

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすり商品

県産の茶葉とハーブを使って ブレンド紅茶を開発

琉球紅茶

活用した地域資源

茶、豚、ハイビスカス

事業概要

国内初の高級国産紅茶を目指す「琉球紅茶」は、沖縄の金武町にて茶葉の生産に成功し、日本のトップブランドまで昇りつつある。今新たな試みとしてセカンドブランドを立ち上げ、多様なニーズに対応した商品開発を行っている。



株式会社 沖縄ティーファクトリー
代表取締役 内田智子さん

生産者インタビュー

今回開発された商品はなぜセカンドブランドと銘打っているのでしょうか。

現在、生産している茶葉ですが、トップブランドとして磨き上げられたものをつくる為に出てくるロスや、どう使うかということから始まりました。農家さんにとっては、上から下まで全部買収してくれる会社が無いと勇気をもって植えてくれませんので、それを解消する為に100%で売れない紅茶をどう商品化するかが課題でした。それをセカンドブランド開発に掲げ地域資源活用の認定を受けました。

具体的にはどのような商品ですか？

これからの琉球紅茶は国産の高級紅茶として新しいカテゴリを形成してゆきます。紅茶はそのままでは流通に乗せられないブレンド向き紅茶だったので、地元のハーブ等をブレンドすることで、品質の安定化を図り商品化に辿り着きました。それが琉球チャイシリーズ、琉球花紅茶シリーズと琉球の美肌紅茶シリーズです。琉球チャイシリーズは紅茶にスパイス（島唐辛子、ウコン、黒糖）を加えたもの。琉球花紅茶シリー



琉球チャイシリーズ

ズは沖縄を代表する花、ハイビスカスを使いハイビスカスティーとなっています。また琉球の美肌紅茶シリーズですが、沖縄の豚の胶原蛋白を使い、美肌や関節痛に効果的なものを開発しています。

この紅茶シリーズ開発で苦勞された点はありましたか？

テイステイングして商品化することは自社の技術で可能ですが、むしろ商品の企画力で苦勞します。どのような場所で飲むのか、何と合わせて飲むのか？それを考え材料と分量の計算になります。重要なのはいつ、どのような場面で、どんな物と一緒に味わうかです。気温や水によっても味は変わりますので、私達はどのような設定で美味しいというか、これは企画力の勝負でもありますね。あと、ブレンドに対する誤解に心を痛めました。混ぜ物やまがいものという偏見がありました。ブレンドというものは、品質を安定させ流通にのせるための工程であって、商品化の為に必要不可欠な技術です。やはりメーカーとして味を守っていかなければなりません。もし畑で採れたものをそのまま売っていたら全部味が違います。同じパッケージで同じ価格だからこそ味も同じでなければ、メーカーにはな



株式会社 沖縄ティーファクトリー
〒904-1106 沖縄県うるま市石川2313-3 石川地域活性化センター2F
TEL 098-965-4767 FAX 098-965-4768
http://www.okitea.com/

れないと考えています。

今後の夢はありますか？

沖縄を紅茶の島にしたいですね。今紅茶の産地としては、中国やインド、スリランカ、インドネシア、南アフリカがありますが、その他変わった所で栽培されている紅茶がヨーロッパで非常に興味をもたれています。その一つに沖縄が入るように、また沖縄ではなく琉球という名で認められたいですね。その意味での琉球紅茶です。

国内向けではなく世界を視野に入れている琉球紅茶アジアやヨーロッパで琉球ブームの火付け役になるかもしれない。