



お茶の正香園

公民教材開発論A班

竹松譲、野口貴史、駒谷泰成
保谷和広、渡邊まどか
岸剛史、小山祐樹



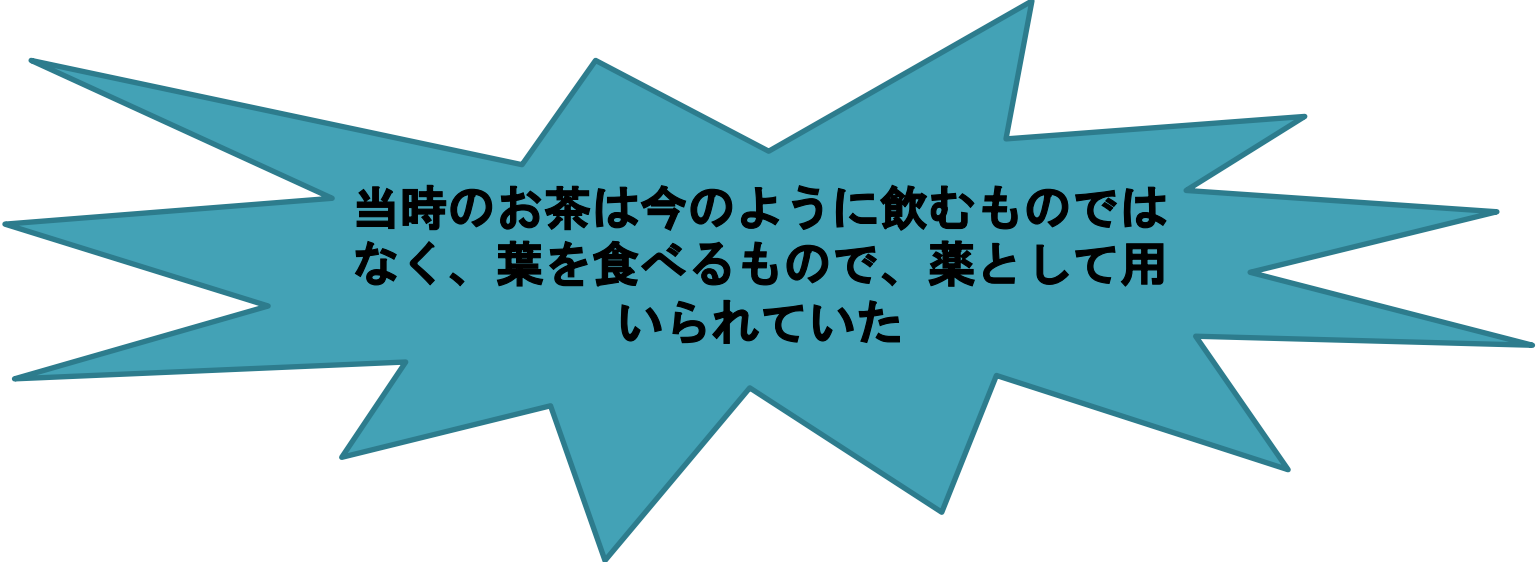
お茶の歴史

お茶はいつ??どこで??

中国の雲南省西南地域で初めて茶樹が
発見された！！

発見されたのはなんと紀元前！！

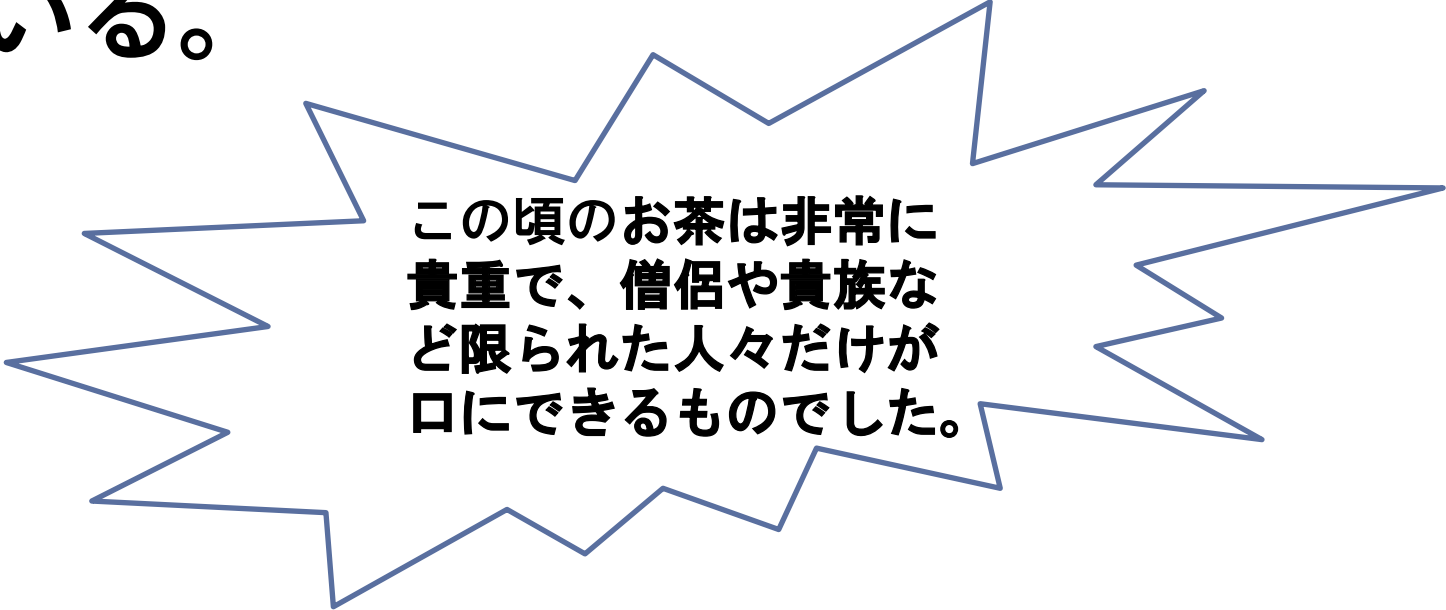
日本はこの頃**縄文時代**



当時のお茶は今のようには飲むものではなく、葉を食べるもので、薬として用いられていた

日本に伝わったのはいつ??

日本に初めてお茶を伝えたのは、**最澄、空海ら遣唐使**だと考えられている。



この頃のお茶は非常に貴重で、僧侶や貴族など限られた人々だけが口にできるものでした。

江戸時代のお茶の歴史

初期...急須でお茶を淹れる文化が日本にもたらされた。

色は**緑**ではなく**茶褐色**。



中期...茶葉を蒸してもみ、乾かす「**青製煎茶（宇治製法）**」を確立します。＝現在とほぼ同じ方法。

色は**緑**になる。

缶入りのお茶誕生

10年もの開発・研究
期間を要したとい
います。

1981年...伊藤園が世界初の缶入り
茶飲料（烏龍茶）を発売した。



1985年...世界初の缶入り緑茶飲料
「缶入り煎茶」を発売した。



1989年...『おーいお茶』の誕生

ペットボトル入りの緑茶誕生

1990年...伊藤園が**世界初のペットボトル入りの緑茶飲料(1.5ℓ)**を発売。

※1996年...500mlの小型ペットボトルも発売開始。



2000年...ホット用
ペットボトルも発売。

お茶がより
手軽に飲め
る!!

お茶の効果・効能



緑茶の効果・効能

カテキン

健康成分の代表格、カテキン。その効果は...

- **血中コレステロールの低下**
悪玉コレステロールを減らしてくれます。
- **体脂肪低下作用**
カテキンが脂肪の吸収を穏やかに
- **がん予防**
さらなる研究成果が期待される
- **抗酸化作用**
お茶は、健康に役立つ“最強の抗酸化飲料”
- **虫歯予防、抗菌作用**
「お茶でうがい」は効果的

緑茶の効能 続き

- ・ **カフェイン**

カフェインで気分爽快

- ・ **アミノ酸（テアニン）**

旨み成分テアニンでリラックス

- ・ **ビタミン**

体内でつくれないビタミンを豊富に含む

- ・ **サポニン、その他の成分**

サポニンには抗カビ作用・抗炎症作用・抗アレルギー作用・血圧降下作用・肥満防止作用・抗インフルエンザ作用などの有効性があり、緑茶の苦味はこのサポニンが原因です。その他にも、フッ素やミネラルなどの成分も含まれています。

正香園について



お店紹介

- 正香園

住所：新潟県上越市本町5－3－24

TEL 025-523-8686

FAX 025-523-0850



商品について

- 越後棒茶

- ・ 2009年モンドコレクション銀賞入賞

- ・ 雪室で熟成させた一番茶の茎を薄火で焙じ、越後・上越産コシヒカリの玄米を配合した、コメどころ越後の名にふさわしいお茶である。

焙じ茶の香ばしさとコシヒカリ玄米の甘みが特徴の正香園オリジナル商品！！



商品の購入方法

- **小売販売、卸売販売、通信販売**で購入することができる。
- 卸売販売について
原信、ナルスなどのスーパーでも
買うことができる。

商品の売り上げランキング

- 第一位 熟成（緑）
- 第二位 越後棒茶
- 第三位 熟成（ピンク）
- 第四位 煎茶 香峰
- 第五位 よもぎどくだみ茶



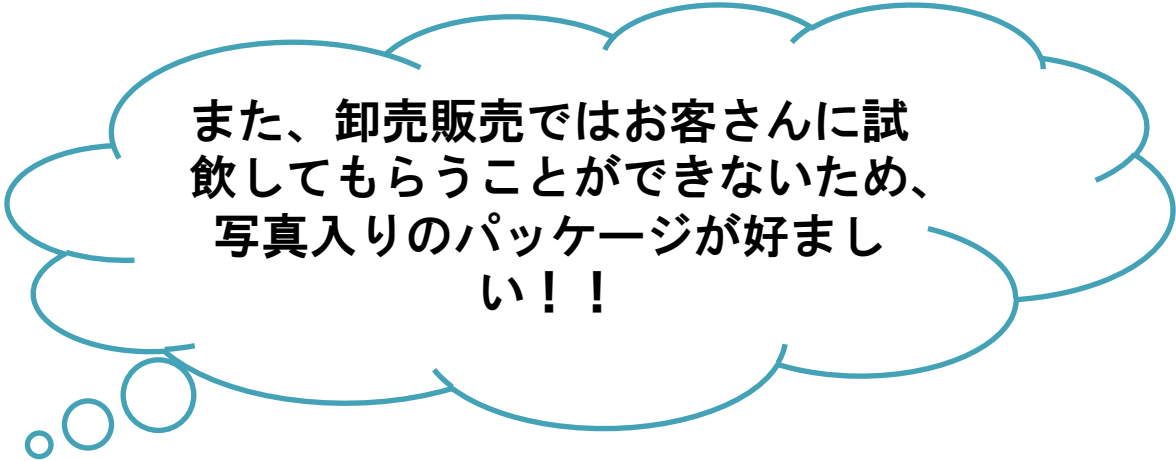
ここで・・・！！

- 正香園の松木成徹さんに質問してみました！！



Q 1 ,なぜ卸売販売ができるの？

- A 1 ,独自の製茶工場を持っているから
→製茶工場で独自につくっている
ため、商品をスーパーなどで売ることが
できる。



また、卸売販売ではお客さんに試
飲してもらうことができないため、
写真入りのパッケージが好まし
い！！

Q 2,なぜ海苔とお茶を一緒に販売しているの？

- A 2,理由は二つある！！

理由①：海苔とお茶は保存方法が一緒なので保存しやすい。

→海苔もお茶も湿気に弱い

理由②：海苔とお茶は贈答品としてセットで購入されることが多い。

Q 3,なぜお客さんに試飲してもらうの??

- A 3,お店に足を運んでくれたお客さんにお茶を飲んでもらうことで、自分の好みのお茶を買ってもらうため。



お客さんを大事に
していることがわ
かりますね！！

Q 4 ,お茶を作るときに苦労することは??

- A 4 ,お客さんのニーズに合ったお茶をつくること

色、味、香りの全てが伴うものは作れない＝お客さんのニーズに合わせることが大事！

ちなみに・・・

色をきれいにだす場合、水がおいしくないとききれいな色はだせない！お茶は目で飲むものだと言われ、色の競争があった時代があったそうです。

正香園の特色①

1, 製茶工場をもっている！

→昔は消費地には製茶工場はたくさんあった。



しかし・・・

今はあまりない！！

県内では村上を除くと、
ここだけ！！

つまり、上越の気候・風土にあった
商品をつくるができる。



正香園の特色②

2, 店舗がたくさんある

- 本店、製茶工場（糸魚川市）
- 白馬通り店（糸魚川市）
- 上越店（上越市）
- 新井店（妙高市）

お店のPR活動

- NPO企画の美味しいお茶の入れ方教室
- お店に足を運んでくれたお客さんに試飲してもらう
- アーケード内でイベントがあれば多くの人に試飲してもらう
- 通信販売（インターネット）をしている
→通信販売は1年半くらい前からやっている

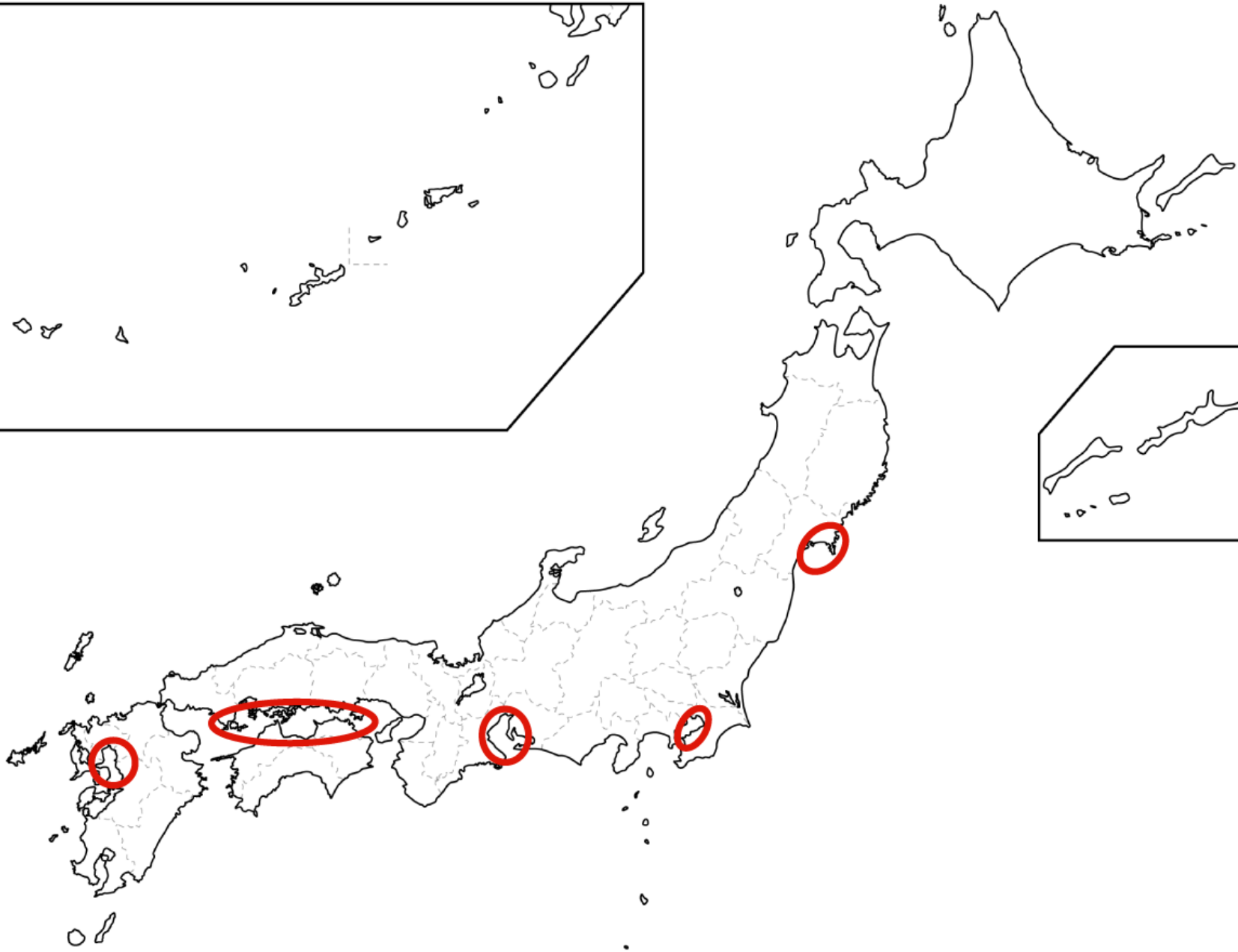
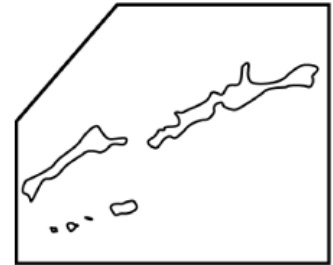
長野、県内の人が買っている

お茶から見る地域性

- お店の場所によってお客さんが多く買っている商品が異なる。
- 高田 ・ ・ ・ 棒茶が8～9割
- 糸魚川 ・ ・ ・ 棒茶と葉茶が半々
- 新井 ・ ・ ・ 玉露が多く飲まれている

ちなみに関東では葉茶が好まれている！！ほうじ茶はほとんど飲まない！！

すし屋で粉のお茶が使われているのは安いという理由と消費量が大量だからだそうです。



のりの歴史

- 古代では、税としてののりが納められており、702年に、定められた「大宝律令」に記述されていることから、**2月6日は海苔の日**になっています。当時は、高価なものでした。
- 江戸時代に入り、養殖が始められ、広く人々の生活に普及していきました。

のりの力

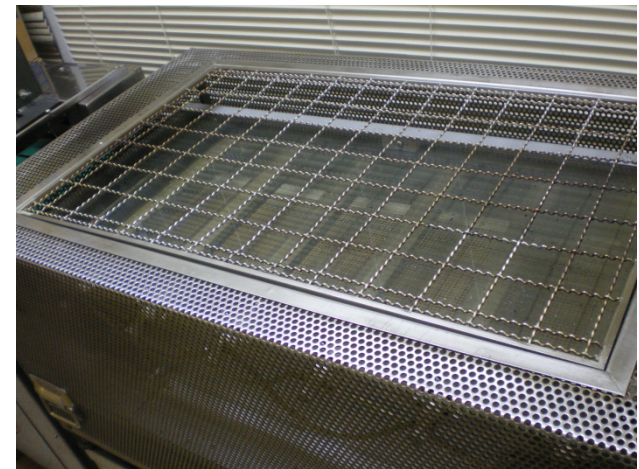
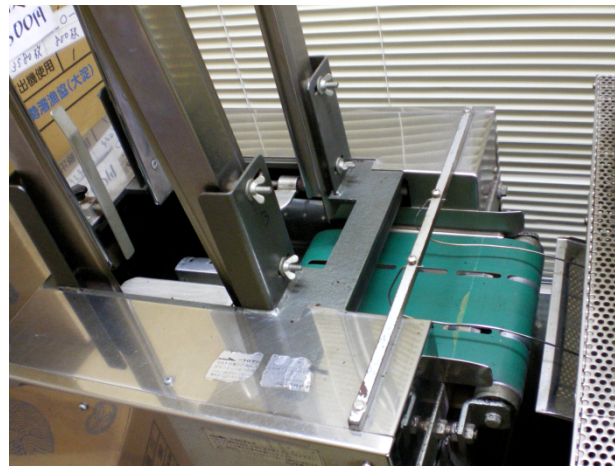
- 美肌効果（ビタミンC）
- 便秘解消
- 豊富なビタミン（A、B1、B2）
- 貧血予防
- 豊富なカルシウム
- 豊富なタウリン・タンパク質
- がん予防

正香園ののり

- 全国各地（千葉県や九州）から生ののりを仕入れており、正香園上越店では、**その場で一枚一枚丁寧に焼いています。**
- お客様に**高品質ののり**を提供するために、**品種を絞り**、大量仕入れ・加工を行っています。
- 贈答品で、**お茶とのりのセット**での販売がメインです。（単品でも、焼きのりがあります）

のり焼きについて

- のり焼きにおいて、資格などはないが、一枚一枚の生のりの品質に応じて、**火力・焼き時間**を調節しており、**熟達した経験による技**が求められます。
- 週に1回、ガラス越しで**のり焼きの実演**を行っていますので、ぜひ一度ご覧ください。



正香園ののりを食べてみました

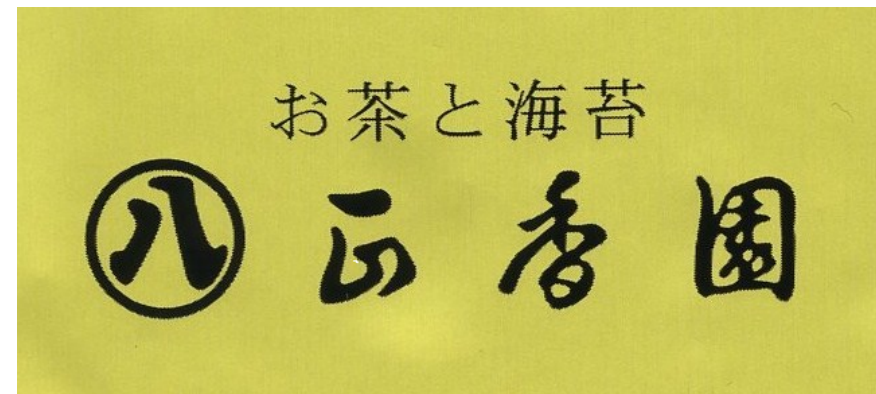
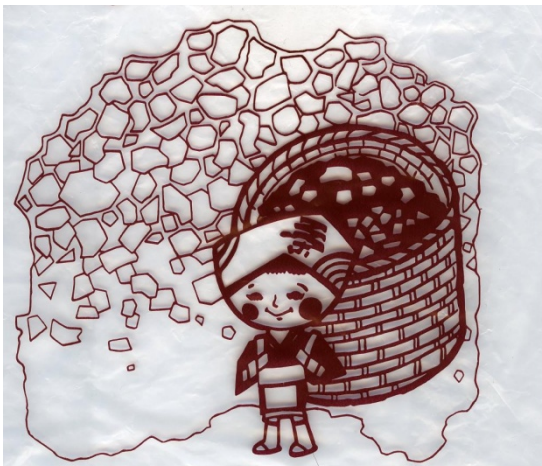
- おにぎりで食べてみました！！



- 豊かな**香り**は食欲をそそり、**パリパリ**とした**食感**で、**美味しかった**です。

のりと生活

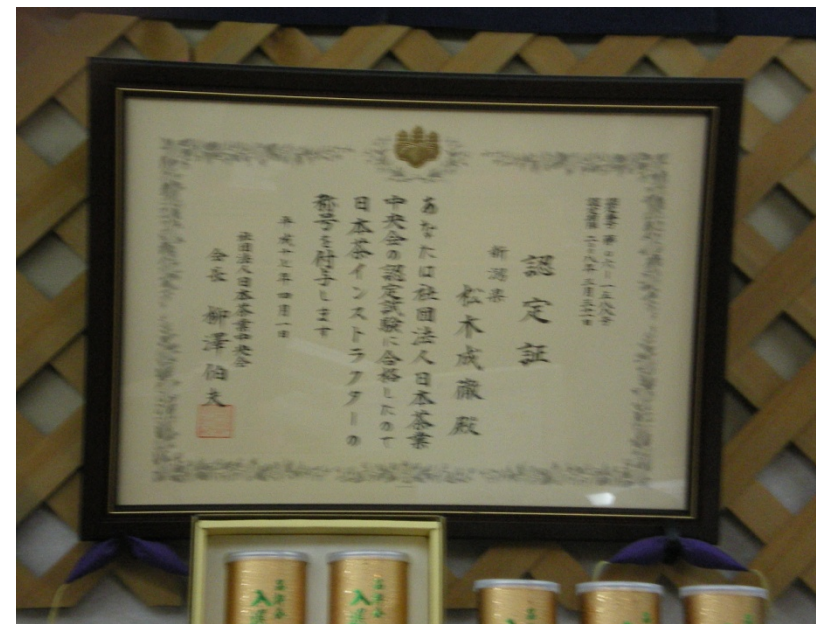
- のりは、学生や仕事でお弁当を持参する人がいる家庭で多く消費されています。
- のりは栄養価が高く、健康管理にも役立ちます。
- ひとり暮らしの方も、ご飯のお供に正香園ののりはいかがでしょう？



商品紹介



お茶ソムリエについて



お茶ソムリエって？

- ・ お茶ソムリエとはNPO法人日本茶インストラクター協会が主催している認定試験に合格し資格を取得した人。
- ・ 資格にも以下の3種類がある。

初級者

日本茶アドバイザー

日本茶インストラクター

上級者

日本茶マスター



お茶ソムリエの主な活動

茶関係業者の人が専門性向上・販売のために取得するほかにも様々な活動を行っている。

＜アドバイザー＞

販売店での消費者への指導・助言、日本茶教室でのアシスタント、茶関連イベントでの案内役など

＜インストラクター＞

日本茶教室の開催、学校・カルチャースクール等各種講習会講師、日本茶カフェプロデュース、通信教育添削講師、日本茶アドバイザーの育成・指導など

＜マスター＞

各種研修会・講習会講師、日本茶インストラクターの育成・指導など

日本茶アドバイザー

- ・ 日本茶に対する関心が高く、茶全般の知識及び技術の程度が消費者の指導・助言やインストラクターのアシスタントとしての適格性を備えた初級指導者。

日本茶インストラクター

（店長さんが持っている資格）

- ・ 日本茶インストラクターは、「日本茶」に関する専門的な知識や技術を持ち、消費者や初級指導者を指導するスペシャリスト

日本茶マスター

- ・ 日本茶インストラクターとしての活動・経験を有し、日本茶に関する専門分野の知識及び技術の程度が特に優れた上級指導者。（＊インストラクター歴3年以上が条件）

認定試験の内容

● 1 次試験 ●

筆記試験(マークシートによる五肢択一方式)

【 試験分野 】

茶の歴史、茶業概要、茶の栽培、茶の製造、茶の利用、茶の化学、
茶の品質審査と鑑定、茶の健康効果、茶の加工方法、インストラクション技術

● 2 次試験 ●

実技試験

- 1.茶鑑定試験(産地・時期など)
- 2.インストラクション実技試験

場所：全国で行われている。

受験生の3～4割は茶関係
業者で多くは主婦の方が多いとか・・・



資格を持つメリッ

ト ■ ■ ■

①お客さんへの**きちんとした商品説明**ができる。

→お茶の専門的知識を理論的に学んでいる

→**分かりやすい説明**ができる！

②商品に**付加価値**がつく。

→「お茶インストラクターの人が作ったお茶」という付加価値が商品の信頼性などを宣伝できる！

①お客さんへのきちんとした商品説明

- ・小売業も営んでいる正香園さんにとって、専門的な知識でもって様々な商品を説明し販売できるのは大きな強み！！

- ・ ・ ・説明に加えて、**試飲**を行っているのでお客さんの

満足度も高い！

- ・商品説明の外にも「美味しいお茶のいれ方」「お茶の健康法」などお茶に関する知識も広いので**様々なニーズに対応できる！！**

②商品に付加価値がつく

- ・現在は**流通網が発達**しているために、どこからでも商品が送る事が可能になった。
 - 「わざわざ上越で買わなくても・・静岡から取り寄せよう！！」
 - お茶の産地同士でも争いに・・・

そこで・・・ **「他の商品との差異をつけること」**が必要。

差異つまり付加価値（値段以上の価値になるもの）

＊正香園の「越後棒茶」がモンドセレクションで銀賞をとったのも付加価値をつけるため。