

Historique de notre entreprise

Sous l'ère Genroku (1688-1704) un homme nommé Kyujiro Koyama commença à cultiver et à produire du thé dans la région d' Ogura, à Uji, posant ainsi les premiers jalons de ce qui allait devenir Marukyu-Koyamaen. Durant les générations suivantes, la qualité du thé fut sans cesse améliorée, aussi bien au niveau de la culture proprement dite que du traitement et de la production, établissant ainsi la réputation du thé d'Uji (Ujicha). La quatrième génération commença à commercialiser le thé et, à la huitième génération, celle de Motojiro, le marché s'étendait à travers tout le pays. De la culture des théiers au produit final, Marukyu Koyamaen avait atteint un haut niveau de qualité, et notre thé comptait de nombreux adeptes. Aujourd'hui encore, Marukyu Koyamaen est une référence en matière de thés de qualité supérieure.

Pendant des générations, nos feuilles de thé ont été produites et contrôlées par des directeurs successifs. Grâce à une formation continue, permettant d'affiner en permanence les connaissances et les techniques, notre savoir-faire en matière de fabrication du thé et de contrôle qualité a sans cesse été amélioré.

Marukyu Koyamaen compte aujourd'hui parmi les plus grands producteurs de thés de qualité supérieure au Japon.



Notre credo

Notre priorité absolue : produire des thés de qualité



Récompenses obtenues pour nos thés

Guidé par la recherche permanente de qualité, à chaque étape de la fabrication des thés, Marukyu Koyamaen participe chaque année à divers concours. A de nombreuses reprises, nous avons remporté les premiers prix, parmi lesquels :

- Le premier prix de la compétition nationale des thés japonais : 22 fois
- Le premier prix de la compétition nationale des thés du Kansai : 9 fois

Maintien constant de la qualité de nos thés

Nous mettons toute notre énergie à contrôler et améliorer la qualité de nos thés. Outre des tests sur l'aspect, le goût et l'arôme de nos thés, nous effectuons continuellement des contrôles bactériologiques et testons les qualités physiques et chimiques de nos produits, sur la base des dernières avancées technologiques.

- La certification ISO 22000
- La certification du Standard Agricole Japonais en matière de Produits Alimentaires issus de l'Agriculture Biologique
- Des brevets que nous avons-nous-même déposés

