

～ 四季春を愉しむ ～

長い冬がようやく終わり、待ちに待った春の到来です。こんな季節には風味豊かな台湾烏龍茶【四季春（シキシユン）】で、春の新生活を華やかに彩ってみてはいかがでしょうか。

四季春の魅力

四季春(シキシユン)は台北市木柵茶区で自然配合により生まれた新しい烏龍茶(青茶)の品種です。

生長が非常に早く、通常の茶樹は農閑期である晩冬・早春にも収穫ができます。年間の収穫回数が他の茶葉よりも多い(1年に6、7回程)ため、「四季を通じて春の如く芽吹く」とこの名が付けられたと言われています。

香りが非常に高く、風味豊かな四季春ですが、特に春茶と冬茶は品質が高いです。生長が速く、生産性が高いため、コストパフォーマンスに優れています。

現在は台湾全土やベトナムなどで生産されるようになった四季春ですが、中でも南投県名間郷は生産量No.1の名産地です。

四季春以外にも金萱(キンセン)、翠玉(スイギョク)といった改良品種も人気あります。安くて、おいしい台湾改良品種の烏龍茶で、毎日の生活を彩ってみてはいかがでしょうか。



＜四季春の愉しみ方＞

四季春は95度以上の熱いお湯でしっかり淹れることで、豊かな香りが引きだされます。保温性の高い陶器や磁器の器がおすすめです。良質な烏龍茶はくり返し7、8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1/5～6

【お湯の適温】 95度以上 【抽出時間】 一煎目：10～20秒 二煎目以降：プラス10～20秒を目安に

【保存方法】 真空パックの状態であれば1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、お茶の鮮度をできるだけ保つようにします。

茶趣茶樂 春のおすすめ茶

シキシユン (イチブバイセン)

新発売 四季春 (一分焙煎) 80g 1,365円 40g 735円 10g 220円

品質の高い春茶を厳選し、低温でじっくりと焙煎したことで、より落ち着いた味わいとじわっと残る甘い余韻を表現しています。コストパフォーマンスが非常に高く、日常茶にピッタリです。

アリサンキンセンチャ

人気 No.1 阿里山金萱茶 40g 1,260円 20g 672円 10g 357円

海拔1300mの高山地帯で栽培された阿里山金萱茶です。今回のお茶は焙煎をごく軽めに仕上げている為、華やかな花香がお愉しみいただけます。最初の数煎は華やかな【花香・乳香】、その後やさしい甘みのある【果香】へと香りが変化していきます。