

～みんなをHAPPYにする次世代ビールサーバー～ **「TAPPY」導入店舗数が1万店を突破！** ～“おいしい・かんたん・おトク”でますます大好評！～

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）が2021年4月より全国で展開している「TAPPY（タッピー）」の導入店舗数が、2022年8月末時点で1万店を突破しました。



「TAPPY」は、お客様においしい「キリン一番搾り生ビール（以下、「一番搾り）」や「キリンサワー」「陸ハイボール」を提供し、飲食店や物流における社会課題を解決する次世代ビールサーバーです。当社は、「TAPPY」の展開を通じ、コロナ禍や労働力不足・物流問題など、これからの日本社会全体が抱える社会問題解決に取り組みます。また、お客様に外食ならではの“生ビールのおいしさ”という価値を提供し、外食市場の魅力化に取り組むことで、人と人とのつながりを創出します。

■「TAPPY」導入店舗数拡大の理由は“おいしい・かんたん・おトク”

①“おいしい”「一番搾り」の提供による、お客様満足度の向上

コロナ禍で、お客様の飲食店訪問頻度や滞在時間が減少し、ビール1樽あたりの消費期間が長期化することで、鮮度の良い「おいしいビール」の提供が難しいケースが発生しています。「TAPPY」は小容量な3Lペットボトルを採用することで、大樽に比べて1本を使い切るまでの期間が短く、かつビール容器を丸ごと保冷することができ、よりおいしい「一番搾り」の提供が可能となりました。結果、「お客様から“ビールが明らかにおいしくなった”と喜ばれた。」「新鮮でおいしいビールを、自信をもって提供できる。」等、飲食店からの高い評価につながっています。



②“かんたん”なオペレーションで飲食店従業員の負荷軽減

「TAPPY」は従来の樽詰生ビールサーバーに比べて商品の取り付けやサーバー洗浄が簡易であり、3Lペットボトルが軽量で持ち運びが簡単なことから、飲食店の課題でもある労働力不足の解決に貢献しています。飲食店従業員の樽詰生ビールサーバーにまつわる作業時間は平均で年間約80時間^{※1}の削減が見込めます。導入店舗からは「洗浄の手間が減って助かる。」「女性や年配のスタッフも安心して使える。」といった好評の声が多数寄せられています。



※1 キリンビール調べ

③“おトク”で飲食店経営のコスト削減・フードロス削減

「TAPPY」はサーバー内のホースが短く、サーバー洗浄時にロスするビールが減ることからフードロス削減・オペレーション負荷軽減によるコスト削減につながり、削減効果は一般的な店舗で年間約16万円^{※2}を見込みます。2022年10月よりビール類価格改定による飲食店納価の上昇が見込まれますが、「TAPPY」導入によるコスト削減効果で納価上昇の影響を緩和できると飲食店よりコストメリットを特に高く評価いただいています。

※2 キリンビール調べ

また、2022年7月に開設した「TAPPY」公式サイトを、お客様の「TAPPY」の理解促進に活用いただいています。特に、「TAPPY」公式サイトに掲載している「おトク度シミュレーター」機能によるコスト削減試算については「こんなに“おトク”になるとは驚いた。」と、飲食店より好評の声をいただいています。

「TAPPY」公式サイト URL: <https://tappy.kirin.co.jp/>

「TAPPY」導入による飲食店コスト削減（イメージ）



キリングループは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよここびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。

*添付資料・・・「おトク度シミュレーター」画像 1枚

（お客様お問い合わせ先）

キリンホールディングス株式会社 キリンビールお客様相談室（フリーダイヤル）0120-111-560

キリンホームページ: www.kirin.co.jp 「TAPPY」公式サイト: <https://tappy.kirin.co.jp/>

■「おトク度シミュレーター」画像

① スタート画面

TAPPY を使うとどれだけコスト削減！？
おトク度シミュレーター

月間のビール樽販売本数
000 本/月

年間営業日数
000 日/年

サーバー洗浄作業時間
000 分/日

計算する >

※ビールロス削減量の試算根拠：①サーバー洗浄時のロス削減量：「300ml(ホース内残留量) × 営業日数」 ②営業開始時のビール呼び込みロス削減量：「100ml × 営業日数」 ③樽交換時のビール呼び込みロス削減量：「100ml × 樽交換回数」

② 飲食店にて自由に入力

TAPPY を使うとどれだけコスト削減！？
おトク度シミュレーター

月間のビール樽販売本数
12 本/月

年間営業日数
320 日/年

サーバー洗浄作業時間
15 分/日

計算する >

※ビールロス削減量の試算根拠：①サーバー洗浄時のロス削減量：「300ml(ホース内残留量) × 営業日数」 ②営業開始時のビール呼び込みロス削減量：「100ml × 営業日数」 ③樽交換時のビール呼び込みロス削減量：「100ml × 樽交換回数」

③ 入力数値に応じた結果が表示されます

TAPPY なら、年間で

約 142.3L のビールロス削減と、

約 80 時間の

サーバー洗浄作業時間の削減へ。

もう一度計算する >

※ビールロス削減量の試算根拠：①サーバー洗浄時のロス削減量：「300ml(ホース内残留量) × 営業日数」 ②営業開始時のビール呼び込みロス削減量：「100ml × 営業日数」 ③樽交換時のビール呼び込みロス削減量：「100ml × 樽交換回数」