

85^度C 幸福享樂誌

Sweeten your life.

秋季號
Autumn Edition 2013

24

秋天童話



幸福享樂誌
秋季號
Autumn Edition 2013

- | | | |
|----|-----|--|
| 02 | 漫時光 | 秋天童話 X 翹鬍子老爸
秋天-一個充滿魔力的季節 |
| 04 | 蒐風景 | 探索山城 X 埔里風情
85度C埔里中正店
重現童話中的城堡-元首館
敲敲木工坊
漫步古堡體驗皇室浪漫-歐莉葉荷城堡
李仔哥爌肉飯 |
| 06 | 窺新品 | 85度C父親節主題蛋糕
花漾秋賞・中秋節禮盒 |
| 08 | 訪故事 | 全台灣最溫暖的問候
台中公益門市-秀勤阿姨 |
| 10 | 記事本 | 85度C人物傳奇故事-陳立喆師傅
為他人創造幸福-李欣然師傅 |
| 12 | 書舖子 | 最遠的你最近的我-恩佐
如果我可以許一個願望-幾米 |
| 14 | 玩生活 | 台中機器人餐廳
台中新景點-漫步草悟道 |



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 鍾靜如
企劃編輯：台灣編輯中心/杜岳修、周瑋欣、許詠晴、吳修榕 | 美術編輯：行銷企劃部/何松益
攝影編輯：行銷企劃部/黃莉珍 | 封面設計：周正瑋 | 企業網站：www.85cafe.com
發行日期：2013年8月5日，創刊日期：2009年5月 | 廣告服務專線：(04) 3503-9090 ext: 404、405、406、408 編輯中心

相信自己，沒有辦不到的事情

張信文 協理



我是台灣負責生產事業單位和採購、烘焙研發及海外等部門以及新創事業體的張信文。這次很榮幸地能夠帶領85度C師傅們去參加香港HOFEX國際美食大賽，這是一場全球第五大的A級美食比賽，相較上海的FHC以及馬來西亞的FHM等B級比賽，坦白說，難度更高，相對的也更具有意義。因為這是世界廚師聯盟舉辦的比賽，去年代表85度C邀請世廚盟主席來公司參訪，對這全球超過110個會員國，是除奧運外唯一南韓與北韓、巴勒斯坦與以色列、伊拉克與伊朗等世仇國家的廚師們能對等、和平、友好的交流之國際組織，為這次台灣第一次加入並成為正式會員，感到開心及無限榮耀。85度C參賽的師傅有三位，分別是麵包部－李欣然師傅、西點研發－陳立喆師傅及新創事業這一鍋－葉國禎師傅，其中麵包李師傅是代表台灣隊拿到銀牌，陳立喆師傅則

得到金牌及亞洲代表選手，之後將代表亞洲參加明年在挪威舉辦的全球廚師競賽。

而這一鍋的葉國禎師傅，更是得到超級金牌，去年在世界排名第一的德國奧林匹克大賽獲得金牌。讓我對85度C的師傅們，充滿了信心。未來也希望能符合世廚盟明年大會的主題：「傳承」，讓師傅們能將他們的技術，傳承給年輕一代的師傅們。

在2006年，85度C第一次成立海外部，我和當時人事課長也就是現在的人事副理－張靚，我們是公司的唯二會說英語的人。因此，由我們兩人率先成立海外部，也為減少投資負擔，我們選擇由台灣出口蛋糕至澳洲，發現原來我們是台灣第一個出口蛋糕的業者，而這個記錄，一直維持到2010年8月。更令人振奮的是85度C的蛋糕在澳洲廣受當地人民歡迎，佔第一家店業績80%以上。

其實包括85度C，台灣同業本身都具有很強的研發技術及創意能量，只是大家小看自己。我們比美國的Cold Stone還早30年就有相同的模式業態，不信的話，住在台灣的你，可親自前往基隆廟口夜市觀察，把那些賣泡泡冰的歐巴桑

想像成是戴棒球帽的年輕妹妹，把那些碗公湯匙想像成大理石銀鏟子，它哪裡跟Cold Stone不一樣了？在幾十年前，日據時代有個日本人在台灣菜市場看到我們吃著滷肉飯和火雞肉飯，回家後於是加上一點創意，把牛肉片也放在飯上，然而告訴大家那叫做YOSHINOYA，不久之後在全球開了幾千家店，就是現在的吉野家。另一個日本人則是把牛肉片塞到飯中間，告訴大家那叫MOS Burger，在全球也開了數千家，就是現在的摩斯漢堡。

我們還有很多豐富的創意及創作，等待大家將它揚名海外，就像我當年在海外部，不相信85度C蛋糕在澳洲沒有對手一樣。

相信你自己，沒有辦不到的事情。

第一副總裁兼總召集人
張 信 文



©歐莉葉荷城堡

漫時光

秋天童話 × 翹鬍子老爹

很久很久以前，有一棟號稱世界上最華麗的粉紅色城堡，裡面收藏著全世界最稀罕的珍藏品，以及享用不盡的美食，村莊裡所有的小孩都非常想要一睹這棟粉紅色城堡裡神秘色彩，可惜的是，城堡的主人－翹鬍子老爹卻不喜歡跟小孩子親近，當然也就不會邀請小朋友到城堡裡玩了。

翹鬍子老爹總是帶著一副黑色圓框眼鏡，梳著整齊的紳士油頭，帶著他最帥氣的高筒黑帽，以及他最心愛的粉紅色領結，城堡旁村莊的小孩都說，這位翹鬍子老爹總是打扮得非常紳士、體面，而且一定會配上粉紅色領結，如果沒有了領結，翹鬍子老爹就不願意出門。

有一天，翹鬍子老爹去歐莉葉荷城堡參加盛宴時，發現他的領結不見了，他要求所有的侍衛替他尋找領結，這裡的每個侍衛都是從FBI受訓單位精選的優良侍衛卻仍遍尋不著，翹鬍子老爹感到非常傷心，想盡了各種辦法要找到他最心愛的粉紅色領結，於是將村裡的小孩子召集過來，告訴他們，「如果你們找到了我最心愛的粉紅色領結，我便開放我的城堡讓你們參觀，並且舉辦一場美食饗宴來招待你們」。

所有的孩子們聽到這個消息都很開心，於是大家分頭去尋找翹鬍子老爹的粉紅色領結，有些人去草悟道，有些人去機器人餐廳，有些人留在歐莉



■ 2013年85度C父親節主題蛋糕

葉荷城堡裡繼續尋找，終於在85度C南投埔里店找到了翹鬍子老爹遺失的粉紅色領結，於是，這棟號稱世界上最華麗的粉紅色城堡便不再只有翹鬍子老爹一個人，還有很多可愛的村民、小孩陪伴著。

秋 是一個充滿魔力的季節

一陣秋風

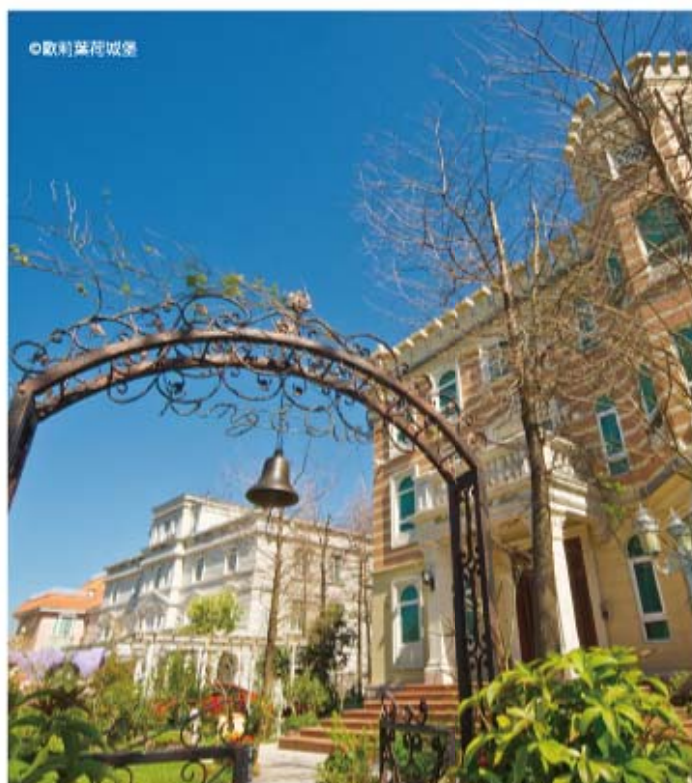
一片楓葉

一段很夢幻的詩文

都可以讓您與這一個城市 陷入一場最唯美的熱戀

85度C 為全世界的人找到幸福時刻與甜蜜滋味





蒐風景

探索山城×埔里風情

85度C埔里中正店

位於台灣中心點南投埔里鎮上的85度C，在這充滿人情味的小鎮，人來人往的市區，用餐區經常高朋滿座。埔里中正店有附設麵包坊，不定時出爐些熱騰騰的麵包，讓顧客隨時都買得到喜愛的麵包口味，真誠服務、面帶笑容的店員，24小時服務，讓85度C埔里中正店早已成為老客戶不可或缺的好夥伴。

店家資訊

地址：南投縣埔里鎮中正路275-2號 電話：(049) 2982333 營業時間：24小時（設有麵包坊）

重現童話故事中的城堡

「埔里元首館」外觀採用歐式風格的建築設計，如同一座歐式城堡，與埔里滿地芬芳的花卉相呼應。一踏進去，彷彿來到北歐神秘又華麗的城堡。元首館不僅是外型搶眼，它的建築以及裝潢更是令人印象深刻，其外牆是由人工雕塑的洗石子牆面及貼石板牆面，實為埔里首見。元首館以歐式城堡建築特色作呈現，以元首為名，讓到訪民衆體會元首級的尊榮。每次週末假期都會湧入大群人潮參觀並在廣場上的巨大棋盤上照相，相當熱鬧。

店家資訊

館址：南投縣埔里鎮中山路四段219號 電話：(049) 291-8668 營業時間：09:00-17:00(平日)，09:00-17:30(假日)
交通工具：搭車到台中火車站 or 台中高鐵站，轉搭「南投客運」到「埔里站」，然後在「乾溝子」站下車。

敲敲木工坊

這座小巧可愛的觀光工廠是一個延續父親夢想的結晶。40年前，工廠一路從聖誕飾品、胡桃鉗娃娃、玻璃水球、珠寶盒到至今的手工藝品，每一個作品都代表著傳承父親志業的使命感。現任廠長施先生從小聽著爸爸敲打木頭的聲音長大，但隨著工業型態轉變，不甘自家廠房漸漸老舊沉寂，他默默地著手進行轉型計畫。不僅自己設計新產品，還規劃了親子同樂手做區。經過了幾年的努力，敲敲木廠已經成為中部地區親子同遊的好去處。在敲敲木的禮品選購區，您可以看到精心裁切、上漆的音樂盒、聖誕吊飾、玩具…等。館內還有細心地設有兒童遊戲區，更特別的是還有胡桃鉗紀念蓋章區，大小朋友可以在自己的筆記本裡蓋上可愛的小印章作紀念，當然也可以將極具童話夢幻感的胡桃鉗買回家囉！敲敲木工房是算小而巧的觀光工廠，但在這裡一定讓您找回屬於童年的回憶，非常值得一遊。



店家資訊

地址：南投縣埔里鎮大同街37號 電話：049-2917803 營業時間：週一至週日 9:30AM - 4:30PM

漫步古堡 體驗皇室浪漫



埔里歐莉葉荷城堡董事長廖先生斥資2億5千萬打造一個比歐洲還歐洲的夢幻美景。城堡內擁有百來餘種不同風情的水晶燈飾、掛飾、歐洲進口磁磚、三十餘種不同的歐式宮廷床組及英式沙發、五十餘種不同設計的矮櫃…全都來自歐洲：

讓每一位進入到歐莉葉荷的人都不免發出陣陣驚嘆，仿佛上一秒置身於水都威尼斯的浪漫餐廳，下一秒又在花都巴黎的高級飯店裡。歐莉葉荷擁有22間套房，每間寢室風格設計迥然不同，這些浪漫的裝潢構思都來自城堡女主人的精心設計。園內的所有飾品、掛畫…等都是由董事長與夫人一同到歐洲採購，運送回台；一見到這些藝術品，就知道其收藏者有非凡的眼光，每一樣精品，都有不同的精彩故事，值得來賓細細的品味與欣賞。

美食番外篇 - 李仔哥爌肉飯

非吃不可在地好滋味

這道美食雖然不是那麼的童話，但它卻是到南投非吃不可的招牌美食。李仔哥陪伴埔里人走過快30多個年頭，爌肉飯是這家的鎮店招牌；其瘦肉及肥肉比例恰好處，鮮嫩多汁的排骨飯上淋著恰如其分的調味醬料。爌肉及排骨保有絕佳的新鮮度及品質，讓饕客們忍不住一口接著一口，來到埔里鎮千萬別錯過在地的好滋味。



店家資訊

地址：南投縣埔里鎮信義路326號
電話：(049) 298-9719
營業時間：6:00AM-3:00PM

推一推眼鏡
散發真摯的眼神
嘴旁兩撇濃鬍子
是我所熟悉父親的印象
你該適合高雅的紳士帽
或是雅緻的小領結
就這天扮靚自己
送上填滿感恩的蛋糕
祝全天下爸爸
父親節快樂





中秋限定款月餅禮盒 預購享 **85**折
活動時間:8月9日(五) 至 9月16日(一) 止；活動詳情請依門市公告為主

訪故事

全台灣最溫暖的問候×秀勤阿姨



叮咚！85度C台中公益店麵包坊的玻璃門一開就可以聽到一陣洪亮但親切的声音喊著「歡迎光臨85度C！」，她就是秀勤阿姨。秀勤阿姨就像是在街坊鄰居裡常常見到的熱情阿姨，臉上永遠掛著溫暖的微笑；一見到那笑容，就好像見到多年好友般有種說不出的熟悉感。在那笑容背後有滿滿的故事，有歡笑，但也有數不盡的心酸淚水；這些故事也讓她更樂於付出、也更虛心學習。

秀勤阿姨40歲時為了維持家裡的生計，來到了85度C；原本以為，自己在餐飲業應該只是當當點餐和送餐的服務生，但她沒想到的是，她的一生就這樣被改變。

他遇到了生命中的貴人——陳詠佑師傅。當時，剛進公司的阿姨被賦予了一項任務——負責製作店內所供應的早餐。原本他們以為身為人妻人母的阿姨一定廚藝精湛，沒想到，先前一直在西服業工作的阿姨竟然很少踏進廚房，菜也沒煮過幾道。阿姨就從最基本的切菜開始學起，一肩扛下了店裡涼麵、三明治、甚至是套餐的製作。陳師傅看重了秀勤阿姨心



細與不怕挑戰的個性，將自身絕活不吝嗇的都教給她；靠著不服輸與不想讓師傅失望的決心，她在短短一年從一個鹽跟糖分不清的服務生化身為包辦一家咖啡館所有餐點的廚師。

除了早餐與午餐的製作，秀勤阿姨的好手藝也漸漸地被其他師傅看重。她被賦予了另一項艱鉅的責任——製作蛋糕。對於好不容易習慣製作中式餐點的阿姨來說，這無疑又是一項挑戰。

秀勤阿姨從來沒有想過自己能受到如此重用，所以她咬牙苦撐：早上6點做早點，中午12點製做午餐，下午2點再接著做蛋糕。「他們不嫌棄我年紀大，還費心費力的教我那麼多東西，我一定要更努力的做給他們看」阿姨心想；但是，疼痛的雙手和日見疲累的心終究騙不了自己。「那是在85度C唯一想要放棄的時候」，本來臉上掛滿笑容的她不見了，手也漸漸的抬不高。阿姨還是忍痛地決定放棄蛋糕製作，讓自己有更多時間面對顧客，並重新找回那一個熱愛工作的自己。





在台中公益店擔任店襄理的秀勤阿姨就像是店裡夥伴們的媽媽，總是非常有耐性的提醒每一位員工工作或生活中的大小事。但她更像是第一天上班的工讀生，對每件事都充滿了極大的好奇心、學習力與熱情。「這家店對我來說不只是工作的地方，是它讓我學習與成長。」有一年端午檔期，阿姨與負責製作冰粽的王振榮師傅在公益店忙著爆量的訂單，她親眼見到王師傅連續站了18小時不停的製作冰粽直到雙腳麻掉都不肯休息；在他身上，她學到了堅持。2008年的鳳凰颱風，阿姨鎮守店裡，她以為在這危險的颱風天一定不會有人出門。她一抬頭，竟看到了公司的高層長官——李曜洲協理把西裝褲撩到膝蓋，撐著快要解體的雨傘，冒險涉水前來關心員工與店家是否有受到颱風影響；在他身上，她學會甚麼叫做親力親為與用心。

哪天您們到台中公益店光顧，聽到朝氣洪亮的「歡迎光臨」和看到了眼睛總是笑眯成一條線的阿姨，她就是我們的秀勤阿姨：工作夥伴的媽媽、顧客的摯友，對她來說「沒有甚麼比每天服務客人來的更有意義。」



店家資訊

台中公益店

電話：2319-5311

地址：台中市西區公益路282號

營業時間：24小時

85度C人物傳奇故事×陳立喆師傅

20年前，在高雄的忠孝國中圍牆內，有一群男孩們正在嘗試著越過圍牆想要出去找仇家“報仇”，髒話聲與棍子敲打在圍牆和地面的聲音此起彼落；其中一名男孩染著亮金黃色的頭髮，格外的顯眼，眼神也特別明亮。20年後，在香港的美食大賽中也有一群男孩不停的忙碌，試圖要做出最好的作品呈現給評審，碗盤與烹飪用具相互敲打碰撞的聲音在8小時的比賽製作時程裡從未停歇；其中一名男孩，染著褐色的頭髮，手上滿布細微的傷痕，眼神依舊明亮。男孩在比賽中獲得了個人糕點擺設組的金獎，這兩名男孩是同一個人，相隔了20年的歲月，雖然髮色變淡了，臉和手上也沾染上歲月與專業的痕跡，但不變的是炯亮的眼神和堅毅的專注。

這是一個七逃匪仔變成獲獎無數、揚名國際主廚的故事。

國中時，成績不好的阿喆只能讀技職專業課程；他選擇了烹飪的課程，想說：“當個廚師應該再怎樣都餓不死吧?!”沒想到，這個決定改變了他的一生。在烹飪專業中，阿喆遇見了他生命中第二個貴人——林綢老師。不同於其他女老師溫柔的聲音和愛的教育，林老師手拿著粗大的木棍加上中氣十足的嗓音，成功地收服了一群流氓學生，也鞭策出阿喆的潛力。這個男孩終於找到自己生活的重心——烹飪。就像在茫茫大海中抓到浮木一樣，阿喆誓言一定要在烹飪界闖出一片天。當學徒時期，他比任何人都認真，總是第一個出現在店裡，最後一個回家；每天超過12小時的工作沒有讓阿喆退縮，他反而把這當作自我磨練的機會，也打下了堅強的基礎。

阿喆參加的第一個比賽是台灣第一屆母親節蛋糕比賽，他以母親為月亮的溫暖照拂家庭的概念創作出結合薑餅屋藝術和創新的拉糖技巧的做品。阿喆得了第一名，這是他第一次感到自己的努力有了收穫。他將那次的作品獻給阿姨，感謝她無私的奉獻和照顧。但在這時，阿喆發現自己竟然對巧克力過敏，每碰觸到巧克力，手上就會出現紅疹並讓皮膚變皺，久而久之，指間布滿了密密麻麻的傷疤。對一個蛋糕師傅來說，巧克力是每日必碰觸的重要食材，但是阿喆沒有因此萌生退意，強忍著雙手的劇痛，他持續不懈的創作一個個像藝術品的蛋糕，為了只是向他的阿姨證明自己不是一個沒有用處的人。

原本以為阿喆的國際美食界可以從此一帆風順，但是更大的挑戰在後面等著他。經過的多年的努力，阿喆終於通過了重重的選拔，將要到法國里昂參加世界盃甜點大賽。為了代表台灣與來自世界各地的甜點好手競爭，他花了將近一年的時間，天天在廚房研發練習超過12小時；反覆試做了上千次，終於創作出讓自己滿意的作品。沒想到，比賽當天，在驅車前往里昂比賽會場的發生的嚴重車禍，人員幸無大礙，但價值上百萬的烘焙器材全毀。眼看著躍上國際舞台的夢想似乎要破滅了，不服輸的阿喆眼神透露出一股堅毅，四處打電話借器具，總算在最後一秒鐘勉強湊齊了器具，那次阿喆團隊在如此艱難的環境下得了最佳團體獎，得到來自世界各方的矚目。



那位難纏的小男孩從學校圍牆上一躍而下
經過了超過20年的高潮迭起，躍升成為揚名國際的甜點主廚

記事本

為他人創造幸福×李欣然師傅

提早長大的孩子

從小，我成長在一個單親家庭。媽媽日夜工作賺錢養活我和哥哥，國中畢業前，身為一家之主的媽媽因為工作手被機械壓傷了，我和哥哥從此許下願望，放棄讀書之路，要成為媽媽的依靠！我們比同年齡的孩子更早踏入社會，起初我到一家連鎖麵包店當學徒，但所學的工作有限，只能日復一日的做著吐司。為了學到更多技術，我來到小型麵包店，也選擇了從事西點師傅，因為我覺得西點師傅的制服最乾淨，也聽說，西點師傅的薪水最高！



被瞧不起的挫敗

在烘焙業當了幾年的學徒，這個行業也面臨榮景不在，在準備當兵前我失業了，長達半年都找不到工作！十九歲那年我來到一家麵包店應徵西點師傅，老闆娘看我青澀的外型，竟一副不削的說：你年紀這麼小，真的會做蛋糕麵包？！這對我來說是一種侮辱，明明有多年的經驗和純熟的技術，竟然因為年紀而被瞧不起！我在內心下了一個決定：只要給我機會，我一定會用盡全力證明自己！

8倍成長的驕傲

終於，找到一家南投的蛋糕店願意給我機會。剛開始老闆一樣對我不太信任，每天只讓我做5顆蛋糕。我也發現這間蛋糕因為平凡無奇，銷量一直不是很好。因此，我和老闆立下一個約定：只要你相信我，依照我的需求採購原物料，我會讓業績成長！慢慢的，這家蛋糕店的業績從一天5顆、10顆，變成一天40顆，因為這8倍的成長數字，我也因此受到老闆的信任，成為專職製作蛋糕的師傅。

嚴謹，從服裝儀容做起

這一路上我最感謝我的恩師—江亮宏師傅，他把所有的技術都教給我，我也從他身上學習到很多嚴謹的態度。江師傅說：如果你想做一個被人家看得起的師傅，第一點就是要把自己打扮得乾淨整齊！他的一席話讓我想到國中時期，每天早上會為了打扮髮型提早一個小時起床，這個態度不僅落實在服裝儀容上，對於工作我也一樣要求完美。因此就算我的雙手再髒、留下再多汗水，也絕對不會把髒汙和汗水擦拭在代表我職業的西點服上！直到現在，包括自己的工作團隊，我都要求嚴謹的態度，把每一塊麵包、每一件事情做到最完美！

幸福和夢想的製造者

每當透過櫥窗看到同年齡的人經過麵包店，常常是騎著很炫的機車，或者和朋友一起在逛街購物，我曾想，我的青春歲月難道都要花費在烘焙上嗎？直到有一天，當我看見一個媽媽帶著他的小孩進到店裡，他們開心的挑著我親手製作的蛋糕，歡喜的討論晚上的慶祝活動，臉上充滿喜悅又期待的表情，彷彿那顆蛋糕為他們帶來了全天下最大的幸福，我就知道：我做對了！

這個工作不但成就我自己的夢想，讓我在這個領域中獲得最高的成就感，更重要的是，我所創作的產品，也能為他人帶來歡樂，成為別人幸福的製造者！

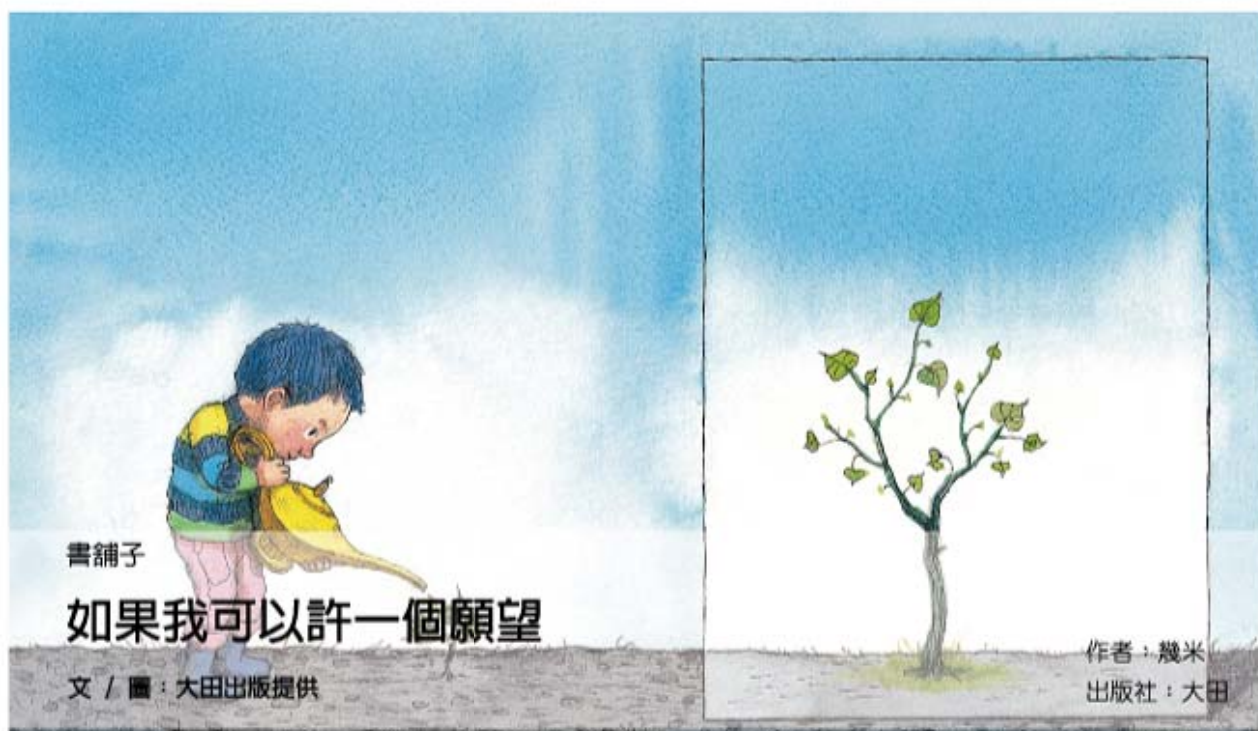


《最遠的你最近的我》關於靠近、相戀、離別、出軌，恩佐藉由男生女生的內在對話述說愛情詩篇。

你說 我說
愛隨著字句悄悄滋長
你說 我說
愛隨著聲音翩然起舞
你說 我說
愛隨著話語分裂彼此
你說 我說
愛隨著靜默慢慢流逝

你說 我說 你說 我說
這樣衡量愛的重量
這樣即興創作愛的詩篇
這樣驚覺
愛情其實是 自己和自己的對話





小男孩做了一個夢，夢中他看到一個男孩阿拉丁在海邊撿到一隻大茶壺，他和漂亮的大茶壺度過了一個美好的下午，等到傍晚阿拉丁準備回家要和大茶壺分別時，大茶壺依依不捨，因為阿拉丁是唯一不以為它是神燈而拼命在它肚子上擦拭的人。大茶壺不想和阿拉丁分別，但阿拉丁的媽媽不准他亂撿東西回家，除非……大茶壺是一個神燈！

為什麼人們那麼想要許願呢？許了願望該怎麼實現？靠流星？靠神燈？靠天使？

願望有好有壞嗎？壞人的願望該被實現嗎？好人的願望就會比較好嗎？

如果收集完七顆龍珠叫出神龍，你要跟牠說什麼？

如果得到一個神燈，讓你許願，你會許下什麼願望？

想要達到的夢想很多很多，如果許願的機會真正來臨，你許的會是哪一個？

如果我可以許一個願望，我希望……我希望……





玩生活

鐵皮駅 機器人主題餐廳

鐵皮駅-ROBOT STATION，座落在台中市向上北路小巷內，一間充滿童趣氛圍以機器人為主軸的餐廳，若您是機器人迷的話千萬不能錯過。自開幕以來，因為強烈的主題風格，很快地打開知名度，陸續開起分店，目前已經有3家店，分別為機器人1號店、機器人2號店、機器人3號店。餐廳除了提供美味的餐點之外，另有販售機器人商品，店裡充滿大大小小、色澤鮮艷的機器人公仔，甚至不管走到哪裡都可以看到機器人，可以說是沉溺在孩子的童話王國，到這兒絕對是可以找回童年的樂趣，想起60年代的無敵鐵金剛、鋼彈還是近年來膾炙人口的變形金剛等，還在期待那些擺在店內的機器人們會不會變身？不禁幻想，是否到了夜晚，餐廳裡會變成一個機器人的世界，全都活生生動了起來，就像是博物館驚魂夜電影般的情節，就這樣……幻想著。





鐵皮駁-ROBOT STATION是輕食料理加上異國料理組合的餐廳，分別有墨西哥脆餅、義式脆烤三明治、口袋怪獸麵包、義大利麵、米料理以及點心炸物等。小編最喜歡的是培燒里肌口味墨西哥脆餅，它也是店內熱賣商品之一，里肌肉的濃郁香味搭配微酥的口感還有少許的美乃滋、生菜，是一道非常清爽的餐點；口袋怪獸麵包，聽它的取名，立刻列為必點，果然也沒讓小編失望，奶香濃郁的起司和鬆軟的麵包加上主料，更令人驚奇居然使用一個具設計感的機器人紙盒來包裝，真是個討喜的餐點！

傍晚過後，步行在向上北路巷子，彷彿來到異國街頭，偶而在餐廳內也可以看見不少的外國人來這兒用餐，尤其是夏天的夜晚，在露天區用餐，邊享用美味的餐點邊朋友享受悠閒片刻，在ROBOT STATION無論在哪個座位用餐，一定都可以看見機器人，是不是也和小編一樣，來這裡找回童年記憶呢。

店家資訊／

- ROBOT STATION 一店 TEL：04-23019859
地址：台中市向上北路106號 營業時間：12:00pm-12:00am
- R-STAR CAFE 二店 TEL：04-23268385
地址：台中市忠明南路101號 營業時間：08:00am-09:00pm
- ROBOT STATION 三店 TEL：04-22025268
地址：台中市大德街131號 營業時間：12:00pm-12:00am



玩生活

台中新景點-漫步草悟道

近年來台中市區有了新景點，一個讓你同時讓你享受到大自然、涼爽、藝術的地方—草悟道。草悟道的範圍自國立自然美術館前經國園道一直延伸經過市民廣場、國立美術館到美術園道的綠地，全長三點六公里，來到這感受如同行雲流水般的閒適氛圍，是當初草悟道的命名由來。



草悟道

不定時會舉辦公益、市集等主題活動，加上到了假日也有認養流浪狗活動、街頭藝人表演，讓整條的草悟道變得活潑有趣。

勤美術館

開放式免費參觀的美術館，位於勤美誠品後方的草地上，民衆可透過大型裝置藝術與活動，感受藝術變得有趣好玩，從拍照、互動、討論、分享中體驗生活化的藝術，讓藝術進入生活。



美村路一段117巷

走在有許多的老屋改造的小巷，簡單風格的建築不經意可發現些小驚喜，小巷內裡有許多店家，每家店的裝潢擺設都有獨立特色風格，主要是販售精品、服飾、包包、創意手作商品等。

朝興基金會 守護憨天使

❤️ 愛心碼 666 碼上開始

超商結帳順口說 電子發票輕鬆捐



傳愛大使：鍾欣凌、鍾欣怡 攝：王攝影

手機捐款：中華電信直撥 51177 / 亞太電信直撥59024

關懷專線：0800-885-995 勸募許可字號：內授中社字第1015936134號

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@85c.cafe.com、85c405@85c.cafe.com、85c406@85c.cafe.com 85度C 幸福享樂誌 編輯中心 啟

GIFT PASS
禮享通



您的**酬賓禮**
禮享通幫您一手搞定
電子禮券的首選品牌 GIFT PASS禮享通



電子禮券立即寄到
會員的email

or



電子禮券立即傳送
簡訊到會員的手機

好禮兌換活動



85°C 獨享午茶組
免費招待您



中華電信 行動VIP

生日好禮送給您



您的生日月份中，中華電信將主動傳送 GIFT PASS-85°C 獨享午茶組兌換序號至您的手機簡訊。同時，加入中華電信白金會員，還可獲得2000點歡樂點，快來兌換更多85好禮吧！

85°C 獨享午茶組

30元飲品四選一：多多綠茶、海岩清茶、海岩綠茶、珍珠奶茶
35元蛋糕四選一：原味起士、魔鬼蛋糕、拿破崙、北海道雪莓

本服務由智慧時尚股份有限公司提供 服務洽詢專線：(02)7709-9696

OPEN LIFE



相信自己，沒有辦不到的事情

張佑文 協理



我是台灣負責生產事業單位和採購、烘焙研發及海外等部門以及新創事業體的張佑文。這次很榮幸地能夠帶領B5度C師傅們去參加香港HOFEX國際美食大賽。這是一場全球第五大的A級美食比賽，相較上海的FHC以及馬來西亞的FHM等B級比賽，坦白說，難度更高，相對的也更具意義。因為這是世界廚師聯盟舉辦的比賽，去年代表B5度C邀請世廚盟主席來公司參訪，對這全球超過110個會員國，是除奧運外唯一南韓與北韓、巴勒斯坦與以色列、伊拉克與伊朗等世仇國家的廚師們能對等、和平、友好的交流之國際組織，為這次台灣第一次加入並成為正式會員，感到開心及無限榮耀。B5度C參賽的師傅有三位，分別是麵包師李欣然師傅、西點研發師陳立誌師傅及新創事業體一領一葉國旗師傅，其中麵包李師傅是代表台灣隊拿到銀牌，陳立誌師傅則

得到金牌及亞洲代表選手，之後將代表亞洲參加明年在挪威舉辦的全球廚師競賽。

而這一領的葉國旗師傅，更是得到超級金牌，去年在世界排名第一的德國奧林匹克大賽獲得金牌。讓我對B5度C的師傅們，充滿了信心。未來也希望能符合世廚盟明年大會的主題：「傳承」，讓師傅們能將他們的技術，傳承給年輕一代的師傅們。

在2006年，B5度C第一次成立海外部，我和當時人事課長也就是現在的人事副理—張毅，我們是公司的唯一會說英語的人。因此，由我們兩人率先成立海外部，也為減少投資負擔，我們選擇由台灣出口蛋糕至澳洲，發現原來我們是台灣第一個出口蛋糕的業者，而這個記錄，一直維持到2010年8月。更令人震驚的是B5度C的蛋糕在澳洲廣受當地人民歡迎，佔第一家店業績80%以上。

其實包括B5度C，台灣同業本身都有很強的研發技術及創意能量，只是大家小看自己，我們比美國的Cold Stone還早30年就有相同的模式業態，不信的話，住在台灣的你，可親自前往基隆廟口夜市觀察，把那些賣泡泡冰的歐巴桑

想像成是戴棒球帽的年輕妹妹，把那些碗公湯匙想像成大理石跟錘子，它哪裡跟Cold Stone不一樣了？在幾十年前，日據時代有個日本人在台灣菜市場看到我們吃著滷肉飯和火雞肉飯，回家後於是加上一點創意，把牛肉片也放在飯上，然而告訴大家那叫做YOSHINOYA，不久之後在全球開了幾千家店，就是現在的吉野家。另一個日本人則是把牛肉片塞到飯中間，告訴大家那叫MCS Burger，在全球也開了數千家，就是現在的摩斯漢堡。

我們還有很多豐富的創意及創作，等待大家將它揚名海外，就像我基年在海外部，不相信B5度C蛋糕在澳洲沒有對手一樣。

相信你自己，沒有辦不到的事情。

第一副總裁兼總召集人
張 佑 文