

有限会社海田園黒坂製茶

■6次産業化経営体名

有限会社海田園黒坂製茶（美作市）

■構成員

役員2名、パート5名

■経営の概要

茶園7ha、（10種の品種茶）

茶の生産・加工・販売

■経営方針

自然の恵みに感謝しながら茶の木と語り、
お客様に喜んで頂けるお茶作りを目指して、
茶園に優しい有機肥料を主体に、化学肥料との
バランスを考えて土づくりに時間をかけながら、
おいしいお茶をお届けするため精進する。

■HPやSNS等

HP：<https://kaitaen.com/>

■活動の内容

（1）6次産業化の経緯

昭和38年 茶の生産・加工・販売を開始（先代が創業）

平成17年 有限会社海田園黒坂製茶を設立

平成28年 六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画認定
岡山県農林漁業功労者表彰部長表彰 農産部門

平成30年 番茶と作州黒を使ったパスタソース（茶ノベーゼ）が
フード・アクション・日本アワード2018受賞

令和元年 茶ノベーゼが優良ふるさと食品中央コンクール（一社）食品産業センター会長賞

令和2年 岡山県農林漁業功労者表彰知事表彰 農産部門

岡山県茶品評会で最高位「中国四国農政局長賞受賞」多数

（2）主な加工品

茶ノベーゼ（茶葉と作州黒使用パスタソース）、茶れんげ（美作番茶入り・緑茶入り）

茶クッキー（緑茶・ほうじ茶）、ゆず緑茶、ミント緑茶、生姜ほうじ茶

美作番茶、品種茶、美作紅茶





(3) 主な販路

自家店舗、道の駅彩葉茶屋、マルイ(スーパー)、湯郷温泉、シロヤマテラス(ホテル)、天満屋岡山店(岡山県)、岡山高島屋(おかやま百選)、晴れの国おかやま館、道の駅みやま公園、JA岡山はなやか中央店、岡山ルートサービス(吉備サービスエリア)、農マル園芸、首都圏(とっとりおかやま新橋館、青鶴茶舗)、静岡茶市場、藤徳物産、ECサイト(自社サイト、おかチョク、47CULB、旅する久世福商店等)、茶葉卸店(はんのえ)

(4) 販売戦略

- 海田の茶葉の魅力、おいしさを知ってもらうために、茶葉を使った商品を開発して提供し、お茶に触れるきっかけを作るために6次化に取り組んだ。
- お茶の葉は煎茶・ほうじ茶・紅茶など、製法によってさまざまな味を楽しむことができ、そんな楽しみ方の新たな提案として、「パスタソース」や「お菓子」「果実入りのお茶」といった、新しい切り口のお茶商品の企画開発を行った。
- 家庭の食卓や団らんの場への使いやすい商品にし、今まで海田や海田茶を知らなかった人にも、手に取ってもらいやすく、お茶の可能性や魅力を知るきっかけになるよう工夫している。
- 土産品としても使ってもらえる商品づくり。国の6次産業化法の認定を受け、専門家のサポートを受け衛生管理や、商品のブラッシュアップ、販売店舗にあわせたパッケージデザインの提案を受けた。伝統を継承しつつ、新たな切り口でお茶の魅力を次の世代につなげていきたい。
- 商談会や物産展に積極的に参加し、新たな販売先の開拓に取り組んでいる。

■今後について

- 地元の子どもたちへの食農教育として茶摘み体験や玄米茶づくりなどの体験学習の場を増やす。
- 茶園に来ていただき、海田茶の生まれる自然豊かな景色・空気を肌で感じながら、茶摘み体験や工場見学、玄米茶づくりなどお茶体験に絡めた企画や、工場限定販売品など開発も行っていく。
- 出展販売やワークショップなどで、岡山県美作市海田地区が海田茶の産地であり、全国的に有名な「美作番茶」があることなど茶葉の魅力を知ってもらう機会を増やす。
- 県内のいろいろな農業者との交流や、食品製造業者の方に茶葉を使って商品作りに繋げもらう機会を増やしていきたい。

