



株式会社小柳津清一商店  
小柳津正男 代表取締役

熱心な研究と柔軟な姿勢が、  
より良い仕事につながっていく。



参加しています。静岡茶を盛り上げるため積極的に取り組んでおり、工夫を凝らし見た目にも楽しい茶水を作っています。

### 美味しさへの追求が 深蒸し茶へのこだわり

私どもでは主に深蒸し煎茶を扱っています。深蒸し茶は茶の生葉を普通蒸し煎茶の約2倍、60秒以上じっくりと蒸して作るため、茶葉の形は短くて粉が多く、淹れたお茶は深く濃い緑色で、まろやかな口当たりと甘み・コクが特徴です。

一般的には牧之原などの日照時間が長く、茶葉が肉厚で苦味が強くなりがちな産地のお茶に多く用いる製法で、長く蒸すため香りが少なくなるといいます。しかし、弊社では静岡市内の安倍川・薬科川流域にある本山のお茶を深蒸しにして香りや味を引き立たせております。

本山茶は川根と並ぶ銘茶で、香り高く旨味があります。そのため、深蒸しにしても香りが豊かで、キレのある味に仕上がるのです。あらゆる研究を重ね、美味しさを追求した結果、このお茶にたどり着きました。

### 熱心な研究と取組で 常に他を先駆けていく

私は昔から研究熱心で、気になることは必ず調査や検証を行います。例えば、茶の成分を調べる近赤外線分析機や茶を保存する冷凍庫の導入にあたっては、実際に複数のメーカーの製品で比較調査を行いました。その結果、近赤外線分析機はお米の分析計として開発された静岡のメーカーのものを、おそらく県内では一番早く導入し、冷凍庫はよりお茶の鮮度を保てる、マイナス60度という超低温冷凍庫を採用しました。

研究熱心という点、事実や数字を基に、良いものをいち早く取り入れていく点では、他社には負けないと自負しています。



### 熱心な研究と柔軟な姿勢が、 より良い仕事につながっていく

静岡県は、日本一のお茶処です。お茶は県の基幹産業であり、茶業に携わる企業や事業者は数多く、弊社もそのひとつで、1949年に父が荒茶仲買業として創業しました。初めは静岡市中の間屋を中心に、次第に全国の小売店や消費者へと顧客を増やしていきました。1977年に私が入社してからはさらに販路を拡大し、香典返しとして需要が高い葬儀屋や、小売では最もお茶が購入されるスーパーへもお茶を卸すようになりました。

このように弊社は時代に合わせ、売り方や会社の体制を柔軟に変えてきました。さらにはペットボトルのお茶の普及により、急須でお茶を淹れて飲む習慣が減ってきたことから、飲むだけではないお茶の味わい方を提案しようと、2006年にはお茶とお菓子とカフェの店「雅正庵」をオープンしたのです。お茶に合う、お茶を使ったオリジナル菓子を開発するという、新たな挑戦でもありました。

### お茶とスイーツを楽しむ 新たなスタイルの提案

雅正庵の出店当時からの看板商品「鞠福」は、静岡県産の抹茶を使用した生クリームとこし餡を羽二重餅で包んだ大福です。販売開始以来改良を続けており、抹茶の量を2~4倍に増やしてみたところ、3倍の濃さが最も美味しかったため、「濃い抹茶の鞠福」として販売を始めました。すると売上数は従来品の2倍を記録し、モンドセレクション金賞やコンテストでも最優秀賞を受賞するなど、高い評価を得ています。

他にパウムクーヘンなどの焼菓子、ジェラートやパフェなどのデザート、ランチの生パスタなど、私の発案を元に様々な商品を開発しました。いずれも開発担当者が品質にこだわって厳選した素材と、自社の石臼挽き抹茶を贅沢に使ったもので、濃厚な抹茶の風味が楽しめる、お客様に大変好評です。

また、今年5年目を迎える「茶水プロジェクト」<sup>\*1</sup>には、毎年

### お客様の安心のために 品質管理を徹底

お客様へ安心で安全なお茶を提供するため、品質管理の徹底に努めています。お茶は生産から加工に至るまでその過程が確認できるよう、自社の品質基準に基づいて栽培履歴を管理しています。さらに本社工場、牧ヶ谷第二工場は世界的食品安全基準である「FSSC22000」<sup>\*2</sup>の認証を取得しました。

いまや国内でも抹茶を購入してもらうには、国際基準を満たしていることが大切ですから、認証取得はこれまで以上に、多くのお客様にご満足いただけるものと感じております。

### 世界中の方々へお茶とともに 幸せとよろこびを

現在、欧米や東南アジアなど海外へも、リーフ茶や粉末茶、抹茶などを販売しています。コロナ禍により一時は輸出量が減りましたが、徐々に回復してきています。今後は輸出に力を入れ、静岡県1位を目指して、お客様に喜ばれる品質・鮮度の良いお茶を、世界中へとお届けしていきます。将来は冷蔵コンテナ1つすべてを、お茶でいっぱいにしたいですね。

<sup>\*1</sup> 茶水プロジェクト：静岡茶を使ったかき氷を通じ、静岡茶の魅力を発信するプロジェクト。2022年は県内の製茶問屋やカフェなど57軒が参加

<sup>\*2</sup> FSSC22000 (Food Safety System Certification 22000) : ISO 22000をベースに要求事項を追加した、より高度な食品安全マネジメントシステムに関する国際規格

**企業データ**



- 会社名 / 株式会社小柳津清一商店
- 代表取締役 / 小柳津正男
- 所在地 / (本社) 静岡県静岡市駿河区向敷地1198-1  
(牧ヶ谷第一工場) 静岡県静岡市葵区牧ヶ谷2287  
(牧ヶ谷第二工場) 静岡県静岡市葵区牧ヶ谷2315  
他に東京営業所・大阪営業所・手越工房あり
- TEL / 054-259-6775 FAX / 054-259-6869
- 創業 / 1949年2月
- 事業内容 / 緑茶の再製販売、お茶を原料とする食品製造および販売、菓子の製造および販売(お茶とお菓子とカフェの店「雅正庵」運営)
- 直営店 / 雅正庵千代田本店、雅正庵焼津西小川店、雅正庵ペイドリーム清水店(取得認証)
- FSSC22000 (本社工場・牧ヶ谷第二工場)
- 有機 JAS 認定
- ハラル認証
- http://www.oyaizu.co.jp