

觀音與馬祖的對話

2011年紅茶新品發表會

文圖/陳右人、邱垂豐、陳國任、林金池、蘇彥碩

「觀韻紅(官運紅)」與「馬祖紅(馬上紅)」，絕對是令人驚艷與難忘的組合。一般小葉種茶樹若以夏、秋季的茶菁製成輕或中發酵的部分發酵茶，其品質與茶價偏低，不敷生產成本，農民常放棄採收；但此部分茶菁卻非常適合製造全發酵高級的小葉種條型紅茶。因此，茶業改良場依據臺灣各茶區之氣候條件，藉由試驗研究修正小葉種紅茶之製程，研發出適合各地區與特定品種之紅茶製造法，經改良後製成之小葉種紅茶，不但質優且高價，顯著提昇茶葉之產值。

因此，臺北市木柵區農會與連江縣政府為了提高茶農收益，透過與本場簽訂「鐵觀音紅茶產製技術」及「馬祖紅茶產製技術」授權及技術移轉，嚴選夏、秋兩季高品質適製紅茶之茶菁原料，藉由創新技術，分別精心製造香氣濃郁、滋味鮮爽醇厚及喉韻佳之優質「鐵觀音紅茶與馬祖紅茶」，9月10日同時在臺北市希望廣場舉辦「觀音與馬祖的對話」推廣活動，展示兩地高優質紅茶產品，值得愛茶人士之品茗與鑑賞。



陳場長致詞



木柵區農會鄭明圳理事長與連江縣楊綏生縣長共同發表觀音紅茶與馬祖紅茶



觀音紅茶系列產品



馬祖紅茶系列產品