岳陽産金盆柚のご紹介

・フルーツピューレ
・フルーツペースト
・砂糖漬けユズ皮／無糖ユズ皮
・ユズ皮スライス（糸状）
小ロットから大ロットまで対応可能な包装形態を用意しており、
業務用・OEM 用途など多様なニーズに柔軟に対応いたします。
また、原料は主に中国国内産を使用し、
一部輸入原料も組み合わせることで、
安定した供給体制と価格競争力を実現しています。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
月間最高気温(℃)	16	22	30	33	37	36	40	35	35	30	26	22
月末最低気温(℃)	5	3	8	17	20	22	28	25	24	16	12	0

■ 産地概要

湖南省岳陽県は亜熱帯モンスーン気候に属し、四季が明確で降水量が豊富、かつ日照時間にも恵まれた地域です。土壌は赤土・黄土を主体とし、リン・カリウム・セレンなどのミネラルを豊富に含んでおり、柚子の栽培に最適な自然条件を備えています。
これらの環境要因により、安定した品質と収量の確保が可能となっています。

■ 品種特性

本産地では
2007 年に日本・高知系ユズ品種を導入し、栽培を行っています。

当該品種は、
•搾汁率：約 15%以下
•香りが非常に高く、爽やかな酸味が特徴
•栽培難易度が高く、着果率が低い
といった特性を持ち、
主に高付加価値調味料や加工用途に適しています。

一方、中国国内品種は、
•搾汁率：約 28%
•果実が大きく、種が少ない
•南方気候への適応性が高い
という特徴があり安定供給と
コストパフォーマンスに優れた原料として活用されてます。
用途に応じて、これら 2 系統の使い分けが可能です。

	11月	12月	翌年1月	翌年2月	翌年3月	翌年4月	翌年5月	翌年6月	翌年7月	翌年8月	翌年9月	翌年10月
生長段階	成熟期 収穫期	収穫後回復期		萌芽開花期		結果安定期		果実肥大期			成熟期収穫期	

■ 品質管理体制

湖南修身堂公司では、国際基準に基づいた品質管理体制を構築しています。
- 有機認証取得済み栽培基地（3 拠点）
- ISO9001（品質マネジメントシステム）導入
- HACCP（食品安全管理）運用
- 栽培から加工までの一貫トレーサビリティ確立

これにより、安全性・品質の両面で高い信頼性を担保しています。

■ 市場実績

- 日本・韓国企業との取引実績あり
- ASEAN・欧米など多国籍市場へ輸出
- 「企業＋合作社＋農家」モデルにより、

2,000 世帯以上の農家所得向上に貢献
安定供給と社会的価値の両立を実現しています。

■ 産業優位性

本事業は地域の重点農業プロジェクトとして位置付けられており、
政策・技術・規模の各面で優位性を有しています。
- 政策支援：省レベルでの産業支援体制
- 技術力：研究機関と連携した標準化栽培
- 規模：栽培面積 約 2,000ha（3 万ムー）、年間生産量 約 3 万トン
- 国際展開：日本・韓国・欧米への輸出実績（輸出量前年比増加）

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。

株式会社東輝
TOKI CO., LTD.

碾茶のご紹介

- 世界的な抹茶需要拡大に対応可能な供給力
- 用途別・価格別に最適な原料提案が可能
- 高品質〜コスト重視まで幅広いラインナップ
- 国際市場での実績と成長性

「品質 × 安定供給 × 価格競争力」を
兼ね備えた原料提案が可能です。

■ 中国碾茶市場の概要

碾茶は、蒸青製法により加工された茶葉を乾燥させた後、微粉砕した原料であり、抹茶の基礎原料として不可欠な存在です。近年、抹茶市場は日本のみならず欧米・アジアを中心に急速に拡大しており、それに伴い ** 碾茶の需要も世界規模で増加 ** しています。中国では生産規模の拡大と同時に品質改善・国際基準対応が進んでおり、** 用途別・グレード別に最適な原料供給が可能な体制 ** が整っています。

■ 主要産地と特徴（用途別提案）

ー高級用途（日本・プレミアム市場向け）
** 貴州省 / 浙江省（杭州）**
* 鮮やかな濃緑色・微細粒子
* アミノ酸含有量が高く、旨味が強い
* 日本向け高級抹茶原料として実績あり
▶ 高級抹茶、和菓子、プレミアム飲料向け

ー中価格帯・汎用用途
** 四川省 / 福建省 **
* 香りと味のバランスが良い
* 安定供給が可能
* コストパフォーマンスに優れる
▶ 業務用抹茶、飲料、製菓用途

ー 加工・工業用途
** 湖北省 / 雲南省 **
* 濃厚な風味、特徴的な香り
* 粒度や風味のバリエーションが豊富
▶菓子、アイスクリーム、加工食品、フレーバー用途

生産規模と供給力
中国の碾茶生産量は ** 年間約 20,000 トン規模 ** に達しており、安定供給が可能な世界有数の生産体制を有しています。
◉ 高級グレード（AAA 以上）：約 35%
◉ 中級グレード（AA）：約 45%
◉一般グレード：約 20%
🔹 用途・価格帯に応じた最適提案が可能

品質基準（輸出対応）
品質は国際基準に基づき管理されています。
* 粒度（D60）
　高級品：18μm 以下
　中級品：20μm 以下
* アミノ酸（テアニン）
　高級品：1.0%以上
　一般基準：0.5%以上
▶用途別にスペック設計が可能

中国の碾茶は、産地ごとに明確な特徴を持ち、
用途に応じた最適選定が可能です。

■碾茶製造工程（抹茶用原料仕様）

① 原料受入・貯青
被覆栽培（摘採前 15 〜 20 日程度）された新鮮な茶葉を受け入れる。
到着後は速やかに加工工程へ移行し、未加工分は貯青庫にて堆積厚 90cm 以下で保管し、鮮度を維持する。
② 切葉（整葉）
生葉をコンベアにて均一に供給し、必要に応じて粗大葉を調整・均一化する。
処理能力：200 〜 300kg/h
③ 蒸熱（殺青）
飽和蒸気により短時間で酵素失活（殺青）を行う。
※揉捻工程は行わない（碾茶製造の特徴）
蒸気温度：90 〜 100℃
処理時間：10 〜 20 秒（※碾茶はやや長め設定も可）
④ 冷却
蒸熱後、速やかに冷却風により急速冷却し、過蒸れ・品質劣化を防止する。
冷却時間：5 〜 10 分
⑤ 乾燥（碾茶乾燥）
茶葉を撹拌せず、展開状態を保持したまま多層乾燥機にて段階乾燥を行う。
※葉形を崩さず乾燥することが重要
乾燥時間：20 〜 30 分
⑥ 茎葉分離（荒選別）
乾燥後、風力選別等により葉（碾茶）と茎・葉脈を分離し、異物を除去する。
⑦ 仕上げ乾燥（再乾燥）
品質安定のため最終乾燥を実施する。
乾燥温度：70 〜 90℃
最終水分：5%以下
⑧ 精選（仕上げ選別）
ふるい・色彩選別等により異物・不良葉を除去し、碾茶原料としての品質を均一化する。

今後の展開（提案ポイント）
中国碾茶は今後、以下の分野でさらなる成長が見込まれます。

*** 有機栽培の拡大（欧米市場対応）**
*** ブランド化（産地別差別化）**
*** トレーサビリティ・残留農薬管理の強化**
*** 微粉砕技術の高度化（高付加価値化）**
*** 健康食品・機能性食品市場への展開**

包装・物流対応
*** 内装：15kg 真空包装（クラフト紙）**
*** 外装：段ボール梱包**
*** 40ft コンテナ:約 969 箱積載（約 14.5 トン）**
👉 **大ロット輸送・安定供給に対応**

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。

株式会社東輝
TOKI CO., LTD.

有機大棗（ナツメ）の紹介

製品ラインナップ
- 有機ナツメ（各品種）
- 種抜きナツメ
- ナツメスナック（ナッツサンド）
- ナツメ菓子(パイ・胡麻団子・パン等)
- ナツメ加工品（ペースト・濃縮液・ドリンク）
- ナツメ＋生姜製品
- ナツメ＋クコ茶 など

※原料から加工品まで幅広く対応可能

企業概要

臻如意（しんにょい）は、2010 年に中国・和田市に進出し、クンルン山麓およびタクラマカン砂漠地域にてナツメの栽培を開始しました。
現在では、5,000 ムー（約 330ha）以上の有機栽培基地を有し、年間 1,000 トン以上の有機ナツメを生産しております。
15 年以上にわたる発展を経て、栽培・加工・研究開発・販売を一体化した有機ナツメ専門ブランドとして確立。
また、製品は、中国・EU・アメリカ・日本・カナダなどで有機認証を取得しており、国際基準に対応した品質管理体制を構築しております。

主要品種の特徴（新疆砂漠産）

品種	カイザオ	ジュンザオ	冬のザクロ
産地	和田市	和田市	和田市
スリム	楕円形または卵形の楕円	ほぼ円形	ほぼ円形
実	皮が薄く、核が小さく甘味の含有量が高い。	果肉は厚く柔かい。	果肉は柔らかくやや甘い。
画像			

※いずれも和田市特有の寒暖差により、高糖度・高品質を実現

製品の優位性

品種	臻如意砂漠有機ザクロ	普通のナツメザクロ
成長サイクル	有機栽培と自然吊乾により、生育期間が 30 日延長されます。	無機質栽培で、生育期間が短い
味わい	皮は薄く、核は小さく、肉は厚く、鮮やかな赤色で光沢がある。	皮質が厚く、核が大きく、暗赤色で無光である。
ナイアシン含有量／100g	≥490mg	0.9mg
ビタミン B1／100g	1.12mg	0.04mg
カリウム含有量（kg あたり）	11000mg	5240mg
画像		

① 生育環境の優位性
- 砂漠特有の昼夜寒暖差により糖度が高い
- 自然乾燥（吊るし乾燥）により栄養価を保持
- 通常栽培より約 30日長い生育期間

② 品質特性
- 皮が薄く、果肉が厚い
- 鮮やかな紅色と光沢
- 自然な甘みで雑味が少ない

③ 栄養価（一般品比較）
- ナイアシン：大幅に高含有 ナイアシン
- ビタミン B1：高水準
- カリウム：高含有

→ 健康志向市場に最適な原料

主力商品

■ ナツメペースト 加工地：河南省焦作市
(500g＝乾燥ナツメ約 550〜650g 使用)
特徴
- 新疆和田産 有機灰棗 100%使用
- 無添加・残留農薬なし
- 自然な甘みと濃厚な風味

用途
- パン、ヨーグルト、ドリンク、製菓原料

→ 業務用原料としても最適

■ ナツメ濃縮液 加工地：河南省焦作市
（50ml＝乾燥ナツメ約 200g 相当）
特徴
- 高濃度抽出による高栄養密度
- 吸収性に優れた液体タイプ
- 持ち運び・小分け対応可能

提案ポイント
- 健康食品／インナーケア商材として展開可能
- 女性・高齢者市場に適合

栽培・品質管理体制

① 土壌管理
- 緑肥（豆科・アブラナ科）による土壌改良
- 有機由来肥料のみ使用

② 防除管理
- 黄色粘着板・誘虫灯による物理防除
- 化学農薬不使用

③ 精密栽培管理
- 剪定・水分管理の徹底

（空気湿度：約 65%／土壌湿度：55〜75%）
- 点滴灌漑による品質安定化

④ 伝統 × 科学の融合
- 雪解け水による灌漑
- 手作業除草
- 石灰硫黄合剤による防菌

⑤ 品質選別
- 機械選別＋人手選別によるダブルチェック

有機ナツメ栽培の特長(＝付加価値)

有機ナツメは以下の理由により、高付加価値原料となります：
- 砂漠土壌の改良に高コストが必要
- 水分保持が難しく管理難易度が高い
- 農薬不使用による収量リスク
- 気候影響（風砂等）による不安定性
- 手作業中心による高い管理コスト

→ その分、差別化された高品質原料として評価されています

図1 新疆栽培基地

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。

株式会社東輝
TOKI CO., LTD.

杭州銀泉抹茶のご紹介

製品規格

EU 規格認証 抹茶

1A(A) 2A(AA) 3A（AAA) 4A（AAAA) 5A（AAAAA）

有機 抹茶

1A(A)｜2A(AA) 2A+(AA+)｜3A（AAA) 4A（AAAA) 5A（AAAAA）

三番茶　二番茶　一番茶（四月から六月）

AAA 以上の抹茶のテアニン含有量は≥1%であり、
全規格の抹茶の粒度（粉末の細かさ）は D60≤18μm

会社概要

杭州銀泉茶業有限公司は 2001 年に設立され、各種茶葉の栽培・生産・加工に注力し、茶製品の栽培から加工、販売に至るまでのサプライチェーンを構築しています。特に製品の品質・安全性・安定供給を重視しており、国内の各種大会において金賞・銀賞をはじめとする多くの賞を受賞しています。

販売ネットワーク

現在、国内の飲料メーカー、タピオカ（バブルティー）チェーン店、ベーカリー・デザートチェーン、輸出業者などに販売しています。
また、EU、米国、英国、ロシア、日本などへの輸出実績もあります。
浙江大学農業科学院茶業研究所の教授や専門家を招き、茶園から製品に至るまでの全工程において品質管理を徹底しています。

高品質茶葉

茶園のうち 150 ヘクタールは EU・NOP・JAS の有機認証を取得しており、今後さらに拡大予定です。また、自社所有の標準化茶園は合計 350 ヘクタールに及びます。

工場

工場の総面積は 23,000 ㎡で、清浄化された生産環境を備えています。
抹茶専用設備として、2,000 ㎡のクリーンルームおよび 6,000 ㎡の保管倉庫を有しています。

[日本製緑茶殺菌生産ライン]

銀泉抹茶規格一覧

等級	規格	Mesh	水分%	灰分%	茶氨酸%	重金属 mg/kg	生菌数 CFU/g
2A	有机	D60≤18μm	≤6.0	≤8.0	≥0.5	Pb≤5.0	3000
	一般	D60≤18μm	≤6.0	≤8.0	≥0.5	Pb≤5.0	3000
2A+	有机	D60≤18μm	≤6.0	≤8.0	≥0.5	Pb≤5.0	3000
3A	有机	D60≤18μm	≤6.0	≤8.0	≥1.0	Pb≤5.0	3000
	一般	D60≤18μm	≤6.0	≤8.0	≥1.0	Pb≤5.0	3000
4A	有机	D60≤18μm	≤6.0	≤8.0	≥1.0	Pb≤5.0	3000
	一般	D60≤18μm	≤6.0	≤8.0	≥1.0	Pb≤5.0	3000
5A	有机	D60≤18μm	≤6.0	≤8.0	≥1.0	Pb≤5.0	3000
	一般	D60≤18μm	≤6.0	≤8.0	≥1.0	Pb≤5.0	3000

生産品目

本工場では以下の製品の生産が可能です。
煎茶、碾茶、緑茶、紅茶、龍井茶、ほうじ茶

■ 設備

石臼20 台、ボールミル 56 台、連続式ボールミル 4 基、
抹茶用超音波ふるい分けシステム、ドイツ製金
属探知機 2 台、日本製緑茶殺菌ラインを備えています。

標準包装

輸出用の基本包装は 5kg アルミ袋とし、1 箱あたり 4 袋（正味 20kg）としています。
パレット仕様（1m×1.2m）では、1 パレットあたり 35 箱（700kg）
20 フィートコンテナでは、10 パレット（合計 7,000kg）を積載可能です。

残留農薬検査

有機認証（EU・USDA・JAS）を取得していることから、農薬管理および残留農薬検査を重要な品質管理項目として位置付け、厳格に運用しています。有機原料については、各圃場ごとに収穫前検査を実施し、さらにコンテナ単位での出荷前検査を行うことで、二重の品質確認体制を構築しています。
また、今後はロットごとの検査体制を強化し、四川想真企業と連携のうえ、検査結果の共有およびトレーサビリティのさらなる向上を図ります。一般抹茶についても EU 基準に準拠した残留農薬検査を実施しており、継続的に検査結果の開示を推進していきます。

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。

EU　JAS　USDA　中国　レインフォレスト・アライアンス　ハラール

株式会社東輝
TOKI CO., LTD.

製品ラインナップ

江西省婺源大鄣山食品有限公司

Organic Tea Collection
中国を代表する有機茶メーカー
江西省婺源大鄣山食品有限公司は、中国を代表する有機茶メーカーとして、
20 年以上にわたり欧州・北米・日本をはじめ世界各国へ高品質な有機茶を供給しています。
12,000 ムーを超える有機茶園を保有し、
栽培から製造・輸出まで一貫した品質管理体制を構築しています。

1. 有機緑茶
（Organic Green Tea）

製品特徴
12,000 ムーを超える有機茶園で栽培された高品質な有機緑茶です。しっかりとした茶葉、 鮮やかな緑色の水色、 豊かな香りと深い旨みが特徴で、 当社すべての茶製品のベースとなる原料です。
特長
- EU・NOP・中国有機認証取得
- フェアトレード認証取得
- 茶園から製品までトレーサビリティ管理
- 欧州を中心に 20 年以上の輸出実績

主な用途
飲用茶・ティーバッグ・RTD 飲料・食品加工・OEM 原料

2. 桂花（キンモクセイ）
緑茶
（Osmanthus Green Tea）

製品特徴
有機緑茶に天然の金木犀（桂花）をブレンドしたフレーバーティーです。 爽やかな緑茶の風味と、 金木犀の華やかで上品な香りが調和し、リラックスタイムに最適です。
特長
- 天然桂花を使用
- 花の香りが長く続く
- 爽やかで優しい甘み
- 透明感のある美しい水色

主な用途
カフェ・ホテル・ギフト・プレミアムティー

3. 有機煎茶（Organic Sencha）
製品特徴
唐代から伝わる蒸し製法を採用した有機煎茶です。 高温蒸気で酵素の働きを素早く止めることで、 鮮やかな緑色と豊富なアミノ酸を保持し、 旨みと甘みを引き出しています。
特長
- 蒸し製法による鮮やかな水色
- 海苔や若葉を思わせる爽やかな香り
- 苦味が少なく、 旨みが豊富
- EGCG・テアニン・ビタミン C を豊富に含有

おすすめの抽出方法
- 湯温：80 ～ 85℃
- 浸出時間：約 60 秒
- 3 ～ 4 煎まで美味しくお召し上がりいただけます。

4. ジャスミン茶（Organic Jasmine Tea）
製品特徴
有機ジャスミンの花を使用し、伝統的な「窨花（いんか）」製法で何度も香りを移した本格ジャスミン茶です。 花の香りと茶葉本来の旨みが調和した上品な味わいです。
特長
- 天然ジャスミンの華やかな香り
- 香りが長く持続
- すっきりとした後味
- ホット・アイスどちらにも最適

主な用途
ホテル・カフェ・レストラン・ギフト

5. 金萱紅茶（Jin Xuan Black Tea）
製品特徴
厳選した茶葉を丁寧に完全発酵させた紅茶です。
豊かなコクと自然な甘み、 まろやかな口当たりが特徴で、
一年を通してお楽しみいただけます。
特長
- 花のような優雅な香り
- 赤く澄んだ美しい水色
- 苦味・渋味が少ない
- ストレート・ミルクティーの両方に適しています

主な用途
飲料・ティーバッグ・ギフト

6. 大紅袍烏龍茶（Da Hong Pao Oolong Tea）
製品特徴
半発酵茶ならではの華やかな花香と奥深いコクを持つ中国伝統の高級烏龍茶です。 複雑な製法により生まれる豊かな香りと長く続く余韻をお楽しみいただけます。
特長
- 花や果実を思わせる豊かな香り
- まろやかで奥深い味わい
- 甘みのある長い余韻
- 高級茶・ギフト向け商品

主な用途
専門店・ホテル・高級ギフト・ティーサロン