

3類型	農林水産物	通巻番号	3 - 27 - 273
地域資源名	静岡茶	認定日	平成 28年 2月 3日
地域	静岡県静岡市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：静岡県産茶の種子から搾油した、茶の実100%の調理用オイルの開発と販売

会社名：株式会社白形傳四郎商店 所在地：所在地：静岡県静岡市葵区神明町96-1
(法人番号 5080001002181)
連絡先：TEL：054-271-3559 H P：http://www.shirakata.co.jp/
FAX：054-250-2318

事業概要(地域産業資源の活用)

静岡茶の木から収集した「茶の実」を搾油し、調理用オイルと、茶の実油を活用した加工品を開発販売する。

茶の実油は他の種子と比較して搾油率が低く、これまでほとんど事業化されていなかったが、当社の搾油研究により搾油率をアップさせ本事業の実現に至った。

現在未利用資源となっている静岡県の茶の実を活用することで、茶の実取引を通じた耕作放棄地の有効活用や農家の所得向上の支援等、茶業界全体への波及効果が期待できる。

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

健康志向の高まりを受け、機能性が高いとされる食用油は消費拡大傾向にある。茶の実油の成分分析をしたところ、ビタミンE、リノール酸、オレイン酸といった成分が豊富に含まれていることが実証できた。健康や美容に一役買う機能性を消費者に訴求できれば、茶の実油も食用油として新たな需要が見込まれる。

◆需要の開拓の方針

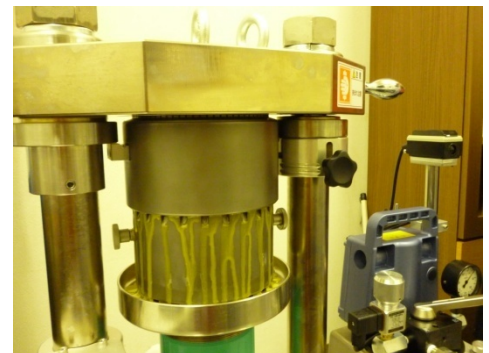
高品質の商品を求める女性や素材にこだわる高価格帯の飲食店をターゲットとして、野菜、パン等に付けたり、料理の仕上げに数滴垂らして、色・香り・味を楽しむ高級オイルとして提案していく。茶の実油を使用した加工品は、新たな静岡土産として販路開拓を進める。

◆商品の特性

茶の実油は、油っぽさが少なくさっぱりした風味で、黄金色でほのかな茶の香りが特徴である。他の食用油と比べ、ビタミンEを特に豊富に含むことから、活性酸素の抑制や肌荒れの予防効果等を訴求できる。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

静岡大学、静岡県立大学や静岡県工業技術研究所等の研究機関、県内JA、茶農家、レシピ開発の専門家等と連携し事業に取り組む。静岡茶の新たな価値を創造して全国に発信することで、茶業界の活性を目指す。



【茶の実用搾油機】



【搾油した茶の実油】