

～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1万5千店を突破！**  
 ～業務用需要が回復する中、“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、1万5千店を突破<sup>※1</sup>しました。

※1 2023年3月末時点

「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。

5月8日（月）には新型コロナウイルスの感染症法上の位置付けが5類へ移行するなど、業務用需要が回復し賑わいを見せる一方で、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課題が顕在化しています。当社は、「TAPPY」の展開を通じてこれらの課題を解決し、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。飲食店従業員の作業時間は樽詰め生ビールサーバーと比較し、平均で年間約80時間<sup>※2</sup>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。また、「サーバーに関わる作業時間をお店の改善に使えるようになった。」といった声もあり、新たな価値の創造にもつながっています。



※2 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

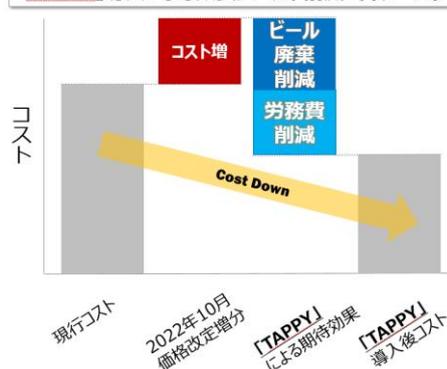
「TAPPY」はサーバー内のホースが短く、サーバー洗浄時にロスするビールが減ることからフードロス削減・オペレーション負荷軽減によるコスト削減につながり、削減効果は一般的な店舗で年間約16万円<sup>※3</sup>を見込みます。昨今の原材料高や燃料費高騰といった社会情勢の中で、「ロス削減や洗浄が楽になり、結果として費用が浮くことを日々実感している。」といった好評の声があり、導入店舗のコスト削減に貢献しています。

※3 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「こんなにオ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」の新たなよろこびを広げ、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](http://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	年間営業日数	サーバー洗浄作業時間
000 本/月	000 日/年	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(ホース内残容量)×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	年間営業日数	サーバー洗浄作業時間
12 本/月	320 日/年	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(ホース内残容量)×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(ホース内残容量)×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」