SUGI TEA

EST. 1973

PREMIUM TEA

TRÀ SẠN TUYẾT CỔ THỤ

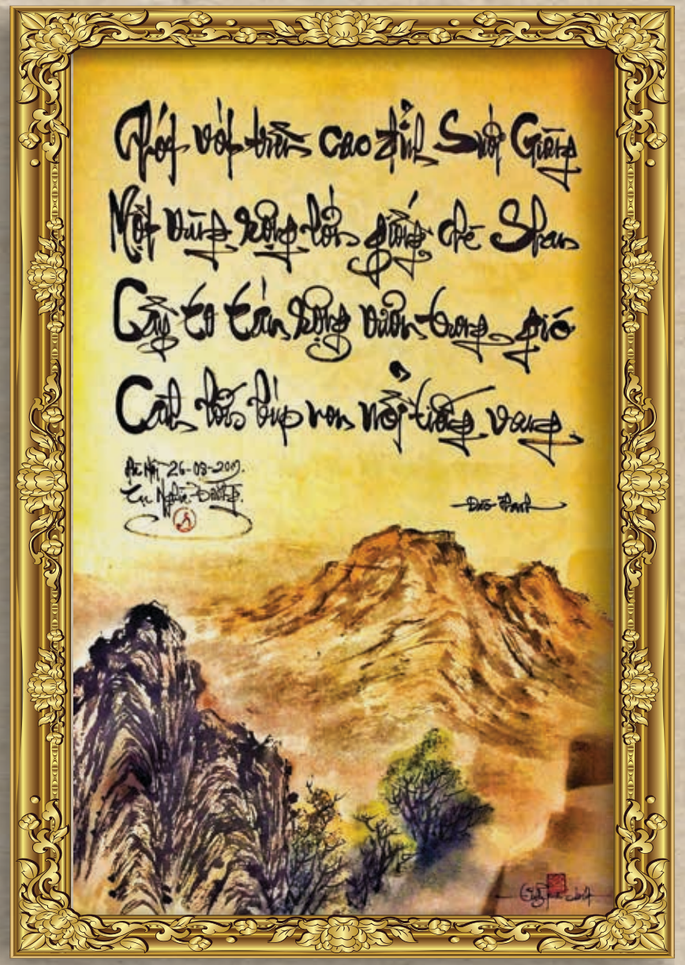
ANCIENT SNOW SHAN TEA

TEA BRAND IN VIETNAM

SUGI TEA

Portfolio

ポートフォリオ





Đào Thanh - Người sáng lập/Founder



MBA DAO DUC HIEU
CEO - FOUNDER (SG TEC)

Tôi khát khao mang chè Shan Tuyết Cổ Thụ Suối Giàng ra khắp thế giới!
I aspire to bring Suoi Giang Ancient Snowshan tea to all over the world!
古木トゥエットシャン茶を世界中に届けたいと思っています！

Câu chuyện/ Story/ストーリー

Trà quý nhất phải được làm từ các búp từ cây chè cổ thụ hàng trăm năm tuổi trên các núi cao, quanh năm bao phủ bởi mây và sương, thấm đượm tinh hoa của đất và trời, đó là loại trà thượng hàng, được người đời trân trọng như một vị thuốc quý.

May mắn thay, những cây chè cổ thụ quý giá ấy lại được tìm thấy tại quê hương Suối Giàng, Yên Bái. Trà cổ thụ Suối Giàng lên đến 300 năm tuổi, cây chè cổ thụ sinh trưởng hoàn toàn tự nhiên trong các rừng chè, là nguồn sống và niềm tự hào của người dân bao đời nay. Búp chè được người dân bản địa thu hái về vào lúc ban mai, khi còn đậm tinh túy và được sao bằng tay bởi nghệ nhân bản địa với phương thức bí truyền. Tất cả tạo nên phẩm trà SUGI TEA hoàn toàn tự nhiên và chất lượng thượng hạng, xứng đáng với sự trân trọng của trà nhân tới cây trà cổ thụ quý báu.

Có thể khẳng định rằng, giá trị của sản phẩm SUGI TEA không chỉ dừng lại ở hương vị đặc biệt của đồ uống, nó mang theo trong đó cả dư vị của thời gian, cả tinh túy của đất, của người Mông nơi đây, cho nên càng uống càng đắm, càng ngấm, càng say cái hương cái tình, cái hồn của núi rừng Suối Giàng - Yên Bái.

The most covetted tea comes from ancient trees growing high up in mountains ceaselessly blanketed by clouds and mist. Bursting forth with the subtle essence of earth and sky, this valuable tea reflects the highest quality and is revered by the people as a rare and precious medicine.

At over 300 years old, the naturally growing ancient tea forests are indigenous to our hometown of Suoi Giang, Yen Bai, serving as a source of livelihood and pride to the locals. Harvested by hand in the early hours of dawn, the delicate tea buds are tenderly plucked with their unique characteristic flavor intact then carefully roasted by local artisans whose secret inherited techniques span back generations. Harmoniously creat ed, the SUGI TEA is the completely natural, organically grown, acient king of teas worthy of the highest admiration from tea enthusiasts and those grateful to the gifts of the precious ancient trees.

It maybe said that the value of SUGI TEA is not merely in its special taste, but also in the remnants of time and the essence of the land and the Mong natives. Let's drink, experience and immerse ourselves in the nature and very soul of Suoi Giang -Yen Bai.

最も貴いお茶は、一年中雲と霧に覆われた高い山に何百年も前にある、天地の真髄が浸出した古木の芽から作られます。それは貴重な薬のように大切にされている上等なお茶です。

幸いに、そのような貴重なお茶の古木はスオイ・ジャン（イェン・バイ）に発見されました。自然に育った樹齢が約300年のスオイ・ジャンにある茶の木は従来、地元の人々にとって誇りばかりではなく生き甲斐です。早朝に収穫された茶の芽は、地元の名匠が秘伝の技術により手作業で乾かします。できたスオイ・ジャン大老王茶（ダイ・ラオ・ヴオン・チャー）は完全に自然で品質が良く、お茶の愛好家からの賞賛に値します。

スオイ・ジャン大老王茶の価値は飲み物としての特徴な味の上、時間の後味を残すこと、それに土地と地元のモン族の真髄を表すことです。それで、飲めば飲むほど、お酒に酔っぱらったようにスオイ・ジャンの自然の魂に惹かされてしまいます。



SUGI TEA
EST. 1973
PREMIUM TEA
TRÀ SAN TUYẾT CỔ THỤ
ANCIENT SNOW SHAN TEA
TEA BRAND IN VIETNAM

COMPANY PROFILE

会社概要

Hợp tác xã Hệ sinh thái Du lịch Suối Giàng

Suoi Giang Tourism Ecosystem Cooperative

SuoiGiang 観光生態系協同組合

Thôn Pang Cáng, xã Suối Giàng, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái, Việt Nam

Pang Cang Village, Suoi Giang Commune, Van Chan District, Yen Bai Province, Vietnam

PangCang 村、SuoiGiang コミューン、VanChan地区、YenBai 省、ベトナム

Lịch sử hình thành năm 1973

Est Brand: 1973

ブランド推定: 1973

Lĩnh vực hoạt động:
Sản xuất và chế biến chè Shan tuyết cổ thụ.
Mô hình du lịch trải nghiệm văn hóa bản địa.
Xuất- nhập khẩu.

Field of activity:
Producing and processing ancient Snowshan tea.
Tourism model to experience local culture.
Import-Export.

活動分野：
古木トゥエットシャン茶の製造と加工。
地元の文化を体験する観光
輸出入

Số lượng nhân sự: 80 người

Number of staff: 80 people

スタッフ数：80名

Doanh thu trung bình/ năm: $350,000

Average annual revenue: $350,000

平均年間収益：$350,000



Tổng sản lượng năm
Annual Yield
年利

vụ xuân/ spring crop/ 春作物	50
vụ hè/ summer crop/ 夏作物	+ 25
vụ thu/ autumn crop/ 秋作物	25

100

tấn/tons/トン

Quy mô nhà xưởng:
Factory scale:
工場規模 :

Diện tích/面積 : **1,2ha**

Tổng diện tích vùng nguyên liệu/原材料の総面積 : **400ha**

Các khu chức năng:
Functional areas:
機能分野 :

1. Phòng nghiên cứu phát triển sản phẩm R&D(Tea LAB)/ 製品開発部
2. Hầm trà cổ thụ/ Snow Shan tea Vault/ 地下貯蔵庫
3. Xưởng chế biến thủ công/ Craft Processing Factory/ 手工製造工場
4. Xưởng chế biến công nghệ cao/ High-tech Processing Factory/ ハイテク製造工場
5. Khu biểu diễn nghệ thuật pha trà/Tea Art Performance Area/ お茶のいれ方を披露するエリア
6. Trung tâm đấu giá trà cổ thụ/ Snow Shan Tea Aution Center/ 古木茶オークションセンター
7. Lớp học sẻ chia (Tea class)/ お茶の教室











CÁC DÒNG SẢN PHẨM *products*

BẠCH TRÀ
White tea



DIỆP TRÀ
Green tea



HOÀNG TRÀ
Yellow tea



HỒNG TRÀ
Black tea



Hoàng trà
[yellow tea - 黄茶]



Diệp trà
[green tea - 緑茶]



Hồng trà
[black tea - 紅茶]



Bạch trà
[white tea - 白茶]



緑茶
Green Tea
[diệp trà]

白茶
White Tea
[bạch trà]

黄茶
Yealow Tea
[hoàng trà]

紅茶
Black Tea
[hồng trà]



Quy cách đóng gói: **100gr - 3,5oz**
Packaging: **100g - 3.5oz**
包装：**100g-3.5oz**



Diệp trà
[green tea - 緑茶]

Văn hoá của người Á Đông gắn liền với Diệp trà. Để làm nên diệp trà, chè được hái về không ủ mà xao rồi cất đi ngay để giữ hương vị tươi mới. Diệp Trà không cần phải trải qua các công đoạn chế biến như lên men, loại bỏ màu xanh và oxy hóa nên nước trà thường có màu xanh hoặc vàng rất tự nhiên và hấp dẫn.

Asian culture is closely associated with Green Tea. To make green tea, tea is picked without incubation but must be stirred and stored immediately to keep the taste fresh. Diep Tra does not need to go through processing stages such as fermentation, removal of green color and oxidation so the tea water is usually very natural and attractive green or yellow.

東洋人の文化は緑茶（ジエップ・チャー）と密接な関係があります。葉茶を作るため、収穫された茶の芽は味が新鮮に保てるように、醸さずにすぐパンで炒めてから保管します。発酵、緑色の除去、酸化といった処理段階を経ない葉茶は自然で魅力的な緑色又は黄色を有します。



Hồng trà
[black tea - 紅茶]

Hồng trà sau khi vò được ủ từ những lá chè tươi quý giá làm trà biến màu từ xanh lục thành màu sậm hơn, tiếp đến là công đoạn sấy khô. Hồng trà có độ oxy hóa là 100% nên trà thành phẩm có màu đen, thơm nồng, nước trà pha ra có màu đỏ nâu, vị mạnh hơn và được pha cùng các nguyên liệu khác.

After crumbling, Black Tea is brewed from precious fresh tea leaves to make the color change from green to darker color, then the tea is dried. Black tea has 100% oxidation so the finished product is black, aromatic, tea water has a reddish brown, stronger taste and is mixed with other ingredients.

紅茶（ホン・チャー）は新鮮な茶の芽を潰し緑色がより濃い色に変わるまで醸してから、乾かすという方法で作られます。紅茶は100％酸化しますから、完成したお茶は色が黒く芳香です。入れたお茶の水は黒っぽい赤の色で味が強く、他の材料と入れることができます。



Hoàng trà
[yellow tea - 黄茶]

Hoàng Trà theo truyền thuyết vốn dĩ được dâng cho hoàng đế, có màu sắc và hương vị đặc biệt. Từng búp trà ngon nhất mang về xao chế thủ công bởi những nghệ nhân làm trà giỏi nhất, tạo nên hương vị không gì sánh bằng.

According to legend, Hoang Tra was originally offered to the emperor, which having a special color and flavor. Each of the best tea buds is hand-crafted by the best tea artisans, creating unparalleled taste.

伝説によると、黄茶（ホアン・チャ―）は本来皇帝に奉るお茶で、特徴な色と味があります。最も美味しい茶の芽は最も優れた名匠により手作業で加工され、比類のない味を生み出します。



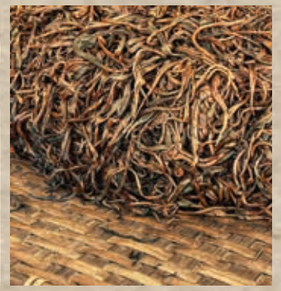
Bạch trà
[white tea - 白茶]

Bạch trà SUGI TEA là loại trà thượng hạng bậc nhất trong tứ đại danh trà được lấy tinh túy từ các búp chè cổ thụ hằng trăm năm tuổi trên vùng núi cao Suối Giàng, Yên Bái. Sau khi thu hoạch, các nghệ nhân sẽ xao thủ công trong chảo gang truyền thống bằng các kỹ thuật tỉ mỉ bí truyền để từ nhiều cân trà tươi cô lại thành bạch trà.

White Tea of SUGI TEA is the most premium of the Fourth Great Tea, which is made from the essence of hundreds of years old old tea buds in the high mountains of Suoi Giang and Yen Bai. After harvesting, artisans will stir the tea manually in traditional cast iron pans using esoteric meticulous techniques to turn fresh tea into White tea.

SUGITEA・白茶（バッチャ―）はスオイ・ジャン（イェン・バイ）の高い山に何百年も前にある古木から収穫される、四大名茶の中で最も高級なお茶です。新鮮な茶の芽から白茶を作るため、収穫後、名匠は伝統の鋳鉄パンで秘伝の技術によりお茶を炒めます。











Quy trình lựa chọn nguyên liệu công phu/ 材料選択の過程

Chứng nhận/ Certifications/ 認証

ISO 22000:2018









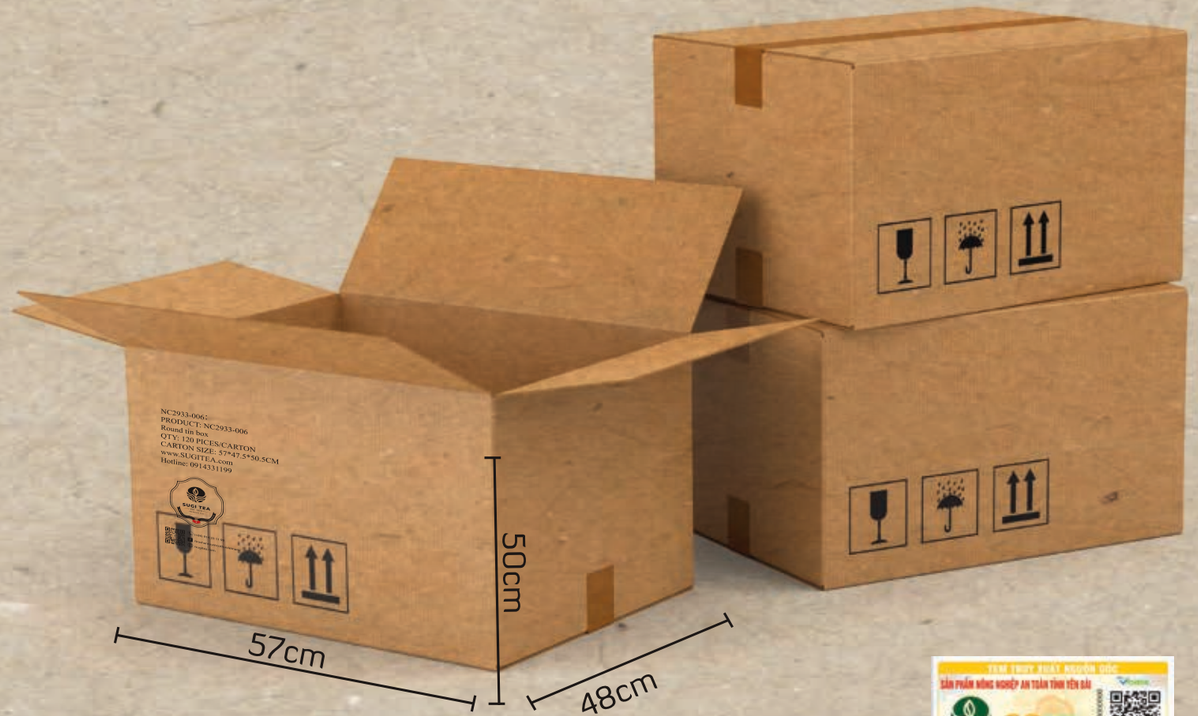


Quy cách đóng thùng/ packing specifications/ パッキング仕様:

120 hũ/ 1 thùng carton. **192** thùng/ 1 container **20** feet

120pcs/1 package (carton box). **192** packages/ **20ft** container

120本/ 1パッケージ. 192パッケージ/ 20フィートコンテナ



Điều kiện bảo quản sản phẩm:

Product storage conditions/ 製品保管 :

Thời gian lưu kho/ Storage Time/ 保存時間 :

- Trà xanh/ green tea/ 緑茶 : **2 năm/ 2 years/ 2年.**
- Trà lên men/ fermented tea/ 発酵茶 : **không có hạn sử dụng/ no expiration date/ 消費期限なし**

Nhiệt độ bảo quản/ Storage temperatures/ 保管温度: **18 - 25°C**

Độ ẩm/ Humidity/ 湿度: **60 - 75%**



ACHIEVEMENTS

会社概要



Chủ tịch nước **Nguyễn Xuân Phúc** và Bí thư tỉnh ủy **Đỗ Đức Duy**, phó bí thư tỉnh ủy **Tạ Văn Long**, chủ tịch tỉnh **Trần Huy Tuấn.**

State President **Nguyen Xuan Phuc** and Provincial Party Secretary **Do Duc Duy**, Deputy Secretary of Provincial Party Committee **Ta Van Long**, Provincial President **Tran Huy Tuan**.

Nguyen Xuan Phuc国家主席、**Do Duc Duy** 地方党委員長、**Ta Van Long** 地方党委員会副長、**Tran Huy Tuan** イエンバイ省知事



Thủ tướng chính phủ **Nguyễn Xuân Phúc** và Bộ trưởng Bộ Nội vụ **Phạm Thị Thanh Trà.**

Prime Minister **Nguyen Xuan Phuc** and Minister of Home Affairs **Pham Thi Thanh Tra**.

Nguyen Xuan Phuc 首相、**Pham Thi Thanh Tra** 内務大臣



Mr. Trần Quốc Vượng- Thường trực Ban Bí Thư, Ủy viên Bộ Chính trị

Mr. Tran Quoc Vuong- Standing Secretary of the Secretariat, Member of the Politburo

Tran Quoc Vuong最高行政委員



Mr. Trần Tuấn Anh - Trưởng Ban Kinh Tế Trung Ương, Ủy viên Bộ Chính trị

Mr. Tran Tuan Anh - Head of the Central Economic Commission, Member of the Politburo

Tran Tuan Anh 中央経済委員長



Mr. Vũ Đức Đam - Phó thủ tướng chính phủ
Mr. Vu Duc Dam - Deputy Prime Minister
Vu Duc Dam 副首相



Mr. Trịnh Đình Dũng - Phó Thủ tướng chính phủ
Mr. Trinh Dinh Dung - Deputy Prime Minister
Trinh Dinh Dung 副首相



Mr. Bùi Thanh Sơn - Bộ trưởng Bộ Ngoại giao
Mr. Bui Thanh Son - Minister of Foreign Affairs
Bui Thanh Son 外務大臣



Mr. Trần Huy Tuấn - Chủ tịch tỉnh Yên Bái
Mr. Tran Huy Tuan - Chairman of Yen Bai Provincial People's Committee
Tran Huy Tuan イエンバイ省知事



Đồng hành cùng lãnh đạo tỉnh Yên Bái
Accompanying leaders of Yen Bai province
イエンバイ省の方々とともに



Mr. Yamada Takio - Đại sứ đặc mệnh toàn quyền Nhật Bản tại Việt Nam
Mr. Yamada Takio - Ambassador Extraordinary and Plenipotentiary of Japan in Vietnam
Mr Yamada Takio - 山田滝雄氏、駐ベトナム特命全権大使



Mr. Nguyễn Chiến Thắng - Phó chủ tịch tỉnh Yên Bái và các nghệ nhân hiệp hội trà đạo Nhật Bản.
Mr. Nguyen Chien Thang - Vice President of Yen Bai province and artisans of the Japanese tea ceremony association.
Nguyen Chien Thang氏、イエンバイ省副知事と日本茶道茶人









5 stars - hotel Metropole Hà Nội
5星ホテルメトロポールハノイ





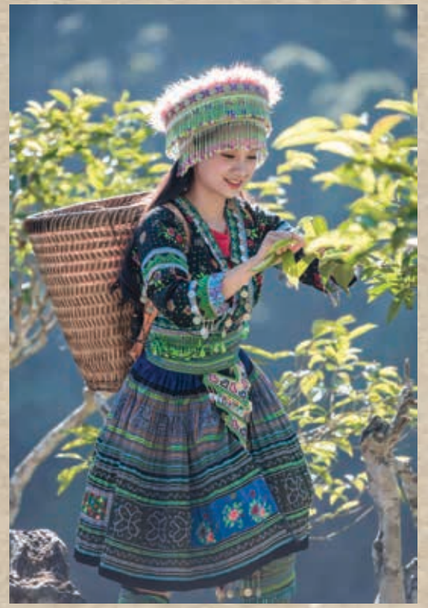




Talkshows and Sharing Classrooms
トークショーとお茶の教室









Chè sẽ được thu hái từng búp theo phương pháp thủ công
The tea leaves will be harvested by hand by hand
お茶は手作業で収穫されます。





Đội ngũ Sale và Marketing
Marketing and Sales Team
マーケティングおよび営業チーム





CHIẾN LƯỢC PHÁT TRIỂN HỆ SINH THÁI
TRÀ SHAN TUYẾT CỔ THỤ SUỐI GIÀNG, VIỆT NAM
Giai đoạn 2018 - 2023 tầm nhìn 2030



Đào Đức Hiếu - Founder
"Tôi khát khao mang trà Shan tuyết cổ thụ ra thế giới"

www.sugitea.com

MỤC TIÊU/GOALS

OCOP
ONE COMMUNE - ONE PRODUCT
YEN BAI, VIETNAM
★★★★★

1. Trở thành sản phẩm OCOP 5 sao của tỉnh Yên Bái vào năm 2022.

Vietnam Value

2. Xây dựng lộ trình trở thành thương hiệu quốc gia vào năm 2023.

[Tea Brand in ★]

3. Việt Nam chính thức có thương hiệu trà và là niềm tự hào của ngành nông nghiệp.



4. - Xây dựng một thị trường, cộng đồng hiểu biết và thưởng thức trà Shan tuyết cổ thụ (tạo dựng thị trường trong nước) vào năm 2022
- Xuất khẩu tại chỗ, đồng hành cùng du lịch Việt Nam vào năm 2022
- Xây dựng hệ thống kênh phân phối và 500 điểm bán từ năm 2020 đến năm 2025.



5. Nghiên cứu và xuất khẩu sản phẩm trà Shan tuyết cổ thụ hoàn thiện đáp ứng nhu cầu của bốn thị trường:
* Châu Âu
* Nga - Mỹ
* Nhật Bản
* Đài Loan
* Trung Quốc
* Cộng đồng các nước Hồi giáo

TRÀ SHAN TUYẾT CỔ THỤ SUỐI GIÀNG

SUGI TEA

TEA GARDEN 2017 - 2025
VÙNG NGUYÊN LIỆU
(VƯỜN TRÀ SHAN TUYẾT CỔ THỤ)

TEA HOUSE 2019
KHÔNG GIAN VĂN HÓA TRÀ SUỐI GIÀNG (2019)

TEA SHOP 2019 - 2025
CỬA HÀNG TRƯNG BÀY GIỚI THIỆU VÀ BÁN SẢN PHẨM (2019)

TEA CLASS 2020
LỚP HỌC SẺ CHIA
SHARING CLASSROOM (2020)

TEA TOUR 2021
NANH VILLAGE SUỐI GIÀNG
Ngôi Làng Hạnh Phúc (2021)

TEA LAB 2021
KHU CHẾ BIẾN & SẢN XUẤT TRÀ SHAN TUYẾT CỔ THỤ SUỐI GIÀNG (2021)
Trung tâm nghiên cứu và phát triển (RED); đơn vị đánh giá kiểm định tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm trà và từ trà

TEA PRODUCTION 2019 - 2025
SẢN PHẨM TRÀ (2020 - 2021)
Lạc trà 5 năm
Chính phủ
Doanh nghiệp
Người yêu trà
Quà tặng đối ngoại
Gắn với sét quà
Người tiêu dùng (Trà túi lọc)
Hệ thống bán lẻ: siêu thị (hộp kèm)
Sản phẩm du lịch

TEA ISO (2021) 2021 - 2022
a, JAS - NHẬT BẢN
b, USDA - MỸ
c, Halah - Hồi giáo
d, ISO 22000
e, ACO - Úc

TEA PLACE 2019 - 2025
XÂY DỰNG KÊNH PHÂN PHỐI (2021)
a. Đưa vào khách sạn 5*: 10 khách sạn
b. Thêm điểm bán: 20 điểm bán
c. Thêm Đại lý: 10 đại lý
d. Thêm Đại lý cá nhân: 20 đại lý cá nhân
e. Thêm điểm pha trà: 5 điểm pha trà (Nhà hàng 5*) Bảo tàng/ Khu du lịch/ Khu văn hóa)

TỔ CHỨC FESTIVAL TRÀ CỔ THỤ "VMTF 2021"
Quy tụ những đơn vị làm trà cổ thụ trên cả nước cùng nhau học tập và chia sẻ con đường làm trà.

TEA E-COMMERCE 2022
THƯƠNG MẠI ĐIỆN TỬ
Xây dựng trang thương mại điện tử: Giới thiệu và thưa trà online kết hợp công nghệ và thanh toán qua mạng internet.
www.snowshan.com.vn

XÂY DỰNG THƯƠNG HIỆU 2022
"Tea brand in VIETNAM"
Là tài sản vô hình cho toàn bộ ngành chè Việt Nam, mang tài nguyên đặc sản nước xuất khẩu với giá trị cao

XÂY DỰNG CHUỖI CỬA HÀNG TRÀ CHO GIỚI TRẺ 2022
Thay thế các cửa hàng trà sữa hóa chất không đảm bảo cho sức khoẻ

2020 - 2023
ĐƯA TRÀ ĐI THI THẾ GIỚI
Khẳng định vị thế trà Việt; công bố và truyền thông; đánh dấu thương hiệu trà Việt Nam trên bản đồ trà thế giới

TEA FACTORY 2022
Đáp ứng những sản phẩm trà cho từng thị trường mục tiêu, đồng thời áp dụng các tiêu chuẩn hữu cơ của thế giới cho trà Shan tuyết cổ thụ

BẢO TÀNG TRÀ CỔ THỤ 2020 - 2023
Góp phần vào việc xây dựng hệ sinh thái cho trà Shan tuyết cổ thụ, kết nối quá khứ - hiện tại và tương lai

TEA AUCTION CENTRE 2020 - 2023
TRUNG TÂM ĐẤU GIÁ TRÀ CỔ THỤ
Định hình thị trường trà Shan tuyết cổ thụ trong nước và quốc tế.
Xây dựng chiến lược giá cho các vùng chè cổ thụ tại Việt Nam.

Tổng đầu tư: **$25.000.000** cho thị trường trà **$46.000.000.000** trong đó **$20.000.000.000** là thị trường trà cổ thụ trên toàn thế giới.

SNOW SHAN





Enna Glamping là một mô hình dự án lưu trú trải nghiệm ở trong đồi trà cổ thụ. Phần khu toàn dự án gồm có các Khu trải nghiệm trà Shan Tuyết; Khu lưu trú trong lều luxury; Khu thiền và Yoga; Khu hầm rượu vang quý; Khu nhà hàng trong nhà và ngoài trời; Xưởng nghiên cứu và sản xuất trà Shan Tuyết cổ thụ...

BẢN ĐỒ KHU VỰC

- Lễ tân
- Nhà hàng
- Checkin
- Thưởng trà
- Trưng bày
- Thư viện
- Khu lưu trú
- Hầm rượu vang
- Khu vui chơi
- Bể bơi
- Nhà huấn luyện
- Treehouse
- Chòi nghỉ VIP
- Nghiên cứu, sản xuất
- WC


SUGI TEA
EST. 1973
PREMIUM TEA
To the Ones
Cho những người thân yêu
愛する人のために
(+84) 914 33 11 99
/trashantuyetcothuvietnam
/sugitea.com