



持続可能にこだわった本格台湾烏龍茶
「アリサン・台湾烏龍茶シリーズ」11月22日より新発売！
～トレーサビリティとオーガニック認証で人にも地球にもやさしく～



食を通して美味しさと豊かさの「分け合い」を企業理念とし、持続可能な食の未来を提供するアリサン有限会社（埼玉県日高市、代表取締役：ジョン・ベリス）は2021年11月22日（月）より生産者との繋がりを大切にした台湾烏龍茶『アリサン・台湾烏龍茶シリーズ』全3種（4商品）を、誠品生活日本橋（店頭&WEB）・アリサン公式オンラインショップにて発売いたします。

身近になった“台湾の食文化”をもう一步豊かに、生産者に寄り添って

食の未来を軸に、持続可能な選択肢を残していくことをビジョンとするアリサン。当社の名前「アリサン」は創業者のフェイの故郷でもある台湾の美しい原風景「阿里山」に由来しています。台湾中部、18の高山からなる国立公園に指定される景勝地で、大自然が美しい場所です。その土地に住む人々は古くから、歴史や自然へを慈しみ助け合い暮らしています。そんな阿里山の様な場所を作りたいという思いから社名がつけられました。



注目度の高い台湾烏龍茶を一過性のブームとしてでなく、自然と心の豊かさを大切に生産者との対等な関係のもと、継続的にサポートしながら、日本の皆さまに届けすることが私たちの考えるサステナビリティです。

地球にも人にもやさしい“台湾烏龍茶”の魅力

①生産者の顔が分かる「トレーサビリティ」（全種類共通）

『アリサン・台湾烏龍茶シリーズ』は、“どの農園で・いつ・どのように生産されたか”のトレーサビリティ（生産から消費者にお届けするまでの商品流通の透明性）を大切にしました。

②生産背景にこだわった「オーガニック」（有機拉拉山青心烏龍茶・有機四季春茶烏龍茶のみ）

日本の台湾烏龍茶市場でも、有機栽培された烏龍茶は希少です。フルリーフで楽しむお茶だからこそ、有機JAS認証を取得済みのオーガニックな環境で生産されているお茶にできる限りこだわりました。

③人の健康にもうれしいさまざまな「栄養」

台湾烏龍茶は「烏龍茶重合ポリフェノール」や、伝統的な製法により「ビタミンC」などの栄養が失われることなく含まれています。栄養が豊富な台湾烏龍茶は、持続可能な社会に欠かせない「健康であること」のサポートも期待できます。

食事をワンランク豊かにしてくれる3つのフレーバー

心をほぐしてくれる豊かな香りが、お茶の新しい魅力を再発見させてくれる台湾烏龍茶。いつもの食卓にも、ほっと一息つきたいティータイムにもぴったりな3つのフレーバーをご用意しました。



有機四季春烏龍茶 980円 (フルリーフ/50g)



春夏秋冬、いつ摘んでも美味しいお茶ができることから四季春茶と名付けられたこの烏龍茶は、温暖な気候に恵まれた南投で育つふくよかな花のような優しい香りと透明感のある爽やかな味わいが特徴です。

<テイastingノート>

若葉のような爽やかな香りにほんのリミルクを思わせるやわらかいニュアンス。しっかりとした甘みに心地よい渋み、味わいにあつみがあり食事合わせることでより楽しめる烏龍茶。

<特徴>ハーブ・甘さ・まろやか・あつみがある <食事>和洋中全般

有機拉拉山青心烏龍茶 1,850円 (フルリーフ/50g)



壮麗なタイワンペニアヒノキの巨木がおおう風光明媚な拉拉致山(ラーラーシャン)。そこに広がる檜の森と烏龍茶畑の自然が融合した姿をこの青心烏龍茶と一緒に堪能できます。

<テイastingノート>

涼やかで伸びのある繊細な味わい。レモンハーブ、タイムなど清涼感のある香草から林檎のお花などを感じる。甘やかで上品な余韻の長い烏龍茶。

<特徴>花・ハーブ・エレガント・涼やか <食事>蒸し野菜や白身魚など



阿里山高山烏龍茶 1,574円 (フルリーフ/50g)、1,200円 (ティーバッグ/3g×5袋)

標高が高い阿里山の湧き水で育つ高山烏龍茶は、豊かな自然環境の中で、まろやかで、清らかな香りを引き出してくれます。

<テイastingノート>

爽やかなハーブ香に炒った穀物を感じさせる、甘くふわっと軽やかな芳ばしい香り。白葡萄のようなニュアンスも特徴的でいろいろ表情を見せてくれる複雑な烏龍茶。

<特徴>果実・穀物・複雑さ・艶 <食事>醤油系や香ばしさのあるもの



取扱店

誠品生活日本橋
eslite spectrum nibonbashi



誠品生活日本橋 <http://www.eslitespectrum.jp/>

誠品生活日本橋オンラインストア <https://eslitespectrum-nihonbashi.shop/>

アリサン公式オンラインショップ (テングナチュラルフーズ) <https://store.alishan.jp/ja>

<アリサンとは >

埼玉県日高市を拠点に、創業者ジャック&フェイ夫婦が世界中から集めた、オーガニック・ベジタリアン・サステナブル(持続可能)な食材を輸入・卸・販売している日本の食品メーカーです。自然にもカラダにもやさしく、持続的に安心して提供することが可能な食材を食卓にお届けしています。

公式HP: <http://alishan-organics.com/>

Instagram: <https://www.instagram.com/alishanorganic/>

Twitter: <https://twitter.com/alishanorganic>

【問い合わせ先】

アリサン株式会社 〒350-1251 埼玉県日高市高麗本郷185-2
会社について: パタソン (hitomi@alishan.jp / 042-982-4811)
メディア窓口: アリサンPR事務局 松浦 (m.yukari16@gmail.com)

