

～ 焙煎による味わいの変化を愉しむ ～

日に日に秋の深まりを感じる今日この頃。夜が長くなっていくこの季節、読書や映画鑑賞など、ほっと温まるおいしい烏龍茶とともにゆっくりとした時間を過してみませんか。



🌸 烏龍茶 焙煎の魅力 🌸

烏龍茶の製茶工程の中で、一番最後の仕上げ工程が焙煎(ばいせん)です。烏龍茶の香りや味に最も影響するのは焙煎の程度です。肉や魚でいう調理の工程が烏龍茶の焙煎であるとイメージしていただくとうわりやすいと思います。専門的な焙煎技術をもって焙煎程度を調整することで、同じ茶葉から茶湯の色、香り、風味、口当たり、後味が異なるお茶を作ることができます。一般的には発酵度の低いお茶は軽い焙煎を、発酵度が高くなるにつれて焙煎程度を強めて仕上げる人が多いです。



近年、台湾では高山茶に代表される軽発酵・軽焙煎のすっきり飲みやすい烏龍茶が人気ですが、伝統的な中発酵・中焙煎のお茶にも奥深い味わいという異なる魅力があります。焙煎の程度は以下のように6つの程度に分けられます。全く同じ原料の茶葉でも焙煎程度によって香り・味・余韻などが全く異なります。焙煎程度に注意しながら、お茶を飲むことで烏龍茶への理解がさらに深まります。

- | | |
|--------|----------------|
| ＜焙煎程度＞ | ＜香味／茶湯の色＞ |
| 走水焙 ⇒ | 新鮮な花の香り／緑色 |
| 一分 ⇒ | 乾燥した花の香り／金黄色 |
| 二分 ⇒ | 淡い蜜の香り／橙黄色 |
| 三分 ⇒ | やわらかい果実の香り／橙紅色 |
| 四分 ⇒ | 熟した果実の香り／琥珀色 |
| 五分 ⇒ | 焦がした砂糖の香り／褐紅色 |



走水焙



二分焙煎



三分焙煎

※走水焙…一分にも満たないごく軽い程度の焙煎

🌸 茶趣茶樂 秋のおすすめ茶 🌸

トウチョウウーロンチャ (カコウ)

新発売 **凍頂烏龍茶【花香】** 40g 1,680円 20g 882円 10g 451円

昔ながらの伝統的な凍頂烏龍の産地【永隆村】で作られた上質な凍頂烏龍茶(2011年春茶)です。すっきりとした味わいで、ほんのりと甘い余韻が口の中に残ります。軽めの焙煎(一分焙煎)で仕上げられており、花のようなやわらかい香りが楽しめます。

トウチョウウーロンチャ (ミッコウ)

新発売 **凍頂烏龍茶【蜜香】** 40g 1,680円 20g 882円 10g 451円

現在市場に出回っている『軽発酵』のフレッシュな味わいのものとは異なる、昔ながらの伝統製法(中発酵・中焙煎)にこだわって作られた奥深い味わいです。しっかりとした焙煎(二分焙煎)で仕上げられ、飲んだ後に甘みが喉元に戻ってくる感覚(回甘性)に優れています。蜜のような甘い香りが楽しめます。