

キリンビール横浜工場 工場概要 及び 地域とのつながり

2018年4月17日
キリンビール株式会社
横浜工場

KIRIN



機密性区分	C
開示範囲	出席者
保存期限	2019年12月31日
複製可否	不可

キリンビールの概要

キリングループの概要

設立	1907年2月 キリンビール株式会社設立
	2007年7月 純粋持株会社「キリンホールディングス」へ
社長	磯崎功典（2015年3月27日就任）
グループ連結従業員数	28,569人（2017年6月30日）
連結売上高	2兆,750億円（2016年12月期）
連結営業利益	1,419億円（2016年12月期）

国内総合飲料（酒類・飲料）



国内における酒類の製造・販売。「おいしさ」を「笑顔」につなぐ総合酒類事業を推進します

■キリンビール ■メルシャン



国内における清涼飲料の製造・販売。新しい飲料文化を創造し、お客様の期待に応える価値を創造し続けます

■キリンビバレッジ

海外酒類・飲料



海外における酒類・清涼飲料の製造・販売。

■ライオン ■マンマープル ■協和発酵キリン
フリー

医薬・ハイケミカル



国内を中心とした医薬品等の製造・販売。協和発酵キリンは、「グローバル・スペシャリティ・ファーマ」を目指しています

その他の事業



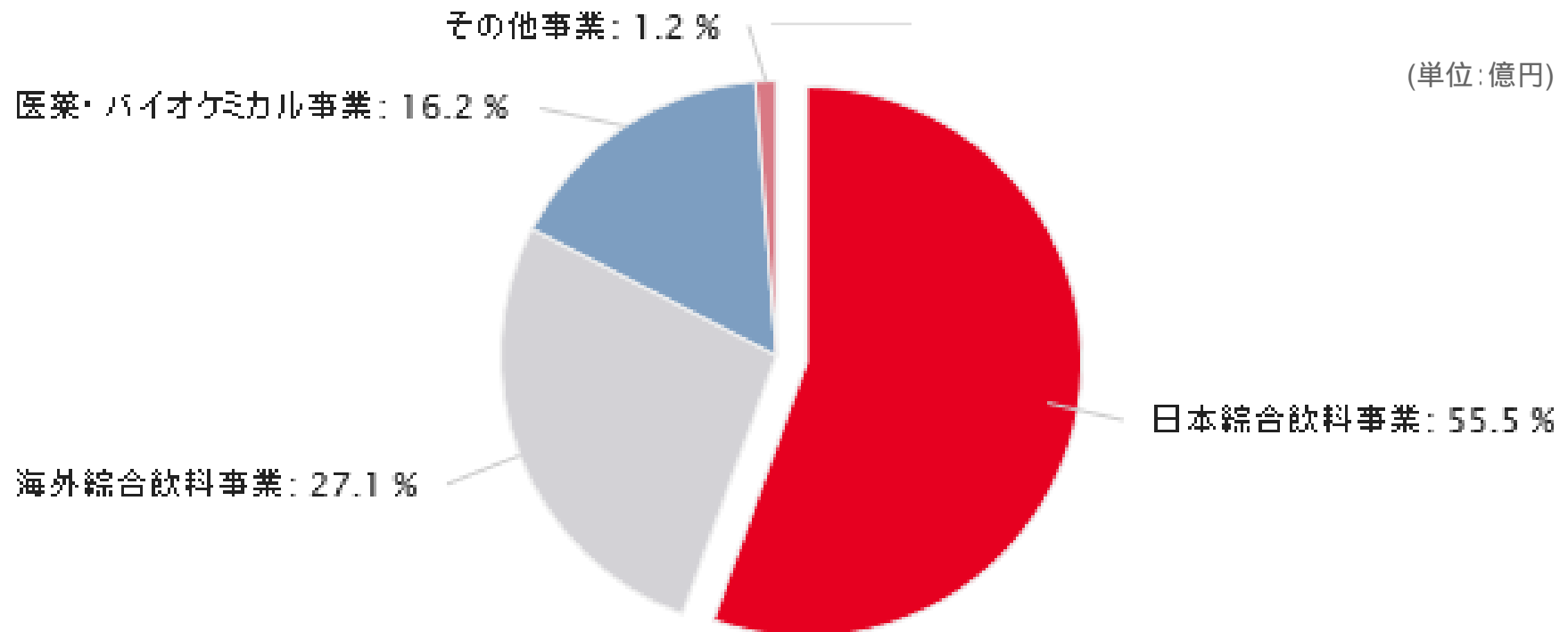
健やかで楽しい食生活をサポートする事業のほか、各地で商業施設などを展開しています

■小岩井乳業

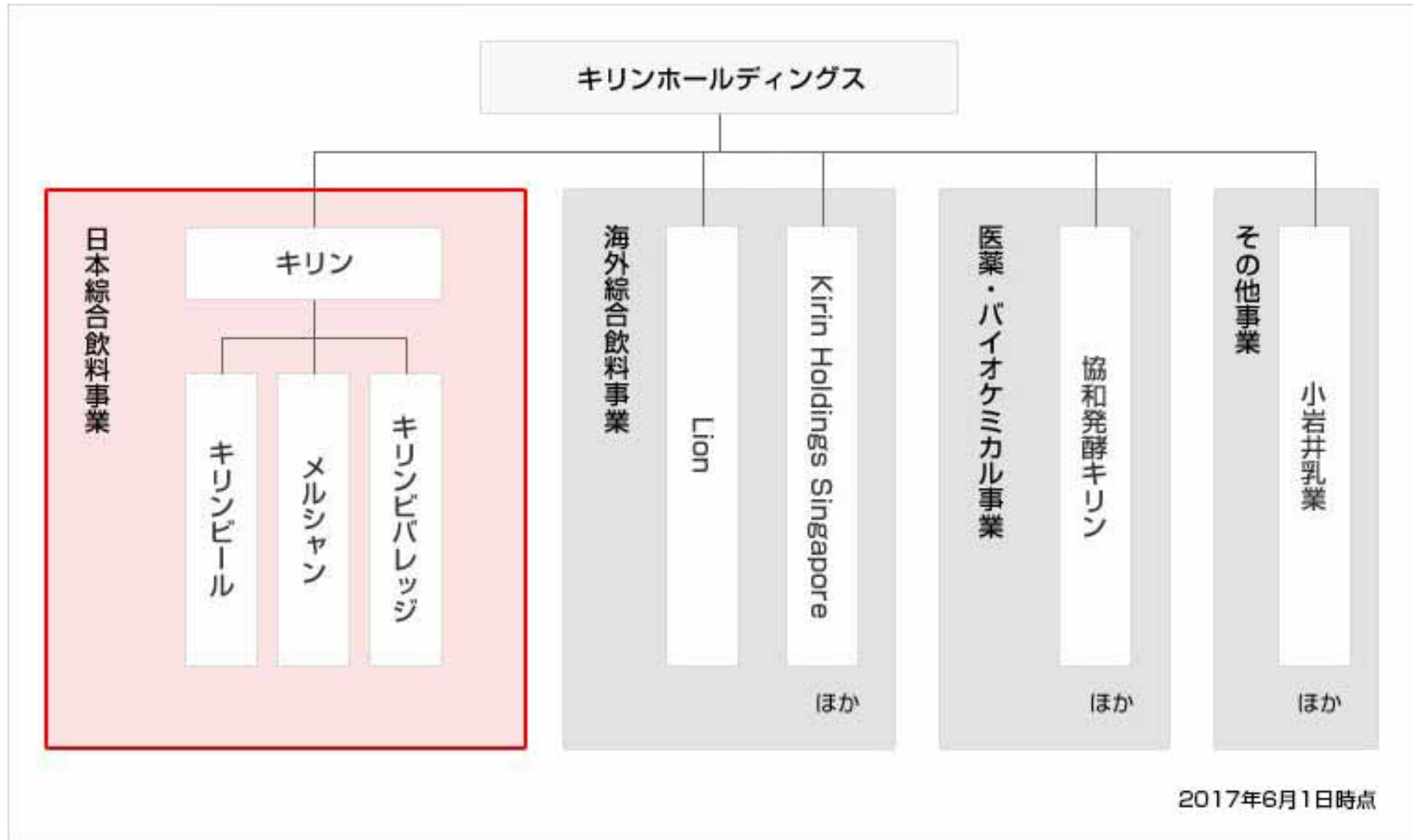
キリンググループの事業構成

(億円)

	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年
日本総合飲料事業	689	621	481	479	672
海外総合飲料事業	276	306	312	332	433
医薬・バイオケミカル事業	555	543	388	468	347
その他事業	37	37	30	38	33



キリングループの概要図



キリンビール株式会社概要

キリンビール株式会社

Kirin Brewery Company, Limited

設立

2007年7月1日（1907年 麒麟麦酒株式会社設立）

事業内容

酒類の製造および販売

事業所

本社、営業拠点46、工場9、研究所ほか2

従業員数

5,205名
（2017年1月1日時点）

キリンビール横浜工場の概要

麒麟ビール横浜工場の概要（歴史）

麒麟ビール横浜工場は、今年、生麦に移転しておかげ様で92年目を迎えました
 去年は麒麟ビール(株)の110周年目、今年には麒麟ラガービールの130周年です。

1853
ペリー来航



1859
横浜開港



1870
スプリングバレーブルワリー (SVB)



ウィリアムコーブランドは山手で、日本で始めて大衆向けにビールを醸造・発売。



(北方小学校のビール井戸)



1885
ジャパンプルワリー (JBC)



在留外国人経営会社を設立

1888
麒麟ビール発売



最初のラベルは、西洋のビールラベルは動物の図柄が多かったことから「東洋の聖獣・麒麟を商標にしよう」という荘田平五郎の発案によるもの。

1889年グラバーが新たなデザインを提案。現在のラベルの原型である。

1889
現在のラベル原型



1901
麦酒税法施行 中小の醸造業者が淘汰されていく時代

1906
大日本麦酒設立 大手3社合同の大会社が誕生した

1907
麒麟麦酒株式会社創立



(創立当時の横浜・山手工場)
大日本麦酒から合同の提案を受けたがJBCから資産と営業を継承し新会社の設立を決意。岩崎家・三菱合資・明治屋関係者により麒麟麦酒(株)を創立。

1914
第一次世界大戦



1923
関東大震災で山手工場倒壊

1926
生麦工場操業開始



(新設された横浜工場)
「横浜が生んだ麒麟ビールは横浜で」という強い要望の元、強固な土地、運河に面し国道にも近いという好条件の生麦が選ばれた。



1991
リニューアル



(麒麟横浜ビアレッジ)

1990「麒麟一番搾り生ビール」を発売
オリンピックイヤー2020年に30周年



2016
リニューアル



大人も子供もワクワク楽しめる工場見学施設が誕生！

【参考】横浜市と麒麟ビールのつながり

横浜市には“**ヨコハマはじめて物語**”があるように、横浜生まれのものが多く、その中に“**ビール**”近代ビール産業発祥の地も含まれます。その所以のひとつに、麒麟ビールのルーツである“**スプリングバレーブルワリー**”が横浜山手に開業されたことも記されています。



麒麟ビールと横浜市は
“**ビールはじめて**”つながり！

後のジャパン・ブルワリー（後述）の手前に「**ピヤ酒ノ池**
（天沼）」が写る写真絵葉書
（提供：yokohama postcard club）

横浜市 文化観光局HP
「ヨコハマはじめて物語」より



【参考】ビール産業のはじまり

日本で最初のビールづくり

長崎出島のオランダ商館の館長ヘンドリック・ドーフが試みた

日本人で最初のビールづくり

三田藩（兵庫県三田市）の蘭学者である川本幸民が日本酒の酒母を用いてビールの醸造を試みた

日本で最初の商業用ビールづくり



ウィリアム・
コープラント

明治2～3年にかけて横浜山手の外国人居留地内に3つのビール醸造所が開設された。2つの醸造所はすぐに廃業したが、アメリカ人のウィリアム・コープラントによるビール醸造所「スプリング・ヴァレー・ブルワリー」はイギリス風エールやドイツ風ラガービールなどの製造・販売を通じて日本のビール醸造技術発展に大きく寄与した。

日本人で最初の商業用ビールづくり

渋谷（しづたに）庄三郎が大坂堂島に醸造所を開設し、アメリカ人醸造技師を招聘して「渋谷ビール」として事業を開始した。

日本での官営によるビールづくり



中川清兵衛

いくつかの府県に開設された。このうち、北海道における勤業政策の一環として開設されたのが「開拓史麦酒醸造所」であった。醸造所の技師となった中川清兵衛は、ドイツ留学により「ビール醸造技師」の修業証書を取得した、わが国で最初の人物である。

ビール産業の
始まり

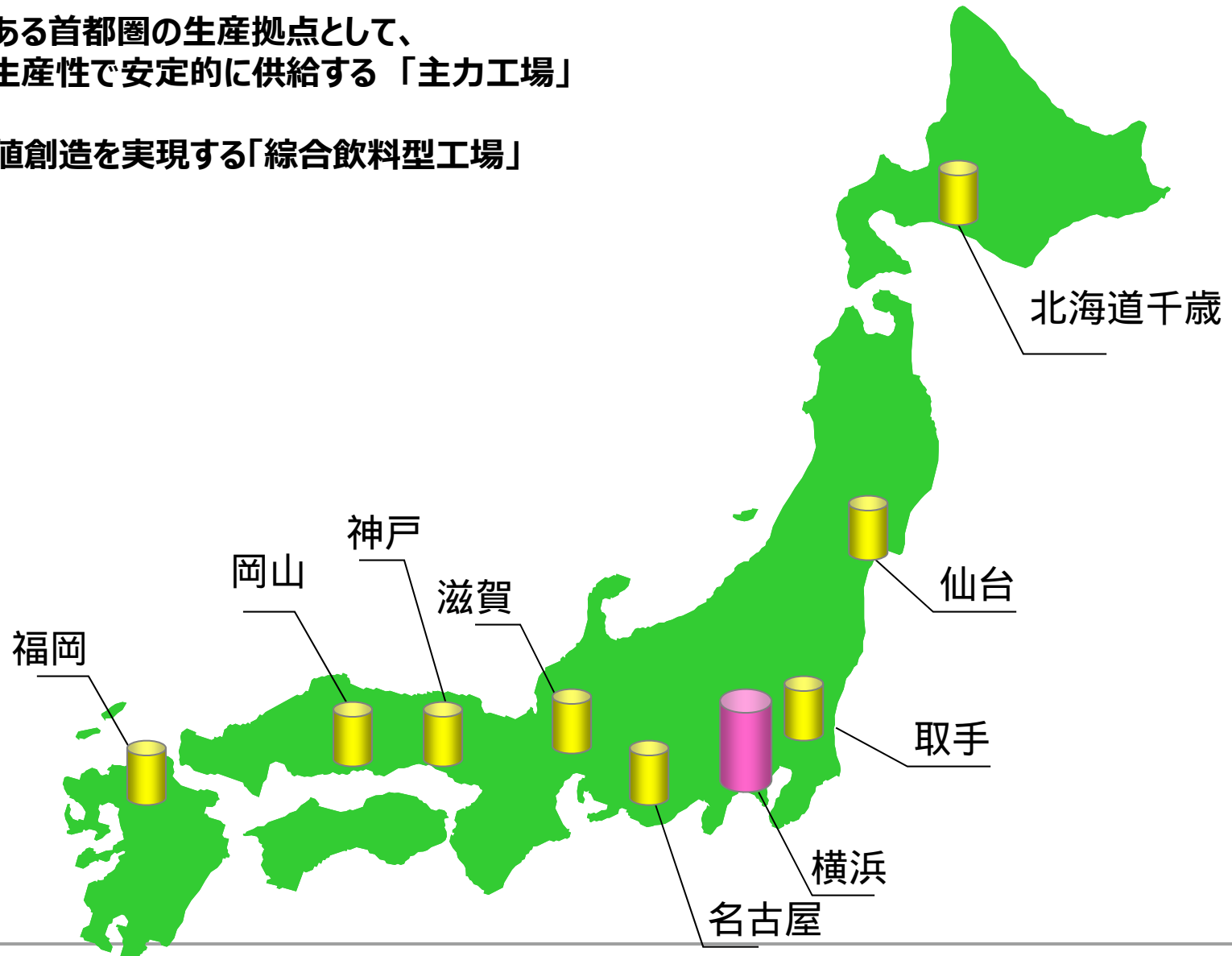
1812年 (文化9) 1853年 (嘉永6) **1870年 (明治3)** 1872年 (明治5) 1876年 (明治9)

キリンビール横浜工場の位置付け

大消費地である首都圏の生産拠点として、
大量品を高生産性で安定的に供給する「主力工場」

+

様々な新価値創造を実現する「総合飲料型工場」



キリンビール横浜工場の特徴

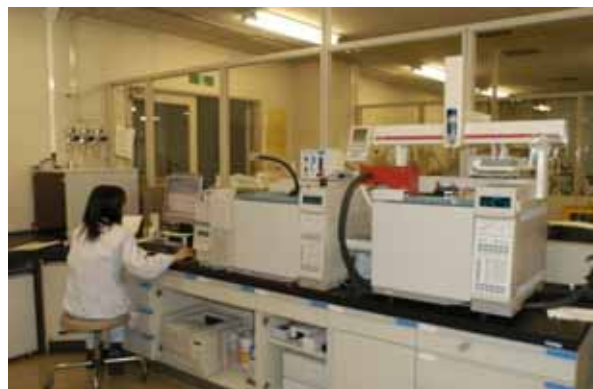
京浜臨海部活性化の
モデルケースとし、
1991年竣工



4 2014年 お客様
への新しい価値の提案
「スプリングバレー
ブルワリー」



1 最先端FA技術を駆使した
ビール工場
「首都圏の生産・物流拠点」



2 キリン社の技術開発
& 商品開発機能が集約
「テクノビレッジ」



3 お客様に開かれた
街の中のオアシス
「横浜ビアビレッジ」

キリンビール横浜工場製造商品

	主要商品	季節商品
ビール	<p>キリンラガービール キリン一番搾り生ビール ハイネケン</p> 	<p>一番搾り とれたてホップキリン 秋味 生ビール</p> 
発泡酒	<p>麒麟 淡麗(生) <small>発泡酒</small> 淡麗グリーンラベル <small>発泡酒</small></p> 	
新ジャンル	<p>のどごし<生> <small>その他の醸造酒(発泡性)①</small> のどごし STRONG <small>リキュール(発泡性)①</small></p> 	

イノベーションファクトリー横浜 ~【新価値】クラフトビール~

「Tap Marché」の全国展開に合わせ、「イノベーションファクトリー横浜」発のクラフトビールを、本年3月より、全国にお届けします

選べるアイテム



3 L 小型ペットボトル容器



小型多品種
ディスペンサー



イノベーションファクトリー横浜



イノベーションファクトリー横浜

～【新価値】RTD～

RTD市場の伸長に対応すべく、「イノベーションファクトリー横浜」でも、本年度より、本格的にRTD製造を開始します

お客様ニーズの
多様化

RTD市場の
伸長

ストロング市場の
急拡大



イノベーションファクトリー横浜



市場の伸長に
合わせて
製造能力増強を
完了



キリンビールのCSV ～ 工場版CSV ～

キリングループ 私たちのCSVストーリー

**キリングループは、
「健康」「地域社会」「環境」という
3つの社会課題に取り組み、お客様と共に
幸せな未来をめざしていきます。**

キリングループの創業は1907年。ビールという新しい飲みもので事業をスタートし、新しい生活文化を創造してきました。当時まだ身近でなかったビールを1本1本瓶に詰めて家庭まで届けることで、お客様の幸せを広げてきたのです。その後、事業領域を酒類、飲料、食品、そしてビールの発酵・培養技術を進化させた先進医薬へと広げ、活動の場も日本から世界に展開してきました。大切にしてきたのは、食と健康の領域で、技術に立脚した品質本位のものづくりを通じて、人々の健康で心豊かな生活に貢献すること。そして、誰よりも情熱をもって真摯に、お客様に寄りそい一緒になって幸せな未来をめざしていくこと。これがキリンの理念です。

一方、この100年以上の歴史の中でも今、私たちを取り巻く環境は大きく変わってきました。生活習慣病などの健康問題、医療費の高騰、高齢化、人と人とのつながりの希薄化、経済格差が進み、地球温暖化や自然破壊が深刻さを増しています。私たちは、こうした社会問題の解決に主体的に取り組むことでお客様の幸せに貢献したいと考えています。グループの強みを活かして社会課題に取り組むことが、発想の転換や創意工夫を促し、イノベーションを生み出します。そうすることで、キリンの組織能力が向上し、お客様にとっての価値を持続的に提供できるのです。これがCSV（社会と共有できる価値の創造）という私たちが最も大切にしている経営の方針です。

私たちは、お酒を扱う企業としてまずアルコール関連問題の解決に取り組んでいます。お酒はお客様の心豊かな生活に貢献する一方で、一部では飲酒が健康を損なっていることも事実だからです。その上で私たちは、とくに事業と関係が深い「健康」「地域社会」「環境」の3つの社会課題に全力で取り組みます。未来につづく美しい環境を有する地球を土台として、豊かで活気あふれる地域社会の中で、一人ひとりが心も身体も健やかであることが、幸せな毎日につながると考えているからです。



人々の健康への貢献はキリングループの理念そのものです。安全・安心はもちろん、美味しさを楽しみながらセルフケアできる飲料・食品の開発や、グループに医薬事業を擁する強みを活かした新たな商品やサービスの創出を通じて、お客様の心と体の健康に貢献します。医薬事業では、最先端のバイオテクノロジーによって、クオリティ・オブ・ライフの向上に貢献する新薬の開発を推進します。

お酒をはじめとした飲みものは人と人とのコミュニケーションを円滑にし、絆を深めます。その前提になるのは生活の基盤となる、豊かで活気あふれる地域社会の存在です。私たちは地域の人たちが誇りに思い、一体感を高める商品やサービスの提供をめざします。また、地域を元気にする事業やプロジェクトに参画したり、原料の生産者が抱える問題の解決に共に取り組むなど、サプライチェーンや地域社会との関わりの中で、さまざまなコミュニティの活性化に貢献していきます。

次世代に美しい地球を残すことはすべての人々の願いです。水や農産物など自然の恵みを利用する私たちにとっても、地球環境の持続可能性は事業継続の前提であり、容器包装や地球温暖化対応などのバリューチェーンでの環境負荷低減は経営基盤の強化にもつながります。キリングループは2013年に発表した「長期環境ビジョン」のもと、2050年の資源循環100%社会の実現をめざす取り組みを、多くのステークホルダーと協力して進めています。

私たちは、誰よりも情熱をもって真摯にお客様のことを考えながら、「健康」「地域社会」「環境」という3つの社会課題に取り組み、人々が豊かな地域社会のなかで自然の恵みを楽しみ健康に過ごせる幸せな未来をめざします。その想いを従業員全員が共有し、日々の仕事の中で発想の転換や創意工夫をしながらワクワクする価値をお客様と共に創ることで、キリングループは未来にわたって成長し続けます。

ファクトリーパークの進化 ～ 工場版CSV ～

地域に開かれた工場として、長年にわたり緑地の整備を継続してまいりました工場立地に関する基本的な役割に加え、その機能を活かして、**観光資源**としての役割、**人と社会のつながりの強化**に貢献していきます。

■ 水路でつながる

2016年に麒麟棧橋がオープン。月間約500名の皆様にご利用いただき、横浜の新たな産業観光拠点として、横浜内港の海上交通の活性化に貢献します



■ 横浜市とつながる；敷地外緑地制度

横浜北線・岸谷生麦線の高架下緑地が2018年1月26日(金)オープン。横浜市と提携した、“敷地外緑地”制度を活用した第一号事例で、ますます地域とつながります



■ 緑地を通じて地域とつながる

京浜臨海地区の企業とコラボレーションしたシンボル・イルミネーションサインを中心に、高架下緑地、芝生広場、緑と池のビオトープ、麒麟棧橋まで約1キロの**連担した緑の空間**は、憩いの場や環境学習の場として幅広く利用されています



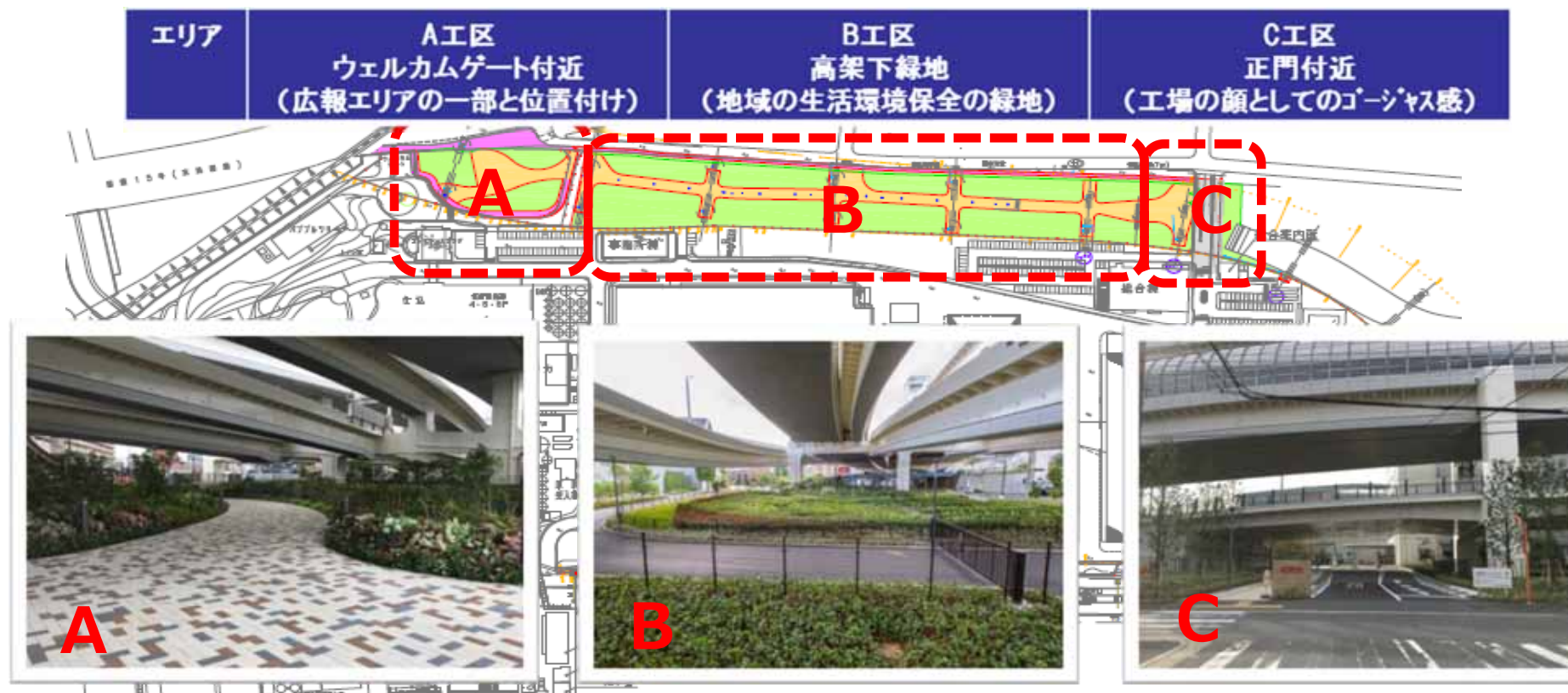
【参考】敷地外緑地の利用について

2018年1月に敷地外緑地全体の整備が完了

(A工区：2017年7月完了、 B工区：2018年1月完了、 C工区：2017年9月完了)

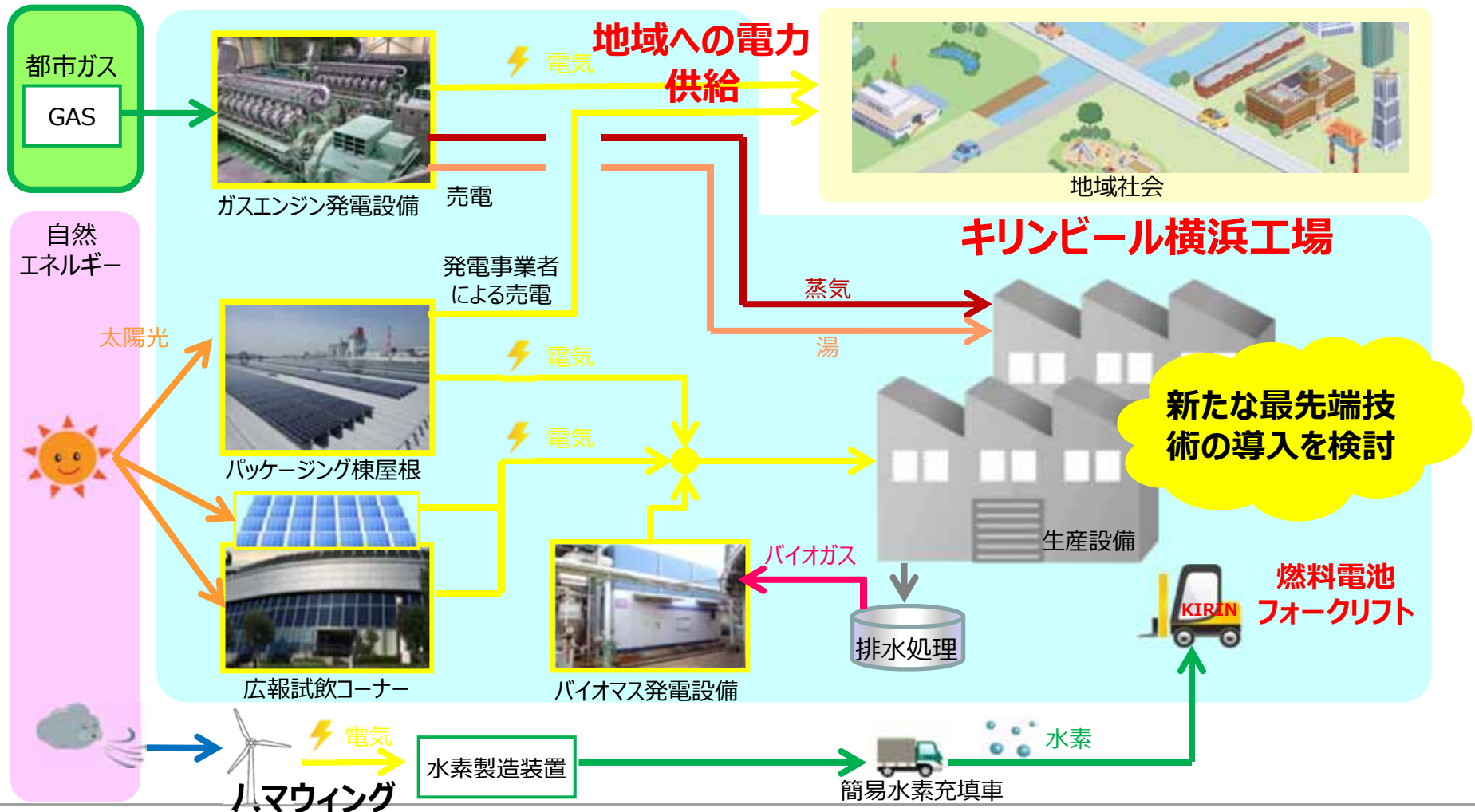
A、B工区の解放日時

- ・開放日：火曜日～日曜日（年末年始を除く）
 - ・開放時間帯：午前9時～午後5時30分（広報お客様出入口のゾーンに限り午後10時まで）
- ※月曜日が祝日の場合は、上記時間帯にて開放、翌火曜日を閉鎖とする



エネルギー循環を通じて地域とつながる ～ 工場版CSV ～

自然の恵みで事業を行っているキリンビール横浜工場は、更なる最先端技術の導入の検討を進め、地域のエネルギー循環に貢献し共に幸せな未来を目指します



【参考】 先端エネルギー設備設置・実証事業参画

「低炭素な水素サプライチェーン実証事業」 (横浜市温暖化対策統括本部より協力依頼)

□概要

環境省地球環境局の公募案件で、横浜市とトヨタ自動車
が連合して応募し環境省より認可を受けた。事業内容は
「京浜臨海部での複製水素を利用した、水素ネットワーク
の構築実証」。期間は平成27年から5年以内。

★具体的には

ハマウイングの電気
で水素製造



小型車で水素輸送・配給
デリバリーシステム構築

衛生的な食品工場で
クリーン水素利用の
FCVフォーク活用



KIRIN

「スマート水素ステーション設置実証事業」 (神奈川県産業労働局より協力依頼)

□概要

神奈川県では「水素社会実現ロードマップ」を作成し、「水素社会」実現に向け、関係事業者と連携して目標や取組みを掲げ、推進している。現時点では県民に「未来のクリーン水素社会を実感いただく」事が重要な取り組みと位置付けている。

★具体的には

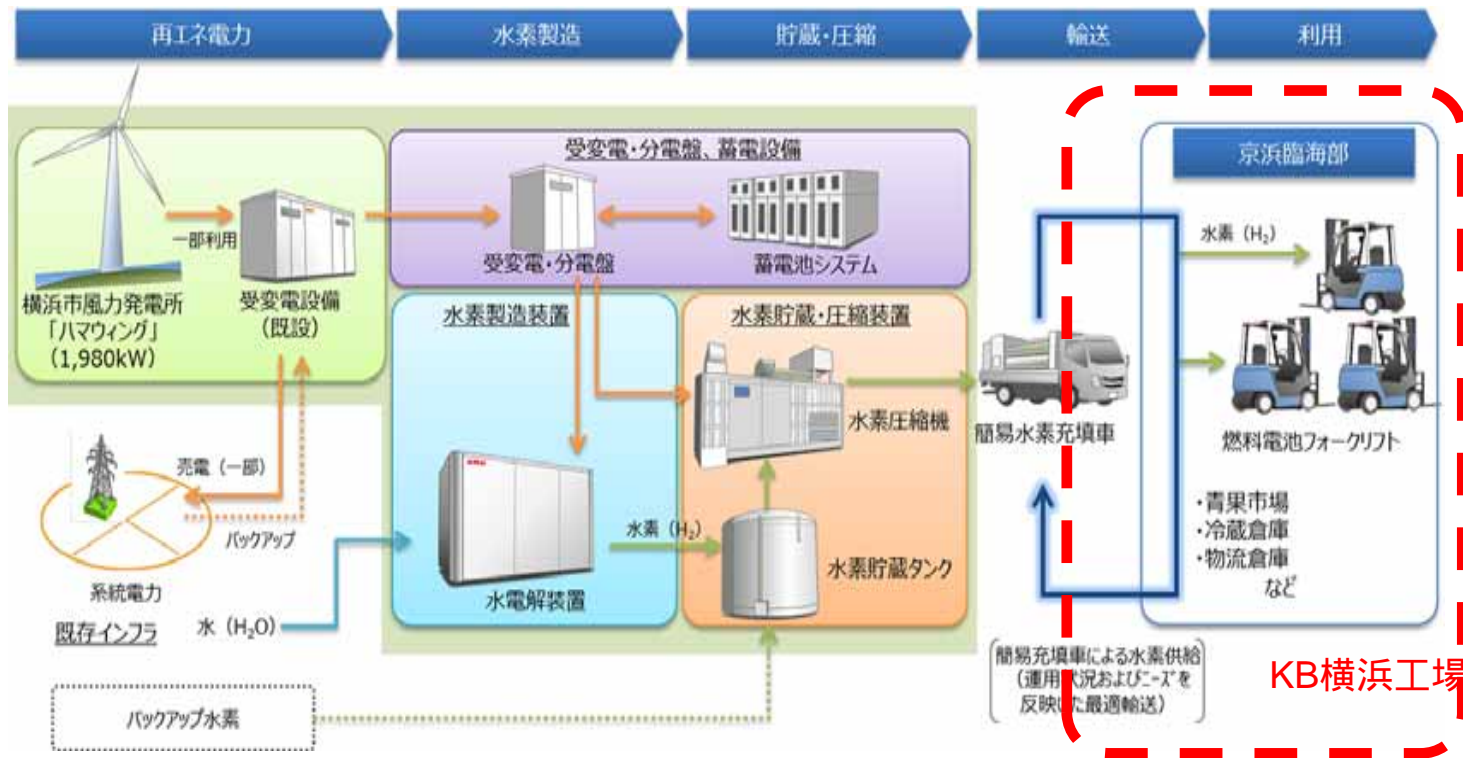
多数の見学者が来場するキリン横浜工場の見学者施設エリアに「水素ステーション」を設置し、お客様に実感していただく



【参考】「低炭素な水素サプライチェーン実証事業」

キリンビール横浜工場 物流エリアにおいて、F C Vフォークリフトの実証を行います。

< 実証事業イメージ >



日経産業
2016. 4. 20

【参考】「スマート水素ステーション設置実証事業」

2018年は、神奈川県が進める地域交通での「CO2フリー水素」利活用事業に協力する。これは太陽光やバイオガスで発電した再生可能エネルギーを活用して、神奈川県が設置の水素ステーション(横浜工場広報駐車場)で水素を製造し、その水素を燃料電池車(ハイヤー・タクシー・公用車)に供給する。



工場見学をフックに地域とつながる ～ 工場版CSV ～

あらゆる世代の方にゆっくり楽しんでいただける複合施設を目指し、工場の敷地内にある様々なアトラクションを繋いで「面」で捉え、人がつながるエリアづくりに貢献します

■ ノミモノの多様な楽しさを提供

リニューアルした工場見学を核として、2つのレストランに加え、**新しいアトラクション**がお目見えした「ノミモノ・ラボ」や**上面発酵ビールが新たに加わった「ビールづくり体験教室」**等、豊富なコンテンツを通じて、楽しみながら「ノミモノ」の魅力を体験いただけます



■ 京浜臨海部企業とのコラボ

京浜急行電鉄様、JR東日本様との**ビール電車**の運行や近隣企業（森永製菓様、日産自動車様など）との**コラボ工場見学**も人気。更に、地元企業様とのコラボを推進し、地域の活性化に貢献します



キリンビール横浜工場の各施設のご紹介

一番搾り おいしさの秘密発見ツアーのご案内

一番搾り麦汁と二番搾り麦汁の飲み比べや、麦芽の試食、ホップの香り体験ができるツアーです。

■ 営業時間

10:00～16:00

お電話・インターネットで
お申し込み頂くことができます。

■ 所要時間

約80分（見学60分・試飲20分）

お車・自転車を運転の方、未成年者、
妊娠中や授乳期の方は、ビールなど
の酒類をご試飲できません。
清涼飲料をご用意しております。

■ 人数

1 ツアー35名まで



オプションツアーのご案内

横浜工場では一番搾りうまさの秘密体感ツアー以外に4つのツアーを開催しています。

自然の恵みを感じるツアー

対象：小学生以上の方と成人の保護者 員：20名

- 開催日：毎週日曜日
- スタート時間 11:15～（85分）
- 内容：ビール製造工程の後、広大なビオトープを巡るツアーです。植物の彩り、生きものの賑わい、



自然の恵みをたっぷり感じてください。



自然の恵みを感じるツアースペシャルバージョン

対象：小学生以上の方と成人の保護者 定員：24名

- 開催日：4月から10月まで不定期開催
- スタート時間：11:15～（90分）
- 内容：ビール製造工程ご紹介の後、庭園を散策しながら、生きものに詳しいスタッフが解説する他、虫や鳥や小魚などの生きものの観察が体験できます。



生きものの賑わいがある豊かな環境をつくるため、2012年8月に敷地内にビオトープ（生きものの暮らす場所）を整備しました。様々な虫や鳥や小魚などの生きものが観察できるほか、四季折々の植物が目を楽し

ファミリーツアー

対象：小学生以上の方と成人の保護者 定員：35名

- 開催日：土曜日・日曜日・祝日
- スタート時間：11:45～・13:45～（70分）
- 内容：お子様とカード探しやクイズに挑戦しながら、工場見学ができるツアーです。家族みんなで参加できます。



ビールづくり体験教室のご案内

ビールができるまでの工程を勉強し、ビールづくりの最初の工程「仕込」までを、経験豊かなキリンビールの醸造技術員がサポートしながらつくる教室です。「私だけのオリジナルビール」をお楽しみ頂けます。

■開催日時

毎週、土曜日・日曜日、および第一水曜日 9時半～16時半

■内容

講義・オリエン(40分)と実習(6時間)
麦汁は横浜工場でお預かりし、その後の製造工程を経て壺詰め後にオリジナルラベルを貼付して教室開催の6週間後に完成品が届きます。

(1グループにつき中壺500ML×20本)

■申し込み方法

予約は3ヶ月前から、1グループ4～6名となります。



レストランのご案内

横浜工場の緑豊かな庭園の中にはバーベキューレストラン「ビアポート」とクラフトビールタバーン「スプリングバレーブルワリー横浜」があります。

■ 休館日：月曜日 ■ 営業時間：11時～22時（LO：21時15分）

RESTAURANT BEER PORT

樽生ビールと、無煙ロースターで焼く食べ放題が大人気のバーベキューやジンギスカン、また横浜ならではの洋食メニューを取り揃えた本格的な大型ビアレストランです。



SPRING VALLEY BREWERY

YOKOHAMA

今までの概念にとらわれない、自由な発想から創造した多様なクラフトビールを、旬の食材をいかしたメニュー・心地よい環境と共にぜひ体験



夏季限定 レストランビアポート 「バーベキューガーデン」

開放的な雰囲気の中で 味わう工場直送ビール とともに、バーベキューが楽しめます。今年は4月26日～10月2日！平日の「ハッピーアワー」(15時から18時半)がお得です。



KIRIN

「飲みもの」を進化させることで、
「みんなの日常」をあたらしくしていく。

