

(南大隅町)

びわ茶のオピニオンリーダーとして、唯一無二の特許製法でつくられた「ねじめびわ茶」を製造しております。

「21世紀はスローフードの時代がくる」と確信し、1999年に、未利用資源だった鹿児島県のびわの葉を使ってお子さんからご高齢の方までが、毎日、たっぷり、安心して飲めるノンカフェインのお茶をつくらうと決意しました。日常茶飯事という言葉がありますように、お茶は日本の食文化。地域の食材、地域の人財を有効活用し、ねじめびわ茶の健康機能について更なる研究を進めていき、健康的な食生活に寄与できれば幸いです。

## 会社概要

2024年2月1日現在

|         |   |
|---------|---|
| ■所在地    | 〒893-2503<br>鹿児島県肝属郡南大隅町<br>根占横別府487番地1 |
| ■TEL    | 0994-24-5531                            |
| ■FAX    | 0994-24-5532                            |
| ■E-Mail | info@totsukawa-farm.co.jp               |
| ■URL    | https://www.totsukawa-farm.co.jp        |

|       |                 |
|-------|-----------------|
| ■代表者  | 代表取締役<br>玉置 博祥  |
| ■設立   | 1999年(平成11年)10月 |
| ■資本金  | 1,500万円         |
| ■従業員数 | 39人             |
| ■事業概要 | びわ茶製造業          |
| ■主要製品 | ねじめびわ茶          |



会社ロゴ

## びわ茶の製造方法(特許第6480635号)

「ねじめびわ茶」は、裁断工程、洗浄工程、浸漬工程(アク抜き)、天日乾燥工程、完全乾燥・綿毛除去工程、焙煎工程(トルマリン石焙煎法)などの特許製法(第6480635号)により、ノンカフェインで芳ばしくまろやか、すっきりとした喉ごしを生み出します。この製法でつくることにより、ポリフェノール量3.5倍(原料生葉との比較)に増えたり、ねじめびわ茶の健康機能についてさまざまな研究結果がわかっております。また、びわ茶の製造設備は、平成29年(2017年)度鹿児島県発明協会 会長賞を受賞しております。



特許証

## 国立大学法人鹿児島大学、九州大学との共同研究

平成16年(2004年)より国立大学法人鹿児島大学との共同研究を開始し、「ねじめびわ茶」の生理機能に関する研究し、研究内容を発表してきました。平成17年(2005年)には、鹿児島大学と事業提携をし、平成24年には、「びわ葉抽出物を含有する飲食品及び医薬品」の共有特許(第4974116号)を取得しております。さらに、平成30年(2018年)より国立大学法人九州大学とアレルギー症状の抑制に寄与する機能性表示食品として「ねじめびわ茶」を含有するサプリメントの開発、商品化に向けて研究を進めております。



共有特許

## 特許製法でつくられた「ねじめびわ茶」シリーズ

「ねじめびわ茶」は、ティーバッグ、タグ付きティーバッグ、リーフ、ボトル缶、サプリメント等色々なかたちで、小売店向けに展開しております。また、健康茶、ブレンド茶、お菓子向けの原料販売や業務用商品も販売をしております。国内では、九州を中心に北海道から沖縄まで全国で販売されており、平成27年(2015年)から輸出を開始し、香港、シンガポール、北米、マカオなどの国でも販売されております。ねじめびわ茶シリーズに、機能性表示食品やびわ茶ゼリーなど食べるびわ茶も追加し、今後商品開発し、皆様の常用茶として浸透するように販路拡大していきます。



催事写真