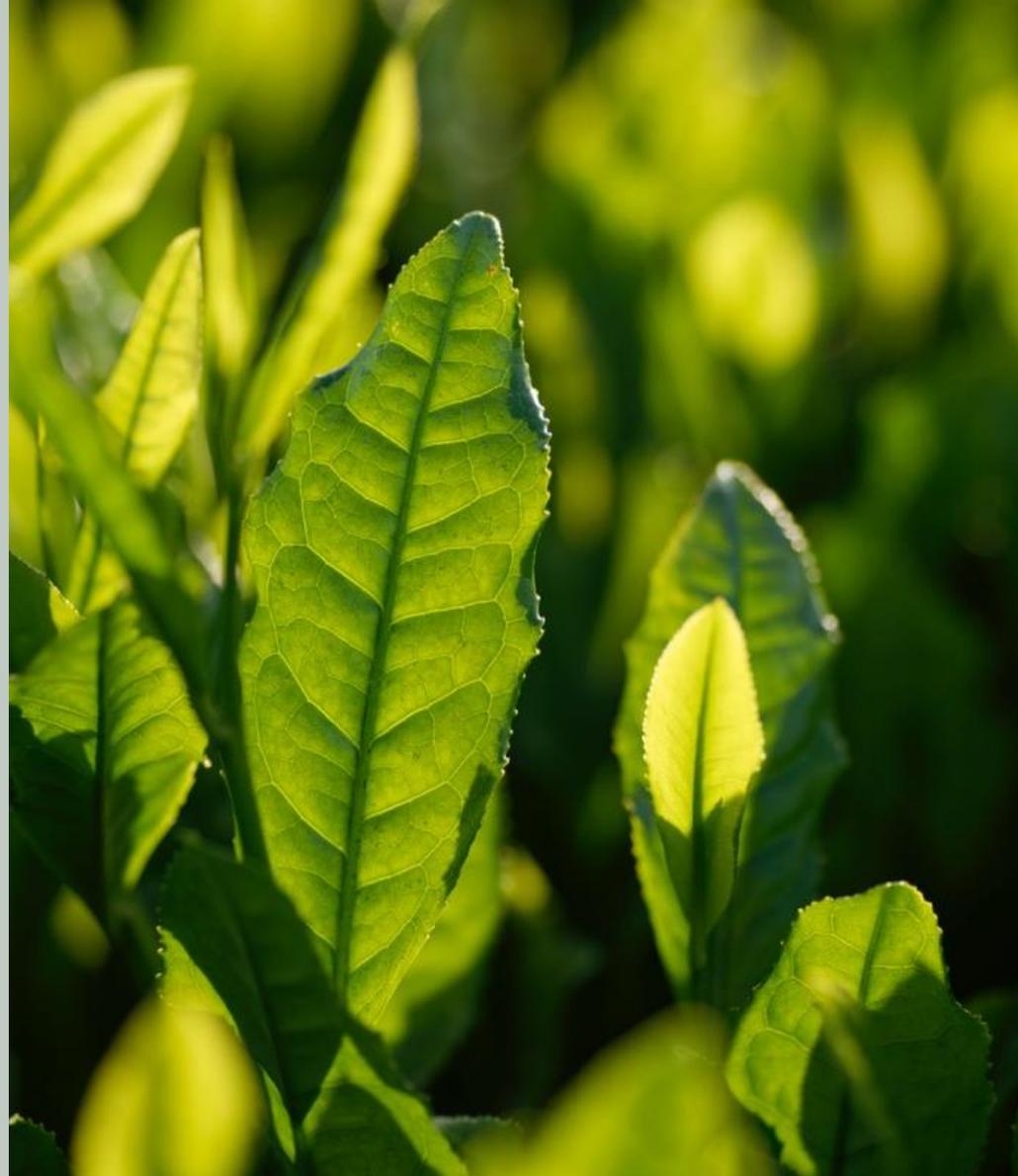

和香園について

株式会社 和香園

2023年 11月

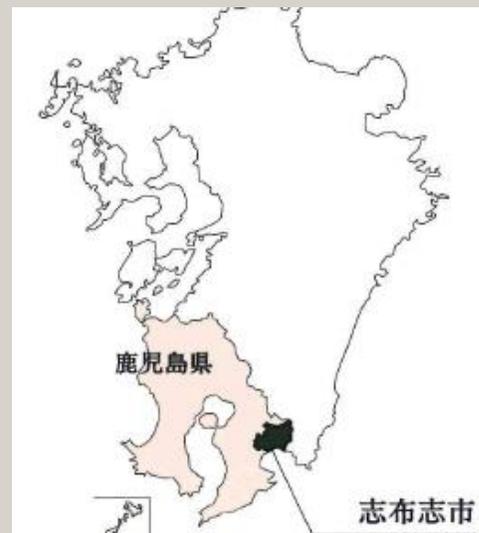


わたしたちのお茶 について

環境に優しい栽培方法は人間にとっても良い環境である

わたしたちは、70年余り、鹿児島県志布志市の自然豊かな大隅の大地にて土づくりから製造、販売までを一貫しております。台風をヒントに、水と風を使い害虫を吹き飛ばす機械の自社開発や、循環型の堆肥を使用するなど、茶園の自然生態を尊重しながら、お茶づくりを続けています。

日本では数少ない茶葉の受入から、袋詰め工程まで国際食品安全基準FSSC22000を取得。2021年には、レインフォレストアライアンス認証を取得しました。



会社概要

Company profile



会社名 鹿兒島堀口製茶有限会社
所在地 鹿兒島県志布志市有明町蓬原758番地
代表者 代表取締役社長 堀口 大輔
設立 1989年
茶園面積 270h (自社農園 130h a 系列農園140ha)
TEL 099-475-0931 (代表)



会社名 株式会社 和香園
所在地 鹿兒島県志布志市有明町蓬原758番地
代表者 代表取締役社長 堀口 大輔
設立 1989年
直営店舗 鹿兒島県内 6店舗
TEL 099-475-1023 (代表)



会社名 大隅ティーナリー株式会社
所在地 鹿兒島県志布志市有明町蓬原758番地
代表者 代表取締役社長 堀口大輔
設立 2017年
TEL 099-475-2255 (代表)



製造部門(鹿児島堀口製茶)



- ・国内最大級の荒茶工場・碾茶工場
- ・国際認証 FSSC22000 取得
- ・レインフォレスト認証取得

- ・自社茶園・系列茶園合わせて300ha管理
- ・IPM栽培により残留農薬基準をクリア
- ・有機JAS圃場も所有



茶畑戦隊茶レンジャー 出動！！



こだわり

—無化学農薬栽培にこだわり—

Observing tea

No Pesticide

「いい茶は、健康的な環境から生まれる。」という考えから生まれる。」

という考えから生まれた『茶畑戦隊 茶レンジャー』水と風で害虫を吹き飛ばす

『ハリケーンキング』雑草と蒸気で除草する『スチームバスター S L』など、5台の

オリジナルマシンを現在運用しています。農薬や除草剤に頼らない安全な

お茶づくりを目指して『**I P M農法**』を推進しています。



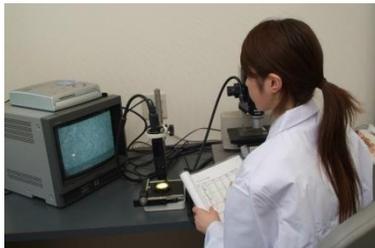
害虫駆除

ハリケーンキング・・・水圧の高い水と強風で、農薬に頼らないお茶作りを実現しています。
散水スプリンクラー・・・散水をこまめに行ない、害虫が寄り付かないようにします。

雑草駆除

スチームバスター・・・足元の雑草をボイラーで発生させた270～300度の蒸気にさらし雑草を枯らします。

※これまで茶園周縁部の雑草対策は草刈機や手作業が中心だったため、この自動草刈り機やこのスチームバスターの導入で、年間約6千時間に及んでいた除草作業は大幅に削減され、**成木への除草剤散布はゼロになりました。**

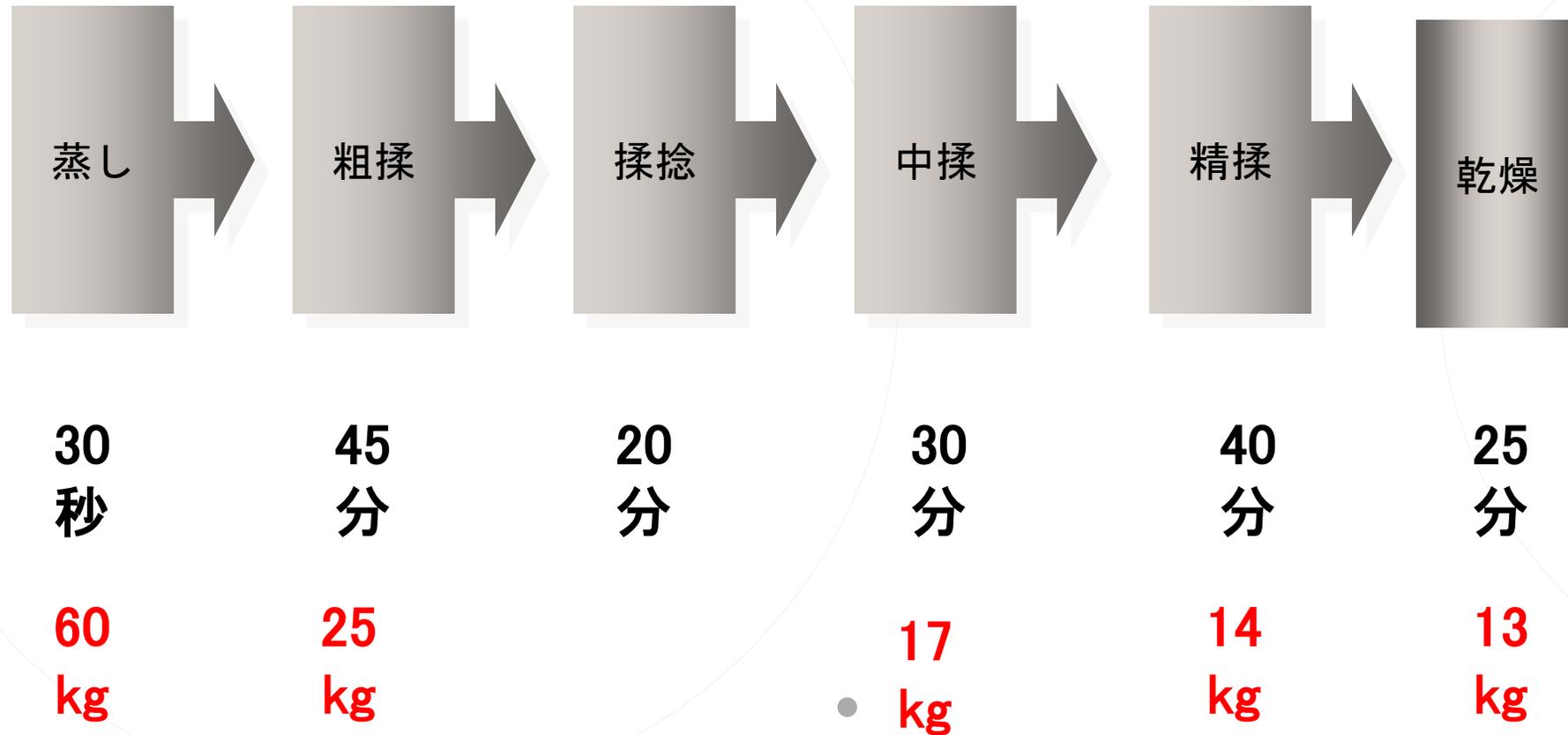


環境にやさしい施肥技術への取り組み



鹿児島堀口製茶では、年1回、秋に施肥計画を立て、それに沿った施肥を行っています。ただ、土壌は変化するため、定期的に土壌分析を行い、土壌の状態がどうなっているかを厳しく検討し、その結果を計画に反映させています。利用する肥料は基本的に有機肥料で、消費者の安心はもちろん環境へもきめ細かく配慮します。土壌分析に基づいた施肥によって、肥料の使用量は必要最小限に抑えることができコストダウンにも結びついています。

お茶の製造



-35

-47

こだわり

－茶畑から販売まで－

Observing tea

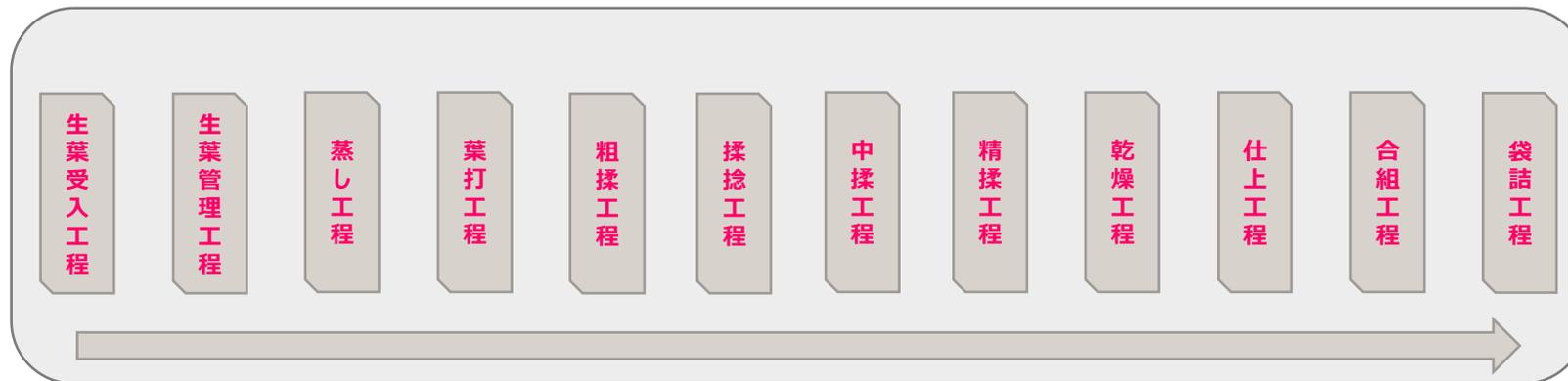


①国内でも有数な生産量

土作りからこだわり、苗植え、茶園管理まで自分たちで行い、自社茶園 **140ha** に系列茶畑 **160ha** を含む合計、**300ha** の直営茶畑を有して安定的な生産を行っています。

さらに2014年の5月からは、完全無化学農薬による茶葉作りに取り組んでいます。

②一貫した生産体制 「茶園→荒茶→仕上げ→袋詰め→販売」 お茶の製造工程



茶葉の栽培から製造・販売まで一貫した体制が和香園品質です。茶園と販売を直結することにより、更に『美味しさ』と『安心』の輪を広げます。私たちは、未来につながるお茶づくりを目指しています。

※和香園では日本で数少ない、荒茶工場から仕上包装工場までFSSC 22000を一貫取得しております。

和香園認証取得状況



安心を追求した「**有機 J A S 認定**」

有機 J A S マークは、農林水産大臣が定めた品質基準や表示基準に合格した農林物資の製品につけられる認定マークです。



F S S C 22000は、フードチェーンを通じて**最終消費者に安全を提供**するための国際規格です。

I S O 22000の内容に加えて具体的な衛生管理の手法が追加されており、食品関連事業者にとって取り組みやすい企画となっています。

レインフォレスト・アライアンスは**社会と市場の持つ力で、人と自然にとってより良い未来の創造を目指すことを使命**とし、森林や生態系の保護、土壌や水資源の保全、労働環境の向上や生活保障など、**厳しい基準を満たした農園にのみ「レインフォレスト・アライアンス認証」**が与えられます。

主な受賞歴(製品/国内)

日本茶AWARD

- 2018年**
露地深蒸し茶 さえみどり プラチナ賞 (深蒸し煎茶(無被覆)部門)
Ohsumi Oolong Black Tea 審査員奨励賞 (水出し茶部門)
- 2019年**
木魂(露地)極 プラチナ賞 (普通煎茶(露地)部門)
露地さえみどり プラチナ賞 (深蒸し煎茶(露地)部門)
Ohsumi Oolong Black Tea ファインプロダクト賞 (水出し茶部門)
- 2021年**
暖樂極 ファインプロダクト賞、審査員推奨賞受賞

温暖な気候と良質な地下水を誇る大隅地域で

圧倒的な成長力を実現する鹿児島堀口製茶グループ

有機農業やスマート農業をはじめとした

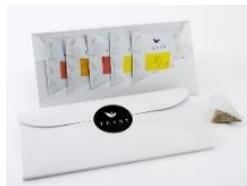
人や環境に配慮した生産・経営の展開が評価され

多くの賞を受賞いたしました

製品の受賞



OMOTENASHI SELECTION
2020年
フレーバークリーンティー
TEAET大隅シリーズ 金賞



料理王国
100選
2021
2021年
TEAETアソートセット
料理王国100選 選定

主な受賞歴(製品/海外)

おくみどり釜炒り茶がUK発「食のオスカー」で三つ星を受賞！

Greatest Taste Awards 2021

Greatest Taste Award は、
英国の高級食品小売業組合
“The Guild of Fine Food”が主催する、
世界最大規模の食品の国際大会。

「**食のオスカー**」とも呼ばれ、
一流のシェフやバイヤーが「おいしさ」を
基準に審査し、**上位1~2%**には
最上位の三つ星が与えられます。

2021年には、14,000点以上の応募の中から、
和香園のお茶が多数受賞しました。



受賞結果

- 三つ星 おくみどり釜炒り茶
- 二つ星 あさつゆ
- 一つ星 フレーバーグリーンティー大隅ゆず
あらびき茶



Japanese tea Selection 2021

Japanese tea Selectionは、
急速な健康志向の高まりとともに
日本茶への関心が高まるパリで開催される
日本茶コンクール。

パリの一流シェフ、バイヤーから
一般消費者まで広範囲に渡る方々が
味・香り・水色により審査し、
上位3茶には金賞が与えられます。



受賞結果

- 金賞 深蒸し煎茶あさつゆ
- 銀賞 普通煎茶さえみどり
ほうじ茶極
Osumi Oolong Tea



受賞歴



2023 Japanese Tea Selection Paris 2022 金賞「カクホリ 紅茶べにふうき」

フランス パリで開催されました授賞式 / グランプリ審査にて、部門内最高賞「グランプリ」を獲得

2022 プレミアムティコンテスト2022 3ツ星受賞

2022 日本茶AWARD2022 プラチナ賞受賞

2022 Great Taste2022 (イギリス) 2ツ星、1ツ星受賞

2021 Great Taste2021(イギリス) 3ツ星、2ツ星、1ツ星受賞

2021 Japanese Tea Selection Paris2021(フランス) 金賞、銀賞、銅賞受賞

2021 日本茶AWARD2021 ファインプロダクト賞、審査員推奨賞受賞

2020 Japanese Tea Selection Paris(フランス) 銀賞、銅賞受賞

2020 OMOTENASHI Selection 2020 金賞受賞

2019 日本茶AWARD プラチナ賞、ファインプロダクト賞受賞

2018 日本茶AWARD プラチナ賞、審査員推奨賞、日本茶輸出組合理事賞受賞

国内外にてその他多数受賞



カクホリ シングルオリジンで品種を味わう

「釜炒り茶おくみどり」

イギリスで開催されたGreat Taste 2021にて三ツ星受賞★★★
昔ながらの親しまれていた釜炒りによる香ばしい味と香り

「普通煎茶さえみどり」

Japanese Tea Selection Paris 2020 銀賞受賞
お茶本来の優しい香りとしっきりした味

「深蒸し煎茶ゆたかみどり」

濃厚な味わいとお茶の渋みのバランス

「ほうじ茶さわやかな甘さ」

さわやかな甘さと香りが際立つ逸品

「深蒸し煎茶さえみどり」

普通煎茶のさえみどりよりまろやかな味わい



輸出初期～

- 地元の方の紹介から始まった御縁
- バイヤー誘致からの取引の開始
- 取引開始 18年前？
- 2018年 初の訪問
- 各種展示会参加

輸出を行う際のハードル

- ・ 輸出の際に問題となる化学農薬の残留基準
- ・ 発送に伴う貿易の知識
- ・ 海外市場での具体的な要望 ・ 国際認証の必要性
 - ※アメリカの工場登録や企業登録
 - ※ヨーロッパのトレイシーズ
 - ※HACCP認証など



和香園時代(今)

- 国内茶価の低迷と消費者のリーフ離れ
- 直接輸出で学んだこと
- レギュレーションの変化
- 各国のトレンドの変化
- 国内卸販売量の上昇









ありがとうございました

• www.wakohen.co.jp



www.instagram.com/horiguchiseicha_wakohen/



www.facebook.com/teaet.jp



099-475-1023



sales@wakohen.co.jp