

日本茶を通じて人と人のつながりを深める

株式会社ティーファーム井ノ倉 奈良県奈良市月ヶ瀬

株式会社ティーファーム井ノ倉の井ノ倉光博社長は、何代も続くお茶の生産農家に生まれ、小さいころからお茶に囲まれた生活をしてきた。その経験から、「いつの時代も、私たちが最も大切にしないといけないのは『人と人のつながり』である。『お茶の一服』はそれを演出する先人の知恵」と考え、お茶の文化を大切に受け継いできた。10年前からは各地でワークショップを開催し、お茶の美味しい入れ方を教示するなど、インストラクターとしてお茶の良さを啓蒙する活動を展開している。

同社は、全国、関西、奈良県の各茶品評会で最高位の農林水産大臣賞を受賞するなど数々の受賞歴を誇っている。井ノ倉社長が丹精込めて作るお茶は、肥料や害虫の駆除など肥培管理にこだわった深い香りとまろ味（まろやかなうま味）が特徴。

味と香りの良さが認められて、平成21年には東京のラグジュアリーホテルで採用、同ホテルのレストラン等で提供されている。それ以外にも地元奈良の有名なホテルや飲食店でも使われるなど、県内外のホテル、飲食店等への納入実績がある。また、平成27年7月からは航空会社のオンラインショッピングでも販売されている。このように同社の商品が一流どころから高い評価を得ていることは特筆すべき点であろう。

井ノ倉社長はお茶を通じて顧客と接しているうちに、最近の消費者は「作り手が見える商品」を求めているということがわかってきた。そのため、「今までの問屋を通じての販売だけでは販売量、単価ともギリ貧し、先行きに大きな期待はできない」と考え、自社ブランド確立のため、平成24年に会社を立ち上げた。そして、戦略のひとつとして、平成26年4月、農林水産省の6次産業化支援事業を活用して自宅の隣接地に「shop 粹翠

SUISUI」を建築。この施設はお茶の二次加工と保存場所として使われるほか、小売販売も行っている。購入前にはお茶のテイスティングができ、好みや目的に合わせたお茶を選ぶことができる。そして、この時間に得られた消費者からの生きた情報は、「井ノ倉ブランド」の茶の生産に活かされている。



「shop 粹翠 SUISUI」の外観（上）
とテイスティングカウンター（右）



「大和茶なら『井ノ倉』といわれるようになりたい」と話す井ノ倉社長は、今後、奈良市の中心地への販売店の出店など、さらなる事業の展開を目指す。「今の事業をさらに魅力ある農業ビジネスへステップアップさせて次の代に引き継げれば」と意気込んでいる。（丸尾尚史、奥桂子）



「井ノ倉ブランド」茶の一例「春光」（左）と「玉響」（右）



井ノ倉 光博 氏

株式会社ティーファーム井ノ倉



〒630-2306
奈良県奈良市月ヶ瀬桃香野 4877-2
TEL: 0743-92-0733
FAX: 0743-92-0724
URL: <http://www.inokura.co.jp>