

# 茶葉を使った地紅茶等香味茶と

## 玉露のブランド力を活かした茶産地の活性化

### 【要 約】

八女産地紅茶研究会を平成 22 年に設立し、茶葉を使った地紅茶等香味茶の試作、商品化および消費宣伝 P R 等を行い生産拡大を図った。

玉露研究会を平成 22 年に設立し、ホテルとの連携で玉露を使ったカクテル、スイーツの商品化、ガラス茶器による水だし玉露の呈茶を提案し、新たな需要の開拓を図った。

### 【目 的】

茶葉を使った紅茶等香味茶の需要増加に伴い、消費者の嗜好の把握、需要に応じた生産技術を確立する。また、紅茶にハーブ等を組み合わせたフレーバーティーの試作を行い、商品化を推進する。

全国茶品評会 13 連覇など全国一の品質を誇る玉露のブランド力を活かすため、有名ホテルと提携した玉露の用途開発を行う。

### 1 活動対象の概況

八女産地紅茶研究会                      会員 11 名  
地紅茶等香味茶生産志向農家

玉露生産者                                      671 名

### 2 活動の内容等

#### (1) 地紅茶等香味茶の商品化

一般消費者を対象に嗜好調査を行い、調査結果を元に紅茶の加工研修、検討会を開催した。その中でハーブを組み合わせたフレーバーティーの試作、ウーロン茶の試作等を行い、新商品の開発・販売に繋げた。

#### (2) 地紅茶等香味茶の生産技術確立

加工製造研修、テイasting研修、互評会を行い生産技術の確立を図った。また、紅茶以外の茶葉を使った香味茶の試作を行った。

#### (3) 玉露ブランドを活かした玉露等用途開発

有名ホテルと連携し、玉露を使ったカクテル、スイーツ等の新用途開発を行った。また、今までにない玉露の楽しみ方としてガラス茶器による氷だし玉露の呈茶を提案した。

### 3 活動の成果

#### (1) 地紅茶等香味茶の商品化

研究会メンバー11紅茶を1煎ずつ詰め合わせた研究会のオリジナル商品「八女紅茶 Select パック」を製造し、販売を行った。紅茶だけでなく、烏龍茶やレモングラス紅茶の製造・販売も行い、新たな流通ルートの開拓につなげた。

#### (2) 茶葉を使用した新香味茶の製造・販売

各生産者が独学で製造を行っていた紅茶の製造について、研究会を設立し研修を行うことで品質の安定が図られ、併せて消費・販売 PR も行うようになった。その結果、研究会設立前の平成 21 年の紅茶製造量は 1.8t であったが、平成 25 年には 2.6t に増加した。

#### (3) 玉露の新用途開発

氷出し玉露の呈茶は、ホテル内レストランで新茶時期のメニューとして採用され、八女玉露の周知拡大が促進された。さらに、シェフとの連携により玉露のオリジナルカクテル、スイーツが開発され、販売されるようになった。



写真1 研修会の様子



写真2 八女紅茶 Select パック



写真3 玉露の冷茶用呈茶セット

### 4 今後の見通し又は課題

八女産の地紅茶の認知度が上がり、販売は拡大している。今後はさらなる販売拡大と増産体制の構築、八女紅茶としての共通認識基準の確立を推進していく。

また、八女玉露についてもさらに周知拡大を図り、呈茶方法や利用方法の提案により新たな需要の開拓を行い、販売拡大に繋がるよう推進する。

課題名：茶葉を使った地紅茶等香味茶と玉露のブランド力を活かした茶産地の活性化

平成 23～25 年度