

投稿類別：

觀光餐旅類

篇名：

泡沫紅茶店的歷史與競爭對手

作者：

曹啓業。國立溪湖高中。高二 15 班
莊宜洙。國立溪湖高中。高二 15 班
賴淑婷。國立溪湖高中。高二 15 班

指導老師：

黃慧娟老師

壹●前言

飲茶，是我們中國一直以來的歷史，由最原始的水，變化到口味多變的飲料，經過了許久的改變、創新，也讓中國飲茶的文化，大大的往未來更進一步。之所以會選擇這個題目，是因為對泡沫紅茶有著特別的回憶，記得以前飲料店非常的稀少，如果要喝飲料，只能到超市購買，選購的種類雖然包羅萬象，但總只有泡沫紅茶能吸引我，因此希望可以透過這次的調查，讓我對泡沫紅茶有更深的印象。

到底是什麼原因會讓泡沫紅茶店變得這麼熱門？我們蒐集了許多資料以來探討以下的議題，探討的題目分別是「泡沫紅茶店的飲料歷史」、「泡沫紅茶店的飲料的材料與製作過程」、「比較泡沫紅茶店的飲料與一般鋁箔包的飲料差別」，最後提出對泡沫紅茶的觀點。

貳●正文

一、泡沫紅茶店的飲料歷史

泡沫紅茶於西元 1983 年，出現於台中市陽羨茶行(春水堂的前身)

「泡沫紅茶」風氣的創始人正是劉漢介先生；**劉漢介先生年近四十，帶著一副黑邊眼鏡，有著濃厚的書卷氣，讓人難以相信他竟是四家茶坊的負責人。(註一)**但是他究竟是為什麼會想到研究、「泡沫紅茶」這個新鮮的行業？劉漢介先生說過，小時候父親一邊拿著小茶壺沖泡茶葉，一邊和朋友聊天，心中總是以為泡茶、喝茶是大人們才能做的事情。一直到長大，劉先生心中仍有個疑問，他認為傳統文化須向下紮根，而「飲茶」這項華麗的傳統文化為何無法在青少年的世界裡推廣開來呢？也許是「老人茶」的稱謂令他裹足不前吧！

民國七十年，劉漢介先生大學畢業後，就任於中興啤酒廠的技術師，在一次因緣際會下，前往日本觀光，看到師傅拿著一個白鐵罐搖晃杯子調酒，這時，他突然靈機一動；因為，以往他不停地思索著一個問題，那就是，**難道我們一定要飲用傳統式熱騰騰的茶嗎？青少年不是們更適合冰涼、甘甜的大杯飲料嗎？更何況台灣的氣候四季如春，活潑好動的消費者，對於混合了傳統茶香與現代口味的冰涼飲料，或許更可以使他們感受到清涼暢快的感覺吧！(註二)**

因此，原本在公賣局任職的劉漢介先生，在三十歲左右，決定要離開原本安定的工作環境，投入改善傳統飲茶方式的事業裡。由於到了一個新的創意環境，劉漢介先生便積極地將自己的理想化為行動，經過多次不段地實驗改進，他發現用奶粉、果糖及冰塊混合後調製出來的紅茶，因為茶中的皂素經過搖晃後，會產生細碎的泡沫，而因為劉太太無意間說了一句「這看起來好像肥皂泡」，歷時十餘年不衰的泡沫紅茶就此開始。而台中陽羨春水堂就在這時候改寫一頁中國茶史。味道甘美香醇，並且在杯子上緣會浮出一團泡沫，因此，就定名為「泡沫紅茶」。

「泡沫紅茶」一推出之後，便造成了轟動，其原因正是產品的定位正確，訴求的消費者也如預期般的可以接受。因為「泡沫紅茶」不論是賣場的氣氛格調，或者是產品的特色，以及價格有別於傳統的「老人茶」，是一項專門為年輕消費者設計出來的產品。



(圖一)



(圖二)

劉漢介自小在茶鄉成長，因此知道“紅茶”可以調成許多種飲品，剛開始他先試著將紅茶和冰開水裝入白鐵罐內搖晃，發現倒出的紅茶裡頭，居然有大量的泡沫，而茶葉的香氣，更是香醇誘人。(註三)之後他又調製了許多各種不同口味的紅茶，藉由不同的分量、不同的佐料，完成了許多種口味，並逐一記錄下來，這往後便成了員工們調製飲料的標準要領配方。

在調製方法上，泡沫紅茶是使用雞尾酒用的雪克杯 (shack)，將傳統的紅茶、綠茶，或是烏龍茶，搭配上各式香料後，搖製成具有泡沫的各式飲品，而且口味豐富多變，可以滿足各種消費者。

劉漢介先生首次在台中市開店，名為陽羨茶坊(春水堂之前身)，剛開始仍然兼從事泡功夫茶，後來他的研究發現，他研發的泡沫紅茶，非常受到消費者的歡迎。於是決定擴大店面，以仿古的江南造型裝潢，搭配字畫

及一些民俗文物，並以泡沫紅茶為主要招牌飲品，果然一砲而紅，更成為往後泡沫紅茶連鎖店的先驅。

優雅而寧靜的木質裝潢、原木的桌椅、壁上的中國山水畫，正迎合了青少年喜好復古的心態，而風味特殊的各式清涼調味茶，也滿足了人們喜好新鮮刺激的味覺，再加上一杯「泡沫紅茶」的價格在二十元至六十元之間，更是講究情調、經濟能力有限的青少年所能負擔的。第一家店開在台中，只有三十平方米，一半賣茶葉茶具，一半賣自創的泡沫紅茶，冷茶項目只有四種，茶食只有茶葉蛋，一杯茶賣台幣十二元，三個月下來，業績卻超過茶葉茶具，使得紅茶成為主要招牌。

劉漢介先生自從在四維街推出了「泡沫紅茶」成功後，也使台中的飲茶文化帶動了台灣「賣茶」的新情境，由於符合市場需求，因此從民國七十二年，在短短的幾年之內，「泡沫紅茶店」竟如雨後春筍般標新立異了出來，並且風靡了整各台灣。目前台中市的「泡沫紅茶」專賣店皆富有特色，每家店的主人也非常用心在氣氛、情調的營造。

傳統的茶道冷飲化，使泡沫紅茶成為一個流行名詞，也迅速的虜獲了許多年輕人的口味。

根據台中春水堂企劃行銷楊惠茹小姐的說法，當初研發泡沫紅茶的過程，始自老闆劉漢介先生在民國七十一年到日本遊玩時，看見日本咖啡館內服務生用雪克杯 (shack) 調酒，回台灣後更嘗試使用調酒器將熱茶、糖漿及冰塊以經過設計的程式比例，調泡出泡沫綿細的紅茶，並命名為《泡沫紅茶》，使得當時的台中，刮起一陣雪克杯的泡沫紅茶文化。(註四)



(圖三)

二、泡沫紅茶店飲料的材料與製作過程

珍珠奶茶 (圖四)

材料： 1. 「150ml 熱紅茶」
2. 「30ml(1oz)糖水」
3. 「2 大匙奶精粉」
4. 「1 匙粉圓」(謝美美、張瑛紹，2007)
5.冰塊適量
製作過程：1.將材料 1 到入雪克杯中再加入材料 3 用吧叉匙攪拌均勻。
2.加入材料 2 攪拌均勻，在加入材料 4。
3.最後再加入材料 5。
4.搖盪均勻冰冷為止。
5.先打開最上面的頂蓋，倒一些奶茶到杯子裡。
6.再打開過濾蓋，把其餘的珍珠奶茶倒出來。
備註：珍珠煮法
1.水先煮沸再加入粉圓，攪拌至粉圓浮於上層，轉為中小火。
2.「煮 15 分鐘後，放入燜燒鍋燜 1 小時」。(謝美美、張瑛紹，2007)
3.1 個小時之後取出來，以冷開水沖涼。
4.最後將粉圓加入適量的糖漿，並攪拌均勻。

泡沫綠茶

材料： 1. 「200ml 綠茶」
2. 「1oz 糖水」
製作過程： 1.將雪克杯放入八分滿冰塊。
2.倒入綠茶、糖水。
3.搖盪均勻、倒入杯中。

木瓜牛奶(圖五)

材料： 1. 「200g 新鮮木瓜」
2. 「8g 糖包」
3. 「150ml 鮮奶」
4. 「少許碎冰」(謝美美、張瑛紹，2007)
製作過程： 1.木瓜去除外皮、籽，切成小塊(謝美美、張瑛紹，2007)
2.把材料全放入果汁機，打均勻。
3.再將成品倒到杯子裡。

三、比較泡沫紅茶店的飲料與一般鋁箔包的飲料差別

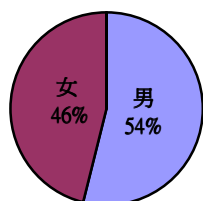
鋁箔包飲料當中添加了許多化學成份與防腐劑，所以可以存放較久；而泡沫紅茶店所賣的飲料未必都是品質保證的好茶，因為現代人都較喜歡重口味的飲品，因此市面上出現了很多噴過香精的茶葉，香味重，又不會有茶本身應有的苦味。(註五)很多飲料店的老闆爲了迎合市場上的需求，紛紛放棄了純天然的茶葉，而去使用含有化學成份的香精茶，但至少香精茶沒有添加防腐劑，可是相對的，飲料店販賣的飲品存放時間，也就比較短。

鋁箔包的化學藥劑比較多，而外面飲料專賣店販賣的奶茶有的是泡紅茶包再加上奶精粉，而一般家庭的作法是牛奶加紅茶，營養度就差了一大截。

以下，我們針對泡沫紅茶店做了一些統計：

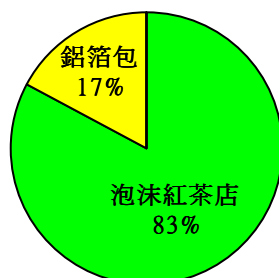
(一)性別

不論是男生，或者是女生，在生活中都是需要喝到水的，以下是男女前往購買之比例。



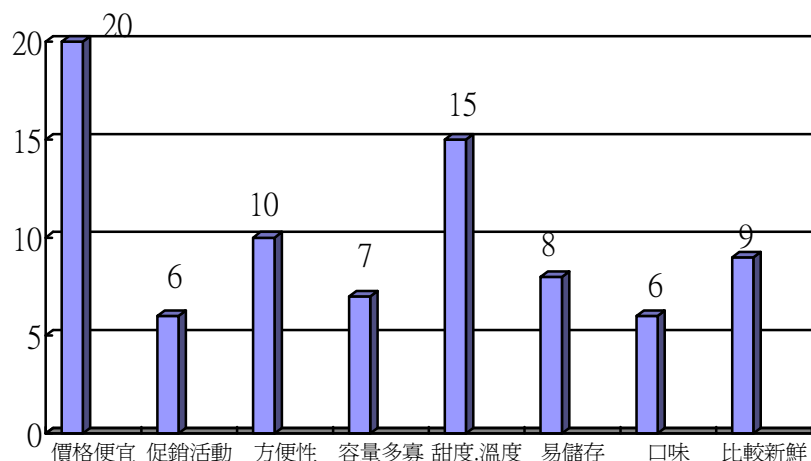
(二)選擇

飲料，分成了一般商店所販賣的鋁箔包，還有泡沫紅茶店所販賣的飲料。



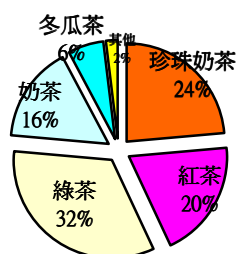
(三)原因

至於前往哪方購買，又分成了好幾個原因，包刮有價格是否比較便宜、促銷活動、方便性、容量多寡、甜度.溫度、易儲存、口味、比較新鮮等，以下做了統計：



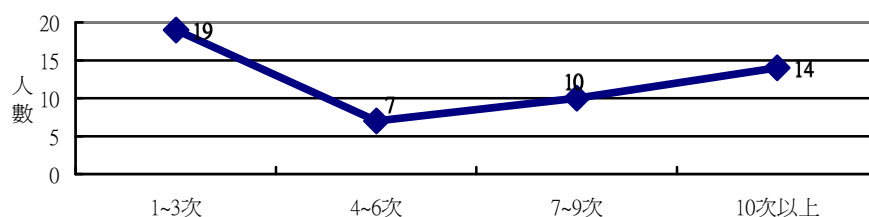
(四)飲料種類

購買的選項，則又多了好幾種選擇性，以下是一班購買的總類：



(五)次數

以下是客人一週到泡沫紅茶店的購買次數：



參●結論

泡沫紅茶店從以前到現在，真的做了相當大的改變，從以前的泡沫紅茶，演變到至今的木瓜牛奶，可以看出隨著社會的進步，資源的提升，飲食的種類也日益多變、日益精緻。

泡沫紅茶店所販賣的飲料與一般商店所販賣的鋁箔包，各有各的好處，沒有所謂的哪一方比較好；選購度完全要看消費者當時的方便性，因此，並不會對對方造成威脅性，也希望泡沫紅茶店可以繼續延續下去。

肆●引註資料

註一、Yahoo！奇摩知識+。99年2月20日、

<http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?gid=1005030105556>

註二、春水堂簡報。99年2月15日、

<http://www.icetea.com.tw/nomo3.htm>

註三、Yahoo！奇摩知識+。99年2月20日、

<http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?gid=1305083101292&q=1005030105556&p=%E6%B3%A1%E6%B2%AB%E7%B4%85%E8%8C%B6%E5%BA%97%E7%9A%84%E6%AD%B7%E5%8F%B2>

註四、春水堂簡報。99年2月15日、

<http://www.icetea.com.tw/nomo3.htm>

註五、Yahoo！奇摩知識+。99年2月20日、

<http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?gid=1007121409480>

圖一、Yahoo！奇摩圖片搜尋。99年2月19日、

<http://tw.image.search.yahoo.com/search/images?ei=UTF-8&p=%E6%B3%A1%E6%B2%AB%E7%B4%85%E8%8C%B6&fr2=tab-web&fr=yfp>

圖二、春水堂-珍珠奶茶創始者。99年2月15日、

<http://www.icetea.com.tw/>

圖三、Yahoo！奇摩圖片搜尋。99年2月19日、

<http://tw.image.search.yahoo.com/search/images?ei=UTF-8&p=%E6%B3%A1%E6%B2%AB%E7%B4%85%E8%8C%B6&fr2=tab-web&fr=yfp>

圖四、

謝美美、張瑛紹（2007）。飲料與調酒 I。台中市：文野。

圖五、

謝美美、張瑛紹（2007）。飲料與調酒 I。台中市：文野。