

附件、入選 7 家亮點茶莊一覽表

入選茶莊	地址	特色
益壽製茶廠	桃園縣龜山鄉忠義路一段 852 號 (03-3503795)	桃園縣龜山鄉楓樹村的益壽製茶廠，傳承父子兩代以生命經營茶園的精神，在 2007 年率先成為桃園縣第一個通過 FSII 茶葉產銷履歷驗證的製廠茶！ 益壽製茶廠更以開心農場為目標，投入龜山鄉小小茶農紮根與社區服務，發展茶藝文化、觀光行銷、辦理 DIY 製茶體驗教學、茶藝研習、健康茶食製作等，帶動桃園縣茶產業多元發展！
吉臣製茶廠 (日月潭貓頭鷹之家)	南投縣魚池鄉新城村香茶巷 5-1 號(049-2895733)	木雕、貓頭鷹、紅茶，三個看似毫無干係的主題，在日月潭貓頭鷹之家串起了特色茶莊的新頁！在南投縣魚池鄉新城村香茶巷中，一座曾經熱銷阿薩姆紅茶的老工廠，自九二一大地震的創傷中振作，從「邵族」貓頭鷹的故事出發，雕出 15 隻表情各異的貓頭木雕，也變身成為親子 DIY 紅茶與木雕、動手玩創意的園地！
和菓森林製茶廠	南投縣魚池鄉新城村香茶巷 5 號 (049-2897238)	和菓森林從一甲子前即起步，習自日本製茶技術，具紅茶烘焙專業技術及歷史淵源，老茶廠轉型為品牌茶莊，且企圖心強，積極拓展既有園區及莊園。具實質的產品服務與體驗服務及美感包裝行銷，提供足夠之服務

		品質。 每年 4 到 12 月開辦紅茶體驗營，帶領遊客親手製茶、習得茶道，了解紅茶文化、品味茶食，也推動彩繪茶罐，並在冬季推出手工紅茶香皂 DIY 體驗活動，讓遊客不但擁有旅遊回憶，更有專屬的獨特紀念品。
日月潭東峰紅茶廠	南投縣魚池鄉中明村有水巷 5-30 號(049-2897861)	於 2006 年成立，位於南投縣日月潭畔貓囀山麓，秉持三項堅持自然、安全、健康的理念，為了確保紅茶的品質，以自然農法進行茶園管理，採用自然有益菌及生物防治茶葉害蟲，並補充有機質肥料，不使用化學農藥、化學肥料，更在 2014 年 5 月通過國際 ISO22000 與 HACCP 驗證，生產紅茶過程皆進行記錄、全程嚴格把關，作為紅茶產品安全衛生與品質的保證，堅持提供給顧客最高品質之茶品。 茶廠長期與茶業改良場配合與試驗，對於茶樹種植、茶葉製造等具有相當深厚專業知識，在經營者堅持與信念下，不斷的進行研發與產品改良，讓日月潭東峰東峰紅茶連續數年皆榮獲日月潭紅茶評鑑金質獎——台茶 18 號組、台茶 21 號組、大葉種組(阿薩姆)、台灣山茶組四項金質獎。

嘉振製茶廠(遊山茶訪)	南投縣竹山鎮延平路 19 號 (049-2643919)	嘉振製茶廠定位及經營理念明確，既能維持茶葉品質，亦能創新開發產品與包裝設計，內容豐富度高，各式茶類產品皆有，客戶選購機會多樣，另闢空間推出茶餐點等服務，增加消費者停留時間。 該茶莊園經營思維新穎具國際化，也具備地產地消之經營特色，從茶葉生產、製造、包裝及行銷等為一條龍式，具相當規模，適合精品茶莊園之經營特色，用服務感動消費者。
林旺製茶廠	台東縣鹿野鄉龍田村南二路 55 號 (089-321512)	花東地區唯一通過 ISO22000 認證的製茶廠，為讓消費者安心喝茶，從茶樹的種植開始，就堅持人工除草，不噴灑農藥，並且以紅檜木屑附蓋表土，減少雜草與蟲害。在茶廠的衛生管理也非常嚴謹，所有製茶師傅進廠前，都必須換上拖鞋，並且全面禁菸及檳榔，從茶園運送進來的茶菁也有專屬的卸茶區，以減少外界塵埃污染，如此高標準的管理，就是為了給消費者高品質的產品，也因此能在全國上百家製茶廠中脫穎而出，獲得五星製茶廠美譽，更讓林旺的紅烏龍能進駐在桃園國際機場販售，成為台灣伴手禮。 為了在中海拔的鹿野也能發展茶產業，配合台東茶改場研發改良，在

		2008 年發展出採用重烘焙、重發酵製作，兼具烏龍茶的果香，以及紅茶的熟韻口感的「紅烏龍茶」，讓紅烏龍茶成為鹿野的特色好茶。 該茶廠結合水果與茶，研發出「38 果茶」。利用當地的水果(檸檬或柚子)，將果肉挖空後把茶葉塞入果腹中，用絲線綑綁好，利用天然的天氣日照烘乾，就成了有獨特果香的果茶。又因為檸檬果茶和柚子果茶的平均風乾時間分別為 3 個月和 8 個月，因而得名為「38 果茶」。除了可以直接購買外，更有果茶 DIY 體驗，讓消費者可以親自動手製做自己的果茶。
嘉茗茶園	花蓮縣瑞穗鄉舞鶴村舞鶴 65 號 (03-8871325)	受東方美人茶的啟發，紅茶也可以有蜜香，嘉茗茶園採用有機栽種的方式，建立起一個適合小綠葉蟬的生活環境，吸引小綠葉蟬來叮咬茶葉，除了茶葉的品種略有不同外，紅茶與烏龍茶在製作過程上也有不同，需要經過更長時間的發酵和烘培，使茶葉熟成。此外，必須以人工採收有被小綠葉蟬吸吮過的一心一葉至一心二葉的茶菁，才能製做香味四溢蜜香紅茶，否則混入其他茶菁的話，製作出來的茶會有苦澀味。 該茶廠有免費參觀的蜜香紅茶生態故事館，大小朋友可以開心學習小

		綠葉蟬的生態、小綠葉蟬與蜜香紅茶 的關係，以及蜜香紅茶製茶過程！
--	--	-------------------------------------