

# 鹿児島製茶株式会社

Process of business approach

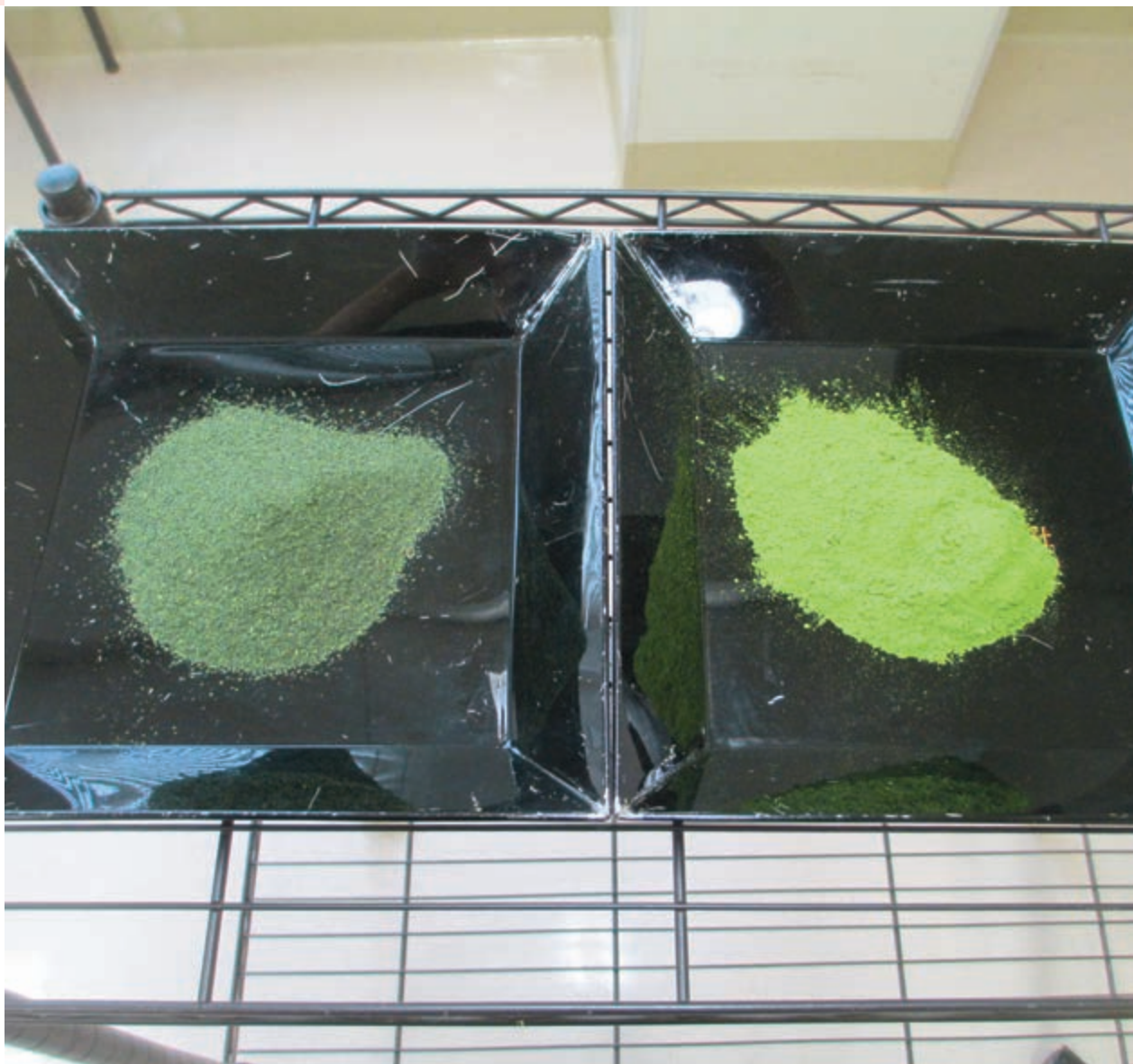
## 事業取組みの経緯

近年、国内外で有機茶葉や粉末茶の引き合いが増えており、中でも粉末茶の取引量は著しく増加の一途を辿っている。現在、弊社では8,000kg/年の粉末加工の受注があるが、既存の設備では1kg/1時間しか加工できず、外部委託せざるを得ない状況にあった。また粒度を指定したいという要望にも対応を迫られていた。

Contents

## 事業内容

粉末茶製造ラインの強化により生産力の増強を図るため、1時間あたりの粉末化処理能力が高く、また粉末粒度の細かい粉末茶を製造できるビーズミル機を導入した。これに原料の選定、製造時間など、当社のノウハウを合わせ、生産工程プロセスの改善を図り、販路開拓を進めていく。



細かく裁断した茶葉（左）をビーズミル機で加工した粒度が細かい粉末茶（右）

平成29年度補正 ものづくり技術

## 高性能粉碎機導入による生産力の増強及び販路拡大の推進

国内では従来のリーフ茶は消費の低迷が続いているが、国内外で抹茶をはじめとする粉末茶の需要量が伸びている。そこで、本事業では、粉末茶製造ラインの強化を目指し、生産力の増強と売上高向上を目指す。

## 事業成果・達成要因

従来の粉末加工機械では1kg/1時間であったが、当該設備は10~24kg/1時間と10倍以上の処理能力(生産力)があり、製造時間の大幅な短縮、アウトソーシング費や送料の削減、納期改善(短納期対応)が図れた。さらに従来品に比べ粉末粒度が細かい商品が提供できる事で、市場ニーズへの対応力(顧客満足度)も大幅に向上した。



(左上) ビーズミル機の全体像  
(右上) ビーズミル機による製造風景  
(下) ビーズミル機内部乾燥に関する準備風景

## 今後の取組み

国内外の既存取引先や新規開拓先へ品質保証された粉末茶サンプル品を提供し、粉末茶の拡販ひいては事業の安定化・継続化を目指していく。今後は袋詰めや缶詰の自動化を積極的に行う事で、粉末茶の生産量増加や製造原価の低減を図ると共に、滅殺菌装置の導入で高付加価値の製品・商品づくりを進める。



令和ものづくり元年

### 未来創造 POINT!

## 伝統品質で 生産性向上

[専門家からのアドバイス]

設備の導入で粉末茶の生産は100%内製化され、短納期対応や微細化が可能になった。ニーズ対応ができた事で国内外への販路拡大・収益改善が図られたが、市場は粉末茶の新商品、安心・安全、低価格を求めており対応が急がれる。袋詰め・缶詰の小型化等市場ニーズに対応する先端設備の導入による量産体制の構築が待たれる。

## 企業 PR

明治14年創業(創業137年)以来、茶葉の再生加工業に従事しノウハウを積み重ね、県内外の茶問屋や生産者と交流を図っております。2012年にFSSC22000を認証取得し海外からの要望に対応した商品を提供しており、2017年には海外販売強化策の一環として外国人を採用し、かごしま茶・日本茶の普及・拡販に努めています。



社屋外観(本社)

## 企業概要

事業者 鹿児島製茶株式会社  
代表者 代表取締役 森 裕之  
設立年月日 昭和22年8月28日  
所在地等  
〒892-0836 鹿児島市錦江町6-26  
TEL: 099-226-0051/FAX: 099-227-4374  
<URL> <http://kagoshimaseicha.co.jp/>  
(本社) 〒891-0122 鹿児島市南栄3-11

資本金額 4,900万円  
従業員 114名  
業種 飲料・たばこ・飼料製造業