

3類型	農林水産物	通巻番号	5-28-017
地域資源名	大和茶	認定日	平成29年2月3日
地域	奈良県大淀町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：大和茶を活用した加工品の開発とブランド化による全国販売の実施

申請者：有限会社吉野路大淀振興センター（2150002011243）

連絡先：TEL：0747-54-5361

所在地：奈良県吉野郡大淀町芦原536-1

FAX：0747-54-5362

HP：<http://yoshinoji-oyodo.com/>

事業概要（地域産業資源の活用）

本事業は、大淀町の特産品である大和茶を用い、当地域の特徴的な製法により生産される番茶の「日干番茶」、その「日干番茶」や煎茶等を用いた和洋菓子等、地域の製茶業者、飲食店、菓子店等が製造するそれら商品について、当社がこれまで道の駅の運営で培った地域特産品の販売ノウハウ等を活かし、ブラッシュアップやブランディングを行うほか、全国に向けてネット販売や通販、カタログ販売、百貨店のギフト等、新たな販路開拓に取り組む。



【日干番茶】

新たな需要の開拓の見通し（市場性、販路、商品の特性）

◆市場性

日本茶は古くから健康に良い飲料として知られ、近年では食品素材として利用する場合も多く、定番の抹茶をはじめ、ほうじ茶や緑茶等を用いた菓子等の商品も開発されている。

また、各産地ではブランド化による差別化に取り組み、嗜好の多様化に合わせた品質改良や新商品の開発により需要拡大が進んでいる。



【番茶ソフトクリーム】

◆需要の開拓の方針

当社が運営する道の駅「吉野路大淀iセンター」をはじめ、地域内の観光施設、ホテル、百貨店で開催される食品関連イベントのほか、ニッポン全国物産展や全国各地で開催されるご当地グルメイベント等に参加し観光客や一般消費者に対し商品PRに取り組む。加えて、多くの食品バイヤーが来場する展示会や商談会に参加し、百貨店やギフト・カタログ販売など、新たな販路開拓に取り組み、需要拡大を目指す。



【番茶大淀バーガー】

◆商品の特性

「日干番茶」は一般的な製法により製造される番茶と比べると香り高く、あっさりとした味わいで、渋みが少ないため、乳児から高齢者まで安心して楽しめる商品となっている。また、その「日干番茶」を用いて作られる和洋菓子等についても、香りや渋み等、その特徴を味わうことができる商品となっている。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

大淀町商工会では「日干番茶」を地域ブランド商品とするため、平成22年から「日干番茶プロジェクト」と題して、大淀町との協力のもと、地域の製茶業者、飲食店、菓子店等との共同により「日干番茶」を活用した新商品の開発を推進してきた。本事業では「日干番茶プロジェクト」に参加するそれら地域の製茶業者等9社と連携し実施する。