



## 日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、  
安心な製品を応援します



report 08 2013年1月23日更新

## 磯田園製茶株式会社を レポートしました

自社農園で取れた肉厚の茶葉と  
味わい引き出す「深蒸し製法」で、  
第3期セレクションに輝く

第3期「ニッポンの食、がんばれ！セレクション」を受賞した磯田園製茶株式会社は、愛知県・渥美半島の恵まれた環境に立地。自社農園で育った肉厚の茶葉を中心に、こだわりの美味しいお茶づくりのため、たゆまぬ努力を続けています。取締役社長の磯田尚久さんにお話を伺いました。



磯田園製茶株式会社 取締役社長 磯田尚久さん

### 磯田園製茶株式会社 概要

住所：愛知県田原市大久保町仲原111

TEL：0531-22-0368

URL：<http://www.isodaen.co.jp>

### 第3期受賞製品

- ・ 深蒸し煎茶 岡女男面茶 金印

» 製品について詳しくはこちら

## お茶は、伝えていくべき“和の文化”

磯田園製茶株式会社は昭和29(1954)年、愛知県渥美郡にお茶の仲買業として独立・創業しました。昭和40年代からは製造も手がけ、高い品質のお茶を消費者のもとに届けています。

日本有数の農業生産高を誇る渥美半島に立地するだけに、自社農園の茶葉は逸品。磯田さんは「暖かい土地柄で、土壌も肥沃なので、お茶がすくすくと育ちます。茶葉が肉厚になるので、味の濃いお茶づくりが可能となるのです」と話します。その自社農園の茶葉を軸に、全国のお茶の長所をブレンドした製品など、品揃えは多彩です。

そんな同社では今後、お茶を中心としながらも、従来の枠にとどまらない展開を構想中とのこと。

「お茶は淹れる時の思いやり、ホスピタリティまで含めた“和の文化”のひとつです。文化としての観点から、飲み物としてだけでなく、お茶を使った小物など幅広く展開していきたいですね」と、磯田さんのお話は尽きません。



磯田園製茶株式会社の創業者・磯田義人さん  
(現在は会長)

## 肉厚茶葉の味わいを「深蒸し製法」で引き出す

第3期セレクションを受賞した「深蒸し煎茶 岡女男面茶 金印」は、自社農園の茶葉を「深蒸し製法」で加工したお茶。茶葉が肉厚だから深蒸しに耐えることができ、また深蒸しだからこそ肉厚茶葉の旨みが十二分に引き出されます。

「畑で育った茶葉から、毎年この看板商品に見合った茶葉を厳選してつくった製品です。年ごとの条件により、毎年全く同じ茶葉になるわけではありませんので、毎年新しいことにチャレンジして美味しいお茶づくりを目指しています」と磯田さん。栽培に使う水や酵素など、さまざまな試みを継続し、蓄積されたノウハウが、このロングセラー商品に生かされています。

一方、同社では店舗を営業していることで、買い求める消費者の嗜好の変化も感じているのだとか。「以前は新鮮な生のお茶の味が好まれましたが、最近は緑茶でも香ばしい味が好きという人が増え



ています。昔の味を守るだけでなく、時代の変化に合わせて新しい嗜好をご提案することで、飲む人に喜んでいただければ」。

長い時にわたり愛される、同社のお茶。その味の原点は、そんな思いにあるのかもしれない。



### ここがPOINT



茶葉は、蒸すことによって発酵を止めることができます。同製品に使われている「深蒸し製法」では、通常の倍程度長い時間蒸すことで、分厚い茶葉の発酵をしっかり止めることができ、肉厚茶葉の持つ豊かな味わいを存分に引き出すことができます。