

愛知県西尾市で大正創立の抹茶製造業社 老舗ながら新商品や新市場開拓を積極展開

同社は大正初期に創立し現社長は5代目。全国初の抹茶限定地域ブランド「西尾茶」の産地である西尾市に立地。石臼挽きで丁寧に挽いた高品質で安心・安全な抹茶を製造販売。最近では消費者ニーズの多様化や人口減少による国内抹茶需要の伸び悩みを見越し、他社に先駆け2000年頃より抹茶の用途拡大を目指す加工食品用等微粉碎抹茶を開発。また2007年には抹茶新市場開拓を目的にアメリカに販売拠点を設立し海外販路開拓に取り組むなど毎年安定した売上と収益を確保している。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 愛知県西尾市上町上屋敷7番地 | ● 設立 | 1966年 |
| ● 電話/FAX | 056-357-2570/056-357-4747 | ● 資本金 | 2,000万円 |
| ● URL | http://www.aoiseicha.co.jp/aoi/ | ● 従業員数 | 66人 |
| ● 代表者 | 代表取締役社長 本田 忠昭 | | |



需要獲得

国内外の多様なニーズを満たす「微粉碎抹茶」加工技術の開発

従来の加工食品用抹茶は粒度の低微細性及び不均一性のため目詰まり等による二次加工時のコスト増加、見た目や味のばらつきといった二次加工後の抹茶加工食品の低品質化を引き起こしていた。これら問題を解決するため社内ノウハウを活かし競合他社にない独自の微粉碎加工技術を新たに開発。平均粒度が10マイクロメートル以下の微粉碎抹茶を更に粒度分布域の細かい部分を調整し『細かさ』『なめらかさ』を追求、安定的に生産することで二次加工を行う飲料、食品メーカー等からの引き合いが増加した。



石臼挽きで丁寧に挽くお抹茶

国内抹茶需要の伸び悩みを見越し技術開発・販路開拓の取組み

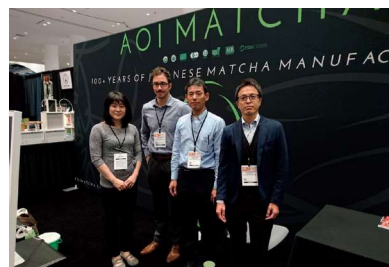
同社は、①開拓を目指す市場の消費者や取引先が有するニーズを分析検討、②検討結果を踏まえ社内で技術開発、③必要に応じ二次加工業者に対しても製法等をアドバイス、④開発された新製品を取引先等と共に開拓市場に販売、⑤販売後の市場・取引先の反応を分析再検討、という①～⑤の循環サイクルを行う開発重視型ビジネスモデルにより、高い技術開発力を活かし多様なニーズに持続的かつ迅速に適応可能な点に優位性を持つ。



安全・安心な有機栽培への取組み

国内市場を補完する米国現地販売拠点設立と同市場の開拓強化

伸び悩みが見込まれた国内市場補完のため、新たにアメリカ市場の開拓を目指し2007年ロサンゼルスに販売拠点「AO I TEA COMPANY」を設立。抹茶習慣がない現地消費者の嗜好に合わせるべく、独自微粉碎抹茶加工技術等を更に改良した製品を開発。また現地市場の多様性に配慮すべく食品安全規格FSSC22000をはじめ、コーシャ・ハラール等の認証を取得した。これら取組みの結果、同社製品は現地市場に受け入れられ、現在では売上の15%強をアメリカ向け輸出が占めるまでになる。



米国現地販売拠点AO I TEA COMPANY

ものづくり