

日本茶の魅力を国内外へ発信

舞妓の茶本舗 株式会社タミヤ 京都府京田辺市

「舞妓の茶本舗 株式会社タミヤ」（代表取締役：田宮正康氏）は、日本有数の玉露の産地・京田辺にあるお茶製造販売の老舗企業。もともと家業として卸売業を営んでいた同社は、1970年（昭和45年）、全国茶品評会において現社長の叔父である山下^{としかず}壽一氏が一等一席・農林水産大臣賞を受賞したことを機に、エンドユーザーへの販売を開始。その際、「茶製造卸・普賢寺製茶場」から京都らしい「舞妓の茶本舗」へ改名した。

同社の原点は「お茶の生産と製造」にあり、普賢寺製茶場の時代に培われた昔ながらの生産・製造原理を伝承、「本当に良いお茶を皆様にお届けしたい」という方針のもと、日々努力を重ねている。現在、玉露をはじめ抹茶、煎茶などさまざまな茶葉を最高級品から手軽な価格のものまで幅広く取り揃え、多くの顧客から高い評価を得ている。

数多くの受賞歴が同社の実力を物語るが、最近では2015年11月に「急須で淹れて美味しいお茶」のコンテスト「日本茶 AWARD 2015」（主催：NPO 法人日本茶インストラクター協会など）において、343の出品作の中から最高賞の日本茶大賞を受賞した。受賞作「玉露・匠」は、山下氏が土づくりから栽培、手摘み、手揉みに至るまで製茶の工程すべてにこだわった最上級の玉露で、濃厚な旨みと香りが特徴である。続いて2016年1月には「しあわせ茶」が「料理王国 100 選 2016」に選定された。「しあわせ茶」は、リーズナブルな価格でありながら宇治抹茶にかりがね（茎茶）、国産玄米、北海道・利尻昆布が絶妙のバランスでブレンドされている。お茶の中に昆布の旨味（ダシ）が入り、



何ともいえないホッとする味わいがある。

同社では、茶葉だけでなくお茶に関連する商品の開発にも注力。2種類の抹茶とミルクチョコが絶妙な「抹茶ぼーるちょこ」や上質の抹茶を使いじっくりしっとり焼き上げた「抹茶フィナンシェ」などのスイーツを手掛けている。

また、世界の人々においしい日本茶を飲んでもらうことを目標に、10年ほど前から海外への販売を開始、自社のホームページも英語、ドイツ語、ロシア語、中国語の4か国語に対応している。さらに、2015年8月、中国・上海に海外初の販売店を出店した。「中国の人は食に対する目が厳しく、実物を見ないと信用しない傾向がある。そのためにも現地での店舗は必要だった」と田宮社長は振り返る。上海店では玉露などの販売や店内での喫茶のほか、日本茶の入れ方や飲み方もレクチャーする。このようにして、「玉露・匠」をはじめとする日本茶の魅力を発信し、中国市場でブランド力を高めている。

同社では次の展開も視野に入れているが、「新たなチャンスはいつやってくるかわからない」と考える田宮社長は、常日頃からそのための準備にも抜かりがない。（丸尾尚史）



「玉露・匠」（左）と上海店店内の様子（右）



田宮正康 社長

舞妓の茶本舗 株式会社タミヤ

〒610-0322

京都府京田辺市普賢寺上大門 2-1

TEL: 0774-62-0256

URL: <http://www.maiko.ne.jp>