

# 【豆中之王】

## 永恆的守護

智慧 · 烏豆

品項 - 【豆中之王】

臺灣黑豆產地分布中南部一帶，品種多

黃仁黑豆、青仁黑豆、臺南5號、臺南3號、恆春黑豆、臺南11號...等  
除了外觀顏色的差別，重量、大小、營養價值也有所不同。

植作茶選用的黑豆是臺南3號

臺南3號是經由屏東青仁與恆春黑豆人工育成而成

臺南3號是臺灣第一個申請登記命名的品種

不論在品質、風味、營養，均較優異

遠勝進口黑豆

臺灣黑豆的耕作，早期集中南部秋季與第三期稻作輪種  
栽培面積曾達700多公頃。

民國七十年代後，受到作物競爭及水稻田減少的影響  
使黑豆的栽培逐漸消失

黑豆消失另一個原因，缺乏合適品種。

民國八十年代初

臺南農改場了解黑豆栽培對地區農業發展重要性，  
開始將黑豆納入大豆品種選育目標

朝著高產、質佳、適應本地栽培的方向進行改良。

經過十多年來的蒐集、試驗、測試，

成功培育出臺灣第一個育成、獲准登記命名的黑豆新品種

『臺南3號青仁黑豆』

與小農的接觸認識，讓我更認識臺灣這塊土地的美好

黑豆耕作非常辛苦，溫度、土壤、氣候...等等

每一豆粒的背後，都是小農長期的付出與愛心

再與國外進口的產品競爭的同時

我們的土地上，有著許多默默為這塊土地付出的小民

用屬於他們的方式，述說著這美麗臺灣土地上最美麗的故事

『我們不是驕傲的藝術家，也不願意做虛偽的商人』

植作茶的飲品，每一杯的背後，都蘊藏著辛苦的夥伴的期待與辛勞

當我努力的同時，我也會想起他們對我們的期待與期望。

『卸掉香料與甜膩·回到最初的味道』

## 黑豆

【強化腎臟機能·解毒正常代謝】

臺南3號青仁黑豆抗蟲性高，生命力強韌，品質佳  
即使不良的土質依然可以長得很好

·  
黑豆富含蛋白質、維生素A、維生素B群、  
β-胡蘿蔔素、花青素等營養成分

黑豆的維生素A含量比黃豆高出20倍之多

黑豆的β-胡蘿蔔素是黃豆的48倍

黑豆中的維生素B群成分不僅比黃豆高

其葉酸含量更是豐富

有助於紅血球、核酸與核蛋白的形成

人體肌肉生成、修復扮演都很有幫助

·  
完全無農藥、友善耕作，加上植作茶特殊的低溫烘焙技術，  
植作茶避免使用傳統焙炒的方式帶來的焦炭苦味、破壞營養，  
我們選擇更高成本的方式，帶給消費者更健康天然的品質。