

有限会社 原野製茶本舗 -茶の葉堂-



[創業年] 1955年(平成30年)

[売場面積] 80.0㎡(24.2坪)

[事業従事者数] 13.1人

[営業時間] 9:00～18:00

[定休日] 火曜日

[商品構成]

- ・緑茶(玉露、煎茶、抹茶) 70.0%
- ・菓子類(ようかん、金平糖) 20.0%
- ・茶器類(急須、香炉) 10.0%

[店舗所在地] 福岡県八女郡広川町水原 2022-1

[URL・SNS] <https://chanohado.com>

[経営理念]

有限会社原野製本舗はお客様に安心・安全な製品を提供する為に、全社員一丸となり、食品安全の確保と維持に取り組み、社会的責任を果たしてまいります。
また、奥八女茶を通じて、お客様にほっとする、または心安らぐ時間を提供し、幅広い世代に応じた八女茶の提案を行い、日本茶文化の継承に貢献いたします。

奥八女茶を活かし、「飲む」に留まらないオリジナルの提案

[お店の概要]

福岡県八女郡広川町の国道3号線から山間に5km入った県道84号線沿いに立地し、工場と店舗が同一敷地内にある奥八女茶専門店。週末には人気商品を求めてたくさんの方の行列ができるという。特に人気は抹茶ソフトクリームとほうじ茶ソフトクリーム。当社は、地域の契約農家で生産される茶葉を自社で焙煎・加工・販売まで一貫して行う。現代表の父が1955年(昭和30年)に創業し、1985年(昭和60年)に現代表が承継した。茶農家と専売契約を結び、有機肥料と低農薬にこだわった「奥八女茶」を加工・販売し、高く評価され、全品が残留農薬試験に合格している。県道沿いに立地するため、車での来客がほとんどであり、店舗横と100m離れた場所に第二駐車場も用意し、車椅子でも来店できるようスロープ等バリアフリーにも配慮している。また、屋外トイレも設置し解放している。近年では、茶を飲んで楽しむだけでなく、「茶葉入りよ

うかん」、「玉露と焼きあごだし」、「玉露入り辛子高菜漬け」等、お茶の特徴やうまみを引き出した食品の商品開発を積極的に行う。和菓子屋・洋菓子屋とも連携し、緑茶を使用した自然の原料にこだわった商品開発も行う。当店の隣には、抹茶の出来る工程を体験できる工場を併設し、旅行会社と連携したツアー客の受入れにも取組み、喜ばれている。



(右)工場内の見学や石臼挽き、抹茶点てなどの体験ができる

【お店の経営ノウハウ】

行列のできるソフトクリームや、茶葉を活用した新商品開発等、お茶をただ飲んで楽しむだけではない新たな提案がお客様を惹きつける。注目するサービスは、家庭で眠る余剰煎茶をほうじ茶へ REBORN



(左)行列のできる人気のソフトクリーム。
(中・右)奥八女茶や茶葉を活用した商品が並ぶ。

(生まれ変わる) サービスである。

贈答用に使われたお茶は、家庭によっては使わないまま眠っている場合も多い。しかしながら、近年はほうじ茶がブームでもあり、優しい味で気兼ねなく飲めることから若年層にも好まれている。そこで、家庭に眠っている煎茶をほうじ茶に REBORN することで日常に取り入れてもらうことを提案している。サステナブルが求められる現代、家庭からの食品廃棄の削減に一役買う取組みは多くの人に共感を得られるだろう。

また、コロナ禍を機にブームとなった香り（アロマ）にも機会を見出し、クラウドファンディングを活用し、福岡県伝統工芸品である小石原焼きとコラボした茶香炉にも挑戦した。日本人が慣れ親しんだお茶の優しい香りを飲むだけではない楽しめる形として提案した。時代の流れに合わせた取組みが新たなファンを生み出している。



(左)煎茶をほうじ茶へ生まれ変わらせるサービス
(中・右)小石原焼きとコラボした茶香炉はクラウドファンディングを活用