格段にレベルアップした日本ワインを知り、楽しみたいとワイン&フードジャーナリストの安齋喜美子さんは話す。「これまで日本ワインを牽引してきたのは、「サントリー」登美の丘「日本ワイン」と「シャトー・メルシャン」だ。その研究・生産は150年近くに及びます。情熱だけではないワインは造れません。きちんとした技術力があり、世界を視野に入れたワインメーカーが今後、日本ワインとして価値を認

「成城石井」バイヤーセレクト お値打ち「欧州産ワイン」五選

「成城石井」バイヤーセレクト お値打ち「欧州産ワイン」五選



フランス産
「CHラヴェリエールルージュ」1390円
カベルネ・ソーヴィニオンとメルローを巧みにブレンドした「成城石井」の看板デューヴィン。絶妙なバランスでまとまった深みのある味わいは、なめらかな口当たり。まさにボルドーの真骨頂といえる完成度の高さ。10年以上も同社の赤ワイン単品売り上げナンバー1を誇る。アルコール12%。

められるでしょう」
EPA発効で欧州産ワインも気軽に選べる時代に

フランス産
「アッサンブラージュ」1390円
毎年、「成城石井」のバイヤーが日本の食卓に合うようにブレンド比率を決める究極のオリジナルワイン。透明感のある酸、フレッシュなアロマが特徴で、絶妙なボリューム感が日本人の味覚にマッチ。フランス南東部のガスコーニュ産。アルコール12%。赤ワイン「アッサンブラージュルージュ」もあり。

一方で、今年2月1日に日本とEUとの間の関税を撤廃するEPA (経済連携協定) が発効された。これにより欧州産ワインは、小売価格が1000円前後なら1割程度値下げされる。すでに一部の量販店や酒販店などではセールがスタート。スーパー「成城石井」では「EPA」フェアを実施し、セール対象ワインが1本当たり1000〜3000円安くなった。

イタリア産
「カンピオーネ サンジョベゼリセルヴァ」1390円
イタリア・トスカナを中心に作られる赤ワイン用ブドウ品種「サンジョベゼ」。従来のすっきり軽め、というイメージを覆す濃厚な果実味と、樽由来のパニラのような芳香が絶妙にまとまった、パワフルなスタイルのワイン。品種のイメージとギャップのある味わいのおもしろさが楽しめる。アルコール13%。

お値打ちの欧州産ワインと、ブランド力が高まった日本ワイン。様々なフレーバーをじっくり堪能したい。

ポルトガル産
「ヴィーニョヴェルデ ブランコ」1390円
「緑のワイン」という名の発泡ワイン。ポルトガル東部のリマ地区で造られ、爽やかな香りや飲み口が特徴のすっきり辛口タイプ。日本ではあまり知られていない注目の逸品といえる。爽快な酸味とフレッシュ感が特徴で食前酒としても楽しめる。アルコール12%。3月1日より1290円に値下げ予定。

「日本ワイン」おすすめワイナリーの五選

監修
ワイン&フードジャーナリスト
安齋喜美子さん

ワインとフードの相性にも詳しく、日本ワインを心から応援している。著書に「葡萄酒物語」(小学館)。

シャトー・メルシャン
「玉露甲州さいの香2017年」
2380円
140年以上の歴史を持つ日本ワインの原点ともいえるワイナリー。日本固有のワイン用ブドウ「甲州」の隠れた香りのポテンシャルを、仏ボルドー大学と共同開発して生まれた「さいの香」。「2017」は山梨県甲州市玉露地区で育った「甲州」を使用する。「柚やカボスといった和の柑橘を思わせる香りと爽やかな酸が調和。スタチを搾った白身魚のカルパッチョなどに合います」アルコール10.5%。

MGVs(マグヴィス)ワイナリー
「B553 GI YAMANASHI 2016」
3000円
山梨県甲州市勝沼を中心として栽培された日本固有の2品種(甲州、マスカット・ベリーA)のみでワインを造る。2016年産のマスカット・ベリーAをステンレスタンクで醸し、8か月オーク樽で熟成したこの1本は、品種由来のいちごのような香りと樽由来の芳香が調和し優美なアロマが漂う。「柔らかなタンニンと酸味のバランスがよく、飲み飽きないワイン」アルコール12%。

奥野田ワイナリー
「2017 ハナミズキ・ブラン Cuvee NIGORI Gris」2000円(税込)
山梨県甲州市塩山に位置する小さな奥野田ワイナリーで、自社農園で栽培するカベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネを中心に、地元のブドウのみを使うこだわり。甲州種の、やさしくふくよかな果実味を感じられるミネラルたっぷりの逸品だ。「2017年はごく浅い濾過のみで仕上げ、オレンジがかった濁りが特徴。コクがあり、和食に最適です」アルコール11.5%。

イタリア産
「カンピオーネ サンジョベゼリセルヴァ」1390円
イタリア・トスカナを中心に作られる赤ワイン用ブドウ品種「サンジョベゼ」。従来のすっきり軽め、というイメージを覆す濃厚な果実味と、樽由来のパニラのような芳香が絶妙にまとまった、パワフルなスタイルのワイン。品種のイメージとギャップのある味わいのおもしろさが楽しめる。アルコール13%。

塩尻ワイナリー
「塩尻メルロロゼ」
2000円
1936年の開設以来、日本の赤ワインの歴史を切り拓いてきたワイナリー。標高700m、昼夜の寒暖差が大きい長野塩尻で育てたメルローのセネエ果汁(赤ワインの製造過程で色がある程度ついてから抽出する)を低温発酵させた辛口のロゼ。「やさしい飲み口で、ペリーの香りも心地よくチャミング。酸は穏やか、ミネラル感が際立つので、おでんなど和食にも合う1本」アルコール13%。

カーブドッチワイナリー
「2017むささび(ブランドノール)」
3200円
新潟県新潟市南西部、日本海沿いにあるワイナリー。1992年の創業当初より、欧州系ワイン品種の国産産ブドウ100%を使ったワイン造りを貫く。「カベルネ・ソーヴィニオンを使用した薄薄りの微発泡ワインとかわいらしいラベル。日本にも遊び心のあるワインが登場したことに感動しました。白桃やリンゴの香りが心地よく、酸は穏やかでブドウ本来の旨味もきちんと感じられます」アルコール10.5%。

奥野田ワイナリー
「2017 ハナミズキ・ブラン Cuvee NIGORI Gris」2000円(税込)
山梨県甲州市塩山に位置する小さな奥野田ワイナリーで、自社農園で栽培するカベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネを中心に、地元のブドウのみを使うこだわり。甲州種の、やさしくふくよかな果実味を感じられるミネラルたっぷりの逸品だ。「2017年はごく浅い濾過のみで仕上げ、オレンジがかった濁りが特徴。コクがあり、和食に最適です」アルコール11.5%。

ポルトガル産
「ヴィーニョヴェルデ ブランコ」1390円
「緑のワイン」という名の発泡ワイン。ポルトガル東部のリマ地区で造られ、爽やかな香りや飲み口が特徴のすっきり辛口タイプ。日本ではあまり知られていない注目の逸品といえる。爽快な酸味とフレッシュ感が特徴で食前酒としても楽しめる。アルコール12%。3月1日より1290円に値下げ予定。

ポルトガル産
「ヴィーニョヴェルデ ブランコ」1390円
「緑のワイン」という名の発泡ワイン。ポルトガル東部のリマ地区で造られ、爽やかな香りや飲み口が特徴のすっきり辛口タイプ。日本ではあまり知られていない注目の逸品といえる。爽快な酸味とフレッシュ感が特徴で食前酒としても楽しめる。アルコール12%。3月1日より1290円に値下げ予定。