

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年7月15日発行 **8月号**

株式会社 黒怒
〒483-0823 愛知県尾張旭市庄南町二丁目5番地10
TEL.052-776-1251 FAX.052-776-1241
http://www.kokudo.ne.jp/



写真左から、(株)マース代表の福島さんと、黒怒代表の眞田。

世界に通用する、 無農薬の粉末茶。



稀少種の緑茶パウダーで、日本茶の可能性を広げる試み…

Uターン組だから
決心できた、創業。

代表の福島さんは、静岡県菊川市のご出身。多くの地方の若者同様に、進学や仕事の関係で長らく地元を離れたあと菊川市に戻った、いわゆるUターン組です。外からの視点で故郷を見つめることは、同時に、自身のアイデンティティを探す機会ともなり、それらが「自身を育んだ故郷の茶産業が衰退に向かうなか、私なりの方法で一矢報いたい！」この想いに昇華、(株)マースの創業となります。



何のノウハウもない中での創業だったと、福島さんは話されますが、お話を聞くなか、大手企業の二番煎じではない、独自の哲学による商品戦略や、海外市場を視野に入れた事業展開など、強い信念に裏打ちされた創業の決心がヒシヒシと伝わって来ると感じました。

超猛暑は、ペットボトルに、
無農薬の緑茶を詰めて。

酷暑の候、時折の驟雨を、ひと時の涼として、有り難く思う日々です。

さて、今回の通信は、茶どころ静岡で、無農薬の緑茶を微細パウダー化、果敢に販売展開をすすめる(株)マースさん(代表:福島さん)をご紹介します。

マースさんの粉末茶の特徴は、あえて主流品種の「やぶきた」でなく、稀少種の「つゆひかり」を使うこと、伝統の茶草場農法を守り、農薬不使用を徹底させていること。そこには、代表福島さんの、郷土愛や、日本茶を世界に向けて発信していくなどの想いが込められていますが、詳細は、ぜひ本紙記事をお読みいただければと思います。

今回、黒怒では、福島さんの粉末茶を試験販売として250セット限定でご用意します。反響が大きければ本格導入しますので、お試しいただきたくお願い致します。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

It's new!

新商品

そのまま使える大豆ミート

クイックSOY

出来たての大豆ミートを、そのまま新鮮パックしました。湯戻し・水きり不要! 大豆臭なし! 袋を開けたらすぐ使えるレトルトタイプです。プレーン味なので、和・洋・中、いろいろなお料理にお使いいただけます。

- 圧搾絞りで低脂肪
- 高たんぱく
- グルテンフリー
- 原料は国産大豆のみ
- 100% VEGAN

こんな方にオススメです

大豆ミートを使いたいけど…

- ✓湯戻しが面倒、忙しいから時短調理したい
- ✓乾燥大豆ミートをうまく湯戻しできない
- ✓大豆ミートの大豆臭が気になる



247115 <かるなあ> クイックSOY (バラ肉タイプ) 480円 ■内容量:150g ■入数:20 ■賞味期限:365日	247116 <かるなあ> クイックSOY (フレークタイプ) 480円 ■内容量:150g ■入数:20 ■賞味期限:365日	247117 <かるなあ> クイックSOY (ミンチタイプ) 480円 ■内容量:170g ■入数:20 ■賞味期限:365日
---	--	---

搾油大豆(国産・遺伝子組み換えでない)(産地:青森県)



蚊を殺さず、寄せつけない! 100%天然植物成分の虫除けスプレー。

- ディート剤不使用
- 100%天然植物抽出エキス
- ノンアルコール化学薬品不使用

706320 <Wake> サラバース(蚊) 1,852円
■内容量:100ml ■入数:30
■成分:月桃、パッションフルーツ葉、ヨモギ、ミント

●原料はすべて天然植物。

原料は、沖縄産・島月桃を中心にミント、ヨモギ、パッションフルーツなどの忌避効果を持つ天然植物の抽出液。植物の忌避成分をブレンドすることで、相乗効果を生みだしています。一般に使用されるエタノール類(蒸散剤)も不使用です。

●サラバースの使用法と安全性

容器をよく振ってから、1㎡あたり3~4回ブッシュ(腕や足、着衣にスプレー散布するとよい)。首の周辺に噴霧すると効果が高くなります。

姉妹品もどうぞ

●ネズミ・ゴキブリなどに
サラバースプロ(グリーン)トリガー付
706311 (100ml) ¥1,880
706312 (400ml) ¥4,980

●ダニ・ユスリカ・衣類害虫などに
サラバースプロ(ブルー)トリガー付
706315 (400ml) ¥4,980

カルゲン 日頃の感謝キャンペーン

8月21日(月)納品分~9月30日(土)納品分



305701 ケース単位出荷
カルゲンエース
容量 ケース入数 定価(税抜)
200ml 24 100円
■賞味期間:180日



305703 ケース単位出荷
ダイエットカルゲン
容量 ケース入数 定価(税抜)
200ml 24 120円
■賞味期間:180日

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

おしらせ

1 訂正とお詫び(ケース入数変更商品)

●実施時期…在庫なくなり次第順次
〈コメント〉ぬか床一年生(バック巻紙)3袋セット
※先月号で、ケース入数を「40→30」に変更し、ご案内しましたが、正しくは、1ケースに「3袋セット×10箱」入っております。出荷単位は、3袋セットになります。(小箱入り)

2 取り扱い終了商品

●実施時期…在庫なくなり次第順次
〈白井石鹸〉サンキッチン 5ヶ 当社での取り扱いを終了致します。

3 出荷単位訂正商品

〈フルーツバスケット〉オラッチェカレールウ(辛口)115g×2P
※先月号で、価格と容器の変更をご案内した際、出荷単位の表記が抜けておりました。「辛口」のみケース取寄せ(ケース入数:20)になります。その他の「お子様」「中辛」は、従来通り、単品出荷になります。

4 取扱い変更商品

●実施時期…即日
〈太田油脂〉毎日オメガ3グラノーラ 6ヶ(ケース入数12)
定番単品出荷 ▶ ケース単位取寄せ

世界に通用する、 無農薬の粉末茶。

稀少種の緑茶パウダーで、日本茶の可能性を広げる試み：

「つゆひかり粉末緑茶」を、企画・販売するのは、静岡県菊川市の(株)マース(代表：福島さん)です。そのユニークな発想、商品の詳細、思い描く未来の夢など、いろんな角度からご紹介します。

最初の海外販売先は、友人のいた台湾。

たまたま台湾に福島さんの友人が居たことが縁で、現地のマーケティングリサーチをすすめてみると、台湾の消費トレンド、伝統のお茶文化などが、「私たちに商品を理解受け入れてもらえる土壌なのでは？」この好感触を得て、販売がはじまりました。

販売スタイルも、けっして日本式の飲み方を強要せず、現地の気候風土、食文化に溶け込む、自由な飲み方を提案。いまでは、安定したマーケットになっていきます。

お茶は本来、ワールドワイドな飲みもの。

あらためてお茶の歴史を紐解くなかで、福島さんが気づいたのは、緑茶(日本茶)は、明治の頃から既に輸出されていた商品作物だったという事実。当時、海外では、緑茶も、紅茶同様にティーポットで淹れミルクや砂糖を加え飲むスタイルがスタンダードだったようで、この事実を、福島さんは、日本茶の理解、また海外での提案方法に、新たな視点を見いだせたといいます。

英国のお茶の色を「紅から緑」にする夢。

国内では、知名度の低い「つゆひかり」を原料に採用したのも、苦みや渋みのない、色鮮やかな、海外でも受け入れられやすい特徴を備えた品種であったことも、高評価の理由だったとお話でした。

台湾での販売が軌道に乗り、東南アジアでの販売も視野に入るなかで、福島さんの次なる戦略は、欧米進出。マースの商品価値やブランド価値を高めるため、欧米の有名店店頭でマース商品が並ぶよう準備を進めているそうです。特に、午後の紅茶が暮らしの習慣となっている英国へは、どうしても進出したい！と熱く語られました。

そんな福島さんの合言葉は「ティーカップのお茶の色を、紅から緑へ！」…夢に、終わりはありません。



すっきり、まるやか…
雑味ない上質の緑茶が、手軽に楽しめます。



250
セット
限定販売

314101 <遠州菊川茶寮>
つゆひかり 粉末緑茶
1g×20包 800円
■入数:50 ■賞味期間:1年
■原材料:茶(静岡県産)

粉末茶といえば…

安価と利便性だけで、味や品質は二の次というのが多くの方の印象ではないでしょうか？ 実際には、食品添加物、低ランクの茶葉を使い、低価格だけが魅力!?の粉末茶が多く存在します。この「つゆひかり粉末緑茶」は、上質な緑茶そのもののおいしさを追求し、海外や専門店でも高く評価される、どちらかといえは抹茶に近い品質の粉末茶です。いつでもどこでも、お湯でも水でも…サッと溶ける利便性はそのままに、適正価格で、日本茶本来のおいしさをご提案します。



安全・あんしんな、
無農薬栽培茶葉100%

農薬は使用しません。茶園には、15年以上もかけ多量の天然粘土鉱物を施し、肥料過多による硝酸性窒素を抑え、緑茶本来の旨味を活かしています。

静岡で生まれた
希少種「つゆひかり」

緑茶は、静岡発祥の希少品種の「つゆひかり」。父系に天然玉露といわれる「あさつゆ」をもつ品種です。主流のやぶきたと異なり、まるみが特徴です。

世界農業遺産「茶草場農法」
最高位(三つ葉)認定

茶畑の畦に、ススキや笹、キキョウなどの刈草を敷く伝統農法。雑草を抑え、茶木を守り、有機肥料として土壌を肥沃にすることで、良質の茶葉を育みます。



緑茶葉を、丁寧に白挽きして
仕上げる粉末茶

急須で入れたような茶の色彩と風味が楽しめるように熱による変質の無い特殊な白で加工しています。急須はいりません!茶殻など生ゴミも出ません。

お湯はもちろん、
水出しでも、サッと溶ける

世代やルールを超えて、上質のお茶を新しいライフスタイルで自在に楽しめます。ミルクティー、お酒で割る、お菓子づくりの原料に…重宝です。

いままで飲んでた、粉末のお茶は、何だったのだろう？
当社の粉末茶で、その印象は「180度」変わることをお約束します。

こんにちは。マースの福島です。茶畑に囲まれた地域で育った人間です。衰退していく地元の製茶産業、耕作を放棄した茶畑の拡がり…それは、時代の変化と捉えればそれまでですが、どこか割り切れないものを感じていました。一念発起して、おいしいお茶を販売しようと考えたとき、プランをかたちにし、いくなかで支えてくれたのは、国内外の友人、地元の生産者、職人さん、さらには行政の方など…とても心強く感じました。

私の願いは「故郷、菊川の緑茶復権!!」です。あんしん・べんり・おいしい・適正価格・お茶のある暮らし提案・多彩な用途・健康応援・過去の誤ったイメージの払拭…それらすべてを、今回は個包装スティックに粉末と一緒に詰めました。「飲んでいただければ伝わる」はずと心を込めました。ぜひ、ご利用をお願い致します。



株式会社マース代表取締役 福島寛孝

