

2025年 春摘みファーストフラッシュ 2025 First Flush

入荷した茶葉

初摘みDJ-1

Vintage DJ-1
2025年初摘みDJ-1は、絹のようななめらかなハーブを思わせる爽やかな香りが特徴です。秋摘み、夏摘みとははっきりと異なるキャラクターがあります。お湯をそく前から香りが分かるほど良い香りです。お湯を注ぐとさらに香りが広がります。茶葉は美しい盛りが美しい見た目美しい茶葉です。



茶摘み日: 2025年3月27日
グレード: FTGFOP-1S (最高級)

布袋入り	40g	アルミバック入り	80g	200g
	1-1-25-40-N		1-1-25-80	1-1-25-200

シルバートップス

Silver Tips
茶葉の見た目美しいグリーンシュです。お湯を注ぐとふわっと口の中で広がるフローラルな香りは鼻につけていきます。柑橘系の香りと雑味のない透明感の中に華やかさが広がる上品な紅茶です。まさにマカイバリ茶園の芸術品です。



茶摘み日: 2025年4月13日 (満月日)
グレード: FTGFOP-1S (最高級)

木箱入り	30g	アルミバック入り	30g
	1-2-25-30-K		1-2-25-30

今年度は少量しかとれなかったために、容量を変更させていただきました。ご了承いただけましたら幸いです。

ヴィンテージ

Vintage
ヴィンテージ初摘みDJ-1の数日後に摘まれたのがヴィンテージです。季節の違いが一番わかるグレードです。味に深みが増し、グリーンシュでコクのあるフルボディです。雑味が少なく、春らしい華やかな香りと、余韻にアブリコットのような酸味と甘みが残ります。マカイバリ茶園のファーストフラッシュの製茶方法は、発酵時間を短くします。そのことで、茶葉に輝く緑色の葉を残し、清涼感あふれる若々しい味と香りに仕上げます。



茶摘み時期: 2025年4月上旬
グレード: FTGFOP-1S (最高級)

布袋入り	100g	アルミバック入り	100g	250g
	1-3-25-100-N		1-3-25-100	1-3-25-250

クラシック

Classic
毎日飲んでいただきたいスタンダードな紅茶です。シルバートップス、ヴィンテージが、広いマカイバリ茶園の中で特別な区画 (日照条件、茶樹の質、土の状態などが他よりも優れている) でつくられるのに対して、それ以外の茶畑でつくられた紅茶の中で一番良いグレードをマカイバリ茶園ではクラシックと名付けています。味と香りがはつきりとしています。毎日たくさん飲まれる方におすすめです。2025年摘みは春らしいグリーンシュな色と爽やかな味の中に力強さが加わっています。



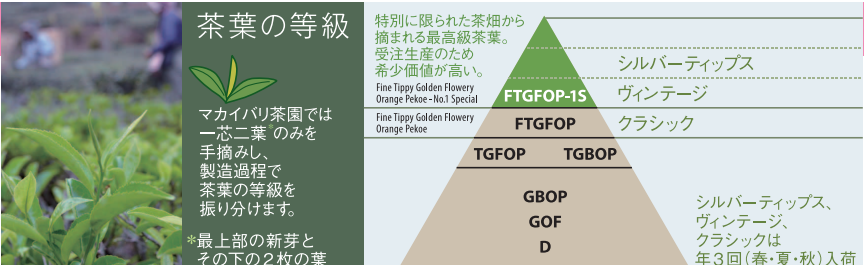
茶摘み時期: 2025年4月
グレード: FTGFOP (高級)

アルミバック入り	100g	250g
	1-4-25-100	1-4-25-250

ダーズリン紅茶 organic darjeeling tea



布袋入り
ヴィンテージの(布袋)をご注文の際は、お好きな布袋をお選びください。



“CHAI TIME”

元4代目マカイバリ茶園主
ラジャ・バナルジー氏の自伝
『CHAI TIME』が出版されました!
text by 石井道子

『CHAI TIME』はラジャ・バナルジー氏の今までの歩みを経た、心を打つ回想録です。ラジャ・バナルジー氏は紅茶での有機農法のパイオニアでもあり、それが地域社会に与えた影響も大きかったです。

先祖代々続いたマカイバリ茶園は植民地時代のヒエラルキー的な経営から、コミュニティの人々の生活改善に力をいれる経営に大きく変わりました。2017年に築160年の先祖代々の家が大火災により焼失し、マカイバリ茶園の経営を退いた

後にもRIMPOCHA (リンポチャ) というブランドを立ち上げ、小さな生産者にオーガニック指導を実践するとともにインド全体がオーガニックなべく精神的に活動をしています。低コスト、自己資金、カーボンニュートラル、再生農法によって17の持続可能な開発目標は達成されました。ラジャ・バナルジー氏の今までの軌跡であり、実話でもあるので読み応えがある本です。

の様子オンラインで参加していても伝わってきたパーティーでした。翌日の新聞にも大きく掲載されました。Amazonでもご購入できます。



ラジャ・バナルジー氏の出版記念パーティー



Book tracks Rajah's tea journey

出版記念パーティーは、翌日の新聞にも大きく掲載されました。

『Tea Time』に掲載されました!

『Tea Time』は、いつもの紅茶の時間から本場英国のティータイムまで「おいしい紅茶のある暮らし」をコンセプトにした紅茶専門誌です。今月号はインド特集です。

この度、ご縁があって取材をいただきました。弊社スタッフが掲載されています。またインド・ダーズリンの最新情報も掲載されています。

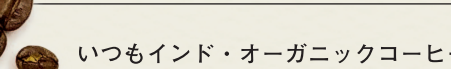


コーヒー価格 改定のお知らせ

中深煎り、深煎り/焙煎豆、焙煎粉
各200g
1,404円(税込) →
新価格: 1,512円(税込)

ドリップタイプ
10g×1袋
130円(税込) →
新価格: 140円(税込)

10g×10袋
1,080円(税込) →
新価格: 1,296円(税込)



マンゴー
今年も
入荷します!

毎年大好評のインド・マンゴー。今年もインドよりマンゴーが入荷いたします! 今年も早い時期の入荷を予定しています。入荷時期は5月から7月です。入荷する種類はケサール種、ラングラ種、チョウサ種です。

気候やインドの諸事情により、入荷しない場合もございます。今年も事前にご予約をいただき、入荷するタイミングでお届けする日などをご連絡するかたちになります。弊社ホームページ、メール、お電話、FAXにてご予約を承ります。

マカイバリ通信

Makaibari tsūshin
2025 春号
Spring

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

2025年 春の訪れ マカイバリ茶園



石井博子
マカイバリ
茶園
訪問記
2025年 春
初摘みDJ-1
2024年から始まった
大改革
クオリティが上がった
マカイバリの紅茶



入荷した茶葉
2025 First Flush

ラジャ・バナルジー氏の
出版記念パーティー

コーヒー価格
改定のお知らせ



『Tea Time』に
掲載されました!

2025年
インド・マンゴー
入荷について



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>