

なお、上のロケット型は、場のギネス

用(次ページ参照)。

2007 年現在、イギリスで販 売されているウィジェット入 り缶ピールの例。左から「ギ ネス「キルケニー(ギネス のブランド) 「マーフィーズ (InBev 傘下) 「ピーミッシ ᆚᇡ

すべて 500ml なのだが、ギ ネスのみ缶の高さが低い のに注目。ギネスは充填技

picture by kita

術の改善で少ないヘッパスペースでも安定してウィジェット入り缶ビ ールをつめている。酸化リスクも減るし、当然、容器コストも安い。

ウィジェットを取り出してみる。ボール 型の3つは、左から、「ギネス」と「キル ケニー」(両方ともギネスなので同 じボール) 「マーフィーズ」そして 「ビーミッシュ」のもの。 ギネスのものが一番シンプル。パテ ントがあり他社はやや複雑な構造を とっている。 ビーミッシュのボールには若干ビー ルが入っているのが見える。

(参考資料)「ウィジェットなしでウィジェットと同じ効果!」







ギネスは、2006年からイギリス限定販売で「家庭用サージャー」または「ウィジェット なしでウィジェットと同じ効果を出す器具を販売している。

グラスの下の黒い器具がそれ。ウィジェットなしでつめられたギネスビールはグラス に注いでも泡が立たない(左)。ところが、ボタンを押すと一瞬でグワッ!という感じで 泡が出て(中)、しばし待つと程よいクリーミーな泡へッドができる(右)。楽しい!!



原理は超音 波振動 (業務用サー ジャーのパン フレットから)



「サージャー専用のピー ル」。ウィジェット入りだ と330mlしかはいらない 缶(同じサイズの缶)に 375ml 入る。

最初に器具を買わね ばならない(専用コップ やピールもついて 16.99 ポンド)が、そのあとはい つち余分にビールが飲 める!



試しに普通のラガ ービールでやって みると、、、泡だらけ。 ギネスの泡の科学。0.05mm 以下の泡は側壁で下がる、 (Fluent 社の資料から)

意味 2) 「缶ビールに入っている、窒素ガスなどを貰える小さな容器」(普通の英和辞典には載っていない。) ギネスが有名で、今や widget という言葉はギネスの登 録商標。英国・アイルランドではギネス以外のビール各社もよく使用していて、英国では市販缶ビールの過半はウィジェット入り。びん詰めビール用もある。



ギネスドラウトに使用されているフローティングウ イジェット。缶シーマー直前に液体窒素を滴下す ることでヘッパスペースとウィジェット内が加圧さ

ウィジェットは液面に浮いた状態で小さな穴 (写真ではわかりにくいが上の矢印の部分。 0.2mm の穴) は液面下に沈む設計。 なお、左の缶は 2005 年末からの 202、右はそれま での 204。(蓋のサイズ)



数年前まで使われていたディスク タイプ。日本では「UFO という名前 で広告されていた。缶底に固定さ れた状態、すなわち液中に沈んだ 状態で使用される。

現行のフローティングウィジェットに 比べると、コストが明らかに高そう。

2002 年にギネスが上市した場 用のウィジェット、通称「ロケット・ ウイジェット。

ややとがったほうが上になるよ うに位置が決まっている。また、 羽がついていて壜口から出な いようになっている。



ギネスのパテントを避けた形で、イギリス のピールメーカーたちは各種のウィジェッ トの開発競争をしてきた歴史がある。 写真は、2000年ごろの Boddingtons の金 属製のフローティング widget。小さな容 器の上下に極く小さな穴の開いたプラス チックバルブが付いている。(写真は真っ 二つにカットしてある。)

Boddingtons ブランドはいまや InBev 傘下 で、ウィジェット (最新版で MkIV と呼 称)は1ページ目のマーフィーズと同じ。



(51) INT CL<sup>4</sup>

B65D 25/00 5/40

(56) Documents cited

GB 1266351

(58) Field of search

(52) Domestic classification (Edition I

U1S 1106 1110 1111 R8D R8P

B8D 12 13 19 7C 7G 7M 7P1 7PY SC1
B8P AX

Selected US specifications from IPC sub-class R65D

92/10/28



(21) Application No 8529441

(22) Date of filing 29 Nov 1985

Arthur Guinness Son & Company (Dublin) Limited (Incorporated in Irish Republic)

St. James's Gate, Dublin 8, Republic of Ireland

William John Byrns

(74) Agent and/or Address for Service Urguhart-Dykes & Lord, 47 Marylebone Lane

(54) Carbonated beverage container (57) A container for a beverage having gas (preferably at least one of carbon

dioxide and inert (nitrogen) gases) in container 1 within which is located a hollow secondary chamber 4, eg a polypropylene envelope, having a restricted aperture 7 in a side wall. The container is charged with the beverage 8 and sealed. Beverage from the main chamber of the container enters the chamber 4 (shown at 8a) by way of the aperture 7 to provide headspaces 1a in the container and 4a in the pod 4. Gas within the headspaces 1a and 4a is at greater than atmospheric pressure. Preferably the beverage is drawn into the chamber 4 by subjecting the package to a heating and cooling cycle. Upon opening the container 1, eg by draw ring/region 13, the headspace 1a is vented to atmosphere and the pressure differential resulting from the pressure in the chamber headspace 4a causes

gas/beverage to be ejected from the

to be evolved from solution in the

blow moulding and located below beverage level by weighting it or as a

engaging the container walls, the container being preferably a can, cartor

chamber 4 (by way of the aperture 7) into the beverage 8. Said ejection causes gas

beverage in the main container chamber to form a head of froth on the beverage.

The chamber 4 is preferably formed by

press fit within the container 1 by lugs 6

or bottle. The chamber 4 may initially be

filled with gas, eg nitrogen, at or slightly

above atmospheric pressure, the orifice eing formed by laser boring, drilling o

punching immediately prior to locating

the chamber 4 in the container 1.

基本となるギネスのパテント、1985 年出願の英国特許 8529441。アンリカ特許は 4832968。

The drawings originally filed were informal and the print here reproduced is taken from a later filed formal copy

他社のパテントはどうかというと、構造の差であったり、 または単に「窒素を放出」と「窒素とビールの混合物を 放出」という表現だけの差であったりする。パテントは難 しい。

# Guinness can be hard to swallow

THE PLASTIC device that produces the creasey head on case of draught Guinesses may make the stoud hard to resultion.

Scientists as Guinases sports from the company had insuched an investigation.

Scientists as Guinases sports from the company had insuched an investigation.

Scientists as Guinases sports from the company had insuched an investigation of the company had insuched an investigation.

This enabled between recursive control of the company had insuched as the place of the company had the fragge that the company had the fragge market, revolutionalising the intensity will be company had the fragge market, revolutionalising the index of the company had the fragge with a place of the place of the company had the fragge with a place of the place of the control of the company had the fragge with a place of the place of the company had the fragge with a place of the place of the control of the place of the company had the fragge with a place of the place of the company had the fragge with a place of the place of t

since had been "a handful" of had been so small. We have in complicate since the smeath, but the compliants since has smeath, but these compliants might indicate the second of the product. Last Smelly, has invend press in the compliants of the product has been simply the compliants of the product has been simply the compliants of the product has been simply the compliants of the product has been seen to be compliants of the product has been so that the product has been seen to be compliants of the product has been seen to

The Guinness can Guinness in-can system widget (a plasti moulded chamber) is located in the bottom of the can

"product recalls are not 100 per cent, putting notices in the paper, whatever. You don't get to every-one anyway and this product has a relatively short shelf life.... There's a lot of fresh stock in the

### INTERNATIONAL NEWS

#### 《新方式の泡立て機能付き缶ビール》

社が1989年に発売した「樽から注 な球形の仕掛け (floating widget) で、ビール充填前に

までに 5 倍色以上が飲ま の内底にプラスチック製 り付けられている。缶蓋 の中に内圧で密封され く物出され、グラスに り上げることができる。 の発売以来, 他社の の方式の缶ピールは年 び、イギリスの缶ピー している。ただ、この ・缶底にしっかりと固定 l告ラインの能率に影響 :, ある会社では, 製造 ック製仕掛けの一片が

こがあった。そのため、

行の研究が続けられた。

が導入したのは、小さ

いいな泡が立つ」缶入り "Draught 缶内に落とすだけで済むというものである。缶蓋を開ける と、球形の仕掛けにある1つのピンホールか

ら窒素ガスがピールに放出される。この仕掛 けは, 従来の固定式と異なり回転するため, 液体と接する面が増え, 窒素ガスの効率が良 くなるという。また、同社によれば、缶を傾 けると球形の仕掛けが奥の側面に移動するた め、ビールを注ぐときの邪魔になることがな い。この球形の仕掛けは前径約125mm、ピンポ ン球よりやや小さく、材質は固定式と同様に 食品グレードのポリプロピレン製で、メーカ - はイギリスの McKechnic Plastics Components 社である。

新方式の球形の仕掛けは、すでに "Draught Guinness" の缶に使用されており、1998年 中に世界のピール市場に導入されるが、この 技術をライヤンシングする予定はないという。

上:1989年、ディスク型のウィジェットが市販 開始。The Independent 24.12.92。

| 下:1997 年からボール型のフローティングウ イジエットが上市。Beverage Japan Feb. 98。

# Real costs of a screw-top widget

in the screw-top widget Bernard Frutin has been tempered by question about real costs and con cern about the marketing potential of 'draught' bee in a screw-ton.

Mr Frutin's manufac turing company Rocep Pressure Packs is producing ototypes of the Gismo, a it is called. It consists of a insert attached to the inside of the closure, with a stain

less steel capsule which releases nitrogen saturated water into the beer on opening.

Advantages of the system, says Rocep, are its simplicity ing on production volumes. unit cost of the Gismo could be between 10p and 20p, says the company. Work is currently inderway with brewers and their suppliers to develop an nserting and closing system which could be fitted into exist

Production of the Gismo is expected to start in early 1996.

Park, Kings Inch Road, Deanpark, Renfrew, Scotland PA4 8XY - tel: 0141 8852222, fax: 8867464), and brewers have told PN that they see a huge

There may be initial consumer resistance to the idea of a 'draught' beer in a screw-top bottle, say brewers, requiring considerable marketing exper tise and effort for a product launch. Regional brewers have suggested that the screwtop can be seen as a positive point of

The company hopes that

able to maintain basic brand 'colour coding' by fitting the tles with ropp or twist closures But some brewers sav it is likelthat the launch of a completely new product would in any cas involve a fresh pack design for reasons of marketing as much as physical performance.

Earlier this year, Whitbread launched 'draught' Murphy's in a bottle (PN May '95) and Base is working towards a widgeted premium Carling beer in glass or the end of the year

CIRCLE HUMBER STEELEN



イギリスで「キャップにウィジェット機能を持たせる」 というプロジェクトを推進した人がいた。「Gismo」と いう名称で、ビールよりむしろ清涼飲料をターゲッ トにしていた。

下の写真は、当社の「地ビールパッケージニューズ 99年10月号に掲載した実物写真。



日経新聞 1994 年 7 月 28 日の一面広告。当時、ギネス は日本ビールさんが扱っていた。

ディスク型のウィジェットを「UFO」と称して PR している。 窒素、という言葉も使用して機能を説明している。

#### 5258 Widgets

Beer produces a much more stable foam with nitrogen gas than with CO<sub>2</sub> (see Sect. 7.2.2). To obtain this effect in canned beer, a number of British und Irish breweries (Fig. 5.54) produce beer cans that contain a plastic or aluminium insert, the so-called widgets (Fig. 5.54a). These widgets, most of which are fastened to, or wedged near, the bottom of the can are filled either with nitrogen or beer and nitrogen. The pressure inside the widget is greater than that in the can itself and on opening the can, because of the pressure difference, the gas emerges from one or more small openings in the insert and

ing is usually less than a second and one is well advised to pour the beer into a glass immediately if one wants to avoid the wrath of the person who has to change the tablecloth. Great progress has already been made in developing systems which cause lesse violent gas release and thus make pouring easier and less messy. Plastic and aluminium inserts have also been

The interval between opening the can and foa

developed for bottled beers, although these make recycling more complicated.

The foam produced with nitrogen consists of very fine bubbles and collapses very slowly. It is also more resistant to fatty substances and so is less easily destroyed by them. Moreover, the

more stable foam apparently delays the escape of volatile aroma compounds. On the other hand these beers lack much of the CO, tingle or liveness and instead taste softer and smoother. For this reason many beer drinkers do not like hem. Some also complain that the impression might be crefoam is produced naturally.

Sales of cans containing wide ets have increased very consid erably recently and are related to the increasing use of CO2/N2 mixed gases for dispensing draught beer.





「クンツェ」(ビール関係者は皆さん知ってい る有名なビール解説書)には、ちゃんと

widget の解説ページがある。

下の写真には結構いろいろな形状がみえる が、これらはすでにフェードアウトしたものばか り。詳細技術には触れていない。



(参考資料)上:「セラストリーム、ホローファイ バーを通じて、ディスペンス直前のビールに窒素 ガスを吹き込む。スーパークリーミーな泡のビール ができる。2007年現在、生産中断。

下: 2006 年発売の「プライムタイム」には「原材

料:麦芽・ホップ・窒素」の表示が。

以上(text: t.K.)

## Tidbit 三二知識:

窒素:窒素の「窒は「穴と「至からできた文字。「穴が至る(一杯になる)から「ふさく"という意。窒息など。(角川、新字源漢和辞典)

Azote(アゾトゥ、アゾーテ):フランス語やイタリア語の窒素。ギリシャ語起源。「呼吸を困難にする」の意。(白水社。仏和辞典) 漢字の意味に似ている。

Nitrogen (ナイトロゲン):英語の窒素。ニトロ(硝酸化合物)とgen (生じたもの、という接尾語)の組み合わせ。(研究社、英和辞典)