



オリオンビール株式会社
RTD商品開発部主任 J.S.A認定ソムリエ
はまひが のぞみ
浜比嘉 望美さん

沖縄を代表するオリオンビール株式会社。代表的な商品であるビール類のほか、近年はリキュール類などの開発・販売を行い、私たちが楽しむお酒の幅を広げてきました。

同社が糸満市観光農園内にある酒造施設で、ワインの生産事業を始めたのは令和5年4月。糸満産を中心とした県産パッションフルーツを使用し、特産物の販促や農家の所得向上が期待される中、3月19日、Southern Cross Winery パッションフルーツが誕生しました。

沖縄のフルーツでワインを

【浜比嘉望美さん（以下・浜）】沖縄の果実を使ったワインを作りたいという考えは10年以上前からありました。そのような中で昨年、糸満市観光農園の酒造施設を使えるということとで本格的に県産果実を使用したワイン開発に取り組みました。白ワイン用のブドウにソーヴィニヨンブランという品種があり、そのブドウの特徴的な香りはよくパッションフルーツに例えられます。ここから、沖縄で採れるさまざまな果実の中でも、特にパッションフルーツの香りや味はワインと相性が良いと考え、商品開発を進めました。



こだわりの味。製法。そしてブランドイメージ

【浜】令和4年12月ごろから、沖縄県工業技術センターで試験などをスタートさせました。その後、昨年4月から糸満市観光農園で製造準備をはじめ、約1年4カ月後の令和6年3月19日に販売が開始できました。

【山本純里さん（以下、山）】私は商品コンセプトやPR、ブランドイメージを作る担当をしています。その後、決まったコンセプトやターゲットを基に、どのような味わいが好まれるか試行錯誤を重ねました。ターゲットを設定した後に、開発を担当している浜比嘉と相談しながら、少しずつコンセプトやブランドイメージを固めていきました。



▲コンセプトやブランドイメージについて、何度も重ねられた会議

【浜】ワインの開発に関しては、開発を担当する私から「このよな味にできるよ」といった提案をしつつ、PRを担当する山本から「もう少し香りを前に出せないか」といった、消費者目線の話や消費者に選んでもらえるような味を一緒に相談しながら進めていきました。

【山】20代から30代の若い女性にターゲットにしたいと考えていたこともあり、おいしいだけでなく、写真映えするワイン、リピートしてもらえらるワインを目指しました。また、「ソムリエが作るワイン」というブランドイメージも固めていたので、自社に15人ほどいるソムリエ資格を持った社員全員に、コンセ

沖縄が誇れるような

おいしいワインをつくりたい



▲漬け込まれるパッションフルーツのピューレ

トを元に作った試作品2種類を飲み比べてもらい、その印象やコンセプトとのギャップ、感想などを聞き取りました。それぞれの社員からもらった良い意見をどんどん取り入れたことで、今回の一本ができあがりました。これまで、さまざまな商品開発を行ってきましたが、0から1を作るという意味で今までで一番、開発担当と相談をしたので、共同で作り上げたという気持ちがとても強いです。

ワインの伝統的な製造法として、絞った果汁を発酵させる工程でブドウの皮や種を果汁に漬けておくことで、ブドウの味や香りを果汁に移す製法があります。そこにビントを得て、果汁ではなく、フルーツを種ごと漬けておくことで香りを引き出すようにしました。また、果汁だけにしてしまうと、どうしても廃棄する部分が多くなってしまいます。余すところなく使えると

ころも、この製法の利点です。

【山】実はパッケージラベルのデザインにもこだわりがあります。沖縄出身アーティストのDenpaさんに手がけていただきました。商品コンセプトなどを伝え、そのイメージをDenpaさんの感性で形にしていただき、いくつかデザインをいただくことができました。さらに、その中から、社内の20代から30代の女性にどのデザインがよいかアンケートを取り、今回のラベルが決定しました。



▲人目を引く、これまでにない奇抜なデザイン

ワインの特長とオススメの楽しみ方

【山】このワインは変化を楽しめる特長があります。冷蔵庫から取り出した直後は、やや辛口で食事と合う味わいになっていきますが、少し時間が経過してワインの温度が上がると、香りが広



がりやや甘口になっていくため、食後でもデザートのようにたしなんでいただけます。

【浜】山本が考えるワインのPRとして「ビーチでも飲むワイン」というイメージがあります。ビーチの木陰で、海風を感じながら冷えたワインをゆったり味わうというイメージです。

【山】それが沖縄らしい飲み方にあっているかと思っています。そのために、ワインのラベルはどぶ漬けてもふやけない素材を採用しています。これから始まる夏のビーチパーティーの定番としておいしく飲んでいただきたいです。また、ペアリング料理を探してさまざまな料理を食べましたが、このワインに一番合っていたのは「たまんの刺身」だと思います。自宅でお気に入りの料理とともに、ぜひ一度味わっていただきたいです。

オリオンビール株式会社 マーケティング本部
マーケティング本部付 J.S.A認定ソムリエ
やまもと じゅり
山本 純里さん