



京都・宇治

業務用商品の御案内



共栄製茶 株式会社

www.kyoeiseicha.co.jp



天保7年(1836年)

京都宇治にて森半製茶所を創業して以来、共栄製茶は、日本茶の伝統とともに歩み続けてまいりました。

茶師により厳選された良質の茶葉、積極的な新技術の導入など、つねに高い品質の日本茶づくりに専念しております。

安全で安心いただける商品・サービスを提供できるよう日々努力を続けております。

地のを生かした素材 …世界が認める宇治茶ブランド

当社は、京都府茶協同組合に所属し、下記の地域団体商標登録の「宇治茶」の定義に基づく、「宇治抹茶」のご提案が可能です。

宇治茶ブランド 地域団体商標 登録第5050328号 宇治茶®

第30類 京都府・奈良県・滋賀県・三重県の4府県産茶を、京都府内業者が京都府内において、宇治地域に由来する製法により仕上加工した緑茶。



製造設備・実績 …充実した設備と確かな技術で伴う実績

気流式過熱蒸気殺菌装置

光や熱によって、色風味が変わってしまう、非常にデリケートなお茶を殺菌するため、最適な気流式過熱蒸気殺菌装置を導入しました。有効成分の損失や酸化などの品質変化が最小限に抑えられます。



高速粉碎機

従来の製法と比較し数百倍の生産力を誇る高速粉碎機を使って短時間での粉碎を行っております。熱を帯びやすい粉碎筒部分を水で冷やすことによって、温度上昇による劣化も防いでいます。



宇治久保工場



宇治久保工場は、森半創業の地で茶の精選や石臼での抹茶の挽き上げを行なっています。昔ながらの製造設備を活かしつつ FSSC22000 認証も取得し、伝統と革新を融合させています。こちらで茶師による品質チェックも行なっています。

宇治東山工場



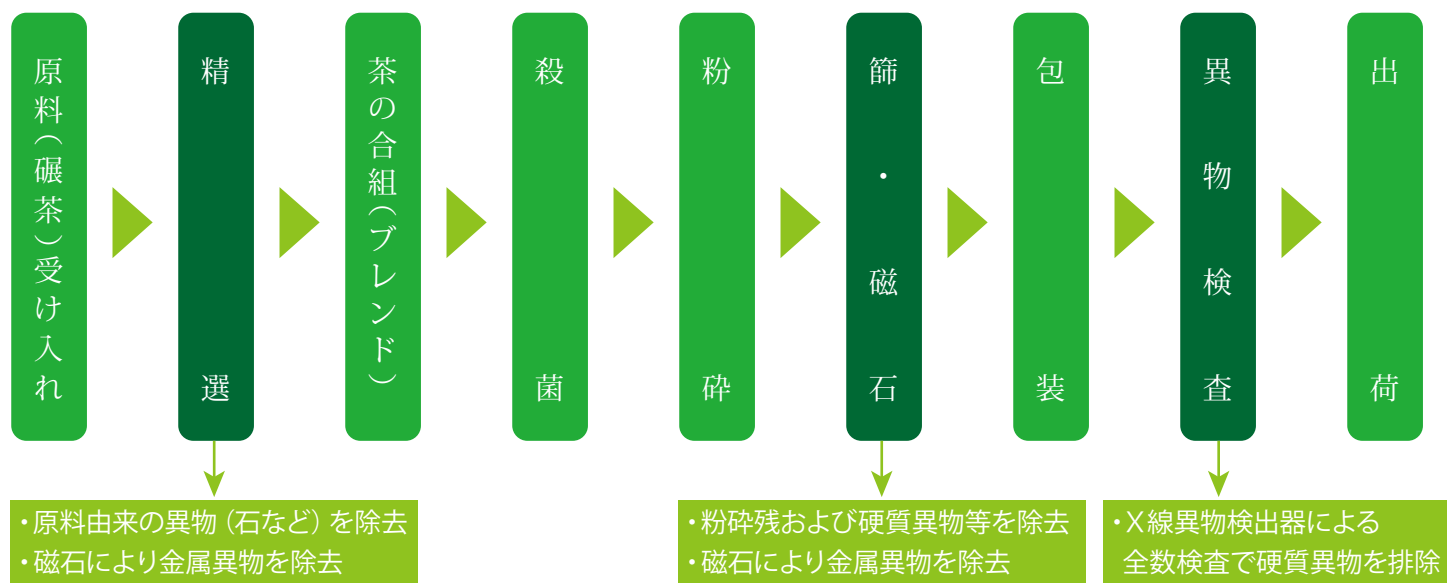
宇治東山工場は、様々な充填設備を有し、お客様のニーズに合わせた様々な最終製品の製造を行なっております。「FSSC22000」「オーガニック」「ハラル」認証を取得し、安心安全の上に新たな付加価値を創造しております。

京都テクノセンター



京都テクノセンターは、お茶の生産及び研究拠点として 2019 年 4 月に開設しました。残留農薬検査・細菌検査・成分検査など、厳格な品質管理体制及び検査体制を有しており、お茶の味・機能性等について研究を行い「おいしさ」「お客様の健康に貢献する」商品開発を目指します。

殺菌済み加工用抹茶 製造工程および異物除去



残留農薬検査

食品衛生法で定められた「残留農薬規格基準値」以下であることを測定することで、原料の安全性を確かめます。



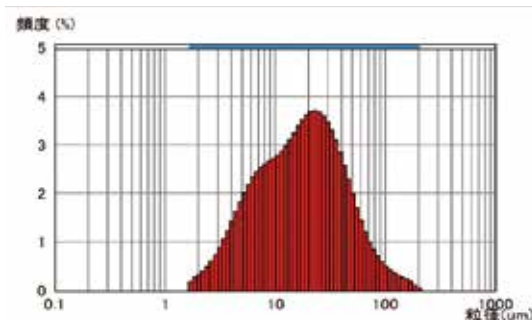
成分分析

茶関係の成分分析を行うことで、旨味や渋み、鮮度(水分率)の重要な指標を数値化しています。分析機器を使用してデータ分析を行なっています。



粒度分布

食品加工用においては粒子の細かさが重要なポイントとなるため、粒子の大きさ、粒度分布のデータを、工程管理、製品管理の両面から活用しています。



所有する主要分析機器

機器名	使用用途
液体クロマトグラフ質量分析計(LC/MS/MS)	残留農薬分析
ガスクロマトグラフ質量分析計(GC/MS)	残留農薬分析
キャピラリー電気泳動装置	成分分析
レーザー回折式粒度分布測定装置	粒度計測
色彩色差計	色度計測
赤外線水分計	水分率計測
卓上電子顕微鏡	

その他

光学・実体顕微鏡/pHメーター/可視分光光度計/クリーンベンチ/ドラフト/オートクレーブ/インキュベーター



殺菌済み宇治抹茶 MOKシリーズ

宇治抹茶表記可

殺菌処理済

■主な規格：水分5%以下／大腸菌群 陰性／一般生菌数 3,000 個 /g 以下 ■賞味期間：5 ヶ月



気流式過熱蒸気殺菌装置により短時間殺菌した宇治抹茶で、品質と細菌数のコントロールを実現し、高性能異物除去機による金属異物対策で安心してご利用いただけます。

用途に合わせてグレードをお選びいただけます。

抹茶MOKシリーズ グレード別 色調

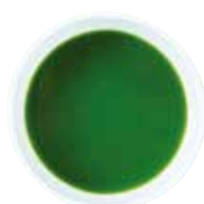
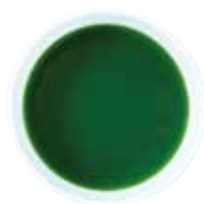
MOK-1

MOK-2

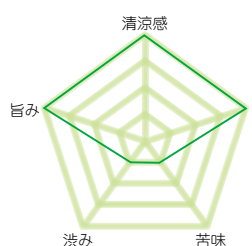
MOK-3

MOK-4

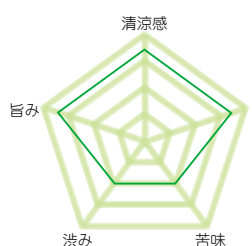
MOK-5



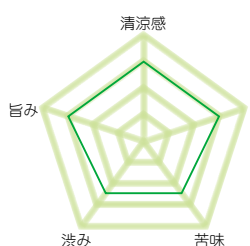
製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
MOK-1	500g 袋×10	濃い緑。まろやかなコク、旨味のある味わい。甘い濃厚な香り。京都府産宇治抹茶。一番茶使用。	和洋の生菓子やアイスクリームなど鮮やかな緑色が必要な用途に最適です。		5 ヶ月
MOK-2	500g 袋×10	濃い緑。甘く旨味のある味わい。まろやかな香り。一番茶使用。	和洋の生菓子や抹茶ドリンクなど鮮やかな緑色が必要な用途に最適です。		5 ヶ月
MOK-3	500g 袋×10	明るい緑。ほのかな甘み、さっぱりとした渋み。爽やかな若葉の香り。	生菓子から焼き菓子まで幅広くお使いいただけます。		5 ヶ月
MOK-4	500g 袋×10	明るい緑。甘み、渋みのバランスの良い味わい。爽やかな香り。	生菓子から焼き菓子まで幅広くお使いいただけます。		5 ヶ月
MOK-5	500g 袋×10	淡い黄緑。上品な渋みのきいた味わい。香ばしい香り。	焼き菓子などの加熱工程のあるものや、餡、フィリングにもお使いいただけます。		5 ヶ月



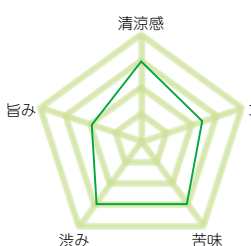
MOK-1



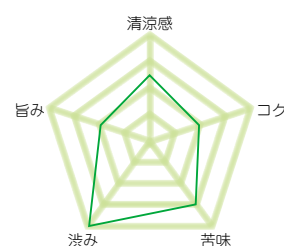
MOK-2



MOK-3



MOK-4



MOK-5

茶師のこだわり …変わらぬ品質とおいしさのために

茶師の仕事は、茶葉の選定と合組(ごうぐみ)指示です。
合組とは、数種類の茶葉をブレンドすることです。
茶葉の特徴を最大限に生かすためには、
茶師の審査技術が欠かせません。
当社では、変わらぬおいしさをお客様に提供するため、
日本屈指の審査技術を持つ茶師が、
日々、チェックしております。



茶師・菊岡 勝 kikuoka masaru

全国茶審査技術競技大会に過去2度優勝し、名実ともに
日本屈指の茶師として活躍中。
森半の原料調達責任者として日本全国を巡る。

宇治抹茶

宇治抹茶表記可

■主な規格：水分5%以下 ■賞味期間：5ヶ月

製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
抹茶 萬歳 ばんざい	500g 袋×10	濃い緑。 甘く旨味のある味わい。 まろやかな香り。	鮮やかな緑色が必要な用途に お使いいただけます。 抹茶ドリンクにも最適です。		5ヶ月
抹茶 みどり	500g 袋×10	明るい緑。 ほのかな甘み、さっぱりとした渋み。 爽やかな若葉の香り。	スポンジ、クリームなど万能に お使いいただけます。色と コストのバランスが良好です。		5ヶ月
抹茶 あおい	500g 袋×10	淡い黄緑。 程よい渋みと上品な苦味。 香ばしい香り。	幅広い用途にお使いいただけます。 抹茶の濃い風味が必要な時に 最適です。		5ヶ月

国産抹茶

■主な規格：水分5%以下 ■賞味期間：5ヶ月



製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
抹茶 彩 いろどり	500g 袋×10	濃い緑。 びりっとした程よい渋みと苦味。 香ばしい香り。	焼き菓子などの加熱工程の あるものや、濃い味わいが 必要な時に最適です。		5ヶ月

クロレラ入り抹茶(クロレラ30%)

宇治抹茶表記可

殺菌処理済

■主な規格：水分5%以下／大腸菌群 陰性／一般生菌数 3,000 個 /g 以下 ■賞味期間：5ヶ月



抹茶とクロレラの粒子を均一にするためクロレラを粉碎した後、抹茶とブレンドしております。

製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
クロレラ抹茶	500g 袋 × 10	クロレラ配合により、鮮やかな緑を保持できる多用途抹茶です。クロレラと抹茶の粒子を均一にしております。	カステラやクッキー、マドレーヌなどの加熱工程のあるものや、保存期間の長い商品等に最適です。		5ヶ月

分散性向上タイプ(造粒品)

宇治抹茶表記可

殺菌処理済

■主な規格：水分5%以下／大腸菌群 陰性／一般生菌数 3,000 個 /g 以下 ■賞味期間：10ヶ月



殺菌済み抹茶に澱粉糖を配合して造粒しました。さらさらとして湯や水に分散性が良い抹茶です。

製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
簡単お抹茶	500g 袋 × 10	殺菌済み抹茶に澱粉糖を配合して造粒しました。さらさらとして湯や水に分散性が良い抹茶です。	和洋菓子のトッピング用途としてお使いいただけます。また溶けやすいため水飴や蜜に最適です。		10ヶ月

殺菌済みお茶パウダー

殺菌処理済

■主な規格：水分5%以下／大腸菌群 陰性／一般生菌数 3,000 個 /g 以下 ■賞味期間：5ヶ月



製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
玉露パウダー	500g 袋 × 10	玉露茶葉独特の濃厚な甘みと芳醇な香りがあります。宇治玉露。	玉露の高級感を生かした商品開発が可能です。		5ヶ月
煎茶パウダー	500g 袋 × 10	煎茶の力強い香りとさっぱりとした苦味、渋みが引き立ちます。	煎茶のコクや苦渋みが必要な用途にお使いいただけます。		5ヶ月

ほうじ茶パウダー

■主な規格：水分5%以下／大腸菌群 陰性／一般生菌数 3,000 個 /g 以下

製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
茎ほうじ茶パウダー芳醇	500g 袋 × 10	独特の原料配合と製法により香り高く、さっぱりとした味わいに仕上げました。	ラテやアイスクリームなど、乳製品に最適です。		10ヶ月
ほうじ茶パウダー	500g 袋 × 10	炒りたてほうじ茶の香ばしい香りが長続きします。宇治茶表記が可能です。	焼き菓子などのコク出し、香り出しに最適です。		10ヶ月



紅茶パウダー

■主な規格：大腸菌群 陰性／一般生菌数 3,000個 /g 以下

製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
紅茶パウダー (アッサム)	500g 袋× 10	アッサム 100%。香り立ちが強く、 紅茶独特の芳香が持続します。	スポンジやクッキー、フィリングなど 様々な用途にお使いいただけます。		12 ヶ月
紅茶パウダー (アールグレイ)	500g 袋× 10	ベルガモットで香りづけしたフレーバー ティー。爽やかな芳香が持続します。	焼き菓子生地やフィリングへの練り こみ以外にも、ラテやアイスクリー ムなど乳製品との相性も良好です。		12 ヶ月
京都府産和紅茶 パウダー	1kg 袋× 10	京都府産原料 100%。ほんのり甘く すっきりとした後味があります。	スポンジやクッキー、フィリングなど 様々な用途にお使いいただけます。 京都府産を謳った商品開発が可能です。		12 ヶ月
国産和紅茶パウダー	1kg 袋× 10	国産原料 100%。和紅茶ならではの 上品な風味で渋みが少ないです。	スポンジやクッキー、フィリングなど 様々な用途にお使いいただけます。		12 ヶ月

その他パウダー

■主な規格：大腸菌群 陰性／一般生菌数 3,000個 /g 以下

製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
ウーロン茶 パウダー	500g 袋× 10	台湾産原料 100%。コクと香ばしさがあ りつつ爽やかですっきりさっぱりとした口 当たりがあります。	スポンジやクッキー、フィリングなど 様々な用途にお使いいただけます。 台湾産を謳った商品開発が可能です。		12 ヶ月
ジャスミン茶 パウダー	500g 袋× 10	台湾産原料 100%。ジャスミンの花の香 りで風味付けをしたフレーバーティー。 華やかな香りを楽しめます。	スポンジやクッキー、フィリングなど 様々な用途にお使いいただけます。 台湾産を謳った商品開発が可能です。		12 ヶ月

茶葉細断品

殺菌処理済

■主な規格：水分 5 % 以下／大腸菌群 陰性／一般生菌数 3,000個 /g 以下

製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
碾茶細断品	300g 袋× 10	碾茶とは茶葉の形状を一部残した 粉碎前の抹茶。優しく上品な芳香です。	焼き菓子生地への練り込みや、 「和のハーブ」としてトッピングにも お使いいただけます。		10 ヶ月
紅茶細断品 (アールグレイ)	500g 袋× 10	茶葉（アールグレイ）の形状を残し、 1mm前後にカット致しました。	スポンジやクッキーなど焼菓子への 練りこみ、トッピングにもお使いい ただけます。		24 ヶ月
紅茶細断品 (ダージリン)	500g 袋× 10	茶葉（ダージリン）の形状を残し、 2mm前後にカット致しました。	スポンジやクッキーなど焼菓子への 練りこみ、トッピングにもお使いい ただけます。		24 ヶ月

ドリンク・製菓用素材

製品名	荷姿	特長	用途		賞味期間
宇治抹茶 グリーンティー	360g 袋× 20	抹茶とグラニュー糖のブレンド品です。 コクのある味わいです。	通常のグリーンティー以外にも 様々なドリンクメニューのベースに お使いいただけます。		10 ヶ月
濃い抹茶パウダー	500g 袋× 10	抹茶とグラニュー糖、フロストシュガーを ブレンドし、溶けやすくしました。	ドリンクメニューのベースにお使いい ただけます。また、砂糖と抹茶をブレンドし たものですので練り込み用にも使えます。		10 ヶ月
薫る棒ほうじ茶 パウダー	500g 袋× 10	茎ほうじ茶とグラニュー糖、フロスト シュガーをブレンドし混ぜやすくしま した。芳醇な香りと上品なコクが特徴です。	ホットでもアイスでも美味しくいた だけます。砂糖がブレンドされているので、 シロップなどにもお使いいただけます。		18 ヶ月
宇治抹茶オーレ	1kg 袋× 10	抹茶と泡立つクリーミングパウダーを ブレンドしました。	豊かな泡立ちにほのかな抹茶の香りが、 カフェメニューにぴったりです。		10 ヶ月
ほうじ茶オーレ	1kg 袋× 10	茎ほうじ茶と泡立つ クリーミングパウダーをブレンドしました。	ホットでもアイスでも美味しくいた だけます。香ばしいほうじ茶本来の風味を、 お楽しみいただけます。		12 ヶ月
チャイの素	130g 袋× 8	牛乳と混ぜるだけでシナモン風味の 本格的なチャイが楽しめます。	ホットでもアイスでも美味しくいた だけます。お手軽に本格的なインド風ミルク ティーにお使いいただけます。		12 ヶ月
宇治抹茶 プリンの素	500g 袋× 10	宇治抹茶を使った、やわからで滑らかな 食感のお湯だけで簡単に作れる 抹茶プリンです。	お湯で簡単に作れるプリンの素です。 小豆、生クリーム、栗などをトッピ ングしてもおいしく召し上がれます。		12 ヶ月



「森半」とは、当社のお茶屋号で、
その名前は創業者「森下半左衛門」に由来します。
森半のロゴは「信頼される品質」の円弧に
抱きかかえられる3つの玉（ぎよく）で
構成されています。
それぞれの玉は「おいしさ」「安全」「安心」を
あらわしています。

会社概要

社 名 共栄製茶株式会社
代 表 者 代表取締役 森下 康弘
資 本 金 45,000,000 円
創 業 1836 年
創 設 1940 年（昭和 15 年）6 月 11 日
従業員数 240 名（2022 年 12 月現在）



沿 革

1836 年（天保 7 年）	宇治小倉にて、森半製茶所創業
1872 年（明治 5 年）	大阪淀屋橋にて、松本軒茶舗創業
1918 年（大正 7 年）	森半製茶所と松本軒茶舗が取引を始める
1928 年（昭和 3 年）	氷茶（水出し玉露・煎茶）を開発
1929 年（昭和 4 年）	阪急マーケットにて販売を始める
1930 年（昭和 5 年）	業界初、グリーンティの真空缶詰を開発
1940 年（昭和 15 年）	森半製茶所と松本軒茶舗の共同により、共栄製茶株式会社の設立
1963 年（昭和 38 年）	宇治東山工場を開設
1964 年（昭和 39 年）	本社を大阪市北区西天満に移転
1966 年（昭和 41 年）	東京営業所を開設緑茶業界初のハイバキューム缶の充填を始める
1977 年（昭和 52 年）	豊中商品センターを開設
1982 年（昭和 57 年）	資本金 4,500 万円に増資
1989 年（平成元年）	コーヒー工場を竣工
1994 年（平成 6 年）	泡立つ抹茶オーレ、泡立つロイヤルミルクティーを開発、販売
1996 年（平成 8 年）	ミントンティーを開発、販売
2005 年（平成 17 年）	本社を現在地に移転
2005 年（平成 17 年）	豊中商品センターを京都南商品センターとして、現在地に移転
2006 年（平成 18 年）	茶葉殺菌機、抹茶粉碎機の一貫システムの完成
2006 年（平成 18 年）	ISO9001 取得（工場・京都南商品センター）
2012 年（平成 24 年）	東京営業所を現在地に移転
2013 年（平成 25 年）	FSSC22000 認証取得（宇治東山工場・宇治久保工場）ISO22000 認証取得（京都南商品センター）
2014 年（平成 26 年）	業務用抹茶についてハラル認証（日本ムスリム協会）を取得
2019 年（平成 31 年）	京都テクノセンターを開設、FSSC22000 認証取得
2023 年（令和 5 年）	TEA SQUARE MORIHAN オープン



所在地

本社

大阪市北区西天満 5 丁目 1 番 1 号 ザ・セヤマビル 5F
TEL. 06-6363-3712

宇治森半店・宇治久保工場

京都府宇治市小倉町久保 78 番地
森半店：TEL. 0774-22-3063

宇治東山工場

京都府宇治市小倉町東山 34 番地
TEL. 0774-22-6161

京都テクノセンター

京都府木津川市梅美台 8 丁目 1 番 2 号
TEL. 0774-73-0005

京都南商品センター

京都府宇治市伊勢田町砂田 67 番 2 号
TEL. 0774-20-0748

東京営業所・森半千駄ヶ谷店

東京都渋谷区千駄ヶ谷 1 丁目 20 番 3 号 -102
TEL. 03-5770-1271

京都工場

京都府久世郡久御山町市田石橋 5 番地
TEL. 0774-22-5566

www.kyoeiseicha.co.jp /



公式サイト