

マラウイの茶葉と
日本の黒麹菌のいい関係



アフリカ産 プーアル茶

アフリカの大地の恵みが癒してくる発酵茶



◎プーアル茶がもっと飲みやすければ、もっとおいしければと思った事は？

農薬を使用せずに生産された、アフリカの紅茶生産量第2位のマラウイ茶葉を黒麹菌のみで丁寧に発酵させたプーアル茶です。水出しでも安心してお楽しみいただけるよう日本国内で滅菌処理をきっちりとこなっております。すっきり飲みやすい味が特徴で、食後ではなく、食事中でも料理と一緒に楽しめるのはマラウイの茶葉ならではの特徴です。

◎できればまずは水出しで飲んでみてください。より一層おいしさがわかります。

プーアル茶とは

プーアル茶は中国・雲南省で作られている麹菌、カビ菌などの微生物を利用した発酵茶で、日本ではダイエットティー、健康茶としてよく知られています。お茶の分類では黒茶になり、後発酵茶とも呼ばれています。今回、ご紹介するプーアル茶はトレーサビリティをはっきりさせるため、

2茶園に限定して生産しております。黒麹菌で丁寧に発酵させ、従来のプーアル茶と比べ、臭みがなくすっきりした飲みやすさです。安心安全のため、最終的な異物検査、滅菌加工、袋詰めはすべて日本で行いお届けしております。



レモンライスや柚子ジャムなど柑橘類を加えたり、ハチミツや黒糖などの甘みを加えてもおいしく召し上がっていただけます。また、ミルクや豆乳と一緒に楽しんでいただくのもおすすめです。

●水出しの場合

5gの茶葉をお水1リットルにいれ、約3～6時間程度でおいしい水出しプーアール茶が作れます。夏場はもちろん、普段から冷蔵庫で作っていたら、お気軽に飲んでいただくことができます。

●ホットの場合

2gの茶葉でティーカップ3杯(約400cc)もいれることができます。ほとんど苦みがないので、沸騰したお湯でいれてください。マグでそのまま入れた場合は、2～3回繰り返していただけます。また、ティーポットなどでゆっくり5分程度蒸らすと更においしくいただけます。

●煮出しの場合

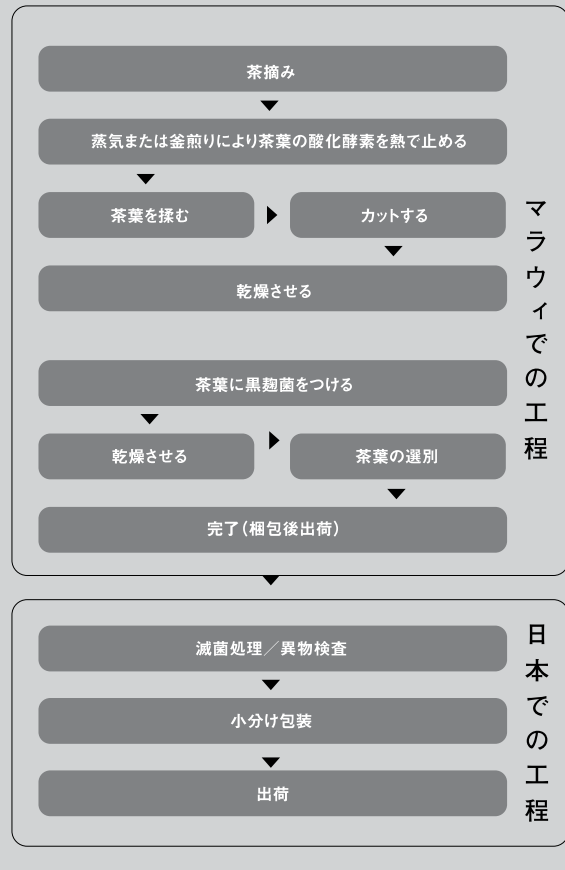
4gの茶葉を沸騰したお湯1リットルのやかんに入れ、弱火で5～10分程度煮出してください。長めに煮出しても苦みがほとんど出ないので、麦茶を作る要領で火を止めた後もそのまま冷めるまで茶葉をやかんに入れておいて構いません。

●アイスティーの場合

2gの茶葉を沸騰したお湯150～200ccほどで5分ほど蒸らしてください。蒸らし終わったらグラスまたはティーポットたっぷりの氷の上に直接注いで冷たいお茶を作ってください。アイスコーヒーと同じ作り方ができます。

プーアール茶製造工程表

プーアール茶は以下のような工程で製造されます



マラウイ産プーアール茶紹介サイト <http://www.pu-erh-tea.jp>

商品販売サイト <http://www.truenatural.jp>

<p>Black Highland Tea サテンワ茶園 50g プーアール茶 ¥1,050(税込)</p> 	<p>Black Highland Tea マカンディ茶園 50g プーアール茶 ¥1,050(税込)</p> 	<p>3g×10包 ティーバッグ アフリカ プーアール茶 ¥525(税込)</p> 	<p>3g×30包 ティーバッグ巾着袋付 アフリカ プーアール茶 ¥2,100(税込)</p> 
--	---	---	---


業務用専門サイト <http://www.300g.jp>

OEM商品も承っております。たとえば、ダイエットをしてるけど、甘みがほしい! というお客様に。

いわゆるプーアール茶特有のクセがなく、すっきりした味わい特徴なので、ハーブとの相性も抜群によく、また砂糖、甘味料を一切使用しないフレーバーティーとしての商品化、メニュー化もおすすめです。是非、ご相談ください。

ご提案例 ・ジンジャープーアール ・バナナプーアール ・カモミールプーアール
 ・ライボスポーアール ・スパイスプーアール ・レモングラスプーアール

その他
 アフリカ プーアール茶 300g パック
 アフリカ プーアール茶 (2gティーバック)
 アフリカ アールグレイプーアール茶 (2gティーバック)
 etc.



【開発元/輸入者】
 合同会社アースティー
<http://www.earth-tea.jp/>

【技術協力/販売窓口】
 アスパック企業株式会社
 〒104-0044 中央区明石町11-15 ミキジ明石町ビル TEL.03-6278-8490(代) FAX.03-3549-7277
 E-mail: info@truenatural.jp