

日月潭紅茶 變身「巧克力」

【記者黃宏璣／魚池報導】【2016-04-01/聯合報/B3版/南投新聞】

最近幾年很夯的日月潭紅茶，最近更是百花齊放，紛紛走向文創之路，擅長創意行銷的魚池路鹿篙社區和菓森林推出巧克力小茶磚，另有茶農開發茶餅或把條索狀紅茶做成顆粒狀紅茶更耐沖泡。

魚池鄉鹿篙社區和菓森林紅茶莊園主人石茱樺與陳彥權走文創之路，把日月潭紅茶帶向文創之路，兩夫妻去年研發推出台茶18號製成的巧克力紅茶磚，一塊6公克一盒60公克售價280元。

石茱樺說，巧克力紅茶磚透過典雅包裝變成很受歡迎的伴手禮，這種茶磚是台茶18號揉捻發酵解塊之後，再打成粉末製成巧克力型狀的茶磚，沖泡時水溫保持95度至100度，茶壺沖泡過濾後就可飲用，洽購可電049-2897238。魚池鄉茶農劉家銓則在去年把紅茶透過設計的機械壓成茶餅，四兩裝150公克一塊2400元，三塊包裝一盒8600元；洽購電話0973-073560。

而茶農黃慶麟與邱金鍊夫妻研發的台茶18號與膨鼠紅茶，一兩售價200元，洽購電話049-2897127或0921-706209。