



地域特産の「ばら」を活用した ばら煎茶の試作品開発と市場開拓

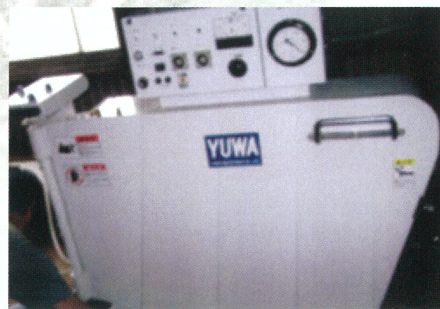
平成25年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

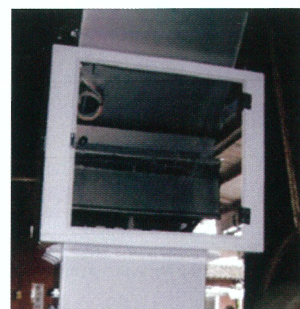
日本最大級の面積を誇る「かのやばら園」は、多品種のばらが栽培されている。そこで栽培されている食用ばらを活用し、調合技術による革新的な商品として「ばら煎茶」の試作開発を行った。

開発に当たり、原材料となるばらの花びらと緑茶の風味をいかに長期保存することができるかが大きな課題となるが、これを解決するために真空ガス包装機を導入することで酸化を防ぐことが可能となった。

試作品として3種類のパッケージで「ばら煎茶」を開発する事ができ、これまでにない斬新なデザインで新たな顧客層への販路拡大が期待できる。



酸化を防ぐ「真空ガス包装機」



配合調整のための自動計量装置



技術開発や課題解決への取り組み

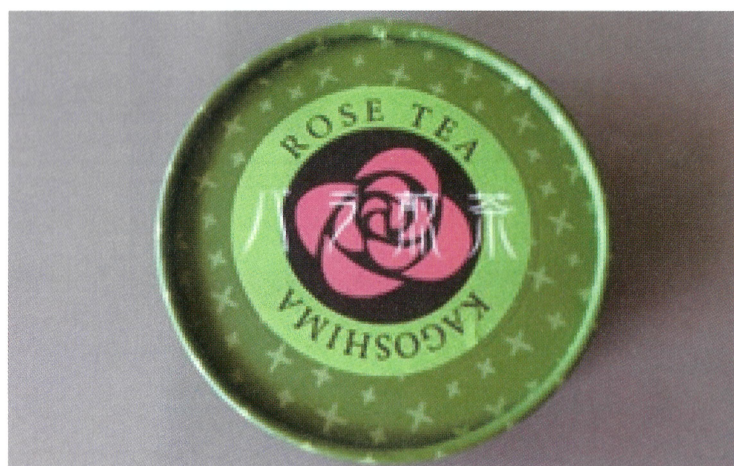
現状分析、原材料選定・調達、原材料調合試作、デザイン等の検討を行いながら、「ばら煎茶」の試作開発に取り組んだ。

特に、原材料調合試作においては、緑茶にはそれぞれの品種と特徴があり、「色・旨み・香り・渋み」をいかに配合するかによって提供する商品が異なり、消費者の嗜好が違ってくることから、配合の技術が商品価値を決めるため、長期間調合試作を繰り返した。

また、「ばら煎茶」のイメージ、ターゲット、量、価格帯に合ったデザインについて検討するとともに、色味、旨み等を考慮した試作品の開発に取り組んだ。



ばらの煎茶試作品



容器デザイン

事業者	鏡原製茶 有限会社 お茶の緑峰園
代表者	代表取締役 鏡原 喜男
設立年月	昭和61年2月
所在地等	〒893-1101 鹿屋市吾平町上名2120-1 TEL: 0994-58-7811 FAX: 0994-58-6013 E-mail: ryokuhouen@omega.ne.jp http://www.omega.ne.jp/ryokuhouen/
事業区分	革新的サービス
資本金額	500万円
従業員数	7人
業種	食料品製造業

鏡原製茶 有限会社 お茶の緑峰園 の

生魂

代表取締役
鏡原 喜男



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

従来、ばらの花びらを粉末状にしてティーパックに入れた形で「ばら煎茶」を製造販売していたが、緑茶も同様に粉末状に加工する必要があることから商品のバリエーションが1種類に限られてしまうため市場開拓に限界があった。

そこで、ばらの花びらを粉末状にするのではなく、ばらの花びらをそのまま緑茶と混ぜて革新的な技法による「新ばら煎茶」の試作開発を行うことを目的とする。

今後の取り組みは？

「かのやばら園」内の物産館を訪れる観光客・旅行客、自社のホームページによる通信販売、首都圏のブレンド茶専門店や鹿児島空港売店、大阪の山陽百貨店などをターゲットに販路拡大を図りたい。さらに、将来は海外展開も視野に販売戦略を検討中であり、本事業において地域経済の振興と雇用の拡大が期待できるものと思われる。