



## 佑燁農場經營簡報



佑燁農場第二代製茶師主撰

台灣阿里山 佑燁農場

1

2010/1/18



## 佑燁農場簡史

- 創立於
  - 西元 1993年
  - 嘉義縣第一家合法登記之生產農場
- 創場場父
  - 簡源財先生
- 直屬嘉義縣政府管轄
- 台灣農場經營協會創會會員



台灣阿里山 佑燁農場

2

2010/1/18

## 佑燁農場經營哲學



- 經營理念
  - 產銷一體，永續經營；創新發展，文化傳承
- 主要經營項目
  - 茶葉相關產品
    - 阿里山烏龍茶、金萱茶、綠茶、紅茶、陳年好茶



台灣阿里山 佑燁農場

3

2010/1/18



## 佑燁農場現有產業總覽

- 原始林園
  - 位於海拔1000~1700公尺之阿里山山麓。
  - 主要植被為福杉、水杉，面積達10公頃。
  - 位於茶園上游，兼顧水土保持與環境保護，並提供茶園充分之有機質。



台灣阿里山 佑燁農場

4

2010/1/18

## 佑燁農場現有產業總覽



### • 原始林園一瞥



## 佑燁農場現有產業總覽



### • 茶園(主要產業)

- 位於海拔800~1700公尺之阿里山山麓，自有6公頃、承攬14公頃。
- 僅採收春、冬兩季鼎極茶葉，年產量約10公噸。
- 另承攬梨山翠峰地區茶園約1公頃，年產量約500公斤。



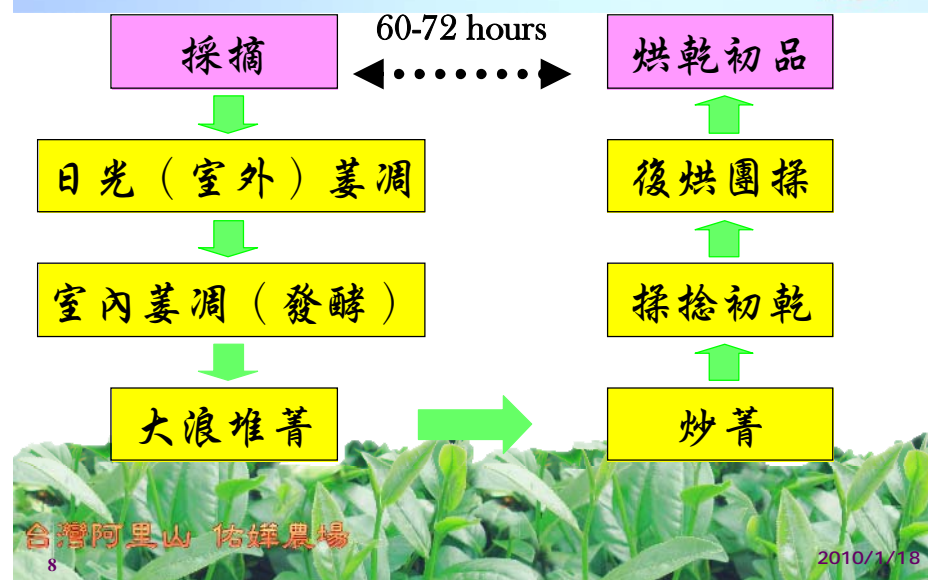
## 佑燁農場現有產業總覽



### • 阿里山高山茶園一瞥



## 佑燁農場茶葉生產製程簡介



# 佑燁農場茶葉生產製程簡介



## 茶園採摘情形



# 佑燁農場茶葉生產製程簡介



## 日光(室外)萎凋



# 佑燁農場茶葉生產製程簡介



## 室內萎凋(發酵)



# 佑燁農場茶葉生產製程簡介



## 大浪堆菁



# 佑燁農場茶葉生產製程簡介



## 炒菁



佑燁農場  
Yu-Hua Farm  
專業生產、創新發展  
Expert & Original

佑燁農場  
Yu-Hua Farm  
專業生產、創新發展  
Expert & Original

台灣阿里山 佑燁農場

13

2010/1/18

# 佑燁農場茶葉生產製程簡介



## 揉捻初乾



佑燁農場  
Yu-Hua Farm  
專業生產、創新發展  
Expert & Original

台灣阿里山 佑燁農場

14

2010/1/18

# 佑燁農場茶葉生產製程簡介



## 後烘團揉



佑燁農場  
Yu-Hua Farm  
專業生產、創新發展  
Expert & Original

佑燁農場  
Yu-Hua Farm  
專業生產、創新發展  
Expert & Original

台灣阿里山 佑燁農場

15

2010/1/18

# 佑燁農場茶葉生產製程簡介



## 烘乾初品毛茶



佑燁農場  
Yu-Hua Farm  
專業生產、創新發展  
Expert & Original

台灣阿里山 佑燁農場

16

2010/1/18

## 佑嬋農場茶葉評選標準簡介



- 觀茶型 (20%)
- 色晶瑩 (20%)
- 香撲鼻 (20%)
- 味滿喉 (20%)
- 型優美 (20%)



## 佑嬋農場茶葉評選標準簡介



- 觀茶型 (18%以上)
  - 粒粒均勻、色澤純。
  - 茶米香氣純淨。



## 佑嬋農場茶葉評選標準簡介



- 色晶瑩 (18%以上)
  - 茶湯顏色配合發酵程度有所不同，多為明亮具油光。



## 佑嬋農場茶葉評選標準簡介



- 香撲鼻 (18%以上)
  - 散發阿里山茶獨有的山頭香味，且在一定距離內即能感受到一股清香。



## 佑嬋農場茶葉評選標準簡介



- 味滿喉（18%以上）
  - 喝第一泡時微感苦味。
  - 喝第二泡時感受到茶的甘味。
  - 喝第三泡時感受到茶味甘中帶甜。
  - 第四泡以後茶中甜味持續，口齒留香。
  - 烏龍茶可重複沖泡8~10次；金萱茶可重複沖泡6~8次。



## 佑嬋農場茶葉評選標準簡介



- 型優美（18%以上）
  - 沖泡完畢後，取茶葉觀之，茶枝軟、葉肥厚、整體色澤均勻、「**綠葉紅鑲邊**」即是極品好茶。
  - 切勿過分強調「一心二葉」，關鍵為茶葉舒展開後是否整株完整，根據本場卅年來製茶經驗所得，適當長度的茶葉才可充分表現極品好茶的色、香、味。



## 佑嬋農場茶葉評選標準簡介



- 符合本場評選標準（總分90分以上）之上等好茶即授予管制「封籤」；不符合標準者將製作成有機肥料滋潤茶園。



## 佑嬋農場產品簡介



- 本場主要之茶系列產品如下：
  - 極品阿里山金萱烏龍茶
  - 上品阿里山烏龍茶
  - 阿里山超甜蜜香（黃金）烏龍茶
  - 頂級高山綠茶、綠茶粉
  - 特級高山紅茶
  - 佑嬋農場陳年好茶



## 佑嬋農場產品簡介



### • 極品阿里山金萱烏龍茶

- 產區位於海拔800~1200公尺的阿里山山麓，特別能夠孕育出具有獨特香氣與喉韻之金萱烏龍茶。
- 發酵度約二分（15%~20%）
- 輕培火（15%）。
- 沖泡後散發獨特的淡雅茶香。
- 喉韻順口甘醇。



台灣阿里山 佑嬋農場

25

2010/1/18

## 佑嬋農場產品簡介



### • 極品阿里山金萱烏龍茶



台灣阿里山 佑嬋農場

26

2010/1/18

## 佑嬋農場產品簡介



### • 上品阿里山烏龍茶

- 本場招牌茶，為海拔1100~1700公尺阿里山山麓生長之茶樹所製成之鼎極烏龍茶。
- 發酵度約二~三分（18%~25%）
- 輕培火（30%）
- 沖泡後散發獨特的阿里山茶香。
- 茶汤金黃明亮，入口柔順回甘。



台灣阿里山 佑嬋農場

27

2010/1/18

## 佑嬋農場產品簡介



### • 上品阿里山烏龍茶



台灣阿里山 佑嬋農場

28

2010/1/18

## 佑燁農場產品簡介



### • 阿里山超甜蜜香（黃金）烏龍茶

- 產區位於海拔1000~1700公尺阿里山山麓生長之茶樹所製成之高極烏龍茶。
- 發酵度約四分（36%~45%）
- 中培火（65%）
- 其香、味類似於凍頂烏龍茶。
- 本場獨立研發製作，香氣濃郁，喉韻強烈，茶湯呈黃金色。



台灣阿里山 佑燁農場

2010/1/18

## 佑燁農場產品簡介



### • 阿里山超甜蜜香（黃金）烏龍茶



台灣阿里山 佑燁農場

2010/1/18

## 佑燁農場產品簡介



### • 頂極高山綠茶、綠茶粉

- 產區位於海拔800~1000公尺的阿里山山麓，屬於條狀式茶葉，夏天可作為冷泡茶，冬天則可使用陶壺或沖茶器沖泡。
- 未發酵（0%），輕培火（10%）
- 沖泡後散發青草花香一般的清淡香氣。
- 茶葉可磨成綠茶粉使用。



台灣阿里山 佑燁農場

2010/1/18

## 佑燁農場產品簡介



### • 頂極高山綠茶、綠茶粉



台灣阿里山 佑燁農場

2010/1/18



## 佑嬋農場產品簡介



### • 特級高山紅茶

- 產區位於海拔800~1000公尺的阿里山山麓，亦屬於條狀式茶葉。
- 全發酵（100%），中培火（40%）
- 改良自英式紅茶製作方法。
- 本場紅茶擁有獨特之茶花芳香，口味淡雅順口，為西式下午茶之首選。



台灣阿里山 佑嬋農場

33

2010/1/18

## 佑嬋農場產品簡介



### • 特級高山紅茶



台灣阿里山 佑嬋農場

34

2010/1/18

## 佑嬋農場產品簡介



### • 佑嬋農場陳年好茶

- 為場長卅年製茶技術之精髓。
- 經多次長時間發酵，年年烘培焯煉，因而孕育出獨特之色、香、味。
- 全發酵（100++%），重培火（100++%）
- 上市發售之年份分別為卅年、廿年、十年三個等級，愈陳喉韻愈甘醇。
- 飲後甜中帶酸，喉嚨生液。



台灣阿里山 佑嬋農場

35

2010/1/18

## 佑嬋農場產品簡介



### • 佑嬋農場陳年好茶



台灣阿里山 佑嬋農場

36

2010/1/18

## 佑燁農場產品簡介



### • 阿里山茶禮盒

- 年節送禮首選，簡單大方帶喜氣。
- 一般為內含1罐上品阿里山烏龍茶和1罐極品阿里山金萱烏龍茶，可同時品嚐到兩種好茶。
- 可搭配本場所生產之各種茶品。
- 佑燁農場出品，品質保證，作為禮品，裡、外兼得。



台灣阿里山 佑燁農場

37

2010/1/18

## 佑燁農場產品簡介



### • 阿里山茶禮盒



台灣阿里山 佑燁農場

38

2010/1/18

## 佑燁農場好茶極品賞味



### • 手工極品

1. 茶器先以熱開水溫壺，後將溫壺之水倒棄。
2. 置入約茶器容量五分之一的茶葉量，可依個人濃淡喜好酌量增減。
3. 沖泡前先觀賞茶葉粒粒均勻的精緻手藝。
4. 聞一聞阿里山茶乾燥後茶米的自然芳香。

台灣阿里山 佑燁農場

39

2010/1/18

## 佑燁農場好茶極品賞味



### • 手工極品

5. 沖泡時使用熱開水(約90°C)，第一泡浸泡70秒，第二泡20秒，第三泡40秒，第四泡80秒，第五泡120秒，第六泡以後每次增加30秒，可重複沖泡8~10次。
6. 品飲前先欣賞茶湯晶瑩剔透的金黃色澤，感受阿里山茶獨有的茶香，搭配聞香杯使用效果更佳。
7. 品飲時含於口中慢慢入喉，可以感受到茶湯的甘醇滋味，飲後口齒留香。
8. 沖泡完畢後，可取出茶葉欣賞其展開後的優美外型。

台灣阿里山 佑燁農場

40

2010/1/18

## 佑燁農場好茶極品賞味



### 高山冷泡綠茶(冷泡法)

1. 泡茶瓶先以乾淨自來水洗淨瀝乾。
2. 於茶瓶上方濾茶網中置滿綠茶葉，可依個人濃淡喜好酌量增減。
3. 於瓶中注滿冷開水(約25°C)覆蓋茶網中的茶葉，靜置於冰箱中冷藏4~8小時。
4. 品飲前先將茶網中的茶葉丟棄，瓶底黑色粒狀物為茶葉屑，屬正常現象，可以泡茶用細濾網濾除，飲用時不會對身體有不良影響。



## 佑燁農場好茶極品賞味



### 高山冷泡綠茶(冷泡法)

5. 品飲時含於口中慢慢入喉，可以感受到茶湯的甘甜滋味，飲後意猶未盡。
6. 茶葉浸泡於冷水中不可超過12小時，以免茶鹼釋放，茶湯刺激性較高。
7. 基於衛生考量，若茶葉浸泡超過12小時，則茶湯應立即倒棄之，不可飲用。移出冰箱後，應於4小時內飲用完畢。



## 佑燁農場好茶極品賞味



### 高山冷泡綠茶(熱泡法)

1. 茶器先以熱開水溫壺，後將溫壺之水倒棄。
2. 置入約茶器容量二分之一的茶葉量，可依個人濃淡喜好酌量增減。
3. 沖泡時使用溫開水(約70°C)，第一泡浸泡30秒，第二泡20秒，第三泡45秒，第四泡70秒，第五泡120秒，可沖泡到第5次。



## 佑燁農場好茶極品賞味



### 高山冷泡綠茶(熱泡法)

4. 品飲前先感受特有的青草花芳香，搭配聞香杯使用效果更佳。
5. 品飲時含於口中慢慢入喉，可以感受到茶湯淡淡的甘甜滋味。



## 佑燁農場好茶極品賞味



### • 高山紅茶

1. 茶器先以熱開水溫壺，後將溫壺之水倒棄。
2. 置入約茶器容量二分之一的茶葉量，可依個人濃淡喜好酌量增減。
3. 沖泡時使用熱開水(約100°C)，第一泡浸泡30秒，第二泡20秒，第三泡45秒，第四泡70秒，第五泡120秒，可沖泡到第5次。



## 佑燁農場好茶極品賞味



### • 高山紅茶

4. 品飲前先感受特有的高山紅茶芳香，搭配聞香杯使用效果更佳。
5. 品飲時含於口中慢慢入喉，可以感受到茶湯強烈的甘甜滋味。
6. 紅茶不適合冷泡，其茶葉特色無法充分地被展現。



## 佑燁農場好茶極品賞味



### • 陳年好茶

1. 茶器先以熱開水溫壺，後將溫壺之水倒棄。
2. 置入約茶器容量四分之一的茶葉量，可依個人濃淡喜好酌量增減。
3. 沖泡時使用熱開水(約100)，第一泡浸泡60秒，第二泡30秒，第三泡50秒，第四泡90秒，第五泡150秒，第六泡以後每次增加30秒，可沖泡到第8次。



## 佑燁農場好茶極品賞味



### • 陳年好茶

4. 品飲前先感受老茶特有的炭焙茶香，搭配聞香杯使用效果更佳。
5. 品飲時含於口中慢慢入喉，可以感受到茶湯濃郁的酸、甘、甜滋味。
6. 陳年好茶不適合冷泡，其茶葉特色無法被充分展現。



## 佑燁農場品質保證



- 本場所生產之茶葉皆為自有品牌。
- 從生產到銷售採一體化作業。
- 茶葉100%採自台灣海拔800公尺以上之高山地區，例如：阿里山、梨山、大禹嶺、玉山……等地。
- 每季茶葉皆委託國際級檢驗公司檢驗各項安全指標係數。



## 佑燁農場品質保證



- 近期檢驗成果：
  - 德國杜夫萊茵公司於2009年11月30日完成抽檢，結果符合台灣與日本法令規範。
  - 報告編號：
    - 09-1117-013-01-B



## 佑燁農場未來展望



- 堅持品質
  - 場長堅持茶就是茶，絕不含其他添加物，保證百分之百為台灣高山好茶。
- 創新發展
  - 不斷改良、精進製程，製作健康、安全、高品味的台灣特色高山茶。
- 持續於世界各地宏揚與傳承台灣高山茶文化
- 歡迎海峽兩岸三地茶友們一同品味佑燁好茶



~~簡報結束 懇請賜教~~

佑燁農場

歡迎您加入我們

一起品茗好茶

<http://www.yuhua-group.tw>

[yuhuagroup@gmail.com](mailto:yuhuagroup@gmail.com)

