

## 昔懐かしい牛乳びんの新しい使い方

牛乳びんは1888年に東京の牛乳店で扱われるようになり、1928年に現在の形になりました。日本乳業協会によると、1970年代には給食用牛乳容器の約9割がびんでいたが、紙パック容器が普及して以降、びん牛乳を見かける機会が少くなりました。しかし、牛乳びんはそのぽってりと厚みのあるレトロな可愛いリュックスで世代・時代を問わず、長く愛され続けています。牛乳以外の食品や飲料にも多く採用され、インテリア雑貨まで幅広く活躍しています。ここでは、牛乳びんの意外で斬新な使い方に注目しました。



海鮮の層が美しい  
「瓶ドン」



持ち帰り用ボトルが可愛い老舗のお茶

京都に本店を構える日本茶専門店「一保堂」では、淹れたてのお茶を牛乳びんでティクアウトできます。牛乳びんには、お茶をたてている鶴と亀がプリントされていてかわいい♪包みもユニークでおしゃれです。

一保堂茶舗【一保堂 ほうじ茶／抹茶】

牛乳の宅配が主流だった頃、漁業が盛んな岩手県宮古市では、獲れたてのウニを身近な牛乳びんに詰めて保存する習慣があるそうです。それをヒントに考案されたのが「瓶ドン」。自分のタイミングでご飯に盛り付けることができるので、ベストな状態で食べることができます。なによりも、そのインパクトのある見た目が話題を集めました。

川秀製造【瓶ドン イカ／ウニイクラ／宮古トラウトサーモン】各90g



切り込みが入った  
不織布の包みで  
持ち帰れます♪



牛乳びんで味わう銭湯の  
クラフトビール



大阪市の銭湯跡地をリノベーションした日本初の銭湯ブルワリー。直売所では、銭湯ならではの牛乳びんで出来立てのビールを味わうことができます。通販でもびんビールと牛乳びんのセットを購入できます。銭湯×牛乳びんという古くて新しい組み合わせには脱帽です。

銭湯ブルワリー  
【上方ビールペールエール】  
330ml

滋賀県で作られた  
有機栽培のもち米。  
炊き上がりはうっすらと  
きれいに色づきモッチリして  
います。リゾットや雑炊、パエリア  
などにしても、ツツとした食感が  
アクセントになります。愛らしいお米の  
フォルムのプリントが目を引きます♪

針江のんきいふあーむ【近江針江の古代米 赤米／緑米】各150g



フルーツ牛乳のような優しい色合いの消臭剤



ごく淡い色をつけたゲルを  
とじ込めた可愛らしい、  
消臭芳香剤。  
懐かしい紙のキャップを  
外せば、ふわりとアロマ  
のような穏やかな香りが  
楽しめます。お部屋のインテリアにもなり、  
気取らないちょっとした贈りものにも最適です。

中川政七商店【牛乳瓶に入った消臭芳香剤  
天竺葵／緑茶／ゆず】約180ml

「大人の塗り絵」が  
ガラスびんで楽しめる  
「コロリアージュボトル」



大ヒットシリーズ「大人の塗り絵」がガラスびんに。  
ガラスびんの重み、つめたさ、音…と五感で塗り絵を楽しむことができます。柄にそって自分好みの色に塗るだけで、無心になれてストレス解消にも。完成後は、世界にひとつしかないアート作品に。インテリアとしても◎

東洋ガラス【コロリアージュボトル 牛乳びん(小)】