



三重県 株式会社まるゑい

『北勢地域の茶農家と連携し、伊勢茶を直接輸出で世界へ』

【主な品目】

茶（抹茶、煎茶）

【主な輸出先国・地域】

アメリカ、オセアニア、EU等

【輸出取組の概要】

- ◆ 生産者と連携し、輸出対象国の残留農薬などの基準に合わせた茶生産を実施。
- ◆ 生産された茶葉を毎年安定して買い取り、製造・保管・配送を一貫して行い、茶製品の確保と品質管理を徹底。
- ◆ 直接、海外顧客へ出向き、25か国以上に販売。自社HPは、英語だけでなくアラビア語、スペイン語など計8か国語に対応。
- ◆ 令和6年12月にフラッグシップ輸出産地として農林水産大臣認定。

【輸出実績】

	輸出額(千円)	出荷時期
令和6年度	225,000	通年
令和3年度	100,000	

【取り組む際に生じた課題】

- ・生産者の高齢化や後継者不足による茶生産量の減少。
- ・食の多様化やインバウンド需要の高まりにより、国際的な信頼やマーケティング面の強化が必要。

【生じた課題への対応】

- ・生産継続が困難な茶農家の農作業を支援。生産部門の立ち上げに向けて若手社員を生産現場に出向。
- ・海外顧客との直接取引により、顧客の要求を的確に把握し、ニーズに合った商品を販売。
- ・国別に異なる規制や有機JASやFSSC22000、ハラルなど多岐にわたる国際認証を取得。

【対応の結果】

- ・親子3代にわたる強固な関係を茶農家と構築。
- ・国際認証の取得や規制対応により、25か国以上に輸出拡大。
- ・直接、海外顧客と情報交換することにより、日本産製品の良さや日本文化を伝えることができ、また、収穫体験やグリーンツーリズムなどインバウンドの拡大にも寄与。

【今後の展望】

- ・伊勢茶の生産基盤の維持に向けて、茶畑や荒茶加工施設の集約と作業の効率化が可能となる体制の構築。



商品の抹茶



アラビア語表記のHP

المانشا هو نوع من الشاي الأخضر الذي يستخدم في حفل الشاي ويستخدم أيضا على نطاق واسع في الطوابع اليابانية والانس كريم المشهور والانس كريم والشوكولاته وتكون في الطبخ.

المانشا عبارة عن أوراق شاي مطحونة لكي طريقة تصنيعة تختلف عن لريقة صنع شاي الصينيا. يُجرّ الأوراق ويُجفف وتُسحق ثم تُطحن في مطحنة تُسمى "شايوسو". كان الشاي المطحون طارفاً شتهك حتى فترة إيدو. في طقوس الشاي يُطحن الشاي في اليوم السابق يُستهلك. للاستخدام المنزلي، يُباع المانشا على شكل مسحوق. تُغلف في كيس بلاستيكي. لمنع فساده، يُحفظ في وعاء محكم الإغلاق في إن بارد ومظلم بعد الفتح. هناك نوعان: "كوتيشا" (شاي كنيف)، وهو حمر داكن، و"أوسوتشا" (شاي خفيف)، وهو أخضر مزرق راق. بالنسبة كوتيشا (شاي كنيف)، تُحضر ثلاث ملاعق صغيرة ممثلة من المانشا تُسكب فوق كمية قليلة من الماء الساخن، وتُرفع حتى تُصبح كثيفة بما يكفي لتشبه حساء الحساء، ولهذا السبب تُسمى "كوتيشا الحمر". أما