

株式会社椿茶園

三重県鈴鹿市

<https://tsubakisaen.co.jp>



店舗概要

創業年 2016年(平成28年)

売場面積 57.2㎡(17.3坪)

従業員 6人

営業時間 10:00~16:30(平日)

10:00~17:00(土日祝日)

定休日 火・第4水

商品構成

・日本茶 26.7%

・日本茶カフェ 21.0%

・菓子その他 52.4%

経営方針

- ・茶栽培と日本茶カフェ及び茶販売をおこなう茶業経営で地域茶業・産業、茶業界の発展に貢献。
- ・茶農家とお客様との接点を作り続けて、時代のニーズに合ったお茶の提供を続ける。
- ・茶業界だけに埋没せず、広い視野を持って新しい茶業のあり方を常に模索する。
- ・関わる方々に感謝し、地域や茶業界に貢献できる会社としていく。

茶農家が想いを込めて作り・加工・直販する「拝啓かあさん」

〔茶農家の想いを伝えるこだわりのネーミングとパッケージ〕

6次産業化認定を受けて、茶葉の栽培・加工・販売を行っている。鈴鹿市の西部に位置し、年間150万人が参拝する椿大神社の参道に店を構えている。当店を代表する商品が「拝啓かあさん」と名付けられた煎茶。減肥と減農薬やボカシ肥料に取り組み、できあがった健康で安心できるお茶。まずは両親、家族に飲んで欲しい。先祖から代々受け継がれ耕されてきた畑があったからこそ作ることができるお茶。私たちは母なる大地に生かされているのだ、という実感と感謝の気持ちも忘れてはいけないとの思いから「拝啓かあさん」と名付けられた。

飲む人のご縁を結ぶお茶としてかぶせ茶には「結び」、柔らかな春の新芽を大切に仕上げた上級煎茶は「春よ恋」、焙じた香ばしさと煎茶の後味が特徴のほうじ茶には「月光」、煎茶のうまみと炒り米の香ばしさがきらめく上級玄米茶は「満天」、甘みのある一番茶の茎茶には「ほうき星」といったネーミングを行い、お客様にお茶への想いを伝えている。パッケージも商品名に合わせたオシャレなデザイン。



左から：「拝啓かあさん」(煎茶)、「結び」(かぶせ茶)、「満天」(上級玄米茶)

従来のお茶のイメージにとらわれないネーミングとパッケージ

[日本茶の淹れ方を分かりやすく見て覚えていただく日本茶カフェ]

お茶カフェを併設している。お好きな茶葉をお選びいただき、1杯、1杯スタッフがお客様の目の前で丁寧にお茶を淹れて提供している。スタッフによって、淹れ方のこだわりがあり、淹れる人によって、いろいろな美味しさを楽しむことができる。お茶の説明を行いながらおいしいお茶を淹れると、お客様にお茶の本当の味を理解してもらうことができ、お茶の小売販売拡大に繋がっている。お茶を提供する容器は愛知県瀬戸市の窯元で作ってもらっている陶磁器のオリジナルカップ。お茶を飲んだ後はお土産として持ち帰ってもらおう。片付けの手間を省くことにも貢献。

[女性建築士集団に依頼してゆったりとした時間が流れる空間を実現]

「お茶をゆっくり楽しんでいただける空間を作りたい」との思いから、設計を女性設計士集団に依頼。高い天井、大きなガラス窓から眺める景色は季節の移ろいを感じ、ゆったりとした時間が流れる空間とした。2017年、三重県建築賞に入選している。

この女性建築士集団「WHAIS(ワイズ)」とコラボして新しい日本茶の提案を行っている。急須が無くても手軽に茶葉で淹れたお茶を持ち運ぶことができるマイボトル「CHACHABY」を開発、販売している。



左：瀬戸焼のオリジナルカップ提供されるお茶。飲んだ後は持ち帰り可能でエコにも繋がるアイデア。

中：「お茶を手軽に美味しく」急須がなくてもお茶を入れられるボトルアイテム。

右：ほうじ茶「月光」の粉末を使った豆菓子。日本茶にあう優しい味のお茶請けとして開発された。