

株式会社おさだ製茶

静岡県周智郡森町

<http://www.osadaen-honten.com>



店舗概要

創業年 1948年(昭和23年)
売場面積 132.0㎡(40.0坪)
従業員 10.0人
営業時間 8:30~18:00
定休日 なし

商品構成

- ・茶 70.0%
- ・お菓子類 10.0%
- ・陶器 10.0%
- ・雑貨 10.0%

経営方針

「私達は常に自己啓発に努め、お客様の喜びを自己のものとし企業の創造発展をめざし信頼の和を社会に広げる者である」という経営理念のもとに、社員の自立こそが会社経営の全て。

新企画の発酵茶など自社の直販店でお茶の楽しさを発信

日本茶の製茶業を長年営み、全国茶審査技術協議会での農林水産大臣賞受賞(平成28年)など数々のコンクールで評価を得てきた。平成11(1999)に開店した「おさだ苑本店」は、同社の直販店として、幅広い層の来店者がある。日本茶の飲み方をお客に伝えるために、社長はもちろん、店員にいたるまで日本茶インストラクターの有資格者を揃える。

同社の茶商品は、従来の数々の煎茶に加え、花粉症対策として注目される紅茶「べにふうき」から、急須・湯呑み、茶香炉、お茶を使ったオリジナル菓子と茶に関する商品は幅広い。また、取り扱う産地は天竜川に沿って、上流の奥天竜の在来品種の山茶、中流の春野地域はJAS認定の有機茶、深蒸しなどは地元の森町産と、地域ごとに明確な商品わけを行っている。

とくに近年力を入れているのが、微生物制御発酵茶「山吹撫子(やまぶきなでしこ)」だ。日本茶の抹茶、煎茶は、いずれも発酵させないが、同社の微生物制御発酵茶は、紅茶などと同じく発酵させるお茶で、黒麹菌を用いた新しいタイプの発酵茶として健康面で注目されている。同社は微生物制御発酵茶をより気軽に利用してもらために、粉末、ティーバッグ、ペットボトルなど幅広く商品化し、力を入れている。