

ひしわ園 通信

菱和園の歴史①

～会社設立から現在まで(中編)～

前号から会社の歴史についてお伝えしておりますが、今回は弊社が神奈川県茅ヶ崎支社、愛知県(名古屋支社)に進出した経緯を小尾武会長に話を聞いてみました。

当時はスーパーがほとんど無く個人商店への納品が主でした。組立てたガラスショーケースに袋詰めパック茶を並べ納品する方法を取っておりました。その営業スタイルが良いきっかけになり県外進出を決めたそうです。

茅ヶ崎支社
昭和42年7月に神奈川県藤沢市に神奈川県営業所を開設しました。昭和46年4月に神奈川県営業所を茅ヶ崎市に移転し社員数は15名ほどで神奈川県、千葉県、東京都、静岡県を中心に営業活動していました。

名古屋支社
昭和48年4月愛知県豊橋市に関西営業所を開設しました。昭和50年8月に関西営業所を名古屋市緑区に移転し社員数は15名ほどで愛知県、岐阜県、三重県、滋賀県を中心に営業活動していました。

2016年3月20日
発行所
株式会社 菱和園
〒400-0865
甲府市太田町4-7
電話055-235-5075
FAX055-233-2190
ホームページ
<http://www.hisiwaen.co.jp>



当時は、週一回山梨の本社で袋詰めした商品を車に積み込み茅ヶ崎支社、名古屋支社に運んでいました。夕方、山梨を出発し明け方5時、6時頃到着していました。高速道路もまだ全線開通していない時代で時間もかかり苦労されたそうです。

今では、運送や納品に時間がかからない時代になりました。会長から当時の苦労話を聞いて、私に感謝の気持ちを持ち仕事に取り組んで行きたいと感じました。



名古屋支社開設当時の写真です。



名古屋市緑区に移転した(名古屋支社)

1階は事務所、2階は倉庫、3階は社員寮として使用していました。

新茶だより

今年も早いもので新茶の季節がもう目前です。新茶は毎年4月中旬から5月上旬(八十八夜の頃)に摘み取られた新芽のことです。弊社でも、毎年4月中旬より鹿児島産新茶の販売から始まり八十八夜頃にピークを迎える静岡県産新茶まで多種を販売いたします。

そこで今回は新茶をおすすめする理由をご紹介します。

その①

なんととっても旬の味を楽しめます。新茶は、『初物』や『旬のもの』として親しまれており、『新茶を飲むと、その年は健康に過ごせる』という言い伝えがあり重宝されているお茶でもあります。

その②
お茶の旨味成分であるアミノ酸の一種『テアニン』が新茶には特に多く含まれ、苦みや渋みが少ない。テアニンは味だけではなく緊張や興奮状態を落ち着かせ、身体や精神をリフレッシュさせる効果もあります。

その③
ノンカロリーだからいくら飲んで太る心配ありません。更にガン・食中毒の予防、動脈硬化や脳卒中予防など健康な体づくりを手助けしてくれる栄養成分がたくさんあります。

鹿児島県産は「ゆたかみどり」や「さえみどり」といった品種を主に、味・香り・水色と自信を持っておすすめ出来る商品販売し、毎年お客様からご好評をいただいております。今年もじっくりと品定めして皆様にお届けしたいと思っております。



直営店では各種の早期ご予約を承っております。各店スタッフまでお尋ねください。



春の大茶会 キャンペーン

暖かい日差しが訪れ、春めいた季節になってきました。

ひしわ園では、いつも皆様に私どものお茶をご利用いただいている感謝と美味しいお茶を多くの人にたくさん飲んでもらいたいという気持ちを込めて春の大茶会キャンペーンを行います。

今回このキャンペーンでは、ひしわ園の看板商品であります、和(なごみ)シリーズの中から、和(なごみ)極と、和(なごみ)抹茶入りの二つの商品が対象となります。

和(なごみ)極



NET110g 864円

和(なごみ)極は、静岡県の一帯、摘み掛川茶のみ使用したワンランク上のお茶となっております。

このお茶を一杯でも多く飲んでもらいたいと思ひ、春の大茶会キャンペーンでは、数量限定ではあります、10パーセント増量させていただきます。是非、お試しください。

和(なごみ)抹茶入り



NET100g 540円

和(なごみ)抹茶入りは、和(なごみ)に、普通煎茶・深むし煎茶をブレンドし、抹茶を加えることで甘味のある緑鮮やかなお茶となっております。

春の大茶会キャンペーンで、和(なごみ)抹茶入りは、茶葉から手軽に本格水出し緑茶がつけられるフィルターインボトルをプレゼントいたします。

~フィルターインボトル~

本格水出し緑茶をおしゃれにお楽しみください。



写真はイメージとなります。

応募方法は、官製はがきに和(なごみ)抹茶入りのバーコード一枚をテープで貼り、住所、氏名、年齢、電話番号をお書きのうえ、袋の住所までお送りください。抽選で30名様にフィルターインボトルをプレゼントいたします。尚、当選発表は発送をもって代えさせていただきます。

美味しいお茶の選び方

お客様の中には、「1,000円のお茶」をおつかいに頼まれたり、美味しいお茶として購入されているお客様もいます。「煎茶」は種類が多くお客様も悩まれることがあると思うので、1,000円くらいの煎茶で好みの味を見つかるポイントをご紹介します。

煎茶の中でも「深むし茶」と呼ばれるものは、静岡県の掛川を中心にして作られている煎茶です。肉厚の茶葉を、通常より長く加熱することでお茶の成分であるテアニン(旨み)やカテキンが多く抽出され、濃い味と旨みが増します。ひしわ園では鹿兒島茶・静岡掛川茶・和(なごみ)シリーズが深むし茶にあたります。

一方「かぶせ茶」と呼ばれているものは、茶葉に布(遮光布)をかぶせて栽培したお茶です。日光を遮ることで、渋味のカテキンが減少し、テアニンの旨味が強調され、「繊細で上品」な香りと口当たりが楽しめます。京都と鹿兒島の産地で盛んに行われています。

ひしわ園の直営店では、数量限定で静岡県森町のかぶせ茶「菱の誉」を販売中です。この地域ではまだかぶせ茶を栽培している農家さんも少なく希少なお茶です。

二つの特長を掴むだけで、好みや気分に合わせてお茶を選ぶことができます。お店では、お茶を購入する前に試飲ができることとお客様に喜ばれています。お客様に最も合うお茶を見つけてお手伝いできればと思っております。

また、お茶と落語の集いが4月24日(日曜日)に甲府市総合市民会館で開催されます。時間は午後2時からです。参加費は無料となります。定員は30名で事前に申し込みが必要になります。詳細は左記の電話番号にお問合せください。今回はいち早く今年の新茶を飲んでいただきますので、皆様のご参加をお待ちしています。



NET100g 1,296円

「ひしわ園通信」のご意見、ご感想をお待ちしております。

「ひしわ園通信」係

TEL 055(235)5075
FAX 055(233)2190

編集スタッフ
小尾武久 / 山本直紀
市村卓也 / 小林正人