

120余年の伝統と最新の
技術で作り出される抹茶

株式会社 あいや

愛知県
西尾市上町横町屋敷15



代表取締役
杉田 芳男

1922年(大正11年)設立
Tel 0563-56-2233

<http://www.matcha.co.jp>

石臼碾きという伝統の抹茶製法に拘るとともに、茶葉の栽培段階からの徹底した品質管理や製品トレーサビリティにより、食品加工を目的とした高品質な抹茶の大量生産・即納体制を確立。国内抹茶シェア45%を誇るトップメーカー。

抹茶業界ナンバー1、オンリー1の最新設備と技術

同社の製造技術は抹茶業界で初めてのものばかり。国内抹茶シェア45%の背景には、1985年に安全、安心、衛生を第一に考えた当時最新鋭のクリーンルームの抹茶工場を完成させることで、食品としての抹茶の新たな需要を開拓。品質管理も徹底し、ISO9001や有機JASの取得はもとより、2007年1月にはAIB食品安全統合基準（米国AIBが確立した食品製造施設における安全管理システム）において最高評価（Superior）を抹茶業界で初めて獲得。

120余年の伝統と最新の技術をもって作り出される抹茶

同社は繊細な碾（てん）茶から最高の色、味、香りを引き出すため、創業以来120余年、地元産の花崗岩でできた碾（ひ）き臼による石臼碾き製法に拘っている。1台の碾き臼で1時間に40グラム程度しか製造できないが、石臼は抹茶には無くてはならない道具であり、製造方法である。碾き臼を管理調整する目立て職人を5人擁し、最高品質の超微粒子を作るために日々技を磨いている。

世界へのMatcha伝道師

日本の抹茶の45%を供給する業界最大手として、これまで培った技術と経験を生かして、抹茶の海外市場を早くから開拓。『Matcha』という名称を浸透させ、食品や飲料素材として世界各地の食品メーカーに提供。とりわけ人々の健康と環境に配慮した抹茶業界初のオーガニック認定抹茶は、欧米においては、3年前に比べ、需要が約3倍に拡大している。



充実した品質管理体制



石臼碾き製法