



古市製茶

FURUICHI SEICHA

有限会社 古市製茶

〒897-0222

本社/鹿児島県南九州市川辺町永田1296-1

TEL 0993-56-0286 / FAX 0993-56-5702

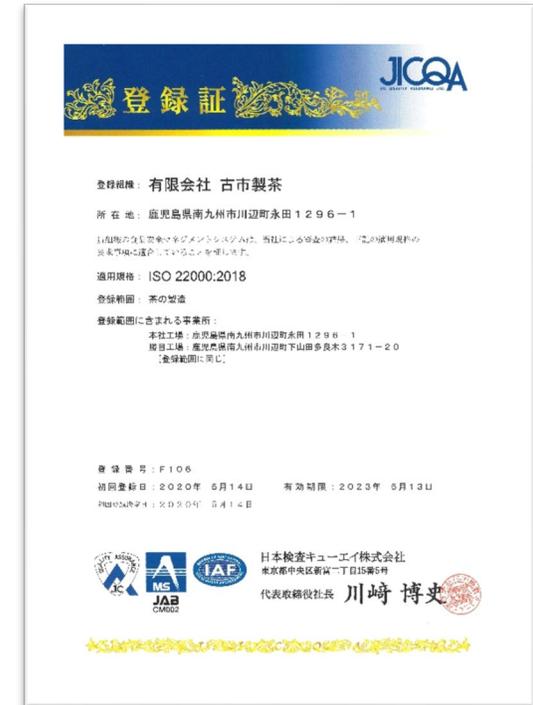
(E-mail) satumakaori@furuichiseicha.jp

(HPアドレス) <https://furuichiseicha.co.jp/>

(オンラインショップ) <https://www.furuichiseicha.jp/>

会 社 概 要

- 商号 有限会社古市製茶
- 本社 鹿児島県南九州市川辺町永田1296-1
- 小売店 お茶の茶和樹
- 工場 代表取締役 古市昇二
- 創業 1948年
- 設立 1992年
- 資本金 500万円
- 事業内容 緑茶の再製加工販売／卸、小売
- 従業員 19名(役員3名を含む)
- 年商 688,000千円(2025年)
- 取引銀行 鹿児島銀行川辺支店



ISO22000 認証書

工場案内

工場 鉄骨スレート 延470㎡
荒茶冷蔵庫 延178㎡



工場内部



取引先のご紹介

- 高島屋
- 西武そごう
- 三越伊勢丹
- さつまいもの館 東京店
- さつまいもの館 大阪店
- 三菱食品
- 県外茶問屋
- 北野エース
- 株式会社本坊商店
- J R九州リテール
- スーパーセンター
- 桜島サービスエリア
- 山形屋
- 各 病院関係、老人ホーム

商 品 特 徴

- 当社は1948年創業以来、品質重視の商品提供を心がけています。

- 地元生産農家の**AsiaGAP**認証を推奨し、より安心安全なお茶を取り扱います。

(AsiaGAP(ジェイギャップ)は、農場やJA(農協)等の生産者団体が活用する農場管理の基準です。農林水産省が導入を推奨する農業生産工程管理手法の1つです。)

The logo for AsiaGAP, featuring the word "ASIAGAP" in a bold, green, sans-serif font. The letter "I" is stylized with a green leaf-like shape above it.

- 平成16年度3月に鹿児島県有機農業協会より、**JAS**の認定を受け**有機栽培煎茶**の再製加工、販売が出来るようになりました。

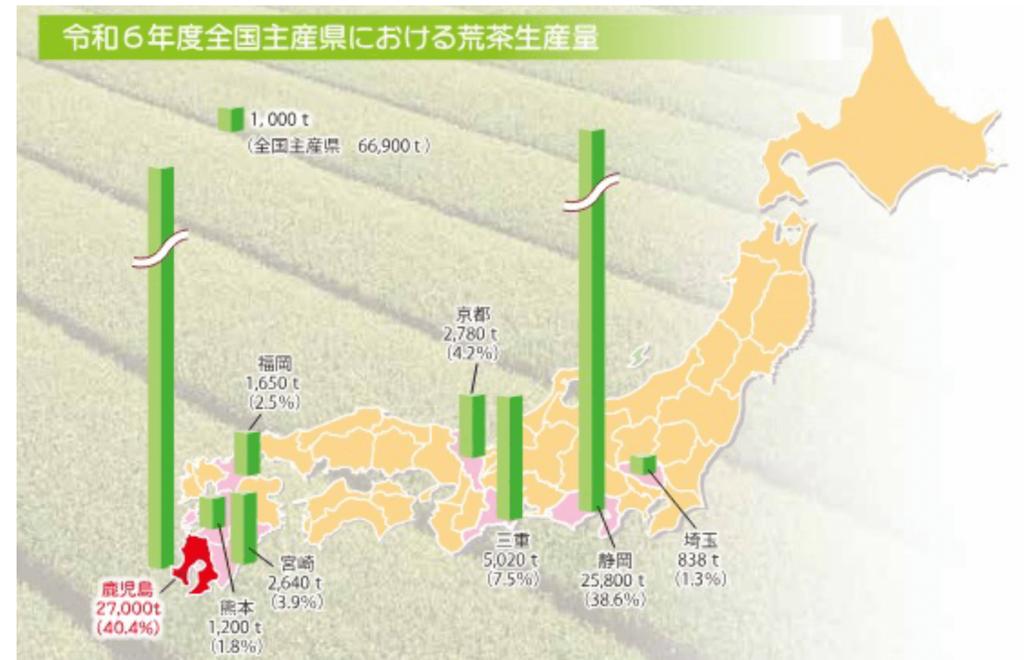


- 2020年5月より **ISO22000** (品質マネジメントシステム)を取得

仕入れ

- 南九州市の契約農家（川辺町、知覧町）より、深蒸しされた茶葉を直接取引
- 鹿児島県内に26社ある社団法人鹿児島県茶市場の指定買受人として、県内の生産農家から集められたお茶を入札できる業者なのです。
- 全国1位の生産地の鹿児島では、多用な品種を栽培し機械化等による低コスト化、省力化でコストダウンを計り、消費者、取引先のご要望に応える商品を仕入れております。
- 鹿児島茶の荒茶生産量は、全国1位です（令和6年度時点）。
日本全体のおよそ4割を生産しております。

鹿児島県茶業会議所HP (<https://www.ochakagoshima.jp/data/volume/>) より引用▶



緑茶加工

- 遠赤外線火入れ機を通した後ドラム型火入れ機を通すダブル焙煎を行っています。遠赤外線とは、炭火の発する熱と同類の熱源で、火力が弱くても大変に加熱効果の大きいのが特徴です。

遠赤外線により生じた火香は、ドラムのみの加熱より生じた火香とまた別の香ばしさがあります。

これらの機械を使うことにより、お茶のもつ本来の甘さ、味、香りの調和したお茶ができるように努めています。



遠赤外線火入れ機



ドラム式火入れ機

異物除去の取組み

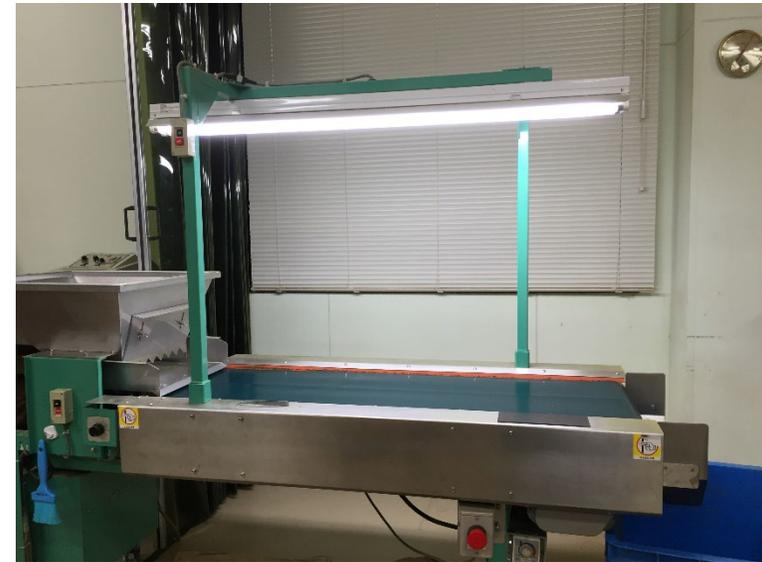
- 食品の安全の関心が高まる中で消費者の関心も日々関心が高まっています。
- 当社は世界初のカラー選別機の機械導入により、異物がほぼ除去されるようになりました。
- また、小袋詰めする前に、目視コンベアにて人の目で再度異物を確認してから袋詰めをします。
- 2017年には、鉄はもちろんアルミやステンレスも高い精度で除去するメタリダーを導入しました。
- 消費者へ安心して飲んでいただけるお茶作りに努めております。



CCDカラー選別機



メタリダー(金属除去機)



目視コンベア