

D-matcha 株式会社

抹茶チョコレート自社製造化とお茶及びお茶を使ったお菓子のネット販売強化のための冷蔵冷凍庫整備

自社生産した茶、及び自社製造の菓子のネット通販強化を行う上で必要な商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫を整備する。また、コロナ禍で製造委託していた抹茶チョコレート工場が閉鎖になったため、チョコレート加工機を購入し、自社製造を行うことで人気商品の維持並びにネット通販向け商品開発を強化する。

■ 代表者	田中 大貴	■ 所在地	〒619-1212 京都府相楽郡和束町大字釜塚小字京町17番地
■ 設立	2016年6月6日	■ 実施場所	京都府相楽郡和束町大字釜塚小字京町17番地／京都府相楽郡和束町湯船五ノ瀬142番地
■ 資本金	25,500千円	■ TEL	TEL. 0774-74-8205
■ 従業員数	7人	■ URL	https://dmatcha.jp/
■ 業 種	飲食料品小売業	■ E-mail	daiki.t@dmatcha.com
		■ 得意分野	無農薬栽培や有機肥料等で栽培した安心・安全・高品質な日本茶の加工品や日本茶を活用したお茶のお菓子類

目的、取組のきっかけ

◆ 創業の経緯

京都大学農学部を卒業後、米国Babson CollegeでMBA取得、フード業界の経営責任者を経て、800年の歴史がある宇治茶最大産地の和束町で2016年に農業ベンチャーとして創業。社長含めスタッフ全員がお茶に魅了された移住組で、海外からのインターンも受け入れを開始しました。ローカルでありながらグローバルに活躍する農企業を目指しています。

◆ 新しい需要の開拓

国内では日本茶の需要が年々減少しており日本茶を活用したお菓子の開発に力を入れ、新しい需要を開拓する必要性がありました。

自ら生産している強みを生かしてお茶の品種別や種類別の食べ比べのお菓子を企画し、お茶以外の素材をシンプルに、上級抹茶をお菓子の贅沢に活用するなどしてお茶が主体となった菓子作りに力を入れています。

◆ コロナ禍で自社製品内製化の挑戦

実店舗、オンライン共に人気商品の抹茶の濃度で食べ比べできる「抹茶チョコレート食べ比べセット」は2019年9月～2020年3月で4500箱の販売を誇る看板商品に成長していました。しかし自ら抹茶を送り製造委託して商品を和束町で箱詰めして出荷するサプライチェーンを構築して



抹茶チョコ食べ比べセット



抹茶チョコテイスティングセット

いましたが、コロナ禍で委託先は閉鎖することになり自社製造の道を検討することになりました。

取組内容

◆ チョコレート加工機の新規導入

製造委託先の紹介を得ながら2020年11月にチョコレート加工機導入と指導員によるレクチャーを受けて手作業と機械での品質ならびに製造効率の検証を行いました。

2020年12月に製造実験を行った結果、手作業より10倍程度の製造効率の差があり、ファットブルーム（チョコレート表面にでる白い脂分の塊）のないきれいな状態で製品化できる比率は、52%vs90%と大幅な差ができ自社製品の量産化の目途が立ちました。

加工機導入によりファットブルームが削減し生産効率も大幅に向上することを確認できました。

しかし抹茶3%の製品が多いなか当社は、24%迄までの食べ比べセットを製品化しており抹茶が増えたと加工途中の温度管理が難しく試行錯誤を繰り返しようやく製品化に繋がりました。

◆ 既設、新設プレハブの冷凍庫冷蔵庫及び冷蔵庫設置

既設プレハブ冷凍庫冷蔵庫では、コロナ禍において増加しているオンラインでのお茶を活用したお菓子材料の保管（主に冷蔵庫）、完成した商品の保管（主に冷凍庫）に活用することにより、コロナ禍で感染者の増減に伴い販売量が



既設のプレハブ冷凍庫冷蔵庫



新設のプレハブ冷蔵庫

企業概要

宇治茶最大生産量の和束町で地元の協力を得、2016年農業ベンチャーとして創業。日本茶の加工・販売、六次産業化にも力を入れ日本茶を活用した菓子の開発・販売を行う。自社店舗の運営、輸出まで一気通貫で行っています。



D-matcha 本店



D-matcha 茶畑

大きく変わっても売り逃しやフードロスを減らすことができました。

また新設プレハブ冷蔵庫ではお茶の長期保存、年間を通して需要に応じていくため、適切な湿度、温度を管理する冷蔵庫が必要でした。更にお茶を適切に管理するために除湿機を庫内に設置し畑別、品種別に商品を管理するため9坪程度の大きい冷蔵庫の導入を行いました。

お菓子等で商品を増やしていきましたが、材料から製品の期限管理・在庫管理をより厳しくする体制を構築していききました。

成果と今後の展開

◆ 日本茶を活用したお菓子の商品展開促進



濃厚宇治抹茶アイスクーキ



宇治抹茶キャラメルアーモンドタルト



宇治抹茶ティラミス食べ比べセット

チョコレート加工機導入により自社製造の量産化が可能となり主力の抹茶チョコレートに加え煎茶パウダー・かぶせ茶パウダー・玉露パウダー等を活用したチョコレートを開発し製品化に繋げることができました。また2021年に収穫した茶葉で京都限定のチョコレートの商品化、2022年のバレンタイン時期に既存商品の増産体制を構築することができました。

更に冷凍庫冷蔵庫設置でタルト生地のお菓子、ティラミ

主要製品・サービス

日本茶の加工販売（抹茶、玉露、煎茶、ほうじ茶等）、また日本茶を活用した季節感溢れるお茶のお菓子。



和束産宇治抹茶



熟成宇治抹茶モンブランケーキ



濃度別抹茶プリン食べ比べセット

主な保有設備

- ・チョコレート加工機
- ・大型オープン
- ・冷凍庫・冷蔵庫
- ・石臼など



石臼

スの新製品、冷凍スイーツの開発を行いました。コロナ禍にもかかわらず大幅な商品展開を図り、オンライン販売で売上を伸ばすことができました。また従業員も4人から事業後7人に増やしました。そして今回の設備導入で自社の事業スピードが大幅に向上しました。

◆ ローカル企業からグローバル企業へ

国内は、お茶とお茶を活用したお菓子の事業展開でオンライン販売や催事や自社店舗の商品販売、またお茶の体験等を通じて知名度向上を図り、小売りを中心とした高収益事業を行います。

海外では、日本食や健康ブームもあり米国を中心に日本茶は伸びています。無農薬・有機栽培、高品質を訴求し健康や安心を求める顧客層を開拓していきます。

チョコレートは世界市場でも伸びており、抹茶チョコレートは海外で展開する予定で、ヴィーガン向け製品も提案していきます。令和4年JAPAN ブランド育成支援等補助事業者に採択され、米国やシンガポール現地へ進出する計画です。

最終的に、世界で通用する和束産の宇治茶としてブランド価値を高め和束地区のお茶作りを更に盛り上げていきます。



農薬不使用煎茶



玄米粉のヴィーガン宇治茶クッキー