

## ～ 東方美人茶を愉しむ ～

7月に入り、本格的な夏の到来です。こんな暑い季節にはアイスティーにしてもとてもおいしい  
東方美人茶がおすすめです。フルーティーな芳香と蜂蜜のような甘みを楽しみましょう。

### ♪ 東方美人茶の魅力 ♪

「白毫烏龍茶」「香檳烏龍茶」「椴風茶(ボンフォンチャ)」「五色茶」など多くの名称を持つ  
烏龍茶です。台湾 新竹縣峨眉郷・北埔郷が有名な産地です。ウンカと呼ばれる害虫に  
咬まれた若芽のみを摘み取る独特の製法で作られ、発酵度が高く紅茶に近い味わいで、  
フルーティーな芳香と蜂蜜のような甘みが特徴です。良質な東方美人茶が収穫されるのは  
5月下旬～6月中旬のごく短い期間であり、良質な東方美人茶15kgで家一軒が建つと  
言われるほど、希少価値の高いお茶です。

#### 【自然の神秘】

東方美人茶のお茶作りに重要な役割を担うのが、体調わずか2mmの害虫ウンカです。  
ウンカがお茶の汁を吸うときに出す唾液のような分泌物より茶の二次代謝機能がおこり  
香氣成分が発生します。茶葉が萎黄し新芽の成長停止と、その後の発酵の程度により  
独特の風味が生み出されます。農薬や化学合成除草剤などは一切使わず、またウンカ  
の発生も外部要因(天気、湿度、風量)に大きく左右される為、栽培が難しいとされています。



#### ＜ 東方美人茶の愉しみ方 ＞

東方美人茶にはタンニンが多く含まれているため、湯の温度や茶器に注意して、味や香りを上手く引き  
出すことが必要です。磁器の器が最も風味を引き出してくれます。涼しげなガラスの器もおすすめです。

【茶器との相性】 陶器△ 磁器◎ ガラス○ 【お湯の適温】 80～90度くらい(高温すぎないほうが良い)

【茶葉の量】 茶壺の1/3～4 【摘出時間】 一煎目30秒～1分 二煎目以降、プラス30秒を目安に

【アイスティーの作り方】 暑い時期は水出しのアイスティーもお勧めです。常温の水に茶葉を入れ(1リットルに対して7g程度)、  
一晚置けばすぐに飲むことができます。

### ♪ 茶趣茶樂 夏のおすすめ茶 ♪

トウホウビジンチャ

人気商品 **東方美人茶** 30g 1,281円 10g 451円

ウンカという夏に発生する稲の害虫に茶葉を噛ませるという独特の製法で、年に一度だけ作られる生産量の  
少ない烏龍茶です。発酵度が高く、紅茶に近い味わいで、独特な風味があり、フルーティーな甘い香りが  
特徴的です。イギリス皇室にも好んで飲まれ、欧州でも人気の高いお茶です。

チンネットウホウビジンチャ

店主推奨 **陳年東方美人茶 1985年** 40g 2,520円 10g 882円

上質の茶葉の証である白毫が豊富に含まれています。上質の茶葉を寝かせることによって生まれる深く沈みこむような特徴  
ある香り『陳香』は他では決して味わうことのできない逸品です。通常の東方美人に比べ刺激性が少なく、高温で入れ  
ても美味しく入ります。(お湯の温度もやや高め90℃くらいがお勧めです) 口当たりは非常に滑らかで甘く、煎がきぎます。