

令和3年6月3日

富士市ほうじ茶宣言 ～ほうじ茶の香りがするまちへ～ について

本市では、富士のお茶の魅力や品質の高さを全国に発信するとともに、低迷する茶業の活性化を図るため、昨年度から「富士のほうじ茶」のブランド化に取り組んでおります。

茶の生産地における「ほうじ茶」のブランド化は全国的に珍しく、静岡県内では初の取組となります。

準備期間として実施してきた昨年度の成果を踏まえ、今年度から本格的な販路拡大に向けた事業を推進していくに当たり、これまでの取組内容及び今後の展開について下記のとおり報告いたします。

併せて、「富士市ほうじ茶宣言」と銘打ち、本市は“ほうじ茶の香りがするまち”を目指して尽力していくことを宣言いたします。

記

1 これまでの取組について

- ・特徴ある新たなほうじ茶の開発
- ・富士のほうじ茶を使用したコラボ商品の開発
- ・富士のほうじ茶一煎パックの製作
- ・テストマーケティング・バイヤーへのヒアリング実施

2 今後の展開について

- ・本格的な販路開拓
- ・富士のほうじ茶グルメの展開
- ・富士のほうじ茶インスタグラムの開設

問合せ

産業経済部農政課農業振興担当

担当／道倉・名切

電話／0545-55-2781 内線電話番号／2569

FAX／0545-53-2550



いただきへの、はじまり 富士市

～富士市ブランドメッセージ大作戦展開中！～



1 富士市ほうじ茶宣言について

宣言 本市は“ほうじ茶の香りがするまち”を目指して尽力していくことを宣言いたします

本市では、年間を通じて温暖な気候と平野部から中山間地までの標高差を活かし、古くから基幹作物として茶の栽培に取り組んできました。

近年、全国的に煎茶の需要が伸び悩む中、新たな切り口から茶業の活性化を図るため、本市では、特色である「**自園自製自販**」の強みを活かし、昨年7月から「ほうじ茶」のブランド化事業に取り組んでおります。

令和2年度は準備期間と位置づけ、ブランド化の方向性を検討しながらPRの準備を進めてまいりました。そして、今年度から大々的に販路拡大・認知度向上に向けて展開していくに当たり、「**富士市ほうじ茶宣言**」と銘打ち、市としてより一層の力を入れて取り組んでいくことを宣言いたします。



2 これまでの取組について

1 特徴ある新たなほうじ茶の開発

本事業の推進に当たり、**牽引役となる特別な商品**が必要であることから、**J A富士市茶レンジャーほうじ茶部会**の4軒（西村製茶・村松製茶・秋山製茶・山田製茶）に協力いただき、**株式会社 JTB パブリッシング**・日本茶バリスタの**倉橋佳彦氏**の監修のもと、既存のほうじ茶とは一線を画す高品質なほうじ茶の開発を行った。

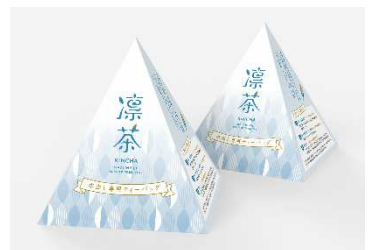
一番茶の茎のみを時間をかけ丁寧に選別し、特殊な機械で焙煎した**浅炒りほうじ茶**と**深炒りほうじ茶**を、試行錯誤の末にたどり着いた割合でブレンドして仕上げている。

茶葉のブランド名を「**凛茶**」とし、**香りにこだわったプレミアムなほうじ茶**と一番茶の茶葉を少し加え**水出しに特化した夏向けのほうじ茶**の2つを商品化した。

現在、市内の事業者とともにパッケージの製作を進めており、今年8月から販売開始を予定している。



本事業に取り組む4名



商品のイメージ



2 富士のほうじ茶を使用したコラボ商品の開発

本事業にご賛同いただいた、株式会社M I D様および富士高砂酒造株式会社様と連携し、富士のほうじ茶を使用した新商品の開発を行った。

(1) ほうじ茶リキッド

富士市にある株式会社M I D様と共同開発した商品。

富士のほうじ茶の味と香りを凝縮した20倍濃縮液で、水やお湯で割ることで手軽に本格的なほうじ茶を楽しむことができる。味と香りのバランスにとことんこだわり、何度も試作を重ねて完成した新商品。

液体であるため牛乳や豆乳、シロップとも簡単に混ざるため使い勝手が良く、お菓子作りや酒の割材として使用するなど、様々な活用ができる。

「優茶」の商品名で、本日6月3日から販売開始。



ほうじ茶リキッド「優茶」

(2) ほうじ茶スピリッツ

富士宮市にある富士高砂酒造株式会社様と共同開発した商品。

190年続く蔵元の技術と富士のほうじ茶がコラボレーションし、ほうじ茶の香りが引き立つ上質なスピリッツが完成。

異なる炒り具合の2種類のほうじ茶をブレンドしたものを原酒にじっくりと漬け込んで仕上げている。アルコール度数は25%で、お湯、ロック、炭酸水、いずれで割っても美味しく飲むことができる。

今年6月中の販売開始を予定している。



ほうじ茶スピリッツ

3 富士のほうじ茶一煎パックの製作

各種イベントや事業の中で富士のほうじ茶をPRするため、3gのほうじ茶ティーバッグが入った一煎パックを製作した。

使用している茶葉は富士市農協荒茶共販部会から仕入れた高品質な一番茶で、富士茶農協の伝統ある機械と高度な技術で焙煎して仕上げている。きれいな琥珀色が特徴の味わい深いほうじ茶。



富士のほうじ茶一煎パック

4 テストマーケティング・バイヤーへのヒアリング実施

ブランディングの方向性を検討するため、東京都内の飲食店においてほうじ茶のテストマーケティングを実施したほか、食品メーカーやホテル、百貨店等のバイヤー9名に対してヒアリングを行った。

調査の結果を分析したうえで、ターゲットの選定、ブランドコンセプトの作成等を進めている。



バイヤー向けヒアリングの様子

3 今後の展開について

1 本格的な販路開拓

昨年度実施したテストマーケティングや、バイヤーに対するヒアリングの結果を元に、主に首都圏をターゲットとして、凛茶をはじめ、市内の様々な店舗で取り扱っているほうじ茶の販路開拓を目指す。各地で開催される商談会や各種イベントへの出展を予定しており、商品の取り扱いだけでなく、本事業とコラボレーションしていただける企業や団体等の募集を積極的に行っていく。



商談会のイメージ

2 富士のほうじ茶グルメの展開

富士市民や富士市を訪れるビジネス客等の富士のほうじ茶に対する認知度向上を図るため、市内のホテルや飲食店に協力をいただき、各店舗でほうじ茶を使用したグルメを提供するキャンペーンを実施する。まずは、新たなご当地ほうじ茶グルメとして「富士のほうじ茶飯」を、道の駅富士川楽座および道の駅富士にて提供していく予定。



ほうじ茶飯のイメージ

その他にも、飲料として富士のほうじ茶を提供していただける飲食店や富士のほうじ茶を使用したグルメを開発・提供していただける事業者を募り、ほうじ茶の香りがするまちを目指す。

なお、現在、富士市伝法のプチ・ラパン様とともにほうじ茶スイーツを共同開発しており、近日発売予定となっている。

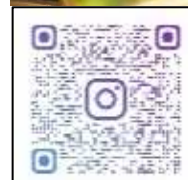


試作中のほうじ茶のロールケーキとドーナツ

3 富士のほうじ茶インスタグラムの開設

市内茶業者のほうじ茶やイベント情報、協力事業者の情報等を広く発信するため、富士のほうじ茶インスタグラムを本日開設し、随時PRを行う。

また、一般の方が参加できるインスタグラムを活用したキャンペーンを実施する予定。



アカウントの
←QRコード