

26年度補正

ものづくり
技術

有限会社浜田茶業



マイクロ波遠赤外線乾燥火入機導入による『ティーバッグ型リーフ茶』の拡販



ぶれみあむティーバッグシリーズ

ティーバッグ商品の開発が既存の火入れ機では叶わなかった

若い世代を中心に「急須」の無い家庭が増加し、リーフ離れが進行している。当社でもリーフ系の高級茶をティーバッグ化し手軽にお茶を楽しんでもらいたいと考えているが、ティーバッグに使用なお茶は、ムラなく芯まで火入れができていないと「雑味・苦味」が発生してしまうという問題があり、既存の設備では理想とする火入れが叶わないという技術的課題があった。



茶葉とお茶

こんな会社です

知覧茶の新たな魅力をお届けします

当社は長年に亘り、鹿児島県の約半分の茶栽培面積を誇る南九州市でお茶の製造を行っており、また「お茶のはまだ」にて販売も行っています。お茶農家の方々との信頼関係を築いてきたことで、各問屋様の細かいニーズにも応えることができ、今につながっております。また、ものづくり補助金を活用し設備を導入したことで、商品展開の幅も広がりました。これからも変わらぬ、そして新たな知覧茶の魅力を全国のみならず世界へ発信してまいります。

代表取締役 濱田眞一（左）・濱田秀平（右）

乾燥火入機を導入し、急須で淹れた場合と変わらない品質を実現



落合式マイクロ波ガス遠赤外線乾燥火入機

ティーバッグに使用する茶葉の火入れ工程の技術的課題を解決すべく、マイクロ波の原理を利用してムラなく火入れ・乾燥の処理を行うことが出来る「落合式マイクロ波ガス遠赤外線乾燥火入機」を導入した。ティーバッグでも、急須で淹れた場合と変わらないレベルの上品な香りとコクを楽しんでいただける茶葉の製造体制が整った。

コロナ禍で新たな需要が掘り起こされた

毎年順調に売り上げを伸ばしているが、昨年の前半はコロナの影響で売上が減少傾向にあった。状況を少しでも好転させるため、地元の旅行会社が企画したオンラインバスツアーに受入企業として参加した。ツアー参加者に事前にお茶を送り、お茶を飲みながら茶畑を見学、説明を聞いてもらう取り組みを行った結果、県外の方にも広く知覧茶について知ってもらうことができ、多くの注文に繋がった。またホテルへの納品が、衛生面を考慮しリーフから個包装のティーバッグに変わるなど、普段とは違う日常だったことから広がった需要もあった。



製造風景

若い世代に向けた商品の開発と海外向け商品の開発



外国向けに開発中のティーバッグ

若い世代をターゲットにした新しいフレーバーティー作りを検討している。イメージとしては、夏のお茶部門の絶対王者のシェアを少しでも奪えるような商品の開発が目標である。また海外展開も視野に入れ、食品安全マネジメントの国際規格であるFSSC22000を取得・本認証により、これまで以上に安心安全な製造管理体制を整えた。加えてハラルの認証も取得し、鹿児島が誇る知覧茶をいかに海外の消費者に気に入ってもらえる商品にできるか、現地のアドバイスを受けながら商品開発に取り組んでいる。

info

有限会社浜田茶業
代表取締役 濱田 眞一

事業実施場所
〒897-0302
鹿児島県南九州市知覧町郡17385
TEL 0993-83-2851
FAX 0993-83-3451
<https://chiran-omoiire.com/>

設立 昭和50年4月
資本金額 500万円
従業員数 16名
業種 飲料・たばこ・飼料製造業



社 屋