

# 紅奶茶與綠奶茶市場購買比較分析

類別：商業類

篇名：

紅奶茶與奶茶市場購買比較分析

作者：

蘇語漾。國立玉里高中。商三忠班。

塗美君。國立玉里高中。商三忠班。

指導老師：王政寰。

## 紅奶茶與綠奶茶市場購買比較分析

### 壹●前言:

爲什麼要選這題目?原因很簡單,那就是好奇。對茶類這方面平常接觸的比較少,然而要仔細瞭解它需要花時間做討論,以學生來說,最常接觸的飲品就是綠茶或紅茶,也因為出現在生活週遭,所以此來做題。我們以網路調查方式來做調查,並以大家常喝的飲料—紅茶來命題。本組討論範圍大部分以學生、上班族爲主,因爲上班族通常喝的大部分都是現泡茶或茶包類使自己提神,學生則較喜愛飲用鋁箔包類的飲品,所以這兩大類來做調查及討論。有幾次喝奶茶感覺到膩,反改喝奶綠,但後來發現其實奶綠的味道較沒奶茶順口,喝幾次又改喝奶茶了,所以想以這兩類來做比較。

### 研究動機

- 一.紅茶與其他茶的不同在哪?
- 二.紅茶加了牛奶稱奶茶,但爲什麼奶茶受歡迎程度遠遠高於奶綠?同樣以奶爲底,但賣出來卻大不相同,反而奶茶受歡迎。

### 研究方法

- 1.《文獻分析法》文獻資料分析法屬非反應類研究法之一,指的是從政府文獻或以前的調查中蒐集現成的資訊進行分析。文獻資料的來源包羅萬象,可以是政府部門的報告、工商業界的研究、文件記錄資料庫、企業組織資料、圖書館中的書籍、論文與期刊、報章新聞等等。其分析步驟有四,即閱覽與整理(Reading and Organizing)、描述(Description)、分類(Classifying)及詮釋(Interpretation)
- 2.《行動研究法》是指以小規模的介入實際情境,對當前事務中獨特問題的探究;通常由直接涉事的那些人負責執行,並對此一介入的效果作嚴謹的檢查,旨在促成某種獨特情境的改變。這種由工作者共同參與,謀求工作情境中當前問題之解決,評價並導正決定和行動過程的研究方法,就是行動研究法。故行動研究法的目的不在理論的發展或普遍的應用,而在於即時的應用,促進某種特殊情境的改變。

### 貳●正文:

#### 一·紅茶:

##### A.爲什麼紅茶命名爲「紅茶」?(註一)

叫紅茶的原因爲製作過程與綠茶不同,紅茶在加工時,會經過發酵的過程,而綠茶則完全不經過發酵。紅茶製作時,要先把鮮茶葉揉捻,讓細胞破裂,擠出汁液,然後等待發酵。發酵時會破壞葉綠素,綠色消失了,而後所含的鞣酸,在氧化作用下成了紅色的氧化物,所以才會有「紅茶」之名。

## 紅奶茶與綠奶茶市場購買比較分析

1.紅茶：發酵度達 80~90%的全發酵茶。製作過程不經殺青，而是直接萎凋、揉切，然後進行完整發酵，使茶葉中所含的茶多酚氧化成爲茶紅素，因而形成紅茶所特有暗紅色茶葉、紅色茶湯。（然必須注意的是，在英文中，紅茶並不稱「紅」茶，而稱 black tea）黑茶(red tea)：屬後發酵茶。製造上是在殺青、揉捻、曬乾後，再經過堆積存放的過程（稱爲「渥堆」），使之產生再次發酵，故而茶葉與茶湯顏色更深、滋味也更濃郁厚實。如普洱茶、湖南黑茶等都是著名茶款。

資料來源: <http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1004112200137>

### B.台灣花蓮有名的鶴岡紅茶復興小檔案(註二)

舞鶴台地所栽種的「蜜香紅茶」，也堅持不灑農藥及有機方式栽培，在小綠葉蟬的叮咬下，散發出濃郁的蜜香。日前，總統當選人馬英九在花蓮 LONG STAY 時，還特別住在舞鶴地區，體驗蜜香紅茶的採收和烘製過程，有了總統的加持，總統茶的價格也水漲船高。花蓮縣農業局長杜麗華說，舞鶴及鶴岡地區的紅茶，有別於傳統以產量爲主的栽種方式，而是以有機、人工方式栽培，在消費者重視養生的市場機制下，現已成爲優良的紅茶產區，不但獲得消費者的肯定，也和有機紅茶劃上等號，未來將在品質上力求精進，茶園豐富的自然生態，也將推廣成爲生態旅遊的行程之一。

2007 年台灣第一屆有機茶比賽「鶴岡紅茶一炮紅」榮獲『特等獎』

資料來源: <http://ffstainan.myweb.hinet.net/HeGunRedTea.html>

<http://www.libertytimes.com.tw/2008/new/apr/13/today-north4.htm>(自由時報)

## 二 .奶茶

各地方的奶茶和綠茶味道會有所不同原因在於出產的紅茶、綠茶和奶精使用的不同。

### A.奶茶與各國所稱呼的不同(註三)

奶茶是一種將茶和奶（或奶精、沖泡奶粉）混合的飲料，可加以調理飲用，世界各地都可見其蹤影，而此飲料的起源和製作方式則因各地特色有所不同。

#### 中國

中國北方的蒙古族、哈薩克族，柯爾克孜等均有製作奶茶的習慣。蒙古族的奶茶以磚茶、羊奶或馬奶、和以酥油煮成，加鹽調理使味道偏鹹；南方的港式奶茶又稱爲「絲襪奶茶」。

#### 中南半島

馬來西亞和新加坡的奶茶稱爲「拉茶」，製作方法與香港奶茶差不多，唯多一道「拉」的程序，

## 紅奶茶與綠奶茶市場購買比較分析

已成為講技巧的一門手藝。所謂「拉茶」即是將已煮好的奶茶由一個器皿高空倒入另一個器皿中，此過程會被重覆數次，高度的衝力被認為可以激發奶茶濃郁之香氣並使之滑潤均勻。但亦有人指這些工序欠缺衛生考量，可能對奶茶的品質構成負面影響。

### 3.英國

傳統的英式奶茶以茶為基礎，只用少量牛奶，杯的體積較少，一般於早餐、下午茶或晚餐後聊天時飲用。

資料來源:<http://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E5%A5%B6%E8%8C%B6>

### 4.香港的絲襪奶茶

絲襪奶茶是具香港特色的一種奶茶，是香港人日常下午茶（和早餐）常見的飲品。基本上，在香港茶餐廳供應的奶茶都是用「絲襪奶茶」的方式泡製。

#### a.源流:

所謂「絲襪奶茶」，是指沖出來的奶茶顏色像絲襪那樣。把煮好的錫蘭紅茶用一個疑似尼龍網的棉線網先行過濾，作用除了濾走茶渣以外，也使紅茶更香滑，然後再加入奶和糖。傳統的港式絲襪奶茶以三花奶水加入泡好的錫蘭紅茶。後來原創人（蘭芳園茶餐廳林木河先生）使用特製白布袋，但現在大部分人都會用一個棉紗網鑲在一個金屬框架內。由於此棉紗網染上奶茶色跟絲襪相似，加上經奶茶浸泡的尼龍網顏色與絲襪非常接近，有人就誤以為絲襪奶茶最初是以是用絲襪來過濾的。

資料來源 <http://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%8F%8D%E7%8F%A0%E5%A5%B6%E8%8C%B6>

### 三.綠茶:

綠茶的成份與功能和作用：

- 1.兒茶素類：對癌抑制作用、抗腫瘤作用、抗突然變異作用、去除活性氧作用、抗氧化作用、防止老化、降低血中膽固醇作用、抑制血壓上升作用、抗動脈硬化作用、抑制血小板凝集作用、抑制血糖上升作用、抗過敏作用、腸內微生物相改善作用、抗肥胖作用、抗菌作用預防飲食中毒、抗流行性感冒作用、預防蛀牙、預防口臭(消毒作用)
- 2.咖啡因：提神作用（除去疲勞感）、利尿作用、強心作用
- 3.維他命 C：抗氧化作用、消除壓力 預防感冒
- 4.β-胡蘿蔔素：對癌抑制作用
- 5.γ-氨基酸：降低血壓作用、抗氧化、增強免疫力
- 6.黃酮醇類：強化血管壁、預防口臭
- 7.多醣類：降低血糖作用
- 8.氟素：預防蛀牙

## 紅奶茶與綠奶茶市場購買比較分析

9.維他命 E：抗氧化作用 防止老化

10.茶氨酸：綠茶的美味成分、抗咖啡因作用、抗肥胖作用

<http://tw.myblog.yahoo.com/jw!Xw8mezyBBBLCaz5KRe4GEoI-/article?mid=2416>(註四)

### 四.奶綠

A.就是奶茶 + 綠茶！ 也有的店家是用“牛奶 “ + “綠茶 “！一般商家為省成本，多數以奶粉、或奶精調味！「為什麼飲料店有些會有奶綠？」人會進步，飲食文化也是會進步的！相對的也有會新口味的發明、出現！奶綠也是這樣出現的！再經過口耳相傳、大眾慢慢接受後，已經成了滿普遍的飲料！

<http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1406011311924>(註五)

B.詢問店家、學生、上班族各意見後統整以下幾點：

1.以店家來說，各飲料店奶茶和奶綠點購率分別以奶茶居高，客人也較常以奶茶加珍珠較少點奶綠加珍珠，因此以各店家區分奶茶明顯較奶綠喜愛度高。也因此奶茶受歡迎程度高於奶綠，及紅茶成本比綠茶低，則點單上較多以珍珠奶茶出現。

2.以學生來說，由於同年齡層的客人人都比較常點茶類加珍珠，因此以奶類來看，則奶茶分別高於奶綠。

3.以上班族來做統計，經由他們口述，奶茶口感較沒奶綠澀，喝起來較為順口，因此奶茶對上班族來說也是比奶綠較高接受度。

### 五.奶茶與奶綠的差別比較

A.為什麼奶茶受歡迎程度比奶綠高?

1.以價格的區分，奶茶比奶綠便宜，原因在於紅茶的成本比綠茶成本低。

2 由零售商來看，大部分擺設出來的奶茶種類往往比奶綠多。

3 詢問在飲料店打過工的朋友和同學，發現其實奶茶點的總是比奶綠多。

4 經過網路的調查，剛開始是由奶茶開始，而後才出現珍珠奶茶 ( Bubble tea )，又稱波霸奶茶，簡稱珍奶，是一項流傳於台灣的茶類飲料加入。由於口感特殊，所以相當受到青少年歡迎。珍珠奶茶是台灣最具代表性的飲料與小吃之一。在過去十年之間，珍珠奶茶已經從台灣流行至香港、中國大陸、東南亞、日本及美國等地，大部分都是由台灣人開設。

5 以各國的統計來看，奶茶被知道的知識比奶綠多，而後出現奶綠原因是因為特調，而將綠茶混於牛奶裡，發現其實口感和味道不輸其他奶類，因此奶綠漸漸發展而成為新飲品。

六.詢問店家(做飲料的人員)詢問購買奶茶和奶綠的銷售程度，為什麼?

## 紅奶茶與綠奶茶市場購買比較分析

- 1.奶茶所賣的單價比奶綠低，因為成本便宜，顧客通常點奶茶比奶綠居多。
- 2.學生點珍奶會比點其他飲料多，原因在於習慣喝奶茶。

### 七.市場調查奶茶及奶綠的商品價格和放至於架上的種類何者居多?

- 1.在 7-11、全聯、統冠、全家等市場，架上擺放的奶類通常以奶茶種類居多，奶綠的種類往往只有一兩種。
- 2.這也是因為市場消費者購買習慣及喜好多偏向於奶茶，使各商店所擺放在架上的以奶茶居多。

### 八.我們以《實地調查法》來訪問學生與上班族的結果來做分析

- 1.學生 A:「一每個禮拜的零用錢多與少，因為每天習慣喝飲料，有習慣喝有奶類的，所以我會比較常買奶茶，奶綠太濃也比較貴，本身就喝不習慣。」
- 2.學生 B:「便宜阿!通常大家應該也都喜歡喝奶茶多於奶綠吧!」
- 3.大、小阿姨:「口感比較順，加了綠茶太濃。」
- 4.在公司上班的阿姨、叔叔:「方便取得，商店擺放的種類通常奶茶也比較多樣，我看過的奶綠種類通常一兩種而已，選擇性也比較低。」

### 參●結論:

經過這次的研究與調查，真正的解開了內心的疑問，奶茶漸漸被國人接受原因在於台灣鼎有名的「珍珠奶茶」盛行，讓許多茶類開始加了奶而當做特調，而後再被加入珍珠，但受歡迎及被接受度往往較高的還是奶茶。其實奶茶並沒有固定的味道，因為使用了各地不同出產的紅茶及各廠商的奶精，所以味道會有所不同，在各地被接受的程度也會不同。要做出一杯好喝的奶茶和奶綠，在於奶精和茶的品質，在各地方紅茶、綠茶品質有所不同，所以我們把紅茶和綠茶單獨分出來做比較，在比較同樣以奶為底後市場接受的程度，再經由各店家實地訪查及詢問在地的學生與上班族，經由他們口述得到同樣的結果，奶茶會比奶綠接受度高。因為價格便宜且喜好相同的關係，奶茶受市場歡迎程度高於奶綠，以上是我們所研究整理的結果。

### 肆●引註資料:

<http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1004112200137>(註一)

<http://ffstainan.myweb.hinet.net/HeGunRedTea.html>(註二)

<http://www.libertytimes.com.tw/2008/new/apr/13/today-north4.htm>(自由時報)

<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%8F%8D%E7%8F%A0%E5%A5%B6%E8%8C%B6>(註三)

<http://tw.myblog.yahoo.com/jw!Xw8mezyBBBLCaz5KRe4GEoI-/article?mid=2416>(註四)

<http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1406011311924>(註五)