

有限会社中村茶舗

■事業

アジア向けブランド力強化のための工程革新と 抹茶体験プログラム開発

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

金属検出機／ユニバーサルインクジェットプリンタ／小袋用全自動ガス充填包装機
パッケージコンプレッサ無給油式／FSハイシフター／ロータリーヒートシール機自動仕上げ機一式

松江の茶文化支える バンコクに茶カフェ

【経営理念】

- 一、心の底からおいしいと感動するお茶
 - 一、日本の伝統文化を継承するお茶
 - 一、お客様の健康を守るお茶
- を科学、化学、医学的にも追及するお茶の総合食品メーカーをめざします。

創業135年の老舗。茶所・松江の文化と伝統を支えてきた。初代中村末吉は、闘茶（茶の味を利き分ける技術）の名手として全国に名を知られていた。その能力を受け継ぐ秘伝の配合比、ブレンド技術が、多くの人々に支持され今日の発展につながった。末吉は発明家でもあり、抹茶を効率よく挽く電動石臼を日本で初めて考案。工場では、40台の電動石臼の稼働状況を見学できる。各種日本茶製品のほか、コーヒー、そばなどの食品、各流派の茶道具、茶器なども扱っている。本店中庭には、茶室「松吟庵」があり、茶人で名高い松江藩7代藩主・松平不昧公直筆による看板商品「中之白」命名の掛け軸が伝わる。海外進出にも熱心で、2007年にはタイ・バンコク市内の高級ショッピングモールに日本茶カフェ「Chaho」をオープン。イベントに出展したのがきっかけで、タイ王室の皇太子妃に呈茶することになり、話題を呼んだ。現在は3店舗を構えている。

抹茶生産能力が向上 異物混入対策も万全

抹茶生産能力向上と異物混入対策に万全を期すとともに、タイの中間層・富裕層のニーズにあわせた抹茶体験プログラムを開発することで、アジア向け抹茶製品の販路拡大と抹茶ブランド力の強化を図ることを目的に新たな設備導入を行った。抹茶製造の後工程▽計量・充填▽封かん▽箱詰め・賞味期限印字作業に小袋用全自動ガス充填包装機、パッケージコンプレッサ無給油式、ロータリーヒートシール機、ユニバーサルインクジェットプリンタを導入し、従来の手仕事の自動化などで作業効率が大幅にアップ、生産能力が向上した。従来の篩（ふるい）の代わるFSハイシフター、最終工程の金属検出機は、異物混入を防ぎ、処理能力も向上した。



代表取締役 中村寿男

☐ ものづくり技術 ☒ 革新的サービス



1 導入した金属検出機と小袋用全自動ガス充填包装機
2 茶室「松吟庵」
3 日本茶カフェ「Chaho」(タイ・バンコク)

海外向けサービス提供改善 食品安全規格の認証取得へ

今回の設備・機器導入で、安心、安全の確保と十分な供給、ニーズに応じた柔軟なパッケージ対応が可能となった。海外顧客に対する抹茶体験プログラムを新たに整備し、サービス提供の改善を実施。既存顧客の客単価向上（抹茶商品＋茶道具＋体験プログラム）が期待できる。商談に本格茶室で実施する茶会などを活用。日本の抹茶の奥深さ、抹茶生産プロセス、万全な異物混入対策を説明することで、廉価な中国や韓国など外国産抹茶との違いを理解してもらい、高品質に見合う適正価格での取引につなげる。国際的な食品安全規格の認証取得によって、世界最大の抹茶輸出国であるアメリカやヨーロッパ市場開拓の足掛かりにする。

■Company Data

有限会社中村茶舗



中村茶舗本店

代表者名：中村 寿男
創業年：明治17年
設立年：昭和24年
資本金：7,200千円
従業員数：23名
主たる業種：茶製造販売業
売上：3億5000万円
本社：〒690-0064 島根県松江市天神町6
電話：0852-24-0001
FAX：0852-26-3960
URL：<https://www.nippon-tea.co.jp/>