

静岡商工会議所は「会員・地域から頼りにされる会議所」をめざして、会員企業を応援しています。会議所を上手利用されている会員の皆様から、会議所活用法をご紹介します。

## 食用オイル「茶ノ実油」を商品化し、お茶の新しい魅力を発信



(株)白形傳四郎商店 代表取締役社長

白形雅則 さん

イナ デンシロウ

電話 0120-17-1046

http://www.shirakata.co.jp/

弊社は茶商として大正12年に創業し、昭和元年に静岡に移転。昭和30年からは、茶業界でいち早く通信販売事業を開始。オリジナリティあふれる銘茶商品を開発し、高級スーパー、飲食店、航空会社への業務用商品の卸売事業も展開しています。さらに平成12年、米国人「Denis Tea Inc.」をカリフォルニアに設立。北米、欧州やアジア各国への日本茶の輸出事業にも力を入れていきます。

弊社の事業は拡大していますが、緑茶の消費量は減少傾向にあり、静岡産地では生産者の高齢化と後継者難か

ら茶畑の耕作放棄地も増えています。こうしたなかで、お茶の新しい魅力として「茶の実からしぼった油」を食用オイルとして商品化できないかと、数年前から取り組んできました。

茶の実の油は、すでに中国でも商品化されていますが、静岡県産のお茶の実から搾油したいと考えました。

茶の実における油の含有率は約25%で、いままでの搾油率は7%。弊社は独自の製法を開発し、搾油率を13%に向上させることに成功できたため、2014年に事業化を決断しました。

茶の実油は、鮮やかな黄金色で、甘味と旨味が凝縮されたナッツ系の風味で、ほのかな若草の香りが特徴です。

茶の実油の成分分析をしたところ、動脈硬化・高血圧・心疾患などの生活習慣病を予防・改善すると言われているビタミンE、オレイン酸を豊富に含んでいることがわかりました。

商品名を「茶ノ実油 GOLD T EA OIL」、販売価格を105mlで

5000円とし、10月の「世界お茶まつり2016」で限定100本を完売。

静岡市の「手打ち蕎麦たがた」では、在来蕎麦を茶ノ実油と岩塩につけて食べるスタイルを提案しており、「MIKUNI SHIMIZU」では、鶏肉料理のソースの素材として活用するなど、料理人の皆様から高い評価をいただいています。

今後も更に研究を重ねて事業の高性能化を目指し、お茶農家さんの活性化にもつながれば、と願っています。

事業化にあたっては、静岡県「経営革新計画」承認と経済産業省「地域産業資源活用事業」認定をいただき、補助金や販路開拓の支援を受けています。



世界お茶まつりで限定販売



鮮やかな黄金色のオイル



茶の実

### 企業経営者の「新たな挑戦」を支援します

「経営革新計画」は、将来のあるべき姿を具体的に示し、新たな挑戦を通じて、着実にその姿に到達するための経営計画です。

補助金や低利融資といった支援策のほかに、「経営革新計画」を作成し、承認を得ることで、経営目標・経営戦略の明確化が図れ、全社員が一丸となって取り組むきっかけがつけられるという大きなメリットがあります。

また「計画を作成するなかで、新たな課題も見つかり、早期に対応できた」という声もいただいています。

「新商品のアイデアがある」「他にはないサービスを展開したい」という考えをもつ地域企業の「経営革新計画」作成を支援します。

#### 私たちが支援します!



小澤美穂子 杉山毅 鈴木健太郎 染野尋美



望月一樹 中島光美 望月典江 水越万明

経営 TEL054-253-5113 (静岡)  
支援課 TEL054-353-3401 (清水)