有限会社 お茶の宝玉園

静岡県袋井市

http://hougyokuen.com/



店舗概要

創業 120 年(明治中期)

売場面積 185.0 ㎡(56.0 坪)

従業員 9.0人

営業時間 9:00~18:00

定 休 日 元旦のみ

商品構成

• 緑茶、和紅茶、白茶 70.0%

• 茶加工品 25.0%

• その他 5.0%

経営方針

「商いは人なり、茶は心なり、飲む人造る人のふれあいを大切に。」をモットーに、しっかりした本物を正直に、思いを込め、安心安全な茶特産品を消費者に届けることを、茶農家・茶商としてめざす。

農薬無散布一番茶の自園産茶葉から

各種茶商品を自製自販する茶専門店

自園産 100%の茶葉で造った日本白茶が世界緑茶コンテストでダブル受賞

明治時代中期から 120 年続いており、現社長で 6 代目となる。無農薬散布の一番茶を主体とし、残留農薬検査・セシウム検査・菌検査をクリアした安全な茶葉だけを製品化している。中蒸し煎茶、玉緑繰り茶、深蒸し茶、和紅茶、白茶そして粉末茶に加工し販売する。和紅茶は 2010 年に台湾で開催された国際銘茶品評会で銀賞を受賞、白茶は 2014 年に世界緑茶協会主催の世界緑茶コンテストで金賞とフロンティア賞を受賞している。日本では生産量が少ない白茶に力を入れていることが当店のこだわりを表してもいる。粉末茶はほうじ茶・緑茶・玄米茶・べにふうき・和紅茶の 5 種類を販売している。この売り物は農薬無散布一番茶である。そして、飲むだけではなく食茶として料理やスイーツ等に使用することを提案している。更に当社のこだわりは新茶の鮮度を年間通して提供するまでに至っている。特殊な冷凍技術を協力の元導入し、生茶葉の状態で冷凍保存している。この茶葉を天ぷらとしたいろいろな旬の食材と共に商品化しているのである。ネット販売も含めお客様への発送が必要だが、産直システムを導入し、省力化と顧客データベース構築を実現している。

お茶をつなぐ次世代にむけてのこころみ

代表者は「静岡県茶衛生管理者」「茶育指導士」「日本茶アドバイザー」「紅茶学習指導員」「紅茶コーディネーター」「ナチュラルフードコーディネーター」等の資格を持っている。日本茶の文化を地元の子ども達に伝えるために取り組んでいるのが特別授業「五感で楽しむお茶っこカフェ」である。40 人の児童が5種類のお茶を審査し、香り・色・味にそれぞれ点数を付けて評価した。この指導を行っているのが6代目園主である。教室には焙煎機を持込み、芳醇な香りを児童達に提供した。6代目園主が話した袋井茶の歴史も好評だった。子ども達からは感謝の手紙が届いている。お茶の魅力を伝える授業を今後も行っていく予定である。

フェイスブックやホームページも活用しており、当社のこだわりを伝えている。店内ではお客様に対して、おもてなしと心遣い、そして分かりやすい説明を行う対面販売を行う一方で、お客様の購買につなげるため試飲試食を行っている。

地元異業種とコラボして多数の茶加工品を開発

当社の経営戦略の1つに「郷土である静岡県袋井市の温暖と日照時間の長さに恵まれた自然で育まれ、季節の旬に採れた素材を新鮮な状態でそのまま味わうことと、この地の気候風土に根差した農産物を6次産業化することで、機能商品としての更なる可能性を拡大したい。」という記述がある。当社は引用以外にも自園産の茶葉を使った様々な商品を、地元企業等と連携して開発している。洋菓子製造業者とのコラボで生まれたのが「茶ロールケーキ」である。和紅茶、玄米茶ムース、ほうじ茶ムース、抹茶等がシリーズ化されている。和菓子製造業者とのコラボでは「お茶っこ茶だんご」「ほうじ茶かりんとうまんじゅう」「和紅茶わらび餅「茶どら」」等が開発されている。隣接する夜間営業の茶料理研究所「宝玉庵」で提供している「ほうじ茶そば」は市内の蕎麦店とのコラボで生まれた商品である。袋井の農産物に対するこだわりは自園産茶葉以外にも現れている。日本を代表する高級果物クラウンメロンである。メロン生産農家から契約販売許可を得て、メロンの販売とメロンとお茶をセットにした特産オリジナル商品の開発販売も行っている。クラウンメロン、各種特産のお茶のセットは『全国観光土産連盟』の推奨品として平成29年度は申請許可をめざし、販売拡大をめざす。



和紅茶と緑茶を分かりやすく展示する売り場



特殊な冷凍技術で一年中新茶を 味わえる天ぷら