

老舗名	山本山 A組 4班
Q.1	時代よってのりの味や作り方に変化はありますか。
A.1	弊社は海苔の販売を始めたのが昭和22年(1947)からなので、それほど作り方が大きく変化しているという事はありません。ただ、環境の変化等で海苔の味は毎年一定ではありません。買い付けた海苔は、自社工場で変わらない「山本山」の味になるよう。焼き時間の調節は行っています。
Q.2	①紙の販売をやめた理由を教えてください。②また、のりの販売を始めたきっかけは何かですか。
A.2	①茶業の商売が繁盛し、紙の販売との兼業が難しくなったため、紙の販売を止めました。宝暦6年(1756)は、紙屋、その後の天明の頃(1781年以降)には紙屋の名称がなくなっているため、この間にお茶屋に変わったのではないかと考えられます。 ②海苔販売のきっかけの1つ目は、海苔は湿気を嫌うものです。またお茶も同様に湿気を嫌うもののため、倉庫内で保管方法が同じであること。2つ目は、海苔の旬は「冬」でお茶の旬は「春」なので、1年を通して旬の物をお客様に提供できるという考えがあり、海苔の販売を昭和22年に開始しました。
Q.3	①山本山の商品は他のお店と比べてどんな違いがありますか。②また、玉露は他のお茶と違って作り方にこだわりはありますか。
A.3	①お茶は静岡・宇治・鹿児島各茶産地のお茶をブレンドしたお茶がごさいます。お茶をブレンドすることでさらに美味しくなり、そのお茶独自のオリジナルの味が出来上がります。このブレンドしたお茶こそが「山本山」のお茶です。海苔は、口どけが良く、パリッとした食感が特徴の海苔を買い付けています。お茶も海苔も現当主である九代目が味をチェックし「良し」としたものしか店頭に並びません。 ②玉露は摘み取る時期が他のお茶と異なります。一番茶の発芽期におよそ3週間茶葉に覆いを行うことでうま味成分のテアニンを増加させ、甘みのあるお茶が出来上がります。
Q.4	お茶が売れる時期には差がありますか。
A.4	お茶の旬は新茶の時期、春です。この時期が一番よく売れます。
Q.5	山本山のお茶とのりはどこで生産しているのですか。
A.5	お茶は、静岡・京都・鹿児島各茶産地のお茶を買い付けています。その他、ブラジルにある自社茶園のお茶も一部商品にブレンドされており。秋にはブラジル茶葉100%の「ブラジル新茶」という商品も販売しています。海苔は九州有明海産や瀬戸内海産の物を買っています。お茶も海苔も買い付けた後は、弊社の静岡工場にて加工し商品にしています。
Q.6	どのようなお客さんがお茶やのりを買われますか。
A.6	ご年配の方が多いです。
Q.7	お客さんに合わせた商品の開発やPRの工夫を行っていますか。
A.7	年配のお客が多いので、アルミパッケージは開けやすいように開発をしています。PRについては、海苔をお好みのサイズで楽しんで頂けるよう、催事イベントで海苔のカット販売を行っています。
Q.8	外国人向けの商品の開発やPRの工夫を行っていますか。
A.8	ティーバッグ商品には英語で入れ方を記載しております。また、お茶の入れ方や海苔についてを紹介したチラシもご用意しております。

Q.9	山本山で一番売れている商品は何ですか。
A.9	海苔です。中でも名刺サイズの8切の焼き海苔は良く売れています。ちなみに関西では味付海苔が良く売れています。
Q.10	山本山が一番大切にしていることはなんですか。
A.10	初代、山本嘉兵衛(やまもと かへえ)の想いを今でも大事にしています。それは、「宇治のお茶がこんなに美味しいのだから、もっと多くの人に味わっていただきたい」という事です。これを家族に食べてもらいたいや、これをお友達にあげたいと思う気持ちと一緒に。