

博雅齋自然茶園は、台東県鹿野の緑豊かな大地に広がり、環境に優しい茶園づくりに取り組んでいます。私たちは、持続可能な農法を採用し、茶葉の栽培・収穫・加工のすべての工程で、土壌や生態系への負担を最小限に抑え、化学肥料や農薬への依存を減らすことを目指しています。さらに、厳格な品質管理を徹底することで、環境保護に貢献するとともに、台東・鹿野の風土を映し出す、純粹で自然な味わいの茶葉をお届けします。

茶職人

吳秋伶

博雅齋

Taitung
Red Oolong
Since 1986



茶業優秀貢献賞を受賞
紅烏龍の第一人者

世界唯一の紅烏龍
iTQi終身成就
ダイヤモンド賞を受賞

第7回 百大青農に選出

記録更新！
紅烏龍特色茶コンテストで
97個の金賞受賞

米国ダン&ブラッドストリート
(Dun & Bradstreet)
ESGサステナビリティ認証を受賞



【第7回 百大青農】

【博雅齋二代 - 簡睿宏氏】は、【台湾農業部】から高く評価され、産業の上下流をつなぎ、革新的なバリューチェーンを構築することで、地域産業と若者の共栄を促進しています。専門的な生産・加工・マーケティングを通じて、農村の生態系と経済を活性化させ、農業を単なる伝統産業にとどまらず、競争力と持続可能性のある事業へと進化させています。

【茶業優秀貢献賞を受賞—紅烏龍の第一人者】

【台湾農業部】が授与する最高の栄誉であり、台湾の茶産業に多大な貢献を果たした功績を称える賞です。博雅齋の創設者・呉秋伶(ウー・チュリン)氏 に深く感謝申し上げます。彼女は2008年より紅烏龍の普及に情熱を注ぎ、研究者と共に製茶工程の改良を重ねてきました。また、紅烏龍を初めて海外のコンテストに出品し、国際的な評価を獲得するなど、その価値を世界に広めました。さらに、ESGや持続可能な発展を見据え、今なお挑戦を続けています。

【台湾紅烏龍特色茶コンテスト】- 97個の金賞受賞

博雅齋は2008年より紅烏龍茶の改良に専念し、17年間にわたり着実に歩みを進めながら、製茶工程や風味の限界に挑み続けてきました。本コンテストは、台湾全土の茶葉専門家と紅烏龍茶の開発者である呉声舜(ウー・ションシュン)氏による無記名審査で行われ、最高位の金賞、銀賞、優良賞が設けられています。博雅齋は、数々の台湾紅烏龍茶コンテストで累計97個の金賞を獲得し、業界の新たな記録を打ち立てました。



博雅齋の紅烏龍は、全国で数々の賞を受賞しており、紅烏龍茶の品評会では累計97個の金賞を獲得しています。さらに、2017年から2025年の9年連続で、「食品業界のミシュランガイド」とも称されるiTQi国際風味・品質審査機関より、極上の美味しさを認められた最高評価の三ツ星を受賞。さらに、初のダイヤモンド賞も獲得しました。これは、博雅齋の茶園、自然農法による栽培、そして熟練の製茶師の技術が国際的に高く評価された証であり、台湾茶が世界の名シェフたちの味覚を魅了したことを意味しています。

紅烏龍の製法は、強い萎凋(いちょう)、深い発酵、しっかりとした攪拌、念入りな焙煎が特徴です。茶汤は赤みを帯びたオレンジ色で、わずかに深い琥珀色の輝きを持ちます。香りは蜂蜜や果実のような甘い芳香を漂わせ、味わいはコクがあり、まろやか。熟した果実のような豊かな風味と、厚みのある茶質が楽しめます。さらに、紅烏龍は活性が高く、何度も淹れられる耐泡性を持つため、熱湯で淹れると香りが際立ち、冷泡茶(コールドブリュー)として飲むと、より甘みが強調され、風味が際立ちます。特に夏の暑い日には、冷泡茶で楽しむことで、爽やかで心地よい後味が広がり、暑さによる不快感を和らげてくれます。



博雅齋 果香紅烏龍

木質の香り、熟した梅の香り、栗やヘーゼルナッツの芳ばしさ。

大切に熟成された果実の香り、そして茶が紡ぐ詩のような世界。博雅齋の果香紅烏龍は、まるで詩の中に描かれる大自然の情景を映し出したかのように、一枚一枚の茶葉に、果実のエッセンスが凝縮され、鮮やかでありながらも奥深い余韻を残します。



博雅齋 特級紅烏龍

ほのかな蜜の香り、メープルシロップ、ライチ、パッションフルーツの芳醇な香気。

品種特有の花の香りと、小緑葉蟬によるわずかな噛み跡が生み出す、洗練された絶妙なバランス。一枚一枚の茶葉には、この土地ならではの風土の香りが宿り、これまでにない特別な茶の体験をお届けします。



博雅齋 頂級紅烏龍

蜜のような花の香り、ジャスミン、白桃、キンモクセイの優雅な芳香。

極上の蜜香—小緑葉蟬による深い噛み跡が、この茶に特別な風味をもたらします。一口ごとに、大自然がもたらした恩恵を深く感じられるほど、濃厚で豊かな蜜の香りが広がります。まるで大自然のギフトのように、忘れがたい余韻を残す逸品です。

SVS JAPAN株式会社
東京都江東区白河1-2-1
MMビル2F
TEL: 03(3820)0167



台湾 台東区 鹿野郷で茶葉の生産

- ・栽培方法（農薬不使用・共生農法）
- ・「早春晩冬」の気候リズムが茶樹の成長に最適。
- ・大気汚染が少なく、クリーンな微気候です。
- ・排水性に優れた山肌が紅烏龍の理想的な生育基盤。

鹿野郷 標高300m

生産元：



紅烏龍茶とは発酵度の違い？

※紅烏龍茶の発酵度は、烏龍茶と紅茶の間にあります。

茶種	発酵度の目安	特徴
緑茶	0%	不発酵
清香烏龍	20-30%	いわゆる高山茶
凍頂烏龍	30-40%	中発酵
東方美人	60-70%	高発酵烏龍
紅烏龍	80%以上	烏龍と紅茶の境界
紅茶	90-100%	完全発酵



緑茶系烏龍茶

↓ 発酵



紅烏龍茶

※発酵：茶葉の中にある酵素が酸素と反応し、成分変化して香り・味・色を生み出す化学反応のことです。

紅烏龍茶の種類

果香紅烏龍

- ・果実のような甘いフルーティーな味わい
- ・初めて紅烏龍を飲む方にも飲みやすい
- ・価格帯も手頃で、日常茶として最適
- ・ラインナップではエントリーモデル



特級(蜜香)

- ・香り・味のバランスが良い上位グレード
- ・果香よりも焙煎・発酵の深みが増している
- ・茶葉の選別基準が上がり、品質が安定
- ・価格帯は中位レベル



頂級(蜜香)

- ・茶葉の質・香り・甘みが最上位グレード
- ・芽の部分を中心に使用し、香りの層が豊かな
- ・発酵・焙煎が最も丁寧、後味の甘さが強い
- ・ラインナップの中で 最上位グレード



ITQI(蜜香)

- ・国際味覚審査機構の受賞プレミアムモデル
- ・ITQIで星を獲得した評価茶
- ・茶葉の選別・焙煎・発酵すべてが最高レベル
- ・価格帯は最も高く、ギフトボックス展開も豊富



蜜香とは？

ウンカ（チャノミドリヒメヨコバイ）が茶葉を噛むことで、茶樹が防御反応として 蜂蜜のような甘い香り成分（テルペン類）を生成します。そのため、蜜のような香り → 蜜香（Honey Aroma）と名付けられています。



- ・ウンカが若葉を吸汁します。
 - ・茶葉が自己防衛のため 特殊な芳香物質を分泌
- (茶葉の黄変化)

紅烏龍茶の美味しい入れ方

■ 熱湯抽出 (Hot Brew)



茶葉：3g
お湯：300ml
温度：95～98℃
抽出時間：3分
※2回まで抽出可能

■ 急須 (Teapot)



茶葉：4g
お湯：200ml
第1煎：95～98℃/2分
第2,3煎：90～95℃/約90秒

■ 水出し (Cold Brew)



茶葉：6g
水：600ml
(常温の水を使用)
冷蔵庫で6～8時間抽出
※飲む前に軽く振ってください