

常温の缶から“飲食店の生ビール”が提供できる

業務用新ビールサーバー「nomiigo」  
ノミイゴ

10月5日（木）からテスト展開開始

— 樽生ビールサーバー導入が困難であった飲食店で、  
一杯一杯“あけたて”のうまさを提供 —



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）は、常温の缶から“飲食店の生ビール※1”が提供できる業務用新ビールサーバー「nomiigo」のテスト展開を、10月5日（木）から開始します。

※1 口あたりのよいクリーミーな泡と適正な温度を実現したビール

近年、ライフスタイルや価値観の変化とともに、お酒に対する向き合い方も多様化が進んでいます。実際に新型コロナウイルス感染症拡大前に比べると、カフェやファストフード店などさまざまな場所でお酒の飲用意向は高まっています※2。また、飲食店に行く機会をより貴重なものと捉え、飲むお酒にも高い品質を求める、といった動きがある※2こともわかりました。一方で、国内の約4分の1※3の飲食店が、樽生を開栓してから使いきるまでの品質保持の観点※4から樽生ビールサーバー導入が難しく、これまで“飲食店の生ビール”を提供できませんでした。

- ※2 2023年9月当社WEB調査 (N=1,000)
- ※3 当社推計
- ※4 樽容器は開封後3日以内での使用を推奨しています

「nomiigo」は、このような世の中の変化を踏まえて、当社ビールカンパニーイノベーション部が、「ビアボール」「サントリー生ビール」に続き開発した、今までにない業務用新ビールサーバーです。これまで樽生ビールサーバーの導入が困難であった飲食店でも、常温の缶から“飲食店の生ビール”の提供を可能にします。

当社は「nomiigo」の展開によって、飲食店に寄り添う活動をより一層進めるとともに、ビール類市場の活性化を目指します。

### ●「nomiigo」の特長・メリット

- 常温の缶が使用できるため、あらかじめ中味（缶）を冷やしておく必要がない（冷えた缶も使用可能）
- 口あたりのよいきめ細かくクリーミーな泡と、飲食店で提供される温度（4℃程度）のビールを提供できる
- 樽生ビールサーバー非設置の飲食店で使用可能
- 一缶注ぎ切りのため、一杯一杯“あけたて”で提供できる
- 配管内にビールが残らず洗浄時のビールロスを最小化できる
- メンテナンスが容易で作業負荷が低減

### ●操作方法

#### ○ビールを注ぐ手順

- ①未開栓の350ml缶をサーバーにセットする
- ②「セット」ボタンを押してビールを抽出する
- ③「泡モード」ボタンを押して泡を抽出する
- ④「取り外し」ボタンを押して、使用済の缶を取り出す

#### ○メンテナンス（一日の営業終了後）

- ①付属している「nomiigo」専用の洗浄容器に水を入れる
- ②ビールを注ぐ際と同様にセットして「洗浄」ボタンで洗浄する
- ③その他付属品を水洗いする

●開発者のコメント

サントリー（株）ビールカンパニー マーケティング本部イノベーション部

伊藤優樹（マーケティング担当）



飲用場所やシーンなど、お酒に対する向き合い方が多様化する中、うまいビールでお客様を笑顔にしたいという思いから、「nomiigo」を開発しました。“飲食店の生ビール”のうまさの秘訣は、クリーミーな泡と適正な温度です。一部の飲食店様では開封後の品質保持の観点から、樽生ビールサーバーの設置による“飲食店の生ビール”の提供が困難でした。

「nomiigo」を通じてうまいビールをより多くの方に届けることで、お客様を笑顔にし、ビール類市場を活性化させていきたいです。

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以 上

## 水と生きる SUNTORY

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。

さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらし、社会にとっての水であること。

社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。

「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。