



幸福享樂誌

Welcome all

秋季號
Fall Edition 2014

28



10th Anniversary



幸福享樂誌 Contents

2 漫時光

愛上咖啡的理由

4 記事本

師傅心 85 夢「深海藍畫映」
陳立喆實現世界冠軍夢想

6 蒐風景

充滿藝文氣息的板橋

8 窺新品

父親節要到了!!
小8杯子蛋糕軍團

10 訪故事

店鋪轉型服務 也要跟著升級

12 饗咖啡

咖啡迷不可不知-赭麴毒素
甜蜜蜜的巴西咖啡文化

16 書舖子

臺灣摩登咖啡屋：日治臺灣飲食消費文化考
你出生那天，就是我的父親節：我與兒子橫跨美國的心靈探索之旅

18 玩生活

犒賞老爸，父親節的好去處

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：公關部總監 趙靜如

企畫編輯：台灣編輯中心 / 杜岳謙、周瑋欣、許詠晴、吳修哲 | 美術編輯：簡柏瑜

企業網站：www.R5safe.com

發行日期：2014年08月的號・副刊日期：2015年5月 | 廣告服務電話專線：(04)35039090 ext：304、305、306、408 編輯中心



平價卻不平凡的咖啡

咖啡事業部 莊啟祥 經理

隨著85度C全球佈局的策略及二代店啟動，在謝總經理的指示下，85度C要提供消費者一杯“平價卻不平凡的咖啡”。85度C咖啡選用最好的生豆原料、生產設備，在專業的生產團隊嚴格把關下生產品質最好、也最適合消費者口味的咖啡；以最好的倉儲及物流系統供應門店，最後以最好的水、咖啡機及熱情提供五星級品質且物超所值的85度C咖啡。

咖啡部張玲彬協理接獲指示後開始規劃一系列軟硬體提升的計畫；由“慫慫講、實在做”進化更積極的“講給你聽、做給你看”。並委任本人擔任執行官從嚴選原料產區、電腦自動化生產、咖啡品質鑑定師層層把關、到最佳流通品保流程、最佳水質研究……等，未來將以實際驗證的方式一一呈現，讓消費者更瞭解85度C為咖啡所做的努力，進而更加認同與放心。

2014年農曆過年氣氛正濃時張協理與本人前往瓜地馬拉，深入各個產區，實際了解咖啡收穫情形及質量確認，最後我們選定薇薇特南果產區及新東方產區的SANTA ROSA產區為85度C咖啡豆的主要原料。當地的治安非常不好，尤其是前往薇薇特南果山區；當趟車程需要一整天，並且得租防彈車、僱用配鎗保全；為了提升的咖啡品質，我們也成為台灣第一個進入此地區尋豆的連鎖咖啡品牌，85度C咖啡是冒著生命危險的代價後所獲得的珍品。

瓜地馬拉尋豆之旅後，咖啡部選派了本人帶領另一位同仁（江佳德、林志明）計3員參加咖啡品質鑑定師檢定。考試過程中共有二十多項測試科目，每一項測驗皆必須達到合格標準才能取得證照。同仁們經過多日嚴峻的考試洗禮後順利取得美國咖啡品質協會（CQI）咖啡品質鑑定師（Q grader）執照，在此感謝同仁平日努力及用心，再加上紮實的訓練後取得證照，除了恭喜當事者，本人也真感欣慰，因為歷經3年從無到有培育人員的工作。如今有成也是對85品牌的一些貢獻，從現在起我們已具備了與國際接軌的實力。

85度C咖啡工廠斥資兩億五千萬打造，也是目前台灣唯一一條由德國PROBAT 原廠整廠規劃設計的咖啡專業生產線。最好的硬體設備必須搭配最好的品保系統，生產流程中的每一個重要管控環節，從原料挑選、進貨檢驗、烘焙檢查、成品檢查到出貨檢驗，都能見到 Q grader 的身影，而咖啡穩定的品質正是由專業的烘豆設備搭配Q grader團隊一杯杯用心喝出來的。

未來，咖啡事業部將揭開工廠的神秘面紗，讓85度C這個大家庭的成員都有機會到咖啡工廠見習，從咖啡歷史、品種、原料挑選、烘焙、水質控制、杯測鑑定、咖啡萃取理論……等，從農場到消費者手中的過程都有深入介紹。讓同仁都有機會扮演85度C咖啡微電影的主角，身歷其境地體驗微電影所述——平價卻不平凡的咖啡故事，體會85度C對咖啡的用心與執著。



愛上咖啡的理由

文 Ophlia

喜歡咖啡，不是單因為它能夠提神，更因它的香味與苦澀，除了咖啡香，還有一種神清氣爽的感覺。更享受咖啡的氛圍，優雅、愜意。於是，愛上喝咖啡的心情。

細嚐一口，閉上雙眼，口中充斥著咖啡的澀香，情緒因此而蕩漾，紛擾思緒已漸飄遠，留下的只剩咖啡醇香，短暫的無思也是一種幸福吧！喝咖啡，品的不是咖啡本身，而是一種心情；不同的咖啡帶來不同的心境與感受。原來，品嚐咖啡就是為了追求這樣的感覺。

微光閃亮的清晨，用一杯美式咖啡喚醒全身細胞；細雨霏霏的午後，用一杯摩卡陪伴慵懶散漫的時光；繁星點點的夜晚，用一杯卡布奇諾攪和著濃得化不開的思念。

咖啡是沒有心情的，只是喝咖啡的那個人把心情融入咖啡裡。

用生活來比喻一杯加糖的咖啡，咖啡中的苦澀好比生活中遭遇到的苦難、挫折，加入咖啡的蜜糖猶如甜蜜而幸福，咖啡的苦中帶甜，因為苦，所以更能品味出甜蜜滋味，也因為這些理由，所以愛上咖啡。

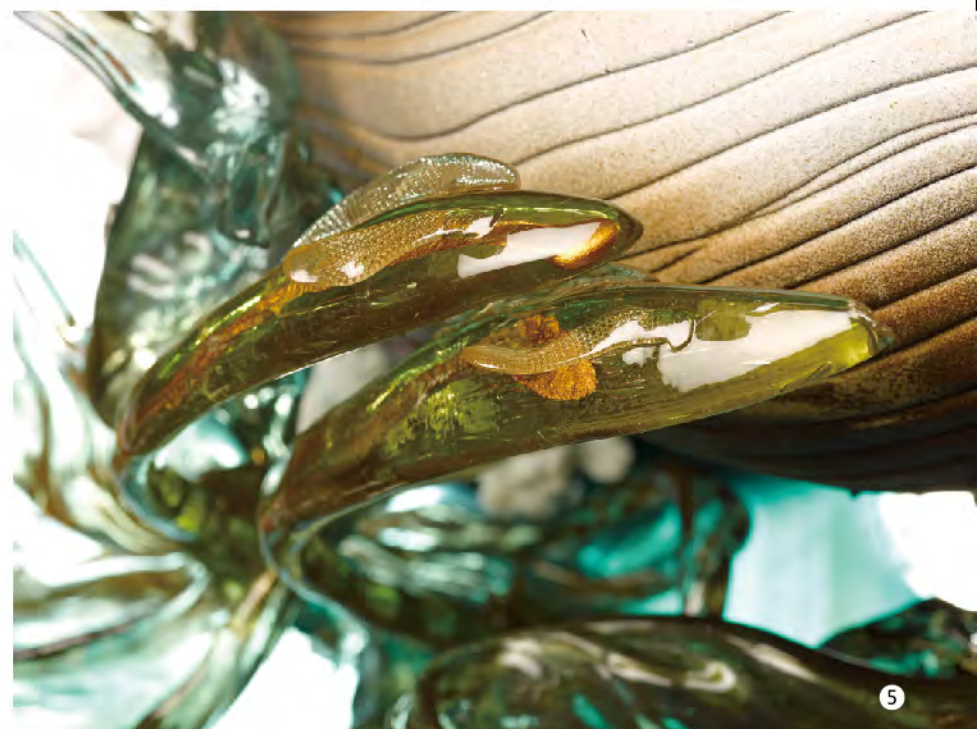


Welcome all!

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。





評審評語 (陳立喆師傅口述)

我很驚訝台灣的表現，台灣隊準備的非常充足。台灣隊在比賽的時候，有失敗過一次，導致賽程有一個多小時的延誤，但台灣隊還是準時完成；我們評審團給予台灣隊很高的評價。

他們製作的蛋糕與甜點像是工藝品，整體經過完整的設計。我們對於作品如藝術品般的外型感到相當的驚訝，但更沒想到的是它還這麼美味。尤其是香蕉，巧克力，奶油糖的融合是完美的層次組合，口感滑順。

盤點多層次組合，像是美味的冰淇淋；在這麼短的時間內不僅可做出如此精緻的工藝品還可以那麼美味。

所以評審團對於這次台灣隊的作品給予最高的評價，同時更頒發最佳巧克力獎項。邀請台灣隊到法國法芙娜公司做交流。



師傅心 85夢 「深海藍畫映」陳立喆實現世界冠軍夢想



由世界廚師協會 (WACS) 在挪威史塔萬格所舉辦的「2014全球甜點廚師大賽」，已於台灣時間7/6凌晨2點成績揭曉，由亞洲區代表85度C 陳立喆主廚榮獲冠軍殊榮。在歷經十多年餐飲業界先進跟85度C總公司努力下，終於第一次有機會以『台灣』的名義加入國際性組織 - 世界廚師協會 (WACS) 這個擁有86年歷史、超過一百個國家、一千萬個廚師加入，世界最大的全球性廚師協會聯盟。

本次的競賽主題為：溝通、運輸或水。參賽者須於不到10個小時的時間內完成三種指定項目的盤飾甜點、巧克力蛋糕與巧克力工藝品。85度C研發部總主廚陳立喆師傅將主題巧克力工藝的作品命名為「深海藍畫映」(The 3-D Reflection of Deep Blue Ocean)，透過3D概念的多角度呈現，將即將瀕臨絕種的海洋最大生物-大翅鯨，以躍出水面的姿勢，美麗又壯觀的矗立在水晶糖柱之上做為創意發想。該作品欲傳達我們的地球環境正逐漸遭受人為破壞，生物們想掙脫現存環境，突破畫框到嶄新的世界中，也表達出我們必須更加珍惜現在所擁有的資源，共同守護這美麗的星球。

氣勢磅礴、栩栩如生的巧克力工藝作品「深海藍畫映」，85度C陳立喆師傅從最初的作品構圖設計到配方調製，至最後修訂作品後不斷地練習，前後為期一年時間、平均每日花費超過15小時來琢磨所有細節，堪稱其嘔心瀝血之作，也成為本次全球甜點廚師大賽評審吸睛焦點，更讓他擊敗來自全世界七大洲頂尖代表，榮獲冠軍殊榮。

充滿藝文氣息的板橋

文 Ophlia

85度C板橋三民店

地址：新北市板橋區三民路二段101、103號



85度C二代店自去年在台北士林區、東區街頭以全新面貌相繼開幕，終於在今年5 / 28正服務業發展迅速，為首選進駐新北市的據點。板橋三民店滿足上班族在上班前匆忙之餘準備早是休憩的好選擇。小編來個好康道相報，貼心提醒千萬別錯過7 / 10 - 10 / 8每月8日，購買冰

林家花園 (林本源園邸)

板橋林本源園邸，是目前臺灣僅存最完整的園林建築。園區提供林園簡介放映以及導覽服務，是非常值得花時間來認識這座古時候的豪門之家，像是屋頂上的木雕、窗邊或石階的石雕以及許多磚牆立面，以磚組砌成各種圖案；造視覺藝術的花窗設計，目光不自覺被吸引，景物的若隱若現，更突顯園邸景色的層次。

地址：新北市板橋區西門街9號

電話：02-29653061~3

營業時間：每日上午09：00至下午17：00

休息日：每月第一週的星期一休園。例假日照常開放

網址：<http://www.linfamily.ntpc.gov.tw/>

這一座不惜耗費鉅資建造奢華優美的庭園大院，以現代說法稱之為「超級豪宅」也不為過。走進宜古宜今的江南大院，穿越古今彷彿穿越時空，一座古代莊園在現代建築之中形成一種美麗的突兀，令人驚艷無比。





式駐進新北市－板橋區，忠實顧客們早已等候多時，板橋區近年來逐漸成為新北市的政經中心，其中工商餐，也許只是一杯咖啡加上簡單的麵包，或是搭配好的輕食套餐。在酷暑難耐的午後，享受冰涼暢快，也沙系列（限中杯以上同價位）第二杯半價活動喔。



435藝文特區

（資料來源：板橋435藝文特區官網）

假日不用再煩惱要如何安排，板橋 435 藝文特區提供一個可以感受藝術、體驗藝術、實踐藝術的文創空間，藝術與生活緊密結合，入口的歐式新古典主義的中正紀念堂，對稱的多力克柱列及精細雕刻山牆，這兒也是許多攝影愛好者的後花園。藝文特區涵蓋「展覽空間」、「枋橋大劇院」、「藝術教室」、「玩具博物館」與「濕地故事館」，除此之外也不定期舉辦各類表演活動，讓你的週末假期充實又能增添藝文氣息，絕對是親子、情侶、好友一同踏青出遊的文創據點。

地址：新北市板橋區中正路435號

電話：(02)2969-0366

休息日：請參考板橋435藝文特區官網公告

網址：<http://www.435.culture.ntpc.gov.tw/>



窺 新品

預購 父親節 主題蛋糕 85折

SA RANG HAE YO~
아빠지

活動日期: 7/10(四)-8/5(二)



再抽

首爾雙人票
來回機票

都歐爸

7吋

原價\$647元

85折價\$550元



小8蛋糕

原價\$529元 85折價\$450元



老爸的花襯衫

原價\$612元 85折價\$520元



阿爸的工具箱

8吋

原價\$682元 85折價\$580元



花漾心情 \$50

巧克力小8

\$65

\$65

巧克力戚風蛋糕、
咖啡堅果、焦糖淋醬

堅果巧克力戚風



巧克力鮮奶油、
杏桃乾

巧克力戚風杏桃乾



柳橙戚風蛋糕、
鮮奶油

花漾心情



經典小8

柳橙戚風蛋糕、
芒果鮮奶油



巧克力小8

巧克力戚風蛋糕、
巧克力鮮奶油



微笑小8

巧克力戚風蛋糕、
法式巧克力鮮奶油



甜心馬卡龍

馬卡龍、鮮奶油、
戚風蛋糕



粉紅仲夏

柳橙戚風蛋糕、
鮮奶油、新鮮草莓



巧克力戚風蛋糕

巧克力戚風蛋糕、
鮮奶油、新鮮草莓



鮮果草莓戚風

戚風蛋糕、巧克力淋醬、
新鮮草莓

訪 故事

店舖轉型 服務也要跟著升級

受訪者 85度C大安徽風店 廖秋嵐 店長

因應時段 賣顧客想要的商品

大安徽風店是85°C咖啡繼台中健行店、士林基河店後第3家二代店，在此任職已有3年的廖秋嵐店長，同時營運過一、二代店，面對店舖轉型的差異更是感觸深刻。

「轉型後的二代店，單日業績不僅有兩位數以上的成長，而且以往不常來店消費的客人，也開始來85°C喝咖啡了。」廖秋嵐店長進一步解釋：「例如百貨公司的櫃姐會在上班前來吃早餐，上班族則是愛用中島型座椅開會，就連附近年長的住戶也會在下午時段進來喝杯茶。」這是以往少見的客層，對於帶動日商確實功不可沒，但廖秋嵐店長也發現，相較於一代店時強調「方便、迅速」，轉型為二代店後，顧客留店時間變長了，服務也要跟著轉型，變得必須更加「細膩、貼心」。

對廖秋嵐店長來說，這樣的改變反而讓她能有更多時間去觀察顧客需求，不論是客人在餐檯等候出餐，或是清理桌面經過客人身邊時，她都能把握機會和客人聊上幾句，或是觀察客人的用餐習性，由此找出店舖各時段的商品熱賣結構。以大安徽風店為例，早上顧客趕著上班，所以方便拿著吃的軟法堡特別受歡迎，中午是上餐快速的輕食餐賣得好，下午是搭配蛋糕慢慢享用的下午茶套餐最受好評；到了晚上，則是喝了不怕睡不著的茶飲會賣得比咖啡好。

知道了各時段熱賣商品結構，就要預先準備好充足的商品，才能在第一時間立即滿足顧客需求。她舉例說明：「像是店舖附近有KTV，周末前夕經常會有顧客外帶整顆蛋糕為親朋好友慶生，如果沒有預先準備好，就會錯失一次賣掉整顆蛋糕的商機。」這套「賣給客人想要的東西」的經營哲學，就是廖秋嵐店長屢屢創下銷售佳績的祕訣。





把握機會 讓顧客一來就愛上85°C

除此之外，為了讓更多顧客知道85°C咖啡已經轉型為二代店，除了在開店初期，她曾和店內夥伴舉著宣傳看板繞行商圈外，她更親自到離店舖最近的捷運站出口觀察哪些時段人潮最多，然後安排夥伴派發傳單。但更貼心的是，**她還會刻意安排一人站在店門旁，在接待一般來客之際，特別關照拿著傳單入店的客人。**廖秋嵐店長認為會拿著傳單來店的客人，多半都不是熟客，而且很有可能是第一次接觸二代店的客人，透過專人接待，可以幫忙他們更快了解二代店的特質，建立品牌好感，進而培養成為常客。

善用面銷讓顧客想順道購買

廖秋嵐店長不諱言表示面對店舖轉型，以往的運營經驗也都必須要跟著調整，特別是二代店不僅是裝潢改變了，在餐點部分還新增三明治、早午餐、新甜點，甚至引進了許多異業結合的精緻禮品，例如鳳梨酥、茶葉、蠟燭、杯子等，如何讓客人知道，並產生購買慾望，廖秋嵐店長認為把握機會面銷很重要。例如買了蛋糕的客人，她會問：「要不要順道買一組創意蠟燭，可以讓慶生變得更特別？」當客人稱讚茶飲好喝時，她則會說：「架上有一款茶品味道也很棒，要不要參考看看？」



正因為很多客人還不是那麼了解二代店，所以廖秋嵐店長也善用了情境布置的技巧，她會將每日推薦餐點以「實物」陳列在點餐櫃檯旁，除了吸引顧客注意外，也能幫助夥伴進行話術推薦，「新品上市時還會搭配試吃活動，更能強化顧客的購買意願。」她笑著說。

這些話術想要說得自然，不讓顧客有強迫推銷的負面印象，需要反覆練習。因此廖秋嵐店長會**利用模擬情境劇的方式，讓店舖夥伴兩人一組不斷練習，藉此找出需要改進之處，並分享彼此聽到這些話術的感受，讓夥伴們真正面對顧客時能正確使用面銷技巧，提高銷售成功率。**

向店長下戰帖吧！用競爭激勵夥伴

為了提升運營日商，廖秋嵐店長認為舉辦競賽是很好的辦法，她除了將店舖夥伴分為早、晚班兩組，舉辦團隊競賽外，也歡迎夥伴向店長下戰帖，進行個人賽。也就是說，夥伴可以自己設定目標，例如「我今天要賣10顆蛋糕」，只要達成，廖秋嵐店長就會給予獎勵。在團體賽部分，更是可以觀察到夥伴們的銷售創意，像是「這個新口味蛋糕很好吃喔，我自己也買了一顆要送媽媽」，**以自身經驗來說服顧客的效果就很好。**透過競賽的方式，廖秋嵐店長認為不僅能夠加強團隊向心力，也能激發夥伴們找出更有創意的銷售點子。



(來源：全家便利商店 麥菲魔力報)



「市售咖啡 驗出微量赭麴毒素」

〔記者謝文華、林國賢／綜合報導〕行政院消保處上月在六都轄內咖啡店、咖啡工廠、網路、賣場購買44件烘焙過的咖啡豆及濾掛式咖啡，進行「赭麴毒素A」檢驗，發現4件樣品含微量（0.7至2.8 ppb），但未超過食品中真菌毒素限量標準規定5 ppb，全數合格。（摘自2014年6月17日自由電子報）

什麼是赭麴毒素？

赭麴毒素是由黴菌所產生的二級代謝產物，有A、B、C三種，其中赭麴毒素A的毒性最強，已證實具有腎臟毒性、致癌性。根據歐盟調查，民眾平均每週攝取45 ng/kg bw的赭麴毒素A：50%來自穀物，13%來自酒，10%來自咖啡，8%來自香辛類，1%來自肉品。

衛生福利部於2009年發布「食品中真菌毒素限量標準」，訂定米麥類食品中赭麴毒素A的限量標準為5 ppb以下，與國際食品法典委員會(Codex)、歐盟及中國相同。



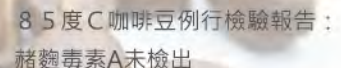
85度C嚴格管控咖啡生豆與熟豆品質，讓消費者遠離赭麴毒素威脅！



如何避免喝到含赭麴毒素的咖啡？

咖啡生豆會因儲存條件不佳而發黴、產生赭麴毒素。咖啡烘焙的溫度高達200度以上，雖可殺死黴菌、卻無法根除赭麴毒素。為了讓消費者「喝得安心」，85度C採取「雙重把關」！

第二關：「嚴格自主管理」。85度C定期委由公正單位檢測(右圖)、確保未受豬槽毒素的污染。



為了杜絕開封後的咖啡熟豆遭受赭麴毒素的風險，85度C所有門市堅持開封後的咖啡豆於24小時內使用完畢，以確保每位85度C的來客都能喝得開心、喝得安心！



甜蜜蜜的巴西咖啡文化

「享樂誌」秋季號發行此時，在巴西舉行的世界盃足球賽也已正式璀璨落幕了，各位讀者一定對這場為期一個月的足球盛宴仍意猶未盡、回味無窮吧！



不少人都知道巴西是全球最大的咖啡生產國，但是各位知道巴西當地其實有著不同於歐美的獨特咖啡飲用文化嗎？本期「饗咖啡」單元特別邀請曾至巴西參加Coffee Judge Master課程、取得巴西杯測師資格的85度C林奐名顧問分享他親身體驗到的巴西咖啡文化與風情！



甜蜜蜜的巴西咖啡回憶

林奐名顧問同時擁有美國與巴西兩大咖啡品質鑑定系統的杯測師資格，其中巴西杯測師的執照，更是遠赴巴西40天、通過嚴格考試而取得！林顧問回憶起巴西的飲食文化，不禁苦笑：「巴西人真的『無糖不歡』！」

林顧問表示：「在台灣，一杯咖啡頂多加兩平匙的砂糖；在巴西，竟加入足足四尖匙！」、「台灣說的『二合一』是咖啡加牛奶，巴西人的『二合一』就是黑咖啡加糖！」而這種又濃又甜的巴西咖啡，有個「Cafezinho (小咖啡)」的可愛名字！



林奐名 顧問小檔案

2009.07 ~ 2013.02：統一企業咖啡部 產品經理

2010：飄洋過海，前往巴西取經40天，杯評了10,000杯咖啡，洗了15,000個咖啡杯，取得巴西咖啡鑑定師證照

2012：取得美國SCAA精品咖啡鑑定師證照

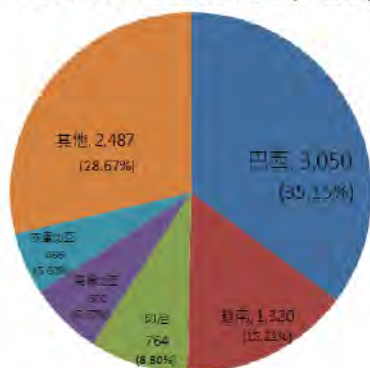
2013.02~2014.03：雀巢Nespresso 業務襄理

2014.03~迄今：85度C 總經理室 執行顧問

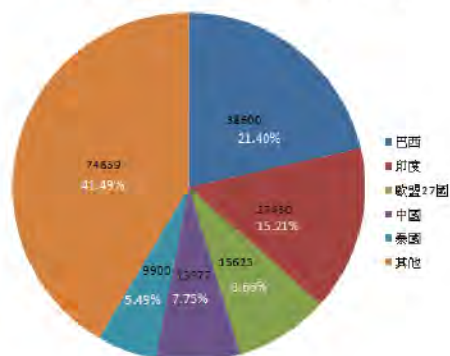


全球最大的咖啡與糖產國

2012-2013全球咖啡產量(千公噸)



2012-2013年全球糖產量(千公噸)



上帝的恩典-全球最大的咖啡與糖產國

(數據來自ICO國際咖啡組織、ISO國際糖業組織)

巴西不但坐擁最多次的世界盃冠軍，同時也是全球最大的咖啡與糖產國，因此造就了「甜蜜蜜」的飲食文化。然而，巴西人卻也為此付出了慘痛的代價：全境有1,200萬的糖尿病患者，佔人口比例高達6%！「小便斗裡都是螞蟥！」林顧問回想起廁所裡看到的光景仍頭皮發麻。

除了豐富的糖產量之外，林顧問分析巴西人愛喝超甜咖啡還有一個原因：品質較佳的巴西豆大都出口至其他國家（如台灣85度C），因此瑕疵豆轉而進入國內消費市場。為了遮蓋住苦、澀味等不良風味，只好加入大量的糖來修飾風味。

回憶起在巴西的時光，林顧問最懷念的除了足球風氣之外，就是大街小巷裡無所不在的咖啡文化：「期待有朝一日台灣的咖啡風氣也能如此蓬勃！」不過當被問到：「會懷念巴西的超甜咖啡嗎？」時，林顧問不禁露出苦笑：「還是相見不如懷念，曾經擁有就好！」

血液裡有高達98%咖啡濃度的男人。本來是三合一以及罐裝咖啡的愛好者，因為命運之神的安排進入精品黑咖啡的殿堂，從此走入了這條再也回不去的不歸路.....

即使手持兩張國際級咖啡證照，在浩瀚的咖啡宇宙裡仍然顯得渺小不已；立志要把對於咖啡的熱情與癡狂，透過一次又一次的教授，感染一個人、一撮人、一群人.....因為，

「一個人作夢，只是夢想；一群人作夢，就是真實。」





重返臺灣摩登時代 看見上一世紀最風靡的物語

「カフェー」 咖啡屋 & 喫茶店

臺灣第一個咖啡種植家族、第一間咖啡專賣店、第一間咖啡的歐風料理屋、第一間打出「カフェー」名號的咖啡屋、第一臺流動式咖啡車、第一間偷渡提供跳舞場的俱樂部……

— 文可璽 ◎ 編著 —

蘇碩斌 (臺灣大學臺文所教授) 莊佳穎 (臺灣師範大學臺文系助理教授) 專文推薦

近年來，隨著大型連鎖咖啡店的全球擴散、平價咖啡店的在地普及、便利商店跨足咖啡市場，以及各地特色咖啡店如雨後春筍般冒現，臺灣人喝咖啡的習慣可以說是越來越普遍。然而你可曾好奇過：臺灣人從什麼時候開始知道「咖啡」這項飲料的？而各種與咖啡相關，由咖啡而生的飲食與生活細節，又是如何演變成我們如今習以為常的樣貌？

清光緒末年，曾有洋行在臺灣嘗試種植咖啡。但是臺灣咖啡真正開始量產、外銷，並延伸出特定的飲食文化與消費空間，大抵還是到了日治時期才開始。1920末到30年代，「カフェー」——咖啡屋風潮從日本興盛繼而傳入臺灣，一時間風靡各大城市。和菓子店、喫茶店的「純情風」截然不同，當時大部分的咖啡屋訴求的是感官歡愉和娛樂消費，而在跳舞社交風氣成為咖啡屋的重要活動之後，咖啡屋於是被喻為一處真正「歡樂的王宮」，可以說是臺灣邁向現代化生活與消費的摩登象徵之一。

種種關於咖啡在臺灣的線索，如何串起一張張臺灣舊時代的摩登寫真？咖啡的香味、咖啡屋的氛圍，如何點綴「跳舞時代」的人、事和風月故事？就讓我們隨著一起和那個時代的摩登男女——「烏貓姊」、「烏狗兄」們，一起品嚐咖啡的香味，細說臺灣的飲食消費文化吧！



書名：臺灣摩登咖啡屋：日治臺灣飲食消費文化考
作者：文可璽
出版社：前衛出版社
文／圖：前衛出版社提供

上圖為該書之內頁

巴茲·畢辛格所著《勝利之光》不僅在美熱銷二百萬冊、改編為膾炙人口的電影，更為他贏得普立茲獎殊榮。然而，在亮麗光環背後，卻鮮少人知道他有個智力始終停留在八、九歲的兒子柴克。柴克雖有嚴重的智力缺陷，卻擁有驚人的記憶力與絕佳的方向感，愛逛書店地圖區的他，收集了全美各地的地圖。

父：「你愛我嗎？」
子：「愛。」
父：「你怎麼知道你愛我？」
子：「因為我愛你。」
父：「你知道什麼是愛嗎？」
子：「愛就是愛。」



在柴克心裡，萬事萬物都有固定的秩序，凡是與他內心明確的秩序相悖者，都會讓他望之卻步。蝙蝠是屬於萬聖節的東西；手套是冬天才要用的物品。為什麼大家都不懂這些道理呢？

總覺得從未真正了解過兒子的巴茲，在一次於書店中看著埋首於地圖中的柴克時，興起了和他一起橫越美國的念頭。因此某個夏夜，巴茲和柴克踏上以費城為起點、洛杉磯為終點的旅程，重遊兩人二十多年來曾居留過的城市與小鎮，重溫往日共處的時光。

書名：Father's Day: A Journey into the Mind & Heart of My Extraordinary Son
你出生那天，就是我的父親節：我與兒子橫跨美國的心靈探索之旅

作者：Buzz Bissinger
巴茲·畢辛格

譯者：方淑惠

出版社：商周出版 / 城邦文化

文 / 圖：商周出版 / 城邦文化提供

犒賞老爸，父親節的好去處

文：Eva、圖：C.B / 店家提供

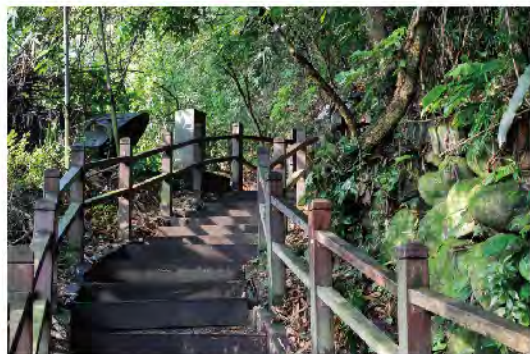
前年的父親節跟兄弟姐妹一起合送爸爸一台按摩椅，去年送了一支手機，你是不是也跟我一樣不曉得今年該送老爸什麼禮物好呢？很怕花大錢送的東西不實用，送禮沒有送進心坎裡，與其左思右想想破頭，不如跟著小編介紹的幾個好地點，帶爸爸一起同樂，因為陪伴是親情最好的禮物。



大坑風景區

位於台中市北屯區的大坑風景區曾獲選為台中十大旅遊景點，是台中市民親近大自然的重要休閒場所，也是台中市最美的後花園，大坑步道共有十二條登山步道，1～8號步道是依大坑山與溪流交錯的天然地形闢建而成，最高海拔達859公尺，即台中市最高點：頭嵙山。

1～5號步道較具挑戰性，平常有勤保養健身的爸爸們可以不妨挑戰看看，可登高遠眺，享受曲幽人間的寧靜；6～10號步道也陸續興建完成，6號步道設有涼亭與兒童遊憩設施與大型桌椅等硬體設施，適合全家大小、男女老少登山健走。8號步道的終點是與台中縣潭子鄉交界點風動石公園，園內設計不少木製涼亭，提供登山客歇腳、下棋的好所在，也是銀髮族活絡筋骨的好去處，10號步道則適合戶外教學，生態豐富，且均設有解說牌。



交通資訊:

自行開車:

- 1、國道一號：由大雅交流道下，接環中路右轉松竹路二段，再左轉東山路即可到達大坑風景區。
- 2、國道一號：由中港交流道下，接中港路左轉文心路，沿東山路續行即可到達大坑風景區。
- 3、國道三號：由龍井系統交流道下，接台12線至中港路左轉文心路，沿東山路續行即可到達大坑風景區。
- 4、國道三號：由彰化快官系統交流道下，接台74線（東西向快速道路彰濱台中線）下西屯路，左轉文心路至東山路續行，即可到達大坑風景區。

圖：大坑步道路線圖（取自台中市政府風景區管理所）



老芋仔芋圓

若是天熱爬山覺得渴了，在距離大坑濁水巷入口處不到2分鐘路程有一家老芋仔芋圓，一般的甜品價位，用料卻很豐富，特別選用大甲檳榔心芋加在冰裡，口感鬆軟綿密，爬完山來一碗芋圓綜合讓您消暑。



店家資訊：

地址：台中市北屯區東山路一段408-2號

電話：04-22395289

營業時間：09:00 ~ 22:00

春不羸足湯養生行館

店家資訊：

地址：台中市西區中港路一段123號

電話：(04)23289888

營業時間：24小時

介紹給忙碌的一整年辛苦工作的爸爸舒壓放鬆的好地方，上班族常坐辦公室，疏於運動導致普遍足部循環不好，春不羸足湯養生行館結合日式足浴溫泉及中醫養生概念，俗話說：「富人吃補；窮人泡腳」，利用溫熱的水溫來加速血液循環和新陳代謝，可消除疲勞並改善睡眠品質、延緩老化增強人體免疫力、還能提神醒腦、預防心腦血管疾病的發生。

行館特別選用多種珍貴藥材入足湯浴，有返老還童湯、貴妃美人湯、元氣十足湯等等可供選擇，上班族壓力大者可選用元氣十足湯，內含丹蔘、桂枝、五爪金英、茯苓、桑葉、伸筋草、黃芩等數幾種高貴配方組成，有提神醒腦、舒解眼睛疲勞、肩頸僵硬，緩解壓力與疏通筋脈等功效，除了足湯道外還有日式腳底按摩、全身按摩等服務，讓辛苦的爸爸放下疲憊與壓力。



大西部美墨料理

睽違 4 年舉辦一次的世足賽事是不是還讓您感到意猶未盡呢？位在市政路和文心路口的大西部美墨料理餐廳，用餐區就有設置投影布幕與兩台 90 吋以上電視牆用來專播運動節目，讓喜愛運動的爸爸們可以一邊用餐一邊掌握體育賽事的最新動態，還能與朋友、家人一起在這裡盡情的為自己支持的球隊加油吶喊。店內還特別引進機械牛與復古足球遊戲台，讓爸爸們可以帶著小朋友一起趣味一下。

店內的招牌料理戰斧牛排選用澳洲穀飼牛，低溫空運來台讓牛肉保持在新鮮的狀態，再將牛排烤至五分熟，牛排外層呈現漂亮的菱格紋，一切開內層是鮮嫩欲滴的粉紅色，吃進嘴裡肉質是外酥內軟且多汁，只要加一點玫瑰鹽即能吃到頂級牛肉的鮮嫩原味，並且店內的服務生很貼心的幫忙切牛排，不必擔心 54 OZ 的戰斧牛排該如何下手。



此外頗受饕客喜愛的還有雞肉墨西哥煎餅，附上 3 種沾醬莎莎醬、綠色酪梨醬，酸奶油醬，味道相當順口，且香氣獨特。

店家資訊：

大西部美墨料理

地址：台中市市政北一路1號2樓 (新國自在)

電話：04-22515078

營業時間：週一到週五：12:00-3:00；6:00-10:00

週六、週日：11:30-3:00；5:30-11:00





2014.11.15(六)

午場14:00~16:00；晚場19:00~21:00

臺北小巨蛋魅力登場！

仙角百老匯3

來自臺東東河鄉的他們，走過南橫繞過半個臺灣，
從沒想過躍上舞台，成為主角，精彩自己的人生！
臺北小巨蛋《銀髮素人》大型舞台秀，
歡迎社會大眾索票進場！
給自己全新的感動，給孩子生命的體驗，
給爸媽、阿公阿嬤未來的想像！



活動官網

索票專線：04-2206-0698#69~78

歡迎社會大眾捐款支持不老夢想！



85°C 10th Anniversary

85度C 十歲生日快樂!
三大活動 大獎送給您!

85問與答

85°C十歲了！特別製作85°C十週年影片上傳至85°C官網與FB專屬粉絲頁。鎖定85°C頻道，回答影片相關問題，即有機會將好禮帶回家！

活動時間：8/01(五)~8/08(五)

獎品(10名)：

85°C下午茶券、馬卡龍保溫杯以及十週年限定紀念小物。

我愛85的10大理由

您有多愛85°C？！大聲一點我聽不見！！10個愛透85°C的理由報給你知。每周五鎖定85°C FB粉絲專頁，Kuso影片笑破你的肚皮！看完別忘了抄筆記喔~十支影片放送完畢還有粉絲問與答，能快速說出十大理由的粉絲們就有機會帶走大禮！

活動時間：8/01(五)~10/12(日)

獎品(5名)：

85°C下午茶券、馬卡龍保溫杯以及十週年限定紀念小物

我與85的這十年

這10年內，您有多少美好的記憶是在85°C度過的？像是在85°C舉辦的生日會、在85°C成交的第一筆訂單...？快快把您跟85°C的回憶照片email給我們！一同慶祝85°C十歲生日快樂！得到最多讚的照片將獲得精美好禮喔！

活動時間：8/01(五)~9/01(一)

8/01(五)~9/01(一) - 參賽粉絲繳交照片

9/03(三) - 公布入選照片。

9/04(四)~9/14(日) - 開放網友投票時間。

9/15(一) - 公佈獲獎者。

獎品(3名)：

第一名：下午茶券30張 + 保溫杯2個(不選色)

第二名：下午茶券20張 + 保溫杯一個(不選色)

第三名：下午茶券15張