

株式会社マルヨシ近江茶

滋賀県甲賀市



生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

七転茶起の精神で「心の癒しと体にやさしく美味しいお茶」を提供する近江のほうじ茶専門店

- 「焙じ茶専門店 近江茶丸吉」ブランドを作り、十種類の焙じ茶をオシャレに楽しむライフスタイルを提案
- 茶成分分析機を導入してカテキン含有量の多いほうじ茶の開発に成功
- 職人の勘と経験を数値化して技術継承を短期化、品質の向上にも成功

企業基本情報

所在地	滋賀県甲賀市土山町大野 2723
電話/FAX	0748-67-0325/0748-67-0327
URL	http://www.houjicha-maruyoshi.com/
代表者	代表取締役社長 吉永 健治
設立	1902年
資本金	3,800万円
従業員数	15人



会社概要

鈴鹿馬子唄に「坂は照る照る 鈴鹿は曇る あいの土山雨が降る」と唄われた甲賀市土山町は古くからお茶が栽培されてきた。鈴鹿山脈の豊かな自然に育まれたお茶は味と香りに特徴を持ち、東海道を行き交う旅人に愛され、現在、栽培面積・生産額とも県下一を誇っている。その土山茶の生産量の内、同社は約30%を取り扱い県内最大である。初代吉永米吉が創業当時から掲げる「七転茶起」の精神を受け継ぎ、香り高く味わい深い近江土山茶を消費者においしく飲んでもらえるよう努力している。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶「ほうじ茶専門店 近江茶丸吉」ブランドを創設

「ほうじ茶専門店 近江茶丸吉」のブランドを作り、消費者に直接ほうじ茶の良さを伝えるとともに、セレクトショップ等を通じてお茶をおしゃれに楽しむライフスタイルを提案し、お茶の付加価値向上に努めている。具体的には、地元滋賀県産茶葉を中心に選りすぐりの茶葉を集め、熟練の「焙じ」の技で、その茶葉が持つ美味しさを引き出し、十種類のほうじ茶が楽しめるようにした。また、菓子メーカーとの連携により、オリジナルのほうじ茶スイーツを開発し、消費者に新しい味を提供している。



10種類のほうじ茶

▶▶▶茶成分分析機を導入してカテキン含有量の多いほうじ茶を開発

2014年2月に「粉末ほうじ茶の開発・生産・販路開拓」で経営革新計画の承認を取得、2014年4月にものづくり補助金の採択を受け「加熱後もカテキンを多く含む有機栽培粉末ほうじ茶の試作・開発」に取り組んだ。具体的には、全国16の茶産地からカテキン含有量の多い約100種類の原料を選別し、茶成分分析機による成分分析や、茶審査技術有段者による官能審査等で絞り込み、消費者向けに10種類の味が楽しめるほうじ茶を開発し、業務用においても数種類の粉末ほうじ茶を開発した。



茶成分分析機

▶▶▶職人の勘と経験を数値化して技術継承を短期化

今まで熟練職人一人の勘と経験に頼っていたほうじ茶の製造について、気温・湿度・機械温度等のデータを蓄積し、そのデータを分析し製造に落とし込むことで、気温や湿度等に左右されずに、最適な製造をすることができるようになった。このことにより、熟練職人から若手への技術の継承も短期間でできるようになり、複数の職人がほうじ茶製造をフォローでき、納期短縮・コスト削減が図れると共に、高いレベルでのコミュニケーションが取れるようになった。



焙じ茶のお菓子

ほうじ茶スイーツ