



せい ちゃ 製茶

『飲む、食べるが健康の基本』 『美味・健康・安心』をお届けします



もっと、くわしく
みてみよう!

株式会社市川園

所在地／静岡県駿河区みずほ4-2-3 <https://www.ichikawaen.co.jp/shop/pages/aboutichikawaen.aspx>

創業／1973年(昭和48年)4月 従業員数／197名(2025年12月現在)

出張授業可能です 職場見学可能です

私たちの仕事

「♪ごっくん おーいしー 市川園」のCMでおなじみの
お茶と食品を全国のお客さまに向けて通信販売している
会社です。お茶は、静岡産一番摘100%にこだわり茶農家
さんが愛情込めて育ててくれた茶葉を仕入れ、腕を磨いた
茶師たちがブレンド、火入れをしておいしいお茶に仕上げ
ていきます。また、社内には日本茶インストラクターやアドバイザーがたくさんいて、お茶の
淹れ方教室などを行っています。



▲社屋外観

? どうやってお客さまに届けられるの?



お客さまが注文した商品を、社員一同心をこめて届けています。

1 商品紹介

お客さまがカタログや
ホームページから商品
を選んで注文します。



2 注文を受ける

お客さまから注文を
受けたり、さまざまな
問い合わせに応えま
す。



4 お客さまへ お届け

梱包された商品を、
市川園から全国のお客
さまへ配送します。



3 商品を詰める

注文内容を確認して
商品に問題がないか
しっかり確認し、丁寧
に箱詰め・梱包します。



「おいしい!」を伝えたくて

お茶に関する幅広い知識と技術を持つ「日本茶インストラクター」、
初級指導者レベルの「日本茶アドバイザー」。市川園では、50名
近い社員がこの日本茶のスペシャリストに認定されています。楽し
くためになるお茶の淹れ方教室を開催し、大人から子どもまで
幅広い世代へ静岡茶の魅力を伝えています。



? 市川園のお茶はどうやって作られるの?



1 生産



秋から春にかけておいしいお茶を育て、
初夏に摘む一番茶を贅沢に使います。

2 荒茶



摘み取った茶葉を製茶工場に運び、
蒸したり乾燥させて荒茶にします。

3 仕入れ



茶市場で、仕入れ担当が茶葉の味や香
りを確かめてから取引し、仕入れます。

6 火入れ(焙煎)



お茶独特の風味を引き出すために
市川園の製法で火入れをします。

5 選別



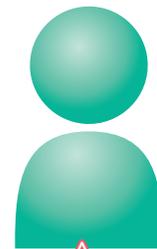
荒茶の固い茎や粉をふるいなどで分け
たり、大きい葉を切って整えます。

4 合組(ブレンド)

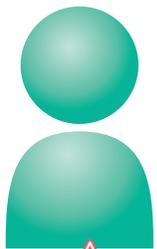


違う種類の荒茶を組み合わせて、バラ
ンスの良い理想の配合に整えます。

はたら ひと こえ 働く人の声



茶業部 茶師
Mさん



出荷部
Iさん

茶農家さんから仕入れた荒茶から、粉や棒を
取り除き形を整えて、焙煎して香りを出しおいしい
お茶に仕上げています。お茶を飲んで、ほっと
和むひと時を過ごしてほしいとお茶づくり
しています。

お客さまの手元に商品が届き、開けたときに
感動してもらえるような梱包ができるよう心が
けています。「お茶がとてもおいしかった」「丁寧
な梱包をありがとう」という声をいただいたとき
に、やりがいとうれしさを感じます。