



エドワードさんご夫妻。



マネージャーのサンジャイ・ダス氏。

## アメリカからのお客様

文：石井道子 (マカイバリジャパン)

マカイバリ茶園には10月下旬にもアメリカからお客様が訪問されました。オレゴン州在住のエドワードご夫妻です。エドワードさんは以前よりアメリカからマカイバリの紅茶を弊社からご購入くださっていました。

今回、インドを訪れることになり、マカイバリ茶園も訪問されました。滞在はマカイバリ茶園の中にあるタージホテルです。マネージャーのサンジャイ・ダス氏が茶園で迎えてくれました。

エドワードさんはオレゴン州・ポートランドでワインショップを運営されてい

ます。ワインと紅茶は似ています。マカイバリの紅茶を高く評価くださっています。ショップのホームページを拝見すると数多くのワイン生産者（特にフランスとイタリア）を訪問し、素晴らしいワインを直接に仕入れられています。

「ワインを最もよく理解するには、地に足をつけて歩き、ワイン生産者と話し、彼らの仕事の方法と理由を学び、そして常に彼らと一緒に味わう必要があります。」というメッセージは、私がマカイバリ茶園や他の生産者と向き合う姿勢と同じです。



マカイバリ茶園訪問時の写真とメッセージです。茶園訪問をとても満足していただき、嬉しく思います。



エドワードさんのホームページ E & R Wine Shop <https://www.erwineshop.com/>

Hello Michiko, Yes, we made it! Thank you. We had a great visit. We did a fantastic trek with Pranay literally down a long way, and then back over the top of one of the "mountain" tops and got a very good feel for the place, the terroir and aura of the hills! As you know, it is a very very special place and of course, staying at the Taj was wonderful! We ended up doing two tastings one at the farm and the other at the hotel. They really do have a great management team there and we came away with even greater respect for the tea in the work that they do. It was also great to hear of the high esteem they and Sanjay have for you!! ????

Here are a few photos, though you know it well!

Thanks and thanks again, it could not have gone better!  
Ed

こんにちは、ミチコ、マカイバリ茶園を訪問できました！ありがとうございます。素晴らしい訪問でした。私たちはプラナイと一緒に、文字通り長い道のりを下り、そして「山」の頂上のひとつを越えて戻るといふ素晴らしいトレッキングをして、この場所、テロワール、丘のオーラをととてもよく感じることができました！ご存知のように、ここはとても特別な場所で、もちろんタージホテルでの滞在も素晴らしかった！私たちは結局、農園とホテルで2つのテイastingをしました。彼らは本当に素晴らしい経営陣を持っていて、私たちは彼らの仕事ぶりを見て、紅茶に対する尊敬の念をさらに強くして帰ってきました。また、彼らやサンジャイがあなた方を高く評価していることを聞いて、とても嬉しかったです。

よくご存知でしょうが、写真を数枚！ありがとうございます、本当にありがとう！  
エド

ワインに「赤ワイン」と「白ワイン」があるように、紅茶にも「赤（紅）茶」と「白茶」をつくってみよう。ダージリン白茶「マカイバリ茶園ピオニーホワイト」は、好奇心旺盛な元マカイバリ茶園主パナルジー氏の、ふとしたひらめきから生まれました。マカイバリ紅茶と同じ茶葉からつくられたピオニーホワイト。その茶葉は美しい緑色できらきらと輝き、緩やかなカーブを描きながら絡みあっています。製造方法が変わるだけで、茶葉がこんなに変身する。見事なまでの七変化は、マカイバリ茶園の人々の茶葉に対する情熱の表れです。中国の白茶をイメージしてつくら

れた「マカイバリ茶園ピオニーホワイト」。特別に限られた茶畑の一芯二葉を手摘みし、マカイバリ茶園独自の製法でつくられました。

低温の湯で時間をかけてゆっくり茶葉を広げると、芳醇で甘い香りが漂います。ハーブティーのような華やかな味でありながら落ち着いた味を持ち、そして高級な玉露のようなとろみのある甘さ。その水色は透明に近く、「赤（紅）茶」に対する「白茶」を見事に表現しています。紅茶と同じ葉を使い、製法を変えるだけでここまで茶が変身する。「マカイバリ茶園ピオニーホワイト」は、自然が育んだ神秘を感じさせられるお茶です。



## 2024年 マカイバリ白茶 ピオニーホワイト入荷

茶摘み時期：2024年10月  
グレード：FTGFOP-1S (最高級)  
アルミ 50g  
パック入り 24-PW-50

お歳暮、クリスマスギフトも承ります。ぜひご利用いただけましたら幸いです。



有限会社マカイバリジャパン (マカイバリ茶園アジア・日本総代理店) 〒165-0025 東京都中野区沼袋4-38-2  
\*tel:03-5942-8210 \*fax:03-5942-8211 \*e-mail:tea@makaibari.co.jp

<https://www.makaibari.co.jp>

# マカイバリ通信

Makaibari tsūshin  
2024秋号  
Autumn

マカイバリの様々な情報を発信しています!  
<https://www.facebook.com/makaibarijapan>



## マカイバリ 茶園 訪問記

# 2024年 マカイバリ茶園より 秋摘み オータムナル 入荷!

Autumnal

アメリカからのお客様

2024年  
ピオニーホワイト  
入荷



Makaibari

