



幸福享樂誌

Welcome all

冬季號
Winter Edition 2013

25

冬季樂園

2013
Brea Factory

2013
Newark

2013
Gardena

THE
BEST

85°C
Daily
Cafe

2012
West Covina

2013
Chino Hill

2008
Irvine

2011
Hacienda Heights



幸福享樂誌 Contents

02 漫時光

冬季樂園×溫暖迎新生

04 蒐風景

來趟美西旅行-甜蜜遇見85度C

洛杉磯推薦景點

舊金山懷舊之旅

06 窺新品

品牌升級二代店，美味新享受

08 訪故事

不變的美味與堅持×台灣麵包飄香國際-宋家宏

10 記事本

85度C不一樣了！全新二代店-台中健行店

全力進攻美國市場-打造中央工廠 化身國際品牌

12 書舖子

真的假的啊？-幾米

在海角天涯，相遇-林心雅、李文堯

14 玩生活

每天花15分鐘咖啡時間，神奇功效百倍奉還！

85度C咖啡－平價卻不平凡

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

企劃編輯：台灣編輯中心/杜品修、周瑋欣、許詠晴、吳修榕 | 美術編輯：行銷企劃部/吳泓峻

封面設計/周芷瑄 | 企業網站：www.85cafe.com

發行日期：2013年11月5號・創刊日期：2009年5月 | 廣告服務專線：(04)35039090 ext：404、405、406、408 編輯中心

85度C奇蹟 邁向國際

海外事業群 國際烘焙總監 / 尹自立



85度C邁向國際，打造一個台灣人的全球品牌，是公司自2004年創業以來一個明確的目標與願景。對於美國市場的開發拓展，從2006年底開始籌備，2008年第一家門市於加州爾灣區開幕，到今年中央工廠的建造運作及計劃年底達到7家門店的經營，這都是實現85度C國際化夢想的一個重要里程碑。

回想5年前開始經營第一家門市，大家並不抱著太大的期望。前店後廠所有的人擠在不到80坪的地方生產銷售大量的麵包和蛋糕，當時在地合格的師傅只有2至3位，幾位台灣師傅必須面對水土不服、語言不通、交通不便，有時又遇到簽證問題遭卡關或遣返的種種困難，每天早上5點走路去上班，到晚上10點下班回宿舍，就這樣持續3年與當地的合作夥伴一同辛苦經營。大家共同熬了過來，一心一意只為了落實我們的品牌承諾-將五星級飯店水準產品的奢華享受，以友善的價格提供給大眾。

美國展店的成功，由於我們吸收了在台灣和大陸成熟的經驗加上當地的文化做一個配套調整的結果。一方面師傅們不斷地參觀拜訪當地的麵包店試吃口味，調整味道，找出最適合美國大眾的產品。另一方面，我們把85度C在台灣成功的模式帶進來實踐。美國的麵包店通常一天只烤麵包二到三次，但在85度C我們堅持不一次大量烘焙，而是每隔15分鐘烤一些麵包，慢慢的烤，讓人潮看到我們不斷忙碌製作新鮮的麵包，每次端出來時聽到“fresh bread”，聞到剛出爐麵包的香味，拿到的麵包還有餘溫，最後口中嚐到都

是最棒的、最新鮮的。這就是所謂的五感烘焙，視覺、聽覺、嗅覺、觸覺和味覺，讓客戶什麼都感受得到。除此之外，因為美國當地的牛奶和麵粉原材料都較好，再加上師傅國際化的技術，就這樣我們創造了一個奇蹟的85度C。

每一個階段都有不同的蛻變，從前店後廠的師傅技術導向到中央工廠製作冷凍麵團的管理導向，每個改變都會有許多不確定的因素，都是一個非常大的挑戰。為了幫助師傅們克服障礙，讓外場的工作更流暢，在語言不通，翻譯又無法百分之百將專有名詞和細節清楚解釋的情況下，我們將做麵包的每一個過程步驟都拍攝成錄影帶來教授當地師傅。現在已經能做到門店完全不需要台灣師傅，這是一項非凡的成就。

未來，台灣師傅最大的責任將在於經驗的傳承，身為一位指導老師，要把難能可貴的手藝和經驗教會給當地的人。另外，師傅們的另一項重要的工作就是R&D研發，如何在新的中央工廠建立全球資料庫，把當地的口味與世界接軌，不斷的研發我們的產品，將85度C的品牌推向全世界各地發揚光大，讓台灣烘焙業的觸角達到全球的每一個角落。讓創造甜蜜幸福的滋味無國界，使每一個文化都能享受到85度C的溫馨，我想這樣的未來指日可待。

看到今日奇蹟的85度C，我心裡充滿的是感恩。感謝團隊的每一分子刻苦耐勞，認真做事的精神。感謝每一位同事家人們給予的支持、犧牲和奉獻。感謝所有顧客朋友們對85未來的喜悅與鼓勵。85度C願景的實現，不止是我們每位員工的夢想，也是所有台灣人的期待和驕傲。

85度C榮登全美 前十大最受歡迎咖啡店

Foursquare是一個分享定位應用程式，在全球擁有四千萬使用者並有超過150萬商家在平台上交流，是目前全美最夯的美食社群網站。9/29為世界咖啡日，Foursquare票選出全美前十大最受歡迎咖啡廳；在票選活動中，85度C相當榮幸地名列其中。同時入選的店家有超過百年歷史的紐奧良世界咖啡館(Café du Monde)、星巴克的西雅圖創始店…等等歷史悠久且聞名遐邇的咖啡店。85度C相當難得的可以在這一場激烈的競爭中脫穎而出；可見堅強的咖啡實力已經在國際間受到注目。

Foursquare評分的標準在於在店內打卡人數的多寡，本次入選的有位於紐奧良的世界咖啡館(Café Du Monde)，它以特有的貝奈特餅(Beignet)和香濃的咖啡牛奶(Café au Lait)聞名世界；每天都有來自世界各地的旅客和在地人慕名而來。說到咖啡館，自然就不能錯過位於西雅圖Pike Place Market的星巴克全球創始店；這家創始店與其他星巴克店家外觀相當不同，它有自己的Logo並在店內用裝咖啡生豆的麻布袋做裝潢。這裡是觀光客的必訪之地，店內常常大排長龍。我們引以為傲的台灣品牌—85度C本次也相當榮幸的入選；85度C擁有許多創新的飲品和糕點，像是海岩咖啡、抹茶咖啡麵包和墨魚大蒜起司麵包。總共有超過23,000個Foursquare用戶在85度C爾灣店打卡，並在滿分10分中的評比裡獲得9.2的高分。洛杉磯時報(Los Angeles Times)更在網頁上留言推薦海岩咖啡給消費者，並建議直接以口就杯飲用，不要用吸管，這樣才能完全的品嚐到咖啡與海岩完美融合的滋味。這項殊榮證明了85度C已經成功躍上國際舞台。



Welcome all!

嶄新的85°C，
張開雙臂迎接每一個到來！

只要遇見85°C「Daily Café」，
我們便能由手中的一杯咖啡，
一片蛋糕或一塊麵包，
與您人生的溫度，
幸福滋味緊緊相連。





來趟美西旅行 甜蜜遇見85度C

洛杉磯景點圖片源自〈蕃茄tomatoo〉
<http://tomatoo.pixnet.net/blog/>

美國第一家的85度C位於加州Irvine，選在華人聚集的大洛杉磯爾灣地區（Irvine）Diamond Jamboree商場，自2008年以來開幕，經不少饕客口耳相傳，很快地在當地的餐飲界傳開，吸引來自台灣、中國、日本、韓國等人來此捧場，門市經常座無虛席，每到假日，排隊的人潮相當驚人，時常延伸至外面的人行道，而且除了華人消費，還吸引不少當地的外國人來光顧，咖啡、蛋糕精緻平價化，特別的是台式麵包，比起一般歐美來得更為鬆軟，配料多變化廣受當地居民喜愛，甚至吸引觀光客慕名而來，列為旅遊景點，說它是台灣人的驕傲一點也不誇張！今年也獲得美國熱門APP Foursquare票選為全美前10大最受歡迎咖啡店。

小編告訴你一個好消息，2013年預計11月在北加州灣區開第一家「85度C」，位於東灣紐華克市，現在如果您有安排前往北加州-舊金山旅遊，不必擔心花費5個小時的車程才能到85度C喝咖啡囉！以下是關於洛杉磯和舊金山熱門觀光景點，還沒有到過地球另一端你，可以和小編一起來趟城市巡禮！

洛杉磯推薦景點



聖塔莫尼卡Santa Monica

體驗美國戶外逛街的悠閒氣氛，購物血拼的人來往交織，漫步第三街徒步區，3rd St.是條有規劃的街道，沿路有街頭藝人表演，傍晚再前往碼頭沙灘看夕陽，享受邊眺望海景邊散步樂趣，其中最知名為聖塔莫尼卡海灘和百年歷史的海聖塔莫尼卡碼頭，碼頭上方有一座遊樂園，園內有摩天輪、雲霄飛車等設施。這可是觀光客及當地民衆喜愛的度假勝地，千萬不要錯過這個海濱城市！



迪士尼樂園Disneyland

充滿歡樂氣氛的迪士尼樂園，讓遊客甘願在這耗上整天的時間，玩上各式各樣的遊樂設施，觀看熱鬧盛大的遊行、煙火秀，對迪士尼充滿憧憬的朋友，趕快上網蒐集迪士尼攻略！可以找到很多有幫助的資訊囉！規畫屬於您的迪士尼玩法攻略，讓這趟旅程夢想成真。



— 舊金山懷舊之旅 —

藝術宮 Palace of Fine Art

位於距離金山大橋約 5 分鐘車程，是以希臘式建築而著名，不定期舉辦藝術展，另外在建築前有一大面湖泊，可看見悠遊的鴨子及大片芳草如茵的綠地，悠閒坐躺在草地或是平椅，欣賞眼前這建築帶來的震撼，背景是藍天，午時片刻享受著名不虛傳的加州陽光，就算花費整個下午，也絕對值回票價！

金門大橋 Golden Gate Bridge

來到舊金山千萬不可錯過金門大橋，它之所以有名就是因為在舊金山大地震時，當時房子、道路、海灣大橋均被破壞，只有它屹立不搖！在金門大橋兩端臨海灣的一側設有觀景臺和停車場，托爾廣場邊設有一大型的禮品店，可在這裏購買一些具有紀念意義的禮品等。至今這座雄偉壯觀的地標性建築，每年都會吸引數以百萬的遊客來到這兒，駐足觀望，合影留念。

漁人碼頭 Fisherman's Wharf

其中最富盛名的是 39 號碼頭，它原先是個卸貨碼頭，也是最多觀光客聚集的地方，這裡規畫了一整條商店街及餐廳，走到後面還有大型旋轉木馬及其他遊樂設施，不少大型活動在漁人碼頭一帶舉辦，這些林林總總的靜態展示及動態的活動，將漁人碼頭裝扮成獨一無二的迷人海岸。

走在舊金山街道旁發現一個相當特別的交通工具－叮噠車（Cable Car），可愛的復古外型加上清脆的鈴聲，讓現代的舊金山，增添了一點復古懷舊的氣息，建議可搭乘 Powell/Hyde Line 可以直接穿越舊金山最熱鬧的地區到漁人碼頭，在這高低起伏的城市穿梭，享受舊金山帶來的美好悠閒。



玩家部落客－貝貝夫人 推薦舊金山一日遊玩法

藝術宮參觀（搭 30 號公車）→再走到附近的沙灘去拍金門大橋→漁人碼頭（搭 30 號公車）逛碼頭附近的藝術商店或看海獅群，想休息片刻，還可以去吃碗蛤蜊粥或下午茶哦！

編註：舊金山景點圖片源自〈貝貝夫人〉
<http://studenthome915.pixnet.net/blog>

Welcome all!

品牌升級二代店，



雪鹽奶泡

特選雪鹽製成的雪鹽奶泡加入美式咖啡中，淺嘗後鹹鹹的口感不僅回甘，更帶出咖



小8晨食

07:00-10:00
時段供應



經典巧克力香蕉

巧克力蛋糕體搭配香蕉慕斯及焦糖巧克力慕斯，淡雅的香蕉風味結合苦甜的巧克力

美味新享受。



小8 Brunch | 10:00-14:00
時段供應



桑朵草莓

新鮮草莓、煉乳夾在大理石麵包，吃起來
層次豐富，果香味十足經典呈現。



小8午茶 | 14:00-17:00
時段供應



不變的美味與堅持 × 台灣麵包飄香國際

受訪人物 / 宋家宏 (Shark) 師傅

金融風暴是讓投資客聞風喪膽，全球經濟大蕭條，讓學生畢業等於失業的可怕風暴，而鯊魚師傅－宋家宏卻因為它踏進麵包烘焙的領域，並在2008年接受公司任命赴美展店，成為早期開拓美國市場的先鋒。

出自單身家庭又身為長子，家宏師傅面對問題總是全盤接收，再想辦法一一克服，從技職學校電機科畢業之後，不幸碰上金融風暴，街上的人都急著找工作更別說老闆會聘用一個剛出社會的新鮮人了，四處碰壁的家宏只好到職訓局尋求幫助，在選擇第二專長時，他回想起小時候隔壁的麵包店總是飄來陣陣甜麵包的香味，憑著對甜麵包的喜愛選擇學習麵包烘焙，開啓了麵包烘焙領域的大門，從早期在土城裕民門市烘焙麵包到現在協助美國市場開拓成立與工廠建制，從學徒到主廚一路走來，他說：「不是我在85度C學習成長，而是我和85度C一起學習成長。」

今年台灣85度C推出第一家二代店，而美國第一家85度C——位於加州的爾灣店則是在2008年開店，家宏師傅受派擔任第一批赴美開店的師傅，他們必須適應當地的氣候、在地食材與原物料的特性，還要推敲出美國人喜好的麵包口感、風味。剛開店的前三個月，師傅確定好麵包選用的食材及原料後，每天新鮮製作，邀請當地民衆試吃，並將結果於經營會議上討論，如何調整口味、降低食材耗損、美國員工的管理……等等，每一個問題都必須去面對、思考，然後突破，他說：「當時來應徵的都是講英文的人，你怎麼樣帶著員工、跟他比手畫腳的溝通，教他一步一步的製作麵包，還要符合當地的人事法律，必須讓員工有足夠的休息時間，假設一家店員工有十人，常常一天會有四至五個員工請假，因為前一天狂歡太晚無法來上班，我們只能將我們的耐心放到最大，不斷不斷地向員工溝通對工作的責任感，培養他們對這份工作的樂趣，培育他們能夠成為一個可以獨當一面的麵包師傅」。在美國展店是一個從無到有的任務，麵包研發完成後，就是統一每一位師傅製做出來的口感風味，如何將繁複的生產過程簡化成文字，製成手冊送到每一



位師傅手上就能依照這本標準手冊製作口味一致的麵包，家宏師傅每天下班回家後仍然繼續思考著要如何把每個環節串起來，讓麵包順利生產、讓工作效率提高、讓員工可從中得到更多成就感，而師傅們真的做到了！他們努力的成果也反應在美國市場對於85度C的接受度，飄洋過海的台灣麵包，秉持著不變的美味理念，五星級的享受、大眾化的價格，讓85度C飄香國際。

今年在美國也斥資打造全新落成的中央工廠Brea Factory，為的是能帶給消費者更多的美食享受，而家宏師傅也積極參與各項研發事務，更是歡迎年輕人可以多到海外來發展，他說：「師父引進門，修行在個人。也很感謝一路走來曾經協助過，幫助過我的師傅、朋友們，只要保持一顆學習的心，好好學習、感受周遭帶給你的一切，融入當地的文化，不管到哪裡，都一定能夠憑藉著努力完成自己的目標與夢想。」



85度C不一樣了！ 全新二代店-台中健行店

圖 / 凱文艾米專業攝影 陳綺圓

經過10年在台灣的耕耘，85度C至今不變的初衷是以物超所值的價格提供五星級水準的蛋糕，烘焙商品並創造研發出最符合大眾口味的飲品。如今為慶祝這一個特別的里程碑，將換上國際化的新面貌，品牌全新定位-「Welcome All」，創造專屬每個人的Daily Café，成為世界的85度C，持續在這片土地散播更多的幸福滋味。它就是在10月12日開幕的首間二代示範店-台中健行店。

開幕當天為了帶給消費者許多優惠與同樂，特別舉行「麵包疊疊樂」活動，限時30秒，麵包任您夾，只要一張百元鈔即可讓您通通帶回家；喜愛品嚐咖啡的人即可參加「單品咖啡試飲會」，現場咖啡達人教您用最專業的方式沖泡和品嚐咖啡；爸爸媽媽也可以帶小孩來參加「小朋友DIY親手做蛋糕」活動，用天馬行空的童稚創意製作專屬於您的蛋糕，讓我們一起翻新聞幕日，迎接全新的85度C。





全力進攻美國市場 打造中央工廠 化身國際品牌

85度C在美國發展成績斐然，美國第一間門市則於2008年9月在加州爾灣開業，開創時期歷經金融風暴，卻未受美國經濟衰退影響，幾乎天天都有民衆排隊搶購，衆人為其美味餐點及咖啡瘋狂，有鑑於美國第1家門市的盛況，第二間直營門市也於2011年8月在加州地區的哈仙達岡（Hacienda Heights）開幕，離一店約30分鐘車程，但是卻絲毫未影響1店人氣。自2012年起便相繼於在西柯汶那（West Covina）、奇諾岡（Chino Hills）及佳迪納（Garden）等地展店。

由於在南加州業績很好，也讓85度C逐漸擴展在美國的開店計畫於11月中旬，美國第6家分店將於東灣紐華克市開業，為85度C進軍北加州的首家店面，正式進入北加州市場。

在美國第1個中央工廠在2013年10月已經正式啓用，未來約可供應50家門市的需求，美國展店的腳步將加快；目前雖然才5個據點，但年底目標要達7個，搶攻北美洲咖啡輕食市場，打造供應鏈和快速展店，美國市場將是海外布局的重頭戲。





「說謊的人，會被月亮割舌頭喔！」
 「真的假的啊？」
 從小我們就生活在真真假假的故事中，
 被各種泡泡般飄浮又易破的說法迷惑。
 小時候以為真的，長大後卻發現是假的；
 年輕時以為是誑騙吹牛的，
 多年後才知道那是不敢正視的真相。
 泡泡漫天飛舞，讓我們往往難以分辨，



書名：真的假的啊？
 作者：幾米
 出版社：大塊文化
 文/圖：大塊文化提供



作者林心雅和李文堯深入探索阿拉斯加這片最後的荒野，不只喜愛它四季變換遼闊的自然景致，也因近十年長期去到那裡，結識了一些特別的朋友，書中這些人物主角都是「築夢人」，他們無懼於阿拉斯加極端嚴酷的氣候環境，生活簡單樸實，隨著內心的鼓聲，追尋自己喜歡的生活方式，憑著一股傻勁，認真執著地做自己覺得有意義的事。這些人或許自認平凡，但他們的特立獨行，不僅活出精采，也為這世界增添不凡的美麗色彩。



書名：在海角天涯，相遇
作者：林心雅、李文堯 文/攝影
出版社：大塊文化
文/圖：大塊文化提供

每天花15分鐘咖啡時間，神奇功效百倍奉還！

咖啡大驚奇報給你 手繪圖 / 周芷瑄

咖啡的魅力，讓許多人留戀其中，除了可以滿足您的味蕾外，更增添了不少生活樂趣。但是您知道嗎？享受一杯美味咖啡的同時，更對您的健康和心靈有意想不到的助益呢！



交友好工具 - 85度C手沖咖啡

“走，喝咖啡！”這句話無疑是結交新朋友時的破冰名言，咖啡廳更是與朋友談心說笑的必去之地。舒適的座位區、令人放鬆的爵士樂、令人驚艷的咖啡……這些都可以在85°C二代店找到。二代店中有傳奇的咖啡逸品：精品手沖咖啡。每一杯咖啡都用85度到92度的熱水緩緩繞圈注入，耐心等待咖啡滴漏而成。其中，85°C台灣阿里山哈尼手沖咖啡的咖啡豆帶有醇厚的口感，也有熟透水果般的獨特風味！獲得國際上的好評。

促進消化（利尿/改善便秘）

咖啡因刺激交感神經，提高胃酸分泌，同時也有利尿的功能。但，盡量不要在空腹的時候喝喔。

促進消化（利尿/改善便秘）

來自哈佛大學公共衛生學院的一項研究指出，每天喝2-3杯咖啡比從不喝的人，平均得到膽結石的機會小了40%。此外，咖啡所含的單寧酸，具有收斂性及止血、除臭的作用。

抗憂鬱

適量的咖啡可使人精神振奮，心情愉快，並可紓解憂鬱的現象。

預防老人癡呆症

葡萄牙科學家發現，每天喝至少三杯咖啡，能使罹患阿茲海默症（老人癡呆症）的機率降低達六十%之多。他們相信這是因為咖啡所含的咖啡因具有保護作用，使人不致罹患阿茲海默症。





水噹噹保養 - 咖啡渣去角質和護膚、Agrya綠咖啡抗老菁華液

產品圖 / 業者提供

將咖啡渣加上沐浴乳塗抹在皮膚上並溫柔的揉搓即可達到美白和去角質的效果囉。小編也要特別為您介紹Agrya人間絕色推出的極緻保濕綠咖啡抗氧系列（精華液、乳液、面膜）。採用西非剛果、象牙海岸一帶的綠咖啡（Coffea Robusta），綠咖啡萃取物來自這些原始並尚未經烘焙的咖啡豆，是強大的抗氧化劑，從根本強化肌膚的防禦能力，預防老化，具為曬後

超強止痛劑

科學家發現咖啡因的成分和人體中一種傳遞疼痛訊息的化學物質相似，所以，我們攝取的咖啡因會取代這種化學物質的角色，使細胞接收不到傳來的疼痛訊息，因此能減少疼痛感。

驚人減肥法

咖啡中的咖啡因，具有促進脂肪分解的作用，達到減肥的效果。一般來說1天4杯不加糖和奶精的咖啡就可以達到理想的減肥狀況。不過腸胃消化不良、胃酸過多、容易失眠的人最好不要使用此法。

健康染髮

這個方法適合用於為黃棕色的頭髮補色，讓您不用煩惱有“布丁頭”。只要準備平時5人分量飲用的咖啡粉，用滾燙的開水倒下去。將咖啡汁塗抹在頭髮上，自然乾後一個小時，再如上刷一次。用熱毛巾包裹45分鐘再用溫水洗淨，您的頭髮即可呈現自然的咖啡色囉。

有效除臭

將乾燥的咖啡渣放在空容器中，並在瓶口處用透氣的面紙或紙巾包覆，綁上橡皮筋以防打翻。咖啡渣可放在鞋櫃、衣櫃、水槽下方以及冰箱等容易產生氣味的空間。咖啡渣會吸濕所以時間一久會有受潮發霉的情形，大約一至二週就要做更換。

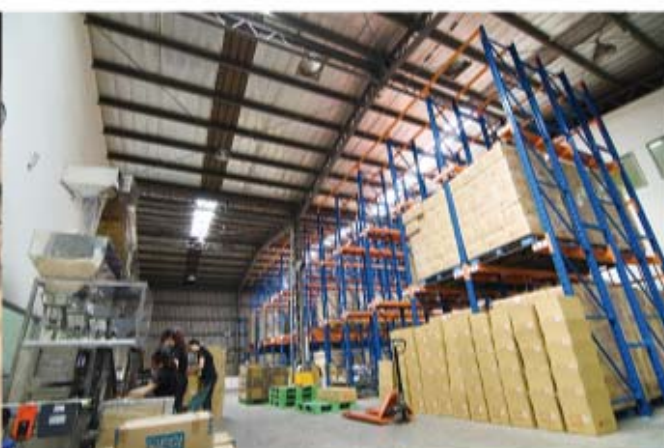


85度C咖啡－平價卻不平凡

85度C不僅是全台唯一一家自己烘焙咖啡豆的連鎖咖啡品牌，更擁有最專業的咖啡工廠。為了維護咖啡豆的品質，每隔7到10天就從瓜地馬拉和巴西進口咖啡豆，從選豆、烘焙、杯測、烘焙、到儲存及運送，所有程序一氣呵成。

為了讓廣大消費者更加了解85度C咖啡平價卻不平凡的秘密，特別拍攝「咖啡形象微電影－一顆85度C咖啡豆的旅程」。於Youtube 85頻道盛大放映，關鍵字請搜尋「85度C咖啡形象微電影」。獨家公開美味秘方，影片中更可以一窺85度C咖啡工廠的神秘面紗。

(微電影Youtube連:<https://www.youtube.com/watch?v=A3PuDNj-caA>)





秋意正甜

在秋天品嚐幸福的滋味

甜蜜上市 - 10/10/18(五)



波雷爾焦糖巧克力 \$650

精選的鮮奶巧克力蛋糕，濃郁的巧克力
慕斯及巧克力餡料，淋上特製糖漿，新
奇風味又濃醇的滋味。



橙果戀曲 \$420

絲滑的巧克力慕斯蛋糕，搭配
香濃的瑞士糖及特製巧克力
餡料，甜而不膩的組合。



可可精靈 \$48

巧克力威化蛋糕搭配巧克力及
鮮果餡料，化用小巧的糖體外
型，充滿童真又可愛的作品。



魔法花語 \$48

威化蛋糕搭配鮮果與香草慕斯
，悠閒的風味讓人一口接一口
，入口後彷彿置身童話世界。



Macaron Color

環保愛時尚



消費滿百加價**299元** 購買 經典款環保杯1個(原價480元)

● 2013年推出馬卡龍系列，共四款，可保溫、保冰 ●



芥菜綠

蒂芬妮藍

天空藍

鮮芋色

注意事項：1.本活動加購品項採行限量，數量有限，售完為止。 2.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。