

85^度C 幸福享樂誌

Sweeten your life.

冬季號
Dec. Winter Edition 2012
www.85cafe.com

21



冬暖・團聚

舉杯・迎幸福
把盞・話團圓

Contents

品 慢食

P2 盼冬・新舊替
P3 遇見・幸福

記 事本

P10 天然酵母麵包・麵包同話
P11 皇室秘藏鍋物・這一鍋

蒐 風景

P4-5 溫度・心旅行
●又見一炊煙
●情人木橋
●惠來谷關溫泉會館

書 舖子

P12 芬蘭的青年力
P13 流通教父-徐重仁青春筆記

窺 新品

P6-7 冬季・魔力聖誕

玩 生活

P14-15 暖冬・鍋物食補
P16 台灣人的驕傲-台北101
P17 賀—花蓮三家門市通過GHP評核

訪 故事

P8-9 解構・思考再建構

刊物發行：美食達人（開曼）股份有限公司Gourmet Master Co. Ltd (Cayman)

執行總監：公關行銷企劃部 譚靜如 Kathy Chung

企劃編輯：台灣編輯中心/杜岳修、許詠晴、陳怡蓀

美術編輯：行銷企劃部/何松益

攝影編輯：台灣編輯中心/杜岳修、吳泓峻

封面攝影：行銷企劃部/黃莉珍

發行日期：2012年12月15日・創刊日期：2009年5月

廣告服務專線：(04)3503-9090#404、405、406 編輯中心

2012烘焙市場回顧與展望

文/圖 上海 邱志宏 副總

2007年12月20日，85度C在中國上海開設了第一家門市，短短五年間已在中國擁有370多家門市，遍及十餘個省份。而在華東市場，開設的門市更是快速展店至三線城市中。

在迅速發展過程中，85度C的伙伴們並未滿足於現況，而是持續努力為85度C的擴大發展做準備。根據上海食品協會統計，光是上海地區在2011年的烘焙金額就有132億人民幣，2012年雖尚未統計出來，但能肯定將會超150億人民幣，由此可見中國烘焙市場的龐大及未來發展潛力。

總觀2012年烘焙市場有以下特點：

一、品牌“小”，“大”轉換，優勝劣汰趨勢加劇許多盛極一時的大品牌，如：香特莉、原味坊、喜來公社等因經營不善，紛紛退出市場。而包括85度C、麵包新語及21CAKE在內的一些新品牌正在異軍突起，在整體烘焙市場中快速擴張。

二、服務“對決”

越來越多的烘焙坊不再只有滿足於店內的販售，而是開拓多元化的服務模式。使烘焙坊不再侷限於產品販售，而是延伸成為一個休閒的場所。例如，我們和早安巴黎在今年都

先後在上海地區推出外送服務，將服務的區域從門市延伸至千家萬戶。

三、烘焙業的電子商務新模式

以21CAKE為代表的品牌，完全依賴網絡預訂，推出專業外送服務，這種服務方式，正在慢慢改變傳統店內的預訂模式。而可頌坊集團則推出了9izone就愛族網絡商城，在深圳地區實現外送服務。北京的好利來更是專注電子商務，推出“黑天鵝”系列高檔蛋糕。這些同業的表現，無不說明今後在電子商務市場，傳統烘焙業將有一場新的市場競爭。

四、食品安全衛生要求越來越嚴格

隨著食品行業法規的“從嚴”精神要求，烘焙業不可避免地受到很大衝擊。年初上海市消保委就曾向媒體通報，對上海27家麵包店內的39樣產品進行抽樣，發現早安巴黎、麵包新語、蘋果花園等三家企業的3件樣品微生物指標超標，並將該結果透過媒體向社會通報。在這事件中，當時也檢驗過85度C的產品，結果是令消費者滿意的。但是我們也不能

掉以輕心，食品安全衛生需時時注意。

2012年，歲末新希望。在12月11日公司即將迎來的是85度C在中國的首家二代店—上海定西店，這種型態的店明年將會在全中國市場陸續展開。與一代店相較，增加了更精緻的產品，店內裝飾設計也更為新潮，公司希望能夠透過二代店的出現，帶給大家85度C品牌價值的躍升。

無論是85度C新形象店還是在台灣已推出的新品牌“這一鍋”，都是要提供消費者更高品質的商品與服務，以吸引更多顧客光臨門市。而中國85度C全體員工與門市伙伴也會積極做好輿論宣傳和門市安全的危機處理培訓。最後，新的一年馬上就要到了，在此提前預祝大家新年快樂，工作順心。也預祝我們的門市，明年財源廣進，財運亨通。





盼冬×新舊替

文 | JIMMY 攝影 | JIMMY

當身上的衣物一件件的往外添加，隨身的記事本開始需要更換新裝，牆上的日曆也伴隨時光流逝從厚實逐漸消瘦，正象徵著歲末年終的到來。所有的結束都是開始，只是在發生的當下我們未曾留意過。

看著窗外細雨絲絲紛飛，每年到了此刻，內心總會思考著「開始」與「結束」的相對並存性，在佛經上有句話是這麼說的：「生時即是滅時」，生即是滅，這緣於一念，一念中無量生死，無量生死入於一念。結束，意味著另一段新的開始。當「開始」發生的那一剎那，「結束」的可能性也早已暗藏其中，反之，「結束」發生的同時，也意味著新的「開始」，然而，無限的可能也正在蓄勢待發著。

歲末年終，該是再擬張「心願清單」的時候了！還記得今年你為自己許下的心願？是否早已如願實現？

隨時隨地為自己擬張心願清單其實並不是件困難的事，但是，能否說了就去做而且是持之以恆的朝著目標走下去倒是不那麼容易。曾聽聞長輩說：「“道理”這門學問，說了你不一定懂；懂了，又不一定會去做；就算去做了，卻也未必能做的久」。倘若，真想要擁有不同於過去、斬新的人生，那還是得貫徹實行自己所訂的清單。

把握人生，從“心”開始。我們一起倒數迎接“新”的開始，五、四、三、二、一，你，準備好了嗎？



遇見 · 幸福

因為簡單 所以幸福

因為平凡 所以踏實

一份微小的滿足 一個瞬間的喜悅

時時感恩 刻刻珍惜

85度C 為全世界的人找到幸福時刻與甜蜜滋味





溫度×心・旅行

文 | JIMMY 攝影 | JIMMY

獨自一人，走在小鎮街道上，迎著面吹來的冷風，使人不禁對著雙手深深的哈了一口氣。冬，真的來了。

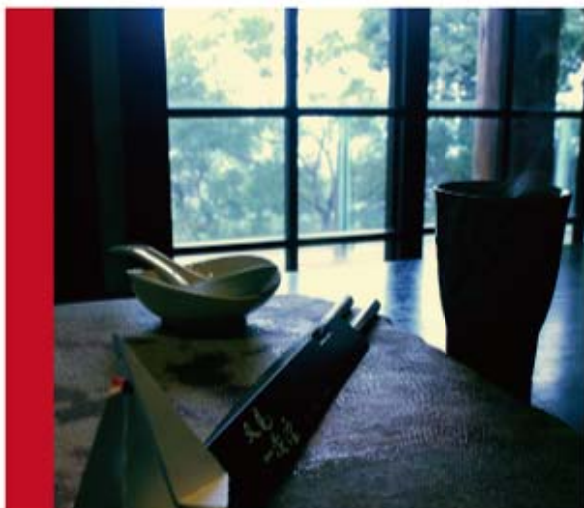
冬天，是個尋訪溫度的季節。

由外而內，從“心”體驗，藉由身體的觸感、味蕾的口感以至於心靈的滿足感，透過層層疊疊的催化而逐漸昇華。每每到了這種季節，總會讓人想與家人一同在山中靜謐小館共享美食，或是與三五好友相邀享受泡湯樂趣，不然就是與另一半出遊旅行賞景，從暖胃、暖身、暖心去尋找這個季節的真實“溫度”。



1 沉浸・一抹禪意・陶醉・光影迴廊

放下平日緊湊的生活步調，與家人坐臥在日式迴廊裡聽風賞景、談天說地，感受慢活的生命節奏。看著那蒼松垂柳間的迷人光影，如鏡般的水面，倒映出藍天、浮雲與蒼松，典雅寫意的禪風空間，讓人無不沉醉其間，忘卻塵囂紛擾。



◎又見一炊煙
住址：台中市新社區中興村中興路363之35號
電話：(04)2582-3568
營業時間：11:30~14:00(午餐)/15:00~17:00(下午茶)/17:30~19:30(晚餐)



3 聆聽溫泉之音・享受峇里悠閒

隨著冬季漸來，當陽光灑落在木瓦白牆。此時，暫時拋下城市喧囂，與好友們一同走進溫泉巷十號，感受峇里島的原始自然。「溫泉巷十號」代表的不仅是一個門牌地址，更是日據時期明治溫泉的歷史風華與峇里島風情的森林原湯。

◎惠來峇里溫泉會館
地址：台中市和平區東關路一段溫泉巷10號
電話：(04)2595-1998
入住時間為16:00，退房時間為11:00



2 祈跨情人橋・情深・緣更好

幻化鸞鴦搭橋之意象，讓這座橫跨食水料溪的木橋更增添幾分情意傳說。木橋旁直徑9公尺的大水車及河岸休閒步道是與情人一同散步、拍照留念的推薦景點。兩人佇立在情人木橋上，向遠方望著終年水流不斷的食水料溪，聆聽那潺潺流水聲，不禁讓人有種身心放鬆的舒適氛圍。

◎情人木橋
地址：台中市石碇區雙龍路005號
電話：(04)2572-2511

交通資訊：
*公車：由臺中市搭乘往東勢或卓蘭的豐原客運，在石碇水壩站下。
*開車：由豐原交流道下，沿台3線直往東勢，谷關的方向行約7公里，即可在左側發現山間水壩的綠橋，由豐原交流道到此約10公里。



窺 新品

冬季×魔力聖誕

冬天溫暖你的胃

冬

溫暖
上市

燒物



薑茶



薑汁奶茶



桂圓紅棗



桂圓奶茶

85°C

2012 X'mas
Happy new year

即日起~2012/12/25(二)止

跟著童話聖誕 歡慶幸福新年



聖誕雪人 6吋 \$350



魔力聖誕夜 8吋 \$580



聖尼克蛋糕 5吋 \$320



聖誕拐杖 6吋 附奶霜 \$40

季節商品以現場為主

繽紛拐杖 2吋 附奶霜 \$30

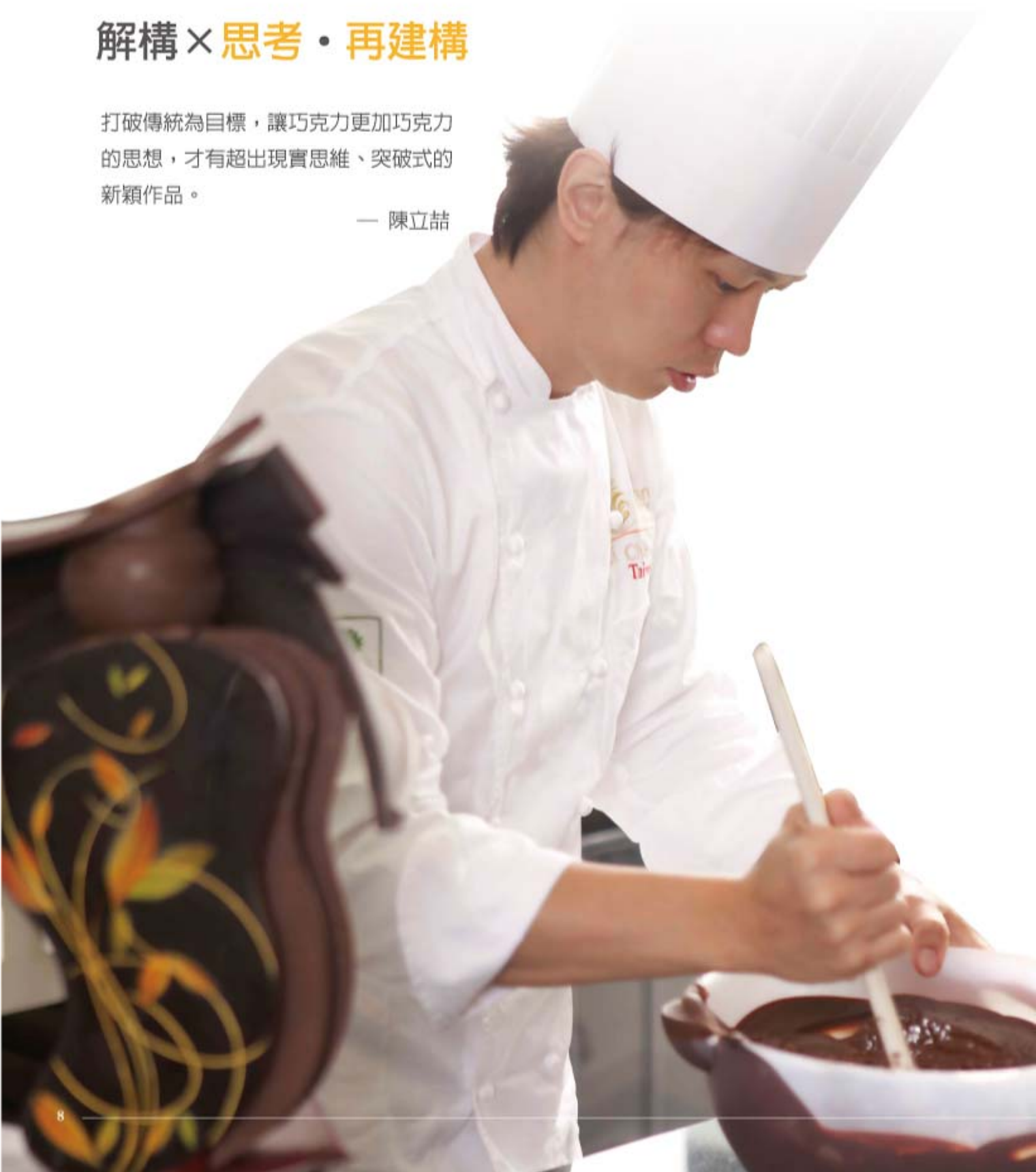
季節商品以現場為主



解構 × 思考 · 再建構

打破傳統為目標，讓巧克力更加巧克力的思想，才有超出現實思維、突破式的新穎作品。

— 陳立喆



是巧克力・也是藝術品

解構主義下的「本文」，對閱讀者而言，無法被形式或審美觀念所侷限，它需要不斷被重新思考、詮釋和評價，打破了約定成俗的結構和文化符碼，是一種意義拆解的「解碼」歷程。

一個解構主義的甜點師傅，重要的是必須要洞悉找尋甜點本身及其相互間「自我顛覆」的失控關鍵。烘焙研發部行政主廚陳立喆（以下簡稱阿喆師傅），擅長各種手工法式甜點製作，加入創新思維，賦予作品獨特創意與生命力。尤其是手製巧克力與巧克力藝術更是阿喆師傅的拿手絕活。



文 | APPLE 圖 | 陳立喆師傅提供



陳立喆師傅

現任美食達人股份有限公司烘焙研發部行政主廚

曾任華王大飯店一廚、布藍里烘焙餐廳主廚、歐莉斯烘焙主廚、糖村蛋糕研發部主廚

2011世界盃甜點大賽 為台灣代表隊並獲最佳團隊獎

2010亞洲區世界盃甜點大賽 第二名

每當有新的挑戰時都習慣拆開思考，就像剝洋蔥一層一層的解構再思考想要呈現的雛型並且注意是否有相同或類似的作品曾經出現過，接著再重新建構加入創新思維，賦予作品獨特的創意與生命力。也因為這樣的特質，在「2012年國際餐飲交流活動」與法國藍帶廚師Fabrice Daniel進行烘焙交流，以台灣在地食材華麗入餡烘焙出屬於台灣味道的幸福甜點展現令眾人驚艷的作品。



天然酵母麵包×麵包同話

文 | EVA HSU 攝影 | 茉莉黃

長時間深耕在烘焙業的85度C，已於十月四日推出全新品牌「麵包同話」，有別於85度C的平價市場定位策略，麵包同話將以平均售價80~120元的歐式麵包，搶攻中高價位的都會消費族群。

麵包同話主打天然酵母麵包，口感Q軟，採自然發酵方式製造。使用天然的加州葡萄乾加水、糖，於室溫30度C下自然發酵吸收糖分及礦物質，發酵後產生之特殊風味，藉以取代人工酵母，麵包保濕性高，散發出濃烈果香風味，而所製作出來的麵包像似有生命般的極富彈性口感柔軟，更請來榮獲

2011年美國乳酪麵包達人賽冠軍—許耿豪主廚駐店研發多款冠軍麵包產品。

其中，冠軍酒釀芒果是芒果整顆切丁酒漬成芒果乾，加入脆核桃，搭配天然發酵的熟成麵糰，口感Q嫩，稍加咀嚼散發出迷人麥香，與芒果香、酒香融合出高雅的氣味；另外，美味與養生兼顧的天然養生麵包紅麴洛神含有豐富營養的南瓜先生，低糖少油、Q彈又紮實的義式麵包棒，日式微辛且略帶鹹香味道的明太子法國，都是饕客們的必選商品。



麵包同話主廚—許耿豪師傅
2012第1屆亞洲城市盃麵包大賽冠軍
2011美國乳酪麵包大賽動感達人賽冠軍



◀ 酒釀芒果



▲ 南瓜先生



皇室秘藏鍋物×這一鍋

文 | EVA HSU 攝影 | 老吳

85度C歷時三年多縝密規劃，耗資五千萬新台幣打造火鍋新品牌「這一鍋」，正式對外宣告進軍火鍋市場，特別請來榮獲2005年台北、香港國際烹飪廚藝大賽金牌、擁有亞洲區國際裁判執照，並於2010年曾率領台灣代表隊在新加坡FHA廚藝挑戰賽獲得11金3銀7銅的金牌主廚陳詠信師傅帶領這一鍋研發團隊，希望靠其32年的中餐精湛廚藝，發揚台灣火鍋飲食文化，預計五年內全台展店20家，二年間西進中國展店。

「這一鍋」，以美食文化為出發點，將歷史傳說的鍋物「鳳凰回巢鍋」重現於現代，正宗「老火湯」，獨家調配數十種養生中藥材加入精選新鮮大骨，經十八小時不停火熬煮，讓骨頭自然碎化成乳白色澤的老火湯，再加入新鮮胡椒粒按摩的鹿野放山雞與爽脆豬肚燉煮而成，湯頭鮮美，濃而不稠，帶點濃郁胡椒味，用餐前喝一碗，讓人胃口大開，一試難忘。並將台灣人熱愛的「御膳麻辣鍋」及「一品酸菜鍋」結合古代皇室

的風味做為主打，以新鮮食材為起點、美饌技藝為輔助，將客人視為最尊敬的貴賓，加上新東方現代的用餐空間氛圍及搭配輕禪風的精緻餐具使用，完整取自中國食文化的元素，期許成為皇室秘藏鍋物的美食服務者。



▲ 龍鳳鳳凰鍋



這一鍋行政主廚-陳詠信師傅

2012 韓國大田國際烹飪大賽冠軍隊總領隊現任WACS（世界廚藝協會）裁判成員
2010 新加坡國際烹飪大賽冠軍隊總領隊
2006-2011 FHC上海國際廚藝評審
2005 香港美食烹飪大賽榮譽金牌
2005 台北國際廚藝競賽金牌

芬蘭的青年力×我想成為我想成為的人

書本也許能帶你進入好的學校，
卻不能引領你變成你想成為的人。

我們這一代人，是被安排著長大的，懵懵懂懂的學齡時期，課表就莫名其妙被填得滿滿的，補習班、才藝班和聘請一流學府的家教是父母對孩子的珍貴投資，深怕失去了與這些相關名詞的聯繫，就會和這個社會脫節，然而我們什麼都還不太懂，只能默默接受，漸漸盲從，最後習慣成自然；寒暑假，其實就是課業輔導的奢侈代名詞，在升學主義下打滾的人們最怕的就是落後他人，只要稍微一個風吹草動，這些人就一窩蜂地往同個方向鑽，我們相信，這樣的一個方向，就是通往成功的保證班。

我們這一代人，是被整體社會環境給教壞的，「你是明星高中畢業的，怎麼會讀私立大學？」常常聽朋友說起長輩對他們說這樣的一句話。學校在民主進步時代的台灣依然是一種品牌，學生是產品，他們企圖複製學校所交付的規格化知識，誰模仿得越像，就越得到社會的青睞，而那些剩下的瑕疵品就會被貼上不合格的標籤，等著被淘汰，整個東方社會根深蒂固「萬般皆下品，唯有讀書高」的觀念，持續影響著我們的教育重心，我們被教育成不懂批判、少了質疑、缺乏主動性、不會獨立思考的考試機器，在青春繁花盛開的季節裡，我們盲目地埋首書堆，只為求一張漂亮的成績單，進入一間人人稱羨

的好學校，試圖取得一個、兩個甚至三個閃閃發光的文憑學位，這樣子才安心，認為自己的人生就靠這幾張白紙黑字了。

「從小的願望就是一路考到升學率好的國中，然後進入明星高中，目標是台灣最頂尖的大學。現在我很幸運地站在兒時願望的頂點，但不知道為什麼，我卻好像因此失去了某種動力，不想念書，不想精進任何能力，生活失去熱忱，成天渾渾噩噩，彷彿這所大學就是我人生的終極目標了。」我有個朋友有這樣的煩惱：「從前我努力用功，現在我成為萬中選一的大學生，但為什麼到頭來卻如此不知所措？」他說，我們的教育環境有太多的框架與限制，逐步地、無形地將我們推向困惑的漩渦，領悟到時往往為時已晚了，所以，我們這一代人，都有在年輕時出走



作者 | 陳聖元 遠流出版社 提供
一個月的重返芬蘭之旅，十二個親身接觸的朋友與故事，他們樂在生活、勇於出走、珍愛天賦、從做中學，他們務實、獨立、熱情、自信。

一個台灣青年與芬蘭青年們的相遇與碰撞，繪寫出最動人的立志青春。

「書本也許能帶你進入好的學校，卻不能引領你變成你想成為的人。」

人本、務實、活用、視野、啓發，是芬蘭教育與精神最貼切的寫照。透過一個台灣年輕學子的眼睛，凝視同齡卻有著截然不同學習歷程的芬蘭青年，他們有些人等待機會，有些人勇敢嘗試，有些人選擇離開舒適圈，有些人不斷訓練自己成為更好的球員，有些人照著自己的興趣做出決定。他們的思考焦點在於要怎樣的未來、成為怎樣的人；他們充滿了行動力、想像力、實踐力和生活力。



流通教父×徐重仁青春筆記

天下雜誌 提供

一生感動，一生青春

流通教父徐重仁，告別統一超商35年的日子

本書是流通教父，也是社內創業教父的徐重仁先生，在告別相處了35年的統一超商後，回顧這段日子所寫下的青春筆記。

在書中，徐重仁先生整理了自己從1977年10月1日進入統一企業上班開始，籌劃統一超級商店、7-ELEVEN的社內創業歷程；以及在擔任統一超總經理長達二十六年的這段期間，他如何學習、發想策略、識人、用人以及如何快速拯救虧損企業、執行企業長青策略的過程與心得。徐重仁先生不但建立了統一超集團強勁的執行力，更重要的是，他所努力做到的，是一場完備的流通革命，建構了台灣獨完整的流通一物流、商流、金流等流通網絡。

民國101年6月21日，統一流通集團宣佈了總經理徐重仁退休的消息。同時當天的董事會，也更繳出了有史以來最高每股盈餘——四塊半；有史以來，最高的股利，卻沒有出席這場他身為統一超總經理二十六年來，唯一缺席、也是他任內最後一次的統一超董事會，一方面，整備出統一超商具有之領先市場的大企業展臂翱翔的能力；另一方面，架構出隨時可以開展新事業、引進國外新事業的營運力與人才力。他是如何做到的？而他念茲在茲的是，要將工作三十五年的心法，分享給從製造轉型服務的台灣社會，更希望藉由他豐富而成功的社內創業經驗，幫助年輕人勇敢創業。在本書中也寫到他自己的出身、學習過程。藉此用來勉勵年輕人只要有心學習、有心吸收，知道與確定自己的人生方向，未來還是有光點的。

徐重仁三十五年來的工作歷程，也可以說是統一超的發展史，三十五年來，由血汗努力所奮鬥出的光輝歲月，且看徐重仁在書中娓娓道來……



作者：

徐重仁

學歷：早稻田大學流通經濟學研究所碩士（一九七七年）

現任職務

・財團法人統一超商好鄰居文教基金會董事長

莊素玉

學歷：政治大學EMBA科管組碩士。

在天下雜誌工作二十六年；二十一年雜誌編輯、寫作經驗，七年出版經歷。

著作有《無私的開創——高鴻恩傳》（一九九九年，天下文化出版）



▲圖：這一鍋台北中山北店

暖冬×鍋物食補

文 | EVA HSU 攝影 | JIMMY

暖和的冬陽在午間閃著微熱光芒，到了傍晚夕陽西下後，寒風就像早已在旁等候多時似的，一陣陣吹得人直發哆嗦，若是沒有做好防寒，一不小心就讓感冒找上門，而冬令進補是中醫預防醫學極重要的一環，基於天人合一的理念，氣候會影響人們的修身養息，故四季的規律變化：「春生、夏長、秋收、冬藏」的概念同樣也能應用於養生。冬季時人體活動減少，新陳代謝也變得緩慢，攝取的營養物質容易貯藏起來，加上食慾也較旺盛，故正是進補養生的好時機。

俗話說：「冬令進補，來年打虎」，立冬時節養精蓄銳，增加人體抵抗力，並為來年的「春生、夏長」而準備，而忙碌的現代都會族群喜好外食，如何挑選講究食材、養生滋補的店家來進補就是考驗饕客們的層級了，本刊特別選了數家中都人氣店家與大家分享，以及這一鍋皇室祕藏鍋物，體驗古代宮廷皇族的養生之道。



▶ 這一鍋皇室秘藏鍋物 人氣指數：★★★★★

主打鍋物「鳳凰回巢鍋」是採用多達數十種的中藥材與精選新鮮大骨，經18小時不停火熬煮，讓骨頭自然碎化成乳白色澤的老火湯，再加入新鮮研磨胡椒粒，按摩的鹿野放山雞與爽脆豬肚去燉煮而成，湯頭鮮美，濃而不稠，帶點濃郁胡椒味。

「御膳麻辣鍋」特選數十種辣椒調配，延襲古法層層調製，以溫和不燥的紅油精華做為麻辣鍋的基準，再加入蔬果湯頭，整體呈現出香醇濃郁、麻而不辣，鍋底份量十足。您也可以選擇酸甜、溫醇的「一品酸菜鍋」或麻辣、酸菜一鍋二吃的「龍鳳鴛鴦鍋」，經上百場的試吃考驗，最終調配出「三順二不」的湯頭，意即湯頭順、鍋底滑嫩順、在食材煮後更加順口，最重要的是食後不會口乾舌燥，胃不會不舒服，搭配各式產地直送的海陸新鮮食材，一次雙重享受。



▶ 鳳凰回巢鍋組合套餐，最後加上龍鳳粥，把福氣通通帶回家

● 店家資訊
地址：台北市中山北路三段31號
電話：02-66131336
www.toponepot.com

▶ 陳源湖潮州羅燒酒雞 人氣指數：★★★★★

節奏分明、富有情感的那卡西音樂營造出小酒館的濃厚氛圍，但為人親切的陳老闆賣的是燒酒雞、鳳梨苦瓜雞。開業已18年的陳老闆訴求養生，雞肉有溫中益氣，健脾胃，活血脈，強筋骨的功效，老闆只挑吃五穀及玉米長到六個月大，鐵質含量、營養價值也比其他雞肉來得豐富的烏骨雞，先以麻油爆炒後加入有活血功效的中藥材，宰殺之前還要讓雞運動一下，以增加肉質的鮮甜與咬勁。透過簡單的養生食材、蔬菜如：梨山高麗菜及玉米、蘿蔔等讓湯頭更加鮮甜，或是山茼蒿讓湯汁增添特殊香氣，其他像是豆皮、凍豆腐、鴨肉丸、蟹黃丸，也都是客人常點的商品。



▶ 本店必點的招牌豆腐、丸類



▶ 招牌燒酒雞

● 店家資訊
地址：台中市北屯區松和街296號（松竹寺斜對面）| 電話：04-22413849

▶ 祖傳燉鍋魚頭 人氣指數：★★★★★

同樣也是老字號的祖傳燉鍋魚頭已在東興路服務30多個年頭，湯頭鮮甜不油膩、喝多了也不會口渴是致勝關鍵，清水加上柴魚、蛤蜊、昆布、洋蔥、蒜頭和糯米醋等食材溫火熬煮，魚頭採用的是3~4斤肉質結實的大頭鯪，此魚富有膠原蛋白，可改善皮膚粗糙、脫屑、頭髮易脫落等情形，是女性滋養肌膚的聖品。先將魚頭炸得酥透後和大白菜、蕃茄、火鍋料等一起燉煮，讓魚頭吸飽清甜的湯汁，濕潤的口感伴著油炸的酥香，讓人一試難忘。鄭老闆也強調豆皮必須當天現炸，除了避免油耗味、現炸豆皮表面起的皺褶比普通豆皮多，口感也更多汁豐潤。

● 店家資訊
地址：台中市東興路2段52號
電話：04-24752828



▶ 料鮮味美、湯頭鮮甜的经典燉鍋魚頭料理。



▶ 南屯豬腳麵線 人氣指數：★★★★★

跨進店門就先聞到陣陣撲鼻的當歸香，這家賣了數十年載的豬腳麵線特色是爽口不油膩，有別於一般鹹醬油調味，以當歸為底，有活血、補血功效，豬腳和豬皮富含膠原蛋白，能滋補補血，美容養顏。口感Q軟的豬腳入口後在嘴裡散發出豬肉的香嫩，絲毫沒有豬腥味及油膩感，搭配久泡不爛、吸附當歸湯汁的手工麵線，份量也是相當有誠意。

同樣以當歸為基底的下水湯也是饕客必點之選，「下水」一詞來自日文翻譯，指的是雞鴨等動物的內臟，其血水浸入當歸湯後反成為下水湯甘甜的秘訣，老闆對於食材講究新鮮現煮，用蘇打粉發酵過，去掉多餘油脂、提升下水的脆度，營造絕妙的口感。

● 店家資訊
地址：台中市南屯區五權路二段702號 | 電話：04-23698177
(PS. 人潮很多，要耐心等候喔！)



▶ 老闆推薦：當歸豬腳麵線



▶ 湯頭甘甜料豐厚的下水湯



台灣人的驕傲 × 台北101

文 | 藍尼克斯 攝影 | 茉莉黃、老吳

曾經是全世界摩天大樓最高的台北101，外觀看似把劍，也因為這特殊造型，除了台灣人之外也湧入來自世界各地的觀光客想要一睹台北101的風采，除此之外台北101設立有觀景台，位於88至91樓層供遊客觀賞風景，無論那一個角度，在不同的時間都有不同的驚喜，你會發現，原來台北如此美，晚上夜景更是一絕，一閃一閃來回快速穿梭於路上的車燈，就像是一道銀色流星劃過台北盆地，遠遠望去還可以看到隱隱約約的山形，如果再幸運一點，還可以親眼看到高高掛在天空上的月亮囉～

在觀景台上還有台北101紀念品區，入口即有吉祥物合照區，來到這裡一定要拍一張回家留念。



▶ 台北101大樓收藏「風雨陀螺」/ 位於88樓



▶ 台北101大樓紀念品中心/ 位於89樓



▶ 台北101大樓紀念品中心/ 位於89樓



▶ 台北101大樓觀景台售票中心/ 位於5樓

門票 / 營業時間

全票：450元
優惠票：400元（學生、軍警、殘障手冊）
團體票：400元（二十人以上，需傳真或網路預約）
兒童：115公分以下兒童，但需有一位大人陪同
時間：週一至週日 上午9時至晚間10時

詳細查詢：www.taipei-101.com.tw
地址：台北市信義路五段七號69樓
服務專線：02-81018896
團體預約：02-81018899

圖 | ANY 文 | APPLE

花蓮中山店、花蓮中正店、花蓮和平店 通過GHP評核



「GHP」是食品良好衛生規範(Good Hygienic Practices)的簡稱，衛生單位針對業者做此規範，其目的是在規範食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質，其獲認證的類別有烘焙、餐飲及販售業。此目的是為讓民眾購買更有保障安心。非常榮幸地，花蓮中山店、花蓮中正店、花蓮和平店三家門市在花蓮縣衛生局授證表揚通過 GHP評核。經明查暗訪後，得知花蓮的三家門市通過GHP評核實在是實至名歸。

加盟主ANY小姐除了向熱心的輔導員許馬魁請教其它優良門市的管理經驗分享外，門市每週都有固定清潔的項目，即使冬天冷氣機沒有使用所堆積灰塵也不會放過。使用的

殺菌劑也特別要求要對人體無毒無味的，平常也有確實的將各種查核項目表格化且行之有年，再加上各門市幹部努力及全體員工均有良好的執行力，並克服其中的難關。希望可以透過季刊將這份榮耀分享給大家！



搶救生命 棄兒不捨

承載夢想的幸福列車 每隔 510 天才會停靠 載著出養兒童前往幸福的國度...

出養兒童生活照顧基金募集中

每個被放棄孩子的背後，都有一段令人遺憾的故事，
他們渴望一個家的到來，

但往往在等待 510 天以上，才有可能遇見幸福，
兒童聯盟陪伴每一位出養兒童圓找家的夢想，
我們需要您，幫助孩子更接近幸福！

劃撥帳號：18413672

捐款專線：(02)2550-5959 轉 1

更多捐款資訊請上兒童聯盟官網 www.children.org.tw

愛心大使

齊豫



兒童福利聯盟文教基金會

內政部勸募核可字號／內授中社字 第1015934484號