

3類型	鉱工業品	通巻番号	4-22-009
地域資源名	西尾茶(製茶)	認定日	平成23年2月2日
地域	西尾市、吉良町、安城市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名 : 安定的に生産でき、細かな粒度率を可能にした飲料・加工食品用微粉抹茶の製造販売事業**

会社名: 株式会社葵製茶

所在地: 愛知県西尾市上町上屋敷7

連絡先: TEL: 0563-57-2570  
FAX: 0563-57-4747

HP: <http://www.aoiseicha.co.jp/>

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・同社は、大正初期に初代本田安太郎が地元で茶の栽培を始めたことから事業を開始。その後製茶業に進出、戦後の高度経済成長による消費拡大と共に当社の碾茶(石臼で挽いて抹茶にする前の状態)の生産量も順調に拡大している。
- ・抹茶は通常、碾茶を石臼挽きして製造、飲み方は、従来碗ごとに立てる方法が主流であったが、消費者ニーズの多様化が進み、アイスクリーム・ケーキなどのデザートやスイーツ、ベーカリー、蕎麦などの加工食品へとその用途が拡大。同社も従来の茶道用の抹茶の生産量より加工食品用の抹茶の売上が逆転している状態である。
- ・同社は独自のノウハウでストレイナー(いわゆる茶漉しのこと)が目詰まりしない微細な抹茶を安定的に製造する方法を開発した。その粒度分布は、平均粒度: 10ミクロン以下/分布割合: 20ミクロン以下90%以上という従来品の倍以上の微細率を実現できた。



食材用抹茶



**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

◆競争力

- ・同社のような粒度の微細化を実現している事業者は地域内にはいない。

◆市場性

- ・現状取引先の生産工程においては、粒度分布が微細品で安定することで目詰まりによるライン停止等によるトラブルが回避でき、生産コストの低減化が図れるといったメリットに加え、最終製品には色合いや食感のなめらかさが増し、ザラツキ感がないなどの特性をだせることが大きな要素として競合優位性を高めている。

◆販路

- ・今後、本商品を戦略商品と位置づけ、食品メーカー・飲料メーカーを中心に新規取引先の販路開拓を進める。さらに同社では有機茶の生産にも力を入れており、当該商品との相乗効果で拡販を進めて行く。

**地域における関係事業者等との連携**

- ・同社は愛知県茶工業組合理事長を含め、業界団体の活動にも寄与している。