



大葉種香櫞佛手茶

南投竹山佛手黑茶 媲美中國普洱茶

莊友佛手茶工廠以台灣本土少有的佛手茶，精心製成三色茶品，除田間管理著重安全農業理念，調製配方也強調不添加有礙人體健康的成分，在茶業多樣化的腳步下，並研發茶葉喜餅等產品，其創新研發的精神，正是台灣農民努力不懈的見證。

「**黑**茶」為我國特有茶類，生產歷史悠久，西元1074年即有相關記載。

黑茶屬重發酵茶，著名品

種有六安茶及一般人耳熟能詳的普洱茶。黑茶的發酵度為100%，且會隨著時間而有不同的變化，由於茶葉原料粗老，且發酵時間較長，致葉色呈暗褐色，而稱為「黑茶」，可直接沖泡飲用，也可壓製成茶磚或茶餅。

台灣佛手·更勝普洱

佛手茶的產製，以中國永春佛手最知名，民國75年，台灣引進種植，在台北木柵、文山一帶種植，但未能發展，直到南投縣竹山鎮引

進種植，可惜試種不得其法，農民陸續轉作，目前全台只剩下莊友佛手茶工廠有較大面積栽培，尤其在莊重顯發揚光大下，「佛手茶」的名號響遍各地。

南投縣竹山鎮照鏡山莊友佛手茶工廠研製的佛手黑茶，味道醇厚甘甜，媲美中國普洱茶，而有「台灣普洱茶」美譽。其實台灣佛手黑茶更勝於普洱茶，為避免混淆，因此正名為「台灣佛手黑茶」。

一般的茶葉製作，經日光萎凋、室內靜置、重發酵、殺菁等過程後，製成茶乾及烏龍茶、金萱等類的毛茶，莊友佛手茶工廠則將佛手茶毛葉發酵成為散茶，再利用自行研發的模型機具，壓製成每塊半斤的「黑茶餅」。

創新研發·首重安全

多年來，奶茶盛行於台灣大街小巷，觸發莊友佛手茶工廠將一種茶樹製成三種茶品的構想，田間管理時，減少農藥施用量，並儘量採用非農藥資材防治，在兼具衛生、安全的管理下，以台灣本土少有的佛手茶安全茶菁精心製成佛手青茶、紅茶與黑茶，再研磨成細茶末，佐以細砂糖及特級植物性奶精配方，調製成佛手青茶奶、紅茶奶及黑茶奶等三色



以手工採摘佛手茶



自行研發的壓製茶餅模型機具



利用模型機具壓製茶餅



佛手青茶

茶奶，強調不添加香精、色素及防腐劑等有礙人體健康的成份。

莊友佛手茶工廠主人張寶珠在種茶、製茶領域辛苦數十年，備感艱辛，從開發出香緣種佛手青茶製法起步，由於受到消費市場歡迎，且在茶業多樣化的理念下，又研發黑茶喜餅對餅、佛手大紅袍與佛手三色茶奶等產品，其創新研發的精神，正是台灣農民努力不懈的見證。

三色茶奶·茶香各異

「佛手青茶」屬輕發酵茶葉，通常採收製作後，以輕焙火保存，但通常依照顧客的需求，依輕、中、重等口味焙火處理。張寶珠指出，青茶有股特殊的香氣與滋味，由於個人體質、習慣有所不同，恐有難以入眠的現象，較不建議晚上飲用；佛手青茶原味茶香氣清韻，而沖泡調製的佛手青茶奶，不僅有茶香，更有淡淡的果香，值得品嚐。

市場反應熱烈的「佛手紅茶」，則屬中發酵茶葉，製作完成後，茶葉外觀呈條狀，具有獨

特的野性清香與蜜香紅茶味道，茶湯呈現鮮亮的琥珀色，而精心調配的佛手紅茶奶，不失茶香、又有奶香。

至於「佛手黑茶」則屬重發酵茶葉，以佛手粗製毛茶在150℃的溫度下，經過50個小時高溫烘焙後，再冷卻至少12小時，而

後經蒸煮、凍露水等獨特製法，烘焙製成重發酵的茶葉。佛手黑茶喝來有普洱茶的感覺，但味道不像普洱茶有股特殊的風味，溫和順口而不傷胃，並研發出多種沖泡方法，如黑茶鮮奶茶、黑茶奶，每種沖泡方式的口味都很獨特，對身體健康也有幫助，佛手黑茶奶不僅有黑茶



佛手紅茶



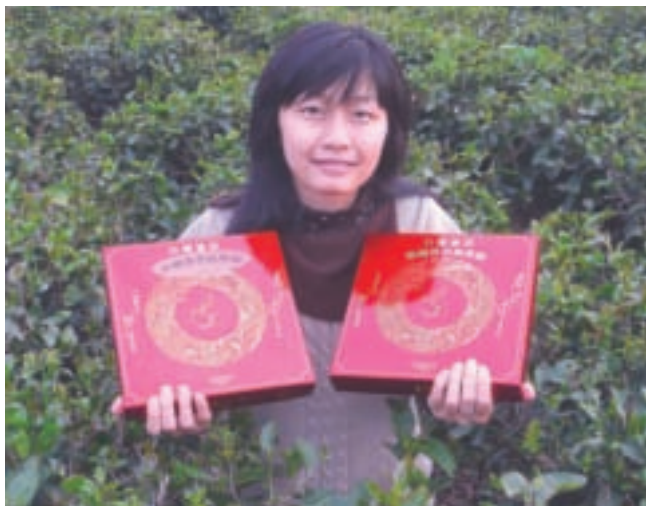
佛手黑茶

竹山鎮照鏡山佛手茶園





精美的茶餅禮盒包裝



手茶喜餅對餅

原味茶的醇厚香醇，更撩撥人們的思古幽情。

黑茶喜餅·雙雙對對

張寶珠表示，台灣佛手茶屬大葉種香緣佛手茶，葉片大如手掌，佛手黑茶餅的特色為茶性溫醇，濃香滑潤，適合大壺、小品壺、蓋碗，或以咖啡煮法沖泡，亦可依個人口味酌量添加牛奶、奶精、芝麻粉；冰飲黑茶可加糖或

少許酒，風味更佳。大壺、小品壺的沖泡方法，為置入茶葉約壺的1/4至1/5份量，滾沸水沖入隨即倒出，以喚醒沈睡多時的老黑茶；至於沖泡時間，第1～3道約半分鐘，4～6道約1分鐘，至7、8道時，約需2分鐘。使用陶土製壺為宜，茶香味表現最佳，泡茶水質則以泉水或井水最佳。

黑茶喜餅對餅係以台灣佛手黑茶為原料加工製造而

成，造型美觀大方，茶湯醇厚甘美，加上精美的禮盒包裝，是新人極具意義特殊的禮品，象徵新人「雙雙對對，萬年富貴」，備受市場青睞。



莊友佛手茶工廠（張寶珠）

南投縣竹山鎮延正里（路）33~11號

電話：（049）2646722

一本顛覆傳統的健康飲食新觀念書

代售新書



吃錯了，當然會生病

作者：陳俊旭

定價：300元 優惠價：250元

（隨書附贈陳俊旭醫師有聲CD）

這是一本顛覆傳統的健康飲食新觀念書，並提供許多實用的飲食指南。

只要能夠掌握書中教導的「飲食密碼」並身體力行，那麼，你就找到了通往健康之路的金鑰匙。

- 低油、低膽固醇、低蛋白質飲食不一定有益健康
- 多吃植物油、少吃動物油不一定是對的
- 人造奶油比奶油更不安全
- 多喝牛奶容易造成過敏及骨質疏鬆



豐年社

10648 台北市溫州街14號

郵撥帳號：00059300財團法人豐年社
（郵購另加掛號郵資60元）

電話：（02）23628148分機30或31

傳真：（02）83695591