

中国茶をベースにした
オリジナルのブレンドティー

オリジナルティーの
注文が増えてきた背景

ワードが注目を集め、中国茶の出荷量もかなり回復してきた矢先だつただけに、残念な気持ちでいっぱいです。

しかし、そんな中でも新たなお茶のオーダーが入るようになりました。中国料理店を中心に、これまで日本で馴染み深かつた烏龍茶、ジャスミン茶、ピーアル茶など定番の中国茶に加えて、オリジナルティーを作つてほしい、との要望が増えてきたのです。



この背景には、コロナ禍が大きくな影響しているようです。営業時

た店舗が増えてきたのです。

顧客一一人の開拓に
活用できる可能性も!?

烏龍茶やジャスミン茶をはじめ、中国茶は日本でも日常的に飲まれていますが、中国茶にはさまざまなものもあり、その中にはあまり日本に馴染みのないものも多數あります。新しいものに敏感な顧客層を開拓する意味でも、ブレンディングティーは効果的。

例ええば、薬膳料理を提供する健
康志向をウリにした店舗向けに
は、薬膳烏龍茶、薬膳紅茶、薬膳
ブーム茶を。若い世代のお客様
が多く利用する店舗には、華やか
なローズ+ライチのブレンドド
ティーや香りのよい白桃烏龍茶や
桂花烏龍茶のほか、SNS映えす
るお茶も欠かせません。また、女
性のお客様がよくいらっしゃる店
舗には、ルイボスやローズヒップ

実際、ブレンドティーのニーズが高まることにより、中国茶の楽しみ方、楽しむ場は広がってきていると実感しています。この流れに乗り、新たな中国茶のファンの獲得に繋げられたらと思つています。何より、我々がさらにブレンディングに関する知識を充実させることができ、微力ながら今後の外食業界や飲料業界を応援する一助になれば幸いです。

を、ジヤスミン茶とブレンドするのもおすすめです。

明山茶業株式会社
取締役中国室長
張 文昕

1988年上海より来
日。名門中国料理店
等の勤務を経て現在
に至る。生涯学習講
師、中国茶高級評茶
員。特技は卓球、イラスト。
好きな食べ物
は大戸屋の魚定食。