

# Tea power

## 紅茶の成分

生の紅茶には様々な有効成分が含まれているのですが、製造過程で失われてしまったり、お湯に溶け出さない成分があったりするため、飲み物としての紅茶の有効成分は、主にカフェイン、タンニン、タンパク質になります。カフェインは苦味成分、タンニンは渋味成分でいずれも緑茶や烏龍茶に比べ紅茶の方が豊富です。紅茶のタンニンの主成分はカテキン類です。また健康効果の高い紅茶フラボノイドという抗酸化物質も含まれています。紅茶のタンパク質はテアニンという旨味成分です。これはアミノ酸の一種で、カフェインを抑えやわらかな飲み口にしてくれます。

タンパク質 (テアニン)	紅茶の旨味と甘みの成分となります。神経を落ち着かせてリラックスさせるほか、紅茶の飲み口を穏やかにします。
カフェイン	カフェインは、大脳を刺激して感覚や思考の働きを高める働きがあり、昔から眠気を覚ますことで知られています。
タンニン (カテキン類、 紅茶フラボノイド)	渋みの一種。カテキン類・ポリフェノールを含む。最近ではポリフェノールの一種の『紅茶フラボノイド』が体を守る抗酸化物質として注目されています。

## 紅茶の効能

### ●ダイエット効果

紅茶は今、アメリカで注目されている飲み物で、タンニンが脂肪を分解する働きが強く、特に中性脂肪が増えるのを抑えるため、食事中にワインやビールと同じようにテーブルに置いて、一緒に取るという方法が目立っています。ダイエットを最も効果的に考えるのであれば、スポーツする前に紅茶を飲み、運動するのがよいと言われています。脂肪はエネルギー源として活用され、結果としては脂肪が少なくなり痩せてくるはずですが。ただし、紅茶はカロリーがないので、紅茶だけ飲んで激しい運動をするのはおすすめできません。少量の甘味を加えたり、またティーフードを食べながら紅茶を飲んで体を動かせば健康的にも安心。

### ●抗菌作用

紅茶テアフラビンが、サルモネラやボツリヌス、チフス菌、赤痢菌、コレラ菌、腸炎ビブリオなど、一般的な食中毒細菌に対して殺菌効果があることが知られています。一方、ポリフェノールは、乳酸菌やビフィズス菌などには影響を及ぼさないため、腸内細菌の比率は善玉菌が増え、便秘と下痢の双方に効能を示します。また胃炎、胃がんの原因といわれるピロリ菌に対する殺菌性も認められました。

### ●動脈硬化・高血圧の予防

タンニンの中のエピガロカテキンガレードには、血液中のコレステロールの濃度を下げる働きがあります。

### ●老化防止

タンニンの強い抗酸作用は、ビタミンC、E、と同等、またはそれ以上の効果を発揮し、美容効果が期待されます。

### ●ガンの予防

カテキン、紅茶フラボノイドには体に悪い活性酸素を抑える抗酸化作用があり、紅茶の飲用がある程度がんの予防に効果があると考えられています。

### ●インフルエンザの予防

紅茶に含まれるカテキンには、ウイルスの活性を抑え、感染を防ぐ効果があります。ウイルスの種類に関係なく、紅茶テアフラビン、カテキンがウイルス粒子を凝集させ、感染力を失わせます。しかし、あくまで予防効果のため、細胞内に入り込み増殖し始めたウイルスには効果はありません。紅茶でうがいをするとう予防になります。

### ●消臭効果

茶の匂いの吸着力は古くから知られています。タンニンは脱臭効果を持ち、ニンニク臭や魚のトリメチルアミンに対し、脱臭する力を持っています。使用後の紅茶ティーバッグ活用方法として、包丁の臭み取りや冷蔵庫内の脱臭に用いられています。

### ●利尿作用

カフェインは新陳代謝をよくし、利尿作用を促します。

### ●疲労回復とストレス解消

カフェインには覚醒作用、大脳刺激作用、疲労回復作用などがあります。神経を適度に興奮させ、疲労感やイライラなどのストレス解消に効きます。

# Tea flavor

## 日本の水に合わせたブレンド

### ヌワラエリア

紅茶といえばヨーロッパですが、ヨーロッパの水は”硬水”と呼ばれるもので、水の成分自体が日本の”軟水”とは異なります。輸入紅茶は硬水に合わせてテイ스팅されていますが、SPOONでは日本の水に合うようにブレンドした、日本人の口に合う紅茶を作っています。硬水に多く含まれる酸化カルシウムは、紅茶のおいしさのもととなるタンニンが溶けるのを妨げ、本来の香りや水色が浸出しないようにしてしまいます。ヨーロッパ(特に英国)でミルクティーが好まれるのはこのためです。一方の軟水は成分や味わい、香りが抽出されやすく、水色も澄んだ美しい色に仕上がります。日本の水質”軟水”に注目してブレンドした茶葉は、渋み、苦みをおさえ、紅茶本来のおいしさを味わっていただけます！紅茶の色はきれいな水色(すいしょく)をしています。澄み切った水色の紅茶からたちのぼる香しいフレーバーは、ムレスナの紅茶の醍醐味と言えるでしょう。

## 身体にやさしい天然香料

### 香料の秘密

世界では現在、食品の薬物添加を含め、様々な危険物質がとり上げられていますが弊社が取り扱う茶葉にこのような心配はおりません。200年もの長い歴史を持ちISO9001にも認証されている世界最古の香料会社スイスジボダン社(シンガポール支社)により生産された香料のみを使います。WHO(世界保健機構)とFAO(食品農作物機構)にも認可されているジボダン社のこの香料は、果汁から天然抽出するエキスを使い従来の噴霧式ではなく茶葉と植物性のグリコーゲンを使い、ハンドブレンドして自然乾燥させるという最もオーソドックスな製法で作る為、これ以上ないナチュラルなテイストに仕上がります。

## ムレスナジャパンオリジナルのフレーバーブレンド

海外で売られているムレスナ社のフレーバーティーは一般的にストロベリーティーやアップルティーといった「シングルフレーバーティー」です。しかしムレスナジャパンではこれらのシングルフレーバーティーを混ぜ合わせ、「ブレンドフレーバーティー」として販売しています。これはムレスナジャパンのDavid.K氏のブレンド技術と天然香料を使用するムレスナのリーフによって誕生しました。「もも」と「いちご」をブレンドした「ももいちご」はお互いの香りを引き立て合い、味の幅を広げています。そのバリエーションは無限に広がるので、楽しみ方も多種多様なのです。