

KIRIN BEERS NEW 1988-1989

DRAFT

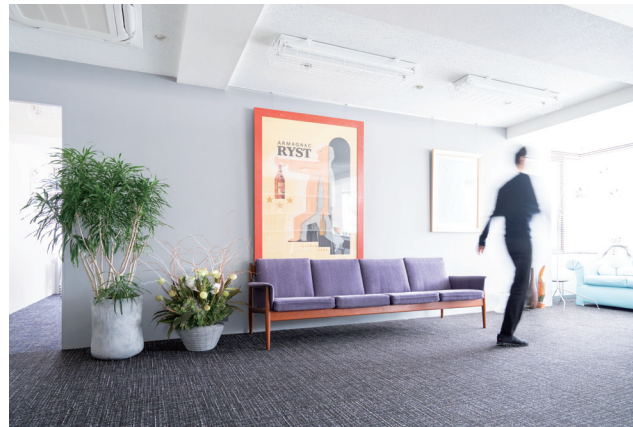
Copyright © 1972 DRAFT Corporation. All Rights Reserved.

DRAFT

会社名	株式会社ドラフト	業務内容	ブランドの開発及び育成 CI、VIの企画、制作 広告宣伝、販売促進の企画、制作 自社プロダクトブランド D-BROSの企画、制作、および販売 ウェブデザインの開発および制作
設立	1978年8月1日	著書	仕事の流儀（2016年12月） 出版社：日経BP デザインするな（2009年3月） 出版社：DNPアートコミュニケーションズ 世界のグラフィックデザインシリーズ60 「ドラフト」（2003年5月） 出版社：ギンザグラフィックギャラリー
資本金	20,000,000円		
代表	宮田 識		
所在地	〒162-0814 東京都新宿区新小川町 3-10 SEビル3F		
ドラフト 連絡先	TEL：03-6280-8928（代表） FAX：03-6280-8915		
D-BROS 連絡先	TEL：03-6280-8929 FAX：03-6280-8903		
E-mail	contact@draft.jp		
H P	https://draft.jp http://d-bros.jp		

DRAFT

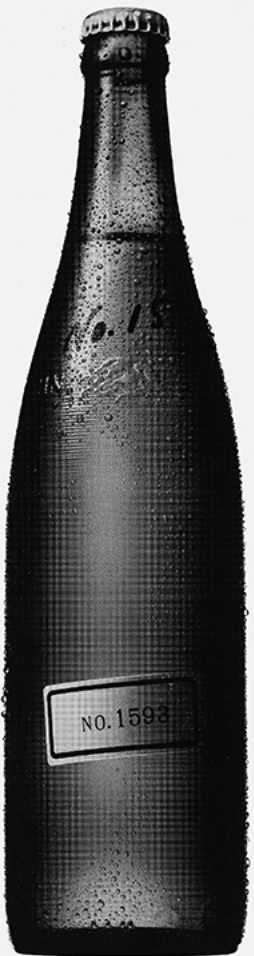
新社屋内観



Copyright © 1972 DRAFT Corporation. All Rights Reserved.

BEER'S NEW

うまいビールはキリンがつくれ。



右のビールは、キリンビールをあまりせん。また試作品。現在のところ、名前は「No.1593」。あらゆる角度からのチラケと激戦を勝ち抜いたもののビール。もうすぐ、ニーキリンの新ラインアップとしてデビューすることが決まっています。●KIRINブランド101年目のこと、私達は次のうまの可能性に向けて、新しいスタートをきります。その具体的なニューズとして、新製品「V1」、新製品「D」、新製品「P」、新製品「C」と新しいビールが競合登場する予定です。●KIRINは、十万人を超えお客様調査を実施し、もう一度、飲むの「あうまひ」の瞬に徹底的にこだわるところから始めました。京都「ミラカリー」や横浜の「イロト」ブランドなど、飲む人が、いま、どんなうまさをお望みかをキリキリと試作するシシキも完全なせました。●ビールは、はりあ一杯目うまさだ。●ピヤホで飲むビールみたいなうまさないか、など。ビールのうまの理想的イメージを、実現してしまおうじやないかと思つたのです。●ビールの好きがはびこった。それなら、それを誰の人が、いかにうまと思つたビールを、なんとしてもKIRINの中から選んでらさう。これが、私たちの正直な気持ちです。ひとひしりのうまのみに最適の品質を追求します。1989年のKIRINに期待していただき、どこまでおいしくなれるだろう。

KIRIN

BEER'S NEW

キリンビールに勝て。



●キリンビールは対抗意識を燃やして、何を感じようキリンビール自身でた。赤十字のキリンラガービール。この100年の伝統に立ち向かうのは、かなり勇気いることだ。●キリンはラガーは作つてはいない、んどう声が内外にあることは事実です。これに対して、挑戦者たちは主張しました。ビールを飲む人の嗜好は多様化してきている。キリンラガー中心のイメージを一回ガラッと変えてやるのはどうか。今までのキリンと全く離れたところから、(ニーカチリ)のビールを発想すべし。——社は、この考え方を認めました。●新製品開発チームは、開ききった人間が集められました。次のキリンビールは自分達のチームがくる。それをいつのものと、社内競合する形でプロジェクトは進めました。●そのひらから生れた「キリンラガービール」。このビールの場合も、キリンの新しい主役の座を争う戦略が立てられました。次のビール「スノー」は、社務部の麦芽をなんとしても入手する。今までの日本のビールにない、さめ細かき泡を実現すること、新しい「イネネ」を追求すること。——かなり難しい目標だったが、ひとひしうクリアされていきました。●次のうまの意欲。本来のうまさをきつめようとする意志。このうまは、キリンの社員が共通持つてゐる気持ちです。ことばは、キリンビール戦争に期待していただき、どこまでおいしくなれるだろう。

KIRIN

BEER'S NEW

キリンビール・ハイビー。

そもそもこのきっかけは、キリンビール横浜工場のラゲルセンター。ここには世界中のビールに関する様々なデータやノウハウが集められています。このビールの未来博のような工場に、ある日、バイオリアクター（生物反応装置なる不思議な物体が出現しました。中には、キリン独自の技術から生まれた粒状のセラミックスがぎゅりり。さらにそのひと粒ひと粒の中には「酵母」が無数に住みこまされています。ここに麦汁を流し込むと、ふうふう60日間はかかる「発酵」がなると、目で終わってしまいます。これはすごいぞ、と大騒ぎになたわけですが、キリンは、従来の発酵法とバイオリアクターを組み合わせた多段階発酵方式を世界で初めて開発し、香味バランスを自由自在に調節できる画期的システムに成功。今までは不可能だったような新しいうまさの可能性も一気に高まったのです。●ビールが驚くほど小さなスペースで作れる。すぐ作れる。しかももとおおいしく作れるようになる。コヒメーカーみたに、自分好みにさらにビールが作れる時代だつて来るかもしれない。そんな夢もすぐらみそうなるニュースでした。●10年後、20年後、ビールは大きく変わっていくだろう。未来のビールのノウハウを着々と蓄える。最近のキリンです。と、ここまでおいしくなれるだろう。

KIRIN

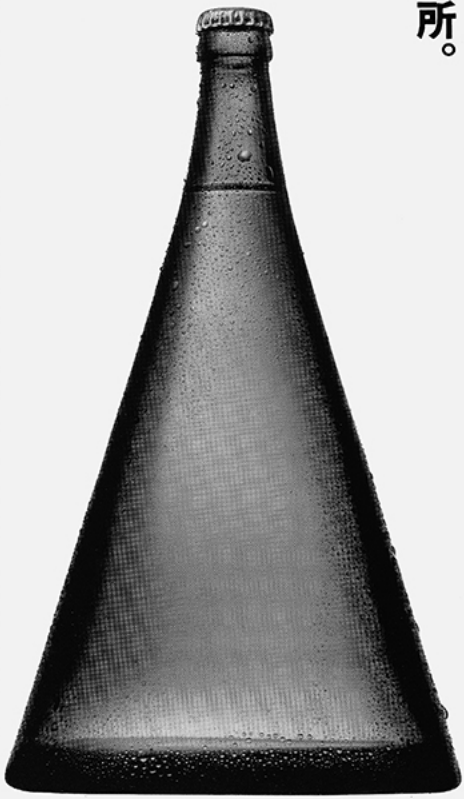


BEER'S NEW

幸福研究所。

「飲む人になりきって発想しようよ」と決めてみました。10万人を超す大規模なお客様調査がそのスタートでした。ビールを飲んだ瞬間のあのシワ寄せ、な気分をくくるのは、どんな日付なりで、どんなときとして、どんな感覚なんだろう。●メーカー発想からは出てこなかったような新しいうまさのヒントが、いろいろ見えてきました。圧倒的に多かった「ヤホールの生ビールはなぜあんなにツブツブ飲めるのか」という声もそのひとつ。たしかにヤホールなら、またの生を新鮮なうちに飲む。ビールの生はそうはいかない。飲む人は、この差を全く違うものとしてチカラしていました。ビヤホールの生うまさや勝負でききビール、なんか実現できないだろうか……。●KIRINには数百種に及ぶリジナル酵母コレクションがあります。その中からとていかな酵母がありました。この酵母、ビツツとされれば、ビールのおしさを長持ちさせる能力がある。ビヤホールの生とていかな酵母。これは使えど、と発見した人間が、研究所に約々ました。88年2月、特許公開。89年2月、世界初「FD酵母の入った生ビール」新発売。商標名、キリンライドライフト。●飲む人発想に徹しなければ、なんと思ひかた。作れなかつた。そんな新しいビールが、キリンから次々登場します。なにかが作るほもシワ寄せなふりとなりつある。今日の頃です。(キリン 幸福研究所) ●ここまでおいしくなれるだろう。

KIRIN



BEER'S NEW

ビールは味なんてみな同じだ。たぐさも出さずきわがわからない。こういう意見、少なくないようですよ。そんな中で、4月発売のキリンクルールの場合、ちよと反応が変わってしまいました。とにかく、20代の若い人ならちよとに評判がいい。今までビールはとくに好きじゃなかったという人たちが、歓迎の声を高い一方で、これがビールだ、と大いにとまどってしまった層もある。●いままではビールを語る時、まず、原料と製法が基本でした。こういう原料でこういう作り方で、ゆえにうまいのだ、と理屈よく考える傾向がありました。それを逆にしてみた。つまり、ビールを飲んだところから発想する。こういうカジのビールがいままでなかったことを発見した。そのイメージを徹底的に表現してみる。そこで初めて原料、製法の検討に入ると言うやり方です。自由に、大胆に、形にしてゆく。ビールの新しい味を「デザインする」ということかもしれません。●理屈はわかたがどが違おう？と問われてしまつては、新しいビールを作る意味がありません。飲んだ人がはつきり感じる。シヨックを与えろ、という新しいうまさ。キリンは早くも次の戦略へ進み始めています。かなり面白くなりそうです。●これまでおいしくなれるだろう。

KIRIN

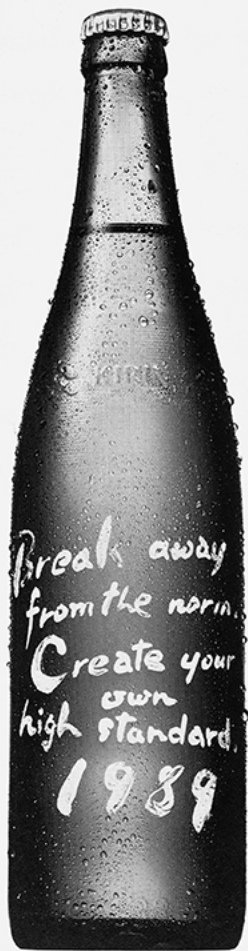


ビール・ニュー・ボー。

BEER'S NEW

1月17日、KIRINは4種類の新製法を記者発表しました。●2月、キリンをドンドン、麦芽100%の深い味わい、ドンドンで好みをひとに、こんな都合のいいところをはずす、という常識的発想を打破ります。●期待下さい。●終って、フオンド、ト、トヤホルの生きたやうな、とまたたかから、では、そのきたやうなまをしの中で持たせるといのはどう、社内ではとんと冗談で話していたことを、夢中で研究して入りました。画期的、と評判、と三入が山ほどあります。●3月、フオンを全一、その名門を全一ウラを社務課の麦芽をいじり手。飲み口と味わいの絶妙のダンスが新しい、しかも、キリンらしい、社内試飲会でも、どうして今までこういうのをきかなかたか、うらう、と目画白贅の、申しり。KIRINの新しい主役の座を狙います。●そして、4月、キリンクルールにはとくに全く未体験の味に挑戦した、とだけ言っておきます。●なにが、種類のビールを右にならんで飲む時代は終わっています。KIRINはこの事実、正面から取り組みました。これができるとは相当すごいことになると、そんな野心があたから、苦勞もまた、快感、楽しみながら努力することができました。時期の流行に終わるビールは、品質本位のKIRINなんです。●新しい「赤モ」を、あなたの口に問います。(新製法は、新製法をいじり、とどまでおいしくなれるだろう。)

KIRIN



努力せよ。

キリンビール株式会社
〒100 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL: 03-3261-1111

キリンビール株式会社

ど「いままでおいらしくなれるだろう。」



BEER'S NEW

ビールを飲むパターンが変わってきました。まず、いままで飲まなかった人が飲むようになった。いままで飲まなかった時間や場所でも飲むようになった。ビールの種類もグッと増えてきたし、ビールの楽しみ方だってずいぶん個性的になってきた。それにつれて、当然、ビールの好みもうるさくなってくるわけです。飲みやすいビールがいい。飲みごたえでいえばコレ。コクがどうだ。苦みがどうだ。のどごし云々。さらには香りの好き嫌いまで。保守派、革新派入り乱れてのビール論争も、なかなか盛り上がりましたね。●さて、KIRINは来年、ブランド誕生101年目。この新しいスタートを迎えるにあたって、ビール全製品をくくる新しい発想を皆さんにプレゼンテーションします。——「ビアーズ・ニュー」どこまでおいしくなるだろう。がそのテーマ。ビールを飲んだ人が思わず「あーうまい」とうなってしまふあの時の気持ちをも、もう一度徹底追求しよう。なぜ、うまいのか。どんな味や、どんな刺激が効いたのか。根ホリ葉ホリ分析しようということになったのです。ちよつと骨の折れる作業でしたが、キリンビールの全製品について飲む人の実感にもとづいた味覚分類と立体的な整理もやってみました。「もつと、こんなビール、できないか」というリクエストにも積極的に挑戦しました。その結果、ビールの新しいうまさ、次の可能性が少しずつ見えってきました。●あたりまえのことですが、KIRINは、ずっと、「品質本位」。このガンコなまでの精神で、来年は、飲む人の「あーうまい」の気持ちにひとつひとつこたえていきます。くわしくは、新製品を中心とした具体的ニュースでお伝えする予定です。お楽しみに。キリンビール株式会社

KIRIN