

手摘みの自園茶葉を使った高付加価値化の取組について

豊田加茂農林水産事務所

豊田市内で江戸時代から茶農家を営む「高香園」は、美味しい茶づくりのため、自然仕立て、手摘み栽培にこだわり、栽培から加工、販売まで、すべて自園で行っています。

また、ブランド化や新商品の開発に取り組み、抹茶やほうじ茶の焼き菓子、ほうじ茶オレなどの販売を通して、自園茶葉の高付加価値化に取り組んでいます。

1 取組のきっかけ

茶葉の消費量が落ち込む中、茶の産地として知名度の低い豊田市で経営を続けるためには、他社商品との差別化や、新しい販売方法、商品開発による茶葉の高付加価値化が必要と考えました。



こだわりの「手摘み抹茶の焼き菓子」

2 取組内容と成果

商品開発では、自園の茶の味が前面に出る商品にするため、茶以外の材料にもこだわり、委託製造先と試行錯誤しました。

また、全国で手土産やお歳暮などに選ばれるブランドにすることを意識して、ロゴマークは昔からの包装紙のお茶壺の意匠をもとにリデザインし、リーフレットや袋なども一目で高香園の商品と分かるように改めました。

他にも、茶葉加工の工場見学やお茶摘み体験を積極的に実施し、多くの方に「高香園」の魅力を実際に見て知ってもらう機会をつくり、コアなファンになってもらえるよう工夫しました。

取組の結果、自園での直売に加え、百貨店等の店頭やインターネットでの販売など、販路が拡大しました。認知度が上がり、茶葉の高付加価値化に繋がりました。

3 今後の展望

顧客を増やすための取組や、こだわりである自然仕立ての栽培方法を、近年の気候変動の中で維持するための取組を行う予定です。



リデザインしたロゴマークと
開発商品パッケージ