

特 集

～大人の自由研究～

フィリピンのビールあれこれ

暑いフィリピンで、仕事、運動、レジャーの合間に我々の乾き切った喉を心地よく潤してくれるのがビール！〇〇後の「この一杯がたまらないんだよね」とつぶやきたくなりますね。

今回はそんなビールのあれこれを、フィリピンの老舗ビール会社サンミゲル・ブルワリー社にキリンから出向しお勤めの小澤さん、長崎さん、金子さんのお三方にお聞きしました。

サンミゲルの歴史から、フィリピンのビール市場の動向など幅広くお尋ねしています。また美味しいビールを頂けるお店やイベントもご紹介！

読後は一杯飲みたくなって冷蔵庫に手を伸ばすか、外に飛び出しお目当てのお店に出かけたくなるか・・・

ぜひお楽しみの上、最後までお読みください！

※本記事は 2022 年 11 月現在の情報です

★目次★

- | | | |
|-----------------------------|-------|------|
| 1. ビール製造の歴史とサンミゲル | | P.2 |
| 2. サンミゲルのリユース事情 | | P.5 |
| 3. 輸入・酒税について | | P.7 |
| 4. 最新アルコール飲料事情～Philippines～ | | P.9 |
| 5. ビールをおいしく！イベントやお店のご紹介 | | P.12 |

1. ビール製造の歴史とサンミゲル

——まずはフィリピンのビール製造の歴史とサンミゲルについて教えてください。

フィリピンにおけるビール製造のはじまりは、1889年マニラの実業家 Don Enrique Maria Barretto de Ycaza が、フィリピンに醸造所を設立するためにスペイン王室へ勅許を申請し、製造と販売に関する20年間の勅許を得たことが始まりです。

1890年にマニラ・マラカニアン宮殿近くにて東南アジア初のビール醸造所である La Fábrica de Cerveza de San Miguel の操業が開始されました。

所在地であるフィリピンの首都マニラ、サンミゲル地区の名前を冠していたこの工場は、東南アジアで初めて当時の最新鋭の設備と機器を導入したビール工場であったようです。なお、現在も製造している San Miguel Pale Pilsen と Cerveza Negra は創業当初から作られております。

初期の成功は事業の拡大につながり、1893年にはドイツ人ブラウマイスター（醸造家）が経営に参加。本場ドイツに負けない味を目指しました。さらに1900年代のフィリピン革命とアメリカ占領の始まりの後、ビールの需要が高まり繁栄の時代を迎えました。



サンミゲル
ペールピルゼン

サンミゲルのコーポレートロゴはエスクード(スペイン語: Escudo de Armas=紋章の意味)と呼ばれます。スペイン王室から当地でのビール製造の権利(Royal Grant)を授与され、会社設立を記念して、マニラ市紋章を簡素化した紋章が会社のロゴとして正式に採用されました。

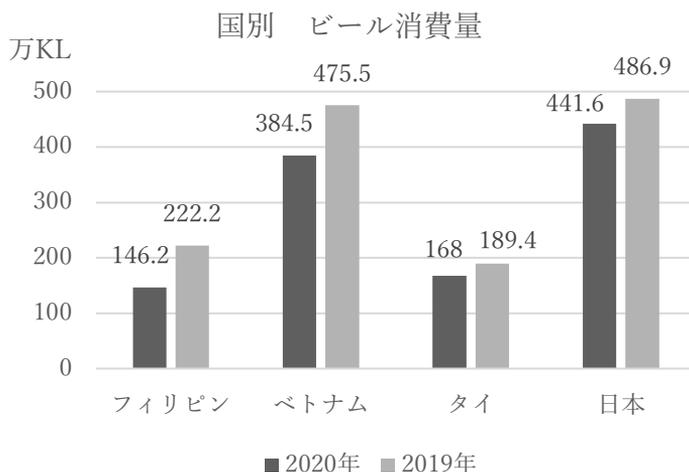


——近年のフィリピンのビール販売量は各国と比べてどのような違いがありますか？またフィリピン国内での主な販売ルートを教えてください。

フィリピンでは、ビールはまだ贅沢品として捉えられており、そのため一人当たりの年間消費量は 21L と日本の 38L と比べて低いようです。

東南アジアにおける消費量では、19 年まではベトナムに次いで2位でしたが、20 年にはタイに抜かれ3位となりました。ベトナムが消費量の多い国である背景は、東南アジア内でも販売価格が低いことによると考えられます。フィリピンで消費量が最も大きかった年は 2019 年の 226 万 KL(規模は日本の半分)でした。しかし、

2020年にはコロナの影響を受け146万KLと35%減少しました。コロナ後の経済回復・成長、人口の増加や所得の増加に支えられ、今後もマーケットは拡大していくと予想されます。



※キリンホールディングス HP ニュースルーム
「2020年 世界主要国のビール消費量」を参考に作成

https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2021/1227_03.html

フィリピンでは家庭用(スーパー・コンビニ・サリサリ等)の販売量が全体の7割を占めており、最大のチャネルは全国に約100万店あると言われているサリサリストアとなっています。販売量の大多数は壺ビールが占めていて、それも1Lの大壺がよく売れているようです。サリサリストアの前のテーブルを複数の人で囲みながら、氷を入れて飲むスタイルが主流のようです。

また販売は契約をしている多数のディーラーを通して行っています。この販売方法は島国で物流のインフラが未整備といったディスアドバンテージを効率よくカバーする手法となります。ディーラーの営業はサンミゲルの制服を貸与され営業活動中に着用しています。

2. サンミゲル リユース事情

——*壺や缶のリサイクル・リユースについてお尋ねします。ペールピルゼンやライトの壺は、どのように回収され、再利用されているのですか？*

サンミゲルは空壺を回収して再利用している為、商品代に容器の保証金をあわせて販売しており、空壺の返却数量にあわせて保証金をお返ししています。実際は次回ご注文分の保証金代から差し引くように運用しています。

気が付いていない方も多いかもしれませんが、コンビニで壺製品を購入した際、商品代とは別に容器保証金もレシートに記載されているのです。次回、壺商品を購入するタイミングで空壺を返却した場合、容器保証金が相殺され、保証金を支払わずに商品を購入できるシステムになっています。



(※一部チェーンや店舗では回収に対応しておりません。)

空壺回収の流れは、お客様がスーパー・コンビニ・サリサリストアまで持参し、それを回収してサンミゲルのセールスオフィスに返却。その後ビール工場に送られる流れになります。

消費量が伸びた昨今では、容器保証金が返却されることを知らず、そのまま捨てられているケースも多いですが、サンミゲルでは地域や販売店と協力して、セールスオフィス近隣に住んでいる方には、返却時に景品をお渡しするキャンペーン等も行っています。

——回収場の洗浄はどのように行われているのですか？また何度でも再利用できるのでしょうか？

ビール工場では洗壺機という設備により、お湯や薬剤を使って空壺の外側、内側の洗浄・殺菌をしたうえで再度ビールを詰め、製品として出荷しています。

壺の品質基準が決まっており、その範囲内であれば繰り返し使用されますが、範囲外となった物は廃棄されます。

また剥がれにくく摩耗に強い塗料を使用しており、複数回使用しても消えづらいプリントになっています。剥がれた場合には、品質基準を満たしていない空壺として、廃棄されます。

——缶ビールの需要も増えていると思いますが、フィリピンでの缶ビールの普及の状況は如何でしょうか？

日本では、酒類小売免許や大規模小売店法の緩和等により、ビールはお酒屋さんからスーパー・コンビニで購入されるようになりました。これに伴い、持ち帰りやすく、返却も不要な缶ビールが市場で主流になっています。

一方、フィリピンでもスーパー・コンビニが徐々に増え、販売量も伸びてきている為、運びやすく・返却が不要な缶の比率は少しずつ



伸びていますが、全体の割合ではまだごく少量というのが実情です。フィリピンでは依然サリサリストアでの販売量が多く、日本のように急激に缶ビールの割合が増えていくにはもう少し時間がかかりそうです。

3. 輸入・酒税について

—現在、店頭に並んでいる一番搾りは、日本からの輸入でしょうか？それとも現地で生産されているのでしょうか？

現在フィリピンでお飲み頂ける一番搾りは、中国のキリンビール珠海工場で製造・輸入し、鮮度の良いビールをご提供できるように努めています。工場にはキリンビールから日本人の製造責任者が駐在しており、定期的に日本基準による品質評価を行っています。

今後のフィリピンの販売量の増加にあわせて、将来的にはフィリピン国内のサンミゲルのビール工場での製造も検討していきます。



—店頭に並んでいる日本を含む各国からの輸入ビールの価格はほぼ同じように思います。フィリピンにおける関税を含む酒税について、幾らくらい税金が入っているのか教えていただけませんか？

ビールの酒税は、日本では麦芽含有率や原料の使用状況により3つの酒税区分、ビール・発泡酒・新ジャンルに分かれています。1L当たりの酒税は2022年時点ではビールが200円、発泡酒134円、新ジャンルが108円となっています。

フィリピンでは原料による税額の差はなく、1L当たりの酒税が39ペソ(約94円 レート1円=2.4ペソ換算)と日本に比べて低

いです。ペールピルゼン 320 ミリリットルで小売価格 40 ペソに対して約 12 ペソが酒税となります。比率は約 30%程度と日本と同じくらいですが、製造にかかる人件費なども日本に比べ安い為、日本よりも割安な価格でビールお飲み頂ける状況になっています。

——日本には、ビールと発泡酒との区別があつたりしますが、違いについて教えていただけませんか。また、フィリピンにおいて、発泡酒のような製法のビールは存在するのでしょうか。

日本では麦芽の比率によって酒税の税率が異なり、基本的に麦芽が少ない方が酒税も低くなっています。低い方から新ジャンル、発泡酒、ビールと区分されています。但し、2023 年に発泡酒と新ジャンルの税率が一緒に、2026 年には全ての税率が一緒になる予定で 2026 年以降は区別がなくなる予定です。

税率区分のある日本では、販売戦略から発泡酒というジャンルが生まれ、麦芽比率を低く抑えながらも飲みごたえが感じられるように、各社が色々な副原料の使用を工夫してきました。税率区分のないフィリピンでも、色々なブランドで副原料を使用し香味の造り込みを行っています。



4. 最新アルコール飲料事情 -Philippines-

——日本ではノンアル・糖質ゼロ・オフビールなど健康志向のビールの売れ行きが好調ですが、現在のフィリピンにおいて、アルコール飲料へのトレンドはどういったものでしょうか？

フィリピンにおいても、コロナ渦を経て健康を意識するニーズが顕在化しているのは事実です。当社の商品でいうと、「San Mig Free(ノンアルコールビール)」が2020年12月に発売となりましたが、こちらも消費者の健康需要に応えたものです。



サンミゲル フリー
(ノンアルコール)

一方で、コロナによる所得減の影響も重なり、アルコール度数が高い6.9%のレッドホースの販売もさらに増加しています。我々日本人の間では、サンミゲルと言えばペールピルゼンやライトが一般的ですが、実際フィリピン市場で最も多く飲まれているのは、圧倒的にレッドホースになります。それも大型ボトルのものが多く売られています。

またルソン島の首都圏を除く南北部では安価で度数の高いハードリカーの需要も増えています。ちなみに、フィリピンは一人当たりのブランデー、ラム、ジンの消費量がとても多い国です。



ヒネブラ・サンミゲル
(ジン)

ここフィリピンではまだまだ健康志向にお金を掛ける人は富裕層に限られており、もともと安価で、高いアルコール度数のラム、ジン等に慣れ親しんだ人々です。ビールにおいても同様の傾向があります。サリサリストアの軒先で、夕方レッドホースの大ボトルを皆でカップに注ぎ、わいわい楽しむ姿が目に見えそうです。



——今年、アメリカでブームになったハードセルツァーがサンミゲル社から発売となりましたが、発売に至った経緯はどういったものなのでしょうか。

フィリピン国内でも高まる健康意識にあわせて、アメリカ・オーストラリアを中心にブームとなったハードセルツァーの商品を、2022年4月、San Mig HARD SELTZERとして発売しました。アメリカなどで人気に火がついたこと



ハードセルツァーとは…?

一般的にサトウキビ由来のアルコールを使用していて、低カロリー&低糖質というのが特徴。「アルコール入り炭酸水」を意味し、健康志向の高い米国の若者の間でブームを起こした。

ともあり、健康を意識する層から好評いただいております。

ただ先ほどもあったように、まだまだアルコール飲料に対しての健康意識はフィリピン全体に浸透しているわけではなく、手軽に安価で酔えるレッドホースのようなストロング系ビール、または安価なジンなどのハードリカーが主流のようです。

コロナ渦を通して、アルコール飲料に対しても外出制限や在宅勤務などでの運動不足から健康を意識する層、所得減から安価で

より手軽にお酒を楽しみたい層等に需要がシフトしたのではないのでしょうか。

ちなみに、我々のような酒類飲料メーカーだけでなく、他の清涼飲料企業(Coca-Cola「檸檬堂」、Universal Robina「Chills」)も近年アルコール市場に参入しており、直近1~2年でスーパー・コンビニを中心に幅広く取扱いがされるようになりました。スーパーなどで手軽に買えるという点では、ビール以外の選択肢も増え、今後も市場として拡大していくのではないかと思います。

——この度は取材のご協力ありがとうございました。



SDGs(持続可能な開発目標)と飲料業界

NYの国連サミットから7年、“SDGs”(SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS)という言葉が今や世界的に飛び交うようになりました。サンミゲル社の本社ビルは、マニラ北部のビジネス街であるオルティガスに位置していますが、その建物は上述のコンセプトで建築されたパイオニア的な存在で有名です。



写真引用:サンミゲル社HP

建物外観は中米マヤ文明のピラミッドを彷彿とさせ、そのテラスはきれいな緑に覆われて忙しいビジネス街に癒しを与えています。そのデザインは世界遺産でも有名なルソン島北部のイフガオの棚田(Banaue Rice Terraces)に着想を得られたと言われてい

5.ビールを美味しく！イベントやお店のご紹介

マスク着用義務も撤廃されたマニラでは、ビールなどを通じた対面コミュニケーションの機会も増えてきています。そこで、マニラでビールが美味しく飲めるイベントやお店をご紹介します！！

～ イベント ～

ビールのイベントと言えば、ビール大国ドイツの南部の町、ミュンヘンで毎年 10 月に開催される「オクトーバーフェスト (Oktoberfest)」が有名です。日本でも都内の日比谷公園で開催されているイベントでご存じの方もいらっしゃると思います。

ここマニラでも同じ時期に各地で開催され、ビール愛好家を楽しませてくれます。比較的大規模なものはフィリピンのジャーマンクラブ (German Club Manila) が主催するイベントで、ここ数年は SM モール・オブ・アジア近くに位置するソレイユリゾート & カジノマニラ (Solaire Resort & Casino) で開催されています。

(紹介ウェブサイト <https://oktoberfest.ph/>)

また最近は類似のイベントでほぼ同じ時期に催されるフランスワインのイベント (Wine Days) や、ロブスターなど北欧のバイキング料理が楽しめる北欧バイキングパーティー (SKÅL: The Nordic Viking Party。北欧商工会議所フィリピン) も、お酒を美味しく楽しむイベントとして注目を集め始めています。

～ お店 ～

上述のようなリゾートホテルでなくとも、以下のようなチェーン店でも気軽にビールを楽しめるようです。ぜひお試しを！

お店	特徴
DRAFT	マニラ首都圏に複数あるビール・バー。小麦を使ったホワイトビールのヒューガルデン・ホワイト (Hoegaarden。ベルギー) など世界各地のビールが楽しめます。
Brotzeit Philippines	ドイツ南部のバイエルン地方の本格的な料理が楽しめるバーです。
The Perfect Pint	様々なクラフトビールをいただけます。

またマニラでも日本品質の生ビールを楽しむお店も増えてきており、日本のビールを懐かしまれる方には朗報です！

