

株式会社 川原茶業



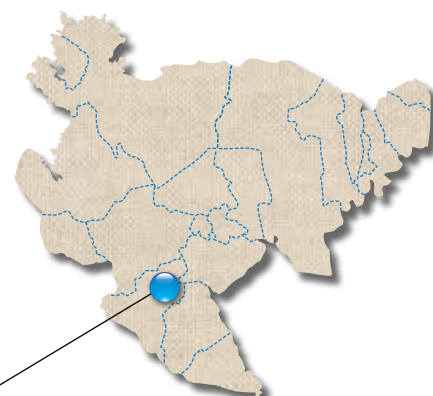
テーマ

海外需要に向けた 嬉野茶販売体制の構築

近年、ドリンクの多様化やペットボトルの普及に伴い、急須で淹れたお茶を飲まない人が増加し、お茶離れが進んでいる。茶業界の動きとしては国内需要の低迷もあって、平成26年12月に海外輸出の強化を目的に『日本茶輸出促進協議会』が設立。以降は日本茶の品質の高さや機能性が評価され輸出金額は増加傾向に推移しており、輸出対象国も年々増加している。弊社でも嬉野茶の海外輸出を図るため、機械設備の導入を実施して、嬉野茶の製造ならびに量産体制を確立し、新しく嬉野茶専用の「一貫した輸出用仕上茶の製造ライン」を構築することを本事業の目的とする。

革新的サービス

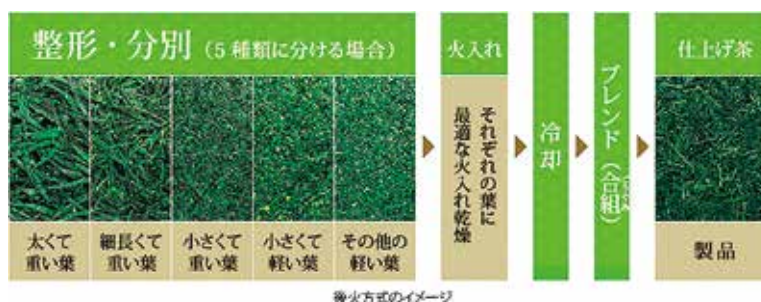
最新モデル



佐賀県嬉野市塩田町大字馬場下甲2551

本事業への取り組みの経緯

弊社では海外に向けて早くから取り組んできており、平成28年は中東ドバイで毎年行われている『UAE・ドバイGulfood 2016』へ現地の企業様と共同で出店を行い嬉野茶の販売を行った。商談会では現地企業である空港会社や免税店、有力ホテル等、海外企業では欧州や中東諸国のインポーター等多くのバイヤー様から引き合いを頂いたが、弊社の年間仕上茶生産量は70トンと、工場稼働率は90%を超えており、商談を行った1割のバイヤー様が月に100Kg以上のご注文が確定した場合、年間で42トンの販売が見込まれ、製造キャパオーバーになり、仕上茶製造ラインの構築が急務となった。



実施内容

この度の補助事業で①総合篩機(加工前のお茶である荒茶の整形・分別・切断を行う機械)②遠赤外線火入れ機(荒茶の乾燥を行い茶の水分を均一にする機械)③ドラム式乾燥機(再度の乾燥で茶の味に深みを出す機械)④冷却機(乾燥した茶葉の冷却を行う機械)⑤唐箕(とうみ)機(火入れ加工後に粉茶と茶葉を仕分ける機械)⑥配合機(仕上茶をブレンドする機械)を導入し、新しく嬉野茶専用の『一貫した輸出用仕上茶の製造ライン』を構築することができた。また、別に海外輸出用の製造ラインを作る為、ライン切り替え生産方式から無駄のない段取りで仕上茶を製造することが可能となった。仕上茶の製造は、具体的な方法・手順は非常に複雑で、各工場で異なるが、消費地の嗜好や販売価格によって調整配合を行っており、弊社では、荒茶を整形し形や重さで分別してから、それぞれに最適な火入れを行う「後火方式」で製造を行っている。また、機械と機械を繋ぐ昇降機、水平コンベア(茶運搬用)を取り付け、茶葉の一貫した流れを作り、作業性と衛生面の向上を図った。

取組成果・波及効果

嬉野茶の海外輸出を図る為に、最新機械の導入による『輸出用嬉野茶』の製造が実現し、仕上茶は1日あたり600Kg以上、年間で150トン以上の仕上茶が製造可能となった。これは県内で生産されている荒茶総生産量の10%以上に当たるものである。「Gulfood」で商談を行った現地企業である空港会社や免税店、有力ホテル、スーパー等、海外企業ではヨーロッパや中東諸国のインポーター等多くのバイヤー様から引き合いを頂いたが、仮に1割のバイヤー様が月に100Kg以上のご注文が確定した場合、年間で42トン(35社×100Kg×12ヶ月)の販売が見込まれ、これにも対応可能となった。これにより次年度からは茶葉を買うことができるようになり、嬉野茶業界の底上げにも貢献できるようになる。また、今後は弊社がモデル形式となり、嬉野茶輸出に向けて地域特産商品である嬉野茶の販路拡大にもつながる。



今後の展望・活動予定

平成28年9月に佐賀県輸出可能性調査でアメリカ・ブラジルに市場調査へ出向いたところ、多数の業者様より嬉野茶の引き合いを頂きました。こちらは注文が確定次第年間で6トン程の茶葉の輸出に繋がると考えております。平成29年1月には、JETRO(ジェトロ)様の協力でアメリカのサンフランシスコで食品見本市にも参加し、佐賀県輸出可能性調査で引き合いを頂いた業者以外でも興味を持って頂きました。今後も徐々に海外輸出を増やしていき、嬉野茶業界全体の底上げ、発展につながればと考えております。



代表取締役社長
川原 秀清

企業名	株式会社 川原茶業
代表者	川原 秀清
住所等	〒849-1411 佐賀県嬉野市塩田町大字馬場下甲2551
連絡先	TEL 0954-66-2166 FAX 0954-66-5551 E-mail:kawahara@nabeshimahan.jp
HP	http://www.nabeshimahan.jp/
資本金	1,000万円
設立年月	平成1年4月
従業員	5人
業種	飲料・たばこ・飼料製造業