

華やかな香りと濃厚な渋みの紅茶・半発酵茶、抗アレルギー成分(メチル化カテキン)高含有の緑茶として「べにふうき」

- *「べにふうき」は、発酵性に優れ紅茶として高品質な「べにほまれ」を母親に、紅茶としての香気が優れる「枕Cd86」を父親に交配し、育成された紅茶・半発酵茶用品種です。
- *花粉症等の抗アレルギー作用が明らかになったメチル化カテキンを多く含んでおり、機能性成分含有食材としても注目されています。
- *茶葉中のメチル化カテキンを利用する場合は、緑茶または軽萎凋の半発酵茶として加工する必要があります。
- *耐病性、樹勢が強いことから、農薬使用量削減も容易です。

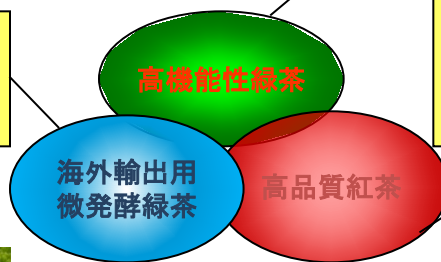
品種名	早晩性	収量性		耐寒性	病害抵抗性	
		緑茶	紅茶		炭疽病	輪斑病
べにふうき	中生	超多収	多収	やや強	強	強
やぶきた	中生	中	中	強	弱	弱

紅茶、半発酵茶、高機能性茶等、多様な用途に利用できる品種です

飲料・菓子・入浴剤、クリーム等、様々な商品開発がなされています

ドイツの食品見本市における微発酵緑茶の嗜好調査において、高級日本煎茶と変わらぬ評価を得ました

ロンドンで開催される食品コンテスト「The Great Taste award」で2007から紅茶として金賞を受賞し続けています



一番茶摘採期の新芽



べにふうき紅茶