

■事業

自動化設備導入による製茶工程の革新

■対象類型

革新的サービス

新規顧客層への展開、商圏の拡大、独自性・独創性の発揮、ブランド力の強化、顧客満足度の向上、価値や品質の見える化

■導入機械装置

自動仕上げ機一式

新工場建設に併せ自動仕上げ機一式を導入
国内販売拡大、海外展開も安くておいしいお茶提供
新たなお茶文化創造も

【経営理念】

情熱とバイタリティと向上心を持って、全ての人たちに優しく温かい心を提供する

戦前に松江市の京店に店開きしたお茶と茶道具の店が、3世代を経て事業を拡大、平成31年に創業80年を迎える。発展の礎となったのが抹茶入り煎茶の「白折」。上級煎茶の茶茎に独特の火入れをして強い香気を出し、抹茶をブレンド。高級茶に負けない味、色、香りが楽しめる。手違いから生まれたこの商品は、口コミで人気が高まり爆発的にヒットした。さらに進化した「玉露白折」は主力商品の一つだ。「安くておいしいお茶を提供する」という信念は、脈々と受け継がれている。昭和50年に松江市矢田町の内陸工業団地に本社工場と冷蔵倉庫を建設。地元はもとより、全国、海外からも注文があり、平成17年には通販物流センターを建設した。通販顧客は7万人を超える。松江市内の百貨店、量販店に出店。抹茶ソフトクリームを販売したり、日本茶カフェを経営したりするなど新たなお茶文化の創造にも努めている。平成26年には海外事業部を設け、ベトナムで販路を開拓。平成30年には、ホーチミン市にカフェを開店した。

生産体制を格段に強化
顧客の需要に的確に対応

平成28年に本社工場を新築。これに併せて自動仕上げ機一式を導入した。処理能力は日量800*。お茶製造工程前半の主要部分である荒茶の切断、金属除去、葉と茎を色の違いで選別する色彩選別、超高精度のセンサーで異物を見分け取り除く異物除去を自動的に行う。特に荒茶の切断は、お茶の種類によ

って「ふるい」の目を替え、手の感覚を頼りに形を整える熟練者しかできない作業。初期設定をすれば、だれでも操作できるようになった。工程ごとの人の手間も自動搬送によって解消され、7時間半掛かっていた作業が1時間に短縮できた。これにより生産能力は格段に向上。新茶が出回る需要期でも顧客の要望に的確に対



安全管理を徹底した工場働く従業員



1 導入した総合仕上げ機
2 異物除去機
3 千茶荘の主な商品



応できる体制が整った。茶葉は、空気に触れると湿気を吸収しやすいため、作業時間の短縮は、品質の向上にもつながり、異物混入の恐れも薄らいだ。新工場には見学コースを設け、窓から明るい工場内をつぶさに見ることができる。

安全管理をさらに徹底
国際規格の認証取得

新工場は、これまでも増して安全管理を徹底。入室前に手洗い、殺菌・除菌、服装チェック、エアシャワーなど6つの手順を踏まなくてはならない。安全安心な商品を届けることは食品製造業者の使命とし、平成29年には、食品安全の国際規格であるFSSC22000認証を取得した。食品安全方針を定め安全性確保のための製造販売工程の継続的改善を行うマパート、アルバイトを含む全従業員への周知と実施マ研修などコミュニケーション活動を定期的に行うなどを盛り込んでいる。生産性の向上と安全管理の強化で、食の安心安全に関心が高まる中、顧客ニーズを踏まえた商品開発や顧客の好みに応じた商品をよりタイムリーに届けることが可能になった。こうした成果をアピールし、国内売上げの拡大を図るとともに、ベトナム、米国など海外展開を推進することになっている。取締役専務の原田節さんは「さまざまな形で日本文化『お茶』を発信していきたい」と話した。

■Company Data

株式会社千茶荘



千茶荘本社

代表者名：原田 瑞樹
創業年月日：昭和14年11月1日
設立年月日：昭和27年11月1日
資本金：10,000千円
従業員数：39名
業種：茶製造販売業
売上：700百万円
本社：〒690-8611 島根県松江市矢田町250-98
電話：0852-24-0700
FAX：0852-22-4116
URL：http://www.senchasoh.jp/243.html