



株式会社 銘茶 関口園

1882 (明治15年) 年創業

うつのみや表参道スクエアビル1階の銘茶関口園本店の入り口には、現在、「感謝おかげさまで創業130周年」と染め抜いた真っ赤な店頭ポップが貼り出されています。明治15年の創業以来、「宮っ子」たちの生活に欠かせない店として愛されてきた関口園には、どんな経営術が引き継がれているのでしょうか。四代目店主、代表取締役の関口和良さんにおかがいました。

臨機応変、唯一無一の商品づくり



代表取締役の関口和良さん。本店の看板は古い手ぬぐいから文字を起こした

関口園の歴史は、初代宗三郎氏が千手町に開いたお茶の卸売店から始まります。出身地の下都賀にちなんで、屋号は「都賀屋」。明治35年頃に現在の馬場通り(旧相生町)に移転し、屋号を「都賀屋関口園」と改めました。その後、昭和20年の宇都宮大空襲で店舗と倉庫を焼失しますが、短期間で復興し、昭和25年に現在の社名で株式会社登記。平成19年のうつのみや表

参道スクエアビル開業に伴う本店のリニューアルオープンは、記憶に新しいところです。

時代とともに屋号や店舗が変わつても、初代のころから一貫して変わらないもの、それは関口園独自の煎茶の製法にあります。お茶は、摘みたての葉を蒸して乾燥した精製前の「荒茶」の状態で産地から仕入れ、職人が最終工程の「火入れ」を施し商品へと仕上げます。原料茶葉の見極めはもちろんですが、この「火入れ」こそが煎茶の香りや味の個性を決定する重要な工程。関口園では、栎木の水と食文化に最も適した強火製法を用いて、他にはない独自の煎茶を提供してきました。それは、粉が少なく香り高い、淡い黄色の透き通ったお茶。キリッとした中にまろやかさを秘めた、まさに「宮っ子好み」の味わいです。

「創業当初は狭山茶を仕入れ、唯一無二の独創性のある商品を

ていたようですが、二代目の興平の時代には、すでに静岡茶がメインになっていました。一般的にお茶は春の一番茶から秋の三番茶まで一年に3回収穫されますが、当店では吟味した一番茶のみを1年分まとめて仕入れ、火入れ加工後に対面計量販売で1年中変わらない美味しさを提供しています。この仕入れ・販売法も、代々継がれてきたものです」と四代目店主の関口和良さん。文字に起きた経営理念や社是、社訓はないのですが、「店の扉は常に開け放つておくこと」「定価は、お客様に喜んでいただける価格を考え抜き、一度決めたら値引きはするな」など、祖父である二代目から直接、さまざま商いの術をその

提供する」ということ。「臨機応変にできるのが、小さな企業の面白さです。お客様のニーズに応える方がやりやすいコンセプトの商品開発や提供方法などを常に考えています」。そこから、茶原料のソフトクリームや、黄金比ブレンドのフレッシュユーハ煎茶「花舞の香」など日々のヒット商品も生まれました。さらに、今年はオリジナルの宇治茶「京ことば」を発売予定。安全性を徹底的にチェックし、製品開発からネーミング、パッケージデザインなど、すべてに納得するまで自らが手掛けた自信作です。

そして、もう一つ。宇都宮のど真ん中で130年もの歴史を刻んできた茶専門店の店主には、大切な使命があります。それは、地域の活性化。「お茶は地域の皆さまの生活に根づいていくもの。皆さんが楽しく暮らせるまちになることを願っています」。その言葉に、地域への愛情と感謝の気持ちが溢れています。

平成19年7月、うつのみや表参道スクエアビル1Fにリニューアルオープンした本店店内



昭和10年頃の正月初詣風景。初代宗三郎氏(右から5人目)と二代目興平氏(右から6人目)が並んで写っている



株式会社 銘茶 関口園

[本社] 宇都宮市塙田2-5-49

☎028-650-5772

<http://www.sekiguchien.co.jp>

[本店] うつのみや表参道スクエアビル1F

☎028-622-3394

FKDショッピングプラザ宇都宮店1F

☎028-623-4477 (直通)

ショッピングモールベルモール1F

☎028-689-7321 (直通)