

❗ 特殊な製法で生産される凍茶（紅茶）の開発

抹茶の生産農家から発案される紅茶の新しい製造方法。
従来の生産茶葉を今までに無い新製法を用いて加工し、新しい地域特産品としての普及を目指す。

本業の動向について

抹茶・煎茶・紅茶・宇治茶の原料生産・製造・卸・産直販売を主要業としている。栽培・収穫・臼挽きから出荷・販売までの工程すべてを行っている。地域ブランド「西尾の抹茶」としての取り扱いもある。

京都にある主要卸先においては東日本大震災の影響があり、寒冷地では栽培が難しいため大きな需要があった東北地方への販路が縮小してしまった。これによる間接的なダメージを少なからず受けている。新たに開発した紅茶の評判は上々とみている。また、年に数回試飲会を催し、販路の拡大やお茶文化の普及にも努めている。

公設研究機関との連携事業について

連携先公設研究機関の名称

あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

(旧名称)

愛知県産業技術研究所
食品工業技術センター

所在地

愛知県名古屋市区新福寺町2丁目1番の1

連携内容

一定の期間を無農薬状態で育成した茶葉をマイナス30℃で凍らせた後に発酵させるという前例の無い特殊な製法の開発。専用の冷凍機は自社で買い揃え、発酵機は特注で製造を依頼した。味や品質を追求する中で手摘みや機械摘みの違いを比べるなど、様々な試行錯誤を図った。その結果、1度目を摘み採った後に芽吹いてくる窒素成分の少ない茶葉の方が、より紅茶には向いていることなどが判明した。

今後更に需要が増え、生産量が増えた場合は外部へ冷凍の委託をするなど、事業の拡充を狙っている。また、「安城の紅茶」という付加価値のある商品へ発展させていきたいと考えている。

連携した動機やきっかけ

十数年前より、環境団体の意見などを取り入れた珍しい種類の茶の生産・開発を積極的に手がけてきた。これに注目した公設試験研究機関研究員により今回の新手法の提案を受けた。

連携の効果

専門知識に長けた研究員による的確なアドバイスの元、新商品として「凍茶（ひみちゃ）」の開発にたどり着くができた。

連携して最も効果のあったこと

専門家のアドバイスを元に培養機の作成や製造時間の短縮などができた。

連携して最も困難だったこと

旧来から専門としていた抹茶製造から紅茶製造へと進出することについて、本当に良いものができるのか、正当な味の評価ができるのかといった不安があった。

連携するメリット・デメリットについて

メリットは新しい商品を開発できる可能性があること。デメリットは特に感じられない。

連携に際しての注意、アドバイスなど

他者に真似されてしまう恐れがあるので、特許などの申請をしておくべきである。

公設研究機関との連携で行政に望む支援

ひとつの新しい地場産業として事業を大きくするにはそれなりに大きな資金が必要となる。また、特産物として取り扱うにしても生産農家が1軒というのは少なく、特許も取得していないので、現在はまだ難しい。こういった研究開発後の発展支援も強化していただくと農家としては有難い。

会社概要

創業:昭和63年
資本金:2,000万円
従業員数:1名
URL:なし