

よろこびがつなぐ世界へ

KIRIN

ホームタップ会員の皆様への特別なお知らせです。

Home Tap 2024 春号 NEWS



**ホームタップで、
今年もより豊かな時間を。**

2024年も会員様に
さらなるわくわくを
お届けします。

日頃より、ホームタップを
ご愛用くださりありがとうございます。
ホームタップを通して会員様の暮らしが
より彩り豊かな時間になるよう、
私たちは新しいことに挑戦していきます。
「特別なビール体験」をより広げるため、
つくられたのビールの魅力を
知っていただいたり、
ホームタップでしか味わえない
ビールを開発したり。
ビールに合わせて愉しんでいただきたい
料理のご提案など
皆様の食卓にもわくわくをお届けします。
自分だけの時間も、
みんなといる時間も愉しめるホームタップを
今年もお楽しみに。

ホームタップスタッフ一同

目次

“Tank to Glass”を実現させる舞台裏
ホームタップ開発秘話
2024年もビールがおもしろい!
2024 Home Tap New Events



Home Tapだからこそ叶うおいしさ

“Tank to Glass”を実現させる舞台裏

「工場のタンクから注がれるつくりたてのビールのおいしさをご自宅で愉しんでいただけたら、どんなに豊かな時間になることだろう」。それがホームタップのサービスコンセプトの“Tank to Glass”です。いつもつくりたてのビールのおいしさを工場からお届けする。その背景には、さまざまな人の想いと技術があります。キリンの技術者のこだわりや、“Tank to Glass”体験の実現に込めた開発者の想いをご紹介します。



ホームタップのサービスコンセプト “Tank to Glass”とは？

まるで工場のタンクのタップから直接グラスにビールを注いで飲むように、「新鮮でおいしい状態のビールをお届けしたい」というキリンのこだわりです。

“Tank to Glass”体験実現への開発秘話は次のページにてご紹介!



“Tank to Glass”を実現させるキリンの技術者のこだわり

おいしいビールをつくることは大前提。その上で、よりよい状態で容器に充填すること、そしてその状態をキープしながら届けることが“Tank to Glass”の実現においては不可欠です。

発酵によりつくられるビールは、とても繊細な飲み物。そのため工場では徹底した管理のもとビールをつくり、会員様にお届けできる状態にしています。同時に製造の各工程において、品質のチェックを行います。

すべてはおいしいビールをおいしくそのまま会員様のもとに届けるため。タンクとグラスのあいだにはさまざまな技術、工夫、そして想いがあるのです。“Tank to Glass”。タンクからあなたのグラスに届くまでの道のりの一部をご紹介します。



POINT
1

おいしいビールをつくるための徹底的な品質管理

おいしさのために妥協は一切無し。昼夜問わず24時間体制で管理しています。「ビールづくりに適切な環境条件になっているか」。各工程で、温度などの条件を細かく設定しながら、ビールの製造を行います。



POINT
2

人の目を通してビールの状態を確認

「会員様にお届けできるおいしい品質のビールになっているか」、丁寧に確認します。ここで確認を担当するのは、長年経験を積んだ醸造のプロ集団。会員様の「おいしい」のためにわずかな変化も見逃しません。



POINT
3

おいしさをキープする充填

「いかにおいしい状態のまま充填できるか」。充填工程では、おいしさを維持するために、容器上部の酸素(空気)を追い出した状態で、1本1本丁寧に充填を行います。



POINT
4

お届けするビールの品質チェック

品質確認を行い、皆様にビールをお届けしています。各工程での確認と最終製品の確認で大事にしているのは、「会員様に自信を持ってお届けできるビールになっているかどうか」です。

Tank to Glassという体験はいかにして生まれたか？

ホームタップ 開発秘話

工場で作られたビール。それをおいしい状態で届けるボトル、そしてよりおいしい状態で提供する最後のアンカーがサーバーです。唯一無二の家庭用サーバー ホームタップはどのように生まれ、どんな想いが込められているのか？ キリンの技術の真髓が詰まったボトルとサーバーの開発の裏側を、長年ホームタップに関わる3人に聞きました。



平石和弘さん

パッケージデザインバージョン研究所。ホームタップのサービス開始初期から開発を担当。主にサーバー開発に携わる。

松井香菜さん

事業創造部。ホームタップのサービス開始初期から現在までマーケティングを担当。主に新規会員の獲得から CRM 領域を担当。

中谷正樹さん

パッケージデザインバージョン研究所 技術開発ユニット長。過去に開発したペットボトルのコーティング技術を活かし、ホームタップのサービス開始初期から開発に携わる。

Tank to Glass実現のために。

ホームタップのはじまり

—ホームタップはどんなコンセプトではじまったのでしょうか？

松井 「これまでビールづくりに関わる社員だけが知っていた“つくりたてのビールのおいしさ”をお客様にもお届けできないか？」というところからはじまっています。今も大切にしている「Tank to Glass」というコンセプトは2013年頃のプロジェクトスタート時からありました。

中谷 家庭用のサーバーということで、サーバーとビール容器を新しく開発する必要があります。私たちが開発者も初期から関わることになりました。私が関わってきた、ペットボトルのコーティング技術を活用できるとききたなどワクワクした記憶があります。

平石 ご家庭でデイリーに使っていただくものなので、暮らしになじむデザインで、家具のように長く愛せるプロダクトにすることも考えていましたよね。



ホームタップの行為のすべてが

「Tank to Glass」体験に



キリンの独自技術が叶える

ペットボトル入りのおいしいビール

—おいしいビールを入れる容器はなぜペットボトルになったのでしょうか。

中谷 ご家庭で取り扱いやすいペットボトルが採用されました。実は、ホームタップのプロジェクトがあるずっと前から、キリンではビール用のペットボトル開発に取り組んでいました。ビールの品質劣化につながる酸素や光を遮断することは技術的には可能だったので、実用化に乗り出



自分だけの極上の一杯を極めてほしい

ました。

平石 技術的においしさをキープできるということはわかってはいたけど、こだわってビールをつくっている醸造家たちは「ペットボトルでは味が落ちる」となかなか納得してくれませんでしたよね。

中谷 さまざまな分析をして、その結果を細かく見せて、海外の事例も説明して、何度も何度もテイスティングをしてもらってやっとGOが出た。僕たちとしては疑いがなかったのに、平石さんとは「絶対おいしいんだけどな」と何度も語り合いましたよね(笑)。

こだわり抜かれたきめ細かい

ホームタップの泡

—おいしいビールを注ぐためのサーバーにはどんな工夫があるのでしょうか？

平石 ビールのおいしさは自信があるし、それを鮮度高く保存できる容器は実現できた。そうなる、それをさらにおいしく飲んでもらうためのサーバーをつくる必要がありました。会員様に満足いただけるビールを家で飲んでもらいたい想いがあり、泡に注目しました。

松井 やっぱりホームタップの泡にはびっくりしますよね。サーバーでビールを注ぐ体験自体が初めてという方も、この泡をつくれるのは本当にうれしい。

平石 きめ細かい泡を出すための設計はかなり難しさを極めた部分です。飲食店のサーバーとはまったく異なるので、日本中からパーツを探してゼロから設計しています。

中谷 家で飲むビールなので手入れのしやすさも重要。洗うパーツや使い捨てのパーツを増やすことで解決できそうなこともあったのですが、気軽に愉しんでもらう以上、それは違うとなりましたよね。

平石 そう。本当に大変で、一時は無理かもしれないと思った時期もありました(笑)。結果、注ぎ口のノズルを押しつぶす機構により、きめ細かい泡を出すことに成功。ビールの流れるスピードを調整するために、ガスの圧力や

チューブの長径など何度も試行錯誤を重ねました。

松井 パーツなどは簡略化しつつもビールを注げるようになっていく。そして、こだわり抜かれたきめ細かい泡。ぜひ皆様にも、ホームタップの泡を愉しんでいただきたいですね。

家具のように愛着を持って

一緒に暮らしたくなるデザイン

—サーバーのデザインはどのように生まれたのでしょうか？

平石 ビールはコニカルタンクという500tの巨大な容器で醸造します。実はホームタップのサーバーはこのタンクを模したデザインなんです。

会員様に満足いただけるビールを

家で飲んでもらいたい



松井 まさに「Tank to Glass」を体現しているデザインなんですよ。工場から届いたビールのボトルをカバットとあいたタンク型のサーバーに入れてグラスに注ぐ。その瞬間まで含め「Tank to Glass」という体験なんです。

平石 有名他社ブランドも手がけるプロダクトデザイナーの角田陽太さんにデザインしていただきましたが、角の丸みや背面のドットの形状、ハンドルの素材まで本当に細かい部分までこだわっている。

中谷 家にずっと置いておくものなので、家具のひとつとしてリビングに置いてもらえるような愛着の持てるデザインになっていると思います。

まだまだおいしくなる！ホームタップはこれからも進化していく

—ホームタップへの想いとこれからの展望を教えてください。

松井 私は普段から家でホームタップを使っているのですが、いいビールで自分を労る時間は日々の癒しの時間になっています。友人たちと一緒にいろいろなビールを飲むのも楽しいし、ちょっと飲みたいなというときにおいしいビールがあるのは本当に幸せなこと。その体験をみなさんにも愉しんでもらいたいですね。

中谷 1Lの容量だから、おいしく飲まれて、また違うビールを飲めるというのいいですよね。使っていくうちにそれぞれにとっての正しい注ぎ方や力加減がわかってくると思うので、ぜひ極上の一杯を極めてほしいですね。

平石 工場のタンクからグラスまでの体験を最高のものにしたいという、当社の「Tank to Glass」の想いは変わらず、まだまだおいしくできるはず。これからも進化していくので、ぜひ楽しみにしてください。

ブルワリーからのメッセージ

2024年もビールがおもしろい!

「2024年も最高のビールを自宅で愉しんでほしい!」という願いは、ホームタップに関わる醸造家たち共通の想い。今年も各ブルワリーから皆様をワクワクさせるビールが登場予定です。ブルワリーから今年の意気込みが届きました!



クラフトビールの新しいおいしさを追求していきます。

田山 智広 キリンビール株式会社 マスターブリューワ



2024年も新しいおいしさを追求していきます!

SPRING VALLEYのプロトタイプを発売し、お客様の意見を聞きつつ6種のビールをつくり込んでいったのが2014年、あれから10年が経ちます。この間、いろいろ変遷はありましたが、お客様と一緒に作り上げていく姿勢は変わりません。SPRING VALLEYは永遠に完成しないブランド。今年も様々な提案をし、皆様の意見を聞きながら、クラフトビールの新しいおいしさを追求していきます。

2024

SPRING VALLEY 豊潤<496>がリニューアルします!

味わい・パッケージがリニューアル!



リニューアル後のSPRING VALLEY 豊潤<496>を飲んでみて...

今までよりも口に広がる麦のうま味とホップの上品な香りと、豊潤なのにすっきりとした綺麗な後味がより感じられて、「こんなにおいしくなったんだ!」と驚いています。(キリンの自信作です!) みなさまもぜひ、リニューアルした「SPRING VALLEY 豊潤<496>」をホームタップでお楽しみいただけたら幸いです。(田山)

パッケージがリニューアル!

今年の1本

SPRING VALLEY 豊潤 (496)

キリンのホップ香味付与技術で、素材が持つ豊かな香り、質の良い苦味を最大限に引き出しました。豊潤でバランスのとれたおいしさへ。



※1 ※2

※1 本品は無濾過製品です。濾り、沈殿物は酵母等の中味成分であり、品質には問題ありません。※2 原料の一部に小麦麦芽を使用しています。

SPRING VALLEY BREWERY'S PHILOSOPHY

「ビール通をうならせ、ビールが苦手な人もおいしく飲める」。一見矛盾しているようですが、これこそがSPRING VALLEYのビールづくりです。私たちは、ただいたすらにおいしさを追求します。そしてつくりあげたおいしさで、飲む人に感動をもたらすビールを目指します。



We are very happy and proud to be at your table through the magic of Home Tap. Here's to a great 2024!

Garrett Oliver (ギャレット・オリバー) ブルックリン・ブルワリー ブリュー・マスター

私たちはホームタップの魔法を通してあなたの食卓を彩っていることを誇らしく、幸せに思います。素晴らしい2024年になりますように!



2024年もブルックリンらしく!

ブルックリン・ブルワリーでは、「ブルックリンらしさ」を世界に発信し、多くのお客様に楽しんでいただける風味豊かなビールをつくっています。先日の東京訪問では、ホームタップで注ぐブルックリンラガーのおいしさに感動しました!ブルックリン・ブルワリーでは、常に新しいおいしさを追求したビールづくりをしておりますので、今年のラインナップもお楽しみに!エキサイティングな2024年に乾杯!

今年の1本

ブルックリンラガー

国産

爽やかな飲み口と華やかなホップの香り、カラメルのお味が特徴。世界中の様々な料理とのペアリングを愉しんでいただけます。



ヤッホーブルーイング

幸せなビールライフを!

井手 直行 (いであ) ヤッホーブルーイング 代表



2024年はクラフトビールでみなさんをもっと幸せにしています!

ホームタップで、今年も皆様に私たちのビールを提供できることを嬉しく思います。クラフトビールは人を幸せにする力があります。2024年もクラフトビールの魅力をお伝えし、幸せなビールライフの一助を担えるようさらにながらばっていきます。2月には「よなよなエール」と「インドの青鬼」がホームタップのラインナップに登場します!今年もよろしくお願いたします!

今年の1本

よなよなエール

アロマホップ「カスケード」の柑橘類を思わせるフレッシュな香りと、やさしいモルトの甘味が特徴。ジュースで香ばしい肉料理と好相性。



酒造り300年に向けた次世代歴史への第一歩を踏み出します。

木内 敏之 (きうち とみゆき) 木内酒造 代表



2024年も初心を忘れず精一杯ビールをつくります!

本年の木内酒造は創業から数え201年目。酒づくり300年に向けた次なる歴史への第一歩を踏み出します。地にある素材を200年の酒づくりの技で醸します。香り複雑。味優雅。永遠の木内酒造のテーマです。日本酒からビールへとつくる酒が変わろうとも酒づくりを志した初代儀兵衛の創業の志を忘れる事はありません。本年も常陸野ネストビールを精一杯つくらせていただきます。どうぞよろしくお願いたします。

今年の1本

常陸野ネストビールラガー

柑橘ホップの心地よい香り、ホップの苦味、金子ゴールドに由来する芳醇な麦のうま味。飲んだ後には軽いビターが残る軽快な淡色ビールです。



FAR YEAST BREWING COMPANY

ビールの楽しさを伝えたい!

山田 司朗 (やまだ しろう) FAR YEAST BREWING 代表



2024年は楽しさを伝える活動に力を入れていきます!

私たちは「Democratizing Beer - ビールの多様性と豊かさをもう一度取り戻す」をミッションとし、クラフトビールの楽しさを多くの方に知っていただく活動に邁進しています。昨年は、International Beer CupやAsia Beer Championshipなどの国際審査会で多くの入賞を果たすことができました。2024年は品質面でさらなる高みを目指しつつ、皆様にビールの楽しさを伝える活動に力を入れていきたいと考えています。今年もよろしくお願いたします。

今年の1本

東京ホワイト

フルーティで華やかな香りとシャープな口当たり。キリッとした後味で、多様な料理と合います。特にハーブグリルや塩味の焼き鳥と好相性。



※3 ※4

※3 原料に小麦を含みます。※4 原料由来の成分が沈殿したり、色調が変化することがありますが、品質には問題ありません。

2024 Home Tap NEW EVENTS

2024年も皆様に楽しんでいただける、新しいニュースがもりだくさん!

GOURMET

特別なビールに特別な逸品を添えてみませんか。
「Home Tapグルメセレクション」新登場。

1

Home Tapの特別なビールの時間を最高においしくする逸品をセレクトしました。
第一弾は、グリルチキン、真鯛のレモン風味、宮崎牛時雨煮をご用意しました。



現在ご注文受付中!
<https://hometap.kirin.co.jp/mypage/gourmet/index.html>



※数に限りがあるのでお早めにご注文ください。※Home Tapグルメセレクションの世界観をイメージしたものであり、実際の商品とは異なります。

EVENT

もっとビールを愉しめる
特別イベントも満載!

3

昨年の「遠野ホップ体験ツアー」が大好評だったことを受け、今年もホームタップの魅力をさらに感じていただけるような特別イベントを実施予定です。



COLLABORATION

「オリジナルビールを一緒につくりませんか?」
ホームタップ会員様限定
オリジナルビール開発決定!

ホームタップ会員様とつくる、ホームタップでしか飲めないビール!
ビールの味からパッケージまで、
会員の皆様の声を反映したビールづくりを考えております。
「どんなビールが飲みたいか」ぜひ皆様の声をお聴かせください!



特別サイト公開中!

会員の皆様の声を募集しています!
2024年1月18日(木)~1月31日(水)
<https://hometap.kirin.co.jp/mypage/news/240118.html>



SOCCER

サッカー日本代表と一緒に応援する、
新しい特別な体験を準備中!



毎年実施している「サッカー日本代表
スペシャル応援キャンペーン」に加えて、
ホームタップならではの新しい楽しみ方を
準備しておりますので、ご期待ください。

©JFA 2023年3月24日 キリンチャレンジカップ2023
ウルグアイ代表戦 スターティングメンバー

2

ホームタップのCMでお馴染みの中井さんと 天海さんからコメントをいただいております!



毎年進化し続けるホームタップ。
「Home Tapグルメセレクション」では、食卓が
さらに豊かになりそうですね。長年ホームタップを
利用している僕ですが、またフレッシュな
気持ちで、今年もホームタップを愉しみたいです!
中井 貴一

すごい!新しいニュースに私もワクワクしています!
特に今年は「オリジナルビール」が出るんですね!
どんなビールができるのか今から楽しみです。
2024年もホームタップから目が離せません!
天海 祐希



直近のビールラインナップをご紹介します!

会員の皆様!新しくなったキリン渾身のクラフトビール
SPRING VALLEY 豊潤<496>をぜひお試しください!
2024年2月1日(木)よりご注文受付開始予定です!

新!



味わいが新しくなりました!

素材の良さを引き出し、個性がありながらも
飲み飽きない「全体のバランスの良さ」を
向上することで、さらに上の“おいしさ”を追求しました。

今回ホップを添加するタイミングと回数にこだわり、
各々のホップが持つ特長(豊かな香り、質の良い苦味)が
豊潤<496>の味わいと調和するように引き出しました。



SPRING VALLEY 担当 岡本

ご注文受付開始予定 2024年2月1日(木) | お届け開始予定 2024年3月7日(木)

他にも新しいクラフトビールがぞくぞく登場予定!



※販売時期やラインナップ、デザインは予告なく変更する場合があります。

※1 本製品は、ヤッホーブルーイング社のライセンス、及び監修により、麒麟麦酒株式会社 が製造しております。まれに旨み成分による沈殿物を生じることがありますが、品質には問題ありません。

※2 本品は、加熱処理をしており生ビールではございません。

※3 本品は小麦麦芽を使用しています。

ご注文やお問い合わせはマイページ・お電話でも承ります!

マイページでのお問い合わせ



<https://hometap.kirin.co.jp/mypage/inquiry/index.html>

お電話でのお問い合わせ

[キリン ホームタップ お客様センター]

0120-59-5919

受付時間/10:00-20:00 (年末年始を除く毎日)



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。

妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。



キリンビール株式会社