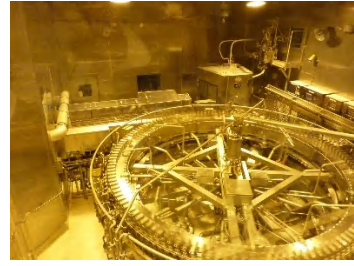


サントリー京都ビール工場見学 学生レポート

訪問日時：2014年5月1日 午後2時から

参加者：大阪大学赤井伸郎ゼミ 20名参加者+引率教員2名



赤井伸郎ゼミの授業の現場編として、サントリー大山崎ビール工場見学を行った。学生にとっては、ビールがどのように作られているのかを学び、商品作成のこだわりや経営戦略など、社会活動に関心を持つ良い機会となったと思われる。また、工場見学と試飲によるアピールなど宣伝のあり方について学ぶ良い機会にもなったと思われる。以下に、学生の感想をまとめることにする。

学生番号	訪問先: サントリー大山崎ビール工場
1	今回はサントリーのプレミアムモルツを中心に見学をしながらお話を伺った。ホップの香りや、天然水を使用することなど、こだわりぬいて作られているのがよくわかった。市場では少し高くても美味しいものを求める傾向が強いとよく耳にするが、プレミアムモルツはその代表例だと思った。工場が見学のために整備されている様子で、期待していたような「ザ・工場」な部分が少なかったのは少し残念だった。
2	僕はビールが好きで、特にプレミアムモルツのファンなので、今回のビール工場の見学はとても楽しかったです。普段何気なく飲んでいるビールが実に丁寧に作られていることに驚きました。ビールには様々な種類がありますが、サントリーの製造するビールが他の競合他社のビールとどのように差別化して製品を製造しているのかに興味があったのですが、その点の説明はあまりなかったので、そこをもう少し知れたらよかったのに、と思いました。最後にビールを二杯飲めたのは幸せでした。ありがとうございました。
3	飲料水がどのようにしてできるのか確認でき、よかった。工場が自動化されていてひとが殆んど見受けられなかったの印象的だった。
4	工場見学は、こだわりの製法を消費者に紹介する機会となるだけでなく、安全性を強調すること（衛生管理がしっかりされた環境で作られていることやしっかりと材料が使われていること）も、親近感を持ってもらうこともできるため、消費者だけでなく会社側にとってもメリットがあるいい戦略だと思いました。また、ビールの缶詰の工程やふたを閉める工程では、よく考えられているなど感動しました。

5	サントリーの工場見学ではお酒のなかで一番よく見かけるビールがどのように作られているのかを知らなかったのが、知ることができて非常に良かったです。一般的なビールの製造段階で数多くの職人が関わっていることは、自分にとっては意外でした。商品の生産コストを抑えることと、商品の質を高めることの両方を追及することは難しいことだけれども、サントリーは両方を追及しているのだと感じました。
6	昨今発泡酒などビールの需要が減る中で、作る過程や減量といったものを一般に無料で開放し、しかも何杯が飲ませるといのは最初は何のためかと思っていたが、ビールへの興味を起こさせるには良い取り組みだと感じた。
7	工場の様子は、テレビ番組などで時々目にするにはあるが、実際の雰囲気（その場の温度やにおいなど）はやはり実際に行ってみないとわからないものである。生産の作業工程が効率よく機械化されて、人間による作業があまり行われていないことに驚いた。一方、流通においては対照的に主に人間による作業であった。
8	商品ひとつがどういう材料をもってどういう過程を通じて生産までに至るのかの流れを見れて良かった。一つの会社を代表する商品と言うのは材料一つ一つ選別されており、できるだけ多くの顧客にニーズに合わせられるような商品に仕上げるための努力を注いでいるのだと気付かされた。また、人間の大量生産技術にもう一度驚かされた。会社側が一つ一つ選別した材料を機械に入れたらそれが今回のビールの例で言う製麦から缶・樽詰までの大体の製造過程に貢献するからである。やはり製造過程を見るのは面白いと感じた。
9	ビール工場ということでもっと工場工場してると思っていたのですが思ったより博物館で、すこし残念だった。その代わりに、きちんと博物館の機能をきちんと果たしているのすごいと思いました。ビールも美味しかったですし、グラスのプレゼントも嬉しかったです。PR活動の一環として、工場見学というコンテンツを有効活用しているなど感じました。
10	ビールがどのように製造されるのかを知る良い機会になったことはもちろんですが、企業がどのように品質管理をしているのかがよく分かりました。CSRについての展示もあり、日本の大企業としてさまざまな役割が果たされているのだな、と感じました。
11	ホップはあんな青々とした緑の植物だということも知らなかった者なので、今回の工場見学は本当に新しい発見ばかりでした。機械に頼るところは頼り、最後はスペシャリストの五感によって認めらえたものだけが商品として私たちに届く、素晴らしい製法だと感動しました。素敵なビールグラスもくださり本当にありがとうございました。
12	工場全体に非常に清潔感があり、サービスも含め見学者に対して開かれた施設だという印象を受けました。最高のビールを造るために機械だけではなく、熟練の人間の技術で手間暇かけている工程を学ぶことが出来ました。最後の試飲はなかなかの短時間ではありましたが、サントリーのビールの貴重さを感じた後に飲んだので、また格別に美味しく感じました。
13	正直な感想は、おいしいビールが飲めて、最高でしたの一言に尽きます。普段飲んでいるプレモルの製造工程とこだわりを知ることができて良かったです。次からは、もっとプレモルを楽しめるような気がします。麦汁など、製造過程でできるものも飲んでみたいです。
14	ビールの製作工程を実際に見学することで、サントリー社の徹底したこだわりを垣間見ることができた。特に醸成する際に、そのビールの品質や出来具合を測るのは技師の感覚に頼っているという事実は驚きだった。こうした卓越した技術をもつ人材がいることが、サントリー社の初めてビール工場見学をして、非常に面白かった。普段飲んでいるビールの製造方法がわかっただけでなく、試飲も豪華で、満足な見学だった。CMや紙面広告よりも、実際に見学をして、サントリー商品に愛着をもった客の方が、宣伝の観点から見ると有効的なものかもしれないと実際自分が体験して思った。
15	ビールの製造過程について全く知らなかったのが、初めて知ることばかりでとても興味深かったが、特に印象的だったのは見学ツアーが一般客向けに無料で一日に何度も開催されていることだった。広告戦略の一部なのだろうが、テレビ広告などと比較して実際にはその費用対効果はどれほどなのだろうか、と興味がわいた。普段は広告というテレビCMやネット広告などにしか触れないが、実際にはさまざまな取り組みがなされているのだと再認識した。
16	ビールの製造工程を見学できる機会はそうそうないので、非常に面白かった。製造工程についての知識は皆無であったため、次からビールを飲む際には感じ方も変わるであろう。工場見学後に無料で3杯もビールを試飲できる、お土産もくれる等、非常に太っ腹かつアビール力の高い企業であることを改めて認識させられた。
18	普段飲んでいるビールに使われているホップがどんな植物なのか初めてじっくりみましたし、元の匂いをかいだのも初めてだったのでとてもおもしろかったです。プレミアム分野を開拓したサントリーのプレミアムモルツの水・原材料・作業工程のこだわりがとても伝わってきました。ほかのビールともぜひ飲み比べたいと思いました。おいしいビールの注ぎ方講座もぜひ参
19	The Premium Malt'sの徹底的な素材へのこだわり、ビールができるまでの各工程についての理解が深まり、試飲ではいつも以上に美味しく感じられました。ただ、最初の説明の場において、サントリーがビール業界では最下位からスタートし、現在のThe Premium Malt'sでの成功に至までの歴史等を簡単にまとめたムービーなどがあれば、なおサントリーのビールへの想いが感じられるのではないかと思います。
20	ビールができるまでの工程を実際の作業場をみたり、解説を聞く中で学ぶことができ、いい機会でした。特に発酵技師の方の仕事ぶりが印象的でした。見学後はプレミアム・モルツが飲みたくなりました。とくに試飲はおいしかったです！