



奶茶里有茶吗？奶茶里的茶来自哪里？“没有什么是一杯奶茶解决不了”的你，是不是也有相同的疑问？

打开头部新式茶饮品牌的夏日菜单，可以管中窥豹：刚刚在港股上市的茶百道，其热销单品“轻轻茉莉”以七次窖制的福州茉莉花茶为基底；喜茶经典芝士茶，其茶汤源自云南普洱、四川自贡、福建宁德等茶叶主产区；奈雪的茶刚刚上新的“森林观音”系列，优选福建高香乌龙茶……

告别茶粉、奶精、果浆粉末冲泡时代，原叶茶、鲜乳、鲜果已成为新式茶饮的标配，茶基底是其中的灵魂所在。新式茶饮门店的迅速扩张，为处于产能过剩困局中的传统茶产业带来了全新增长点。

福建茶产业根基深厚，具有难以比拟的多茶类优势，自然成为新式茶饮品牌的梦中情地。近年来，福建茶产业与新式茶饮在双向奔赴中实现深度互动，催生出了一批新式茶饮原料供应基地与供应链企业。在消化中低端产能的同时，福建茶产业主动求变，在生产方式、产品创新等方面与新式茶饮同频共振。全省15个重点产茶县每年为全国新式茶饮终端产品提供16万吨基底茶原料，占全国总用量一半以上。



福州春伦名茶的新式茶饮品牌门店覆盖福州多个商圈



动。图为位于南后街的打卡点
近日，福州茉莉花茶企业联动新式茶饮品牌开展互动活

新茶饮劲吹“福建风”

在乌龙茶的赛道上，原产自平和县的白芽奇兰名不见经传。在新式茶饮中亮相后，这个小品种茶却实现了逆袭。

最早慧眼识珠的是喜茶。2021年，喜茶在爆款单品“芝芝桃桃”中首次采用具有独特兰花香的白芽奇兰作为基底，并冠以“琥珀兰”之名。琥珀兰茶汤与水蜜桃果肉、芝士的搭配相得益彰，迅速引爆市场。之后，茶颜悦色、古茗、茶百道等品牌也相继将白芽奇兰引入主打产品。

新式茶饮给白芽奇兰带来了什么？产地收购价的变化最直观：以往，春茶收购价每公斤四五十元，如今已涨到了上百元。这给了平和县的茶产业经营者林任聪以极大的触动。

2017年，29岁的林任聪承包了千亩茶山，最初做的还是传统产业产销。两年后，他创办的漳州市茗之趣茶叶有限公司，成为本土新式茶饮品牌萃春疯的原料供应商，并以此为起点转型为新式茶饮供应链企业。

高度内卷的新式茶饮行业，在卷资本、卷包装、卷门店规模、卷营销的同时，开始卷原料。原叶茶、鲜奶、鲜果逐渐成为行业标配，试图打破消费者认为奶茶不健康的刻板印象。

这从各大品牌的口号变化可见一斑。

去年，从四川成都走向全国的茶百道发布升级后的品牌IP，将“好茶为底，制造新鲜”作为全新品牌定位。在当时的发布会上，茶百道上新多款茶基底，其中不乏七窠茉莉、坦洋工夫等福建名茶。

对于新式茶饮企业而言，福建可谓最佳选品库。如今，你几乎可以在所有新式茶饮品牌配料表的醒目位置，看到福建茶的身影。

“去年，我们卖出超过10亿杯饮品，带动上游供应链企业年采收原料茶叶上万吨。”茶百道有关负责人表示，该公司每年从福建采购梅占红茶、乌龙茶、烘青绿茶等茶叶超2000吨。

著名茶乡安溪县拥有60万亩茶园，近年来，当地跳出铁观音单一品类，依托资源、加工能力、渠道等优势，向“百茶贸易之都”转型。去年，安溪县新式茶饮基底茶年供应量超6万吨，占全国市场份额20%以上。

老茶乡与新茶饮的深度碰撞

一批新式茶饮原料供应基地与供应链企业
福建茶产业与新式茶饮在双向奔赴中实现深度互动，催生出一

“卷”向产业链上游

在这样的背景下，林任聪投身新式茶饮基底茶领域，开发本土特色茶叶资源，做不一样的茶基底，是他一开始就确定的策略。

“在传统印象中，新式茶饮多使用低端茶叶做基底，以常见的红茶、乌龙茶、绿茶和花茶为主。”林任聪说，随着行业内卷程度加剧，情况正在发生改变。从近年来市面上流行的爆款，不难看出这一趋势。

奈雪推出的“霸气鸭屎香宝藏茶”，让潮汕单枞鸭屎香成为流量担当；沪上阿姨主打的“8號老白煮白金”系列，让白茶在茶基底中有了一席之地；喜茶上线的“碎银子”系列，采用的则是普洱茶中的珍品；茶百道经典产品“肉桂岩茶基底”，让武夷岩茶进入更多消费者的视野……各大新式茶饮品牌不约而同选择押宝小众茶。

“作为决定新式茶饮品质的重要因素，茶叶原料在新式茶饮中的核心地位日益突出。”在上月举行的福建省首届新式茶饮产销衔接活动上，著名茶学专家、中国工程院院士、湖南师范大学校长刘仲华教授说，新式茶饮行业对茶原料的准入门槛不断提高，优质化、高端化、特色化逐渐成为品牌追求的目标。

福建不少小众茶类因此获得了出圈的机会。

来自诏安县的八仙茶近年来被广泛用作新式茶饮基底，带动产销热潮。毛茶收购价从每公斤四五十元涨到了100多元。来自平和县的柚香奇兰不仅被开发成了杯装即泡茶饮，还成为新式茶饮的新宠。霸王茶姬、茶二等产品相继推出了柚香系列产品，销量不俗。

原料求新逐变的背后，是新式茶饮行业的高速扩张，以及由此产生的白热化竞争。

中国连锁经营协会新茶饮委员会等机构发布的《2023新茶饮研究报告》显示：去年，全国新茶饮市场规模近1500亿元，门店数量突破50万家。从微观层面来看，从年度到季度，从月度到星期，不断缩短的上新周期，是“卷”的具象化。以茶百道为例，去年该品牌共设计研发约250款产品，上新48款产品，并完成对13款经典产品的配方升级。也就是说，全年几乎做到了“周周有上新”。

终端之“卷”，很快延伸到了产业链的上游。为把控基底茶来源，不少新式茶饮企业选择与国内茶叶主产区深度合作，自建原料基地。

5月27日，福州市清口茶业有限公司投产仪式在福州市举行。该公司由茶百道与其供应链企业福州市青口二茶茶叶有限公司共同出资设立。作为茶百道在福建布局的首个自有原叶茶生产基地，该基地年产能5000吨，可为茶百道全国8000多家门店供应原料。



由白茶冷萃原液制成的“白茶甘露冰淇淋”等新式冷饮（新华社供图）

传统茶寻找新式表达

新式茶饮为老茶乡带来了机遇。如何把握机遇？从业者的共识是，仅仅定位于原料供应基地，远远不够。双向奔赴、协同创新是必由之路。

新式茶饮对原料的需求，催生出了一批像茗之趣这样的供应链企业。

本月初，新式茶饮新兴品牌茶二的福建首店落地厦门万象城。该品牌定位于打造“中国茶拿铁”，也就是引入咖啡的研磨萃取工艺，让茶叶高倍萃取液与新鲜牛乳结合，从而打开年轻消费市场。茗之趣公司承接了其中乌龙茶与花茶基底茶研发订单。

在宁德师范学院生物科学与工程学院教授蔡烈伟看来，无论是拼原料，还是拼产品上新速度，核心都是拼创新与研发能力。

“新式茶饮基底茶与传统茶叶，在口感、品质等方面有着截然不同的评判标准。传统意义上好喝的茶，加入鲜奶、水果后可能就失去了优势；入不得老茶客法眼的茶，在新茶饮中可能反而表现突出。”蔡烈伟说，新式茶饮研发创新，需要回答“什么茶适合做基底”“如何拼配更有特色”等关键问题。

他试图通过理化分析，代替似是而非的经验，找到其中的规律。近年来，依托福建省科技厅引导性项目“新式茶饮专用茶开发及加工技术研究”，蔡烈伟团队开展了大量试验研究，初步形成了系列结论。譬如，新式茶饮香气、滋味得分与茶基底茶多酚、氨基酸含量呈正相关；火重的茶更适合做奶茶；茶基底中多酚的含量与水果茶品质有密切联系。这些结论为有的放矢地调制出一杯更好喝的茶饮，提供了可量化的依据。

值得一提的是，2021年，蔡烈伟团队还与奈雪的茶等合作，参与制定了全国首个新式茶饮行业团体标准《茶类饮料系列团体标准》。这份标准对现制奶茶、现制奶盖茶、现制水果茶、现制气泡茶和现制冷泡茶5类茶饮，做了细化界定。到底什么才是奶茶，什么是水果茶，自此有了可明确定义与量化的标准。

茶叶领域专家、福建省农业农村厅教授级高级农艺师苏峰则认为，传统茶叶产区拥抱新茶饮，可以推动全产业链的创新。

“新茶饮对茶叶原料，在品质、产能等方面有更高的要求，传统生产模式应当主动适应需求端的变化。”苏峰建议，大力推进物联网、数字化等技术的应用，推广生态种植和绿色生产技术，精确地掌控种植生态和优化茶树生长环境，把控茶叶品质；通过提高加工自动化、标准化、智能化水平，提高规模化供应能力，降低茶叶生产成本，灵活调整产品种类、档次和品质，以适应下游对原料的不同需求。