

大晃

DA HUANG
Tea Factory
創業50余年

製茶



南投名間鄉大晃茶業

Da Huang Famous Teas

客製化手搖飲

Hand-shaken
beverage service



DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



客製化手搖飲料服務：打造您的品牌靈魂

大晃茶業紮根於南投名間鄉紅土地，我們不僅是茶葉的供應者，更是您品牌最堅強的戰略夥伴。我們編織這本目錄，旨在為您提供全方位的茶葉解決方案。在競爭激烈的飲品市場，茶底決定了品牌的生命力。大晃提供**「一站式風味開發」**，讓您的每一杯飲品都喝得到土地的厚度。



專屬風味研發（R&D）

根據您的需求調整焙火程度、發酵度，打造市場上唯一的獨家茶底。透過標準化加工與大數據品管，解決商用茶最擔心的「批次風味差異」。協助調整泡法參數，確保前端門市能完美還原高品質茶韻。



職人工藝之作

Craftsmanship



DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



職人工藝的巔峰之作

針對高端市場與特色產品，大晃提供多款具備「高辨識度」的職人精品茶：傳統窰花系列：堅持「三窰、五窰」工法，不靠香精，僅用鮮花與茶葉深夜共處，打造香氣入骨的茉莉與梔子花茶。每一次窰製，茶葉都會吸附一層鮮花的精油成分。五窰意味著茶葉與五批不同的鮮花深度接觸，香氣的分子密度遠高於三窰。這就像漆油漆一樣，多刷幾層，色澤與厚度會更加紮實。



大晃茶業在製作窰花茶時，會根據當季鮮花的品質動態調整次數，確保每一批茶都能達到最完美的平衡。門市能完美還原高品質茶韻。



大地的安心承諾

Peace of mind promise

DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家

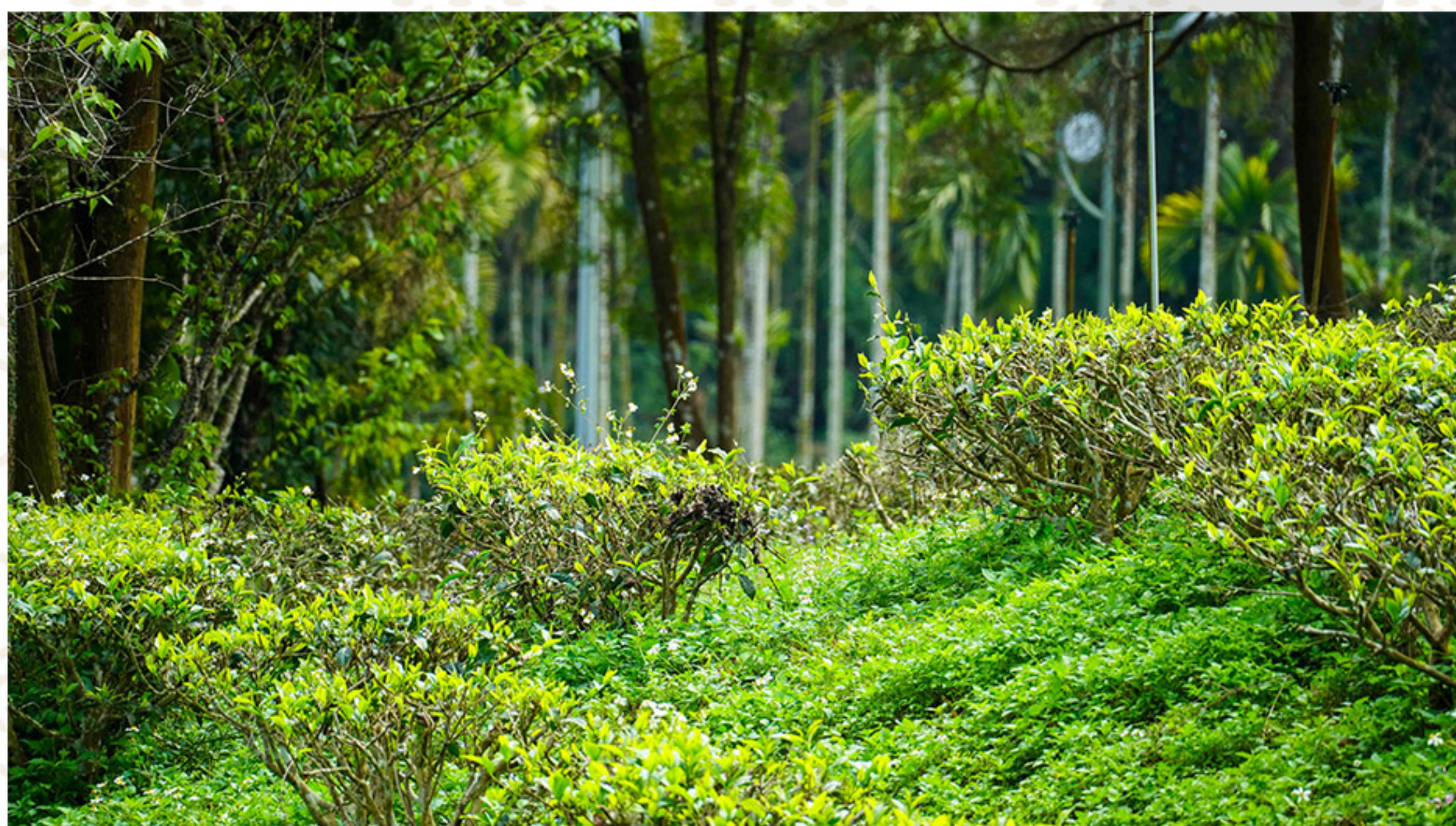


純淨大地的安心承諾

健康是現代消費者的核心考量。大晃的無毒系列讓茶葉「回歸自然」大晃茶業嚴格契作管理，透過專業茶園指導，減少環境干預，保留茶葉最純粹的天然回甘。第三方檢驗合格，每批次皆通過農藥殘留檢驗，提供完整檢驗報告。無添加、無負擔，讓每一口回甘都來自土地的純淨能量。



大晃茶業有機茶葉在這個追求健康與環保的時代，選擇一杯純淨無污染的好茶，既是對自身健康的重視，也是對地球環境的愛護。有機茶葉採用無農藥、無化肥的有機種植方式，保護生態環境，確保茶葉的天然純淨。



多樣化包裝服務

packaging services



DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



多樣化包裝服務：精準對應各種情境

我們提供多種規格包裝，滿足您從零售到商用的多元需求。精選南投名間在地好茶、客製化茶包製作服務無論是高山茶、金萱、烏龍或花茶，大晃茶業皆能依需求客製調配。提供多款茶包樣式（如三角立體包、平面袋、環保包材等），搭配創新包裝設計，展現專屬品牌風格，讓茶香不僅可口，更成為您品牌的延伸。



三角立體茶包

2.5g ~ 4g

標籤可客製



方型茶包

2.5g ~ 4g

標籤可客製



商用免濾包

60g ~ 100g

濾紙材質



商用精裝包

75g

標籤可客製



商用精裝包

100g

標籤可客製



商用精裝包

150g

標籤可客製

大晃茶業我們提供 客製化茶包製作服務，從茶葉選料、配方設計到包裝形象，都能依品牌需求量身打造。每一包茶都蘊藏台灣茶的靈魂與工藝精神。

DA HUANG

大晃製茶



商用茶葉的專家



層巒疊翠，山的記憶也是歷史的陳跡。山水流瀉，人間桃花源。名間松柏嶺地區適合茶葉深耕厚植，大晃茶業從茶樹的培育，茶菁摘採烘焙，一點一滴，累積專屬的品牌價值，替消費者帶來茶葉獨特的芬芳濃郁。淡淡飄逸的茶菁，是青草自然與空氣的對話，人們默默在這自然化育的流轉之中，擷取所需，試圖將遞嬗的山間歲月，留下壺裡杯間的一泡清甜，50 餘年來，流瀉山水的平靜。山中搖曳的樹影，濁水溪畔的清翠，闡述著雲霧間，綠葉在高山特有海拔的清氣。浸潤在茶湯中，像溪水般，映照著大晃不停歇的堅持。

Surrounded by greenery, the mountains are witnesses to history. The natural environment with streams and mountains create a heaven on earth. The Songboling area of Mingjian Township is suitable for tea trees. From the cultivation of tea trees tea picking and backing, Da Huang has formed unique brand value, providing customers with the special fragrance of tea.

The aroma of tea in the air is an exchange between the land and the air. As humans, we live among nature, supplied with what we need, and transforming our moments throughout the years into cups of sweet aromatic tea, flowing 50 years of movement into tranquility. As the trees sway in the mountains, streams continue to accompany the nearby greenery, and trees on the mountaintop remain their unique refreshing figure. Immerse in the tea, reflecting the unwavering perseverance of Da Huang.

D a H u a n g

商用嚴選茶

C a t a l o g



DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



|| 大晃 · 紅茶 BLACK TEA ||

全發酵(100%)，輕焙火。台灣特有紅玉種，葉型條索、烏黑鮮活；湯色紅玉，香似薄荷微甘甜，口感涼爽帶韻回甘。另有阿薩姆紅茶，糖香濃郁活潑，茶湯強勁具收斂性。

DAHUANG Black Tea is strongly flavored but still pleasing to drink. It can be consumed hot or cold and may be mixed with additional additives.



RFAW

赤虎紅茶

風味：醇、滑
香氣：嫩香



ROP(AU3)V

春醒紅茶

風味：厚、鮮
香氣：栗香



RCW

丹頂紅茶

風味：濃、甘
香氣：高爽



RBRV

夏夜紅茶

風味：和、甘
香氣：毫香



RBOPBW

赤龍紅茶

風味：和、爽
香氣：老火



RF(AU3)V

清秋紅茶

風味：厚、和
香氣：陳香

DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



■ 錫蘭 · 紅茶 ■

空山古城，有湖而靜美。斯里蘭卡的紅茶，依偎著康緹湖畔，享受沉靜。歲月更迭，運送的是繁華和離別，但山中的靜湖，讓人哪裡都不想去，只想靜靜的待著。不論你是王公貴族，甚或是販夫走卒，走過這麼一個連春風都沉醉的靜謐，也都想好好暫停自己的時間，留下契合寧靜的部分靈魂，品嚐山與湖的滋味。



ROP1(VT)Z

古城錫蘭紅茶 茶味重者，適合調奶飲

風味：醇、滑
香氣：陳香



RFBOP(MB)Z

山湖錫蘭紅茶 茶味重者，適合調奶飲

風味：甘、厚
香氣：清香

DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



茶葉比例

條狀原葉約壺底 1/4、碎型茶葉約壺底 1/5；杯泡約 3-5g 即可，若要添加牛奶、奶精置茶量請加倍



沖泡溫度

以 100°C 左右沸水沖泡，若使用的茶葉為嫩葉（例如：蜜香紅茶），需降溫至 85-90°C



沖泡時間

第一、二泡約 60-90 秒，第三泡起往後遞增 50 秒，好的茶葉沖泡次數可達 6-7 次，若為碎型茶葉沖泡次數約 2 次左右，沖泡時間約 30 秒



DA HUANG

大晃製茶



商用茶葉的專家



蜜香紅茶 Honey Black Tea

醉人的沉香，是私釀的珍藏。不是酒，比酒更能醉人。茶與
蜜的雙重極致，茶香與蜜香纏繞堆疊最上乘的風味

山林珍釀，徐徐沉香。

楓火秋存，不動真澄。

This intoxicating fragrance is a private treasure. This tea is more
intoxicating than wine, the feast with tea and honey creates an
exquisite combination of lingering flavors.

Treasure of the Mountains: Bursts of Fragrance

Autumn Leaves: Transparent



|| 蜜香 · 紅茶 ||

選用小綠葉蟬咬過的茶樹，做高度的發酵，帶出「著涎」的
香氣與甜味，造就香氣優雅、口感清甜的蜜香紅茶。



RHAW

楓紅蜜香紅茶

風味：醇、和
香氣：栗香



RHBW

楓月蜜香紅茶

風味：濃、潤
香氣：栗香

D a H u a n g

大晃製茶

T e a F a c t o r y



DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



綠茶 Green Tea

綠是人類感受自然最原始的顏色，從嫩芽冒出肥沃的土地，
生命力總喜歡把耀眼奪目的光芒，隱藏在舒服的綠色背後，
透過喉間一點點柔軟甘苦，回歸自然初衷。

Green is the most natural color. From the instant the buds appear
from the nourishing soil, life often hides its glamour behind the
pleasing green. Enjoy nature with the sweet flavor.



|| 大晃 · 綠茶 GREEN TEA ||

層層疊疊的青，輕輕溫柔地環抱著這個城市。溫潤涼爽的植物，特別眷顧匆忙的世界。拿著一杯充滿生命力的青，彷彿世界都因為你靜止。綠茶屬於未發酵茶，採收的都是茶樹的嫩葉，內含豐富的多酚物質，不適合用剛沸騰的水沖泡，沖泡時間也不宜過久，以保留茶香與茶葉物質活性。



GOPA(XTV)V

松濤綠茶

風味：鮮、醇
香氣：青香



GM(XA)V

松下深蒸煎茶

風味：和、鮮
香氣：嫩香



GMW

雲霧蒸青綠茶

風味：鮮、爽
香氣：毫香

D a H u a n g

大晃製茶

T e a F a c t o r y



DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



大晃 · 茉莉綠茶 JASMINE GREEN TEA

奧古斯都的鬱金香，曾經風華一時，跟著偉大王朝，散布濃郁芬芳的花香，灑滿顏色在單調的土地上。



S1031W

春紅花茶

風味：甘、濃
香氣：清鮮



S4E(DM)C

築香花茶

風味：濃、爽
香氣：陳香



S1008W

夏艷花茶

風味：甘、醇
香氣：高鮮



SGP(AU3)V

耀光花茶

風味：清、高
香氣：醇香



S1017W

秋真花茶

風味：甘、厚
香氣：清高



SP(AU3)V

初豐花茶

風味：甘、鮮
香氣：清香

DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



茶葉比例

壺底鋪滿即可，杯泡約 6g 即可，
比例依個人喜好濃淡調整



沖泡溫度

降溫至 75 — 95°C 沖泡



沖泡時間

沖泡時間約 1-1.5 分，可沖泡次數
約 3-4 次



D a H u a n g

大晃製茶

T e a F a c t o r y



DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



|| 大晃 · 文山包種茶 GREEN TEA ||

層層疊疊的青，輕輕溫柔地環抱著這個城市。溫潤涼爽的植物，特別眷顧匆忙的世界。拿著一杯充滿生命力的青，彷彿世界都因為你靜止。產自北部坪林高海拔山區的文山包種茶，清香、細膩、優雅，沖泡時飄逸自然花香，滋味清爽甘甜，如聆賞一曲雅樂。

Light curing, the appearance is straight and tight, the color of the loose tea leaves is jasper and vivid, the color of the tea is crystal-clear with light-yellow-golden color, and the taste is delicate with natural flower fragrance and have plentiful after-taste which can last long time in the mouth



H4014W
清焙青

風味：甘、醇
香氣：焙香



H4020W
清山青

風味：甘、爽
香氣：清香



H4009W
清水青

風味：醇、滑
香氣：生青

DA HUANG

大晃製茶

商用茶葉的專家



茶葉比例

壺底鋪滿即可，杯泡約 6g 即可，
比例依個人喜好濃淡調整



沖泡溫度

降溫至 75 — 95°C 沖泡



沖泡時間

沖泡時間約 1-1.5 分，可沖泡次數
約 3-4 次

D a H u a n g

大晃製茶

T e a F a c t o r y



烏龍 Oolong

沒有青澀的初戀窘迫，不是貧乏的日暮西下，在將熟未熟之間，錨定一個精巧的平衡。就好像一個人。剛褪下湧動稚嫩的外衣，卻又保有彈性，絕不世故沉悶，恰到好處。歲月航行在清澈蔚藍的水面，映照容納隨時接踵的變化。

烏龍就是這樣傳承著文化。

The tea inherited a thousand years of Golden mean culture, moderated, flexible and not extreme. It based on a precise balance between immaturity and maturity.

大晃 · 烏龍茶 OOLONG TEA



T2030W

青龍烏龍茶

風味：和、醇
香氣：焙香



T-2016W

朱雀烏龍茶

風味：厚、醇
香氣：炭焙香



T2007W

白虎烏龍茶

風味：濃、醇
香氣：老火



TXAW

玄武烏龍茶

風味：甘、醇
香氣：清鮮毫香



TXBW

黃龍烏龍茶

風味：甘、醇
香氣：深焙清香

茶葉比例 壺底鋪滿即可，杯泡約 5-8g 即可

沖泡溫度 以 100℃ 左右沸水沖泡

沖泡時間 第一泡 60 秒，第二泡 50 秒，第四泡 1 分 20 秒，第六泡 2 分 05 秒，第七泡 2 分 50 秒，好的茶可以泡到 8 泡，第 8 泡 3 分 30 秒



普洱 Pu'er

俯仰天池，雲霧繚繞的豐美孕育紅褐的真誠。人間仙境裡有著古老傳說，點滴都像是塊凝滯，未經雕琢的紅寶石，閃爍著內斂醇厚的光芒。柔可以淡如輕煙，濃可以重如潑墨，品茗也同時品著一幅藝術。

The ancient said that when you look into your tea cup with your heart, you will see the tea was filtered by earnest, every tea drip is like uncarved and brilliant Ruby born down into the tea cup which was wreathed by the steam. Thin is as suave as the mist, thick is as heavy as the ink. Simultaneously, sipping tea is like appreciating a master piece.

雨墨春秋 - 墨春 Rain of the Ages: Mo Chun

竹岡夜月 - 月竹 Moon in Bamboo Forest: Yueh Chu

大晃 · 普洱茶 PUER TEA



PAC

磚革普洱茶

風味：甘、醇
香氣：陳香、烟香



PBC

滇古普洱茶

風味：和、醇
香氣：陳香、烟香

茶葉比例

壺泡約 8g 左右，適合以中大型壺沖泡

沖泡溫度

以 100°C 左右沸水沖泡

煮泡時間

溫潤泡煮 30 秒（加入 160ml 沸水），第一泡煮 1 分鐘（加入 800ml 沸水），第二泡煮 2 分鐘（加入 800ml 沸水），爾後每泡遞增 1 分鐘，切勿煮過久，會使茶葉稍加苦澀！

一般沖泡時間

將 3g 的茶葉放入杯中，使用 150ml 水沖泡 5 分鐘



經典茗茶

Classic Tea



雪楊 Hsueh Yang

霧楊雪留青 - 蒸菁綠茶

The Misty Clouds of the Mountain - Steamed Tea



天峰 Tien Feng

月盈日天明 - 阿里山烏龍

The Full Moon and Bright Day - Alishan Oolong



梅峰 Mei Feng

櫻映秋霜紅 - 梨山烏龍

Autumn Red - Lishan Oolong



合峰 Ho Feng

雲掩問客松 - 大禹嶺烏龍

The Snow on the Pine Trees - Dayuling Oolong



古峰 Ku Feng

紅薔倚修竹 - 杉林溪烏龍

The Red Rose and Bamboo -
Sun-Link-Sea Oolong



圓峰 Yuan Feng

翠立柏常萱 - 阿里山金萱

The Green Upright Tree - Alishan Jin Shuan



品 味 大 晃 · 口 感 醇 厚

製茶工藝而聞名確保茶葉保留了最佳的風味和香氣



客服傳真：049-2580145

詢問專線：049-2581011 / 049-2581012

詢問信箱：tahuang.a168@msa.hinet.net

官方網站：<https://dhteaexpo.com/>