







ブランディングは必要

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

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

ブランディング
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

フチ贈答文化
日常行事のお茶を
ハシの日の愉のしみに
ハシの行事とセットに

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

差別化要因

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

ふじのくに山のお茶100選

ふじのくに山のお茶100選
ふじのくに山のお茶100選
ふじのくに山のお茶100選

20

需要の創造(多様化への対応)

品種を活用したブランド化

品種の特徴を伸ばせ!!

**新しい時代の緑茶を
どうぞ。**

藤枝がおり

望

BEAUTIFUL STYLE

需要の創造(多様化への対応)

新技術による差別化

光制御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

新飲料 (白葉茶)

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
露地	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
50%遮光	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
98%遮光	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
100%遮光	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500

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、差別化商品、
TPOごだわり茶も必要
⇒ 香味と機能性で勝負!!
(発酵茶、半発酵茶、後発酵茶 等々)

発酵茶系の香りの発掘

植物補助素 (クリプトクローム、
ファイトクローム) → 電子伝達 → ATP生産 → クロロフィルa
酸化還元補酵素

一次代謝経路 → 二次代謝経路

光害の波長・強度が香り
を変化させる
例: バジル、イチゴ

発酵茶 (紅茶) 半発酵茶 (ウーロン茶) 後発酵茶

需要の創造(多様化への対応)

業務用茶、学校茶の復興

もう部会では茶殻は出せない
⇒ ペンディングマシン、粉末茶、ペットボトルで対応

・ベンダー業界とのコラボ
⇒ ベンダー用茶の開発

・新しい飲み方の提案
⇒ 急須から脱却(粉末茶、生葉処理乾燥等) 品質向上必須

・食育スクール
⇒ 文化と機能性を

茶学総合研究センターのHPをご覧ください



静岡国立大学 食品栄養環境科学研究所
茶学総合研究センター

▶ 静岡国立大学トップページ

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



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](#)
2013-12-12 [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](#)
2013-12-08 [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](#)
2013-12-04 [Health Benefits of Green Tea Polyphenols](#)
2013-12-04 [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](#)

<http://d4ns.u-shizuoka-ken.ac.jp/labs/tsc/>