



有限会社古市製茶

事業取組みの経緯

お茶は農産物であり、機械で加工されるため、さまざまな金属異物の混入リスクがある。しかし、既存の異物除去機は、アルミ、ステンレス、銅、真ちゅうの検出除去が十分にできていなかった。また、お茶の品質評価は、官能審査により主観で判断しており、数値化した客観データによるものではなかった。販売強化を図るためには、安全性向上と成分エビデンスを示すことが重要であった。

事業内容

消費者に安心・安全な商品をお届けできる仕組みを構築するため、高性能な金属検出機及び客観性のあるお茶の品質評価を可能にする茶成分分析計を導入した。品質管理の精度を高め、品質を客観的に示すことで、お茶製品の安全性向上と価値や品質の見える化に成功した。



茶匠の工夫と技を生かした「伝統銘茶さつまおり」

平成28年度補正 革新的サービス

茶製造工程における金属検出機と成分分析計導入による異物混入減及び付加価値の強化を通じた販路拡大事業

食の安全性が高まり、異物混入に対する目が厳しくなっていることや客観的成分エビデンスが求められていることから、金属検出機及び茶成分分析計を導入し、品質管理をすることで、付加価値の高い収益性のある商品開発、販売に繋げる。

事業成果・達成要因

金属検出機の導入により、金属の異物混入はゼロになった。2017年にISO9001の認証を受け、品質管理システムが構築されていることもあり、安心・安全な製品づくりの要因となっている。成分分析計の導入後は、煎茶に含まれる旨味成分を数値化し、熟練工の感覚による官能評価と合わせて、より精度の高い成分エビデンスを持つことができた。



(左上) 茶成分分析計
(右上) 金属検出機
(左下) 製造風景
(右下) 代表商品

今後の取組み

成分分析計で示された客観的なデータを活用し、「お茶の旨味の見える化」で付加価値の高い知覧茶や鹿児島茶等を県内外の百貨店、スーパー、土産物店等へ積極的に提案していきたい。また、ウェブでの販売に力を入れて、安心・安全が伝わるような説明を加えたページを作成し、消費者にもさらに良質な知覧茶を届けていきたい。



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

匠の技で 最高の知覧茶を

[専門家からのアドバイス]

お茶の味はこれまで「甘み」「苦味」「渋み」などという表現に止まっていたが、成分分析計を活用することで「このお茶は甘みが〇〇%、苦味と渋みが〇〇%含まれている」といった表現ができるため、消費者の嗜好に添ったプロモーションが可能となる。熟練工の匠の技をベースに安心・安全な美味しい知覧茶作りに励んでほしい。

企業 PR

昭和23年に南九州市川辺町でお茶の販売をはじめました。その後、契約農家や鹿児島県茶市場より厳選して仕入れた茶葉の製造加工を行う問屋卸業として茶業を発展させて参りました。工場併設の店舗「お茶の茶和樹」では、お茶の販売・試飲はもちろん、ソフトクリームやかき氷の販売も行っております。(かき氷は夏場のみ)



社屋外観

企業概要

事業者 有限会社古市製茶
代表者 代表取締役 古市 昇二
設立年月日 平成4年11月2日
所在地 鹿兒島県南九州市川辺町永田1296-1
TEL: 0993-56-0286 / FAX: 0993-56-5702
<URL> <https://www.furuichiseicha.jp/>

資本金額 500万円
従業員 8名
業種 飲料・たばこ・飼料製造業