

佐賀県茶商工業協同組合

ソース混合調味料・茶

基本情報

対象国	香港・インドネシア等	輸出額	1,282万円（1月末）	加盟者数	26社
主な販売先	商社・現地レストラン	活動地域	佐賀県	品目数	複数
希望スキーム	直接輸出	備考	-		

ニーズを捉えて新たな取組を推進しつつ、地域一丸となって輸出拡大を目指す

輸出コンサルを活用しながら生産者・茶商・自治体等の関係機関が一体となって輸出を推進。うれしの茶を飲料用途から調味料用途に拡大する取組を実施する等、輸出先のニーズを捉えた新たな挑戦も実施。

団体概要

所在地	佐賀県嬉野市
設立年	2007年
事業内容	組合員商品の共同購買事業 佐賀県茶の販売促進事業 等
認証取得	-
生産規模	-

佐賀県茶商工業協同組合



うれしの茶

取組の経緯 / 概要

- ・特許庁地域団体商標海外展開支援事業、中小企業診断士のJAPANブランド育成支援事業等を活用し、海外でのうれしの茶ブランドの確立・商品のローカライズ・オンライン対応可能な体験型商品の開発等を行い、輸出実績を着実に積み上げてきた。
- ・組合員の輸出量は順調に推移し、2015年度は輸出実績が確認できなかったが、翌年度以降は8トン、16トン、39トンと年々倍増しており、輸出単価の引き上げにも注力。
- ・継続的な輸出の確立や佐賀県産茶葉の活用等を目的とし、佐賀県内の関係機関が一体となり、うれしの茶グローバル産地協議会を設立し、GFPグローバル産地づくり推進事業にも取り組んでいる。

取組の成果

- ・輸出額：約409万円（2018年度）→1,282万円（2022年度1月末）
→約4,036万円（2023年度目標）

取組のポイント

生産者からメーカーまで巻き込み、地域循環型輸出モデルを確立し、産地全体としての輸出力強化に取り組む

輸出を進める上で抱えていた課題

TASK

課題

1

残留農薬基準をクリアした上での安定した品質管理・安定した輸出用荒茶生産量の確保

TASK

課題

2

安全を裏付ける国際認証の取得・「斬新さ」を印象づける新商品の継続的な投入が必要

TASK

課題

3

輸出への障壁を感じている組合員の知見底上げを行いつつ、茶商分散型輸出へ対応

輸出成功のポイント

クラスターとして茶生産者へのフォローを実施

JA中心に、品質管理や生産量確保に関する実証結果の検討を重ね、茶生産者への指導を強化、継続して地域一帯で取組む

少量の輸出実績を着実に積み上げ、産地全体としての輸出力強化

FSSC22000の取得を目指し、研修や事前審査を通じて実現に向けた検討事項を可視化、ニーズに応じて確固たる地位の確立

相互補完関係を構築し、地域循環型輸出モデルを確立

産地全体として輸出先を広げるとともに産地内での競争を回避し、各市場の状況を共有することで茶商間の相互補完を図る

サプライチェーン別取組

安全性・優位性を生かした新商品の開発

- ・ うれしの茶の特徴を生かした「濃縮茶」の開発や海外のレストランシェフとの「旨み調味料」の共同開発
- ・ 残留農薬値の比較検証

直接輸出のノウハウを組合内で共有

- ・ 自前で流通まで実施していることで輸出先と直接交渉できている強みがある
- ・ 輸出拡大時にも商流を維持できるよう知見を共有

新商品も活用して効果的なPRを実施

- ・ 新商品について、海外展示商談会・レストランでのテストマーケティングを実施
- ・ フィードバックを商品改良に生かしつつ市場性を検証

商品選定・開発

流通

販売

今後の輸出拡大に向けて

現状のコネクションを維持して継続的に現在の取組を推進しつつ、新規開拓・新商品開発等新たな挑戦も実施していく。

参加事業者を増加させてより多くの関係者を巻き込みつつ、規制取組・環境取組等輸出産地としての取組を推進し、手を取り合って輸出拡大できるような環境の醸成に努める。