

杉本製茶株式会社

[事業実施テーマ]

世界基準の食品衛生管理で製造された粉末緑茶の輸出拡大

[会社概要]

- 代表者名／代表取締役社長 杉本博行
- 所在地／〒428-0004 島田市横岡 242-1
- 取材地／同所在地
- 設立年月／昭和21年8月
- 資本金／10,000,000円
- TEL／0547-46-2554
- URL／<http://www.shizuoka-tea-no1.net/>



企業紹介



山間地で栽培された茶葉の粉末緑茶

取り組みの経緯



今回の補助事業で導入した粉砕機

取り組みの内容



試運転をしている充填機

結果



「FSSC 22000」の認証を取得

お客さんがおいしいと思うお茶を 熱心な探究心

当社は、昭和21年8月に杉本商店として創業、大井川流域の山間部で栽培されたお茶を丁寧に製造、販売してきた。

その後、平成元年2月に杉本製茶株式会社を設立（代表取締役社長杉本博行）、平成10年1月に海外輸出販売を開始（米国：シアトル）、平成17年2月米国現地法人SUGIMOTO SEICHA USA, INC.を設立し現在に至っている。

おいしいお茶を作るためには、生産農家の協力なくしてはできず、当社では理想とするお茶づくりに取り組んでいただいている生産農家の方々と、長年の信頼関係と相互研究により独自のお茶栽培に取り組んでいる。

当社の役目は、その山間のお茶品質の高さをいかにして維持するかを、生産農家の方々に伝え、指導し、生産農家の方々と寝食を共にする位の熱心さで「うまいお茶づくり」に組み、共に栄えるためのあらゆる努力を惜しまない。

理想とする香り高く、味の濃い山茶はこうした山間栽培へのこだわりから誕生する。

世界基準のお茶づくりへの挑戦

静岡茶の価格は、日本国内の消費低迷によって毎年下落しており、それに伴い生産農家の収入も減少し続けている。

生産農家の収入減により、お茶の生産を辞めていくことになると、お茶の生産地として成り立たなく原因になりかねない。当社は、状況が深刻化する前に、お茶の消費拡大を図り、お茶の消費が年々増加している米国への輸出を平成10年より開始し、平成17年には現地法人を設立し、輸出した製品の保管・販売を強化した。

また、近年は粉末緑茶の機能性食品としての需要が米国でも増加したため、平成24年より粉末緑茶の輸出を開始した。

米国市場においては、約8割は東南アジアの低価格商品が占め、品質の良い日本茶は価格面で負けてしまっていた。当社も米国の主要取引先から、①低コスト化②短納期化③食品衛生管理高度化（製品規格書に記載する、一般生菌数等の安全基準化の強化）④粉末緑茶の色（青緑色）・香り等の高品質化が求められた。これらの課題に対し当事業を活用して課題解決に取り組んだ。

安全自動化と職人の経験の融合

4つの課題は、コスト面では米国市場での東南アジア製品の価格は日本製の半分程度のももあり、これ以上価格差がつくと品質で勝っていても市場確保が厳しい。

納期・品質については、当社は外部委託による粉砕加工をしていたため、粉末粒子のサイズ、色や香り等は委託業者に頼らざるを得ない。

食品衛生管理面については、委託先の情報を基に、製造工程のハザード分析、CCP・OPRPの管理を行っている状況であり満足のものではない。

そこで、当社は製造工程を見直し、新たに粉砕機と充填機を導入してこの課題に対応した。

導入した粉砕機では、ピーズと呼ばれる球体の媒体を用いてマイクロ若しくはナノメートルの領域まで細かく粉砕させ、冷却装置併用することで粉砕工程における茶葉の温度上昇を抑え、色と風味が損なわず、自社管理が可能となり、これまでの約半分の期間で加工が可能となった。

また、充填機の導入により、粉末緑茶に直接手を触れずに菌汚染を防ぎ、正確な検体の採取が可能となった。

食品の安心・安全の管理体制の確立 FSSC22000の認証を取得

補助事業では、乾燥茶葉を粉砕機で粉砕した後、その粉末茶を人の手に触れることなく充填できる充填機を導入した。

併せて、社内の食品安全管理体制を構築したことで世界基準の食品衛生管理マネジメントを確立することとなった。

そして、平成26年3月に、緑茶の製造から梱包を対象とした食品安全マネジメントシステム※「FSSC 22000」の認証を取得することとなった。

これらにより、安全で安心な上に、味・香り・色調に優れた高品質な粉末茶を低価格で生産することが可能となり、今後はさらに多くの地元のお茶を世界に提供していくことを目指している。

※「FSSC 22000」とは、食品小売業界が中心となり平成22年に設立された非営利団体、国際食品安全イニシアチブ（GFSI: Global Food Safety Initiative）により、食品安全の認証スキームの一つとして平成24年2月に承認された規格。