

不只是供應商，更是您的研發後盾

大晃抹茶粉都能提供精準的風味支援，更擁有專業團隊協助客戶進行菜單開發。從職人等級的濃抹茶到清爽的抹茶氣泡飲，大晃都能為創意提供最強力的後盾。

輕鬆開創茶飲事業

打造獨特茶飲品，引領市場潮流！

隨著健康意識抬頭與大眾對飲品品質要求的提升，抹茶已成為不可或缺的市場亮點。大晃茶業誠摯邀請各界業者、通路商及茶飲愛好者，親自品鑑這抹「入骨」的抹茶魅力。現場將有專業茶師示範沖泡技術，並提供一對一的原料諮詢服務。

客服傳真：049-2580145

詢問專線：049-2581011 / 049-2581012

詢問信箱：tahuang.a168@msa.hinet.net



dhteapxo.com



@842nmtnt



50年製茶底蘊，淬煉出這一抹「入骨」的香氣。



 **大晃**

DA HUANG
Tea Factory
創業50余年

引領飲品新風尚

誠邀蒞臨體驗

大晃茶業股份有限公司

DA HUANG TEA INDUSTRIES CO., LTD.

匠心淬鍊的軌跡 | 一抹純粹，如何誕生？

在當前全球茶飲與烘焙市場中，「抹茶」已從一種傳統飲品演變為象徵質感與風味層次的文化符號。而在台灣這座茶葉王國中，大晃茶業股份有限公司（Dahung Tea）憑藉著超過 50 年的製茶經驗，成功將傳統工藝與現代科技融合，成為全台最完整的抹茶粉原料供應商與專業生產工廠。



現代化生產數據化供應鏈商業優勢

作為全台領先的專業生產工廠，大晃茶業在技術研發與硬體設備上投入巨大資源。為了留住茶葉最原始的「鮮靈」質感，我們建構了完整的精密生產線。從原料進廠到成品包裝，每一道工序皆符合嚴格的食物安全標準。透過精準的數據管理，大晃能確保每一批抹茶粉的品質始終如一。



鑑定抹茶粉的等級



科學定義的翠綠 | 現代高科技下的抹茶等級鑑定

抹茶的品質，不該只是視覺的猜測，更是一場精準的分子科學。我們引進現代食品科學儀器，全面解構抹茶的「色、香、味、形」。透過數據化、光譜化的嚴格鑑定，排除人為誤差，確保每一批茶粉都符合最頂級的國際標準。

「用科技，換取無法複製的品牌競爭力。」

品質絕對穩定透過數據監控微調製程，不受氣候影響，每批出貨品質皆精準如一。研發效率提升70%，餐飲與手搖品牌主可依據數據報告，直接推算茶湯與鮮奶、水果的物理融合度，縮短新品開發週期。

抹茶粉商品系列

大晃提供全台最完整的抹茶原料供應線，針對不同的應用需求，精確劃分產品等級與風味特性。



我們深信，抹茶不應止步於茶碗之中。我們將頂級抹茶作為「基底」，結合果實的鮮甜、氣泡的躍動與植物奶的醇厚，開啓一場屬於現代生活的綠色風味革命。

鹽芝士岩抹茶（Sea Salt Cheese Foam Matcha）：

嚴選儀式級抹茶製作的濃郁基底，覆蓋上一層如雲朵般輕盈的帶鹽芝士奶蓋。一飲而下，先是鹹甜交織，茶韻回甘。

青檸抹茶通寧（Matcha & Tonic）：

手工現刷抹茶注入冰鎮通寧水，點綴新鮮萊姆片。茶香的微苦與碳酸的清爽相互碰撞，是夏日午後最具生命力的感官解藥。

白桃翡翠泡泡（White Peach Matcha Sparkler）：

甜美的白桃果泥沉澱在杯底，上方懸浮著濃郁抹茶，攪拌瞬間，粉嫩與翠綠交織出最動人的視覺饗宴。

単なるサプライヤーを超え、貴社の開発パートナーへ

大晃の抹茶粉は正確な風味を再現。職人級の濃抹茶から炭酸飲料まで、専門チームがメニュー開発を強力に支えます。

お茶ビジネスへの参入を、もっとスマートに。

独自ブレンドの一杯で、次世代のトレンドをつくり出せ。

カラダに心地よく、心に贅沢な一杯を。抹茶は今、新しい時代のスタンダードへ。私たち大晃茶業は、芯まで惚れ込むような抹茶の深い魅力を分かち合うため、特別な品評会を企画いたしました。職人技が光るお茶の仕立て方を間近でご覧いただきながら、最適な原料選びを1対1でじっくりご提案いたします。お茶ビジネスの未来を広げるヒントを、一緒に見つけてみませんか。

ファックス：+886-49-2580145

ホットライン：+886-49-2581011 / +886-49-2581012

メール：tahuang.a168@msa.hinet.net



dhteaexpo.com



@842nmtnt



50年の執念が醸す、骨の髄まで染みる究極の香。



大晃

DA HUANG
Tea Factory
創業50余年

茶飲市場の新たなトレンドを
牽引し、風味と品質を兼ね備えた
新しい体験をご提案します。

大晃茶業股份有限公司

DA HUANG TEA INDUSTRIES CO., LTD.

匠心軌跡 | 一滴の純粹はどう生まれるか？

世界の茶・ベーカーリー市場で抹茶は伝統飲料から質感と風味を象徴する文化へ。台湾の茶王国で、創業50年以上の大晃は伝統製法と先端技術を融合し、台湾最大級の抹茶原料・製造拠点として樹立。



【最先端の生産ラインとデータ管理がもたらす優位性】

台湾をリードする大晃茶業 (DA HUANG)は、技術開発と最新設備へ投資を惜しみません。茶葉本来の「みずみずしい鮮度」を閉じ込めるため、最先端の精密生産ラインを構築。原料の搬入から包装まで全工程で厳格な安全基準をクリアしています。さらに徹底したデータ管理により、すべてのロットでブレのない均一な最高品質をお約束します。



【抹茶の格付けを、科学の眼で】

抹茶の品質は五感の推測ではなく、精密な「分子科学」の領域です。当社は先進の分析機器を導入し、抹茶の「色・香・味・形」を徹底解明。データとスペクトル解析による厳格な鑑定で主観による誤差を完全に排除し、すべてのロットで最高峰の国際基準を満たす品質を保証します。

「テクノロジーで築く、真似できないブランドの競争力」

データ監視による微調整で、気候に左右されない絶対的な安定品質を実現。全ロットで均一なクオリティをお約束します。さらに製品開発効率を70%向上。データから茶汤とミルク、フルーツとの融合度を直接演算できるため、新商品の開発サイクルを劇的に短縮します。

抹茶パウダー商品シリーズ

台湾最大級のシェアを誇る大晃 (DAHUANG) の抹茶原料供給ネットワーク。長年の製茶技術と品質管理により、用途別に最適化された多彩なグレードをご提供します。



抹茶を製品価値を支える基盤素材と捉え、色・香り・旨味を精密に設計。大晃 (DAHUANG) は製造現場が求める本物の品質を追求しています。

セレモニア・スタンダード (Sea Salt Cheese Foam Matcha)

儀式級抹茶に、ふんわり軽やかな岩塩チーズフォームを重ねました。まろやかな塩味と甘みが調和し、豊かな抹茶の余韻が広がります。

抹茶レモントニック (Matcha & Tonic)

極上抹茶を冷たいトニックウォーターに注ぎ、ライムを添えました。ほろ苦い抹茶と爽快な炭酸が織りなす、夏にぴったりの一杯です。

白桃マッチャスパークラー (White Peach Matcha Sparkler)

白桃ピューレと濃厚抹茶を重ねた華やかなドリンク。桃の甘みと抹茶の旨みが溶け合い、美しい彩りと味わいを楽しめます。

More Than a Supplier
Your Product Development Partner

Da Huang Matcha Powder provides not only premium matcha ingredients, but also comprehensive product development support.

Build Your Tea Beverage Business with Ease

Create Signature Tea Beverages and Lead Market Trends

From handcrafted tea beverages and specialty desserts to innovative matcha drinks and trending beverage concepts, our experienced team helps brands transform ideas into market-ready products.

Contact Information

Sales Hotline:

+886-49-2581011

+886-49-2581012

Customer Service: +886-49-2580145

Email: tahuang.a168@msa.hinet.net



dhteaexpo.com



@842nmtnt



大晃

DA HUANG
Tea Factory
創業50余年

Leading Beverage Innovation
We Welcome You to Experience the Difference

Over 50 Years of Tea Craftsmanship,
Brewing the Aroma That Inspires Every Sip.

DA HUANG TEA FACTORY

DA HUANG TEA INDUSTRIES CO, LTD.

How Premium Matcha Powder Is Made

Located in the heart of Taiwan's tea-growing region, Da Huang Tea Industries combines more than 50 years of tea manufacturing expertise with modern technology, establishing a complete matcha ingredient supply system and professional production facility.



Modern Manufacturing Excellence

As a leading professional tea manufacturer, Da Huang continuously invests in advanced production equipment and R&D capabilities. From tea leaf sourcing and processing to packaging and quality assurance, every step follows strict food safety standards and precision management systems.



Understanding Matcha Powder Grades



Science-Based Matcha Evaluation

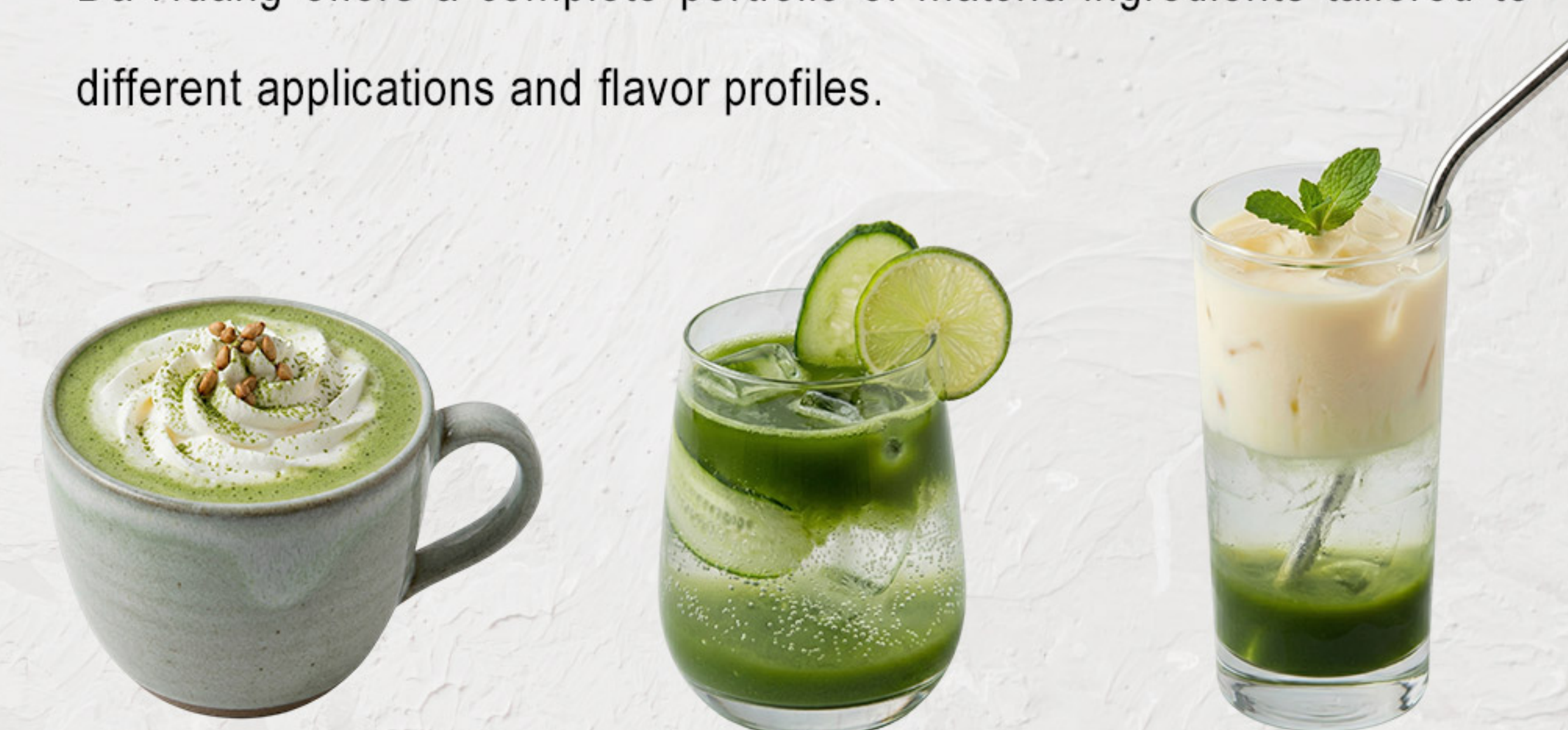
To ensure consistency in color, aroma, flavor, and texture, Da Huang utilizes modern food science instruments and standardized evaluation methods. Through digital analysis and optical measurement systems, we minimize human subjectivity and maintain the highest international quality standards for every production batch.

Technology Creates Competitive Advantage

This precision also enables us to accelerate product development and improve compatibility with ingredients such as milk, fruits, and flavor systems, helping customers shorten their product launch cycles.

Matcha Product Applications

Da Huang offers a complete portfolio of matcha ingredients tailored to different applications and flavor profiles.



Our carefully graded matcha powders allow customers to select the most suitable product for their specific beverage and food requirements.

(Sea Salt Cheese Foam Matcha) :

Premium matcha serves as the foundation of this beverage, topped with a smooth and creamy sea salt cheese foam.

(Matcha & Tonic) :

Freshly whisked matcha is combined with sparkling tonic water and fresh citrus slices. The refreshing bitterness of tea and the crisp carbonation create a vibrant and energizing drink perfect for modern lifestyles.

(White Peach Matcha Sparkler) :

Sweet white peach puree forms the base of this beverage, layered with aromatic matcha. When stirred together, the vibrant green tea and fruity sweetness create an eye-catching visual presentation and refreshing taste.