

おすすめ！  
コブの  
商品

CO-OP  
ジャスミン茶

香りづけは  
生花のみで

ジャスミンの花の香りで  
リラックスタイムを  
お過ごしください♪

発売から10年を迎えた「CO-OP ジャスミン茶」。  
昨年リニューアルし、ジャスミンの花の香りがアップしました。  
その製造工程をのぞいてみましょう。



CO-OP ジャスミン茶が  
できるまで

## 1 茶葉の製造・抽出

茶葉は本場中国で製造されています。収穫し乾燥させた緑茶の茶葉にジャスミンの花（写真A）を混ぜ込み取り除く工程を繰り返してジャスミン茶葉は完成します（B・C）。検品された日本へやってくる茶葉は再度検品してから使用します。お湯を入れたタンクに茶葉を入れ（D）、決められた回数・時間で蒸して濃いジャスミン茶を抽出します（E）。それをろ過しながら温度を下げます。遠心分離機を使って細かい茶葉やおりを取り除き、ストレージタンクに入れます。



ジャスミンの花で香りづけ

ジャスミン茶がどのように作られるか、ご存じですか？「CO-OP ジャスミン茶」は、発売から10年を迎えた定番商品。もともとジャスミン茶の「級茶葉」を使用していました。昨年よりジャスミンの花の香りを楽しめるお茶に進化しました。群馬県高崎市にあるハルナプロデュース株式会社（製造工場）を訪ね、金田弘道さん、小池賢司さん、橋本弥和さん、上山美久さんに話を聞きました。

「ジャスミン茶は、緑茶の茶葉にジャスミンの花の香りをつけたものです。茶葉を広げて、そこに選別したジャスミンの咲きかけのつぼみだけをまきます。緑茶に花の香りを移した後、香気を失った花を取り除いて新鮮な花に取り替えます。この「蒸香」という作業を繰り返して茶葉は完成します。今回のリニューアルでは、もともと使用している「級茶葉」にジャスミン茶の最高級茶葉「銀毫」をブレンドすることで、さらに高級感があるお茶に仕上げられています。銀毫は着香の回数が高い等級のものよりも多い、特別な「ジャスミン茶です」と橋本さんが話します。

「従来品も強い人気があったので、リニューアルが決まってから橋本さんたちは半年以上試行錯誤し、組合員のモニターさんたちの声を受けて調整しながら味を決めていきました。

「従来品のお茶の味は残しつつ、香

りの豊かさを重視しました。たくさんのお茶を低温で蒸すと抽出することで、茶葉の苦みやえぐみが出る前にジャスミン茶の上質な香りや風味を引き出す製法になっています」と小池さんが続けます。

**チームでルール通りに製造**

ハルナブランドでは約90人が商品の製造に携わっています。

「原材料の投入や、製造状況のチェック、検査など人が携わりチームで製造しています。ルール通りの進行・数値でないこと次の工程に進めない仕組みになっています。完成したジャスミン茶は、空気の管理もされている充填室で充填しています」と金田さんが話します。

新しくなった商品のごを「私の母も祖母もCO-OPの組合員なので、新しくなったジャスミン茶を買って「おいしょ」と言ってもらえたいときはどううれしかったです」と話すのは橋本さん。「味の濃い料理や油を多く使った料理と一緒に召し上がるとうまくなりますよ。どんなスイーツにも合いますが、やはり杏仁豆腐や月餅などよく合いますね。カップに移して常温やあたためた飲みたいときに香りがよく出ます」と小池さんが続けます。最後に上山さんが「リニューアル後、出荷量も増えていきます。それが組合員の皆さんのお声でもあるので大変うれしく思っています」と笑顔で話してくれました。

リラックスタイムできる香りが豊かになった「CO-OP ジャスミン茶」をぜひお試しください。

## 4 ラベル装着・検査・箱詰め・出荷



冷えたらラベルを装着し、外観検査機でラベルを検査し（写真J）、合格したら賞味期限などの印字、その印字を印字検査機で検査、その後箱詰めして（K）重さを確認してから出荷します（L）。

別ページで、  
レシピをご紹介します

今回ご紹介した  
商品はこちら！

CO-OP ジャスミン茶

宅配：  
8月1回・4回に24本セットを  
取り扱う予定です



ジャスミン茶が好きな方、興味のある方は  
ぜひ飲んでみてくださいの商品です



写真左からハルナプロデュース株式会社 製造ユニット・生産技術セクション 小池賢司さん、第2プラント工場長 金田弘道さん、営業開発ユニット・インベションセクション 橋本弥和さん、営業開発第1セクション 上山美久さん

## 3 殺菌充填

ボトルメーカーから届いた空のペットボトルを充填前に再度洗浄し、充填できる温度まで下げたジャスミン茶を、限られた人しか入ることのできない充填室で充填します（写真H）。充填後キャップをしたら、流しながら横に倒して、キャップの上部内側も中の液で殺菌しています（I）。そして40度以下に温度を下げます。



## 2 精密ろ過・調合・検査

抽出液（濃いジャスミン茶）の検査をした後、より細かな精密ろ過をします（写真F）。味はそのままだけ、よりクリア感が増します。その後、純水を加えてちょうどよい濃度のジャスミン茶に調合しています。一度に2万リットル製造できます。それを理化学検査・官能検査をします。渋みのもととなるタンニン量が適正であるか、いつも同じ味・色・香りであるかなどを、直前に作ったものと数値を比較して確かめています（G）。

