

みんなの「もっと」を追求し、安心・安全なお茶をとどける仕事

お茶の商品開発



お茶の商品開発は、新しいお茶を考える仕事です。どんなお茶なら「飲んでみたい!」と思ってもらえるかを考えます。たくさんあるお茶の種類の中から相性の良い原料を選び、何度も試して味を決めます。さらに、手に取りたくなるデザインや使いやすさ、買いやすい値段も考えます。自分が考えた商品が売場にならび、オンラインショップで「美味しかった」「また買いたい」という声を見つけた時は、やりがいを感じます。



このお仕事に
ついた
きっかけ

自然が豊かな高知の食の魅力^{みりょく}を県外の人にもとどけたいと思ったのがきっかけです。中でもお茶は、保存しやすく、毎日の生活の中で楽しんでもらえる商品だと思い、この仕事を選びました。

お茶の商品開発ってどんなお仕事をしているの?

お客様がほしい商品を考える



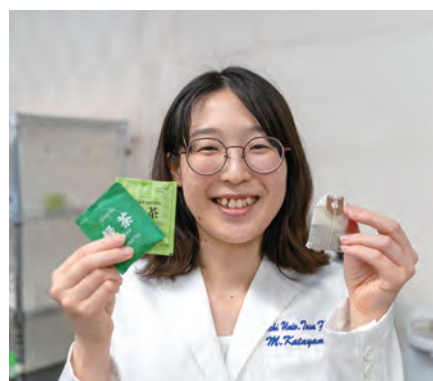
世の中の流行やお客様がほしいものを調べて、どんなお茶を作るかを考えます。スーパーで人気の商品を見たり、テレビや雑誌から新しい情報を集めたりして、これから流行しそうなものをいち早く取り入れます。

お茶の味を開発する



たくさんあるお茶の原料の中から相性の良い素材を選び、何度も試して、目指す味に仕上げます。素材の特徴を生かした組み合わせや、健康を考えたお茶、毎日飲みやすい味など、お客様に喜ばれるお茶を生み出します。

見た目や使いやすさを考える



お客様が手に取りたいと思うデザインや、使いやすい形、買いやすい価格を考えます。気軽に楽しめるティーバッグや、カフェインを気にせず飲めるお茶など、飲む人の生活に合わせて工夫し、選ばれる商品を目指します。

こんな人も
働いています!

■ 営業 ■ 原料・資材調達 ■ 品質管理 ■ 製造機械オペレーター・製造技術者・包装作業^{ほうそう}者

この会社に教えてもらったよ!

高知から約 100 年、食の楽しみと健康をとどけ続ける

かぶしがいしゃ おだにこくふん
株式会社小谷穀粉

高知市高須1-14-8 TEL/088-882-2645

創業/1932年 従業員数/170名 営業所/東京営業所



出張授業
OK

株式会社小谷穀粉はこんな仕事をしています

商品をお店にとどける

お店に商品の良さを伝え、たくさんの人に買ってもらえるように提案します。東南アジアを中心に、海外にもお茶をとどけています。



商品づくりに必要なものを準備する

お茶の材料やふくろなど、商品に必要なものが不足しないように準備します。原料は国内外から取り寄せて比べ、品質の良いものを選んでいきます。



商品の安全を守る

お客様に毎日安心して飲んでもらえるように、お茶の味や品質、商品が決められたとおりに作られているかを、人の目や手でも確認します。



商品を完成させる

製造や包装では、きれいな商品をとどけられるよう、ていねいに作業しています。包装では、どんなお茶かすぐわかるよう工夫しています。



✓ CHECK! 高知の植物を生かしたお茶づくり「美味しく、豊かに、美しく」

高知県には、森にたくさんの植物が育っています。小谷穀粉では、まだあまり使われていない植物を生かした、お茶づくりにも取り組んでいます。地域の人や大学と協力して植物を調べたり、新しい商品を考えたりしながら、高知の自然や地域の元気につなげています。

