



認定 6次産業化 2013年11月

- 2013年3月 ● 炒り機・選別機導入
- 2013年8月 ● みやざき6次産業化 チャレンジ塾受講
- 2013年11月 ● 6次産業化の 総合化事業計画認定
- 2013年12月 ● 三年番茶開発・商品化
- 2014年5月 ● 烏龍茶の商品化
- 2014年7月 ● 釜炒り紅茶商品化
- 2014年12月 ● 日本茶AWARD 2014にて、「釜炒り有機紅茶みなみさやか」が日本茶大賞特別賞を受賞

株式会社 宮崎茶房

茶葉を炒って作り上げた 希少なお茶



有機栽培の茶畑



烏龍茶製造

五ヶ瀬町で製茶業を営む宮崎さんは、一次産業としてのお茶栽培、二次産業としての製造・加工、三次産業としての流通販売を拡大するために、県農業振興公社の主催するチャレンジ塾等に参加し、多くの方々とのコミュニケーションを図り、世の中の動きや未来の姿を推測してきた。

そんな宮崎茶房の看板商品は「釜炒り茶」。一般的な煎茶のように蒸して作るのではなく、釜の火熱で炒るという珍しい製法が用いられ、さっぱりとした飲み心地と、香りの高さが特徴である。

安心して飲めるお茶にこだわり 手作業により手間暇かけて 作っています。

COMPANY INFORMATION

株式会社 宮崎茶房

加工 ● 直売 ● 農産レストラン

インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光農園

その他

住所 ● 宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町 桑野内4966

TEL ● 0982-82-0211



代表取締役社長 宮崎 亮さん

また、同社は無農薬栽培にもこだわりを持ち、誰もが安心して飲めるものを作ろうと、農薬の使用項目などに厳しい基準が設定された「有機JAS」の認定を取得している。

現在、五ヶ瀬町では少子化が進み、製造・加工だけではなく、流通経路の拡大と雇用の確保が大事と考える宮崎さんは、「品質向上の研究」と「販売量の確保」「販売経路の拡大研究」を念頭に置き、積極的な6次産業化の動きを見せている。