

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

2025年 マカイバリ茶園の夏

文: 石井博子
「Happy Hunter」
Instagram
2025年6月12日
茶園訪問より

茶畑責任者のビダンさんに、Chep ty DivisionからChunghey Divisionまで約2時間半のトレッキングに連れて行ってもらいました。このコースは、茶畑→小川→原生林→茶畑→原生林→小川→茶畑を歩く、私の大好きなコースです。マカイバリ茶園は東京ドーム約525倍の敷地を持ち、4つの山肌からなっています。敷地の約3分の1だけを茶畑にし、残りの3分の2は原生林のまま残しています。この原生林には、WWF（世界自然保護基金）に登録されている2頭のベン

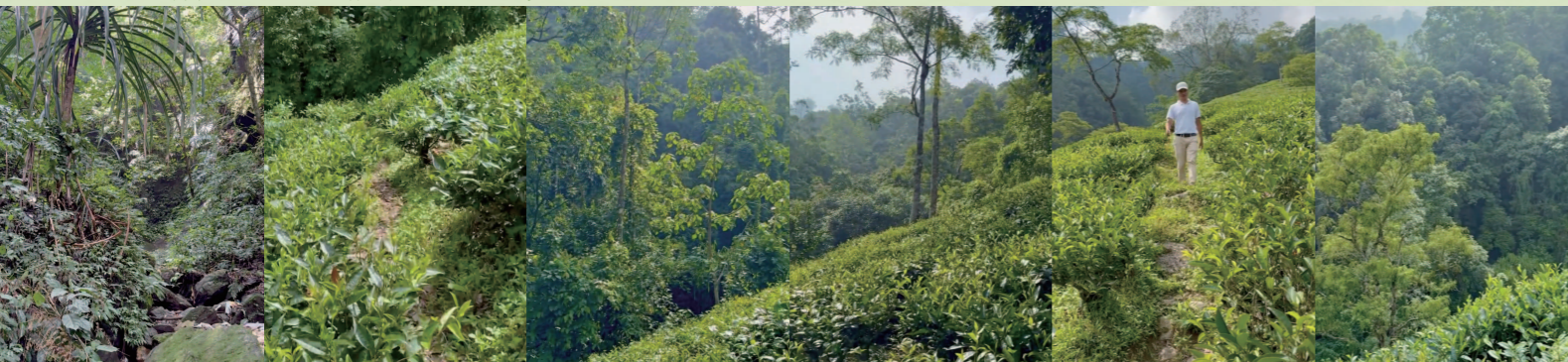
ガル虎をはじめ、18頭の豹、鹿や猪、うさぎなど様々な動物、無数の鳥、虫が野生のまま生息しているのです。茶の生産量を追い求めるのであれば、すべての敷地を茶畑にすれば生産量は上がります。しかし、マカイバリ茶園は、「人」「自然（茶）」「動物」がバランスのとれた状態で、次世代に続くまで幸せに共存共生できることを目指し、多くの敷地を手付かずのまま残しているのです。そして、この比率が「美味しい紅茶」をつくる秘訣だと信じています。

原生林のトレッキング



HAPPY HUNTERのオーナー石井博子。

マカイバリ茶園の敷地に残る原生林の中をトレッキング。



コーラクンダ茶園より 2025年摘み オーガニック・ ニルギリ紅茶が 届きました!

コーラクンダ (Korakundah) 茶園はニルギリ地方では数少ない有機農法を実践しています。標高2800メートルに位置し、茶園の一部は「世界一標高の高い紅茶園」として「ギネス世界記録」認定されているほどです。入荷したのはフロストティーとオーソドックスティーです。

フロストティー Frost Tea

ニルギリ茶のクオリティシーズンは、12月～2月です。寒い冬に芽吹いた一芯二葉は、丁寧に手摘みしてつくられます。冬限定の「フロスト(霜または、厳寒の意味)ティー」と呼ばれています。厳選された中国種の茶木からつくられ、柑橘系の透明感ある、アロマ、口の中に残る甘味が特徴です。コーラクンダ茶園がつくりだしたスペシャルな紅茶です。2025年摘みは茶葉が大きく、味にも力強さがあります。



茶摘み時期: 2025年2月
グレード: SFTGFOP

アルミ 50g
パック入り 1-23-25-50

オーソドックスティー Orthodox Tea

コーラクンダ茶園のスタンダード紅茶。オーガニックならではの優しい味の特徴です。ダーズリンとアッサム紅茶が個性を持っているのに対してニルギリ紅茶はさっぱりと飲みやすい味と香りが特徴です。ミルクやレモンを加えたり、アレンジティーとしても楽しみいただけます。



茶摘み時期: 2025年2月
グレード: FOP

アルミ 100g
パック入り 1-24-25-100
250g
1-24-25-250

今年も大好評だったインド・マンゴー



2025年もインドからマンゴーが届きました。入荷したのはケサール種、ラングラー種、そしてチョウサ種です。それぞれの特徴があり、3種類をすべてお試しいただいた方もいらっしゃると思います。たくさんのご注文をいただきました。ありがとうございます。今年も天候に恵まれて、農園から運ばれたマンゴーは無事に日本に届きました。

今年もドライマンゴーを販売いたします。

砂糖や薬品を使用せずに、マンゴーを乾燥させただけのナチュラル・ドライマンゴーです。日本(宮崎県)で加工を行いました。ドライマンゴーを商品化してから今年もマンゴーのロス、ほぼゼロでした!



グリーンフライによって つくられる 「マスカテル」 原生林の トレッキング



Makaibari

2025年 夏摘み セカンドフラッシュ

入荷した茶葉 2025 Second Flush



コーラクンダ茶園より 2025年摘み オーガニック・ニルギリ紅茶が 届きました!

今年も大好評だった
インド・マンゴー

