競技者氏名

*マハラジャの紅茶*

②

　世界中で水の次に多く消費されているのは、お茶だということはご存知ですか？

　紅茶に含まれているテアニンの効果もありますが、お茶を飲んで一息つくというのは、とてもリラックスできる時間です。そんな一時に、すこし贅沢なマハラジャの紅茶はいかがでしょう。

　今回は、**ゴールデン紅茶**が提供する、インドの高級ダージリンティーをご紹介いたします。

⑤

④

③

**■旬で味わう３シーズンのダージリン**

⑥

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 各シーズンと茶葉の特徴 | 味と風味 | | 価格 | おすすめの  アレンジ |
| ファーストフラッシュ（３～４月） | グリニッシュで、爽やかな風味 | | ４０ｇ  ２５００円 | プレーン |
| ～ＦＩＲＳＴ　ＦＬＵＳＨ　春摘み～ |
| 軽い雨季の柔らかい新芽だけを手で摘んだ茶葉。生産量が少なく高価 | ①新緑の芽吹きのイメージ | ②緑茶に似たクセのない味 |
| セカンドフラッシュ（５～６月） | マスカテルフレーバーがスイート | | ５０ｇ  ２３００円 | プレーン |
| ～ＳＥＣＯＮＤ　ＦＬＵＳＨ　夏摘み～ |
| 茶葉の生育に恵まれた気候で、味・香りともに最高品質 | ①まさに紅茶のシャンパン | ②甘味を帯びた口当たり |
| オータムナル（１０～１１月） | 滑らかな口当たりと、豊かな香り | | ５０ｇ  １８００円 | ミルク |
| ～ＡＵＴＵＭＮＡＬ　秋摘み～ |
| その年最後に摘まれる茶葉。お手頃な価格でダージリンを楽しめる | ①特の紅茶らしい渋味 | ②コクがあり、まろやかな味 |
| ※蒸らし時間は、１分半～２分ほどが基本です。  ⑤ | | | | |

**■美味しいダージリンティーのいれ方（ジャンピング）**

⑦

沸とう直前に火を止める

お湯を沸かす

お湯の温度は９５℃

ポットは先に温めます



必ず、お湯は後から注ぐ！

茶葉を入れる

ティースプーン山盛り

１杯(3g)が１人分

⑨

お湯を注ぐ

⑧

カバー又は厚手のハンカチなどをかける

蒸らす

お湯を注ぐのは

高い位置から

蒸らし時間は正確に測る！

軟水を使います

**完成！**

ジャンピングしやすい丸型ガラスポット

⑤

**≪マハラジャの紅茶とは≫**

⑪

⑩

★併設カフェメニュー★

ファーストフラッシュ

　　　　　→　８００円

セカンドフラッシュ

　　　　　→　７００円

オータムナル

　　　　　→　６００円

３シーズン飲み比べセット

　　　　→　１０００円

お好みのフレーバーを見つけてください。

　ゴールデン紅茶は、インドのダージリン地方の『マハラジャ茶園』と直接提携を結び、品質の良いダージリンティーを安価でご提供しております。

　ちなみに、サンスクリット語で、ラジャは「領主」、マハは「大」や「超」の意味で、つまり「マハラジャ」とは“偉大な王”のことです。

　茶園の名前と大王マハラジャにあやかり、ゴールデン紅茶が取り扱う高級ダージリンティーを『マハラジャの紅茶』と呼んでいます。

⑫

**インド紅茶をご存じですか？**

　１９世紀からインドで紅茶の栽培が盛んになりました。今やインドは、紅茶の生産量世界一の紅茶大国です。

　どうしてインドが紅茶大国になったのか、その歴史やインド人の暮らしに根付いた『紅茶』について、ご紹介します。

⑤

**＜インドと紅茶の歴史＞**

　紅茶に限らず、“お茶”の薬用効果は昔から認められており、貴重な薬として扱われてきました。茶の木発祥の地である中国では、紀元前２７００年頃の神話に、薬として“お茶”が登場しています。

⑭

⑭

⑬

**◎植民地としての背景**

　１６００年、インドはイギリスの支配下にありました。イギリスはインドで紅茶を栽培しようと考えましたが、中国の茶の木はインドの気候に合わず、栽培はうまくいきませんでした。

**◎アッサム種の発見**

　１８２３年、インドで自生していたアッサム種の茶の木が発見され、インドでも紅茶の栽培が可能になりました。１８４１年にはダージリン地方で中国の茶の木が育ったことから、インドでの紅茶栽培は更に盛んになり、紅茶大国となっていきました。

⑤

**＜紅茶の種類＞**

⑮

⑭

**◆ダージリン**

　世界３大銘茶のひとつ。

　『紅茶のシャンパン』と呼ばれ上品な香りと風味が特徴。北東インドのヒマラヤ山麓の標高２０００ｍの高地、ダージリン地方で栽培されている。

　３～４月のファーストフラッシュ、５～６月のセカンドフラッシュ、１０～１１月のオータムナル。

⑭

**★アッサム**

　アッサム地方は、ダージリン地方より東にある世界最大の紅茶の生産地。４～５月がファーストフラッシュ、６～７月がセカンドフラッシュ。

　味は濃厚でコクがあり、芳醇な香りが特徴。パンチの効いた濃い味わいで、ミルクティーに合う紅茶。

⑲

⑭

**★ドアーズ**

　ダージリン地方とアッサム地方の中間にあるドアーズ地帯で栽培されている。ちょうどダージリンとアッサムの中間的な風味。

　単ストレートで飲むより、ブレンド用の原料茶やティーバック用の紅茶として使われる場合が多く、製法はＣＴＣ製法が用いられる。ベルガモットフレーバーを加えてアールグレイティーなどに加工されることも多い。

⑭

**★ニルギリ**

　南インドの標高１２００～１８００ｍのニルギリ高原で栽培されている紅茶。

　温暖で雨の量も多く１年中収穫できる。１２月～翌１月が最もよい品質で収穫できるシーズン。

　個性の強いインド紅茶の中では、くせがないため、バリエーションティー用やブレンド用の茶葉として使用されている。

**＜インド人と紅茶＞**

⑤

　インドでは紅茶の生産量世界一ですが、輸出量はスリランカ、ケニアについて第三位ともいわれます。

　インドでは日常的に紅茶を飲む習慣があり、国内消費量が多く、輸出はあまりされていません。

⑭

**★庶民の飲物「チャイ」**

⑯

　インドへ旅すると、必ず早朝の道端でチャイ売りに出会います。朝、仕事に向かう前に、インド人はチャイを飲みます。あらゆる場面でインドの人達は「チャイ」を飲みます。インドの街角で、大きな鍋でグツグツとチャイを煮出しているのは、ごく普通の日常風景です。

　質のよい紅茶は全部イギリスに送られ、商品にならない紅茶の葉だけが残された植民地時代に「チャイ」は生まれました。細かいほこりのようなダストティーと呼ばれ茶葉から、紅茶を美味しく飲む方法として考えられたのです。チャイは、少量の水で紅茶を煮出し、大量のミルクを足して更に煮出します。低品質で、ほこりのように細かくなっている紅茶だけを使って煮出すことがポイントなのです。

⑭

**★高級な「英国式紅茶」**

　インドでも、高級ホテルやレストランでは、良質の葉を使って煮出さずにいれた紅茶を飲むことができます。ティーポットとミルク、砂糖を別々に供する「英国式」です。インドには、政府が認める紅茶鑑定士もおり、各国の元首がインドを訪れた際に出すお茶や、お土産に渡す紅茶のブレンドなどもしているほど、高級紅茶にもこだわりがある国なのです。

⑭

**★ゴールデン紅茶★**

　インド紅茶の専門店です。

⑰

　併設カフェでは、ランチタイム限定で本場のインド料理もお召し上がりいただけます。

　お客様に最適な紅茶や、紅茶のいれ方のコツなどをアドバイスさせていただきます。各種紅茶も試飲できますので、どうぞお気軽にお立ち寄りください。

**緑ヶ丘国立公園**

⑱

Golden TEA

**KOBAN**

**GS**



**MAPLE**

**BOOKs**

**HAP**

**SHOP**

**錦　川**

**国道１０号線**