

## 事例) 濱田酒造：「CHILL GREEN spicy & citrus」

### Z世代開発者によるボタニカル焼酎 焼酎らしからぬ味と香りで若年層にヒット

鹿児島県にある濱田酒造が開発した「CHILL GREEN spicy & citrus」は、原材料にスパイスを用いて焼酎独特の素材の風味を抑え、柑橘系の爽やかな味とキレの良い後味が特徴。焼酎のエントリー層、若年層、苦手意識を感じていた層などから支持につながっている。開発メンバーにはZ世代の社員が多く登用されており、同社が以前発売しヒットした「だいやめ」も同様である。驚異的にフルーティな口触りで人気を博した「だいやめ」の香り重視の路線を継承しつつ、さらにエッジの効いたブランド、スパイスを活用した爽やかさで焼酎の未来に挑戦している。



[https://www.hamadasyuzou.co.jp/denzouin/products/chill\\_green.html](https://www.hamadasyuzou.co.jp/denzouin/products/chill_green.html)



#### ポイント

#### ①ターゲットと年代のZ世代社員で開発

「焼酎市場の縮小を食い止めるためには、若い人たちやエントリー層に飲んでもらえるきっかけをつくり、取り込んでいかなければいけない」という思いから開発メンバーのほとんどが20代となっている。

#### ②柑橘香のあるRTDの消費増に注目

RTD（レディ・トゥ・ドリンク）：グラスに移し替えることなくそのまま飲める缶飲料やPETボトル飲料などの総称。

焼酎は癖が強く飲み辛い時がある事と、柑橘系のRTDの消費が増加していることから、原料を数10種類試作し、どのような香りが飲みやすいか考慮して開発した。