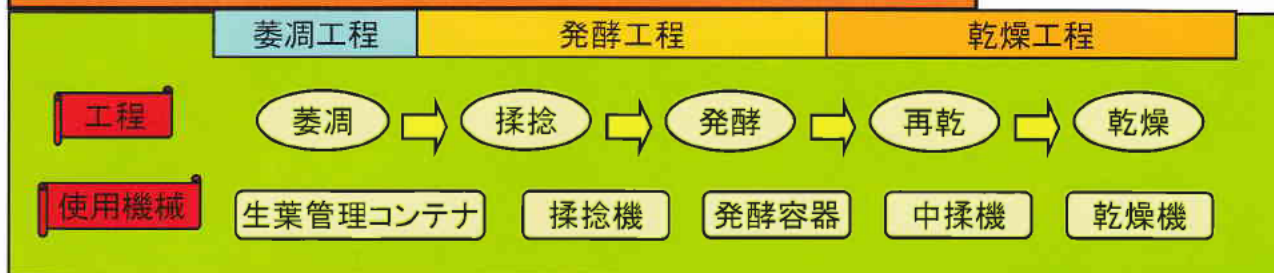


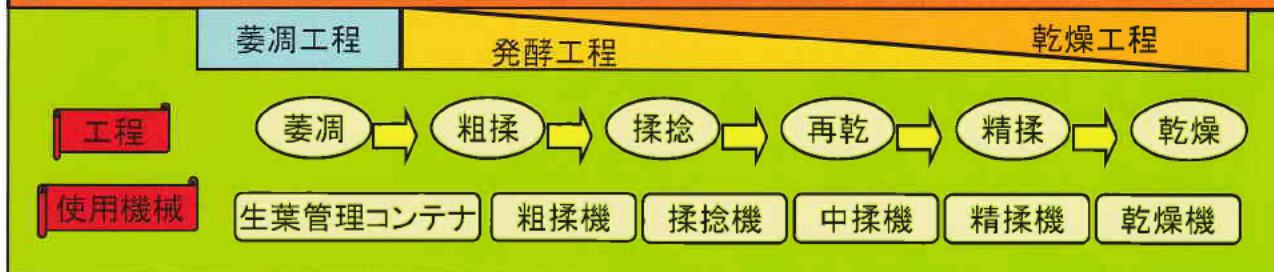
# 緑茶ラインを利用した紅茶(発酵茶)製造法

消費者嗜好が多様化する中、紅茶や烏龍茶等に対する国産品を求める声に対応して、既存の緑茶ラインを利用した紅茶等発酵茶の製造法を開発しました。

準オーソドックス製法ー(本来のオーソドックス製法に近い製造法です)



発酵・乾燥並行製法(ライン効率を重視し、発酵と乾燥を徐々に進めながら製造する方法です)



## ●技術の特徴

### 生葉管理コンテナの活用

萎凋工程を効率化するため、生葉管理コンテナを活用し、萎凋時間短縮を図ることができました。  
(熊野古道特産品共同研究開発事業 H17~19)

### 粗揉機活用(温風、揉圧、攪拌)による萎凋・発酵

粗揉機の温風、揉圧、攪拌機能を活用し、萎凋・発酵に最適な設定値を開発しました。  
(地域重要新技術開発促進事業S63~H2)



商品化された紅茶

## 三重県農業研究所 茶業研究室

〒519-5202 三重県亀山市椿世町 992-2  
TEL 0595-82-3125 FAX 0595-82-3126