

2025年 マカイバリ 茶園の夏

2025年の夏は適度な雨量と日照条件に恵まれて、紅茶にとっては良い環境となりました。今年6月のモンスーンが始まる前の気候の良いタイミングで日本向けの夏摘み紅茶は茶摘みされました。自然との調和の中で紅茶づくりを実践しているマカイバリ茶園。夏の時期は気温も上がり、太陽の光を十分にあびて育ちました。春摘みの味と香りから大きく変化する夏摘み紅茶。2025年の味と香りをお楽しみいただけましたら幸いです。



グリーンフライをカメラに収めることができました！



標高1300m以上の中国茶樹(CHINA)の葉は赤くなります。

グリーンフライによって つくられる「マスカテル」

夏摘みは特別にヴィンテージのグレードは「ヴィンテージ・マスカテル」と呼ばれます。グリーンフライが葉を齧ることによって、自然発酵がおこり、マスカットの香りをだすからです。夏摘みのすべてがマスカテルではなく、グリーンフライが多く飛来している数週間のうちにつくられる紅茶が「マスカテル」と呼ばれます。茶樹の種類には中国茶樹(CHINA)がありますが、マカイバリ茶園で標高1300メートル以上の中国茶樹の葉は赤くなります。それをグリーンフライが齧ることによって、香り高いマスカットの香りをつくります。1000メートル以下の茶樹の葉は赤くなりません。日本向けの「ヴィンテージ・マスカテル」はすべて標高1300メートル以上の茶樹から茶摘みされました。

特別なマスカテル マスカテルはすべての茶園でつくられるわけではありません。

1 オーガニック茶園
農薬を使う茶園では、グリーンフライも殺してしまいます。オーガニック(有機)茶園であることが第一条件です。

2 飛来したことの確認
グリーンフライは数ミリの大きさで、色は透き通った薄黄緑色です。目をこらさないと、見つけることが非常に難しいです。グリーンフライが茶畑に飛来したことを、常日頃確認していることが必要です。

3 茶摘み女性の訓練
グリーンフライは主にビュアチャイナ種に飛来し、齧られた茶葉は「KAKRA LEAF」と呼ばれます。齧られることによって、葉の生長が遅くなり、葉は丸くカールし、ピンク色の斑点が見られます。摘まれた葉は、集荷から製茶まですべて、通常の茶葉とは別の工程で行われます。茶摘み女性が葉の見極め方を訓練する必要があります。

4 茶園とパイヤーとの絆
本物のマスカテルを入手できることは、紅茶パイヤーとしての誇りです。どのパイヤーも、夏摘み紅茶セカンドフラッシュを入手することが可能ですが、「本物のマスカテル」を入手することは、茶園との深い絆を築いたパイヤーにしかなることができません。

これらの条件をクリアして初めて、本物の「セカンドフラッシュ・マスカテル」が店頭に並ぶのです。

MAKAIBARI ORGANIC BIODYNAMIC FARMING.



2025年 夏摘みセカンドフラッシュ 2025 Second Flush

シルバーニードルズ Silver Needles

マカイバリ茶園のシルバーニードルズは、シュタイナー農法により、新芽をエネルギーが最も茶葉に集約されている満月の日に手摘みし、精魂込めて手もみによって製造された、紅茶の最高傑作です。手もみ製法を取り入れてつづられ、雑味のない透明感、鼻腔に抜ける華やかな香りが特徴です。
*茶葉の写真は2021年摘みです。



茶摘み日: 2025年6月11日(満月日)
グレード: FTGFOP-1S (最高級)

木箱入り	20g	50g	100g	アルミパック入り	20g	50g	100g
	1-30-25-20-K	1-30-25-50-K	1-30-25-100-K		1-30-25-20	1-30-25-50	1-30-25-100

ヴィンテージ・マスカテル Vintage Muscatel

2025年は6月中旬に茶摘みされました。マカイバリジャパンの姉妹店 HAPPY HUNTERのオーナー石井博子がマカイバリ茶園を訪れ、選んだロットです。フルボディ、フルティー、甘味があり、キャラクターがしっかりしている茶葉です。まさにマカイバリ茶園に受け継がれる伝統の味。雑味がない透明感の中に、ふくよかで奥深い味が広がります。果実味あふれる香りが鼻腔をぬけ、余韻がのこります。夏の時期にふさわしい紅茶です。



茶摘み時期: 2025年6月
グレード: FTGFOP-1S (最高級)

布袋入り	100g	アルミパック入り	100g	250g
	1-7-25-100-N		1-7-25-100	1-7-25-250

シルバーティップス Silver Tips

2025年の夏は適度な雨量と日照に恵まれ、紅茶にとっては良い環境となりました。6月11日、満月前後の数日で作られました。シュタイナーのバイオダイナミック農法では、もっともエネルギーが集約される日が満月です。日本向けにつくられた特別紅茶。クローナル種からつくられたFTGFOP-1Sで新芽を多く含み、銅褐色に輝く茶葉から、丁寧につくられたことが分かります。香りに華やかさがあり、雑味がない透明感の中にマカイバリ茶園のオーガニックならではの優しさを感じます。



茶摘み日: 2025年6月11日(満月日)
グレード: FTGFOP-1S (最高級)

木箱入り	30g	アルミパック入り	30g
	1-6-25-30-K		1-6-25-30

今年も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。

クラシック Classic

春摘みよりも熟成度が増している夏摘み。味の奥行きがあり、深く豊かなまろやかさと甘みがあります。クラシックは毎日飲まれる方におすすめの紅茶です。ホットだけでなく、アイスにしても美味しく召し上がれます。シルバートップス、ヴィンテージがマカイバリ茶園の特別な茶畑で摘まれた葉でつくられるのに対して、クラシックはそれ以外の茶畑で摘まれた中で一番良いグレードを「クラシック」と名づけています。



茶摘み時期: 2025年6月
グレード: FTGFOP(高級)

アルミパック入り	100g	250g
	1-8-25-100	1-8-25-250

ダーズリン紅茶 organic darjeeling tea

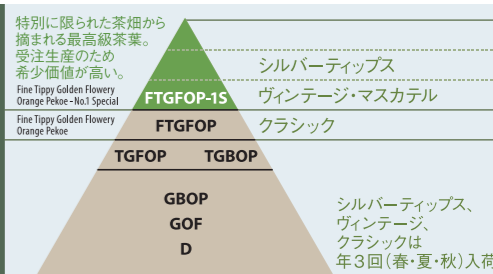


木箱入り | アルミパック入り



茶葉の等級

マカイバリ茶園では一芯二葉のみを手摘みし、製造過程で茶葉の等級を振り分けます。
*最上部の新芽とその下の2枚の葉



布袋入り ヴィンテージ・マスカテルの〈布袋〉を



リキシャ刺繍 クリーム | エレファント刺繍 ブルー | エレファント刺繍 ミックス | エレファント刺繍 ネイビー | エレファント刺繍 クリーム



エレファント刺繍 ピンク | キャメル刺繍 オレンジレッド | キャメル刺繍 ネイビー | キャメル刺繍 ブルー | キャメル刺繍 オレンジ | ビーコック刺繍 グレー



ビーコック刺繍 クリーム | ビーコック刺繍 ベージュ | ビーコック刺繍 ピンク | ビーコック刺繍 ワインレッド | ビーコック刺繍 ブラック | ビーコック刺繍 ネイビー

ウツタル・プラデッシュ州 オーガニック手刺繍布袋



ベージュ | 赤 | 紫 | 白 | 黒 | ブルー



ジュート(麻)布袋



23

世界にひとつしかない、手作りの袋

安心・安全の証 [有機JASマーク]

ダーズリン・マカイバリ茶園の紅茶、緑茶、烏龍茶はすべて、改正農林規格(JAS法)に基づく有機認定を取得しています。2001年2月17日、マカイバリ茶園は海外から日本に輸入される紅茶として、日本で第1号の有機認定を取得しました。以後、毎年更新。

