

# 2026年 マカイバリ茶園 春

雨の後は新芽が一気に芽吹き、美しい緑色の絨毯（じゅうたん）のような光景です。

ダージリンに冬が訪れる12月中旬から2月下旬、茶木は寒さのために"冬眠"します。そのため、茶摘みは行われず、茶園では土づくりや茶木のメンテナンスを行います。暖くなる3月初旬から少しずつ小さな新芽が顔を出し、茶園では試験的に茶摘み、製茶が行われます。そして、しっかりと新芽が生育し準備が整った時、初出荷の日が決まり、公式にその年の生産が始まるのです。今年の初摘みDJ-1の茶摘みは3月26日でした。

近年、ダージリンでは早稲（かんぱつ）に倣（なま）される年が続いてきましたが、2026年は3月中旬に恵みの雨が降り、茶園には静かな喜びが広がりました。その後も気温は穏やかに推移し、新芽はゆっくりと時間をかけて育っていきました。そして3月26日、春の訪れを告げる今年最初の初摘みDJ-1（ディー・ジェー・ワン）の茶摘みが始まりました。

## スタッフが今年もマカイバリ茶園を訪問しました！

今年もマカイバリ日本の姉妹店であるHappy Hunterのオーナー石井博子さんがマカイバリ茶園を訪れました。その翌日、3月26日にブジャ（お祈り）の儀式の後に初摘みDJ-1の茶摘みが行われま

春の収穫の始まりを前に、人々が集い、ブジャ（折りの儀式）の時を迎えます。

3月26日は今年の良い収穫を願うブジャ（折りの儀式）が行われます。

した。マカイバリ茶園とマカイバリジャパンとは、4代目元茶園主ラジャ・パナルジー氏の出会いから始まり今年で26年目を迎えます。マカイバリ茶園は日本市場を何よりも考えてくれ、私たちがマカイバリ茶園ともに今日まで歩んできました。コロナ禍の時は訪れることができな

今年もHAPPY HUNTERのオーナー石井博子（写真右）がマカイバリ茶園を訪れました。

## 工場のメンテナンス

昨年の冬にはマカイバリ茶園の工場内部の改修も行われました。製茶環境がさらに整えられ、新しい季節の始まりとともに、より丁寧な製茶が行われています。自然の恵みと人の手仕事によって仕上げられた、2026年春のマカイバリ・ヴィンテージ。ぜひ、ゆっくりとお楽しみください。

ブジャの後はお菓子が配られます。

お菓子は子どもたちにも配られます。

## クリスタルフラッシュ

Crystal Flush  
アイスワインにヒントを得て一年に一日だけ茶摘みされてつくられるスペシャルな冬の紅茶。3月3日につくられました。  
厳しい寒さの中で芽吹いた新芽をひとつひとつ丁寧に摘んでつくられた2026年のクリスタルフラッシュは、冬摘みならではの落ち着いた甘みと清らかな余韻が長く続きます。渋みは穏やかで、静かに広がる透明感のある味わいをお楽しみいただけます。茶葉は細く美しい（よ）りを持ち、上品で繊細な外観に仕上がっています。

茶摘み日：2026年3月3日  
グレード：FTGFOP-1S（最高級）

木箱 50g 入り	布袋 50g 入り	アルミ 50g パック入り
1-5-26-50-K	1-5-26-50-N	1-5-26-50

## 初摘みDJ-1

Vintage DJ-1  
2026年3月26日に摘まれた一番茶。縁起の良い紅茶として世界中から珍重されています。  
2026年初摘みDJ-1は、みずみずしい若葉の香りと、透明感のあるやわらかな味わいが特徴。春先に十分な雨に恵まれ、涼しい気候が続いたことで、新芽はゆっくりと丁寧に育ちました。お湯を注ぐ前から豊かな香気を感じられ、抽出するとさらに春らしい清々しい香りが広がります。やさしい甘みと澄んだ余韻が長く続きます。

茶摘み日：2026年3月26日  
グレード：FTGFOP-1S（最高級）

布袋 40g 入り	アルミ 80g パック入り	200g 1-1-26-80	200g 1-1-26-200
-----------	---------------	----------------	-----------------

## 2026年春摘みファーストフラッシュ

入荷した茶葉 2026 First Flush

より良い紅茶づくりのため、冬の間に製茶工場内の整備と点検が丁寧に行われました。



ブジャ（折りの儀式）の後に配られたお菓子とスナック。インドの代表的なスイーツです。



## シルバーティップス

Silvertips  
一年のうち、ごくわずかな期間だけ丁寧に手摘みされる、マカイバリ茶園の芸術品。  
湯を注ぐ前から、若葉を思わせる清らかな香気を感じられ、抽出するとさらにやわらかく甘い香りが広がります。口当たりは驚くほどなめらかで、透明感のある味わいの中に、ほのかな甘みと花蜜のような余韻が長く続きます。渋みは非常に穏やかで、奥深い味わいが静かに広がります。数量限定的特別なシルバーティップスです。

茶摘み日：2026年4月2日(満月日) 前後  
グレード：FTGFOP-1S（最高級）

木箱 30g 入り	アルミ 30g パック入り
1-2-26-30-K	1-2-26-30

## クラシック

Classic  
毎日たくさん飲まれる方におすすめのグレード。味・香り・水色がヴィンテージよりも強くです。  
広いマカイバリ茶園の中で特別な区画でつくられるシルバーティップス、ヴィンテージに対して、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「クラシック」と名付けています。クラシックは味と香りのはっきりとしています。2026年の春摘みクラシックは、ほのかな甘みと穏やかな渋みが心地良く調和しています。

茶摘み時期：2026年4月  
グレード：FTGFOP(高級)

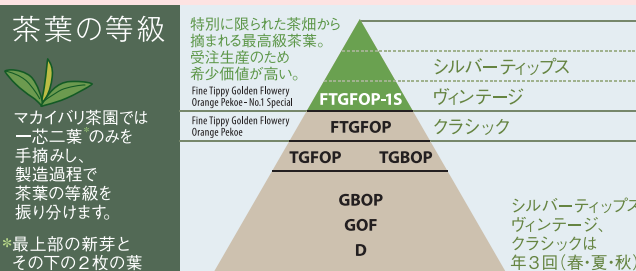
アルミ 100g パック入り	250g 1-4-26-100	250g 1-4-26-250
----------------	-----------------	-----------------

## ヴィンテージ

Vintage  
3月26日の後につくられたファーストフラッシュ。季節の違いが一番わかるグレードです。  
初摘みDJ-1の数日後に摘まれたのがヴィンテージです。今年のヴィンテージは、若葉や春の花を思わせる清々しい香りと、やわらかな甘みが特徴です。口当たりは非常になめらかで、軽やかな中にも芯のある味わいが感じられます。抽出すると、春摘みらしい透明感のある香りがゆっくりと広がり、心地よい余韻が長く続きます。

茶摘み時期：2026年4月  
グレード：FTGFOP-1S（最高級）

布袋 100g 入り	アルミ 100g パック入り	250g 1-3-26-100	250g 1-3-26-250
------------	----------------	-----------------	-----------------



## ダージリン紅茶 organic darjeeling tea

木箱入り | アルミパック入り

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。

グジャラート州 ミラーワーク布袋

リキヤ刺繍 クリーム  
エレファント刺繍 フルー  
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 スカイブルー

エレファント刺繍 オリーブグリーン  
エレファント刺繍 ベージュローズ  
エレファント刺繍 ローズピンク  
エレファント刺繍 マゼンタピンク  
エレファント刺繍 クリームレッド  
エレファント刺繍 クリームブルー  
エレファント刺繍 カーキレッド  
エレファント刺繍 フュージョンパープル  
キヤメル刺繍 オレンジレッド  
キヤメル刺繍 ネイビー

世界にひとつしかない、手作りの袋

ジュート(麻)布袋

ウッタール・プラデシュ州 オーガンジー手刺繍布袋

ベージュ  
赤  
紫  
白  
黒  
ブルー

安心・安全の証 [有機JASマーク]

ダージリン・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。

JAS  
OFPA  
CO-18-01

