

混沌とした情勢の中、将来を見通せない時代ですべての業界が苦戦していますが、収益とか会計上の問題は別として、ペットボトル業界は緑茶の他に焙じ茶が予想以上に好調（特に女性が好む）のようです。焙じ茶のさっぱり感は色々の食材にも使われています。消費者の感性としてペットボトルが違和感なく普通のお茶と同じ土俵に乗ったのは広告の効果もありますが、環境の変化もあります。本来食品添加物等で作られたものと本物の茶葉は比べる対象にならないのですが、日本ではどのような場合でも茶を付けられます。葬儀の引き物に茶葉が使われるようになり、さらに葬儀業者間の競争が激しくなりました。茶店から業者主導型になり、茶葉そのものが低価格になって家庭の在庫になりました。そこから普通の茶葉の消費が減り「茶」が同じ評価になりました。自販機でいつでも飲めるものになり茶の味が普及しました。ただ最近、水筒類を持って出かける人が多くなり、本来のお茶を持ち歩くようになりました。お茶だけでなくコーヒーも紅茶も水筒に入れるようになってきました。日本茶は水でも抽出できる強みがあります。当然焙じ茶も入ります。なるべく価格の高いお茶を淹れてもらうことを勧めてみましょう。それには、1本当たり水の場合5g、お湯は3g(40円25円/800円の茶)を宣伝することが必要です。それで日常的にも客を取り戻すことができます。それと茶葉を入れたボトルは、水を継ぎ足せば2本分は飲めます。下のカタログの抜粋は、茶葉の始末が簡単にでき好評なステンレスのファインアミの使用急須です。



間宮
Y19-121 2,400 (340cc)



間宮
Y19-122 2,500 (340cc)



盛正
Y19-123 2,900 (350cc)



盛正
Y19-124 3,000 (350cc)



人水
①形 2,800 (350cc)
②無 2,500 (350cc)



人水
Y19-126 2,600 (440cc)



人水
Y19-127 2,600 (320cc)



人水
Y19-128 3,200 (390cc)



盛正
Y19-129 3,100 (300cc)



人水
Y19-130 3,300 (300cc)



盛正
Y19-131 3,100 (360cc)



一心
Y19-132 3,000 (420cc)



Y19-169 350cc
2.5杯 マグ1, 四分の三



Y19-170 290cc
2杯 マグ1, 四分の一



Y19-0948 290cc
68×83mm



85×90mm

左に用意した画像は、実際に使う時の急須とカップの容量の目安です。比較的売れている急須です。