



食品分野への挑戦の理由とは

貴重な山桜の皮を有効活用

創業147年を迎える樺細工の製造・販売を行う「八柳」。良質で長持ちする樺細工を販売しているため、何度も来店いただけるお客様は少ない。お客様とのつながりを増やしたい——その思いから、新たな自社商品「桜樺茶」をリリースする。

貴重な山桜の皮を使ったお茶を開発

角館の中心部に建つ、歴史を感じさせる佇まいの「八柳」は、樺細工の製造・販売を行う専門店だ。店内には、代表的な茶筒を始めとしたさまざまな樺細工商品が陳列されている。代表の八柳浩太郎さんにお話を伺った。

「樺細工は角館に伝わる伝統工芸です。材料となる山桜の皮は、社員と一緒に山へ採取しに行きます。山桜は数が少なく、樹皮はとても貴重ですが、加工の段階で切れ端など未利用となるものがあります。何か有効活用できる方法がないだろうか、と考えていました」。

「昔は山桜の皮を煎じて飲んでいたらしい」という職人の話からヒントを得て、妻の慶子さんと

ともに、実際に山桜の皮を煮出してお茶として飲んでみたという。試行錯誤の末に夫婦は商品化を決意。製茶専門業者へ相談し、和紅茶や緑茶とブレンドした商品を開発した。

お店に足を運ぶきっかけを作りたい

八柳さんにとって、食品分野への挑戦はもちろん初めてだ。

「樺細工は高価なもので、しかも丈夫。そのため頻繁にお客様が来店するような商材ではありません。もう少しお客様との繋がりが欲しいと感じていました。今回のお茶には気軽にお店に来るきっかけを作りたいという気持ちもあります。5月の連休に限定でお茶を販売したところ、地元の方も来て頂きうれしかったです」。

6月下旬から発売予定の新商品「桜樺茶」は、自社店舗はもちろん、樺細工の卸先にも案内する予定だという。桜樺茶は、樺細工を身近に感じるきっかけになるかもしれない。



株式会社 八柳

やつやなぎ こうたろう
代表取締役 八柳 浩太郎

〒014-0347
仙北市角館町小勝田松ヶ崎29-20
TEL.0187-55-4344

八柳商店
instagram



(写真左) 山桜の皮がもたらす、ハーブのような香りと味わいを生かしたブレンド。

(写真右) 樺細工で使用する山桜の樹皮は、毎年夏にしか採取できない。また、1度採取すると同じように成長するために30年ほどかかるという。