

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（無農薬・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）が茶葉を嘔むことで、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。
- ・茶葉が自己防御のため 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