

静岡茶をお届けしています。

プラスアルファのある



静興茶業株式会社



皆様の繁栄をお手伝いする。  
そのこだわりが、多くの付加価値を生んできました。



全国一の緑茶生産量を誇り、多くの茶問屋が軒を連ねる静岡にあって、私たちは創業1975年の若い茶問屋です。それでも、お取引実績を全国に広げることができたのは、お客様第一という基本に、徹底したこだわりをもってきたからでした。

たとえば、大量生産・大量販売の道を歩むのではなく、お客様のご要望に応じて、ロットの大小にかかわらず、迅速に商品をお届けできるよう努力を重ねてきたこと。また、単独の産地ブランドのみならず、味や香のご要望にお応えするためのブレンドも早くから重視し、おいしく個性あふれるお茶を御提供してきたこと。

そうしたプラスアルファのある姿勢が全国各地でご評価いただいていたのです。

もちろん、素晴らしい茶農家と出会えた幸運もありました。

小さな歴史ですが、私たちはそうした積み重ねを大切にしながら、今後も皆様の繁栄をお手伝いすると共に、皆様の笑顔と健康に溢れた「おいしいお茶のある生活文化」を広げていきたいと考えています。





## 仕上げも。品質管理も。 手をかけ、丹精こめて。

お茶づくりの世界もコンピュータ制御の機械化が中心になりつつあります。もちろん私達も機械を導入しています。

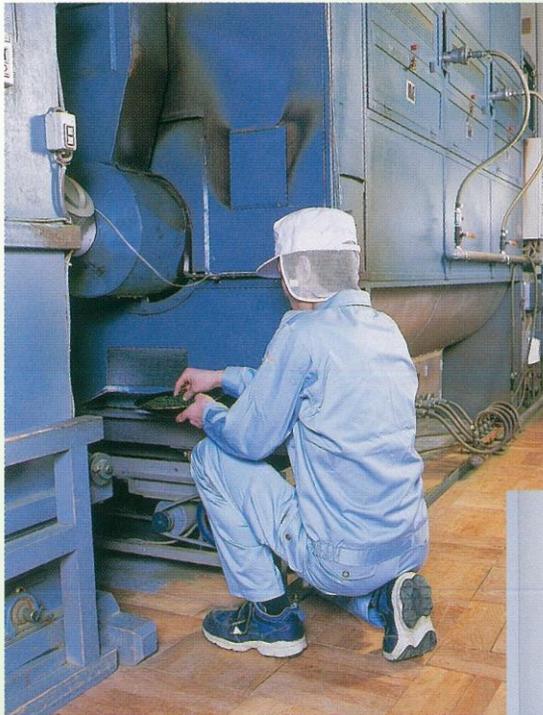
しかし、荒茶を商品へと仕上げる肯定には、コンピュータの数字だけでは絶対に計れない繊細な部分があります。

荒茶の状態、その日の天候や温度・湿度に応じて最適な仕上げをし、お茶本来の魅力を引き出すために、経験豊富な職人の目やカンを生かせる余地を、大切に守ってきました。

さらに食品メーカーとしての自覚から、品質管理も機械任せにせず、人との連携を重視します。

目視 段階を必ずラインに入れたり、また異物混入を徹底して防ぐため、箒で茶葉を扱う業界の習慣を追放するなど、細部にいたるまで配慮を重ねてきました。

静興茶業のお茶には、熟練が生み出す確かな味、香り、そして品質に至るまで徹底した商品へのプラスアルファがあります。



経験豊かな技術者による、データだけに頼らない入念な火入れ、そして研茶の風景。



異物除去機最終検査風景



検茶風景



## ご希望の味、香、水色をご希望の量だけ スピーディーにきめ細かく。

独自の味わいや、魅力を持つ全国の茶産地。茶処静岡には、県内はもとより全国お茶が集まってきます。当社ではその利点を最大限に活かし、自社の大型冷凍庫・冷蔵庫に多彩なお茶を常時数十万キロほど保管。それをベースに産直茶を単独ブランドでご提供することはもちろん、皆様のご要望に合わせて産直茶を最適にブレンドしています。たとえ同じ産地であっても、年により、茶畑により、特徴が微妙に異なるお茶を相手に、熟練の火入れによって、最適な味・香り・水色を導いたり、どこの産地のお茶をどのくらいの割合でブレンドすればご希望のお茶ができるか、といった繊細なバランスを日々見極める。

そうしたプロの視点と、皆様のこだわり・ニーズを両立させるお茶づくりこそ、茶問屋の真価であり誇りであると私たちは考えています。

さらに自社工場、スタッフの体制、事務のOA化などを万全に整えることで、少ロット・スピーディ・安定供給を実現する。そこに静興茶業のプラスアルファの真価があります。

皆様と共に、お客様の嗜好に合ったお茶をきめ細かく創り出し、心を癒すお茶本来の魅力や楽しさを広げていくことが、21世紀も変わらぬ静興茶業の使命です。





# 時代を見つめた独創的な商品開発で お店を、ビジネスを、支援。



## 健康指向の緑茶など企画商品を様々にご提案

たとえば、身体に優しい緑茶成分であるカテキンを強化したお茶を開発したり、斬新なパッケージの商品をご提案したり。お茶の伝統を守りつつ、その時々のお客様ニーズに応える商品づくりにも積極的にトライ。需要の活性化に貢献しています。



## お茶プラス梅干し、静岡の名産品 …… ギフトセットもスピード生産

商品の付加価値を高め、またティータイムの楽しさを演出するために、ギフトセットの販売にもいち早く取り組んできました。商品提供のみならず、セッティングや包装などの流通加工にもトータルに対応。ご希望にあわせてスピーディにご用意しています。



ひとくちに静岡茶といっても、その産地も味わいもじつに多種多様。当社は、そのいずれの産直茶でも、ご用命に応じて即座にご用意しております。

## 静岡のお茶ができるまで

### お茶の栽培

土づくりから新芽の茶摘みまで、茶農家が一年を通じて丹精こめてつくります。

### 製茶

茶農家が協力して作った「製茶工場」では、摘みたての新芽を「蒸し」、「揉み」（粗揉・揉捻・中揉・精揉）、「乾燥」させ、「荒茶」を作ります。

### 提携農家より直送

### 静岡の茶市場へ

当社で厳選の上「荒茶」を仕入れ、自社冷凍庫・冷蔵庫に保管します。

### 仕上げ

必要な量だけの荒茶に「火入れ」をし、水分を取り除くとともに、当社独自の風味を引き出します。機械任せにせず、いかにおいしく、香りよいお茶を仕上げるか。当社の腕の見せどころです。この工程では、お茶のふるいわけや、形の調整、茎や粉を取り除く作業も周到に行い、お茶の品質・商品価値を高めます。

### 産地単独ブランドのお茶へ

同じ産地のお茶であっても、栽培や茶摘みのタイミング、製茶状態などによって、味・香りは微妙に異なります。それを最終段階まで厳しく見極め、それぞれの茶産地の名にふさわしく、特性を余さず引き出すブランド茶を商品化します。

### ブレンドへ

皆様にご要望の味・香りを創造するために、産地それぞれの特徴を見極めながら、最適な組合せを追求。当社の経験、ノウハウをここに凝縮し、皆様のお店だけの個性豊かなお茶を仕上げます。

### 出荷

お茶を所定のパッケージに詰め、真空パック処理などを施し、皆様のお手もとへ。



### シンプルマーク 製作意図

筆書き風の躍動感あるお茶の葉を5枚あしらいました。橙色と黄色の円は、若々しい新芽から放たれるパワーを表しています。又、マーク全体を傾けると「茶」の文字が浮かび上がるというユニークな仕掛けも隠されています。

## 会社概要

**会社名** 静興茶業株式会社  
**所在地** 〒420-0011  
 静岡県静岡市葵区安西4丁目64  
 TEL 054-251-6161 (代)  
 FAX 054-251-0315  
**代表者** 代表取締役 星 達也  
**創業** 1975年 4月  
**資本金** 1,000万円  
**事業内容** 茶製造卸問屋  
**従業員数** 18名 (令和4年5月現在)  
**取引銀行** 静岡銀行 本店  
 静岡信用信用 片羽支店  
**第一工場** 〒420-0011  
 静岡県静岡市葵区安西4丁目64  
 TEL 054-251-6161 (代)  
 FAX 054-251-0315  
 E-mail chasho@seikocha.com  
**第二工場** 〒420-0011  
 静岡県静岡市葵区安西4丁目61-2

## 会社沿革

**昭和50年4月** 静岡県静岡市土太夫町7番地に  
 静興茶業株式会社を創立  
**昭和51年8月** 静岡市安西4丁目64番地の土地取得  
**昭和51年9月** 同地に移転  
**昭和61年3月** 本社社屋及び第一工場建設  
 同地に冷蔵庫(-10℃)  
 冷凍庫(-25℃)設置  
**平成4年4月** 静岡市新富町2丁目15に新富工場新設  
 包装生産ラインの設置  
**平成6年8月** 静岡市安西4丁目61-2の土地取得  
**平成6年10月** 同地へ新富町より包装生産ライン移転  
 同地内に大型冷蔵設備を建設  
**平成7年5月** コンピュータによる商品管理システム導入  
 品質管理担当部署の設置  
**平成11年4月** ギフト商品の開発及び販売開始  
**平成14年3月** 包装生産ラインの増設  
**令和3年12月** 営業支援Webシステム構築

## 設備概要

### 冷凍冷蔵設備

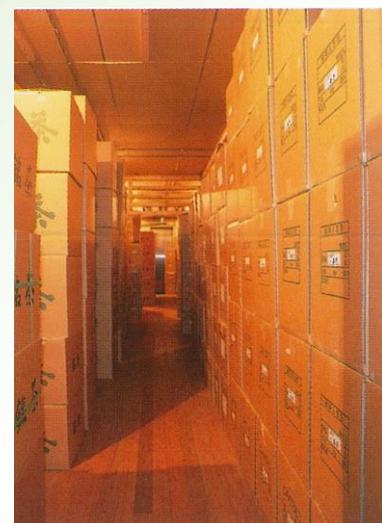
		面積	収容能力	保管温度
第一工場	2F	67.7㎡	30,000kg	-25℃
	3F	95.0㎡	43,500kg	-10℃
第二工場	3F	145.0㎡	64,500kg	-25℃
	4F	145.0㎡	64,500kg	-25℃

### 生産ライン

		面積	収容能力
第一工場	1F	210㎡	30,000kg
	2F	259㎡	30,000kg
第二工場	1F	166㎡	30,000kg



冷凍庫 (常時 -25℃)



冷蔵庫 (常時 -10℃)



第1工場



第2工場



## 静興茶業株式会社

本 社 静岡市葵区安西4丁目64  
TEL (054) 251-6161  
FAX (054) 251-0315  
E-mail chasho@seikocha.com

第2工場 静岡市葵区安西4丁目61-2

