



## SMALL BREW TEA PARTY

소소한 티 파티에 오신 걸 환영합니다.

스미스티에 관심을 가져 주셔서 감사합니다. 스티븐 스미스의 일차와 허브차는 크고 여유 있는 샤세 (sachet, 티백)에 소분되어 고급스러운 텁텁 카튼에 포장되어 있습니다. 스티븐 스미스의 다양한 블랜드에 흡뻑 빠져 보세요.

Welcome to our small brew tea party.

Thank you for your interest in Smith tea. Smith full leaf teas and varietals come in large, relaxed fit sachets packaged in elegant Tip-Top cartons. Steep yourself in our blends and varietal teas.



# ABOUT STEVEN SMITH TEAMAKER



스티브(스티븐 스미스)는 어렸을 때 오레곤 주 포틀랜드에 있는 할머니 댁에서 처음으로 차를 맛보았습니다. 이때의 경험은 그의 미래에 많은 영향을 주었습니다. 세계 최초의 스페셜 TEA 회사인 Stash를 공동 설립한 그는 TAZO의 주술사(설립자)가 되었고, 마음을 설레게 하는 블렌딩



으로 티 시장에 더 많은 영향을 주었습니다. 이후 스타벅스에 TAZO를 매각하고 은퇴를 해야겠다고 마음을 먹고, 가족과 함께 프랑스로 이주했습니다.

프랑스 아비뇽에서 쇼콜라티에, 제빵사, 조향사와 같은 이웃들과 하루하루를 보내던 스미스는 문득 자신의 예전 팀원들에게 이메일을 보냈습니다.

“나에게 전혀 다른 차 회사에 대한 아이디어가 생겼네. 이번에는 우리 고장인 포틀랜드에서 아주 작게 그리고 시중에 나와 있는 최고급 차만 사용하여 투명하게 블렌딩하려고 하네.”

스티브의 비전은 “Haute Tea Couture”(오토쿠튀르의 티)였습니다. 그리고 특유의 겸손한 태도로 티마스터의 칭호를 거부하고, 단순하게 ‘티메이커’라는 이름을 택했습니다. 그렇게 2009년에 포틀랜드 대장간 건물이었던 곳에서, 스蒂븐 스미스 티메이커의 시그니처 블렌드가 탄생했습니다.



스미스티의 팀원들은 스미스티를 완성하기 위해 전세계를 돌아 다닙니다. 매일 포틀랜드의 티랩에는 다월, 무역상, 중개상들이 보내주는 샘플이 도착합니다. 티의 맛을 좌우하는 섬세한 찻잎과 꽃들을 보호하기 위해 모든 스미스티는 소량 생산되며, 사람의 손으로 직접 섬세한 분류작업을 거칩니다. 티를 우리기 전에 샤세를 자세히 바라보면 찻잎과 꽃잎이 주는 아름다움 속에서 그들의 정성을 느끼실 수 있을 것입니다. 여러분에게 동일한 맛과 향, 그리고 최상의 품질을 전달하기 위해 테이스팅을 수도 없이, 반복하기도 합니다.

이러한 특별한 과정은 스미스티를 특별하게 만듭니다. 이제 여러분들도 스미스티의 특별한 여정에 함께 해보세요.



## TEA CATEGORIES

GREEN TEAS

BLEND:  
**No. 39**  
**FEZ** 페즈



### ABOUT THIS TEA

태평양 북서부에서 자란 스피어민트의 향과 호주의 레몬 머틀이 살짝 어우러진 진귀한 중국 녹차. 웬지 모르게 옛 모로코를 떠올리게 하는 페즈는 친구들과 라운지에 드러누워 함께 할 때 최상의 맛을 느낄 수 있습니다.

### BLEND NUMEROLOGY

스티브가 처음으로 그의 페즈 모자를 갖게 됐을 때의 나이.

\*페즈는 이슬람문화권에서 쓰는 작은 모자를 말합니다. 서커스단의 원숭이가 쓰고 있는 모자를 상상해보세요.

### PREPARATION

70~85°C | 240~400ml | 3분 미만  
모로코의 성채(Casbah)를 연상해 보세요.

### TASTING NOTES

Fall squash, lemon, mint

### INGREDIENTS

봄에 채집된 중국 full leaf 마오 펑(Mao Feng) 녹차, 태평양 북서부에서 자란 스피어민트, 호주의 레몬 머틀



BLEND:  
**No. 72**  
**WHITE PETAL** 화이트 페탈



### ABOUT THIS TEA

중국 푸젠 성 지방에서 그늘에 말린 섬세한 찻잎은 자연적인 향산화 물질이 풍부합니다. 이집트 캐모마일 꽃잎과 중국 오스만투스 꽃이 향기롭고 훈훈하며 부드러우면서 살짝 달콤한 풍미를 더해줍니다.

### BLEND NUMEROLOGY

화이트 페탈 찻잎 1온스에 들어있는 꽃잎의 수.

### PREPARATION

70~80°C | 240~400ml | 3분 미만  
마음에서 잡다한 생각들을 다 떨쳐내 보세요.

### TASTING NOTES

Peach, rose, hay

### INGREDIENTS

중국 full leaf 백차, 중국 오스만투스 꽃, 이집트 캐모마일 꽃잎



BLEND:  
**No. 96**

## JASMINE SILVER TIP

자스민 실버팁

SAMPLE:



JASMINE  
SILVER TIP

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA

### ABOUT THIS TEA

중국 푸젠 지방의 섬세하고 부드러운 녹찻잎들은 매년 5월에 수확되어 그 풍미를 유지하기 위해 훈증시킨 다음, 이제갓 딴 자스민 꽃봉오리들 위에 두어 천천히 그 향이 배어 들도록 합니다. 훤히들 천생연분이라고 하는 완벽한 조합입니다.

### BLEND NUMEROLOGY

아마도 그룹 “? 앤더 미스테리언스”的 노래 “96 티어스”에서 나온 듯 합니다.

### PREPARATION

75~85°C | 240~400ml | 3분 미만  
차가 우러나길 기다리는 동안 카드게임이나 마작을 해보세요.

### TASTING NOTES

Jasmine, steamed greens, brown sugar

### INGREDIENTS

자스민 향을 더한 중국 full leaf 녹차



BLEND:

## No. 8

## MAO FENG SHUI

마오 펑 수이

SAMPLE:



LEVEN SMITH  
TEA  
TOKYO  
MAO FENG SHUI

MAO FENG SHUI

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA

### ABOUT THIS TEA

중국 저장성에서 봄에 수확되는 마오 펑녹차는 살짝 달콤하면서 신선한 야채를 품은 듯한 맛과 향에 입안을 감도는 상쾌한 뒷맛이 있습니다. 높은 고도에서 아주 조심스럽게 수확되어 항산화 성분이 특히 더 풍부합니다.

### BLEND NUMEROLOGY

마오펭(모봉)과 풍수이(풍수) 두 단어가 합쳐져서 만들어진 이름처럼 녹차(마오펭)와 기발한 발상(풍수)의 조화로운 균형을 상징하는, 가지런하게 정렬된 완벽한 두 원을 의미합니다.

### PREPARATION

75~85°C | 240~400ml | 3분 미만  
더 깊은 풍미를 원하신다면 티포트와 티컵을 사용해 보세요.

### TASTING NOTES

Sweet potato, butter, daffodil

### INGREDIENTS

봄에 수확하는 full leaf 중국 녹차



BLEND:  
**No. 1912**  
**ROSE CITY GENMAICHA**  
로즈시티 겐마이차

SAMPLE:



### ABOUT THIS TEA

일본 겐마이차를 포틀랜드 식으로 재해석한 차. 튀긴 쌀의 고소함과 경쾌함, 녹차의 풋풋함에 로즈페탈을 더하고 마누카 꿀의 부드러움으로 마무리하였습니다.

### BLEND NUMEROLOGY

포틀랜드의 아름다운 장미가든 Peninsula Park 가 설립된 해.

### PREPARATION

75~85°C | 240~400ml | 3분 미만  
기다리는 동안 일본 정원으로의 여행 계획을 세워보는 건 어떠세요?

### TASTING NOTES

Toast, umami, bergamot

### INGREDIENTS

일본 전차, 볶은 현미, 중국 마오펑수이  
녹차, 붉은 장미 꽃잎, 분홍 장미 꽃잎, 천연  
별꿀향, 베가모트 오일



## TEA CATEGORIES

BLACK Teas

**BLEND:  
No. 55****LORD BERGAMOT**

로드 베가모트

SAMPLE:

LORD BERGAMOT

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA**ABOUT THIS TEA**

기존 얼그레이 보다는 약간 우월한 맛. 향기로운 실론 딤불라와 우바가 인도 아삼 계곡에서 선별한 첫잎과 교묘하게 어우러져 이탈리아 레지오 칼라브리아 왕국의 베가모트 향을 머금었습니다.

**BLEND NUMEROLOGY**

1855년 베가모트 경이 베가모트 에센스 한 스푼(골무에 들어갈 양)을 만드는데 쓰이는 베가모트 과일의 갯수.

**PREPARATION**

100°C | 240~400ml | 5분 미만  
배경음악으로 오페라를 부드럽게 틀어보세요.

**TASTING NOTES**

Malt, honey, citrus

**INGREDIENTS**

스리랑카 딤불라와 우바, 인도 아삼 full leaf 흥차, 베가모트 에센스

**BLEND:****No. 18****BRITISH BRUNCH**

브리티시 브런치

SAMPLE:

BRITISH BRUNCH

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA**ABOUT THIS TEA**

풍부한 맛의 인도 아삼 차에 실론 딤불라와 강렬한 꽃향의 실론 우바가 섞인데다 중국 안후이 성의 스모키한 기문차가 살짝 가미된 깊고 진한 블랜드입니다. 언제 마셔도 섬세하고 정교한 맛을 자랑합니다.

**BLEND NUMEROLOGY**

스티브가 인도 아삼 지방에서 방문한 다원의 수. 하지만 커피 대신 차를 시작하기에 좋은 나이이기도 합니다.

**PREPARATION**

100°C | 240~400ml | 5분 미만  
여러분이 상상할 수 있는 최고의 권위와 자유를 음미해 보세요.

**TASTING NOTES**

Malt, honey, mineral

**INGREDIENTS**

인도 아삼 두물차, 실론 딤불라, 실론 우바, 중국 기문차

VARIETAL:

No. 47

BUNGALOW 병갈로우

SAMPLE:



BUNGALOW

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA

## ABOUT THIS TEA

히말라야의 구릉에서 자란 유기농 다즐링의 첫물차, 두물차를 쓴 이 블랜드는 가벼우면서도 풍부하고 훈훈한 버터향이 어우러져 과일과 견과류, 꽃의 향과 맛을 복합적으로 느낄 수 있는 차입니다.

## BLEND NUMEROLOGY

최소한 47가지의 이유가 있는 특별히 상서로운 숫자.

## PREPARATION

100°C | 240~400ml | 5분 미만  
경의를 표하는 의미로 차를 마시기 전에 두 손으로 컵을 살포시 들어올려 보세요.

## TASTING NOTES

Muscate grape, spice, powdered sugar

## INGREDIENTS

고지대에서 손으로 채집한 인도 다즐링 첫물차, 두물차 FTGFOP1



BLEND:

No. 23

KANDY 캔디

SAMPLE:



KANDY  
SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA



## ABOUT THIS TEA

스리랑카에서 가장 아름다운 도시들 중 하나의 이름을 딴 캔디는 풍미가 진하고 풍부한 딤불라에 아주 향기롭고 강렬한 우바와 고지대에서 생산된 누와라 엘리야의 향이 살짝 더해졌습니다. 하루 종일 한 모금씩 마시는 즐거움을 위해 만들어진 차입니다.

## BLEND NUMEROLOGY

스리랑카의 도시 캔디까지 가는 길에 있는 킬로미터 당 캐슈cashew 상인의 수.

## PREPARATION

100°C | 240~400ml | 5분 미만  
바쁜 일들은 잠깐 멈추고, 자신만의 다도를 만들어 은밀한 기쁨을 누려보세요.

## TASTING NOTES

Malt, carob, honeysuckle

## INGREDIENTS

Full leaf 실론 딤불라와 우바, 누와라 엘리야

**BLEND:  
No. 1851  
PORTLAND BREAKFAST**  
포틀랜드 블랙퍼스트

SAMPLE:



### ABOUT THIS TEA

비오는 포틀랜드 아침의 완벽한 선택.  
다른 차에 비해 수렴성이 적은 블랙퍼스트.  
홍차, 몰트, 가죽, 향신료의 느낌에 약간  
의 토양의 향을 품은 차입니다.

### BLEND NUMEROLOGY

1851년 오레곤주 도시 포틀랜드가 처음 설립된 해.

### PREPARATION

100°C | 240~400ml | 5분 미만  
맛있는 도넛과 함께 하면 어떨까요?

### TASTING NOTES

Malt, leather, peat

### INGREDIENTS

두물차 아쌈과 보이차, 기문 홍차



**BLEND:  
No. 33  
MASALA CHAI** 마살라 차이

SAMPLE:



### ABOUT THIS TEA

인도인들에게 Chai는 거품이 이는 우유와 함께 제공되는 달콤한 향신료를 의미합니다. 두물 아쌈티, 톡 쏘는 생강 뿌리, 카시아, 후추, 정향, 카다멈이 어우러져 만들어진 차이를 즐기는 사람다면 누구나 좋아할만한 풍부하고 스파이시한 차입니다.

### BLEND NUMEROLOGY

인도의 캘커타(지금의 콜카타)의 시외전화 코드번호.

### PREPARATION

100°C | 240~400ml | 5분 미만

### TASTING NOTES

Ginger, cinnamon, cardamom

### INGREDIENTS

아쌈티, 생강, 카시아, 블랙페퍼, 카다멈, 정향, 핑크페퍼.





## TEA CATEGORIES

### HERBAL INFUSIONS

BLEND:

No. 24

BIG HIBISCUS 빅 히비스커스

SAMPLE:



BIG HIBISCUS

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA

## ABOUT THIS TEA

카베르네 와인을 연상시키는 색과 맛. 붉은 히비스커스에 생강과 장미, 엘더플라워를 넣어 더욱 질은 히비스커스를 만들었습니다. 그래서 이름도 그냥 히비스커스가 아니라 BIG 히비스커스입니다.

## BLEND NUMEROLOGY

팬톤 컬러 가이드에 따르면 빅 히비스커스 한잔에서 '페르시안', '마스', '파이어리' 등을 포함한 24가지의 붉은 색조를 볼 수 있다고 합니다.

## PREPARATION

100°C | 240~400ml | 5분 미만  
가능하다면 장고 라인하르트의 음악을  
배경음악으로 작게 틀어 보세요.

## TASTING NOTES

Hibiscus, vanilla, ginger

## INGREDIENTS

히비스커스 꽃잎, 인도 사르사 뿌리, 생강, 장미 꽃잎, 엘더플라워, 레몬 머틀, 천연 히비스커스 향



BLEND:

No. 67

MEADOW 메도우

SAMPLE:



MEADOW

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA

## ABOUT THIS TEA

이집트산 골든 캐모마일 꽃과 부드럽게 코를 자극하는 향기로운 히솝풀에 부드러운 남아프리카 루이보스, 장미 꽃잎, 린덴 꽃이 섞여 있습니다. 너무 눈이 부셔서 햇빛을 막아줄 모자가 필요할지도 모르겠네요.

## BLEND NUMEROLOGY

미국을 강타했던 히피문화의 대축제였던 "Summer of Love"가 1967년도에 있었습니다. 자유분방하고 얹매이지 않는 정신을 표현한 히피의 문화처럼 메도우도 그런 자유로움을 표현한 차가 아닐까요?

## PREPARATION

100°C | 240~400ml | 5분 미만  
이 세상 어디가에서 아름다운 일이 일어나고 있다고 상상해 보세요.

## TASTING NOTES

Chamomile, apple, honey

## INGREDIENTS

이집트산 캐모마일, 남아프리카산 루이보스, 히솝풀, 린덴 꽃, 레몬 머틀, 장미 꽃잎, 사플라워, 수레국화, 천연 감미료



BLEND:  
**No. 13**  
**RED NECTAR** 레드 넥타

SAMPLE:



RED NECTAR

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA

### ABOUT THIS TEA

맛있는 무카페인 허브차 루이보스, 붉은 나무(red bush)로도 알려져 있으며 남아프리카의 클랜윌리엄(Clanwilliam)에서 자랍니다. 줄이 풍부한 허니부쉬(honeybush)와 약간의 천연 과일향이 어우러져, 살짝 달콤하면서 미디엄 바디의 딱 마시기 적당한, 따뜻하게 혹은 차갑게 어떤 온도에도 잘 어울리는 허브차가 완성되었습니다.

### BLEND NUMEROLOGY

“13”이라는 숫자는 서양에서는 금기시하는 숫자입니다. 하지만 스티브는 레드넥타를 마시면서 오히려 액운을 쫓아낼 수 있다는 자신감을 나타냈습니다. 레드넥타 한 잔으로 혹 좋지 않은 기운은 훌훌 털어내세요.

### PREPARATION

100°C | 240~400ml | 5분 미만  
우려내는 동안 여러분의 인생에서 잘 되고 있는 일들을 돌아보는 건 어떨까요?

### TASTING NOTES

Rooibos, honey, peach

### INGREDIENTS

남아프리카산 루이보스와 허니부쉬, 천연 과일향



VARIETAL:  
**No. 45**  
**PEPPERMINT LEAVES**  
페퍼민트 리브스

SAMPLE:



PEPPERMINT LEAVES

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA

### ABOUT THIS TEA

세계 최고의 페퍼민트는 태평양 북서부에서 재배된다는 건 누구나 다 알고 있을 거예요. 완벽한 찻잎 크기 위해 부드럽게 손으로 일일이 걸러낸 스미스티의 페퍼민트 차는 진한 초코렛 향과 강렬한 뒷 맛에 풍부하고 부드러운 풍미가 우러나옵니다. 저녁 식사 후 간식 또는 한낮에 입가심으로 아주 훌륭한 차입니다.

### BLEND NUMEROLOGY

1961년에 45 RPM 레코드 판으로 “페퍼민트 트위스트”가 발표되었다.

### PREPARATION

100°C | 240~400ml | 5분 미만  
자신만의 생체시계로 언제 시간이 다 됐는지 맞춰 보세요.

### TASTING NOTES

Mint, sugar, chocolate



### INGREDIENTS

태평양 북서부 산 페퍼민트 잎



## TEA CATEGORIES

---

SPECIAL BLENDS

VARIETAL:  
**No. 20**  
**BAI HAO OOLONG**  
바이 하오 우롱

SAMPLE:



BAI HAO  
OOLONG

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA



## ABOUT THIS TEA

중국에는 수많은 우롱차가 나오지만 스미스 티가 가장 좋아하는 우롱차입니다. 푸젠성에서 한 여름에 수확한 품질 좋은 실버팁이 풍부한 차입니다.

## BLEND NUMEROLOGY

20달러 지폐의 인물인 미국의 7대 대통령 앤드류 잭슨이 가장 좋아했던 차.

## PREPARATION

85°C | 240~400ml | 3분 미만  
With oolong, it isn't too long.

## TASTING NOTES

Raspberry muffin, incense, honey

## INGREDIENTS

복건성의 full leaf 우롱차

BLEND:  
**No. 320**  
**BOUQUET** 부케

SAMPLE:



BOUQUET

SMITH TEAMAKER  
PORTLAND, OREGON  
USA



## ABOUT THIS TEA

부케는 봄의 달콤한 에센스를 나타내는 차입니다. 히솝과 루이보스의 과일 향은 신선한 스피어민트 향과 레몬 머틀 향이 어우러져 여러가지 감각을 포함하는 진정한 의미의 부케입니다.

부드러운 시트러스향과 더불어 신선하고, 가볍고, 허브 그 자체의 풍미를 내기 위한 모든 것을 갖추고 있습니다.

## BLEND NUMEROLOGY

포틀랜드에서 봄이 시작하는 첫날을 기념하는 숫자. 3월 20일



## PREPARATION

100°C | 240~400ml | 5분 미만

## TASTING NOTES

Poignant lemon, herbaceous, citrus, light mint, reminiscent of a fresh garden

## INGREDIENTS

히솝, 피나무잎꽃, 레몬 머틀 잎, 루이보스, 캐모마일꽃, 양박하, 천연 복숭아 향, 홍화, 천연 오렌지 향

BLEND:  
**No. 2/14**  
**LOVER'S LEAP**  
러버스 립



## ABOUT THIS TEA

핑크페탈, 캐모마일 꽃, 시트러스향이 실론의 Lover's Leap 부근 고지대에서 자란 Tea와 만나 은은하고 향기로운 조화를 이루었습니다.  
마치 미묘하고 달콤한 사랑처럼.

## BLEND NUMEROLOGY

Lover's Leap은 발렌타인데이마다 출시되는 한정판 티로, 스티븐 스미스가 2월 14일과 찻잎의 유래에 대한 전설적인 이야기에서 얻은 영감으로부터 시작되었다고 합니다.

## PREPARATION

100°C | 240~400ml | 5분 미만

## INGREDIENTS

홍차, 장미 꽃잎, 캐모마일 꽃잎, 천연 블랙커런트 향, 베가모트 오일



ASSORTMENT:  
**No. 1626**  
**SMITH VARIETY** 스미스 버라이어티



ASSORTMENT:  
**No. 1551**  
**SMITH SIGNATURE** 스미스 시그니처



## ABOUT THIS TEA

스미스티의 어떤 제품을 먼저 마셔야 할지 모르시겠다면, 스미스 버라이어티와 시그니처 카튼으로 시작해보세요.

버라이어티 카튼 | 12종의 스미스티가 한 색세씩 들어있습니다.

시그니처 카튼 | 15종의 스미스티가 한 색세씩 들어있습니다.

## PREPARATION

녹차 75~85°C | 240~400ml | 3분 미만

홍차 100°C | 240~400ml | 5분 미만

허브 100°C | 240~400ml | 5분 미만

## INGREDIENTS

버라이어티 | 페즈, 화이트 페탈, 마오팽수이, 자스민 실버팁, 브라민, 병갈로우, 캔디, 로드 베가모트, 빅 히비스커스, 메도우, 페퍼민트, 레드넥타.

시그니처 | 버라이어티 12종 + 로즈시티 젠마이차, 포틀랜드 블랙퍼스트, 마살라 차이.



OREFARM

**DISTRIBUTION**

**ADDRESS** 4-18, Saemal-ro 5-gil, Songpa-gu, Seoul, Republic of Korea

**PHONE** (+82) 2. 3431. 7820

**FAX** (+82) 2. 539. 0500

**E-MAIL** [info@orefarm.com](mailto:info@orefarm.com)

**HOMEPAGE** [www.orefarm.com](http://www.orefarm.com)



**FACEBOOK** [www.facebook.com/smitheakorea](https://www.facebook.com/smitheakorea)

**INSTAGRAM** [@smitheakorea](https://www.instagram.com/smitheakorea)

**SHOPPING MALL** [smithteakorea.com](https://smithteakorea.com)

*Do everything in Love*