

株式会社 宮崎茶房

大切な茶葉を 無駄にしたいくない その思いが新事業へ

昭和初期の創業以来、地元特産の釜炒り茶生産に情熱を注ぐ同社。商品化が難しかった不整計の茶葉や茶茎に付加価値を創出し、無駄を消除するとともに、販路を拡大しました。



在庫として抱え続けていた
原料に付加価値を与えることで
人気商品を創出

全 国的に生産量が少なく、「幻のお茶」ともいわれる『釜炒り茶』。株式会社宮崎茶房は、その特産地である五ヶ瀬町で、無農薬・無化学肥料で栽培したお茶を使った多種多様な自家製商品を製造販売しています。

「釜炒り茶をはじめ、ウーロン茶や紅茶など、さまざまな商品を作っているのですが、たくさんの商品があるがゆえの課題を抱えていました。封入作業、特にティーバッグの封入がすべて手作業だったため、まったく生産効率が上がらなかったんです」

手 軽にお茶を楽しめることからティーバッグ商品の需要が伸びていたこともあり、同社はティーバッグ充填機を導入。合わせて、茶葉や茶茎を粉碎する切断機を新

設しました。

「丹精込めて育てたお茶を1グラムたりとも無駄にしたいくないという思いがありました。それまでは、形が悪い茶葉や茶茎は在庫として抱えるばかりだったのですが、新しい機械によってティーバッグという付加価値のある商品として販売できるようになりました」

こうして量産体制が整った同社のティーバッグ商品は、オーガニックという強みもあって、国内のみならず海外でも売上げを伸ばしています。

「畑から直接、製造・加工するので、自社の茶葉の特長を十分に表現でき、品質には自信があります。これからは海外へもどんどん販路を拡大していきたいです」

影になる部分



350℃もの高温で炒られる茶葉。すっきりとした芳ばしい香りが釜炒り茶の特長です。



粉碎した原料を充填機に投入するだけで、あとはすべて自動でティーバッグ商品が完成します。

今回導入された高速切断機により粉碎された茶葉と茶茎。この後、ティーバッグに充填されます。

Q. 今後の展望は？

A. オーガニックの商品をさらに増やしてブランド力を高めることで、地元の若い人や移住者の雇用を生むことが目標です。お茶を通じて地域を活性化していきたいですね。

Q. 若者へメッセージを

A. こんな山の中にある五ヶ瀬町でも技術とアイデアさえあれば、いろいろな新商品をつくっていただけます。ぜひ、みなさんにも地元で頑張っていたきたいですね。



〈代表取締役〉
宮崎 亮
みやさき あきら

動画でも check!



case 15
日本茶の生産・加工・販売
株式会社 宮崎茶房

〒882-1202
宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町大字桑野内4966番地
TEL 0982-82-0211

若いチカラ

大好きなお茶の生産に関わりたくて東京から移住してきました。宮崎茶房では自分で作ったお茶を自分で販売して歩きます。お茶を飲んでいただく方の顔を見ることができるのでとてもやりがいを感じます。これからももっともっと知識も技術も深めていきたいですね。

永野 歩 (28)
ながの あゆみ



ものづくり補助金活用 ココがポイント!

手作業では
真似のできない効率

ティーバッグ充填機は1分間に50個ものティーバッグ商品の生産が可能。商品ごとに分量も調整できるので、作業員の負担が著しく軽減しました。



point!