



鹿児島堀口製茶(有)



6次産業化に取り組んだ背景

- お茶の需要が減っている危機感から急須が無くても飲めるお茶や若い意識を持った女性をターゲットとした商品の開発を行った。
- お茶を飲むだけでなく食べるという文化も提案したいとの思いからレストラン茶音の蔵（さおんのくら）をつくり、自社茶園で育てたお茶を使用した和食を提供している

家庭のお茶需要
の減少

世代に寄り添う
お茶の提案

お茶のワークショップ
お茶のレストラン
新商品開発

6次産業化の取り組みの効果

TEAET（ティーエット）商品

商品コンセプト

- ・自分たちで育てたお茶
- ・化学農薬だけに頼らない栽培方法
- ・自然で健康おいしい商品づくり

パッケージ・デザイン

- ・若い女性にも手に取ってもらえるような可愛い見た目

TEAETブランド（ラインナップ）

- ・緑茶パウダー
- ・緑茶ドリップ
- ・独自の茶種（ウーロンブラックティ）
- ・フレーバーティ

2016年 開始
2017年 853万円
2018年 1000万円超（見込み）



6次産業化の取り組みの効果

茶音の蔵 (さおんのくら)

想い

- ・ 飲むお茶だけではなく食べるという食文化も提案したい

料理

- ・ 自社茶園のお茶を使った創作和食の会席料理
- ・ 季節で内容を変え、料理で四季を感じてもらえる
- ・ 女性を中心に、またお祝い事などにも利用

売上げ

2016年	700万円 (3月~12月)
2017年	980万円
2018年	1,093万円



6次産業化の取り組みの効果

ツアー受け入れ・お茶体験

きっかけ

- ・ 地元小中学校の工場見学やPTAなどの視察対応が多い

対応

- ・ 広報的な立ち位置での案内を行う（食育）
- ・ 視察ではなく観光の要素を取り入れて商品（お土産）を販売

結果

- ・ 自治体主催のツアーの受け入れ施設、食事場所
- ・ 地元ホテルのツアー立ち寄り（お土産・休憩）



今後の課題

- ・ お茶のワークショップを充実させる⇒体験型観光の確立
- ・ お茶離れ（急須でお茶を飲まない）している方に間口を広げ、お茶に親しんでもらう。



自社茶園・系列茶園
・270haの茶園を管理
・IPM農法
・スマート農業

JGAP (ASIAGAP移行中)
FSSC22000
レインフォレスト認証

鹿児島堀口製茶

茶葉生産
荒茶・碾茶製造

地元焼酎メーカー

(お茶仕込み焼酎)
KIMONOプロジェクト
(東京オリンピック)

SNS情報発信

大隅ティーナリー

茶音の蔵
(お茶の創作和食)

和香園

国内営業部

海外営業部

ECサイト

直営8店舗

- ・志布志市港湾商工課
- ・志布志市観光特産品協会
- ・大隅観光みらい会議
(広域DMO)
- ・フェリーさんふらわあ
- ・国内旅行エージェント
- ・香港インバウンド

- ・お茶体験・茶摘み体験
- ・ほうじ茶焙煎体験
- ・お茶のワークショップ

ローフード
(食育屋)

- ・お茶のかき氷
- ・和カフェ

TEAET商品

- ・緑茶ドリップ
- ・パウダー・ティーバック
- ・フレーバーティー
- ・ウーロン紅茶