

TEA

from

India



紅茶の国インドから、
気品高い風味と優雅な香り、
個性豊かな味わいを
お届けします。

Lochan
tea
Japan



インド Lochan Tea 社の日本代理店

ロチャンティー・ジャパン

Lochan Tea Japan

TEL&FAX.042-572-4228

〒186-0003 東京都国立市富士見台 4-39-5-524

<http://www.lochanteatjapan.com/>



本当の紅茶のおいしさと出会った幸せを、
日本の、多くの人に伝えたい。

遠いインドの地で、手摘みの春の紅茶を飲みました。

そのおいしさは、今も忘れられません。

温められたポットに、茶葉を入れると、優雅な香りが立ちのぼり、

カップに注がれた黄金色の紅茶を、ひとくち飲むと、

眠っていた体中の細胞が目覚めたように、不思議な幸福感に包まれました。

純粋で誠実な作り手を見つけ、その、おいしい紅茶を、

できるだけおいしく、日本へ届けたい。

一人でも多くの人に、本当の紅茶のおいしさを知ってほしい。

その願いをかなえてくれたのが、ロチャンティー社、ラジブ・ロチャン氏でした。

私の熱意に共感してくださり、最大の協力を惜しまないから、

旬の紅茶を時差なくお届けすることができます。

ロチャンティー・ジャパンの紅茶が、皆さまに、

満たされた気持ちと笑顔をお届けすることができれば幸いです。



Have a nice cup of TEA.

ロチャンティー・ジャパン 指田 千歳

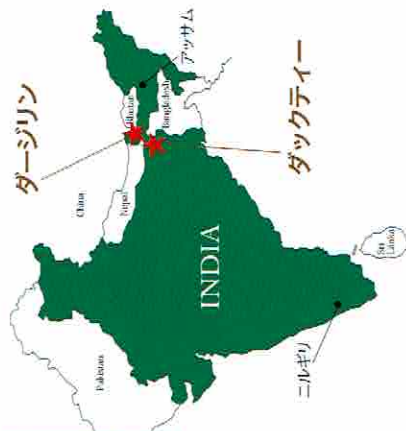
ロチャンティー・ジャパンでは、感動的な、ふたつの紅茶を扱います。
世界が認めたダーズリンと、紅茶への深い愛情が育てたダックティーです。

世界中で愛されている—ダーズリンティー

インド北東部の山間地域・ダーズリンは、香り高い紅茶の栽培地として、世界中にその名が知られています。ロチャンティー・ジャパンでは、摘んだばかりの茶葉を、職人が手作業で作る希少なものをはじめ、魅力ある紅茶をお届けします。



ダーズリンのファーストフラッシュは、2葉の新芽だけを、丁寧に手で摘んで作られます。



ハンドメイドで作る—ダックティー

ダックティーは、ビハール州唯一の茶園で、ロチャンファミリーが家族経営しています。温暖な気候と水質の良いダック河の恵みを受けて、力強い茶葉が育つので、質の良いお茶が作れます。JASの認定を受けたオーガニック茶園です。



Darjeeling

ダージリン



摘みたて直送。だから日本で、本物が味わえます。

ダージリンティーは、この土地の澄んだ空気の中で、強い日差しと霧が育てた紅茶の芸術。葉の奥に織り込まれた風味と香りは、季節ごとに移り変わります。収穫時期は年に3回。春、夏、秋、折々に魅力的な味わいがあります。



霧に覆われていたダージリンの茶園

First Flash

ファーストフラッシュ(春の新茶)

長い冬のあいだに養分を蓄え、春の訪れとともに芽生えた新芽を、すぐに摘んだ紅茶です。これから熟していくまだ若いブドウの渋みと、爽やかな甘さ、ホワイトフローを思わせる優しい香りは、デリケートな中にも力強さを感じます。



茶葉は緑色の芽出し新芽を多く含みます。湯の色は黄緑い茶色の芽出し新芽が特徴です。

Second Flash

セカンドフラッシュ(夏の新茶)

季節が夏に向かい、葉が元気に育つと、芳醇な風味と香りが生まれます。甘くまろやかな味わいは、熟したマスカットブドウを思わせるほど力強く、口いっぱいに広がる華やかな香りは、いつまでも余韻を残してくれる、印象的な紅茶です。



茶葉は緑色の芽出し新芽を多く含みます。湯の色は黄緑い茶色の芽出し新芽が特徴です。

Autumnal

オータムナル(秋の新茶)

秋風が吹くようになると、茶園には冷たい風と霧がかかり、深みのある、しっとりとした甘い味わいが生まれます。奥ゆかしくも濃厚な蜜のよきな香りがあり、水色も濃くなり、重みのある落ち着いた紅茶になります。



茶葉は茶色に酸化し、湯の色は暗く引き締まります。水色も濃くなり、落ち着いた風味が特徴です。

美味しい 紅茶の淹れ方

少しの気遣いを持つことで、おいしい紅茶を淹れることができます。まず始めに、熱湯でポットを温めます。湯を捨てて茶葉を入れ、蓋をして1、2分おいてから香りを確かめてみましょう。これが、今あなたが楽しむ最高の紅茶です。

～ポットで楽しむ～(基本の淹れ方)

淹れ方の目安(500ml 1ポットカップ3杯)

- ①ポットとカップを用意し、熱湯で温めます。
 - ②ポットに茶葉5gを入れ、沸騰(100℃)したお湯を勢よく注ぎます。
 - ③ポットをティーコジーで保温しながら、4分間蒸らします。
 - ④時間になったら軽くかき混ぜて、茶として淹れながらカップに注いでお召し上がりください。
- 1ポットはポット、2回目は水を足して冷感で冷やしてアイスティーに。



～アイスで楽しむ～(氷出しで淹れる方法)

淹れ方の目安(750ml 1ボトル)

- ①アイスティー用のボトルを用意します。
 - ②茶葉8gを入れて、新鮮な水を750ml注ぎます。
 - ③冷蔵庫の中に6時間以上置きます。
 - ④軽くゆすり、茶として淹れながらグラスに注ぎます。
- ・ボトルインボトルを使うと、より手軽に淹れることができます。
 - ・冷蔵庫に長く置くことで茶葉の風味が凝縮して美味しくなります。
- 品質確保上、2日以内にお召し上がりください。

アイスティーは、ワインのようにフーと合わせて楽しむことができます。

Doke Tea

ダックティー



手塩にかけたら個性が生まれた、小さな茶園の力作。

ダックティー茶園は、完全なハンドメイドでお茶を作る小さな茶園です。作り手が描いた夢は、世界のどこで飲んでも、「ダックティー」とわかる個性のお茶を作ること。この茶園の運営は地域の社会貢献にもつながっています。



太陽を浴びて力強い茶葉が育つダックティー

Black Fusion

ブラックフュージョン

2015年 英国グレートイーストアワード☆獲得
1ぶ2葉の葉がゆっくりと開く時、甘露餡のような甘い香りを醸し出します。風味は口当たりが良くまろやかで、ふくよかな味わいが広がります。すんなりと体になじむのど越しの良さも特徴です。



茶葉は入るとまろやかなフルーティーな風味、茶湯は甘味色、一口が持つ甘く優しい風味が特徴です。

Diamond Green

ダイヤモンドグリーン

手摘みした茶葉を炭火で釜炒りする時に、スモーキーな香りが織り込まれ、このお茶の特徴を作っています。柑橘系の皮の渋味と苦味、その奥に感じるほのかな甘味、飲むほどに深みを感じるので、フーデッドアングに向くお茶です。



茶湯は甘味色で渋味は少ない茶湯、口当たりは甘く優しい風味が特徴です。

Rolling Thunder

ローリングサンダー

お茶を淹れる時の温度によって、いろいろな味わいを出してくれる半発酵茶です。高温では渋みが強く、個性的なスイーツの相性が良いですが、低温で淹れると果糖のような甘さが現れて深みのある味わいになります。水出しでは、ラムのような芳醇な甘さが楽しめます。



茶湯は渋みと苦味、口当たりは苦味、口当たりは甘く優しい風味が特徴です。

Silver Needle

シルバーニードル

2016年 世界緑茶コンテスト 金賞受賞
ふくよかに膨らみかけた新芽の先を、朝日が昇る前に手摘みした贅沢なお茶。まだ産毛が残る、銀色に輝く美しさも魅力。香りは薔薇の花のように上品で優雅、風味は桃の花を思わせる甘さがあり、まろやかな口当たりです。



茶湯は渋みと苦味、口当たりは苦味、口当たりは甘く優しい風味が特徴です。

〜もうひとつのお茶の楽しみ方〜

小さな茶器で淹れる方法(急須・蓋碗)

①茶器を温め、ティースプーン2杯(約3g)の茶葉を入れる。

②100ccの熱湯を注ぎ、蓋をして2分蒸らします。



③お指口のような小さな杯に注いで、飲み切ります。
④再びお湯を注ぎ、2煎目以降は1分〜1分半ほど蒸らして杯に注ぎ、飲み切ります。
5煎、6煎へと、味の変化を楽しみましょう。