

静岡市有機茶研修会 発表資料

株式会社ChaChaCha

2024年12月3日





お茶への思い

わたしたちは、静岡の日本平という海と山と街が見える丘でお茶をつくっています。

年々近隣の農家は減り、茶畑の数も減っています。一方で嗜好品として、お茶への関心は国内外問わず高まっており、作り手も注目されつつあります。

ChaChaChaでは身近で気軽に、シーンを問わず飲むことができ日々の生活にちょっとした楽しみをお届け出来るようなお茶を目指しています。

ターゲットの顧客層：30代～、女性



健康志向、
ライフスタイル
の変化

ライフスタイルの変
化を迎え、健康やリ
ラクゼーションを意
識してお茶を飲む



旅行や食文化へ
の興味

茶の産地や種類に興
味を持ち、旅行先や
その土地ならではの
食事やお茶を楽しむ



知的好奇心を持ち
おしゃれで、こだ
わりをもつ

ファッションやイン
テリア等の好みやこ
だわりを持つことが
増える

お茶づくりのこだわり



ならしの回数を減らす

ならしの回数を極力少なくし、
茶葉本来の力や蓄えを残し
翌年の茶の質を高める



遠赤外線効果をだす

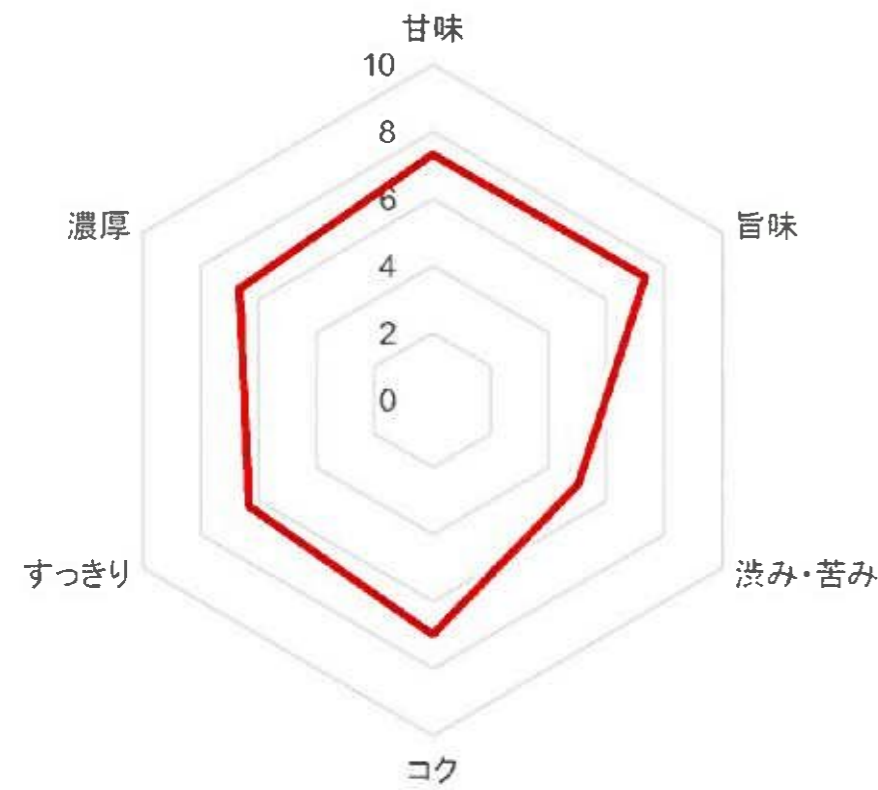
仕上げ工程で、茶葉に
遠赤外線を当て、お茶の旨味を
引き出しています



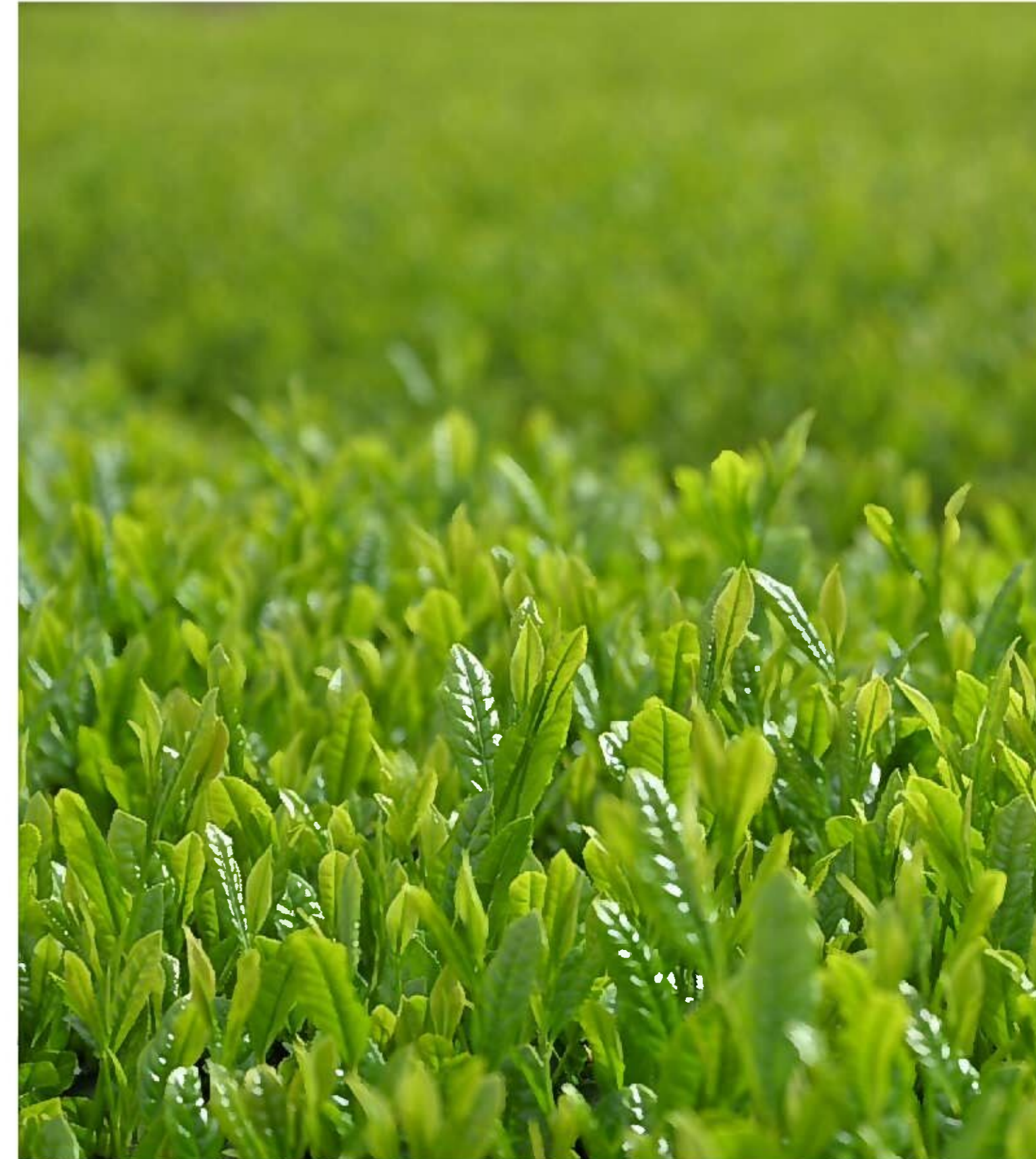
少量で丁寧に焙煎

ほうじ茶は色と香り、味わいを
少量ずつ確認しながら
丁寧に焙煎しています

深蒸し煎茶 Fukamushi



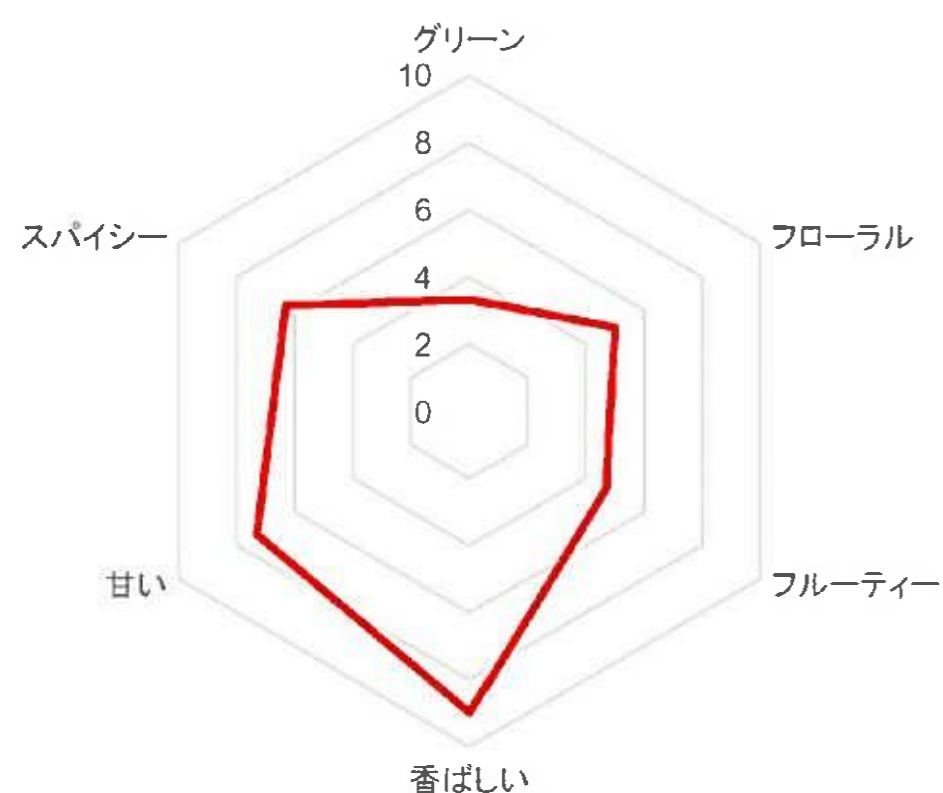
製法：煎茶深蒸し 品種：やぶきた 販売：リーフ



キャラクター	得点
渋み・苦み	★
後味さわやか	★★★★★
旨味	★★★★
余韻	★★

ChaChaChaの深蒸し煎茶は、甘味と旨味が豊富で渋みや苦みが少ないので、日常茶としてカジュアルに飲めるお茶です。後味もすっきりしているので、食事と一緒に、またスタンダードな練きりや洋菓子ともお楽しみに頂けます

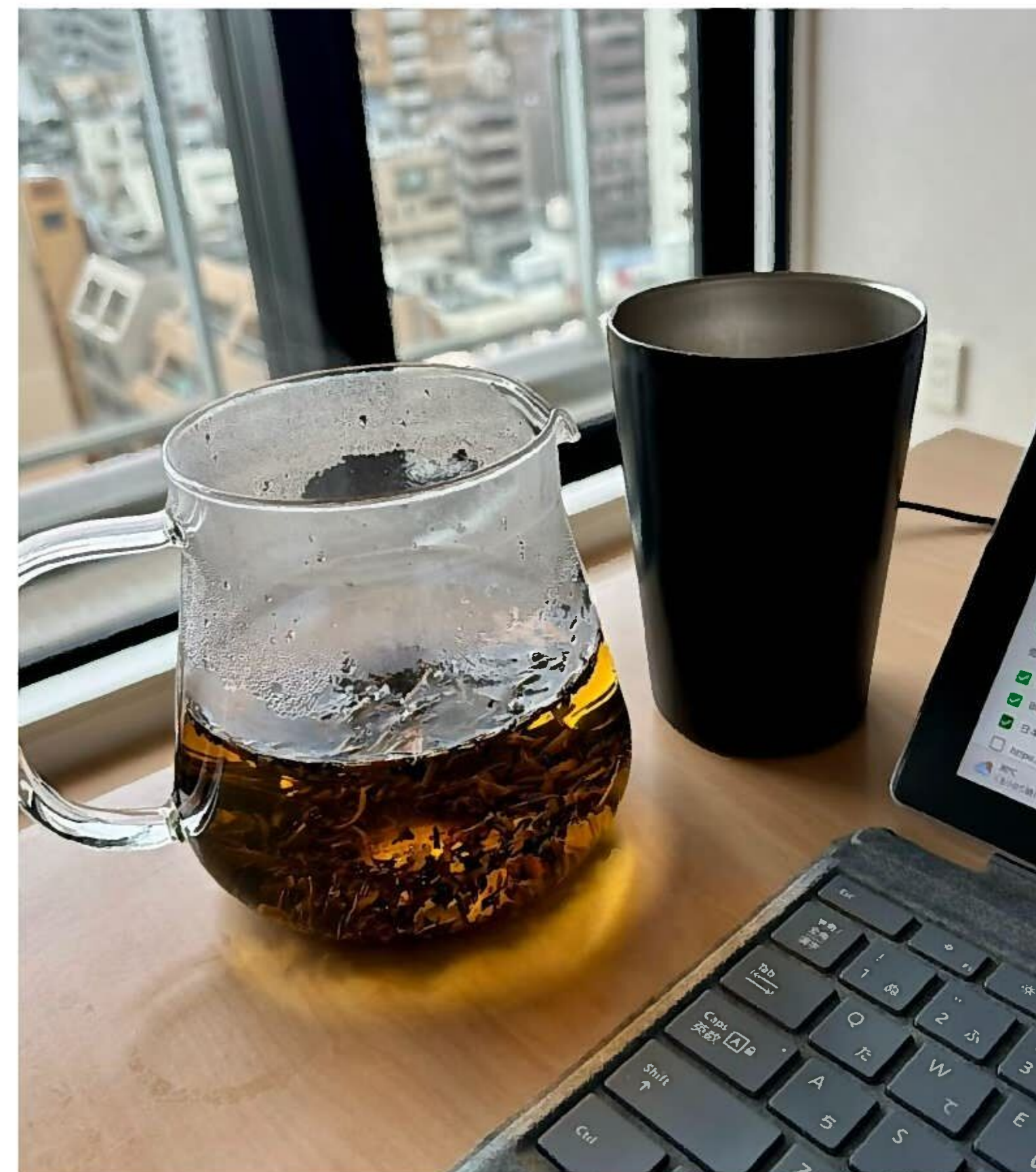
ほうじ茶 Houjicha



製法：棒茶焙煎 品種：やぶきた 販売：リーフ

キャラクター	得点
渋み・苦み	★★
後味さわやか	★★★★
旨味	★★★★★
余韻	★★

ChaChaChaのほうじ茶は、香りは香ばしく、また甘みとコクがありますが、後味はすっきりとした甘みが続きます。アップルパイやあんドーナッツ、甘さの強いフルーツタルトやしっかりと焼いた赤身肉のステーキにも合います。



今後のお茶販売について

来年から煎茶、ほうじ茶に加え、紅茶の生産を開始します。初めての取り組みとなるので、どのような味わいになるか楽しみです。手軽に楽しめるようティーパックもご用意をする予定です

2025年1月よりWebサイトが立ち上がります
静岡の方々だけでなく、日本全国のお客様へ日本平のお茶をお届けしたいと思っております

また、昨今海外からの旅行者も増えているため、農園をTeaGardenとしてお客様へ楽しんでもらえるように、日本平に新しい茶畑とTeaStandを設けてお客様との新たな接点をつくってまいります



今回の研修を通して

静岡で、有機に取り込んでいるお茶農家さんの皆さまと知り合うことが出来、有機に取り組み始めた私達にとっては、大きな励みとなりました

また、ChaChaChaのお茶の味わいや表現について、改めて考えるきっかけとなり、お客様へ分かりやすく伝えるための工夫をもつことの重要性を再認識しました

有機栽培は、取り組むと想像より遥かには難しく、思うようにいきません
来年度は是非有機栽培の取り組みについて、理解を深める研修機会を頂けると助かります





皆さま、1年間
ありがとうございました
今後とも宜しくお願い致します

Bring new joy to your life
ChaChaCha Inc.
代表 石井敬明

