

華·剛·茶·業

·HWA GUNG TEA·

HGT

臺灣精品莊園茶
TAIWAN GONNENSUITE TEA

SINCE 1911

茶產業虛實產銷整合 創造市場新商機

華剛茶業 杜蒼林執行長

以人為本，以茶為根
分享品味，傳遞幸福

We sincerely care about humanities and people who work with the tea and all of our Consumers
We spread happiness and fulfillments , by sharing the knowledge and good tastes of the tea

華剛茶業第五代 杜蒼林

【經歷】

- 華剛茶業有限公司 執行長
- 國立中興大學 講師 – 專業茶葉品評課程
- 優良菁英老店「泉芳茶莊」第五代傳人
- 南投縣仁愛鄉華崗茶葉生產合作社— 創社理事主席
- 臺灣百大MVP經理人 2018
- 臺灣食品科學技術學會 傑出食品企業家 2021
- 榮獲農委會 科技農企業 菁創獎 2021
- 榮獲2022 中華民國金商獎 優良菁英老店 代表
- 日本台灣茶協會 顧問

【學歷】

- 國立臺中一中
- 東吳大學經濟系

【事蹟】

- 轉型華剛成為全臺首間通過 ISO22000:2005 & HACCP 雙項認證，以及茶葉產銷履歷驗證的製茶廠
- 2013-2021年連續五屆通過臺灣農糧署衛生安全茶廠評比-最高榮譽之「特優五星級茶廠」
- 臺灣，日本，法國，比利時，大陸 等海內外茶葉評鑑大賽榮獲多項大獎



國立中興大學講師 2014 ~ NOW / 茶品評中高級 通過

國立中興大學聘書 (103)校人聘兼字第294號

敬聘

杜蒼林老師為本大學農業暨自然資源學院生物產業管理進修學士學位學程兼任講師級專業技術人員，聘期自一百零四年二月一日至一百零四年七月三十一日止。

校長 李德財

中華民國一百零三年七月


茶葉感官品評專業人才能力鑑定合格證書 Certificate for Professional Talent of Tea Sensory Evaluation

茲證明下列應試者參加行政院農業委員會茶業改良場舉辦之「茶葉感官品評專業人才能力鑑定」考試，達到鑑定項目的授證標準。

This is to certify that the examinee has passed the indicated level of the Certification for Professional Talent of Tea Sensory Evaluation held by Tea Research and Extension Station.

姓名：杜蒼林

Name：Tsang-Ling Tu

身分證字號 ID No. 

生日 Date of birth: 

鑑定等級：中高級

Certification level：High-Intermediate

證書號 Certificate No.：HI0003-2022

有效日期 Data of expiry：2027.08.04

行政院農業委員會茶業改良場
場長

蘇宗振

發證日期 Date of issue：2022.08.05



國立中興大學聘書

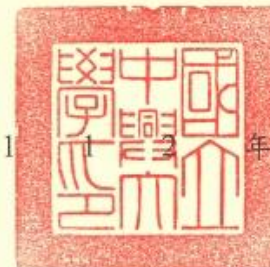
(112)校人兼聘字第144號

敬聘

杜蒼林教師為本大學農業暨自然資源學院生物產業管理進修學士學位學程兼任講師級專業技術人員，聘期自113年2月1日起至113年7月31日止。

校長 薛富盛

中華民國 113 年 6 月



目錄

1

關於華剛

2

農業科技.虛實整合

3

未來願景





關於華剛



五代傳承 百年茶莊

Since 1918



華崗（南投縣仁愛鄉海拔最高處）2500 M

雲端精品莊園茶生產者





新竹

I-lan (宜蘭)

Miao-li (苗栗)

苗栗

宜蘭

Fweng-yüan (豐原)

台中

華剛製茶廠

華剛製茶廠

台中市

Tai-chung (台中)

21

(彰化)

Chang-hua

14Z

彰化

14D

Nan-tou (南投)

南投

14甲

14

9丙

(花蓮)

11丙

1

Tou-liu (斗六)

花蓮

華崗 五區



連續五屆 農糧署衛生安全茶廠評鑑 特優五星製茶廠

2013 2015 2017 2019 2021



產製銷合一

高海拔
精品莊園茶園栽培
管理 產製



泉芳茶莊



百年茶莊
茶葉零售批發
茶品體驗

華剛茶業



北陽辦事處
品牌經銷代理
聯名品牌合作
異業客製開發

茶園：華崗五區



HGT 華剛茶 品牌



農業科技 虛實整合

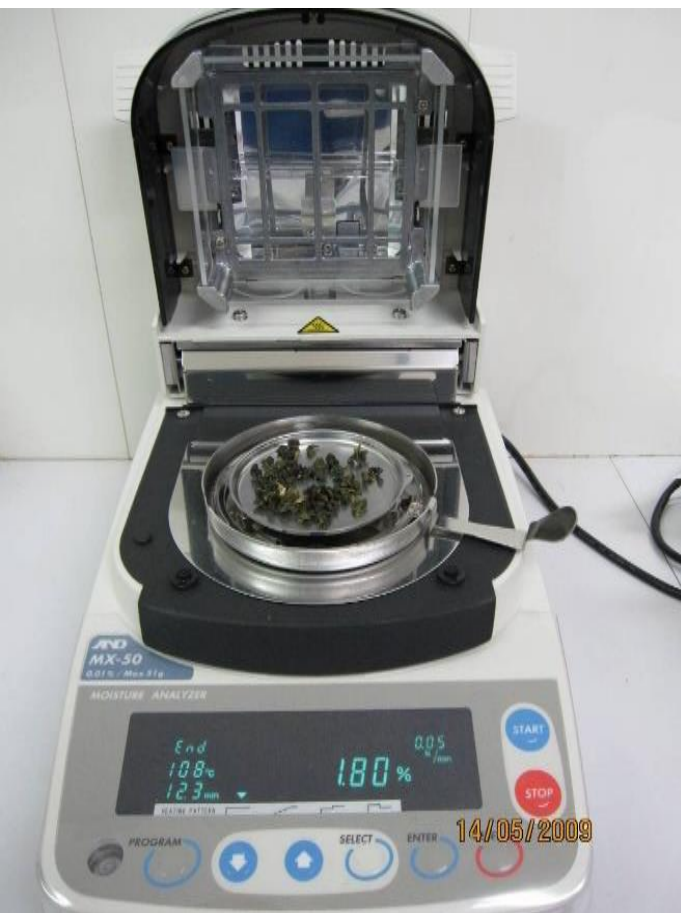
遭遇的困境

1. 人才傳承：缺乏數據化，多憑製茶師傅經驗判斷，難以傳承與品質控管
2. 茶品眾多，紙本庫存、客戶資料較難掌控
3. 發展品牌後，對B2C顧客行為喜好掌握度低，無法精準行銷



運用 科學化設備 管理製茶變因與參數

- 率先於 2006 年運用**水分檢測儀**，用於茶葉植體水分檢驗
- 測量茶菁水份在各製作階段水分含量變化，藉此提高茶菁走水與發酵氧化的掌握度，提高茶葉品質
- **紅外線測溫槍** 掌握每個環節的溫度轉變



農委會科技處 與 茶業改良場 輔導 發展智慧農業



華剛 數位化 產銷管整合 作業系統開發計畫 農委會/農科院 / 茶業改良場 共同輔導



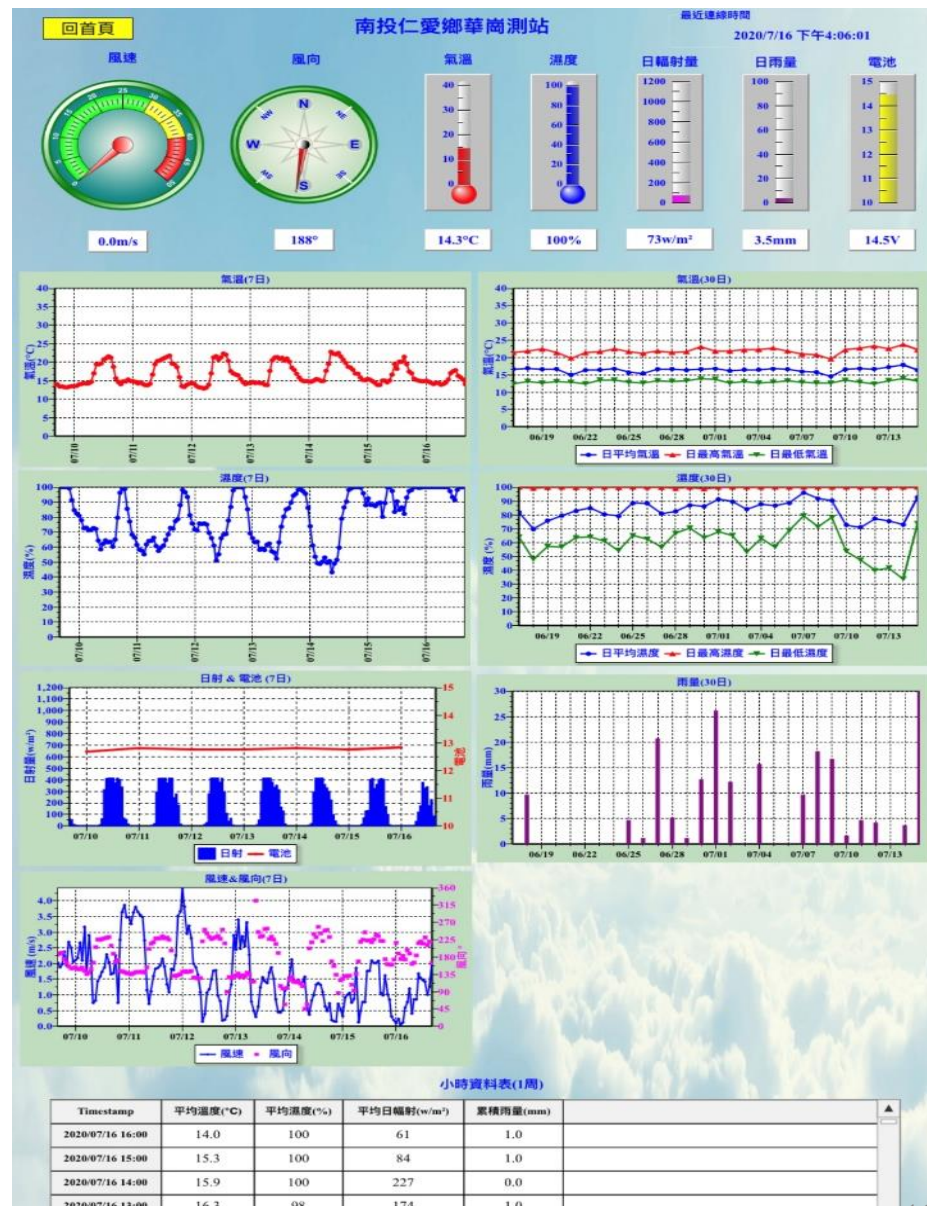
茶業改良場 輔導合作建置氣象站，微氣候監測



茶業改良場合作
田間微氣候監測站建置



- 日溫差
- 日均溫
- 濕度
- 年雨量
- 日雨量
- 輻射量
- 低溫警示
- 風速
- 風向



全世界首創 製茶過程 參數數據紀錄



感測設備_紀錄監控製程溫濕度變化 / 製茶參數大數據累積



製茶過程 參數數據紀錄 – 強化 品質穩定

感官品評測試對照 茶葉品質

製程溫濕度變化 / 製茶參數大數據累積



提升 茶農團隊與茶品 競爭力

- 配合農委會優質茶集團產區與TGAP產銷履歷認證
- 輔導華崗茶葉生產合作社社員及契作農民，推行茶葉產銷履歷，共同強化安全用藥、衛生安全及源頭追溯

< 建立產銷團隊系統 >

邀請產官學者專家對農民講習

輔導社員及農民參與專業講習課程



2013

邀請茶改場文山分場
巫嘉昌分場長與曾信光股長講習



農藥暨資材(肥料)廠商
為農民指導安全用藥用肥



提升茶葉、行銷專業知識

絕佳風土地理條件
高規格科學化管理
百年傳承茶業工藝

世界最好烏龍茶在臺灣



立足台灣 國際口碑

2016 日本世界綠茶大賽 雙項 最高金賞大獎





法國 AVPA 世界茶葉大賽 多次榮獲金獎 及 多項大獎



百年老店華剛茶業再度 榮獲2019法國巴黎「世界茶葉大賽」 一金獎，二銅獎及二項風味特別獎！

HGT華剛茶品牌，於2016獲得中華民國商業總會頒發金商獎；同年也在日本世界綠茶大賽中，勇奪雙項最高金質大獎，及兩岸「十大伴手禮：雙年度金獎」，備受國際市場肯定；2018華剛茶業榮獲法國巴黎「世界茶葉大賽」勇奪一金獎三銀獎及二項美食特別獎，2019獲獎，更證明臺灣好茶不僅深受華人喜愛，更征服了歐陸廣大民眾的味蕾！

全球限量300組的莊園頂級好茶 - HGT華剛天地 傳世真藏禮盒，內罐是請日本百年製罐職人：日東製罐，限量手工匠刻罐，每罐都是獨一無二的工藝品，輔以皮質外盒，內外兼修更添高雅貴氣！禮盒內含當年度最頂級產區，海拔2500公尺梨山華崗的清香烏龍，果香烏龍與烏龍紅茶的套裝紀念禮盒。

華剛茶業電話(04)2526-6364 www.hgtea.com.tw

2018

1金獎，3銀獎
2個風味特別獎

2019

1金獎，2銅獎
2個風味特別獎

2020

1金獎，3銀獎
6銅獎

2022

1金獎，1銅獎
2個風味特別獎

揚名國際 世界美食四大賽之一

比利時 Monde Selection 「世界品質評鑑大賞」



2021 第60屆 **2金獎，1銀獎**

越在地化 越國際化 全世界獨一無二的寶島 臺灣



2022日本世界綠茶評比 再度榮獲 **最高金賞大獎**

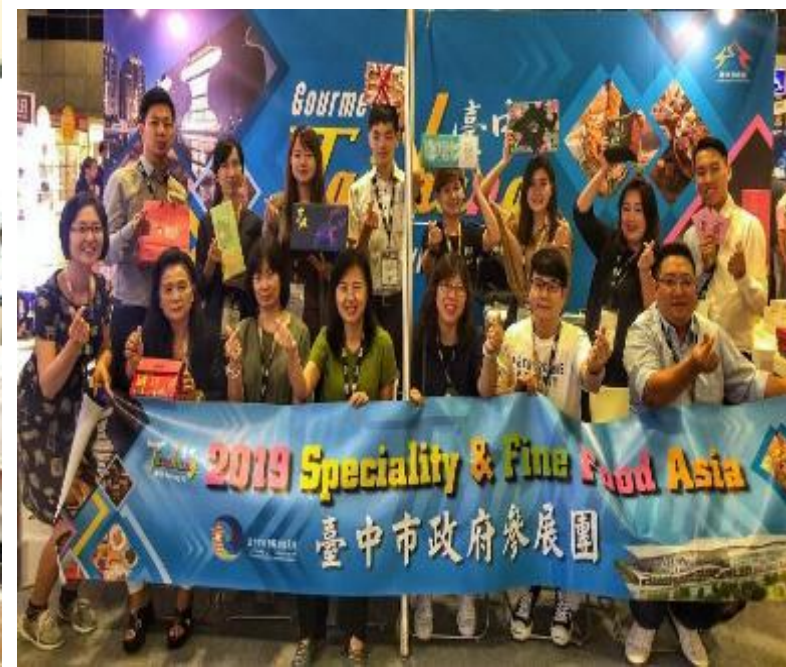
線下實體 品味體驗

配合新南向政策，參加國際展覽 深度行銷

2017年受農委會邀請
菲律賓「菲律賓臺灣形象展」

農科院邀請
「2019馬來西亞農業資源暨農機展」

隨臺中市政府經發局
新加坡
「2019亞洲特色食品展
暨餐飲酒吧展」



受邀國際茶葉交流活動，開拓國際市場

2016受邀至美國拉斯維加斯
世界茶展World Tea Expo

國際茶葉演講與推廣，以科學角度
傳遞臺灣擁有好茶的獨特條件



日本「中國茶文化協會」邀請

活動報告 セミナー レポート

台中老舖・泉芳茶莊

講師の杜蒼林先生が副總經理を務める華剛茶業は、台中市豊原区にある泉芳茶莊が母体の企業です。
泉芳茶莊は1923年に創業後、台湾各地の茶産地を回り、お茶づくりのノウハウを蓄積していきました。1979年には凍頂烏龍茶の産地である龍谷農会主催のコンテストで特等賞を受賞するなど、優れた品質のお茶を生産する実力派の茶莊として発展しました。

大禹嶺茶区の開発

泉芳茶莊は高山茶の可能性にいち早く着目し、大禹嶺茶区の開発を行った茶莊でもあります。
開発に当たっては、文山包種茶と凍



杜蒼林先生プロフィール

華剛茶業・副總經理。台中市豊原区にある老舖茶莊・泉芳茶莊の五代目。保護責任者杜毅仁愛郷華剛茶業生産合作社副理事長を務めるほか、台湾の国立中興大学にて茶葉品質課程の講師も務める。

オープンセミナー「生産者が語る梨山高山茶」

協会では年2回、著名な講師の方をお招きし、オープンセミナーを開催しています。今回のオープンセミナーは、協会初となる海外からの講師をお迎えして開催いたしました。
生産者ならではのお話満載だった講座の様子をご紹介します。
(文・写真/編集部取材誌)

頂烏龍茶の製造技法を組み合わせ、清らかな香りと厚みある喉ごしを兼ね備えた、新しいスタイルの高山烏龍茶を目指したのだそうです。



華剛にある製茶工場 (写真は同社提供)

標高 2500mの製茶工場

現在、華剛茶業では梨山茶区に複数の茶園を有し、梨山でも有数の生産量を誇ります。その拠点となるのが、標高 2500mの華剛地区にある同社の製茶工場です。

製茶シーズンには、1日に2000kgほどの生葉が持ち込まれることもあり、毎日360〜720kgの荒茶を生産しているそうです。

この工場は、梨山の緑い自然環境でも安定した製茶ができるよう、さまざまな設備を導入し、数多くの工夫がなされているそうです。工場設備の近代化も進めており、2013年には工場の衛生安全面について、政府から最高位の5つ星に認定されたのだとか。

近代化と華剛ブランド

同社が培ってきた梨山高山茶の生産ノウハウを引き継ぎ、新しい時代の茶葉会社として近代化を進めているのが5代目の杜蒼林先生です。

新たに自社のブランド「華剛茶」を立ち上げ、ISO22000 認証を取得するなど、品質と安全性を目に見える形で高めています。また、プライダル用キフト商品の開発や中国本土への販売も行っているそうです。

日本でも昨年静岡で開催された世界お茶まつり 2013 や今年の FOOD EX JAPAN などに出展されており、今後の展開が期待されるそうです。

梨山茶区のアラまし

ここから、梨山高山茶の生産現場のお話に入ります。まずは梨山の環境についてです。

梨山茶区は3000m級の山が連なる中央山脈にあり、台中市と南投縣、花蓮縣の境目付近に茶園が分布しています。標高は1600m〜2600mです。

梨山茶区の中の主な産地には佳陽、梨山、福寿山、碧綠沢、大禹嶺、華剛、翠巒などがあります。講演では、これらの産地の写真をスライドで紹介させていただきます。

講演の1週間前には梨山でも雪が降ったそうです。南国のイメージの台湾ですが、梨山は高地ゆえに雪が降るほど冷涼な場所なのです。

梨山茶区は標高1600m〜2000mの地域でこそ、春・秋・冬の3〜4回茶摘みができますが、2300m以上の地域では、冷涼なため春と冬の年2回の収穫しかできないそうです。

梨山茶区で生産されているお茶の品種は、多くが青心烏龍種で、鉄觀音種も少数あるそうです。烏龍茶が主ですが、最近では紅茶も開発されています。

会場では、同社の清香烏龍茶、少し発酵度が高い花香烏龍茶、煎煎を加えた焙火烏龍茶、梨山紅茶の4種類を試飲しましたが、どのお茶も大変好評でした。

2014年、2018年至日本當地演講，介紹推廣臺灣梨山好茶



邀請外賓 實際 體驗臺灣好茶，增加 海外合作機會

日本外賓梨山體驗製茶

2015年邀請日本當地從事茶葉相關產業的日本人，讓他們更了解與信任梨山好茶

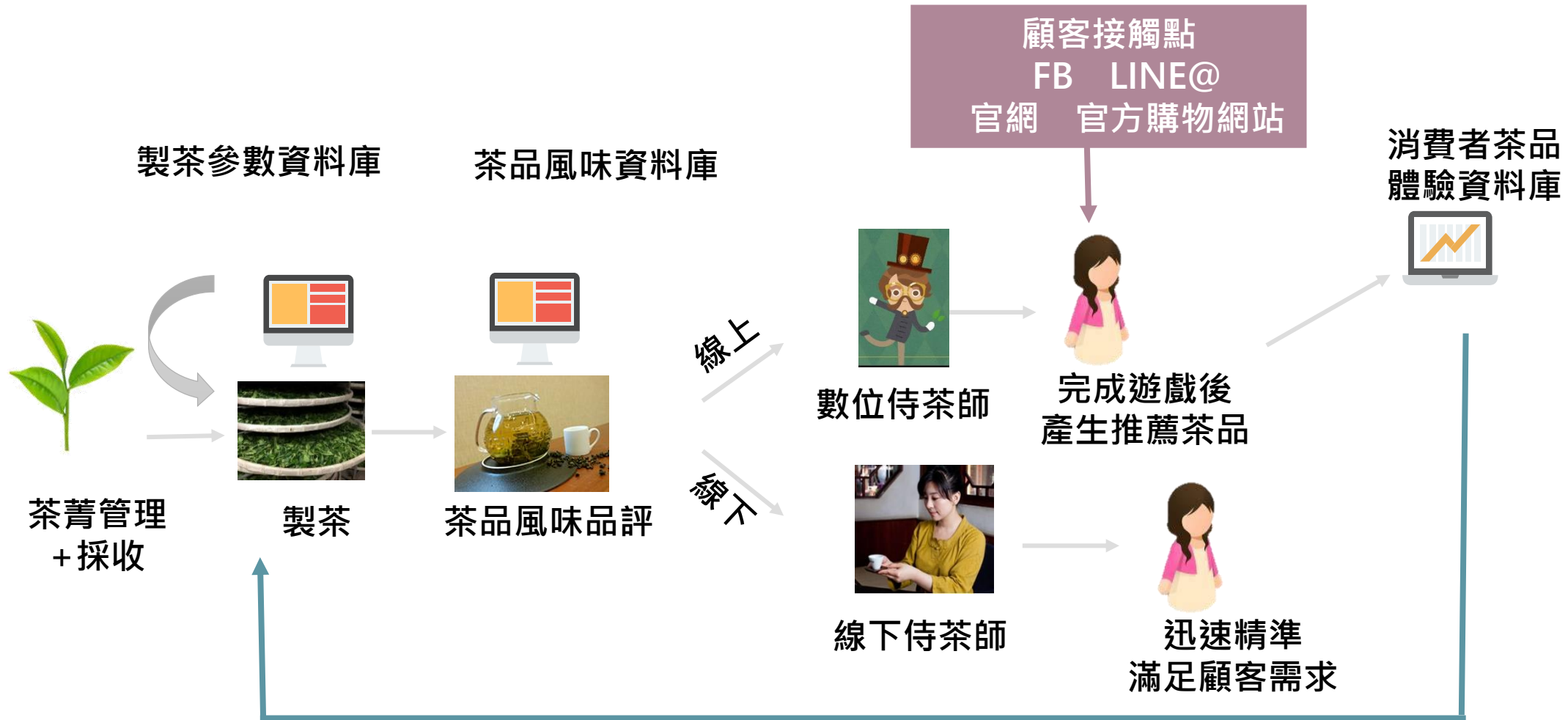


台灣烏龍茶研習(TOST)

來自歐美與中東地區茶葉相關的進口商、批發商、茶餐廳、評茶師、作家與媒體等人，深入體驗與品評臺灣好茶



虛實整合，數位侍茶師 線上測驗



- ✓ 將消費者分析回饋生產部，生產符合當下市場趨勢之茶品
- ✓ 預測消費者喜好及下單量，進而規劃茶品生產種類及數量

線上問答
精準行銷

確認喜好
提升效率

數位侍茶師

Tea Sommelier
華剛茶業
侍茶師
以人為本，以茶為根，分享品味，傳遞幸福

侍茶師
品味測驗



加入華剛茶業官方LINE帳號
完成以下程序
即可獲得侍茶師推薦茶禮
以及線上商城購物金50元



- STEP 1 -

華·剛·茶·業
HWA GUNG TEA
HGT

侍茶師
以人為本，以茶為根，分享品味，傳遞幸福

參加侍茶師測驗
請點下方選單
「參加測驗拿好禮」



參加測驗
拿好禮!

立即購買

- STEP 2 -

華·剛·茶·業
HWA GUNG TEA
HGT

華·剛·茶·業
HWA GUNG TEA
HGT

Tea Sommelier
華剛茶業
侍茶師
以人為本，以茶為根，分享品味，傳遞幸福



華·剛·茶·業
HWA GUNG TEA
HGT

數位侍茶師

華·剛·茶·業
HWA GUNG TEA
HGT

午餐後的你，想來點水果點綴，
第一個出現在你腦海
的水果是哪種？

清爽可口的水梨

清甜的蘋果

香氣濃郁的百香果

蜜韻的龍眼

- STEP 6 -

侍茶師
以人為本·以茶為根·分享品味·傳遞幸福

完成測驗後，點選「體驗茶香」
填寫資料即可獲得推薦茶禮

華·剛·茶·業
HWA GUNG TEA
HGT

以下為您推薦適合的茶品，
這道巡茶之旅結束後我們會寄出給您，
在家也能有茶香五感體驗。

華剛水舞-高山紅茶
高山天然熟果木吐香
蜜風回甘
風味：木質香/蜜香/熟果甜香

華剛水舞-梨山紅烏龍
高海拔孕育出的紅褐琥珀
濃潤熟果果韻·蜜香甘甜
風味：龍眼/熟果梅香/烤果蜜香

如果您想一起體驗臺灣茶的美好，
請留下您的收件資料，
我們將會寄出小杜老師推薦的茶品給您。

點我，體驗茶香

離開

- STEP 10 -

華·剛·茶·業
HWA GUNG TEA
HGT

- 回答7題情境式問題，系統會產生推薦的茶品
- 消費者可以得到推薦茶品體驗包
- 幫助消費者了解自己喜歡的茶品風味，建立信任良善互動

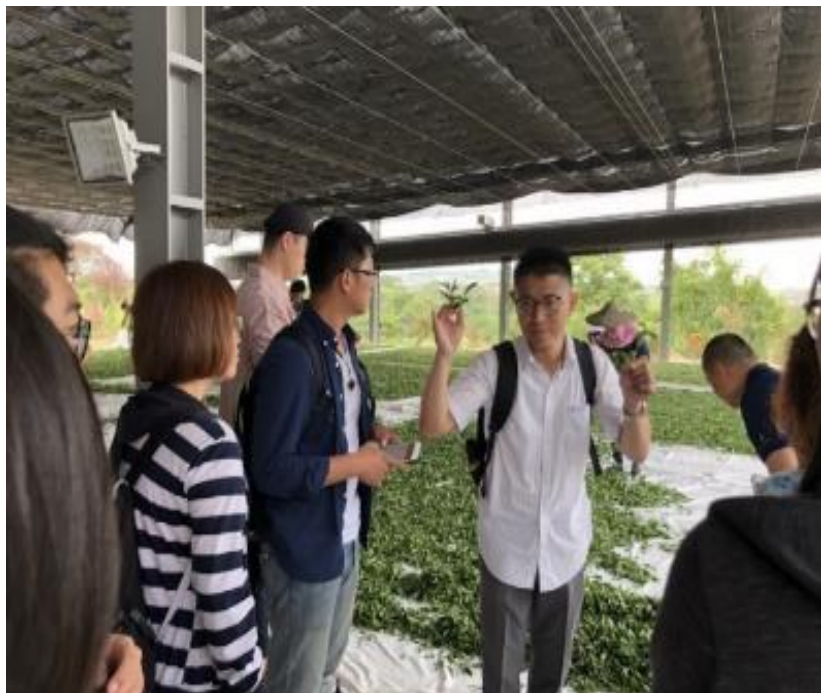


人才培養 永續發展

培養產業人才，厚植茶產業人力資源，永續傳承

國立中興大學
「茶葉品評」講師 (2014~)

- 透過實務操作加上產區參訪，讓學生了解完整茶產業鏈
- 學生張芸綺 (雪見茶業)於2018年榮獲農委會評選之臺灣百大青農



培養人才，厚植專業人力資源，永續傳承臺茶產製工藝



茶業改良場 魚池分場 實習體驗 知識+經驗 傳承



世界頂級烏龍茶 在臺灣



智慧農業
產業升級



培養人才
永續傳承



臺灣風土
極致品味



以人為本，以茶為根
分享品味，傳遞幸福

THANKS



華剛茶業

420 臺灣 臺中市 豐原區 北陽二街180號

T+886-4-25266364

F+886-4-25266611

hgtea1918@gmail.com

www.hgtea.com.tw

