

85^度C 幸福享樂誌

Sweeten your life.

秋季號
Sep. Fall Edition 2012
www.85cafe.com

20



舞・秋收

秋草微黃。勾起鄉愁
凝眸。金澄忘憂。一解思念

Contents

品 慢食 /P2 秋意涼・茶暖心

記 事本

P9 有你真好・第二屆全國管理幹部大會

P10-11 台法國際餐飲交流、台灣美食的融合再現

蒐 風景

P4-5 咖啡與輕食
享受慢活與愜意的生活美學
85度C 輕食館台中公益店

書 舖子

P12 收藏食譜的人-The Cookbook Collector

P13 上場！林書豪的躍起

窺 新品

P6-7 85度C 中秋月餅禮盒

玩 生活

P14 散播愛與歡樂的禮物・神岡台灣氣球博物館

P16 火車頭旅館・彰化扇形車庫

訪 故事

P8 85度C 員林大同門市

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：台灣編輯中心/鍾靜如 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：台灣編輯中心/何松益

攝影編輯：台灣編輯中心/杜岳修、陳怡蓀、徐廣征

封面攝影：台灣編輯中心/黃莉珍

發行日期：2012年9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

管理，是藝術也是科學

更是需要不斷改善與精進的過程

文、圖 | 上海總經理室特助 鄧仁榮

管理的藝術通常展現在個人的領導統禦與溝通協調能力上，還記得上大學的時候學習企業管理，畢業後再到企業裡任職，從專員、高級專員、經理，一直到高階主管，多年來我發現這方面的能力主要是受到個人性格所影響，然後才是後天的歷練學習。當人們已投入組織工作多年後，要經由教育訓練來提升管理的藝術能力是比較困難的。

然而，管理的過程則是比較科學的部分，是可以不斷迴圈精進改善的。首先是設定目標，然後擬定計劃（PLAN）、貫徹執行（DO）、定期檢討（CHECK）、精進改善（ACTION），設定新的目標，再一次PDCA的迴圈。這樣的管理迴圈用到公司整體的遠景管理、策略管理、方針目標、預算管理，亦或是部門的年度計畫、門店的利潤管理、訂貨管理、排班管理，小到個人業務工作的管理，都是相當實用的。有些迴圈的週期是每年一次，有的是用季來度量，有的是月，有的是周，而在連鎖店裡大多數是以天來計算。這個管理的道理很簡單，很多人也都懂，但是做起來卻很不容易。

有些人喜歡活在習慣領域，不太願意去改變；有些人不喜歡做計畫，因為眼前總有做不完的事，反正把手上的事做完就是了；有些人會自以為是，不太能接受別人的意見，所以很少做檢討；有些人會接受現實的狀況，總想過去和現在都是這樣做，反正我照樣做就可以，就怕改變做法會犯錯誤，卻不去思考什麼是對的事？怎樣做才是對的或是更好的？有些人會認為做計畫是紙上談兵，不切實際。但是如果沒有計畫可能會亂無章法，隨性而為；有些人……太多的原因讓我們的管理工作沒有進步，太多的藉口讓我們的事業沒有作為。上述的錯誤包括我在內很多人可能都犯錯過，但是管理沒有捷徑，只有不斷的迴圈改善而已。

幾乎所有的公司一開始都是小企業，但最後有些倒了，有些始終長不大，少數成為中型企業，極少數成了大集團。我待過中小企業，也待過大集團公司，我發現公司的成長就是在不斷的設定目標和管理迴圈的過程中壯大的。不管你在公司擔任那個角色，從公司或個人角度看都會有長、中、短期的目標及計畫，也會有例行工作及計劃性工作要做。無論如何，請檢視一下自己面對每一項任務時，你的管理迴圈的大齒輪和小齒輪都動起來了嗎？當大家的齒輪都朝著同樣的目標運轉起來時，那麼公司的管理就會不斷的精進改善，公司的發展亦會不間斷的壯大，而個人也會隨之從小齒輪變成大齒輪了。所以，管理是需要不斷改善與精進的過程，望共勉之。



鄧仁榮



秋意涼 × 茶暖心

文 | EVA HSU / 圖 | 茉莉黃

今年八月來了一位不速之客—醉颯蘇拉，讓全台多數縣市停班停課，不但帶來了豐沛雨量，也掀開初秋的簾幕。一場及時雨與豔陽一搭一唱，逗弄路上的行人不知該如何是好，這是今年秋天的寫照。而位在花蓮縣富里鄉竹田村的六十石山，正是金針花綻放的季節，高冷山區才有的針葉林環繞金針花田或錯落在花田之中，參雜著採收農民們的爽朗笑聲，與遠處朦朧的山稜編織成色彩絢麗的一幅畫。

此時來杯溫熱的茶湯，配上香甜、餡料飽滿的白玉東坡酥，一掃今年入秋的涼意，或是喝杯紅豆珍珠奶茶解饞、歇息一下，細談今年秋天85度C的年度盛事—週年慶，門市絡繹不絕的人潮是85度C長官營運方針的自豪成果，而每家門市店長也於七月參與全國管理幹部大會，分享各店經營的獨門妙招。七月中，以重新開幕的台中公益旗艦店最受矚目，低調奢華的裝潢加上85度C首賣的輕食系商品，結合後會迸出什麼樣的火花呢？再看法國藍帶主廚到台灣與85度C師傅的華麗對決，挑戰完美甜點的美妙境界。還有呢！小編跟各位分享一個好消息，林書豪的粉絲有福了！！林來瘋襲捲全台85度C門市，林書豪系列商品銷售空前，現在更要讓大家從「上場！林書豪的躍起」窺探世界級球星不為人知的一面。

在本刊末頁還介紹位於神岡的氣球魔幻工廠，帶您探訪每位小朋友記憶中的氣球是如何從灌模、上色、到一顆顆又大又圓、各式各樣卡通人物的氣球，享受童心未泯的樂趣，以及，在彰化擁有全台灣唯一一座可供360度旋轉的扇形車庫，是台灣鐵路保存最完整的火車頭旅館，懷舊的味道讓所有鐵道迷爭相造訪。

您是否已想好中秋佳節的去處？買一盒中秋月餅，幾樣簡單的下酒菜，與摯愛的親人一同賞月，期待今年中秋夜晚是剛下過小雨，月亮大又清澈，乘著秋風，即使處在都市叢林中也能有置於世外桃源的清幽。



幸福 隨處可得
感受幸福 就是現在
每天所見、所聞、所碰觸的人事物 都是生命中重要的片段
每個片段 都為人生填上獨特色彩 豐富心靈
85度C 為全世界的人找到幸福時刻與甜蜜滋味



咖啡 × 輕食 享受慢活與愜意的生活美學

文 | APPLE / 圖 | 魚板

根據台灣早餐速食促進會預估，全台早餐市場規模可達1000億元，目前早餐店約2萬家，台灣社會形態及人口結構大幅改變，家庭平均人口數為3人，小家庭多為求方便，早餐外食者多，85度C輕食館台中公益店是全台85度C首間附設輕食館的門市，特別請來曾率領台灣代表隊於2010年新加坡FHA廚藝挑戰賽獲得11金3銀7銅的名廚陳詠佑師傅擔任技術指導，希望靠其精湛廚藝，將輕食文化融入生活，成為每天三餐都可輕鬆享受的健康美食。

在產品部份除了原先的咖啡、茶飲、蛋糕、麵包，更新增早餐、下午茶及午晚餐等多樣品項，從早上七點到晚上九點，全天候供應各類輕食餐點。其中，若喜愛吃水波蛋的民衆，這二款「培根水波蛋義大利麵」與「燻鮭魚班尼迪克蛋」一定要來試試。85度C輕食館採用來自高雄市阿蓮區石安牧場的領鮮蛋，蛋品經ISO22000、HACCP、CAS、TAF、PCA01、產銷履歷認證…等等，安全品質看得見，美味健康無負擔。

這款「培根水波蛋義大利麵」是將煎至酥脆的培根搭配奶油義大利麵，先將水波蛋劃破後，當蛋汁流出與醬料混在一起時趕緊入口，才能嚐到奶香與蛋香之間的絕妙口感。





另一款「燻鮭魚班尼迪克蛋」，則是將法國吐司鋪上煙燻鮭魚後再加上班尼迪克蛋的二大靈魂元素－水波蛋與荷蘭醬，當你用力將水波蛋劃開的剎那，看到那緩緩流出的蛋液跟香濃的荷蘭醬結合在一起，再用叉子叉起一小塊煙燻鮭魚和法國吐司一同送進嘴裡，那種美味只有親自吃過的人才能體會。若您想要享受義大利麵最純粹的滋味，這個「燻雞義大利麵」可千萬不能錯過。口感清甜不油膩的煙燻雞肉與白醬義大利麵的組合，看似簡單卻富有層次變化。一入口可以立即感受到濃而不膩的奶香味在口中緩緩散發出來，接著咬勁十足的麵條增添了整體口感，最後鮮嫩多汁的煙燻雞肉則讓味覺層次更加提升，非常推薦給喜愛清爽口味的您。

下個假日，陽光灑下，當一隻早起的鳥兒，來份元氣滿點的早午餐吧！



窺 新品

Alice
lose the way on the moon
X
I LOVE 85°C

中秋月餅禮盒 限量預購 **85折**



■ 月賞禮盒
原價368元
85折特價312元



■ 迎月禮盒
原價368元
85折特價312元



■ 嬉月禮盒
原價453元
85折特價385元



■ 御品禮盒
原價647元
85折特價550元



黑糖地瓜
養生黑糖地瓜餡，搭配
85度C招牌台式香酥外皮



蜜紅茶麻糬
古典紅茶香搭配彈牙麻
糬，灑上白芝麻香氣四
溢。



滷肉蛋黃
香菇、滷肉焙炒後加上
蛋黃，再以杏仁角做點
綴。



糕點師傅
王振發



芋頭麻糬
芋頭餡、麻糬與蛋黃，
披上粉紫外衣典雅可口



白玉東坡酥
專利六層內餡，濃郁奶
香與肉鬆的完美搭配。



黑豆黑糖麻糬
黑豆黑糖豆沙與白玉麻
糬滿足全素人的味蕾。



員林大同

文 | Eva Hsu
圖 | Apple
人 | 員林大同夥伴

對全台灣已經擁有343家門市的85度C來說，贏得客人的青睞是每位85度C員工最大的成就感，對員林大同店也不例外，小小的員林鎮上已有三家85度C門市且周邊有同業夾擊，業績成為較晚開業的大同店最大的難題。

抓緊上班族腳步、擄獲年輕學子胃口是員林大店祭出的殺手鐮，為趕時間的上班族熟客製作專屬菜單、背誦客人餐點，客人一到店便能在最短時間內取得餐點；年輕學子最愛帥哥與正妹，店內員工當然也是經過特別挑選，各個都是甜美可愛、帥氣迷人，對於店內員工教育訓練更是注重，服務業以客為尊的態度是大同店的座右銘，「如果你是客人你希望能得到什麼樣的服務，我們要用同理心對待客人。」這是店長最常說的話，店長也深信好的服務品質來自於快樂的員工，為了營造親切的工作環境，員工們將彼此當成家人看待，才能進而將客人當成自己的朋友般對待，更特別的是，下雨天來到這兒光顧，當你看到穿著85度C制服的人抓著一把傘衝出來為你遞上紙巾千萬別感到驚訝，因為這些貼心的服務就是員林大同店留住老顧客、增加新客源的小秘訣。

一個好的品牌需要好的經營才能長久，美味的85度C咖啡蛋糕連鎖店也因為好的服務態度繼續飄香直達世界的每個角落。



有你真好 × 第二屆全國管理幹部大會

文 | 鄭維愉 副理 / 圖 | 阮文傑

85度C第二屆全國管理幹部大會於7月23日在中部知名觀光勝地日月潭盛大舉辦。來自全台各地的直營門市店長、西點專員、督導、輔導員、營業主管及今年新加入的麵包師傅們大夥齊聚一堂，以「有你真好」為主題。

活動一開始透過日月潭遊湖讓大家在中部著名景點放鬆身心，感受大自然的明媚風光。下午安排團隊活力課程，了解更多細膩的服務知識及團隊合作的重要性。而晚宴則是本次活動的重頭戲，一開始由北中南的營業部同仁和麵包部團隊帶來精采熱鬧啦啦隊進場表演。上菜秀則由董事長吳政學先生帶領管理部、營業部協理和公關行銷部總監等人，幫晚宴上第一道菜，帶動今晚首波高潮。晚宴中還安排了餘興節目請來帥氣魔術師-JIMMY帶來多段精彩表演，讓現場笑聲連連。最感人的影片「烘焙藝術家-麵包師傅辛苦工作的一天」，讓大夥更認識平日默默工作的麵包師傅們。晚會中，我們還特別為當月壽星安排了一個大大的驚喜，由西點部盧錦土師傅親手製作的生日蛋糕，在晚宴中邀請所有當月壽星上台一同慶祝。活動最後，所有人大合唱「我的未來不是夢」，代表著我們的熱情與夢想永不停止，我們的未來絕對不是夢！





台法國際餐飲交流 × 台灣美食的融合再現

International cuisine & dessert event — A fusion reproduction of Taiwanese Cuisine

文、圖 | JIMMY

經濟部商業司以「Gourmet Taiwan世界美食集台灣、全球讚嘆台美食」為主題，建立「台灣美食」的世界品牌。本次在財團法人中衛發展中心的牽引之下，法國料理聖堂—「藍帶廚藝學院」的名廚團隊特前來與美食天堂的各家台灣名廚們進行廚藝上的交流與分享。

這場由經濟部商業司所主辦的2012國際餐飲交流活動於8月15日邁入最終回合，歷經前三場（新天地餐飲集團、欣葉餐廳、帕莎蒂娜法式料理餐廳）台法主廚們集美味、創意與融合台灣特色的交鋒後，最後一場由美食達人85度C與法國藍帶廚藝學院的壓軸切磋，更是激盪出令人讚嘆的絕妙火花，展現出台灣新食藝的美妙滋味。

8月15日下午兩點於台中弘光科技大學登場的烘焙交流活動是由國內知名的咖啡蛋糕烘焙連鎖店85度C與來自法國藍帶廚藝學院的廚師Fabrice Dannel進行烘焙技藝交流。有鑑於台灣素有水果王國的美譽，種類多元豐富，故本次交流主題以台灣在地食材入餡，並特別指定品項以香蕉、鳳梨、柿子乾以及台灣茶等深具台灣特色的食材來烘焙出屬於台灣味道的幸福甜點。



陳立喆 主廚

擁有甜點界的超現實主義大師達利之稱，將世人所熟悉的事物形象，透過出神入化的一雙巧手重新解構、重組，以創新工法突破傳統概念，將甜點藝術發揮到淋漓盡致，如夢似幻的技法讓他將代表台灣參加2013世界盃甜點大賽。陳主廚的每項手工作品皆打破五感體驗的基本認知，讓藝術與甜點達到現代與傳統之間的衝突美感。



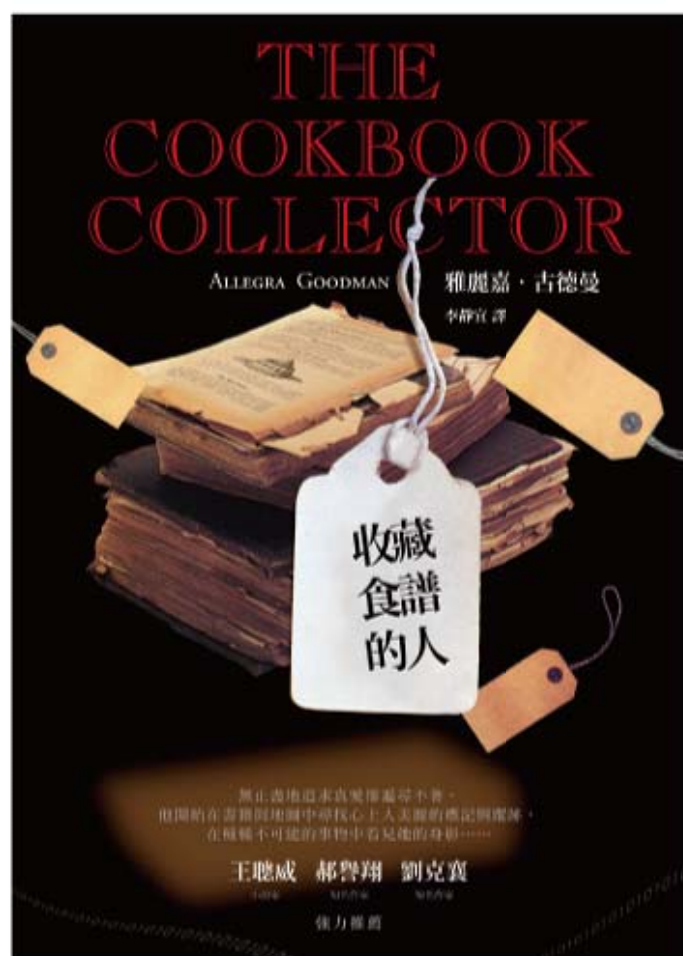
Fabrice Danniell現任泰國曼谷藍帶廚藝學院行政主廚，曾在世界各國之知名法國餐廳與飯店擔任首席點心師，對於詮釋正統法式甜點經驗獨到。而美食達人85度C陳立喆烘焙研發部行政主廚，是各類甜點、蛋糕技藝競賽的常勝軍，擅於各種手工法式甜點製作，在加入創新思維後，讓作品更富獨特創意與生命。尤其是手工藝術巧克力與糖藝品更是陳主廚的拿手絕活。生活即便藝術，創意隨手可得，一個畫面、一項物品、一種材料，都能融入手創作品中，激發絕妙火花。

兩位主廚在這場烘焙交流活動中，各自端出精緻耀眼又充滿著濃濃台灣味的創新烘焙作品，像是85度C陳立喆主廚精心製作出三道擁有台灣幸福滋味的藝術甜點，有柿柿桔祥(糖柿子金桔蛋糕)、金玉藏蕉(焦糖萊姆香蕉巧克力)與客來奉茶(鳳梨紅茶蛋糕)，而藍帶主廚Fabrice Danniell以純熟技法做出Tarte

Occidentale(覆盆子荔枝慕斯)、Tarte Chocolat Banana(巧克力香蕉塔)和Macaron Tart(馬卡龍水果派)等三款法式甜點，六道精湛藝術饗宴也讓現場所有嘉賓體會到台灣的幸福好味道。

在為期四天的廚藝交流活動中，由台灣知名的餐飲業者新天地餐飲集團、欣葉餐廳、帕莎蒂那法式料理餐廳以及美食達人85度C的名廚們與法國藍帶廚藝學院的代表Neil Armstrong和Fabrice Danniell進行台味新料理的交流與挑戰。雙方各以台灣特有食材與經典料理為創作元素，譜出一道道美味絕倫，食藝兼具的新台味料理，四場下來共創作了十二道主菜，十道甜點，合計二十二道台味料理全餐食譜。

主辦單位更於8月16日於欣葉台北101舉辦2012年台灣國際餐飲交流會的成果饗宴，現場並呈現四場交流活動的創意美食並對外公開食譜，這讓許多台灣餐飲業能夠透過食譜的分享，在料理作品上達到質的提升與技藝的精進。也藉由這場成果饗宴，推動台灣料理的新思路，希望讓更多台灣餐飲業能打入國際市場，看到更多的台灣美食在外國發光發熱。



收藏食譜的人 The Cookbook Collector

★國際文壇譽為《理性與感性》的數位時代版

★《紐約客》雜誌、美食雜誌《Bon Appetit Magazine》

《達拉斯晨報》、GalleyCats網站選為2010年度好書。

譯者：李靜宜（美國史丹佛大學訪問學者，曾任職出版社與外交部）

—愛情不是美麗神話，是懷抱希望的生命動力—

珍·奧斯汀筆下的伊莉莎白與達西，雅麗嘉·古德曼筆下的潔思與喬治，或許都浪漫得如夢似幻，但也都會讀者揭去現實的迷障，珍惜身邊那個默默守候的人。在與生離死別擦身而過之後，相信，愛情不是不食人間煙火的美麗童話，而是可以不畏風霜雪雨、靜靜擁抱幸福的希望動力。

這篇故事結合愛情、科技、宗教、環保、當代大事紀...等，看似份量十足卻不沉重。主軸乍看是老梗，讀起來卻令人心滿意足，主軸之下細爬梳枝節，品味瑣細，又能品嚐出驚喜。

故事內容從一切彷彿都匆忙飛逝的九零年代榮景開始，資訊產業如同點石成金般靠著股價創造無數財富，身處其中的人們隨漩渦一同前進。但人生並不是有錢就什麼問題都沒有，無論是事業、感情、人際還是親情，全都有著錯綜複雜的困境等待每個人去思考。

作者雅麗嘉·古德曼以雅致優美的精確文字，表現人性與現實，讓讀者即便覺得寫實，也能被她寫得漂亮，有風度翩翩，不著痕跡之舒坦與釋然。小說本身豐美帶著清新，圓潤且輕盈，單憑想像畫面，遠比書中的古食譜，更令人食指大動。

【遠流出版公司提供】



雅麗嘉·古德曼 (Allegra Goodman)

作者雅麗嘉·古德曼獲譽為「現代珍奧斯汀」，《華爾街日報》以「天才」來形容她。她將矽谷的高科技世界和珍本古書的收藏世界揉合在一起，透過熱情、細膩、豐富的情節與角色，談論慾望、誘惑、背叛與實現，然而無論收穫與代價、人生變與不變、追尋與割捨，在這所有之上，支持這個世界最真實存在的東西，是愛。

上場！ 林書豪的躍起

作者：提摩西·戴倫波 (Timothy Dalrymple)

譯者：江坤山；黃芳田；吳程遠；王心瑩

本書書寫角度非常特別，以「林來瘋七連勝」切入，除記錄這七場名留NBA歷史的精彩比賽，也將林書豪的成長故事與峰迴路轉的籃球之路分成七大階段與之呼應，高潮迭起、撼動人心，絕對是傳記的上乘之作。

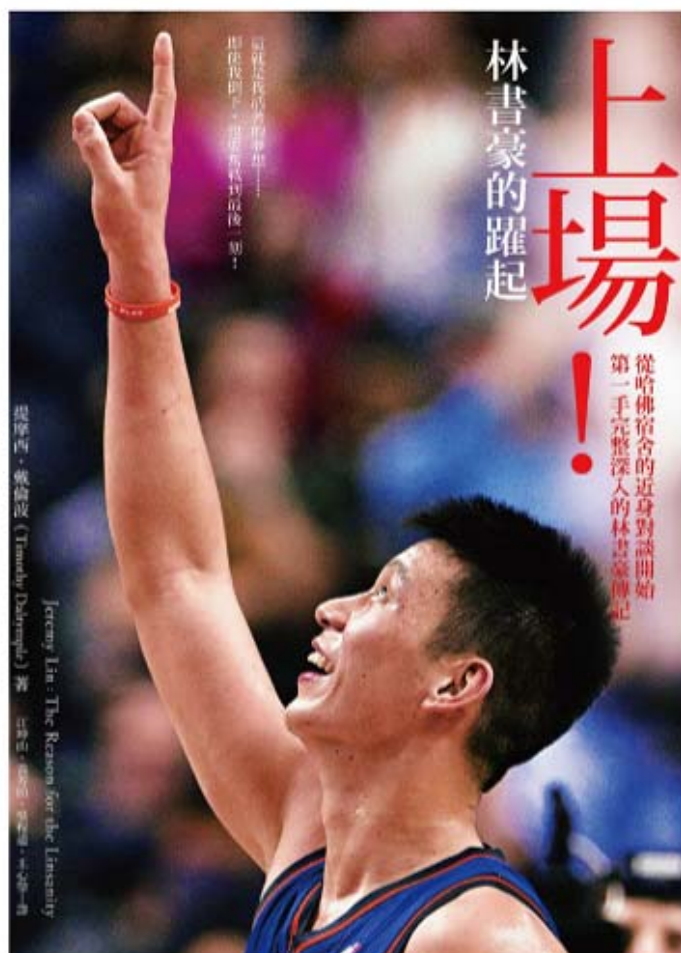
～以下為作者與林書豪訪談之片段～

就在林書豪大四球季旗開得勝的那段期間，我與他接觸，希望和他做個訪談。二〇一〇年二月二十四日我們預定見面的那一天，天空烏雲密布且下著雨。林書豪住的宿舍「勒弗瑞特學舍」包括一棟雄偉的磚造建築和一棟較不起眼的水泥建築，讓我不太確定應該在哪裡和他會合。沒想到林書豪逕自跑到雨中來找我，他身穿一件鮮紅色的連帽運動衫，帶我進到他的宿舍房間坐定。我記得第一眼看到他時，有點驚訝於他的宏偉身形，而更讓我印象深刻的是他的謙虛及不矯揉造作。

那一次我是替「Patheos.com」宗教網站做採訪，當時我們用最有效的預算提供高水準的內容，所以我用一部價值一百五十美元（約合台幣四千五百元）的廉價手提錄影機將訪談錄下來，可是林書豪絲毫不以為忤，沒有覺得我的低預算採訪方式配不上他。我在史丹佛念大學時認識了「老虎」伍茲，大一那年他和我住同一宿舍。當時我很喜歡他，現在還是一樣，但他永遠好像比我們多懂很多祕密。他知道什麼時候只要彈一下手指頭、離開學校轉當職業選手，就可以靠贊助和比賽獎金賺進千百萬美元。林書豪則單純只是很高興、很意外能夠擁有這樣的機會，而對於別人對他有興趣、想要多了解他，他真的覺得十分訝異。似乎他不覺得和任何人互動可能會浪費他的時間。

訪談快結束時，我們提到種族議題。對於獲得這麼多亞裔美國人的支持，他的感想如何？他說覺得「很震撼」，而且十分感激，但他也逐漸覺得無法為別人打球了，無論他們的膚色為何。他說的是大三那年媒體開始注意他，「我好像只是為了討好每一個人而必須把球打好。」這完全剝奪了打球的樂趣。「事實是，」林書豪說，「我甚至無法為我自己打球。正確的態度是打球既不為別人，也不為我個人，而是為了神。」

【遠流出版公司提供】





散播愛 X 歡樂的禮物

台中神岡・台灣氣球博物館

文、圖 | Apple

以觀光工廠的創新經營元素，能讓傳統產業在企盼轉型時提供另一種變身的方法，在微利且充滿競爭的時代中能覺得再創事業高峰的新藍海，這曾經帶動進步起飛並創造世人稱羨經濟奇蹟的台灣中小企業，其動人風華將再次席捲台灣各個角落。

當全台灣的氣球業者紛紛西進大陸後，全台碩果僅存位於台中市神岡區的大倫氣球工業，開創一條截然不同的發展之路。而今這個看起來像兒童樂園的工廠，不但日產上百萬顆氣球將歡樂散播全球各地，也變成一處十分受小朋友歡迎的戶外教學秘密基地，「當看到氣球，就想到大倫」這樣的願望似乎已經在全台各地慢慢發酵。



▲ 百大企業都是我們的客戶囉。



活動一開始，參觀民衆在設置有電視的接待室欣賞大約七分鐘的影片，之後前往博物館內參觀。工作人員仔細的為孩子們解說汽球製造流程，並進行有獎徵答，例如：製作汽球的模具第一代是玻璃，第二代是金屬，第三代是什麼材質呢？答案是：塑膠。還有像是橡膠樹為什麼要穿衣服？答案是：怕水跑進去收集橡膠的容器裡。諸如此類的問題，答對的小朋友可以得到一顆汽球喔！



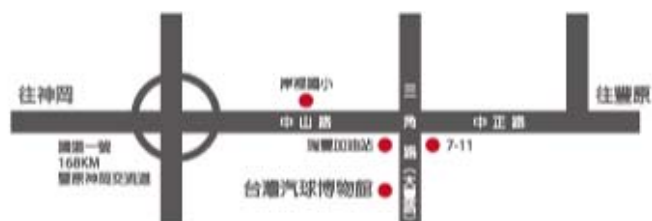
氣球的製造10步驟



販賣部裡有各式汽球，如果有特殊需求也可以客製化，蠻推薦綜合包，已經搭配好造型所需的各式配件，買一包回去可以自由組合各種展示造汽球。一定會很有成就感又好玩！

台灣汽球博物館參觀資訊

地址：台中市神岡區大豐路二號
 (若使用GPS查詢請設定：台中市豐原區三角路74號)
 客服專線：(04) 2528-4525
 網址：<http://www.prolloon.com.tw/>





火車頭旅館 × 彰化・扇形車庫

文 | 藍尼克斯 / 圖 | Glen

全台灣唯一一座可供360度旋轉的彰化扇形車庫，是台灣鐵路保存最完整的火車頭旅館，也由於車庫造形特殊，成為鐵道迷爭相攝影記錄的著名景點之一。

扇形車庫呈半圓弧狀，共分為12個股道，當火車頭進入車庫前會於中間轉盤旋轉360度使車頭向外後倒車進入車庫內，形成一個非常有趣的畫面，就如同舞台上演員謝幕為整部劇畫下完美句點。台灣鐵路局為了安全考量，特別於車庫旁建造觀景台，讓更多的鐵道迷可以近距離的觀賞及攝影，喜歡攝影記錄歷史文物的朋友，不妨也可以親臨現場體驗這難得有趣的畫面。

扇形車庫參觀資訊

開放時間／ 平日：AM08:00-PM12:00；PM01:00-PM05:00（現場有導覽人員）

假日：AM08:00-PM12:00；PM01:00-PM05:00（現場無導覽人員）

預約電話／ 04-7624438

參觀須知／ 參觀免門票，請至門口警衛室登記即可。

車庫位置／ 彰化縣彰化市彰美路一段1號；彰化火車站北側。



不老騎士

Go Grandriders

歐兜邁環台日記

有一天,當你八十歲
還有多少做夢的勇氣?

他們平均81歲,心裡卻住著18歲的夢
那個秋天,他們決定騎上歐兜邁,以時速40,完成一段不可能的旅程

出品 | 弘道老人福利基金會、放牧牧馬多媒體工作室、CNEX視納華仁
監製 | 王乃弘、董天鵬、陳玲珍、張創維 製片 | 林信賢、張詠雲、鍾凱旋 導演 | 董天鵬 攝影 | 董天鵬、張英雄、張增誠
剪輯 | 李念修 聲音指導 | 杜鳳之 音樂 | 溫子捷 主題曲演唱 | 新寶島康樂隊 行銷宣傳 | 牽猴子整合行銷 發行 | CNEX視納華仁

f 不老騎士-歐兜邁環台日記 | Q



出品單位: 弘道老人福利基金會



cnex

此版位由 85° 公益支持刊登

85度C的「幸福享樂誌」目前在台灣、中國、美國、澳洲等地發行,發行量超過10,000本,每間門市的消費者都能免費閱讀。想要讓你的產品做更有效、更廣泛的曝光嗎?歡迎來信洽詢與廣告交換!來信請洽: 85c404@85cafe.com、85c405@85cafe.com、85c406@85cafe.com 85度C 幸福享樂誌 編輯中心 啟

85^度C

嘿！
小額
最悠遊

注意事項：

1. 本活動限使用悠遊卡功能付款。
2. 本活動僅限現場購買，外送恕不享優惠且不得與其他優惠同時使用。
3. 本活動使用不限購買杯數，但只有第二杯、第四杯可享半價優惠（以此類推）。
4. 如遇不可抗因素，本公司保留修改活動辦法之權利，如有變更以門市現場公告為主。

活動期間：2012/8/1(三)~9/30(日)

持悠遊卡/悠遊聯名卡/icash悠遊卡付款
購買中大杯飲品

第二杯半價



85^度C

Alice
lose the way on the moon

I LOVE 85^度C

2012/8/24(五)~9/20(四)

中秋送好禮 月餅加價購

凡購買飲料任1杯，加價35元購得台式月餅1顆（原價45元）



加價 **35** 元 **購**



芋頭麻糬



綠豆椪



滷肉蛋黃

注意事項：(1) 每杯飲料僅享加購1顆月餅之優惠。(2) 每日數量有限，售完為止。