

わたしの商工会議所活用法

「静岡ブランド」

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。会議所を上手に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。

パッケージや楽しみ方の提案でお茶は新商品に生まれ変わる



株式会社 マルヒデ岩崎製茶
代表取締役

岩崎泰久 さん

電話 054-271-1010

<https://ameblo.jp/mixcha>

<http://plustea2010.shop-pro.jp>

した帳簿を見ながら、茶問屋や専門店の皆様の指導を受けて、経営を学びました。

お茶は、産地名のシールを貼るだけで売っていたので、いろいろな魅力をお客様に伝えきれませんでした。パッケージ、茶器、もみ出しなど、見せ方を変えるだけで、新しい商品に生まれ変わります。

弊社は、茶農家の次男に生まれた父が昭和34年、安倍川上流の俵峰、俵沢、玉川の茶農家のお茶を買い取って問屋に売る仲買商として、郷島で創業。昭和40年代には製茶工場を完成し、静岡県内外からお茶を仕入れて加工し、内外的専門店に卸す問屋業に転換。平成元年には北番町に事務所を構えました。

私は会計士をめざして東京で勉強していました。平成7年から会社を手伝い始めたところ、翌年の新茶シーズンに父が急死したため、会社を継ぐことを決めました。事業を順序立てて学んでいたわけではなかったので、先代が残

たとえば「富士山静岡緑茶」は、新東名・静岡SAで販売する商品として開発。短い滞在時間の中でお客様の目に留めていただけるように、富士山型のパッケージに三角のティーバッグ5個を入れ、家康公をお殿様、まちこをお姫様のイラストで表現し、2つセットで買えるようにしました。

こうした商品が、お茶に親しむきつ



「茶あ飯の素」調理例：トースト



「しずおか茶あ飯の素」864円

かけとなり、次は普段の生活で飲むお茶を購入するお客様が増えています。

今回開発した「茶あ飯の素」は、昭和レトロなパッケージです。茶問屋の技術のひとつは、異なるお茶をブレンドして、お茶の味・香りに立体感をもたせるブレンド力にあります。そこで、静岡の海産出汁屋さんとコラボして、6種類の静岡茶と4種類の出汁をブレンドしました。ご飯に混ぜて、チャーハンやおにぎりとして、さらにパスタに混ぜたり、スープとしても楽しめる食べる静岡茶です。

弊社は商工会議所とともに、静岡のイメージアップにむけて、東京をはじめ各地のイベントで、これらの商品をPRしていきます。

私たちがお手伝いします!



熊野博隆

観光・サービス課

TEL054-253-5113

静岡ブランドの確立へ 家康公にちなんだ商品を発信

観光飲食部会では「余ハ此處ニ居ルプロジェクト」に取り組んでいます。これは「静岡市の民よ、我はここにおるぞ。輝かしい駿府のブランドを取り戻せよ」との徳川家康公のお言葉を想定したキャッチコピーです。

家康公にちなんだ商品として、弁当、菓子、お茶、味噌、佃煮、蕎麦など食品の他、ゆかりの地を巡るツアー商品も提供しています。昨年はツーリズムEXPOに参加し、当事業のPRを行いました。

本年は、10月に京都二条城で開催される「大政奉還150周年記念イベント」に併催される物産展に参加します。

今後、様々な機会に当プロジェクトをPRし、ブランドの確立に向けて邁進していきます。