



株式会社三州園

事業取組みの経緯

「仕上げ茶」においては、緑茶や紅茶等のリーフ茶（茶葉から淹れるお茶）の売上は年々減少傾向にあった。そこで、マグカップやミネラルウォーターのペットボトルに、緑茶・紅茶のほか、ほぼ試作を完了している「後発酵茶」や「フレーバーティー」等のティーバッグを入れることで、お茶の消費拡大に取組むことにした。

事業内容

後発酵茶製造の課題解決のため、これまで外注していた滅菌処理を内製化するための滅菌器と、発酵時温度の一定化と品質向上に必要な恒温器及び乾燥機を導入した。同時に、ティーバッグ加工における計量を正確かつ自動化するため、食用品少量自動計量装置を導入し、後発酵茶の生産工程及びティーバッグ加工効率化のプロセス改善を図った。



ティーバッグ加工後の製品

平成29年度補正 ものづくり技術

後発酵茶（こうはっこうちゃ）等の品質・生産性向上とティーバッグ化への取組み

後発酵茶、フレーバーティー等の品質と生産性を向上させるための設備を導入する。併せて、マグカップや急拡大しているミネラルウォーターのペットボトルにティーバッグを後入れすることを提案し、鹿児島茶の新たな販路を切り拓いていく計画である。

事業成果・達成要因

これまで、滅菌処理を外注していたが内製化でき、製品完成までの製造コストの大幅削減に繋がった。また、ティーバッグ加工においても、正確な計量ができ、商品ロスが減り、大幅な生産性向上と3倍ほどの効率化が図れた。メディアでもお茶の新たな「鹿児島黒」として注目を集め、取引先も全国に広がりを見せている。

今後の取組み

鹿児島の麴菌をお茶で使った商品化は初めてで、弊社でしか作れない商品であることを前面にPRし、商談会などのイベントにも積極的に参加し新規取引先の開拓に努める。また違うジャンルとのコラボや機能性が期待できることから、新しい鹿児島の黒「黒茶」としてブランド化し、メディアへの発信と国内外への需要開拓につなげたい。



(左上) 食品用少量自動計量装置
(右上) ラボ用乾熱滅菌器
(左下) 恒温器（インキュベータ）
(右下) 電気乾燥機



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

新・鹿児島の黒 「薩摩の黒茶」

[専門家からのアドバイス]

機械導入によりクリーンな環境で安定的にクオリティの高い、他にはない白麴・黒麴・黄麴3種の黒茶が量産できることは当社の強みでもある。何よりお茶を知り尽くした茶匠が仕上げるお茶の美味しさには説得力がある。黒茶の持つ機能性にも期待できる。話題性のある魅力満載の薩摩の黒茶をどうアピールし販売していくか、プロモーション活動が鍵となる。

企業 PR

当社は産地問屋で、鹿児島県で栽培されたお茶を日本茶鑑定士が厳選して仕入れ、県内外の同業者に販売すると同時に、弊社で仕上加工したお茶を個包装し、自社店舗で販売、県内外のスーパーや食品問屋に納入する事業を行っています。「一杯のお茶」が持つ素晴らしさを一人でも多くの皆様方に提供していけるよう努力して参ります。



店舗兼工場

企業概要

事業者 株式会社三州園
代表者 代表取締役 中禮 雅治
設立年月日 昭和47年5月15日
所在地等 〒890-0082 鹿児島市紫原6-46-25
TEL: 099-257-3646/FAX: 099-258-6429
〈URL〉<http://www.tea-sanshuen.co.jp/>

資本金額 1,000万円
従業員 3名
業種 飲食品卸売業