



耕作放棄地を減らし、オーガニック日本茶を増やす。
サステイナブルお茶ブランド Ochanowa
新商品ラインナップを7月1日より発売開始

サステイナブルな日本茶習慣を提案する新ブランド「Ochanowa」（株式会社マイファーム、代表取締役：西辻一真）は、2024年7月1日より、新商品の発売をECサイトで開始いたします。新商品は、担い手がいないために耕作放棄される可能性のあった茶園を引き継ぎ、再生させ、オーガニック日本茶として再出発したものです。また、お茶だけでなく、マイボトルを持って日本茶を持ち歩くサステイナブルな習慣も提案していきます。

これにより、「Ochanowa」は耕作放棄地を減らし、オーガニック日本茶の面積を増やし、日本茶の新たな価値提供と持続可能な未来の実現を目指していきます。



■国内生産茶と有機茶をめぐる状況について

近年、日本の茶産業は生産量・消費量ともに減少傾向にありますが、海外市場やペットボトル用の需要は増加しています。^(※1)しかし、生産者が独自の特長を出すのが難しく、茶葉の価格が上がりやすく、生産者の収益が伸び悩んでいます。その結果、茶産業の担い手が不足し、2050年には国内の茶生産者がいなくなる可能性もあると言われています。

一方、政府は「みどりの食料システム戦略」で、2050年までに耕地面積に占める有機農地を25%（100万ha）に拡大する方針を掲げています。海外ではオーガニック製品の需要は年々増加傾向にあり、日本の有機茶の生産拡大も期待されています。^(※2)

しかし、現在の有機茶生産は全体のわずか数パーセントに過ぎません。^(※3)生産が増加しない理由には、認証取得の難しさ、コストの高さ、病害虫のリスクなどが挙げられます。「Ochanowa」を運営するマイファームは、有機栽培の課題に挑みながら、豊富な農業ノウハウとエキスパートとの協力を活かし、日本が誇る茶生産から販売までを一貫して行っています。私たちは自社ブランド「Ochanowa」を通じて、日本茶の美味しさと素晴らしさを世界に広めてまいります。

【本件に関するお問い合わせ】
株式会社マイファーム 広報事務局(担当:馬淵・松嶺)
TEL:080-4949-1465 / MAIL:pr@myfarm.co.jp

**【参考】**

株式会社マイファームによる JA 県央愛川の茶の加工場の譲渡及び愛川茶の生産・加工・販売を開始します

https://myfarm.co.jp/wp-content/uploads/2023/12/20231201_press-release_mftea.pdf

出典：

(※1 ※3) 農林水産省「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針現状と課題」

(<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/cha/230929.html>)

(※2) 日本茶輸出促進協議会

(<https://www.nihon-cha.or.jp/export/news/2024/news240603.html>)

■あらゆるシーンで日本茶を楽しめる新商品

神奈川県愛川町の恵まれた自然環境で育まれた自社農場の茶葉です。厳選された茶畑で丹精込めて育てた茶葉は、化学肥料や化学農薬を一切使わずに、自然の恵みだけで育てられています。そのため、自然本来の風味や香りを余すことなく楽しむことができます。茶葉は、新鮮な状態を保つため丁寧に加工しています。豊かな香りと深い味わいが特徴で、心身を癒す至福のひとつときをご提供します。お茶好きな方や健康に気遣う方におすすめです。

一番茶 煎茶 ティーバッグ 1,080円 (税込)**・商品説明**

内容量：25g (2.5g×10pc)

収穫したばかりの一番茶の茶葉をすぐに製茶し、ティーバッグに入れたもので茶のもつ風味が感じられます。お手持ちの急須やカップに入れて簡単にお茶を楽しむことができます。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社マイファーム 広報事務局(担当:馬淵・松嶺)

TEL:080-4949-1465 / MAIL:pr@myfarm.co.jp



一番茶 煎茶 パウダースティック 1,080円（税込）



・商品説明

内容量：20g（2g × 10pc）

ボトルに入れやすいスティックタイプのお茶です。お持ちのペットボトルや Ochanowa 専用ボトルにいれて楽しむことができます。新しい日本茶習慣で自分の体も地球にも優しい行動を楽しみましょう。

Ochanowa マイボトル 1,650円（税込）



・商品説明

容量：500ml

材質：PCT 樹脂、（パッキン部分）シリコーンゴム

耐熱温度：80℃

食洗機使用可、BPA フリー

Ochanowa のオリジナルロゴが入ったシンプルなマイボトル。コンパクトかつ軽量なので、持ち運びにも便利です。ティーバッグやスティックタイプの茶葉をそのまま入れて、簡単に本格的なお茶を楽しむことができます。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社マイファーム 広報事務局(担当:馬淵・松嶺)

TEL:080-4949-1465 / MAIL:pr@myfarm.co.jp



【300個限定】一番茶 煎茶 専用ボトル限定セット 3,810円（税込）

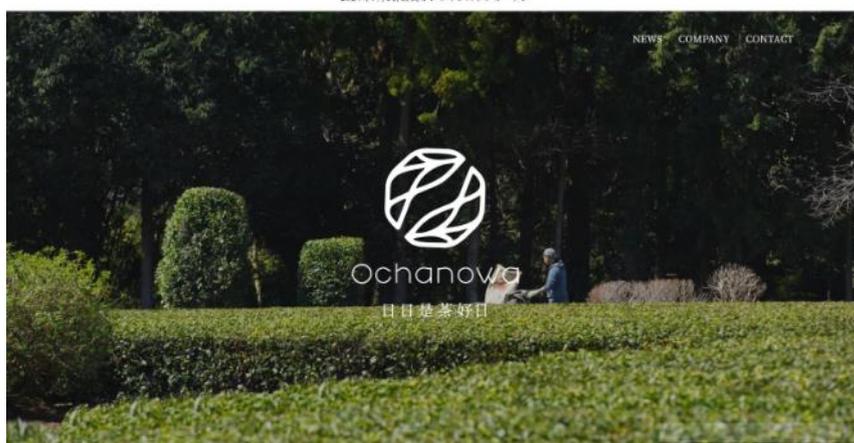


・商品説明

内容：Ochanowa マイボトル×1、一番茶 煎茶 ティーバッグ×1、一番茶 煎茶パウダースティック×1

マイボトルと Ochanowa の2種の茶葉がセットになった限定セットです。無駄を省いたシンプルモダンなギフトボックスでお届けします。お茶が好きな友人やご家族、いつもお世話になっている方に、お茶から始まる“サステイナブルな習慣”を贈ってみてはいかがでしょうか。

■EC サイトで発売開始



発売開始日：2024年7月1日

EC サイト URL：<https://ochanowa.jp/>

【QRコード】



【本件に関するお問い合わせ】
株式会社マイファーム 広報事務局(担当:馬淵・松嶺)
TEL:080-4949-1465 / MAIL:pr@myfarm.co.jp



■Ochanowa のこだわり 1. 自然の恵みだけで育てられた茶葉



日本国内における有機栽培の面積を拡げるために Ochanowa の茶園は現在、栽培の有機転換をしています。そのため、今回発売する茶葉は転換期間中の有機農産物になります。Ochanowa では、マイファーム独自の有機栽培の知見を生かし、茶園の土壌作りからこだわり、化学肥料や化学農薬には頼らない茶の木が持つ力を引き出す、自然の恵みだけで育てるお茶作りを行っています。

～転換期間中有機農産物とは～

有機 JAS 認証を取得するには「多年生作物にあたるお茶は、最初の収穫前3年以上、その畑で化学合成された農薬や化学肥料を使用しない」有機的な管理が必要です。つまり、今年から有機栽培に変えようとしてもすぐに認証は取得できません。転換期間中は、慣行栽培から有機栽培への移行期間中の作物のことを指し、収穫前の1年以上、有機的な管理がされているものが、転換期間中有機農産物といわれます。

■Ochanowa のこだわり 2. 植物由来の原料で作られたパッケージを使用



環境対策としてティーバッグには、植物のデンプンを原料としたバイオマス素材「ソイロン」を使用、パッケージにも同じくバイオマス素材を使用しています。原料だけでなく、資材まで地球に優しい素材であることにこだわりました。

■Ochanowa のこだわり 3. オリジナルマイボトルでプラスチックごみの軽減に



サステイナブルな習慣をより身近なものにしてもらうために、Ochanowa では日常でお茶を楽しむ時にオリジナルマイボトルをおすすめしています。ペットボトルのお茶も手軽ですが、マイボトルでお茶を淹れることで、プラスチックごみを減らし、環境負荷を軽減することに繋がると考えています。自分の体に取り入れるものだからこそ、普段の生活に簡単に取り入れることができる日本茶とサステイナブルな習慣を Ochanowa から提供したいと考えています。

【本件に関するお問い合わせ】
株式会社マイファーム 広報事務局(担当:馬淵・松嶺)
TEL:080-4949-1465 / MAIL:pr@myfarm.co.jp



■Ochanowa 株式会社マイファーム 代表取締役 西辻一真のコメント



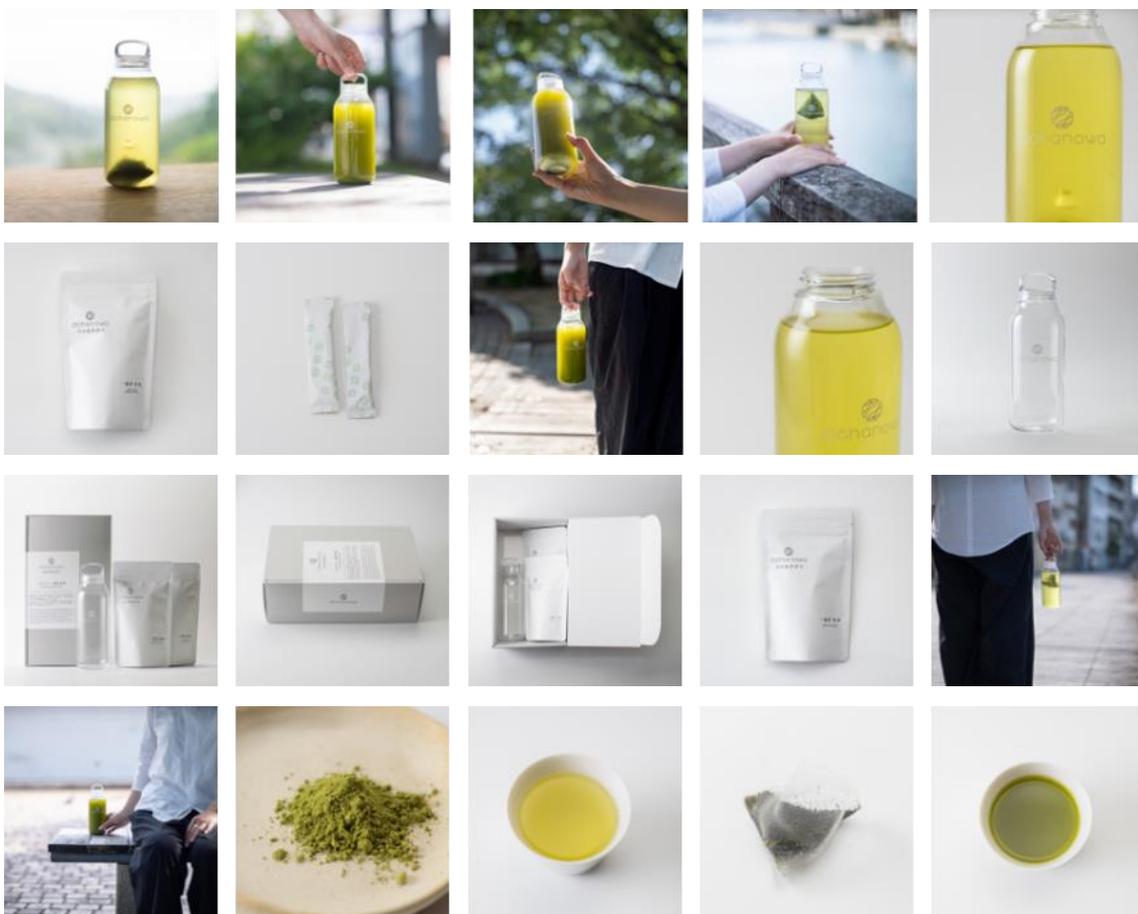
「ピンチの中にチャンスは必ずある」と信じています。近年、厳しい状況にある茶園事業に敢えて飛び込み、収益を上げる茶園に変えるための第一歩を踏み出しました。実際にお茶の栽培を始めると困難の連続でしたが、約17ヘクタールの茶園を有機栽培に転換し、商品化して販売することができました。

「Ochanowa」は海外を含む新しい販路を開拓し、これまでになかった商品を開発するという長期的なプランを進めています。その結果、収益化が実現し、地域の活性化につながると考えています。今後も「Ochanowa」は多くの課題に挑戦し続けたいと思います。

■Ochanowa 商品ビジュアル

【画像データ DL】

https://drive.google.com/drive/folders/1aiPgYhC94CQqafmClxgD_Ewtqcrzpqal?usp=sharing



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社マイファーム 広報事務局(担当:馬淵・松嶺)

TEL:080-4949-1465 / MAIL:pr@myfarm.co.jp



■Ochanowa ブランド概要



- 日々是茶好日 -

お茶を飲むことは愛すべき日々の習慣です。

和む、輪がる、環る。

茶の葉が風と共に舞い、水が大地を潤すように。

自然の恵みに感謝し、地球にやさしい習慣を築いていく。

【ブランドコンセプト】

企業理念である「自産自消（じさんじしょう）」には、あらゆる日常に自然と接する時間のある社会をつくることへの思いが込められています。その思いを体現するために「和（なご）む、輪（つな）がる、環（めぐ）る、愛すべき日本茶習慣」をコンセプトに、飲むことで地球に優しい習慣を築くことができる日本茶の新ブランド「Ochanowa」をスタートしました。

■Ochanowa 公式 SNS

公式 WEB サイト：<https://ochanowa.jp/>

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/ochanowa.official/>

公式 Facebook ページ：<https://www.facebook.com/profile.php?id=61560118794889>

【公式 Instagram】



【公式 WEB サイト】



【会社概要】

株式会社マイファーム (<https://myfarm.co.jp/>)

本社所在地：〒600-8216 京都府京都市下京区東塩小路町 607 番地 辰己ビル 1 階

代表者：代表取締役 西辻 一真

設立日：2007年9月26日

資本金：197,500,000 円

事業内容：耕作放棄地の再生及び収益化事業／体験農園事業(貸し農園、情報誌の発行)

農業教育事業(社会人向け新規就農学校、農業経営塾)／農産物生産事業および企業参入サポート

流通販売事業(農産物の中間流通・通信販売)

株式：東京証券取引所 TOKYO PRO Market 証券コード 5865

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社マイファーム 広報事務局(担当:馬淵・松嶺)

TEL:080-4949-1465 / MAIL:pr@myfarm.co.jp