

簡報 2

本公司創業於 1905 年，至今已邁入第 117 年。

作為專門製造茶葉生產與加工設備的專業廠商，我們長年來持續為日本茶業的發展做出貢獻。

簡報 3

第一項是本公司的核心事業——製茶機械。

茶葉是一種嗜好品，在生產過程中首重品質。

本公司憑藉超過 100 年的歷史所累積的製茶知識與技術，來保障茶葉的品質。

此外，藉由自行開發的高水分範圍專用微波水分計，以及各種高精度的溫濕度計等測量設備，實現了品質的穩定化與製程管理的自動化。

我們不僅針對綠茶，也積極回應紅茶、烏龍茶等發酵茶的生產需求，並且不只在日本國內，在海外也累積了眾多實績。

簡報 4

要製作優質的茶，最重要的是要有優質的生葉。

本公司將茶園管理視為茶葉加工的第一道工序，因此也致力於茶園管理機械的開發與生產。

透過導入電子控制，例如以 1 公釐為單位調整採收高度、輔助機器沿茶園地形行駛等方式，不僅能穩定管理品質，還能減輕作業人員的負擔。

簡報 5

本公司的茶葉成分分析儀無需試劑或專業知識，即可在短時間內分析出品質評估所需的成分，是一款專為茶葉設計的分析儀器。

在日本國內擁有 100% 的市佔率，實質上成為業界的標準機種，承擔著日本茶的品質管理重任。

此外，我們也開發了可管理農藥與肥料施用紀錄、生葉評價數據與收穫量的軟體，為確保茶葉的品質與安全性做出貢獻。

簡報 6

我們運用綠茶加工所需的蒸氣與熱風乾燥技術，製造能夠對茶葉以外各種素材進行乾燥與殺菌的設備。

實績涵蓋葉菜類蔬菜、水果、香料、海藻、即食食品等多樣品項。

簡報 7

此外，為了與顧客建立長期的信賴關係，我們也致力於完善售後服務體制。

茶葉生產設備是以可長期使用為前提所設計的設備。

為了讓顧客能夠安心專注於茶葉的製造工作，我們建立了在發生故障時能迅速應對的體制，並持續在公司內部進行必要的教育與訓練。

簡報 8

此外，我們也致力於向顧客傳授相關資訊與技術 know-how。茶是屬於嗜好品，因此對生產設備的要求是必須具備生產出高品質茶品的能力。為了讓機器的性能得以最大限度地發揮，我們持續向顧客提供所需的知識與操作條件等相關資訊。內容涵蓋的不僅是製茶技術，還包括茶園的管理方式、機械化所需的基礎設施整備等各個層面。為此，我們聘請了具有茶業研究機構經驗的專家擔任顧問，除了因應個別顧客的諮詢，也積極舉辦團體研修會等活動。透過這些方式，我們不僅止於機械的開發，更提供各種服務，致力成為顧客可信賴的合作夥伴。

簡報 9

茶菁貯存槽乘坐式採茶機

簡報 13

滾筒型萎凋機

簡報 16

這是炒蒸機的概要說明。這張圖是引用自中村次長所分發的資料。左邊是「超級蒸氣發生器（Super Steamer）」，右邊是炒蒸機本體。

簡報 20

抹茶需求擴大背景 對碾茶生產的主要要求

簡報 21

新碾茶生產線・碾茶生產的條件整備

簡報 22

基於市場供不應求的現況，導入高效率碾茶生產的必要條件：

- 原料茶葉（覆蓋茶園）的確保

推動被覆作業的簡便化⇒將人工作業轉為自動化 提升收捲作業的效率

- 碾茶專用蒸機的開發與其必要性 現有的傳統型蒸機處理量太小，不適合大規模處理
有必要開發高效率型蒸機

嚴格遵守碾茶的定義

不揉捻、直接乾燥為基本原則
必須符合業界標準

簡報 23

被覆資材自動展開卷取り装置

簡報 24

碾茶加工中の原料變化流程

茶菁⇒蒸菁⇒分散冷却⇒碾茶乾燥爐