

茶事記

さ
じ
き

第90号

2023年
秋冬



茶事記 第90号(秋冬) 目次

- 巻頭エッセイ 茶器を試す
- クローズアップ・ピープル 経営者登場②
株式会社大島清吉商店 代表取締役社長 大島崇嗣氏
- ガンバルこの人④⑧
逗子茶寮・凜堂 山本睦希氏
- ニュース&トピックス 茶雑菓通信vol.2
陳列と導線で、売上構成比が激変？
売上構成比から見えてくるもの
「おうち抹茶」の市場創造～セントパトリックスデー～
- 異業種に学ぶ⑨
アイング総合研究所 研究所長 物部真奈美氏

茶器を試す

明石 哉子

日本茶が好きで

お急須が好きで

透明な茶器など

心がスーッとそうで

手に取ることもしなかった。

一組限定 貸切茶器体験？

家族の独立があつて

食卓の人数が減って

自分の心持ちも変化した。

試せる 茶器専門店？

洗いやすくて

茶葉が開く様子が見えて

茶を注ぐときの涼しげな音色に驚いた。

日本茶は、淹れたあとの味と香り以外にも
いろんなグッドポイントがあるんだな。

「おいしい」は、舌だけでなく、
心や時間にも宿っているんだな。

新しい茶器を手にして
日本茶の愉しみがひろがった気がした。



画：光永 梨江

(あかしかなこ・エッセイスト)

種類豊富でSNS映えな茶缶。



シェラカップ型の茶こし。底にはオリジナルキャラクターの「アウトドアモンスター TEA BOY」。



「流行っているから」ではなく「好きだから」。 アウトドアで日本茶を広める。

大島社長。シックな本店の前で。



● キャンプ×日本茶という組み合わせがとても新鮮に思えますが、始めたきっかけをお聞かせいただけますか。
もともと僕がアウトドア好きだったことが始まりです。キャンプしながらコーヒーを美味しくかつこよく飲む人たちが沢山いて、これを日本茶でもできないかと考えました。アウトドアシーンで使用できるお茶の道具がないので作ろう、というのが出発点です。また、以前はアウトドアで飲む飲料というとお酒かコーヒードアで飲む飲料というも飲めない方に需要があると思いました。

● そこでできたのが「CAMP TEA」なんです。
そうですね。これは2015年に誕生した、アウトドアシーンで手軽に淹れられるよう工夫した商品です。ティーバッグ・粉末茶・小分けにした茶葉の形式があり、お茶の品種やグレードではなく「緑茶」「和紅茶」などの大分類を記しています。普段ペットボトルでお茶を飲んでいる方にも伝わりやすいことを意識しました。緑茶や和紅茶、ハーブ入りの緑茶という定番商品に加え、春は桜紅茶など、季節商品も取り揃えています。自分用だけではなく、グループでキャンプに行くお客様の土産やプレゼントとしてもご購入いただいていますね。

● お茶だけでなく道具も作られているとのことですが、ご紹介いただけますか。
こちらはシェラカップ型の茶こしです。キャンパーの皆様の多くが持っているシェラ

代表取締役社長

大島 崇嗣氏

積極的な経営で明日を拓く経営者をご紹介します。
今回の茨城県古河市から、大島清吉商店の大島崇嗣氏の登場です。旧工場を改築し、日本茶とキャンプ雑貨を販売する「CAMP & OCHACO・BA」をオープンし、野外でも手軽に日本茶を楽しめる「CAMP TEA」シリーズや、お店のオリジナルキャラクターである「アウトドアモンスター TEA BOY」のグッズ等を販売しています。創業100年を超える歴史を持ちながら、アウトドア業界に踏み出したのは何故か、市場を切り拓くために見据えているものは何なのかをお伺いしました。



看板商品の1つのCAMP TEA。



TEA BOYが描かれたオリジナルのフィルタートップポットと茶葉。

カップにセットして持ち運べる茶こしを開発しました。茶こしがあると、茶葉を入れてお湯を注ぐだけで、急須と同じように飲めますよね。このステンレスのメッシュ部分が特長で、急須屋さんのメッシュを使用しているので非常に細かく丈夫です。本格的なお茶が飲めるので、愛好家が増えています。ティーバッグで入ってきた方に、次の段階として使っていただくイメージです。構想から完成まで5年くらいかかりましたが、アウトドアショップにも卸しているヒット商品になりました。



テイクアウトメニューの提供も行っている。



●こちらの茶こし、底にキャラクターが描かれていて可愛らしいです。

「アウトドアモンスターTEA BOY」というキャラクターです。「アウトドアモンスター」というのは、仙台のアウトドアデザインナー、Lock氏が生み出したキャラクターシリーズで、その中のTEA BOYがうちのオリジナルキャラクターです。Lock氏はそれぞれのブランドのストーリーを重視したキャラクター作成をしていて、TEA BOYはお茶の葉がモチーフになっています。

TEA BOYで初めに作ったアイテムは茶缶です。重ねられるしカラフルだし、SNSで映えるアイテムかなと。つい何個も集めてしまいたくなる、並べて写真を撮りSNSに上げたくなる、というのを狙いました。これもロングセラー商品になり、売れ行きがとても好調です。

●大島清吉商店さんはいくつか店舗をお持ちですが、キャンプ雑貨に特化したお店は、本店の敷地内にある工場を改装してオープンした「CAMP & OCHA CO-BA」が初めてですよ。

現在店舗が本店以外だと3つありますが、そこは地域密着型の伝統的な雰囲気のお茶屋ですね。逆に「CAMP & OCHA CO-BA」は、全国のキャンプ好きのお客様にいらしていただきたいと考えています。オンラインだけでは伝わらないお茶とキャンプグッズが集う「場」。SNSで知り県外からわざわざ来てくださるアウトドアファンが多いです。

●大島さんは4代目とのことですが、最初からお店に勤めていたのでしょうか。

都内でコンピューター関係の仕事でサラリーマンをしていましたが、32歳のときに店に戻りました。働き始めて思ったことは、「1+1=2にならない」ということです。もともと父が働いていて僕が加わったから、生産性や売り上げが2倍になっても良いじゃないですか。でもそうはならなかった。

父と同じ領域で仕事しても駄目だというのに気がつき、全く異なるアウトド



「CAMP&OCHA CO-BA」の店内。
キャンプ雑貨がずらりと並ぶ。

ア事業でお茶を広げようと思いつきました。その時根底にあったのは、「売れないものを買いたくなるのはどうしたら良いのか？」という発想ですね。「物が良い」だけではもう売れない時代です。一見さんにとっては美味しいかどうかは体験してみなければわからないことだから、まずはカッコいいか可愛いかという見た目から手に取り、お茶の世界に足を踏み入れていただく。そしてリピートしていただくために専門店として味や品質があるのだと考えています。

●今後の展望等について教えていただけますか。

地方の店は特に、何かに特化することが重要だと思えます。私は自分が好きなアウトドアフィールドでどんどん日本茶を広げていくために日本中を回っていきたい。そのためにも日本中から声がかかる存在でいたいですね。おかげさまでアウトドアショップからポップアップのイベントをやらせませんかとお声を掛けていただいておりますし、従来お茶が存在していなかった市場にお茶を広めるのとても楽しくやりがいがあります。ペットボトル茶を常用しているポリウムゾーンの消費者に、キャンプという非日常の切り口でお茶の楽しさを提案し、狭い分野で深く掘り下げること、「あなたから買いたい」と思ってもらえることを目指していきます。



大島社長と社員の山中さん。「CAMP&OCHA CO-BA」のロゴ看板の前で。

株式会社大島清吉商店

本社所在地

〒306-0004

茨城県古河市雷電町1-83

TEL:0280-32-0420

文：齊藤せいら

店内と駐車場のTEA BOYの壁画。



今回で紹介するのは、逗子茶寮・凜堂・rindo様。神奈川県逗子市にのれんを掲げるこちらのお店は、今年の5月でオープンから2年を迎えました。
亭主を務める山本睦希氏は、2023年淹茶選手権の優勝者でもあります。決勝に臨む際に使用された茶器は「刻音」で、新しい茶器を使用するその姿には、山本氏、そして凜堂のコンセプトが明確に現れていました。

コンセプトは「現代茶室」。 コーヒー文化が根付く街で広げる 日本茶の新しい形。

逗子茶寮・凜堂 山本睦希氏



お店は2階にあり、ロゴがあしらわれた暖簾が目印。



店内にはカウンターとテーブル席。



食前茶である「かぶせ茶と桜葉の炭酸茶」。



■古いものと新しいものを織り交ぜる

茶道や煎茶道のお手前など、古いものを大切にしつつ、現代の技法も取り入れることを大切にしています。従来の型に嵌めてお茶を飲むというよりも、もう少しラフに楽しんでいただきたいと考え、「現代茶室」というコンセプトでお店を設計しました。メニューはもちろんです。例えば内装や茶器も、現代茶室というフィルターを通して構築されています。

もともとお酒に関する仕事をしていたのですが、お酒からお茶に取り入れられる部分はないか、自分の色を出すためにはどうすればいいのか、と考えていくうちに、「現代茶室」という言葉が生まれたのかもしれない。

■コロナ禍での出店

独立してお店を出したいという想いは何年も前からありました。2021年のコロナ禍のタイミングで出店するのは勇気が要ることでしたし、もう少し準備がしたいという気持ちもありましたが、せっかくだいた素敵なご縁を大切に、チャレンジをしてみることにしました。

というのも、逗子はなかなか良い物件が空かない人気エリアで、人とのご縁で物件が紹介されていく街なんです。以前のお店オーナーのお知り合いの方から、逗子で一番飲食店が多く集まるエリア（逗子市役所・亀岡八幡宮付近）であるこの場所をご紹介いただき、お店をオープンする運びとなりました。

■昼は茶寮・夜はバーに

夜はお茶に加えて、お酒の提供も行っています。シンプルにどちらか飲むことができただけですが、お酒を飲める方と飲めない方が一緒に来店されたときに、お茶をお酒のような雰囲気楽しんでいただきたいと考えたためです。

むしろお酒を飲んでいる方が、お茶を飲んでいるのが羨ましく思うくらいのもを提供したいと思っています。そうすることで今までなかったお茶の文化や需要を生み出せるのではないのでしょうか。

■もし現代に千利休がいたら

逗子・葉山・鎌倉・湘南エリアはコーヒー専門店が多い街であるため、ドリップを取り入れてみたいと考えていたときに出会ったのが「刻音」です。川越の伝統的な雰囲気のお茶屋さんの中に、ぼんと新しい茶器が置かれていたことが印象的で、自分の「古いものも新しいものも大切にしたい」という価値観にぴったりだと思い、購入しました。僕の煎茶道の師匠は「千利休が生きていたら新しいことを沢山していたはず」と言っています。もし千利休が生きていたら「刻音」を使ってお茶を淹れたのではないかと思います。

■シングルオリジンを提示する理由

茶農家さんのお話や、土壌について伝えていきたいという想いから、お店で出すお茶

■出店して発見したこと

客層に関しては、予想とそこまでズレはないですね。平日昼は女性客が9割程度を占めています。ファミリー層が多い地域なので、土日はご家族を連れて来て下さったりもします。夜はガラッと客層が変わり、カップルや地元の方々が多くいらしてください。お店が2階で少し入りづらいということもあり、最初はふらっと立ち寄るのではなく、予約か紹介で来て下さるお客様が多いです。

あとは、コロナを通して飲食店の使い方が変わってきたという印象があります。1軒目を家で済ませ、2軒目を外でというスタイルが増えたなど。凜堂もランチの後にお茶を飲みに来てくださるなど、基本2軒目使いの店だと思っています。そういったことは出店前には分からなかった新しい発見ですね。



ガラス茶器ならではの透明感がある「刻音」。

は、ほとんどがシングルオリジンです。メニューにも茶農家を必ず明記しており、リピーターの方はお気に入りの茶農家のお茶という選び方をしてくださることもあります。シングルオリジンだからこそ、スパイスや果物、花をブレンドする、新しいお茶の楽しみ方ができます。
月替わりのメニューに、旬の果実と日本各地の茶の葉をブレンドした「旬果茶」があります。今月（取材時は4月）のお茶は、石垣産のバナナプルと、福岡県奥八女は角田製茶園主、角田龍也謹製かぶせ。おくとかか。



茶雑菓通信
vol.2

地元戸越銀座に、2022年11月に開店した「茶雑菓」。吉村の初めての小売店舗です。ふだん日本茶をペットボトル以外では飲まないエントリーユーザーに向けての挑戦は、実際の売上数字を含めて、内覧会でオープンにお話ししています。茶事記では、「陳列と導線」「売上構成比から見てくるもの」「おうち抹茶」をピックアップしてお伝えします。

茶器
コーナー
入店してすぐ
ズラリと
茶器が！



お菓子
コーナー
離れた一角に
お菓子を
まとめて

季節の
ギフト
外のリヤカーは
季節のギフトで
賑やかに



窓辺の
ディスプレイ
つい覗き
たくなる!?



陳列と導線で、売上構成比が激変!?

そもそも、日本茶エントリーユーザーが茶器を購入することで茶葉消費の一步を踏み出す。そういうお店を目指していたはずなのに、それが中々伝わらない。そして、茶器は一度購入するとリピートしにくい。どんどん茶器の割合が減っていきました。

茶器を試してから購入できる「試せる茶器専門店」という業態は他にはないはず。それが、直感的に伝わるように、敢えて入ってすぐからずーっと茶器を陳列。お茶は、茶器よりも奥にして、お菓子は、茶器やお茶とは別に一角にまとめました。

すると、2割を切りそうだった茶器の売上構成比が33%(5月末現在)に復活!!開店前の予約制貸切茶器体験など、他にも仕掛けたことがあり陳列と導線だけの効果ではないかもしれませんが、試行錯誤は大切だな、と実感しました。

住所:東京都品川区戸越1-19-17-1F 営業時間:11:00-18:00
03-6426-2828 【定休日】月曜日・火曜日
chazakka_tenpo@yoshimura-pack.co.jp 最新情報はinstagramにてご確認ください。

【茶雑菓】
instagram



CHAZAKKA



アフタヌーンティーのメニュー。

食中茶は好きな茶の葉を選ぶことができる。



■ 魅力が詰まったアフタヌーンティー
アフタヌーンティーはうちの魅力が一番詰まっているメニューです。お客様の事前期待を超えるという狙いで、メニューにもインスタグラムにも、「アフタヌーンティー」という文字のみで、詳細な内容は記載していません。従来のアフタヌーンティーというところ、紅茶の飲み放題みたいなイメージがありますけれど、このメニューはお茶のコースのような形をイメージしています。

■ この先を見据えて
お酒の世界には、食前酒・食中酒・食後酒があるというのをご存知でしょうか。それをお茶に置き換えて、食前茶・食中茶・食後茶の形で、お茶を3種類、食事と菓子を一緒に提供しています。シングルオリジンだからこそ、違いが引き立つのではと思っています。

「現代茶室」というフィルターを通して店を作り上げる芯は変わらないですが、古民家を見つけて、より理想の世界観に近づきたいと考えています。ソフトは変えずに、ハードをアップデートしていくイメージですね。

また先ほどコーヒー専門店が多い街だという話をしましたが、その中に日本茶という文化を根付かせ広めていきたいという想いが強くあります。コーヒー好きは嗜好品好きなので、日本茶にハマる可能性も高いのではないのでしょうか。

凛堂が目当てで他県から逗子に来るお客様

様が増えれば、もっとこの場所にも日本茶の魅力が広まるでしょうし、それが日本茶業界にとっても価値があることではないかと僕は思うのです。

あとは、気軽に利用できる店にしていきたいです。例えば、赤ちゃんを抱っこしながら「時間がないけれどお茶が飲みたい」と仰って、あつという間にお茶を飲んで10分くらいで帰るというお客様もいらっしゃるのですが、そういう気持ちの切り替えとなる場所として、日本茶と凛堂が機能しているのも嬉しいですね。



逗子茶寮 凛堂-rindo-

〒249-0006
神奈川県逗子市逗子5-1-12
カサハラビル逗子B-2F
電話：046-870-3730
メール：
rindo-zushi@outlook.jp
ホームページ：
https://rindo-zushi.com/

文：斉藤せいら

「おうち抹茶」の市場創造

抹茶とリーフティーカップは、テイクアウトメニューを店内カウンターで一緒に作ることで、物販とつなげています。

抹茶ビールはキラーコンテンツ。外にのぼりを立てているだけで、ゴールデンウィークは4日で67杯のテイクアウト。



一緒に作る！
抹茶ビール
作り方動画



抹茶ビールが認知されるきっかけになったのは、2023年のセントパトリックスデーでした。3月17日のセントパトリックスデーに、各地のお茶屋さんと茶雑菓店舗を結んだオンラインイベントを開催。当日は激しい雨でしたが、店内にはわざわざ来店してくれたアイルランド好きの方など、オンライン中継を見て、盛り上がりました!!



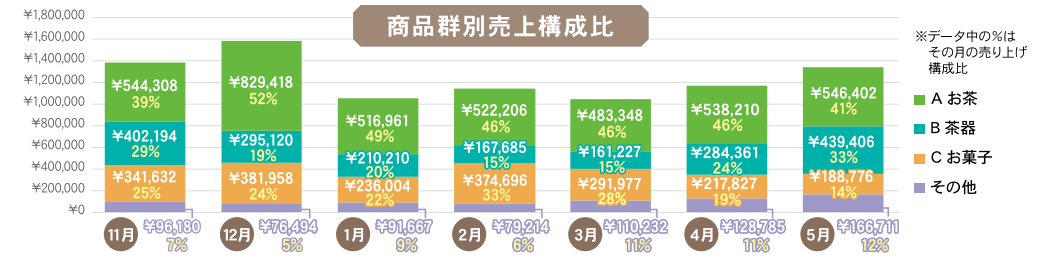
オンラインイベントで中継されたお茶屋さん

抹茶で緑に！
祝おう・セント
パトリックスデー

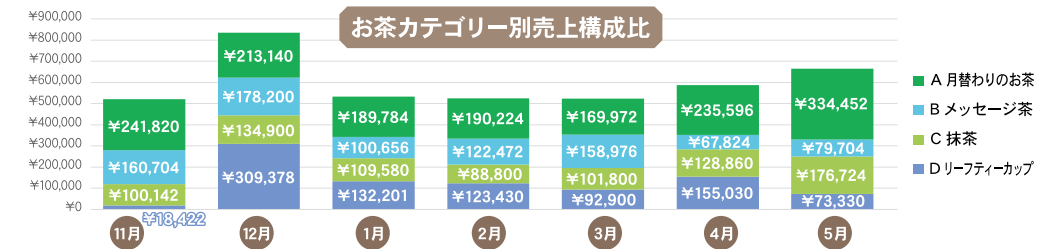


12月から2月までは、毎月17日頃店頭で抹茶イベントをしました。バレンタインデーのチョコレートのように、節分のお豆のように、「3月は抹茶でセントパトリックスデー」が当たり前になることを目指しています。2024年は3月17日(日)です。こちらのSNSをフォローしてくださいね！
文：橋本久美子

売上構成比から見えるもの



店舗で扱う商品群は大きく分けて「お茶」「茶器」「お菓子」の3つ。茶器の割合を増やすためには、「新規顧客」と「茶器とお茶のギフト」だと考えています。人生の節目「出産」「新築」「還暦」などで生活スタイルが変わるときに、「あっ、あそこの店なら日本茶でいい感じのギフト贈れそう」と記憶してもらうことが目標です。



お茶は、「月替わりのお茶」「メッセージ茶」「抹茶」「リーフティーカップ」の4カテゴリー。「月替わりのお茶」は、前回の茶事記での公募をもとに、エントリーしていただきました。パッケージデザイン・価格・グラム数などをもとに、内覧会のリアル会場のハシモトの時間では、エントリーユーザー向けの効果的なラインナップを深掘りします。

11月・12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
静岡	大阪	宮崎	新潟	京都	静岡	鹿児島
お茶と、暮らしと岩崎茶三商店様	心齋橋 宇治園様	新緑園様	年頭屋 茶舗様	上香園様	nukutoi やまさ製茶様	美老園様

【今後の月替わりのお茶】

7月	8月	9月	10月	11月
名古屋	埼玉	神奈川	宮崎	埼玉
妙香園様	松澤園様	菱和園様	井ヶ田製茶北郷茶園様	備前屋様

12月	1月	2月	3月	4月
三重	茨城	奈良	鹿児島	熊本
椿茶園様	牧ノ原様	藤田茶園様	浜田茶業様	山陽堂様

エントリーの条件は、「店舗販売したお茶がECサイトで購入できること」「パッケージは吉村製」「パートナーとして協力し合える関係性と信頼感」の3つです。こちらから、エントリーを受け付けています。

店舗のお茶
パートナー
お申込▶



異業種の取り組みから、茶業のヒントをお伝えしているこのページ。いつもとちがう角度から茶業を考える、そんなきっかけにしたいだければ幸いです。

水出し緑茶の研究は、みんなの幸せにつながっている。

アイング総合研究所 研究所長 物部 真奈美氏

水出し茶の効能の研究で知られる物部真奈美さんが、所属していた農研機構を早期退職し、新しく設立された民間の研究所の所長に就任されました。場所は金谷。茶業研究所の隣です。きつと民間だからこそできることを目指していらっしやるのだからと考えると、早速お話を聴きにうかがいました。筆者自身、戸越銀座の店舗で、水出し茶とフィルターインボトルが、子育て世代の日本茶エントリーユーザーに対して「心に刺さる日本茶の飲み方」としての威力を痛感しているのです。共感満載の時間でした。



物部所長。飾らない、率直なお人柄。

●「失敗しない」水出し茶。

水出し茶は失敗しない。水道水で、簡単に誰でも美味しく淹れられる。温かいお茶が飲みたければ、水出し茶をチンすればOK。茶殻の始末の頻度も格段に少なくなる。

「おいしい淹れ方を教えてあげますよ」というスタンスは、裏返せば「上手に淹れる技術があればおいしいですよ」というメッセージ。それは「お茶の一つも淹れたことないの?」「お茶のおいしい淹れ方くらい知ってて当たり前前」というような、日本茶初心者にとつて「最低限のマナーを知らない」というレッテルを貼られる恐怖感につながっていくのかもしれない。

●研究は生活に生かされてこそ

「論文発表は通過点で、研究の最終的な目的は、研究成果をどう活かしてもらうか、ということ。機能性も大切ですが、暮らしの中で続けられるハードルの低さは、とても大事です」研究者なのにマーケティング?! 一般消費者の暮らしの視点の発言に驚く。

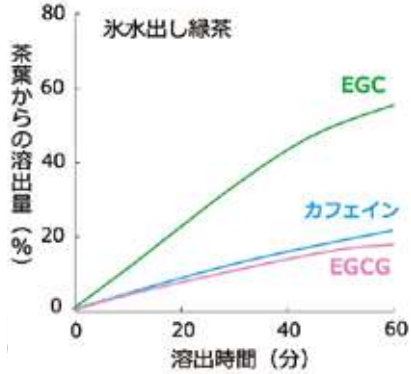
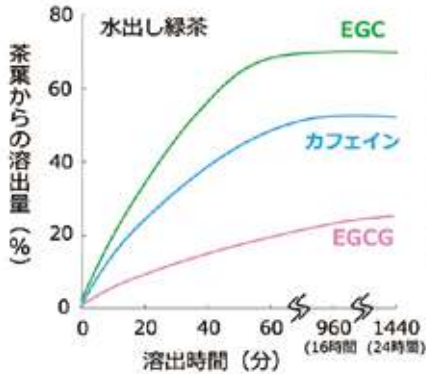
●水出し茶の効能は偶然のたまもの

最初から消費者目線の研究を目指したわけではない。2006年から農研機構で始めた研究は「免疫機能を上げる茶成分」。免疫力の落ちた人をどうやって回復させるか、という研究だった。

熱水で抽出する方法で100品種

機構ホームページのわかりやすい記事を参照していただきたい。

農研機構
ホームページ
記事



80℃のお湯で2分間抽出させた抽出率を100%とした場合の冷温10℃での抽出量の比率

80℃のお湯で2分間抽出させた抽出率を100%とした場合の氷水0.5℃での抽出量の比率

▲茶葉成分の溶出のイメージ図 JARQ 52(1),1-6(2018)の図を参照



今回の新しい研究所は、どんな経緯で誕生したのか? アイング株式会社創業者が、ためしにガッテン(2015年放映)で水出し緑茶を知り、その日から毎日飲み続けることで健康になった。ついでに研究の応援をしたいということがきっかけ。物部さんも、早期退職して、水出し茶を研究のど真ん中に据えることを選択し、スタートした。場所は農研機構の隣。共生の心意気が伝わってくる。

●水出し緑茶元年

当初は茶業界の中でも水出し緑茶に対する抵抗はあったが、第69回全国お茶まつりで採択された「水出し緑茶元年」の宣言や、2015年にためしてガッテンで大きく取り上げられることで風向きが変わった。

「五戸村さんの食いつき(笑)にも助けられました。フィルターインボトルという茶器の訴求によって、やってみようと思う消費者が増え、水出し茶の認知度も市場も広がりました」

●水出し茶研究をど真ん中に

「研究成果によって、みんなにやさしい何かが生み出せたらいいなあ」新しい研究所の展望を伺うと、物部さんは笑顔で答えた。たとえば、
◆子どもはあったかい飲み物を好まない。↓水出しならガブガブ飲める。
◆お茶をおいしく淹れられない。↓水出しならお湯の温度や浸出時間で失敗しない。
◆カフェインが怖くて日本茶を選ばない。↓水出しならカフェインが半減する。なんならテアニンの効果で睡眠の質をあげる?!

結果、日本茶の茶葉消費が増え、健康が増え、幸せな人が増えていく。研究は栄誉のためではないのだな、人の幸せのためなんだな、と腑に落ちた取材だった。



アイング総合研究所

〒428-0039
静岡県島田市金谷猪土居3451-71
電話: 0547-39-4231



ピカピカの研究所の前で。茶畑が眼下に広がる。

チャスタ
CHASTA

五感で味わう
急須



ガラス？
いいえ、トライタン。
哺乳瓶の材質です。
熱くないの？
はい、不思議だけど、
熱湯を注いでも大丈夫。
茶漉し、取り外せるの？
洗いやすいし、
茶殻も捨てやすいんです。
えっ、この茶漉しの穴、
不思議？
茶種によって、使い分けられます。
お茶以外にも使えそう？
茶漉しを外して
自家製ドレッシングに
お使いの方もいらっやいます。



オススメは、茶葉と氷を3個いれて、お水を少し。
7分待って、エキスを愉しむ。
茶雑菓のお店で、今、一番注目の茶器です。
京都の森半さんが、3年の月日をかけて開発されました。外箱も、しおりも、ステキ。
一回分のお茶とセットしたギフトも人気です。

2023年秋冬カタログに掲載



23.1リニューアル!!

YOSHIMURA いいね
よろしく!🐾
Facebook Instagram twitter

吉村のSNSはコチラから!

◀◀click!



経営の仕掛けや、日本茶を広げるための活動、パッケージのご紹介など、いろんな社員が記事を書いています。ぜひつながってください。

株式会社吉村

本社 〒142-0041 東京都品川区戸越4-7-15
☎(03)3788-6111 FAX 0120-111767
ホームページ: <https://www.yoshimura-pack.co.jp/>
Eメール: maruyo@yoshimura-pack.co.jp

静岡営業所 〒425-0092 静岡県焼津市越後島408
関西営業所 〒601-8102 京都府京都市南区上鳥羽菅田町21番1F
東北営業所 〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東1-4-20
九州営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑4-26-15
南九州営業所 〒891-0122 鹿児島県鹿児島市南栄5-10-10エヴォールト南栄1F
茶雑菓 〒142-0041 東京都品川区戸越1-19-17-1F

☎(054)627-6211 FAX 0120-296804
☎(075)694-1640 FAX 0120-389221
☎(022)239-7711 FAX 0120-111797
☎(092)582-6511 FAX 0120-111737
☎(099)267-8922 FAX 0120-181727
☎(03)6426-2828