



2024/12/3

静岡市有機茶研修会 発表会資料

株式会社THE CRAFT FARM

茶園の紹介



私たちの茶園は、安倍川の上中流域本山地区にあります。
南アルプスの伏流水と山間に深く立ち込める山霧によって山のお茶ならではの甘み、香りを作り出します。

本山茶への思い

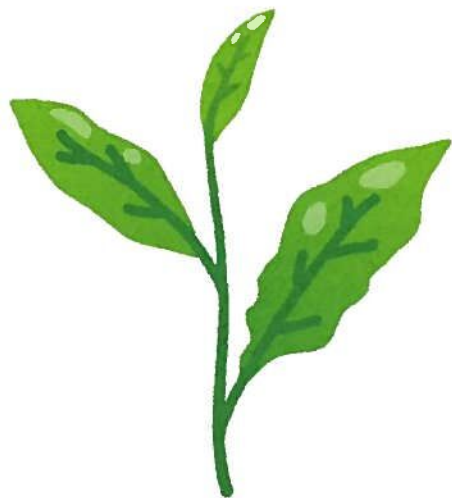


本山地区で作られるお茶だからこそその鼻に抜ける爽やかな山の香り。お茶の栽培に適した環境だからこそ実現できる火香。飲んだあとに感じる優しい甘み。どれもこの本山のお茶の魅力であり、私たちはその可能性を信じています。

今回評価したお茶の概要

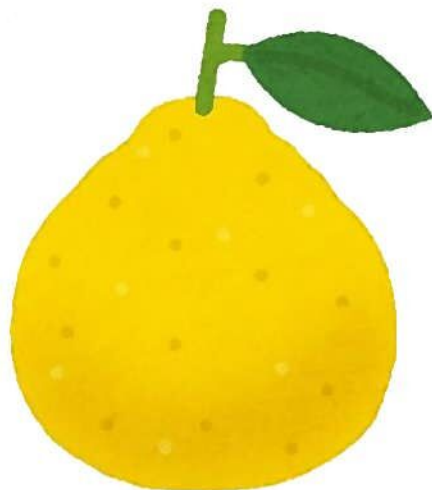
| 商品名 | 茶種 | 製法 | 販売形態 |
|-----------|----------|--------------|------------|
| 大河内煎茶 | 浅蒸し煎茶 | 浅蒸し | リーフ/ティーバッグ |
| アールグレイ煎茶 | フレーバーティー | 浅蒸し/フレーバーリング | ティーバッグ |
| ジャスミン煎茶 | ブレンドティー | 浅蒸し/ブレンド | ティーバッグ |
| ジンジャーほうじ茶 | ブレンドティー | 焙煎/ブレンド | ティーバッグ |

大河内煎茶



静岡県中部の安倍川上中流域、南アルプスの伏流水と山間に深く立ち込める山霧によって育まれた柔らかで上質な茶の葉を素材の良さを引き出す浅蒸し製法によって香り・甘み・渋みのバランスを極めた上質なお茶へと仕上げています。

アールグレイ煎茶



通常は紅茶で使われるベルガモットの香りをまとわせつくった煎茶のアールグレイ。トップで香る柑橘の華やかな香りと、後半にやってくる煎茶の青々しい香りが見事にマリアージュする逸品です。

ジャスミン煎茶



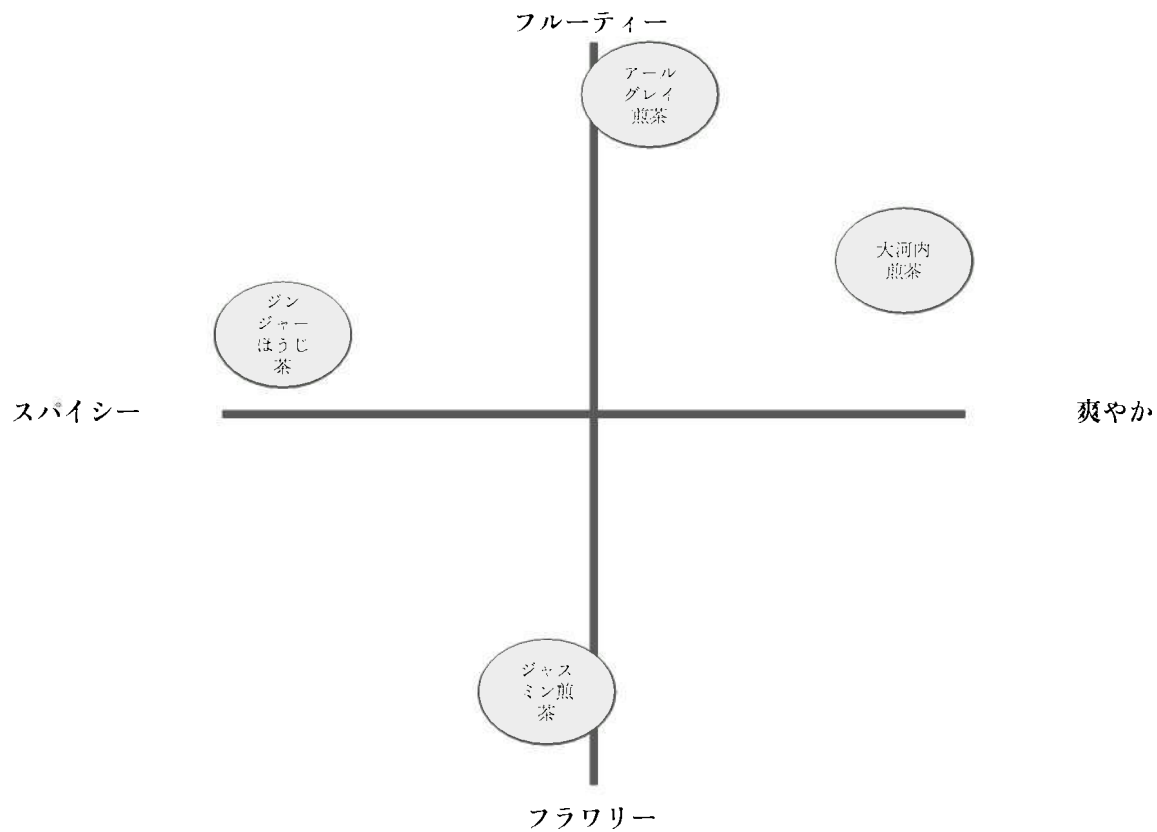
本山の浅蒸し煎茶に、ジャスミンの華やかな香りを添えて、透明感のあるとても香りの良いお茶に仕上げました。煎茶の持つ爽やかな香りと、ジャスミンの華やかに舞い包む優しい香りが何層にも重なり合う協奏をお楽しみいただけます。

ジンジャーほうじ茶



じっくりと焙煎したほうじ茶をベースに、香り高い2種類の生姜をブレンドしました。ホッとするような優しいほうじ茶の香ばしさのと、スッキリとして少しスパイシーな香りを感じることができます。さらに、黒豆や棗を加えることで甘みに厚みを出し、シナモンをブレンドすることで複雑で心地良い香りに仕上げました。

作成したポジショニングマップ





今後のお茶の販売に向けて

私たちは、中山間地における茶の特性を最大限に活かし、高付加価値化を推進していきたいと考えています。

また、安全で高品質な茶の生産を行うことで、国内外の消費者に信頼される茶を提供し、さらなる市場拡大を図ってまいります。



有機栽培への思い・意向

私たちは、この本山地区を香りの産地にしていきたいと考えています。窒素値とお茶の香りはある程度、相関関係にあるという研究結果もあり、香りに特化したお茶作りは有機肥料と相性が良いと考えています。肥料たっぷりではなく、この土地の風土、個性を活かす畑作りを進めます。



研修を受けて感じたこと

今回の研修にて自社商品を改めて見つめ直すことにより、そのお茶の持つ魅力や特徴を新たに発見する事ができました。

また、直近お茶の販売イベントに出店する事が増えているため、このチャート図などを活用できればと思いました。

引き続きより良いお茶を作るために日々精進していきたいと思えます。



ご清聴ありがとうございました！