

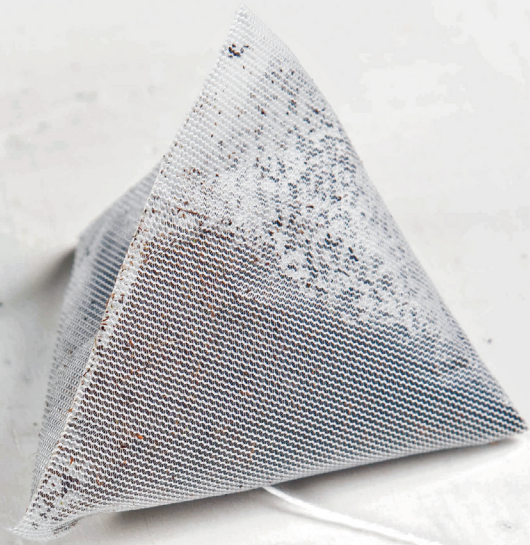


竹沢製茶 株式会社

Since 1940

Tasuzawa Seicha

お茶の明日を
創造する。



一、研究することこそ最大のサービスである。
 一、社会に利益を与えないものを販売してはならない。

私たち竹沢製茶のコンセプトは、この社是に集約されます。

的確な商品開発のプロセスを経て、

マーケットに喜ばれ、お客様に満足を提供できる商品を作ります。

社会に貢献しないものは商品とは呼べません。

社会性に照らし、消費者の嗜好に合った、そして安心と安全を確立できた商品を。

これが竹沢製茶のスタンスです。

会社概要

創 業	昭和15年	資 本 金	2,100万円
設 立	昭和29年	従 業 員 数	60名
代表者名	代表取締役社長・竹澤 重人	売 上 高	約14億円(令和2年3月期)
役 員	取締役・山崎慎也 取締役・柴田和子	事 業 内 容	茶の加工と茶および 茶関連商品の開発と卸売業



創業者:竹沢 武

沿 革

昭和13年	竹沢武 こけい茶製法研究に着手。「不崩解性固型粉茶の製法」専売特許出願をなす。	平成11年	粉碎機水冷乾式ボールミル導入。粉末緑茶発売。茶成分分析機を設置。
昭和14年	こけい茶の製造機械化に成功。	平成12年	粉末緑茶スティックタイプ発売。
昭和15年	農林省並びに静岡県茶業組合連合会 会議所より製茶としての認可証下附。満州にこけい茶を初輸出。	平成14年	品種茶「ゆたかみどり」「あさつゆ」「おくゆたか」の袋詰を発売。「茶柱くんの粉末緑茶」新発売。併せて静岡県内に於いてテレビCMを放映。「たけざわだより」発刊30年をむかえる。
昭和16年	「不崩解性固型粉茶の製法」専売特許の公告なる。	平成16年	会社創立50周年をむかえる。
昭和29年	竹沢製茶株式会社設立。(初代社長 竹沢武)	平成17年	4代目社長 竹澤重人 就任。
昭和33年	国内用こけい茶発表。	平成23年	総合包装工場の新築と併せて提案型ティーサロンを開設。本社工場耐震化設備完成。新素材 PLA(ポリ乳酸)ニット三角ティーバッグの開発。
昭和37年	2代目社長 竹沢芳夫 就任。	平成26年	会社創立60周年をむかえる。
昭和45年	業界唯一の茶理化学分析および研究室完成。	平成27年	ハラール認証取得。
昭和47年	「たけざわだより」を発刊。	平成29年	抹茶(粉末緑茶)工程においてFSSC22000を取得。ハラール認証更新審査を経て更新手続き完了。静岡本山抹茶ジャージーミルクアイスが、ふじのくに新商品セレクション2017『金賞』受賞。
昭和49年	全国有名産地の「産地別缶詰茶」発売。	令和3年	4月 平和工場(煎茶)及び牧ヶ谷工場(固形茶)で、静岡県ミニHACCPの認証を取得。6月 HACCPの義務化に伴い、本社工場、平和工場、牧ヶ谷工場にHACCPを導入。
昭和51年	本社工場完成。		
昭和56年	最新コンピュータ式茶低温倉庫完成。		
昭和58年	3代目社長 山崎能充 就任。袋詰チッソ充填完全オートメーション化新設。		
昭和59年	平和仕上げ工場完成。		
昭和62年	超低温冷凍倉庫完成。		
平成 7年	静岡市牧ヶ谷にこけい茶工場完成。		
平成 8年	静岡市平和に日産5000kgの仕上げ茶新工場完成		

事業内容

お茶の卸売販売



産地別・品種別のお茶や、ティーバッグ、粉茶、熟成茶、フレーバーティーなどお客様のニーズに合わせて選べるラインナップをご用意しています。安定した仕上げ技術・一貫した品質管理を行っておりますので、いつでも香り高いお茶をお届けします。

ODM / OEM



お茶商品のODM/OEMを手がけております。最小ロットは1,000個から、大量生産のニーズにも、お応えいたします。ノベルティから全国販売の新商品まで、規模や業種を問わず、あらゆる商品づくりを応援します。

小売販売



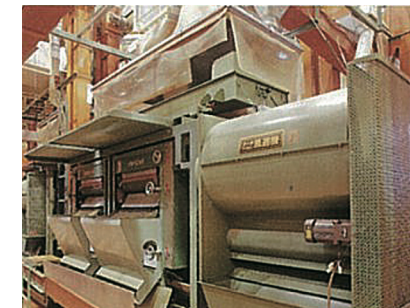
自社店舗やインターネットにて、お茶やお菓子などの商品を販売しています。

TAKEZAWA SELECT店舗情報

〒420-0005静岡県静岡市葵区北番町61-2
 ☎ 054-271-3355

営業時間:10:00-12:00 / 13:00-17:00
 休 業 日:土・日・祝・お盆・年末年始
 ※都合により臨時休業をいただく場合がございます。

工場設備



茶総仕上げ機



色彩選別機



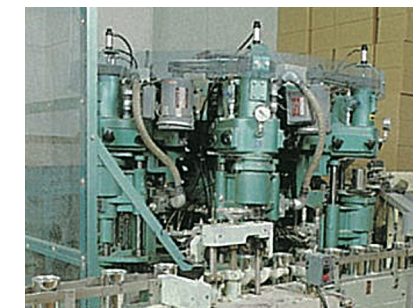
三角ティーバッグ自動ガス充填外装機



乾燥火入機



全自動ロータリー式ガス充填袋詰機



全自動缶詰真空ガス封入巻締機



抹茶粉碎機(ダイナミックミル)



Attention to shape 2

世界初!茶葉専用ティーバッグ 旨味引き出す形状 (ニット編み/ヒモの長さ)



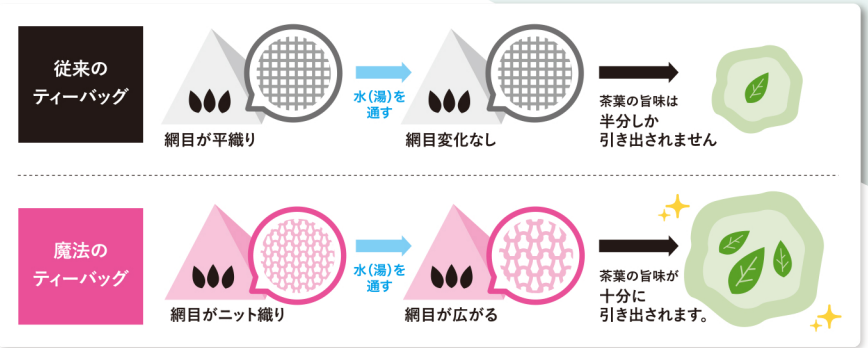
本格的なお茶をもっと身近に。

使い切りのお茶道具 ”魔法のティーバッグ”を開発しました!

風邪予防をしたり、体に良い成分たっぷりの「お茶」。美味しい生活が「健康な日常」に繋がる素敵な飲み物です。手軽なペットボトルで楽しむ人は増えていますが、面倒だからと急須で茶葉を楽しむ方は減ってしまっています。せっかくなら、本格茶葉の魅力を「手軽」に再発見してもらいたい! そんな思いで、誕生したのが 茶葉専用のお茶道具「魔法のティーバッグ」なんです。

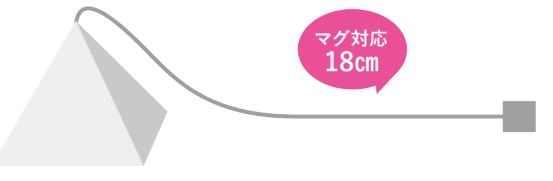
ニット編み

弊社では東レと共同開発で、新しいタイプの茶葉専用の三角ティーバッグ(T.B.)を開発いたしました。特徴は従来の平織物でなく、編み物(ニット)の素材で作られています。右図のように茶葉が広がり急須で淹れた時と同じ美味しさがお楽しみいただける、抽出力に優れたTBとなっています。



ヒモの長さ

タグ糸は従来品より2cm長い18cmとなっておりマグカップでも使用しやすい長さとなっています。



1 Commitment to tea 茶葉へのこだわり



信頼できる契約生産家より仕入れ
お茶の品質は、育った環境に大きく左右されています。そのため、環境に配慮したこだわりのお茶作りを実践している全国の生産農家・茶農協との協力体制を強く結んでいます。



金賞受賞茶師による仕上げ
当社は国内屈指の仕上げ・火入れ技術を有しています。お茶のまち静岡で開催される「同一荒茶仕上げ技術競技会」にて最高金賞を受賞した茶師が複数在籍しています。



目利きのプロによる仕上げチェック
工場で仕上げ加工されたお茶は熟達のプロの五感、味覚と臭覚によって、味・香・色を確認します。さらに製品検査の専門機関とも契約し、安心な品質のお茶をお届けしております。

3

地球に優しい ECO素材 (PLAニット)



PLA(ポリ乳酸)素材

トウモロコシ中の澱粉成分と蛋白質成分から澱粉成分のみを分離し、酵素反応により乳酸を生成し、高分子反応技術でポリ乳酸化したものを原料としております。石油を原料としたナイロンやポリエステルと違い、生分解性の素材となっております。使用後は生ゴミとして扱え、分別の必要も無く環境に優しい配慮もなされております。
※生分解性の素材は煮出したり、湯沸かしポットの中に長時間入れたままにしますと分解しがちですので、お取扱には注意が必要となります。(通常のカップ使用や、水出し用に1日入れておく程度には問題ございません。)

Eco

ティーバッグの原料はトウモロコシ。最終的には水と二酸化炭素に分解するからエコで地球にやさしい。



竹沢製茶株式会社

<https://www.takezawa-seicha.co.jp>



お茶の心を
茶柱くん

本社・工場 〒420-0005 静岡県静岡市葵区北番町61-2 TEL:054-271-3355/FAX:054-273-0335

平和工場 〒420-0876 静岡県静岡市葵区平和3丁目20-8 TEL:054-271-2288

牧ヶ谷工場 〒421-1221 静岡県静岡市葵区牧ヶ谷2063 TEL:054-278-4503

北番町冷凍・冷蔵倉庫 〒420-0005 静岡県静岡市葵区北番町117-6 TEL:054-251-7360