

～ 昔ながらの伝統凍頂烏龍茶を愉しむ ～

日に日に秋の深まりを感じる今日この頃。こんな季節には奥深い味わいが愉しめる凍頂烏龍茶をゆっくりと味わってみませんか。おいしい烏龍茶を飲んで、秋の夜長を愉しみましょう。

凍頂烏龍茶の奥深い味わい

凍頂烏龍茶は今から120年ほど前、中国福建省の武夷から林鳳池という人物が、苗木を故郷の凍頂に持ち帰ってきたのが始まりといわれています。この茶区は土壌、気温、湿度、霧の発生の仕方など、さまざまな条件がお茶を作るのに適しており、台湾随一のお茶の産地として発展を遂げてきました。

茶葉の品種は改良品種の金萱、翠玉などではなく、伝統的な品種『青心烏龍(チンシンウーロン)』です。やわらかい繊細な香りが特徴で、味わいも上品です。

製法は伝統的にしっかりと茶葉を発酵させ、じっくりと時間をかけて焙煎を行う『中発酵・中焙煎』です。

伝統的な凍頂烏龍茶の茶葉は深い緑色で、現在一般的に市場に出まわっている明るい緑色をした軽発酵の茶葉とは異なります。茶汤は金黄色で、果実の蜜を思わせる香りがあります。味わいは濃厚で、飲んだ後に甘さが喉元に蘇ってくる感覚『回甘(ホイガン)』が秀でています。この余韻の力強さが、伝統的な凍頂烏龍茶の特徴です。



＜凍頂烏龍茶の愉しみ方＞

伝統的な凍頂烏龍茶は98度以上の熱湯で淹れることで、奥深い味わいと甘い余韻がしっかりと引き出されます。保温性の高い陶器の器との相性が良いです。良質なお茶は煎がきき、8～10煎ほどお召し上がりいただけます。

【茶器との相性】 陶器◎ 磁器○ ガラス△ 【茶葉の量】 茶壺の1/4～5

【お湯の適温】 98度以上 【抽出時間】 一煎目：20～30秒 二煎目以降：プラス20～30秒を目安に

【保存方法】 軽発酵のお茶に比べ、劣化が遅く、味が安定しています。真空パックの状態であれば2年間経っても風味はほとんど変わりません。茶葉を取り出した後は入れ物を開け、放しにせず、できるだけ早くふたを閉めます。袋の場合はクリップなどでしっかり留めてください。

茶趣茶樂 秋のおすすすめ茶

トウチョウウーロンチャ(ホウオウ)

新発売 凍頂烏龍茶【鳳凰】 40g 1,890円 20g 987円 10g 504円

伝統的な凍頂烏龍の産地 鳳凰村で作られた特級凍頂烏龍茶です。東方美人と同様にウンカという害虫に茶葉を嚙ませる独特の製法が取り入れられており、風味豊かなお茶に仕上がっています。飲んだ後に甘みが喉元に戻ってくる感覚(回甘性)に優れており、香りと味、コクのバランスが良く、奥深い味わいが愉しめます。

ミッコウトウチョウウーロンチャ

店主推奨 蜜香凍頂烏龍茶 40g 1,575円 20g 819円 10g 420円

【蜜果香】と呼ばれる濃密な甘みが特徴の凍頂烏龍茶です。この香りを引き出すために発酵度を高め、焙煎程度がやや強めに仕上げられています。六度にわたって丹念に施された焙煎により、一般的な凍頂烏龍茶では味わうことのできない落ち着いた深みのある味わいと力強い回甘を表現しています。