

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,ltd. | vol. 024

Café

「美味しさ」をつくる達人に、逢いにゆく
「感じる」を、研ぎ澄ます。
丸八製茶場

ごあいさつ
2024年を振り返り、
2025年へ向けて
スパイラルオーブン NSO型



今号の訪問先は
献上加賀棒茶をはじめとした日本茶
の販売や工場見学、さらには焙じ茶の
テイスティングも楽しめる丸八製茶場
本社で、代表取締役の丸谷誠慶さん
にお話を伺いました。

ごあいさつ

年の瀬が迫り、今年も残りわずかとなってまいりました。
皆様には、本年も格別のご厚情を賜り、こころより感謝申し上げます。

本年は、1月1日能登半島地震の発生という辛い出来事から1年が始まりました。その翌日には、羽田空港滑走路における航空機同士の接触事故と2024年はどうなってしまうのかと年明け早々不安に駆られたことが今でも記憶に残っております。

また、4月には、1ドル＝160円台と1990年4月以来、およそ34年ぶりの円安水準となりました。そして、商品やサービスの値上げも未だに続いています。

その様な中、フランス/パリで行われた夏季五輪では、日本選手団が、レスリングやフェンシングの躍進を筆頭に、金メダル20個、銀メダル12個、銅メダル13個と金、総数共に、海外での夏季五輪では過去最多のメダルを獲得する躍進を見せました。ロサンゼルスドジャースに移籍した大谷選手は、ホームラン50本、50盗塁の「50-50」を達成し、さらには、ナショナルリーグの最優秀選手MVPに選ばれた話題は、日本全国に元気を届けたのではないのでしょうか。

さて、私が社長に就任してはや5年が経ち、就任時34歳だった私も40歳となりました。短い間にも、さまざまな事に挑戦しては失敗もしてきた5年間でしたが、今私が一番やらなければならないと感じていることは、如何にアサヒ装設のフィロソフィに全員が共感できる組織を作っていくかということです。当社は2024年11月21日で72期に入り、社員数も130名に迫ってきております。組織が大きくなっても私の祖父や父がお客様と共に作り上げてきた、ものづくり・おいしさづくりに対するアサヒ装設のフィロソフィを全社員で共感できる組織にしていかなければ、さらなる進化ができないと考えています。

2025年は今まで以上に、良い製品をご提案・お届けし、よりおいしく、付加価値のある商品づくりをお手伝いできる様に、フィロソフィを浸透させ、ものづくり・おいしさづくりを次のステージに進化できる様邁進していく所存です。

末筆ながら、皆様方のご健勝をお祈りしますとともに、今後なお一層ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

令和6年12月吉日
アサヒ装設株式会社
代表取締役社長 山本 康太

「感じる」を、研ぎ澄ます。 丸八製茶場

アサヒ装設株式会社
代表取締役社長
山本 康太

株式会社 丸八製茶場
代表取締役社長
丸谷 誠慶さん

お茶と聞くと、多くの方は緑茶を思い浮かべるが、私が幼少期から飲んでいたお茶は、「お番茶」と呼ばれる茶色いお茶である。緑茶の茶葉などを焙煎して作るお茶を「ほうじ茶」と呼ぶが、その中でも茎の部分だけを使うほうじ茶が「加賀棒茶」であり、それを「お番茶」と呼び石川県で親しまれてきた。その加賀棒茶を作るのが、今回訪問させていただいた「株式会社 丸八製茶場」。文久3年(1863年)に創業し、現在は6代目になる丸谷誠慶さんが代表取締役を務めている。

加賀棒茶の歴史

加賀藩三代藩主前田利常公は茶道裏千家の千仙叟せんのおせんそうを小松市の居城に招き、茶道の興隆に尽力した。さらに茶樹の植栽を奨励し、加賀藩内で初めて茶の生産を実現したのが石川県における茶の文化の始まりである。その後、茶の生産は拡大し、明治期には全国でも有数の茶の生産地となった。しかし、明治期には、茶の国内生産のおよそ80%が海外に輸出されたため、とても高価で貴重な嗜好品となってしまう。そこで、金沢の茶商 林屋新兵衛が副産物である茎の部分の有効活用を研究し、明治35年、茎を焙じて売り出したところ、独特の香りと味わい、そして庶民的な価格から





2008年に家業である株式会社丸八製茶場に入社し、2013年に代表取締役役に就任。若い世代に手軽にお茶を楽しんでもらうためのティーバッグの開発や生産農家の個性を生かした新しい焙じ茶の発売など、チャレンジ的な取り組みも話題です。



「献上加賀棒茶」をはじめ、季節限定の焙じ茶や全国から厳選された良質な日本茶などを販売する。

大人気となった。この製法が公開されたことで、加賀棒茶は県内に広く普及し定着した。戦後、県内での茶の樹の栽培は減っていったが、加賀棒茶は地域のお茶として親しまれ続けている。

丸八製茶場の献上加賀棒茶

庶民的なお茶という地位を確立した加賀棒茶であったが、昭和天皇が石川県に訪問されることになった1983年に転機が訪れる。昭和天皇は当時刺激が強い飲み物を避けられていたことから、焙じ茶が用意されることになり、その白羽の矢が最高の焙じ茶をつくる丸八製茶場に立ったのである。研究を重ね、原料を全国に求め、たどり着いたのが鹿児島で生産される一番摘みのお茶。製法も追求した。一般的な焙じ茶は原料の芯まで火を通すため、表面が焦げ、その香りと味が出てしまうという独特の癖があるが、原料を浅く焙煎することで、芳ばしい香りとすっきりとした飲みやすさを出すことに成功したのである。実際に工場で伺った際も、焙煎時間は数十秒とのことで、想像していた時間より非常に短く驚いた。また、夏は飲みやすいようにより浅く焙煎し、冬は少し深めに焙煎するなど、季節や気候に合わせた焙煎を行っており、飲む人や季節等を

考慮したお茶づくりのこだわりを感じた。

ピラジン類

「ピラジン類」は火香（ひか）とも呼ばれ、お茶の葉に火を入れて乾燥させる際に発生する香ばしい香りの成分であり、火入れの仕方や程度によって変化する。コーヒーやチョコレートにも含まれ、心を落ち着かせるリラックス効果がある。焙じ茶の主な香り成分もこのピラジン類であるが、茎の焙じ茶である棒茶においては、葉の焙じ茶の1.5倍も多く含まれている。さらに、茎の焙じ茶では、「リナロール」や「ゲラニオール」という香り成分が、葉の焙じ茶の数倍多く含まれている。焙煎前も含まれるこれらの成分は、焙煎によってその量が倍増する。この香りの魅力が、加賀棒茶が長く親しまれている理由の一つであろう。

ブランドを守る

「加賀棒茶」は地域団体商標として登録されているが、その取得には紆余曲折あったという。「加賀棒茶」のブランド価値を守るために、最初は独自に「加賀棒茶」という名称で商標登録に挑んだが、地名と普通名称ということで棄却されたという。その間にも、県外で製茶された商品も「加賀棒茶」と銘打って販売され

るケースが後を絶たなかった。そんな中、石川県茶商工業協同組合の協力のもと、外国における権利侵害への防衛と地域産品の活性化を目的とした「地域団体商標制度」を活用し、地域団体商標「加賀棒茶」を取得することができたという。ちなみに、「金沢カレー」は地域団体商標として登録はされていない。

モノ、コト、トキ

世の中の消費行動は、モノ消費からコト消費、トキ消費へと移り変わり、昨今では、イミ消費やエモ消費といった消費行動が増えてきた。丸八製茶場でも、お茶や茶器の販売であるモノ消費に、併設されたカフェでその時々のお茶とお菓子を楽しめるコト消費が加わった。さらに、同敷地内にはお茶室まで併設されていた。そこでは加賀棒茶の新しい楽しみ方を人数限定で体験できる。非再現性/限定性があり、加賀棒茶に関心のある人と参加し特別な経験を分かち合えるトキ消費にまで及んでいた。世の中のライフスタイルの変化に合わせて、丸八製茶場のお客様との繋がりも変化しており、加賀棒茶が加賀の名産品として全国に浸透していくことは間違いないであろう。

※お茶室はCovid-19の影響で当面の間休業中

HI-COOK Column

株式会社 丸八製茶場

1863年に創業し、加賀棒茶をはじめ、日本茶の製造（焙じ）・販売を行っている株式会社 丸八製茶場。

ふだん使いの飲み物だった棒茶の品質を極め、鮮度にこだわり、すっきりと澄んだ香りを生み出した丸八製茶場のお茶は、今や石川県の各家庭に無くてはならない味となっています。

石川県加賀市動橋にある丸八製茶場の本社・工場は、併設して店舗を持ち、献上加賀棒茶をはじめとした日本茶の販売や工場見学、さらに焙じ茶にまつわる体験が楽しめます。季節の変化を素材で感じる。繊細な香りの違いを味わう。ここは日常が特別に変わる場所です。

JR加賀温泉駅からクルマで6分
石川県加賀市動橋町タ1番地8



本年も格別のご愛顧を賜り、誠にありがとうございました。皆さまの温かいご支援により、無事に一年を締めくることができましたこと、心より感謝申し上げます。今年は、当社の70周年記念として、リブランディングを実施し、新たなブランドイメージを確立しました。また、「おいしさを、真ん中に」のブランドコピーのもと、グローバル人材育成の英語研修プログラムや業務プロセス改善に向けたDX推進など、新たな取り組みによる社員・組織のさらなる成長を目指し、お客様により良い体験を提供するための挑戦を続けてまいりました。来年も引き続き「おいしさ」を中心に、製品づくりとサービス提供に努めてまいります。さらにお客様にご満足いただけるよう、社員一同努力を重ねてまいりますので、どうぞご期待ください。来年も何卒よろしくお願い申し上げます。



表彰

●令和6年度石川県職域創意工夫功労者表彰 職域創意工夫功労賞

受賞者 <品質保証部> 坂野 利明・中島 嘉明

発明の名称「温度センサー点検作業の安全性向上と作業効率改善」

社内表彰

●HI-COOK賞(社員が投票する今期当社へ貢献した社員)

受賞者 <広報部> 畠中 恵美

●部長賞(部長が人選する今期当社へ貢献した社員)

受賞者 <営業部> 與原 啓二 <業務部> 桜井 宣夫

<設計部> 山川 直樹 清水 宏論

<製造部> 善名 昭仁 ノームクントッド サーティット(ボム)



●永年勤続表彰(勤続30年)

受賞者 <営業部> 駒津 光昭

<CS部> 澤山 享生



広報活動

10月13日(日)に放映されたTBSテレビ『がっちりマンデー!!』に出演いたしました。番組企画「儲かるフライヤー2024」で当社の連続式フライヤー(DBC型)の美味しく揚がるポイントなど詳しくご紹介いただきました。さらにフライヤーにとどまらず、潜行式バッテリーリングマシン(HBA型)や生パン粉付け機(BRG型)など、アサヒ装設の幅広い製品ラインアップも併せてご紹介いただきました。



スパイラルオープン

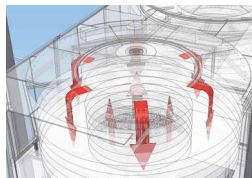
NSO型

1台で垂直流と水平流の2方式を実現
食品工場での大量&長時間調理に最適

- 八角形構造で高効率な風の循環フロー
- 垂直と水平の2方式を自由に切り替え可能
- 調理領域全面で均一な温度分布
- CIP洗浄でコンベヤやフレームなど清潔を保つ
- ネット間隔・ベルト有効長の変更が可能

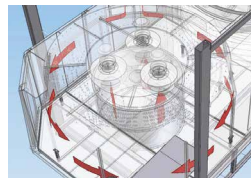


ハイブリッド気流



垂直流

早い熱伝導によってより強い
表面焼効果を可能に



水平流

安定した熱伝導によって
中心部まで確実に加熱

3つの静音駆動のファン



spiral oven

アサヒ装設株式会社

本社・工場 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1

水島研究所 〒924-0855 石川県白山市水島町500-3

東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33 芝浦清水ビル2F

大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-1-26 オリエンタル新大阪ビル1F101号室

福岡営業所 〒816-0922 福岡県大野城市山田2-12-5 シャルマン1F

TEL.076(275)8159

TEL.076(277)8159

TEL.03(3453)8159

TEL.06(7662)8159

TEL.092(574)1802

〈代理店〉

北海道地区(有)ヤスダ

東北地区(有)明恒装設

千葉地区(株)京葉フーズマシーン

静岡地区(株)SK システム

〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21

〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9

〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5

〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30

TEL.011(785)1768

TEL.022(363)2521

TEL.043(262)8466

TEL.054(281)8581

〈関連会社〉

(株)HI-COOK/韓国アサヒ装設(株)/HI-COOK(Thailand) Co.,Ltd. /Asahi Sosetsu(Thailand) Co.,Ltd.

SNSもやってます!

