

85^度 幸福享樂誌

Sweeten your life.

夏季號
Jun. Summer 2012.

19

徜徉。蔚藍盛夏

夏 2012 那年

海。天。相連層疊
光。影。相映交會
我們再次遇見。青春



Contents

品 慢食 /P2 夏日降臨

今年油電雙漲，我們都將面對台灣史上最貴的電費，加上溫室效應，日子就更不輕鬆了。然而在通貨膨脹和越來越熱的酷暑，85度C想用新鮮的現榨果汁與大家一起透心涼。

訪 故事 /P10 P11

讓孩子學會感恩
是最好的節日禮物

蒐 風景 /P4-P7 遊走新舊之間、漫步古都文化

85度C台南健康店	夕遊出張所
德記洋行	安平樹屋
海安路藝術街-藍晒圖	神農街
井仔腳鹽田	木。十八

記 事本

P12 冠軍麵包
P13 藝術麵包-龍愛台北

窺 新品 /P8 王者菠蘿

在日本明治時期到第一次世界大戰期間，開始出現貌似紡錘狀的麵包，表皮有縱向直條紋，據說就是菠蘿麵包的始祖。

書 舖子 /P14-P15 失去嗅覺的廚師

如果有一天你喪失了嗅覺，那會是什麼滋味的人生？
食物的味道，情人的味道，老家的味道……
沒有了嗅覺，不只是失去嗅覺與品嚐的能力，所有深藏在氣味中的美好回憶與情緒，突然都悄悄地溜走，一去不回。

玩 生活 /P16 自製相片書

照片也能變成書？
紀錄、寫真、紀念都能一手搞定

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

執行總監：公關行銷企劃部 鍾靜如 Kathy Chung

企劃編輯：台灣編輯中心/杜岳修、彭維建、蘇正建

美術編輯：公關行銷企劃部 趙麗珍

攝影編輯：公關行銷企劃部 黃莉珍

發行日期：2012年6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

生意—— 是永無止境的學習 更是人生的樂趣

文、圖/上海 鄭吉隆副總

回憶過去，我一路從學徒做到飯店主廚再至學校任教，算算至今也走了近二十個年頭，在烘焙這領域只剩下“做生意”還沒做過，就在不知如何起步時結識了創業奇才——吳政學先生。當時，直覺85度C這個品牌不錯，若有人一起努力從旁教導好比自己一路跌跌撞撞。即使曾是五星級飯店的點心主廚，但在生意場上終究是剛入門的學徒。除了抱持對烘焙的一股傻勁外，其餘甚麼都不知道，所幸身旁總有貴人相助，吳政學董事長與吳致和師傅，這兩位是生意場上教導我最多的啟蒙老師。

創業初期，烘焙部門跟不上公司快速發展的腳步，直到一年後才陸續引進外部人才，發展出中央工廠整套的生產流程。此時，公司決定拓展海外市場，因此將台灣原以加盟為主的展店策略，轉為拓展海外市場適用的全直營政策。在中國大陸的快速展店下，公司大量引進各種領域的專業經理人，這也讓我開始深思，一個人儘管工作24小時，也無法全面管理上百家座落於各城鄉的門店，進而反思這些動輒上萬家的全球大型連鎖業是如何做到？也由於引進餐飲營運的專業經理人，讓烘焙師傅們學到如何複製組織功能與工作站的全新概念。

在台灣這個海島型市場裡，傳統烘焙業多為個人創業的小型經濟體，各家從未嘗試大陸型經濟發展的管理模式，所以並無同行的經驗可參考。只好借助專業經理人的組織架構與訓練模式，一步步的發展成現在的難題，我常和同事們分享85度C正在建構一種屬於華人烘焙品牌的管理經營模式，雖然很難、很累、很辛苦，但我相信二十年後，一切都會值得的。人一生中在於不斷的自我挑戰與學習，將眼前的難關突破且從中獲得寶貴知識與經驗，將走過的足跡——記下，留下完整的建構歷程與他人分享，這不就是平凡當中的不平凡嗎？

當時，若少了那份對烘焙的堅持與執著，學徒無法成為一位優秀又出色的主廚，因為堅持所以固執，該如何讓自己虛心學習“擇善固執”更是我現今面臨的重要課題。若未來85度C的所有主廚能持續精進廚藝外再加上擁有餐飲連鎖行政管理的專業，將來一定能成為一位專業經理人。做生意求利潤，做志業求永續，期待有天我們能將85度C打造成一個足以讓全世界華人引以為傲的烘焙連鎖品牌，在此謹謝謝各部門專業夥伴不離不棄的用心教導。



夏日降臨

文/小彭

度過忽晴忽雨、濕濕暖暖春天後，隨著端午節的腳步接近，夏天也要正式降臨了。今年油電雙漲，我們都將面對台灣史上最貴的電費，加上溫室效應，日子就更不輕鬆了。然而在通貨膨脹和越來越熱的酷暑，85度C想用新鮮的現榨果汁與大家一起透心涼。

水果產地分別有來自台灣第二大西瓜產區花蓮玉里的西瓜，水分含量高、甜度高、果肉肥厚多汁、鮮紅緊實，營養豐富。雲林林內鄉農會的木瓜，含有鉀、維生素E、C、胡蘿蔔素、葉酸等多種營養素，並含有豐富的水溶性膳食纖維。除了生鮮食用外，製成木瓜牛奶更可同時滿足一日中奶類及水果的需求。今年我們還新增三款消暑聖品，首先是85蜜豆冰，以酸梅冰再加上兩球古早味香檳冰淇淋，最後淋上微甜的蜜花豆。其次為水蜜桃汁，甜而不膩的水蜜桃果肉，帶著清新果香味。最後則是讓醫生臉綠的新鮮現打蕃茄蜜凍飲。今年我們依然採用較一般市價貴三倍的環保玉米杯，不但喝的健康，更能響應愛地球做環保。

直接面對從農場送來的產品其實是一種「識食」過程：識食除了知道食物的來源，更要依照大地的四季循環使用食材。當我們面對跨國界的物流系統和層層盤高，早已無法窺探食材的原貌時，85度C按照春、夏、秋、冬尋找當季時令，除了推出的安心的幸福滋味外，也要讓大家發現季節的原色是最自然的生存之道。





幸福 其實很簡單
在任何時間 任何地點
與任何人 做任何事
都能擁有小而確切的幸福
溫度 為全世界的人找到幸福時刻
找到甜蜜滋味



遊走新舊之間 漫步古都文化

攝影/Moli

85度C台南健康店

這間座落於健康路二段與金華路二段交叉口的85度C，是台南市地坪最大的門市，擁有悠閒舒適的室內沙發區，典雅明亮的麵包烘焙坊，就連結帳區空間也十分寬敞，使得早晚來客絡繹不絕呢！

地址：台南市南區健康路二段222號

電話：(06)223-0238

營業時間：24小時



夕遊出張所

2010年才整修開幕的夕遊出張所是近100年的市定古蹟，現在儼然成為安平新人氣景點。名稱中的「夕遊」是取自日文「鹽」的發音，「出張」則是日語出差的意思。日式木造建築搭配以鹽為主的展覽空間，除了SPA鹽和難得一見的新鹽雕之外，最特別的就是共有366種的生日彩鹽，每個人都能找到屬於自己的生日彩鹽。

地址：台南市安平區古堡街196號

電話：(06)391-1088

營業時間：週一~週五11:00~20:00

週六~週日10:00~21:00





德記洋行

德記洋行是由一位蘇格蘭籍的商賈於西元1845年在福建廈門創立，長二十英尺，寬十二英尺，當時稱為「英商德記洋行」，其英文名稱即以公司創建人的名字來命名。與先後建立的怡記、和記、東興、隆記，合稱安平五大洋行。洋行建築因為多數採用西方建築，所以視覺上有別於傳統的閩南風格建築。德記洋行初期，主要是採購中國茶葉等土產回銷英國；之後，陸續於福州、上海、天津設立分公司，並自歐洲引進煤油、英國毛線等舶來品，在當地販售。



安平樹屋

安平樹屋原為德記洋行後面的倉庫建築群，占地一千多坪，因被榕樹根盤據包圍，形成建物與榕樹共生的景況，推測最早應建於19世紀末及日治初期，之後為「大日本鹽業株式會社」倉庫，安順鹽田運來的鹽包靠鹽水溪上岸堆置於此，當時倉庫牆面就已經有榕樹盤根，可見此處榕樹已有接近百年的樹齡。形成「樹以牆為幹、屋以葉為瓦」的天然藝術品，因此當地人稱為樹屋。目前的「安平樹屋」被列入「安平港國家歷史風景區」整體規劃之一，經過重新打造後，興建木棧道讓遊客穿梭於樹屋之間，並設計作為景觀藝術的展場。



地址：台南市安平區古堡街106號
電話：(06)391-3901
營業時間：08：30~17：30



海安路藝術街-藍晒圖

「藍晒圖」酒吧因外牆色彩鮮豔，算是台南市海安路藝術照景的經典地標之一，許多外地遊客來到海安路第一個被吸引的大都是這片「藍」牆，而「晒圖」原本是以以前製圖輸出的一種方法，將原本殘破的老房子當成晒圖的圖紙，在上頭輪廓劃上白色的線條，彷彿就像是把晒圖立體化了。在虛實之間，讓人彷彿躍然圖紙置身其間。兩層樓高的牆面藍圖佇立在此，無疑是海安路上最醒目的藝術地點，除了藍底白線的2D藍圖軌跡，更添加了3D的立體擺設，舉凡桌子椅子，或甚至掛在牆上的時鐘等，儼然融合在這片直立式的藍色藝術海裡。

住址：台南市中西區和平街79號
(海安路二段與神農街口)

電話：(06)222-2701

營業時間：21：00~03：00(每週一公休)



神農街

舊稱北勢街的神農街，是沿南勢港發展出來的街道，也是台南市保存原貌最好的老街，五條港文化區重要據點，三郊盛時，酒肆、青樓林立，是巨賈來往不息的繁華街肆。三郊沒落後，北勢街由輝煌歸於平淡，一切過往的風華皆隱藏於古樸老屋斑駁的身影裡，但留下來的「店屋」，仍訴說著昔日的榮光。所謂的店屋，就是一樓為店面、二樓為倉庫的房屋，門前有「卸貨石」的房屋即為店屋，當貨物送達時，工人使用繩索將貨物吊上二樓存放。神農街地處金華路、民族路、海安路和民權路間，不管四週如何喧囂、熱鬧，住在這裡的人們還是以其一貫悠閒的步調過日子，當夜晚街燈亮起，三、五人在屋前喝茶聊天，更顯現老街質樸的面貌。街口的「永川大橋」和金華府旁的「西佛園」都是有名的傳統雕刻技藝家，靠海安路的牆壁則是街頭藝術家的揮灑空間。



井仔腳鹽田

原為清領時期的瀨東鹽場，1818年遷此至今未再移位。所謂的瓦盤鹽田就是以碎瓦片鋪成如馬賽克片貼的鹽灘地板，可避免粗鹽和土壤摻雜。近年因人工成本過高，於2002年結束了長達338年的曬鹽業，使原來遍佈於此處的鹽田，漸漸荒廢軍區，雲嘉南濱海國家風景區為延續其曬鹽產業文化的精神，將鹽場復育成為最具特色的觀光鹽田，遊客在此可體驗傳統曬鹽、挑鹽、收鹽的樂趣，是一處適合親子同遊的深度景點。



住址：台南市北門區井仔腳興安宮旁
電話：(06)786-1000



住址：台南市中西區金華路四段47巷24號
電話：(06)222-4331；0933-006-135
訂房時間：09：00~22：00
入住時間：16：00~隔日的13：00

木。十八

位於金華路四段上的木十八就在藥王廟附近，一齊協進國小路邊的停車格很容易找到停車位，從台灣彩券與永上海產中間的巷子進去左轉走到底，巷底樹很多的那間就是了。話說這個名字的由來是因為將“木”字折開後就是十跟八，也因為民宿主人擅長木工的緣故。一樓的公用空間是分享廳，也是廚藝廳，民宿主人養的貓-YOYO也好好看，不怕生很容易親近。二樓的公用空間被定位為放空廳，沙發一坐下去真的很容易在這裡放空，閱讀、拍照都很好拿來消磨時間，對於住宿的房間更是特別，分別叫做左心房與右心室，都是雅房，有公用的衛浴空間，住在左心房的好處是衛浴空間距離最近，左心房有二個房門，一個房門離樓梯較近，另一個房門則是打開後走二步就是衛浴空間，四通八達的房門與空間設計規劃路線令人感到有趣。一樓和二樓的空間，各種藝文資訊、相機、書籍、CD、手作商品等散落在屋子裡的各個角落與空間，擺放的位置與角度又讓人感到愜意，喜愛拍照的人一個不小心可是會一張接著一張的拍個不停嘍！



王者菠蘿

在日本明治時期到第一次世界大戰期間（西元1868年-西元1912年），開始出現類似紡錘狀的麵包，表皮有縱向直條紋，據說就是菠蘿麵包的始祖。台灣被日本佔領後也同時傳入了許多日本食物與生活習慣，菠蘿麵包也包含其中。

臺灣早期的菠蘿麵包製作方式有兩種，一種是使用模具，讓麵包的表皮出現均勻格子狀，另外一種則是讓麵包在自然發酵的情況下，使表皮呈現自然龜裂的紋路，這兩種方式所製造出來的麵包表皮都酷似鳳梨，所以才會命名為菠蘿麵包。

另一種說法則是從香港的茶餐廳引進，因為香港稱鳳梨為菠蘿。不管如何，菠蘿在台灣已經列為專業烘焙技術士乙級檢定的指定項目，可見他在烘焙界的重要性，也是台灣名副其實的國民麵包！

85度C延續傳統，一直不停的創新改良，研發多種菠蘿麵包，包括：丹麥奶酥菠蘿、菠蘿奶油包等都是目前烘焙坊的人氣商品。



巧克力菠蘿

花式菠蘿款，用牛奶巧克力突破傳統，表面最後再輕輕淋上一圈圈的巧克力醬料，一氣呵成。



菠蘿奶油包

歡迎來自香港的傳統，讓我們品嚐切達起司與奶油片的原味與鬆軟菠蘿搭配的口感。



菠蘿吐司

菠蘿界與吐司界結合成的大家子，外表粗獷，卻帶有奶酥與葡萄乾的甜心腸。



原味菠蘿

菠蘿界的基本款，除了歷久不衰的酥脆外皮，加入奶油後烘培更多了一份酥香滋味。



丹麥奶酥菠蘿

一場異國戀下的混血王子，丹麥麵團烤出酥脆、有層次感的菠蘿餅皮，裡頭包覆著特製的奶酥餡。

讓孩子學會感恩 是最好的節日禮物

文、攝影/Nancy

世界上許多其他國家，在全年的不同時間，慶祝他們自己的母親節，挪威母親節訂於二月的第二個星期天；阿根廷則在十月的第二個星期天慶祝；黎巴嫩在春天的第一天；而南非母親節，則訂於五月的第一個星期天。

在台灣，母親節的意義延續至今，從原來稱頌母親的付出，到現在女性對於社會的貢獻與肯定等，雖然母親節只是一個節日，但母親卻是一輩子的恩人。

今年的你，準備好要送什麼禮物給媽媽了嗎？是送大餐？還是給個國外旅遊呢！相信爹地和媽咪都已經準備好，如何與孩子過這溫馨的母親節，今天來到位於台中福科路上的音樂王國教室，這裡正舉辦著蛋糕DIY課程，讓平日被工作綁住的papa、mama們，也能和自己的小寶貝，一起幫蛋糕上色和裝飾。

在現場的一角，一直引起小編的注意，不是小孩們的嘻笑，也不是蛋糕被搞壞，而是這位張爸爸，全程洋溢幸福的微笑，一直很興奮的看著盈盈裝飾蛋糕，盈盈很害羞，不停的看向一旁的媽咪，眼睛詢問著，這樣畫好不好？我很棒嗎？那滿滿的幸福，一直感動小編～還有，活潑的婷貞和晏貞，大家猜一下，誰是姐姐？誰是妹妹？她們是現場最活躍的一組，經過旁邊的王主任，還貼心的告訴我，其實她們是雙胞胎，你們看出來了嗎？

更值得一提的是，上丰小朋友的開朗與樂觀，不會因為自己和別人有所不同，而喪失了自己的肯定，不要小看他哦，他可是學了最難的夏威夷舞長達一年，功課和體育都很拿手，最厲害的可是足球呢！！讓小編仔細看了一下，小朋友們做的蛋糕，可不輸爹地和媽咪，連現場的老師們，都顧不得形象，也紛紛開始幫蛋糕著色，你們呢？有想好要怎麼慶祝了嗎？還是先來跟小編感受一下，現場那溫馨的幸福吧～



▲學鋼琴的盈盈和爹地、媽咪，一起為蛋糕裝飾。



▲細心為蛋糕上色的上丰。



▲這不急待要自己為蛋糕裝飾的橋老師。



▲雙胞胎姐妹婷貞和晏貞。



冠軍麵包

2012年亞洲城市盃麵包大賽85度C代表臺灣台北隊打敗來自日本東京、韓國首爾等7國共11個城市的代表隊勇奪金牌。這三款冠軍麵包，將養生食材融入麵包中，像是南瓜裡有含量極高的微量元素「鉀」，對男性朋友具有滋養強壯效能，是相當天然的「食物威而剛」。玄米含豐富維他命B1，可以消除壓力，使人放鬆心情。而紅豆的鐵質含量相當豐富，具有很好的補血功能，相當適合女性食用。現代人吃的精緻，健康也不能忽視囉！



金牌南瓜菠蘿

金牌玄米麵包

金牌紅豆甜心



麵包達人

李欣然（左）：現為85度C常溫麵包主廚，從事烘焙業14年，喜歡麵包製作過程中充滿了無限的創意與多樣變化，也期許自己堅持所愛，在每一個製程中累積更好的經驗與成果。

許耿豪（右）：現為85度C北區行政主廚，從事烘焙業17年，2011年獲得美國乳酪麵包大賽動態達人賽冠軍。許耿豪主廚期許自己能創造更多「五星級食材」與「平價消費」的作品。



將「食尚」及藝術融入研發創意中，以龍為主題，城市文化做背景，打造出氣勢磅礴、栩栩如生的巨型藝術翻包【龍愛台北】。



失去嗅覺的廚師——尋回失去的味道與人生

如果有一天你喪失了嗅覺，那會是一個什麼滋味的人生？

食物的味道，情人的味道，老家的味道……
沒有了嗅覺，不只是失去嗅聞與品嚐的能力，
所有深藏在氣味中的美好回憶與情緒，
突然都悄悄地溜走，一去不回。

生命有兩大課題，一是如何愛與被愛，另一則是如何幸福與給人幸福。不管是小我小愛，還是有關衆多人類的大我大愛大福祉，其實都不可能個人單方面埋頭苦幹就可達成，舉凡談到愛或不愛，總會有主客兩體互動，方才完成所謂的愛、所謂的幸福。

而愛情之所以多變、不定，難以久長、定謫或圓滿，也往往就因為這是無法由個人單獨一力完成，而必須配合對方的感覺、步調、頻率、價值觀和審美觀等等因素，再佐之以對的時間、對的地點和對的方法才足以成事。大家都知道合夥事業難做，但很少人一開始便明白：愛情是一種最獨特的合夥事業，它是有相當難度，必須具相當認知，方才談得順利。

愛情也不僅僅是我要怎樣對待他的單行道，而是雙方得要琢磨用什麼樣的態度、才讓對方欣然接受的互動模式。

從將近三十年前開始給情海浮沉的兩性提供建議，到今天依然透過更多管道嘗試解決求援的各種兩性問題，我發現：隨著年月增長，自己確乎累





了更多更豐厚的處理經驗；而面對更繁複多樣的男女困境，的確也益發開啓了我悲天憫人的情懷——身為被那麼多人信任且仰仗的兩性專家，我不禁一而再再而三、一次又一次的問自己：儘管愛情是這樣獨特化的存在，但其中難道沒有一些通則可以普遍性的提供給大家做參考？告訴沉淪其中、陷溺在內、曖昧難明、糾結痛苦、無助徬徨、或舉棋不定的當事者，如何判斷那些現象或蛛絲馬跡、做出比較正確的抉擇？如何避開謬誤，不傷人傷己？又如何走出傷痛、找到春天？

這本書就是在這樣的動機與善念下寫出來的愛情通則。它不僅是單純的教戰守冊，而是在愛情伊始，就告訴你如何處理身體的情慾而不被長期操控、如何看到適合你的人與被對的人看到；去那裡找最多異性的獵場？如何不做剩女？如何擺脫惡緣？愛情的最低消費額？妳消費不起的男人有幾種？女人為什麼讓男人從行情看好拖到無人問問？如何判斷對方是不是危險情人？

這本書的另一個特色是：它是一本戀愛講義，而且適合很多年齡層的人閱讀。父母、青少年（少女）、想婚未婚者、有偶有伴者、熟女輕熟女、已婚者、為愛所苦者……。人人都可以在書中讀到情境和建議，切實有用而不講求取寵；最重要的是，它試圖用不同角度和各種案例，為讀者揭開愛情的迷霧，減少迷路與繞道，展現健康而可行的愛情途徑。

祝福你找到健康飽滿的愛情！更祝福你的人生中不斷創造出累積的幸福！



莫莉·伯恩邦／作者

曾得到哥倫比亞大學新聞所的普利茲藝術文化類旅行獎學金。她的作品見於《紐約時報》和《ARTnews》藝術新聞雜誌，同時是熱門美食部落格「我的瑪德蓮蛋糕」（My Madeleine）的格主。現居於波士頓。 <http://mollysmadeleine.blogspot.com/>

照片也能變成書？ 紀錄、寫真、紀念都能一手搞定



▲某電視台國際記者，將其在外所拍攝照片集結成冊，透過自製相片書，只花不到1000元，就可完成一本精裝本相冊。

文、攝影/Nancy

人手一台數位相機，已經是這時代很平常的事，不但能隨手拍下走過的痕跡，在心裡悸動的時刻，也能把這些生活點滴，一點一滴累積下來，等到年老時，再細細回味著過往。

現在有很多軟體與網路平台，能把你的照片輕而易舉在10分鐘內，製成相片本，不論你喜愛何種風格，故事本、寫真集方式，或是桌曆、日記本，只要花不到500元，就能拿到不輸外面的精裝相片本。

這種快速又簡易的方式，有人就把他自己目前的經歷，製成一本相冊，方便別人參閱，也是另一種自我宣傳，像是每年的母親節、父親節，或是人生大事，都能特別製作成一本專屬格式，送給有意義、想感謝的人。對於各家印製相片書，點點印以較便宜與創新格式取勝，在網路端直接編輯，所以會有編排期限，版面提供一些固定版型，不能隨意旋轉或擺放，還有類似婚紗用的厚紙版型故事本、名片型的拍拍卡、吊掛型的無框畫等。

HYPO名氣也很大，大家普遍都說印刷品質很好，顏色很濃郁，但制式的版型就比較沒有獨創性，針對價格來說，MyPhotoBooks算是最貴的，點點印較為平價，這種個人個性化商品就看消費者考量，如何選擇符合自我需求的商品了。

85°C

集點珍藏 NBA



活動日期：2012/5/18~7/8止

NBA球星授權系列

柯比、詹姆斯、韋德、霍華德、羅斯

全球限量 特別推薦林書豪系列商品

消費滿100元蓋 1 格 (以此類推)



集10點 +1880元

加價購首飾紀念套裝1組
(可收市價1980元銀飾)

集3點 +120元

加價購牛皮手環1個
(市價1270)

集3點 +88元

加價購矽膠手環1組
(市價1200)

集10點 +2650元

加價購7連勝徽章紀念套裝1組
(可收市價2,790元銀飾)

集3點 +135元

加價購鑰匙圈1個
(市價1300)

集5點 +160元

加價購著名腰帶1個
(市價1360)

注意事項：

1. 商品加購後請與門市人員確認產品品質，如非瑕疵品恕不接受退貨，本公司保留更換贈品之權利。
2. 集點金額僅限於消費，恕不可累計或換現金。
3. 所有點數僅可兌換一次，不可重複兌換使用，兌換時由門市人員註銷。
4. 集點加價購兌換期限至7/15止，逾期不得兌換。

抽 集12點 美國來回機票及NBA球賽門票
活動詳情及更多活動獎項(160名) 請上 www.85cafe.com

活動詳情請洽門市人員或 www.85cafe.com

關於圖片僅供參考，本公司保有修改活動辦法及解釋之權利

85°C 85°C 85°C 85°C

85°C 85°C 85°C 85°C

85°C的「幸福享樂誌」目前已在台灣、大陸、美國、澳洲等地發行，發行量超過10,000本！每間門市店的消費者都能看到，想要讓你的產品做更有效、更廣泛的曝光嗎？歡迎來信洽
商展業務合作與廣告交換！來信請洽：85c404@85cafe.com、85c405@85cafe.com、85c406@85cafe.com 85°C 幸福享樂誌 編輯中心 啟

85°C

慶端午

活動日期：2012/6/1(五)~6/23(六)

雙粽好禮 頂級嚐鮮上市



(原價30元，口味可任選)
**買任一飲料加價25元
可購買冰粽乙個**

買任一飲料，加糖乙個，兩杯加購兩個...以此類推。



+送冰粽造型禮盒

**冰粽購買10入/盒，
可享9折優惠 特惠價270元 原價300元**



紅豆鮮奶冰粽

嚴選紅豆經長時間的細火熬煮，綿密紮實與糯米皮搭配成鬆軟的美味。

原價30元

買任一飲料
加25元



紅酒鮮奶冰粽

Q軟糯米結合著濃醇的紅酒，非常踏實對味。

原價30元

買任一飲料
加25元



芋香鮮奶冰粽

冰涼的Q軟口感，芋泥藏身其中，帶出濃郁又清爽的滋味。

原價30元

買任一飲料
加25元

古早味特選粽



頂級XO東坡肉粽

嚴選長糯米，搭配精選CAS優良的豬肉，埔里香豬、剛勁十足的魷魚、鬆軟的鹽漬子及古早味不可少的瑤柱等特選食材，輔以主廚獨門醬料調味而成，絕符合您的味蕾好滋味。

(6入裝，原價440元) 特價\$390元