

朝宮産煎茶を利用した スイーツの製造体制の構築

あさみや茶スイーツをお客様の前で自社製造
焼きたてをお持ち帰り



店舗側に窓のあるオープン



ミキサー



成型機



カッター

明治3年に朝宮茶の製造販売事業者として創業した株式会社山本園は、昭和61年に喫茶WITH TEAを開業し、信楽の地を訪れた方に「朝宮茶」の味わいや品質の高さをお伝えする場を提供してきました。朝宮茶の煎茶を原料として活かしたスイーツを開発し、ご賞味いただいています。『あさみや金時』が滋賀B級グルメバトルで2年連続グランプリ受賞するなど、ご好評をいただいています。さらに、お持ち帰りやお土産用のお菓子も委託生産し、提供してきました。

お土産用煎茶スイーツをホテルやゴルフ場などでお取り扱いいただけるようになり、委託生産を拡大すると在庫リスクが大きくなる問題が生じました。また、茶葉の品質変動に合わせた仕上りの微調整に対応するためにも、自社生産に切り替えることにしました。

本事業では、洋菓子店で見学させていただいたり、装置メーカーで試作を行ったうえで、ミキサー、成型機、カッター、オープンを導入し、試作試験を重ねて、自社製造体制を構築しました。

これにより、①需要変動にフレキシブルに対応できる生産、②茶葉によるスイーツの品質変動への対応、③イベントに対応した商品デザイン、が可能になりました。

ものづくり補助金活用

ここがポイント！



オープンには、WITH TEAの店舗側に窓があり、お菓子が焼きあがるところをお客様に見ただけです。

お持ち帰り・お土産用菓子の自社製造により、販売状況や戦略に対応して生産量を最適化できると、茶葉の品質変動を把握して仕上りを一定に調整できることに加えて、作り手の顔が見えることの安心感が販売増加、来店客増加に繋がっているようです。

FUTURE

今後の展望



朝宮茶の味わい、風味を活かしたスイーツを提供する喫茶WITH TEAで自社製造する焼き菓子は、信楽・朝宮の名物、お土産を作ってほしいという地域のニーズに応え、近隣のゴルフ場やホテル、スーパーなどで取り扱っていただいています。さらに草津市や大津市にまで販路は広がっています。

季節のイベントに対応して、商品の組み合わせやパッケージデザイン、 프로모ーション活動との連動など、販売戦略に応じた商品の魅せ方を展開していきます。

里山の自然や歴史・伝統・文化を背景とした「食のおもてなし」

山本園は、明治3年の創業以来、有機肥料をたっぷり使った土づくりから始める栽培にこだわり、手間暇を惜みず丁寧に育てた新芽を練達の技法でつくりあげ、まろやかな味と香りを醸し出す「朝宮茶」を作ってまいりました。



『三方よし』の経営理念のもと、『自然との共生』をテーマに、ランドスケープを大切に守りながら、恵まれた豊かな里地里山の自然や歴史・伝統・文化を背景に産地でしかできない「食のおもてなし」を行い、自然や環境に優しい『持続可能な社会の実現』を目指しています。

茶園の一角に開設した喫茶WITH TEAで、煎茶、抹茶、コーヒーとともに、日本五大銘茶の朝宮茶をふんだんに使った、あさみや茶スイーツをご賞味いただき、心とむふれあいのひとときをお過ごしください。



代表取締役
山本 靖

株式会社 山本園

代表者名／山本 靖
資本金／1,000万円
従業員数／12人
設立年月日／1981年5月1日
事業内容／飲食料品小売業

住所／滋賀県甲賀市信楽町上朝宮275-1
連絡先／TEL：0748-84-0014
FAX：0748-84-0136
代表E-mail／info@yamamotoen.co.jp
URL／https://www.yamamotoen.co.jp/

