

古くて新しい和のハーブ

碾てんちや茶



で高付加価値な商品を創りませんか？

江戸時代創業の老舗ブランド「森半」はヒット要素



1836年(天保7年) 京都宇治にて森半製茶所を創業して以来、共栄製茶は日本茶の伝統と共に歩み続けてまいりました。茶師により厳選された良質の茶葉、積極的な新技術の導入など、常に高い品質の日本茶づくりに専念しております。安全で安心いただける商品サービスを提供できるよう日々努力を続けております。

碾茶細断品

■主な規格：水分5%以下 / 大腸菌群陰性 / 一般生菌数 3,000個 / g以下

■賞味期限 10 か月

殺菌処理済

碾茶とは「すりつぶす前の抹茶」、優しく上品な芳香が特長

碾茶とは茶葉の形状を一部残した粉碎前の抹茶の素です。碾茶は被覆栽培（覆い下栽培）と呼ばれる、藁や寒冷紗かんれいしゃといった遮光資材で茶園を被覆し、光を遮って育てる宇治地方に由来する特別な方法で栽培します。



異物選別 4 回、安心・安全のための品質保証システム



碾茶細断品はFSSC22000認証を受けた自社工場にて電気・風力選別やマグネットなど製造工程において4回の異物除去を行い、最終製品は全てX線異物検査いたします。また気流式過熱蒸気殺菌で原料へのダメージを極力抑えながら安心して食用として御利用いただける製品に仕上げました。

※本商品の開発にあたり「令和2年 京都府宇治抹茶商品開発・販路開拓支援事業」を活用しました。

主菜&副菜に

主張の強すぎない 「和のハーブ」は 素材を引き立てる

和のハーブ・碾茶は、主張が強すぎない香りとおほのかな苦味が特徴。たとえば白身魚や、豆腐、チーズなどの乳製品と合わせると、その素材がもつ優しい風味を引き出してくれる。もう一つの有効な使い方は、個性ある素材との組み合わせだ。実山椒や柚子など刺激系、ナンブラーなど発酵系、ナッツやねりごまなどコク系との相性は抜群で、これまでにない新しい味に出会える。



ラム肉の碾茶ソースがけ

肉の赤に碾茶の緑が映える1品。主張の強いラム肉にかける碾茶ソースには実山椒、柚子皮、しょうが・ごまでエッジを立てて、しょうゆ・はちみつ・みりん、ごま油で調和させた。肉の臭みを碾茶のおほのかな苦味が抑えてくれる和風ソースは、牛肉や豚肉にもよく合う。



スモークサーモンとカッテージチーズの碾茶がけ

淡白なカッテージチーズに碾茶でアクセントをつけて、仕上げにオリーブオイルを垂らす。新しょうがと醤油で和食にも振れる、上品な前菜。



冷やっこの碾茶ナンブラーソースがけ

碾茶に砕いたピーナッツ、ナンブラー、砂糖、ねりごま、レモンを混ぜたソースが効いている。豆腐のシンプルな味わいを引き出す。



鯛の碾茶漬け焼き

白身魚のやわらかな風味を生かす焼き方。日本酒としょうゆで軽く漬けにしておいた鯛に碾茶をからめて、焦げ目がつくまで焼き上げる。サヨリやタチウオ、スズキといった季節の魚、あるいは鶏むね肉にも合う。洋風なら、衣をつけてバターでムニエル仕立てにしてもいい。



あさりの碾茶酒蒸し

蒸しあがったあさり、最後に碾茶を入れて和える。パセリやディルよりもやわらかな碾茶が、新鮮なあさりの風味を生かす。

お菓子に

抹茶よりも
茶葉の香りが強い。
色鮮やかで「映える」仕上がり

碾茶の特徴は抹茶よりも深い、茶葉の香りがあること。碾茶を口にする、鼻に香りが抜けるが、抹茶のように舌に苦みが残らない。熱に弱い抹茶に対し、碾茶は加熱に強い（香りはやや落ちる）。碾茶は乳製品との相性がきわめてよく、ほのかな乳のくさみを碾茶の苦みがおさえることで、乳のコクと甘みが際立つ。「素材にかける」「混ぜる」「煮出す」などアレンジは広がる。

碾茶マカロン

碾茶の火の入った茶葉の香りが鼻に抜けて、抹茶のみで作るよりも香りが際立つのが特長。デコレーションとして表面の茶葉が美しい。（マカロン本体：碾茶＋抹茶を2%使用。ガナッシュクリーム：碾茶を2.7%使用。生クリームに碾茶を入れて沸騰させて漉し、ホワイトチョコに混入）



碾茶クッキー

表面に碾茶をかけて焼き上げる。茶葉がきれいに発色を保ち、焦げること、生地にも染みこみもなく扱いやすい。碾茶はバターとの相性がいい。食感には口中に茶葉が残ることはなく、デコレーションとして碾茶の個性が生きていく使い方。（クッキー本体：碾茶＋抹茶を2～4%使用。表面に碾茶を振りかける）



碾茶シフォンケーキ

紅茶シフォンと同様のレシピで製菓する。抹茶のような苦みが出ないため使いやすく、抹茶に碾茶を併用することでアクセントになり変化が出る。生クリームとの相性がよく、添える生クリームに碾茶をかけると、上品な香りが楽しめる。（スポンジ：抹茶＋碾茶を2%使用、比率は1：1）



碾茶ロールケーキ

碾茶と抹茶を混入して焼いたスポンジで、碾茶クリームを巻いた。碾茶を抽出した生クリームは香りがよく、軽い苦みが「大人のスイーツ」として活用できる。抹茶クリームよりもワンランク上の風味に仕上がる。（スポンジ：碾茶を2～4%使用。クリーム：碾茶4%を生クリームで）





「森半」とは、当社のお茶屋号で、その名前は創業者「森下半左衛門」に由来します。森半のロゴは「信頼される品質」の円弧に抱きかかえられる3つの玉（ぎょく）で構成されています。それぞれの玉は「おいしさ」「安全」「安心」をあらわしています。

会社概要

社名 共栄製茶株式会社
代表者 代表取締役 森下 康弘
資本金 45,000,000 円
創業 1836 年
創設 1940 年（昭和 15 年）6 月 11 日
従業員数 101 名 ※パート除く（2021 年 2 月現在）

沿革

1836 年(天保 7 年)	宇治小倉にて、森半製茶所創業
1872 年(明治 5 年)	大阪淀屋橋にて、松本軒茶舗創業
1918 年(大正 7 年)	森半製茶所と松本軒茶舗が取引を始める
1928 年(昭和 3 年)	氷茶（水出し玉露・煎茶）を開発
1929 年(昭和 4 年)	阪急マーケットにて販売を始める
1930 年(昭和 5 年)	業界初、グリーンティの真空缶詰を開発
1940 年(昭和 15 年)	森半製茶所と松本軒茶舗の共同により、共栄製茶株式会社の設立
1963 年(昭和 38 年)	宇治東山工場を開設
1964 年(昭和 39 年)	本社を大阪市北区西天満に移転
1966 年(昭和 41 年)	東京営業所を開設緑茶業界初のハイバキューム缶の充填を始める
1977 年(昭和 52 年)	豊中商品センターを開設
1982 年(昭和 57 年)	資本金 4,500 万円に増資
1989 年(平成元年)	コーヒー工場を竣工
1994 年(平成 6 年)	泡立つ抹茶オーレ、泡立つロイヤルミルクティーを開発、販売
1996 年(平成 8 年)	ミントンティーを開発、販売
2005 年(平成 17 年)	本社を現在地に移転
2005 年(平成 17 年)	豊中商品センターを京都南商品センターとして、現在地に移転
2006 年(平成 18 年)	茶葉殺菌機、抹茶粉碎機の一貫システムの完成
2006 年(平成 18 年)	ISO9001 取得（工場・京都南商品センター）
2012 年(平成 24 年)	東京営業所を現在地に移転
2013 年(平成 25 年)	FSSC22000 認証取得（宇治東山工場・宇治久保工場）ISO22000 認証取得（京都南商品センター）
2014 年(平成 26 年)	業務用抹茶についてハラール認証（日本ムスリム協会）を取得
2019 年(平成 31 年)	京都テクノセンターを開設、FSSC22000 認証取得

所在地

本社

大阪市北区西天満 5 丁目 1 番 1 号 ザ・セヤマビル 5F
TEL. 06-6363-3712

宇治森半店・宇治久保工場

京都府宇治市小倉町久保 78 番地
森半店：TEL. 0774-22-3063

宇治東山工場

京都府宇治市小倉町東山 34 番地
TEL. 0774-22-6161

京都テクノセンター

京都府木津川市梅美台 8 丁目 1 番 2 号
TEL. 0774-73-0005

京都南商品センター

京都府宇治市伊勢田町砂田 67 番 2 号
TEL. 0774-20-0748

東京営業所・森半千駄ヶ谷店

東京都渋谷区千駄ヶ谷 1 丁目 20 番 3 号 -102
TEL. 03-5770-1271

京都工場

京都府久世郡久御山町市田石橋 5 番地
TEL. 0774-22-5566