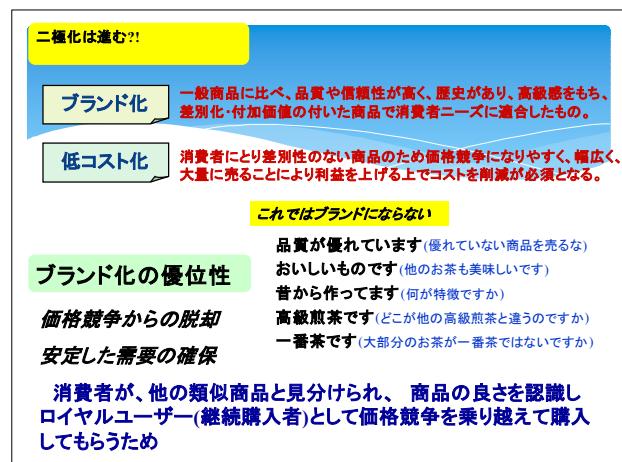
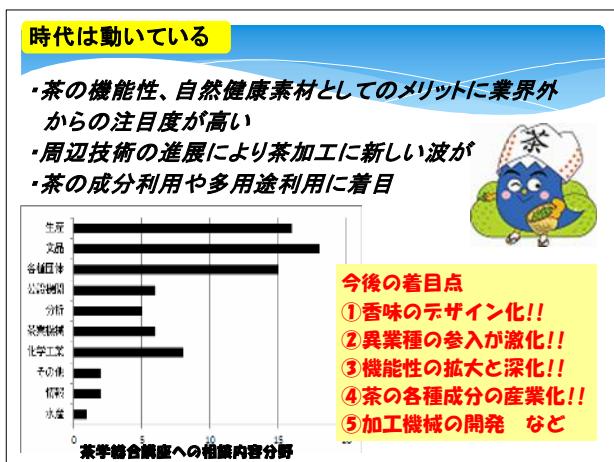
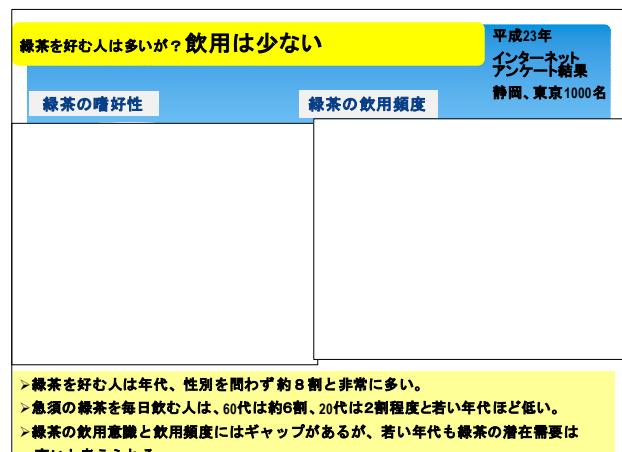
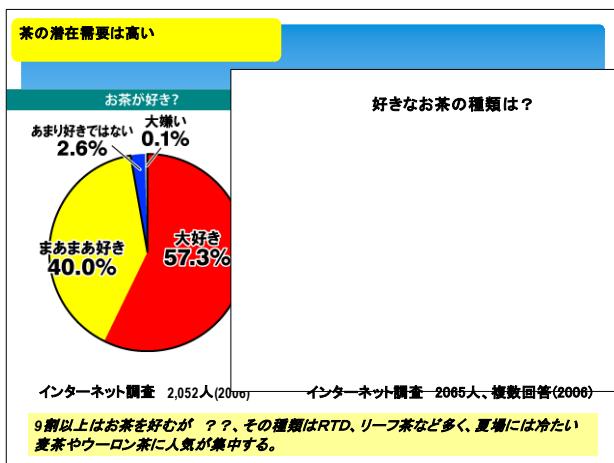
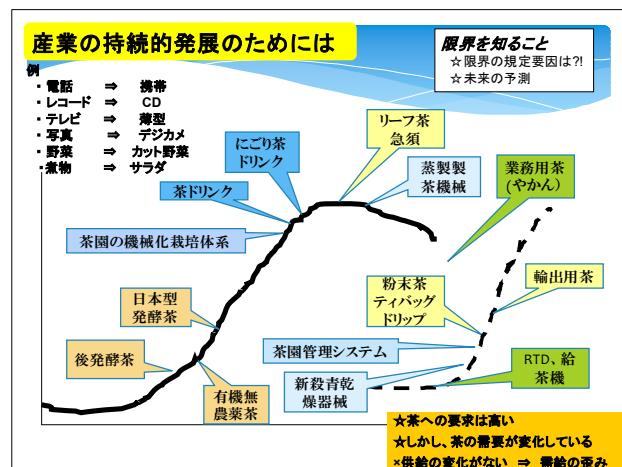
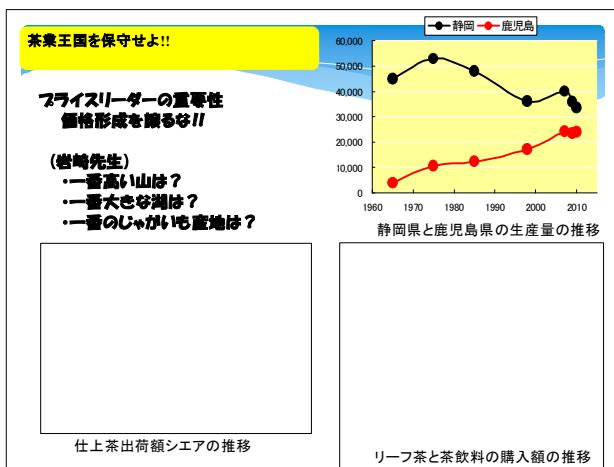


儲かった時代と需給構造が変わった!!



ブランドイングは必要

付加価値を付けることにより
価格を上げよう!!

マーケティング
顧客の創造

- ・異業種とのコラボ → ホテル、洋菓子屋、花屋…
- ・ブチ贈答文化 → 記念日の贈り物
自分へのご褒美も含めて

ブランドイング
顧客の確保

- ・付加価値の付与
- ・差別化の強化

高いものを安く売ってはいけない
安いものを高く売ってはいけない

高いものをさらに高く
安いものをさらに安く

需要の創造(多様化への対応)

差別化商品によるブランド化

差別化商品

- ・消費者に違いが分かること
- ・希少価値のあること
- ・限定期品であること
- ・物語があり、商品が繋れないこと




ふじのくに山のお茶100選

ふじのくに山のお茶100選
山賀園の山賀園の100種類
に大賞したお茶の御飲用

吉澤園山賀園の御飲用

需要の創造(多様化への対応)

新技術による差別化

光抑制技術を活用してアミノ酸含量を通常の3倍以上に強化する白葉化技術

50%遮光 100%遮光 98%遮光

緑化 白葉化 濃緑化

遮光率と新芽のアミノ酸含有量の比較

遮光率	Ser	Asn	Arg	Glu	Gln	Asp	Thea	合計
露地	~1,500	~100	~100	~100	~100	~100	~100	~1,800
50%遮光	~1,800	~100	~100	~100	~100	~100	~100	~2,000
98%遮光	~3,500	~100	~100	~100	~100	~100	~100	~3,700
100%遮光	~4,800	~100	~100	~100	~100	~100	~100	~5,000

新飲料（白葉茶）

需要の創造(多様化への対応)

発酵茶ラボの活用

消費者は多様化、並列化商品、
TPC こだわり茶も必要
⇒ 香味と機能性で勝負!!
(発酵茶、半発酵茶、無発酵茶 等々)

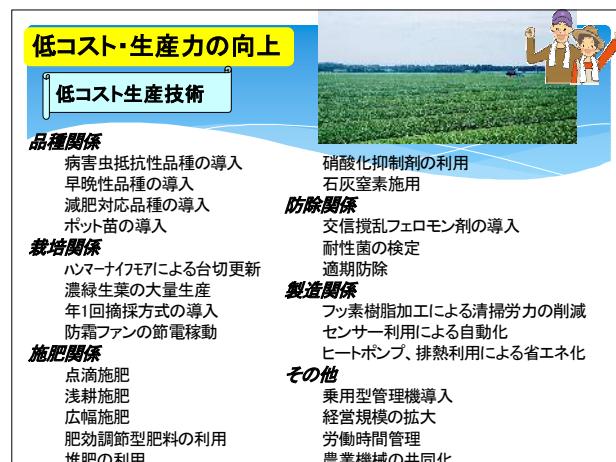
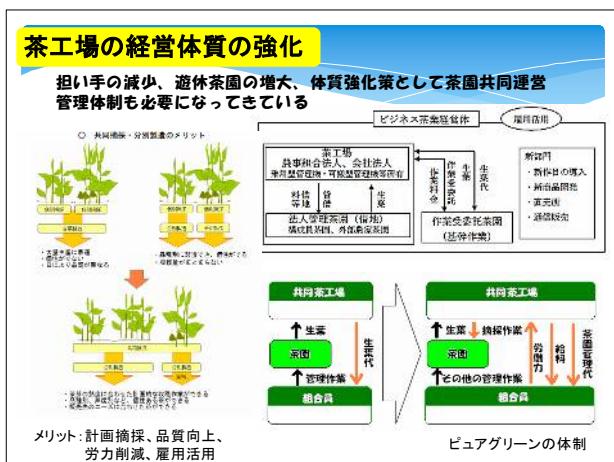
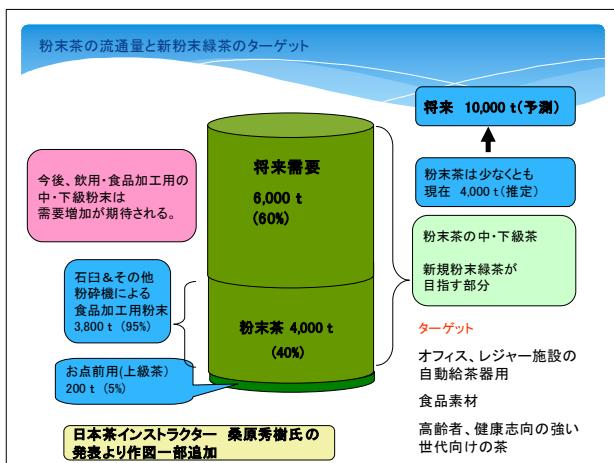
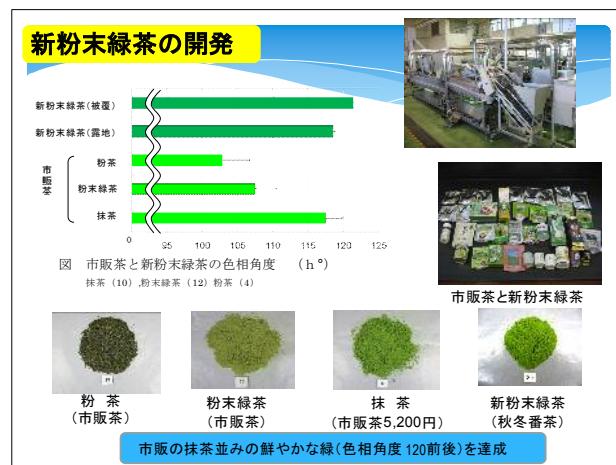
発酵茶系の香りの発揚

植物補助色素
(クリプトクローム、フライクローム) → 電子伝達 ATP 生産 → クロロフィル a
酸化還元補酵素

次代謝経路
二次代謝経路

青葉微香
花園香氣
ブリメロシダーゼ
接種 施肥ストレス
茶葉・ウーロン茶發酵乳
光源の波長・濃度が香り
香りを変化させる
例: バジル、イチゴ

紅茶用
活動性発酵槽
台灣式發酵機
水洗機
発酵茶
半発酵茶
(ウーロン茶)
蜜柑茶



茶学総合研究センターのHPをご覧ください

静岡県立大学 食品栄養環境科学研究院
茶学総合研究センター

トップページ | ニュース | 研究内容 | メンバー | お問い合わせ・ご相談

▶ 静岡県立大学トップページ



茶の栽培加工から機能性、販売、経営手法まで総合的に科学する

新着情報

2014-02-04 [茶の栽培加工から機能性、販売、経営手法まで総合的に科学する](#)
2014-12-13 [研究会実績第2回通知しました。](#)
2014-12-08 [研究会実績第1回通知しました。](#)
2014-12-04 [Health Benefits of Green Teaをアップしました。](#)
2014-12-04 [ホームページを更新しました。](#)

<http://dfns.u-shizuoka-ken.ac.jp/labs/tsc/>