

株式会社 金澤茶舗

事業計画名

旅の思い出となる加賀棒茶の新商品開発により
石川の魅力を発信する事業



▲上：本店 右：商品陳列黒門（黒門小路）▶



事業に取り組んだ経緯・背景

当社は屋号を「上林金澤茶舗」と称し、由緒ある茶商の屋号を受け継ぎ、加賀棒茶をはじめ、お抹茶、煎茶、玉露と、日本茶を宇治から金沢へつなぎ、そして加賀藩前田家の伝統と文化を継承して参りました。

市場規模5千億ともいわれるペットボトル入り緑茶飲料に比べ、急須で入れるお茶の購入量は減少の一途をたどっています。当店でも現在の顧客層の多くは地元を中心とした高齢者や主婦が多く、今後のお茶の需要拡大の必要性に直面していました。そこで、折から新幹線開業による金沢への観光客増大の流れの中で、20歳代後半から50歳代の女性を中心とした県外客に販路を広げる試みに取り組むこととしました。これらの想定顧客にアピールする商材としては、加賀伝統のほうじ茶である「加賀棒茶」が最適と考え、当店オリジナルの「芳ばしい味と香り」の棒茶を開発することとしました。

事業内容

棒茶とは茶葉の茎の部分を焙煎したもので、もともとは比較的安価なものでしたが、各茶商がそれぞ

れ工夫を凝らし、現在では安価な「番茶」から高級な「加賀棒茶」へと金沢独自の発展を遂げています。本事業では、想定顧客の好みに合うように、製品からパッケージ、購入から使用までの顧客体験の一貫性について検討しました。補助事業の範囲としては、焙煎過程を内製化し、県工業試験場と連携してフォローアップ指導を受けながらお茶そのものの開発を行いました。具体的には、遠赤外線効果による効率的な加熱を行うことのできる「振動火入れ機」を導入し、産地・摘み時期の異なる7種類の茶葉をさまざまな条件下（茶葉の投入回数、スクルー回転数、ベルトの速度、火入れ温度、投入フィーダーの振動数、バーナーの高さなど）で焙煎しました。これらに当店既存のほうじ茶数種類を加え、工

業試験場にて「花の香り」「渋み」「燻製の香り」など7種の項目について香気・呈味成分の分析を行いました。次いで、評価の高かったものについて店頭にて想定顧客に該当する方による官能評価をしていただきました。

なお、「振動火入れ機」は、金沢の茶商の多くが使用している回転ドラム式の砂炒焙煎機と直火焙煎機の組み合わせではなく、滝から水が流れるように、振動板の上に茶葉を広げ、赤外線バーナーで火入れするものであり、赤外線振動効果で、茎の芯まで万遍なく火が通り、ふっくらと仕上がり、水色は透き通り、芳ばしい上品な味、香りに仕上げる事ができるのが特徴です。

事業の成果

想定顧客である20代から50代の県外女性による官能評価の高かったものを商品化することができました。現在では「百万石」「花かほり」「鏡花」などのブランドで直営店を中心として販売しています。狙い通り、お客さまの反応は上々で、加賀棒茶の名前が全国に広がることに貢献しています。一方、ブランドターゲットがセールターゲットを引き寄せる形で、地元の方にも加賀棒茶をより多くご愛飲いただけるようになってきています。

事業の現在の状況

直営店を始めとした店舗、当店インターネットサイトでの売れ行きは上々です。インターネットサイトにおいては、金沢で購入された県外の方がご自分用、ご贈答用にとリピートされる方が増えています。

また、全国的にほうじ茶の人気の上昇しており、「加賀棒茶」の知名度もアップしてきました。カフェインが少なく、香りが高く、リラックス効果があるということで、特に若い女性に人気があります。近年、ほうじ茶を原料にしたスイーツの開発が盛んで「加賀棒茶」を使用したスイーツ製品も増えてきています。ほうじ茶ブームが追い風になり、弊社に大手メーカーから問い合わせや注文があり、ジェラート、ソフトクリーム、フラペチーノや和洋菓子等の商品の原料の取引が増えてきました。これから、スイーツの原料としてますます需要が高まることが期待されます。

今回の事業では、どの茶葉を用い、どのように焙煎すればどのようなほうじ茶ができるのかについてのノウハウを得ることができました。この結果、お客様のご要望通りのお茶を、自社独自で製造し、「加賀」や「金沢」の名称とともに提供することができるようになり、よりスケールの大きいB-B取引も可能となりました。実際、当社は本事業の後、国際的に展開する飲食チェーンへの加賀棒茶の納入を実現させることができました。



3代目店主 織田 聡

株式会社 金澤茶舗

◇代表者名 代表取締役 織田 聡
◇設立年月日 平成29年12月1日
◇所在地 〒920-0910 金沢市下新町1-7
◇TEL：076-231-0390
◇FAX：076-231-0391
◇URL：https://kanbayashi-chaho.com

◇E-mail：kanazawa@kanbayashi-chaho.com
◇従業員数 8人
◇資本金 2,000千円

【得意分野】

厳選された抹茶、煎茶、玉露をはじめ、金沢特有の加賀棒茶や和紅茶「加賀の紅茶」、「能登の紅茶」等豊富な種類のお茶を取り揃えています。

【主要取引先】

一般消費者
大手旅館・ホテル
菓子製造会社

【商品】

日頃から楽しみいただける親しみやすいお茶から、贈答用・御進物用など様々な商品をご用意しています。茶の製造・卸売、茶道具の販売も行っています。

【代表者から一言】

開業以来、お客様との対話を大切に、時間に余裕のあるお客様には試飲をしていただき、「味」「水色」「香り」等、納得して購入して頂いております。皆様のお好みの一杯を心ゆくまでお選びください。



棒茶