

かくに茶香

カフェ感覚で楽しんで

新しい日本茶ブランド、横浜から発信

横浜で新しい日本茶ブランド「かくに茶香（横浜市中区日本大通）」が産声を上げた。ブランドを起業したのは、日本茶の本場・静岡で大正時代から100年近く続く茶園の長女・鈴木香代表。後継者不足を理由に廃業の準備を進めていた家業を継ぎ、日本茶の可能性を追求しようと3年前に起業。横浜から新たな日本茶文化を発信している。

「日本茶をもっと手軽に、もっと気軽に」をコンセプトに、カフェ感覚で楽しめる商品づくりを実践する。オリジナルの人気商品「きび糖抹茶」（10g×2パック390円〜）は、抹茶ときび糖をブレンドしたほんのり甘い抹茶ブレンドティだ。

また、新商品として「ブレンドティのキャンディパック」（2パック310円〜）も発売。香料は使わず生のハーブやフルーツを乾燥させ茶葉とブレンドしたティーバッグにした。煎茶ベースとほうじ茶ベースの計5種類をラインアップ。大手にはできないこ

だわりと物語性を打ち出そうと、土作りからこだわる市内泉区のハーブ園や、静岡の果樹農家にも協力を得て共同開発した。「ピンクローズやホーリーバジルなど、他にはないブレンドと香料には出せない香りや豊かな味を堪能してほしいです」（鈴木代表）と言う。

もともと、鈴木代表は大学卒業後に就職。家業を継ぐつもりはなく、横浜に定住した。しかし、廃業の準備を始めた実家を、何とか存続させたいと一念発起。横浜企業経営支援財団（IDEC横浜）などの支援を受けながら、住み慣れた横浜で新たに「かくに茶香」を立ち上げた。



文盛堂

子どもたちが集う場所に

店内に巨大な「文具のなる木」

事務用品販売の文盛堂（相模原市中央区千代田、☎042-752-2303）の1階店舗に登場した巨大なモニュメント「文具のなる木」が、来店者たちの目を楽しませている。昨年10月の新社屋建設に合わせて設けられたもので、地元的女子美術大学（同市南区麻溝台）でプロダクトデザインを専攻する学生がデザインした。

店内中央にあるモニュメントは、高さ3mある“木”。天井からは“葉”に見立てたスタイロフォーム製の色鉛筆が140本垂れ下がっている。幹の周辺はテーブルになっており、ここで試し書きなどができる。

「新店舗のテーマは『文具の森』です。『文具のなる木』には、

カラフルな『鉛筆の葉』が茂り、『文具の実』がたくさん実っています。その『文具のなる木』がある森へ、ピクニックカゴを持って、自分だけのお気に入りの文具を見つける旅に出かける…。そんなイメージで制作しました」と尾作太一専務。四季に合わせ、色鉛筆も変えていくという。

地域の文具店にとって、コンビニエンスストアや100円ショップの台頭は脅威となっているが、その一方で子どもたちが放課後に楽しめるような店が少なくなりつつある。

こうした中で、同店は子どもたちが楽しみに集うような店にしたいとしており、アフターコロナには恒例のサマーフェスタなどのイベントも企画していく。



1月に取材した
コロナ禍でも
頑張る
中小
企業

ヘルスアンドサイエンス クロスロード

健康不安の人に提案

「薬膳＋洋菓子」融合の新商品



ヘルスアンドサイエンス クロスロード（横浜市中区永田北、☎070-4414-7834）は、一切れで常用量で1日分の“食薬”が摂取できる「薬膳ケーキ」の販売を始めた。コロナ禍による外出自粛により、健康や体力に不安がある人たちに提案する。オンラインで全国発送も受け付ける。

製菓会社で25年間研究に携わり、薬剤師の資格を持つ佐々木博子代表と、大学で20年間、食品・製菓会社で30年間にわたり生命科学を研究してきた松村外志張副代表（理学博士）が3年半前に開業した。

同店の特徴は、薬膳に科学をプラスしていること。「東洋医学では科学的な根拠は分からないけれど、古くからこの成分が身体によいと使われていることが多いですが、そこに、現代の科学研究で機能性が明らかになった食材を使っています」と、松村副代表は語る。

発売した薬膳ケーキは4種類。味が違うだけ

でなく、それぞれ異なる効能を目的に開発したという。例えば「竜眼肉・クルミ味」は、疲れが強く眠れない時におすすめという。東洋医学で竜眼肉は、強い疲労がある時や眠れない時に使用される。同店では、これに、オメガ3脂肪酸が豊富とされるクルミと、含有成分のノビレンが注目されているシークワサーを加えて洋酒風味の薬膳ケーキに仕上げた。「一日一切れで常用量1日分の食薬がとれるよう、ふんだんに入れています」と、佐々木代表は説明する。

そのほかにも、クコの実ベースやナツメベース、よもぎ・ライチベースなどの薬膳ケーキもある。8カット詰め合わせは3500円（税込、送料別）、1本・14カット相当は4300円（同）だ。

横浜ミサリングファクトリー

ニューノーマル時代に対応

ユーデミー利用のお菓子教室開設

お菓子教室を運営する横浜ミサリングファクトリー（横浜市中区丸山台）は、ニューノーマル時代に対応するため、オンライン学習のプラットフォーム・Udemy（ユーデミー）を利用した動画教室「パーフェクトケーキ」を開設した。動画による教室で、24時間365日、全国どこからでも参加可能だ。

フードコーディネーターの松本美佐代表が2007年5月に設立した地域密着型のお菓子教室。「楽しかった」で終わるただのお菓子教室ではなく、長く通って、自身のその後の生活にも役立つスキルの習得も目指す。「お菓子を『きれいに作る』ことで身に付くことはたくさんあります」と、松本代表は語る。

例えば、包丁の置き方やテーブルのふき方…。これらはお菓子を「きれいに作る」ために必要なのはもちろん、日常生活においても大切だという。

教室は、小中学生対象の「キッズファクトリー」や未就学児・小学1年生の「キッズファクトリー・プチ」、中高生の「おやつファクトリー」、大人向けの「フランス菓子研究所」などを開催。いずれも1回限りの体験型ではなく、通学制になっている。

ただ、コロナ禍で環境が一変したため、新事業として「小規模事業者持続化補助金」を活用、ユーデミーで有料動画配信によるお菓子教室を始めた。

ユーデミーは10年にアメリカで誕生した、全世界で1500万人以上の受講者を誇る世界最大級のオンライン動画学習サービス。今後は動画コンテンツを拡充、収益化することでウィズコロナ時代に対応した新たなビジネスモデルを構築していく。



社長さんが知っておきたい 冠婚葬祭のマナー

Q. そもそも冠婚葬祭（かんこんそうさい）とは何ですか？

A. 日本に古くから伝わる、人生の節目に行う最も重要な儀式や行事の総称です。

前回、この冠婚葬祭（かんこんそうさい）の「冠（かん）」について説明しましたので、今回は、「婚（こん）」についてご紹介いたします。

冠婚葬祭の「婚」は、文字通り「婚礼（こんれい）」のことを意味します。

婚礼は、結婚をして夫婦となるための行事で、結婚式はもちろんのこと、お見合いや婚約、結納、披露宴など、結婚に関係するあらゆる行事が

「婚」に含まれています。

「結婚式」とは、神様や参列者の前で2人が結婚を誓う儀式「挙式」と、結婚したことを周りの人たちへお披露目する「披露宴」を合わせたものですが、最近ではシンプルな結婚式を望まれる方が多く、時代とともに、儀式も簡素化しているようです。

そして、結婚を機に人生や一年の節目を意識することが多くなり、同時に「冠婚葬祭」に触れる機会も多くなりますので、それぞれの言葉の意味を知って、変化を受け入れながら、古くから続いてきた婚礼の行事や儀式を大切に伝えてきたいですね。

次回はこの続きをご紹介します。素敵な振る舞いができる大人になれるよう、どうぞお役立てください。（fami友葬・清水ふじ代）



大人の知恵袋②
～冠婚葬祭って？～

経営 財務
営業 人事

ワンストップで問題解決。

社長の
相談役

神楽坂コンサルティング株式会社
www.kuruza.com/ ☎03-4570-0655

KeNSiN
株式会社 建新

ALL-win

神奈川No.1住環境企業へ

<https://www.kensin-inc.com/> TEL: 0120-954-326

HOME KENSO
ホーム建創 株式会社