

おすすめ！  
コープの  
商品

COOP  
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。

COOP  
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）。検品されて日本へやってくる茶葉を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・時間で混ぜ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ていきます。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？「COOP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1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高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のハルナプラント（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「薫香」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た1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。銀毫は薫香の回数か他の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。

従来品も根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挙げて調整しながら味を決めていきました。

「従来品のお茶の味わいは残しつつ、香

りの豊かさを重視しました。たくさんの方の茶葉を低温でじっくり抽出することで、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

ハルナプラントでは約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」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ことを「私の母も祖母もコープデリの組合員なので、新しくなったジャスミン茶を買って『おもしろいよ』と言ってもらえたときはとてもうれしかったです」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タイミングはさまざま。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によく合いますね。カップに移して常温やあたたかめ飲んでも、カッパに移りやすく出ます」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！

COOP  
ジャスミン茶  
(525ml)



宅配：  
8月1回・4回に24本セットを  
取り扱う予定です

店舗：  
一部店舗を除いて取り扱って  
います

## 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、充填できる温度に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、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、より細かい精密ろ過をします（写真F）。味はそのままに、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。洗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）。



ジャスミン茶が好きなら、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・イノベーションセクション 橋本弥和さん、  
営業開発第1セクション 上山美久さん