

2024年
マカイバリ茶園の
夏



基本に戻って茶摘みをしています。



マネージャーのサンジャイ・ダス氏。



アシスタント・マネージャーのラストム・タマン氏。

マカイバリ茶園の大改革

マカイバリ茶園は大改革を行ない、もう一度基本に戻ることを行いました。その一つが茶摘みの仕方です。一芯二葉を丁寧に摘みます。現場監督が常に茶摘み女性たちの茶葉を確認し、製茶の基本となる生葉の状態を

良くすることに努めています。マカイバリ茶園に今年入社したアシスタント・マネージャーであるラストム・タマン氏が指揮をとっています。今年の夏摘みセカンドフラッシュはより質が向上した紅茶に仕上がっています。

茶摘みシステム

茶摘み女性は、午前中と午後に茶摘みをし、毎回茶葉の計量をします。季節によって茶摘みの目標量が設定され、それを超えて茶摘みをした女性には、奨励金が支払われます。仕事への出欠と茶摘み量は、すべてデジタル化され、それと同時にノートにも記

録します。そして2週間おきに給料が支払われます。マカイバリ茶園では頑張れば頑張るほど、豊かになるシステムが作られているのです。籠いっぱい摘まれた茶葉は、しっとり柔らかく、キラキラ輝いています。丁寧に一芯二葉を摘まれたのが伝わってきます。



工場働く人たち。



茶園で働く人の子どもたち。

マカイバリジャパンの姉妹店 Happy Hunter@デリーのオーナーの石井博子が6月下旬にマカイバリ茶園を訪れ、日本向けの紅茶をセレクトしました。



摘んだ茶葉は計量をします。



茶葉の計量が終了すると、顔認証を行って摘んだ量を登録します。

今年も大好評だったインド・マンゴー



2024年もインドからマンゴーが届き、たくさんのご注文をいただきましてありがとうございました。気候変動が激しい昨今、インドからマンゴーは6月にはほとんど入荷しませんでした。インドは50度近い猛暑で、農園から飛行場までマンゴーは運ばれても暑さ

で傷んでしまい出荷がキャンセルされたこともありましたが、インドのマンゴーの認知度はあがり、多くの方に召し上がっていただきました。心より感謝申し上げます。今年入荷したマンゴーで作ったドライマンゴーも販売開始いたしました！今年もマンゴーのロスはほぼゼロでした！

マカイバリ通信

Makaibari tsūshin
2024 夏号
Summer

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

2024年 マカイバリ茶園の 夏



マカイバリ茶園より 2024年 夏摘み セカンド フラッシュ 入荷!

Second Flush



Makaibari

グリーンフライによって
つくられる
「マスカテル」



入荷した夏摘み紅茶
シルバーニードルズ
シルバーティップス
ヴィンテージ・マスカテル
クラシック



マカイバリ茶園の
大改革

茶摘み
システム

今年も
大好評だった
インド・マンゴー