



幸福享樂誌

Welcome all

夏季號
Summer Edition 2015

31



幸福享樂誌 Contents

2 漫時光 ●

一杯黃金檸檬。一季仲夏

4 響咖啡 ●

85°C以「金杯準則」守護咖啡品質

8 菟風景 ●

隱藏美食與好景的中和

10 窺新品 ●

寵愛媽咪獻上一份真馨
一顆黃金檸檬

12 訪故事 ●

中壢龍岡店 阮信雄店長

14 記事本 ●

2015加州葡萄乾暨加州乳酪烘焙爭霸賽
—許僑瑜師傅榮獲冠軍

飲料研發部洪崇賢課長獲「金杯萃取師」認證

『這一鍋』登上蔡依林「I'm not yours」MV
創下超過650萬點閱率

16 書舖子 ●

自己種的最安心
尼克 & 馬可教你打造食用有機花園
A Garden for the Future

專挑好食材

18 玩生活 ●

台中嘗鮮趣

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

執行總監：公關部總監 鍾靜如

企畫編輯：台灣編輯中心 / 杜岳修，周瑋欣，許詠晴，吳修榕 | 美術編輯：邱柏瑜

企業網站：www.85cafe.com

發行日期：2015年05月05號 · 創刊日期：2009年5月 | 廣告服務電話專線：(04)35039090 ext：405, 406, 408 編輯中心

新鮮食材的堅持

麵包部 李松育 行政主廚



對飲食的堅持主要是受我的外婆啟蒙，她會搭很久的公車從台中到沙鹿買菜；一方面是外婆對沙鹿的市場小販很熟悉，可用較便宜的價格買到新鮮的食材，再來是她希望能在有限的預算裡提供家人最新鮮的餐點。在我從事麵包製作的十八年，我一直秉持這一個信念：在既定的成本裡提供給顧客最新鮮、最有保障的產品。我認為在烘焙業這麼競爭的環境下，85°C深刻的了解產品不是品牌本身做選擇，而是顧客們來選擇；所以我們必須站在消費者的立場，以最親民的價格，給顧客最好吃的產品。

麵包最常用到的食材為麵粉，麵粉品質的好壞在做成麵糰後熟成度和吸水性會有非常大的差異；所以我們堅持使用優良品牌的麵粉來製作麵包，因為客人在食用麵包時最先感受是麵包的口感，再來才是口味與內餡。內餡的篩選也是相當的重要，使用的果乾內餡，像是芒果、草莓、無花果等等必定選擇產地原產的農產品來做搭配；草莓為大湖出產，而芒果則是台南的愛文芒果。所有原物料供應廠商的資料皆會交由總公司做嚴謹的評估，確認產品絕對安全，才會進入研發程序；更要經過多次的官能品評，確認產品穩定性後才能到各家門市進行販售。

如果說食材能影響產品的新鮮度，那麵包師傅便可主導產品的衛生度。當我還是學徒的時候，我的師傅就常常告誡我不只要把麵包做好，更要注意衛生；當顧客看到廚師們端著剛出爐的麵包時，白色的廚師制服上如果有髒汙定會影響消費者的口慾。我嚴格地要求廚師在製作麵包時，要兼顧到賣相與產品衛生，才可製作出高品質產品；這些看似簡單卻是最必須的環節。

以後如果您在門市聽到店員喊說：「新鮮麵包出爐！」，請記得帶個麵包回家細細品嚐，因為每個麵包都有我們的細心與用心，只有好看又好吃的產品才能永續經營，對於85°C出品的麵包我有絕對的自信，用最親民的價格給您五星級的品質！



一杯黃金檸檬，一季仲夏

文：Eva Hsu

你知道夏天盛產的水果有哪些嗎？芒果、西瓜、香蕉、釋迦、葡萄、荔枝、水蜜桃、檸檬等都是夏天當季的水果，夏天的炎熱讓水果有更多的甜度，是不是每個水果都讓你有鮮豔欲滴的感覺？想像一下瞬間剖開西瓜皮的清脆聲響，吸吮芒果時的香甜滿足感，是不是喚起了對夏天的記憶，是的，夏天就要來了。

隨著氣溫越高，我們的食慾就越下降；清涼的飲料是夏季最好的配件，點一杯85°C一顆黃金檸檬。金黃色的檸檬和冰塊在杯子裡載浮載沉，搭配甘醇的紅茶，好似這個夏天時而耀眼時而沉澱，一口一口酸甜甘醇好滋味值得讓你坐下來細細品嘗。

Fresh

свежий

frisk



新鮮な ^鮮 frais
新鮮

85°C以「金杯準則」守護咖啡品質

本期「饗咖啡」單元要跟大家介紹何謂「金杯準則」，以及SCAA(Specialty Coffee Association of America)「金杯萃取師」(Certified Golden Cup-Technician)的認證。

「金杯準則」-沖煮一杯美味咖啡的魔術數字

「金杯準則」(Gold Cup Standard)金杯準則由「萃取率」與「濃度」兩大支柱所構成(下圖)，此項科學化的咖啡沖煮標準是由美國的洛克哈特博士(Dr. Lockhart)於1952年開始利用一系列的科學研究與口味調查所歸納出的咖啡沖煮魔術數字。

- ★ 萃出率(Extraction)：咖啡熟豆的水溶性風味物質，沖至咖啡液的比率
- ★ 濃度(Concentration)：來自熟豆的風味物質，佔整杯咖啡液的比率

萃取率必須控制在18%到22%，而濃度在1.2%到1.5%時最美味

一開始金杯準則所規範的萃取率與濃度，是為了矯正當時美國喝超淡咖啡的不良風氣，如今已成為全球吧台手沖煮滴濾式咖啡時所奉行的金科玉律。

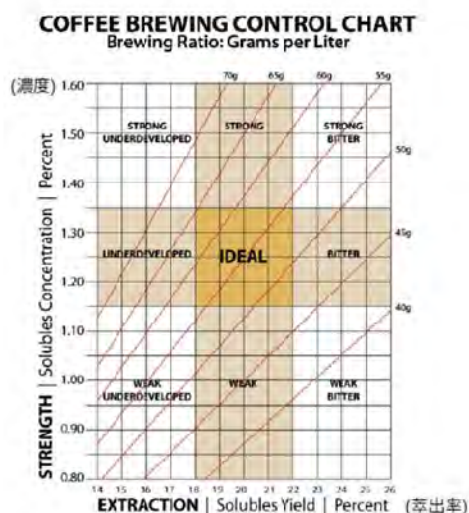


圖：萃取率18~22%、濃度1.2~1.5%時最美味

最佳萃取率已有全球共識，濃度偏好因地而異

美國版金杯準則(萃取率18至22%、濃度1.2至1.35%)被定義後，英國SCAE(Specialty Coffee Association of Europe)與挪威NCA(National Coffee Association)兩大咖啡專業協會也紛紛投入咖啡沖煮研究的行列。巧的是，英國與挪威研究出的最佳萃取率也與美國一樣為18-22%。但是，其他地區產出的濃度數據出現了變化，挪威喜愛的口味最濃(1.30-1.55%)、英國次之(1.20-1.45%)，而美國口味最淡。

沖煮一杯好咖啡除了可依照金杯準則來調整萃取度與濃度，更要掌握五大準則，分別是：萃取時間掌握(Contact Time)、水溫(Temperature of the water)、攪拌咖啡粉(Turbulence)、濕潤咖啡粉(Wettability)與均勻衝煮(Uniform Dispersion)。不管使用哪一種沖煮方式，接要嚴格控制咖啡的研磨度以掌握最佳萃取率，並將沖煮的水溫保持在攝氏92到96度之間，並同時攪拌咖啡粉。使用手沖方式製作咖啡時，用水先濕潤咖啡粉靜置片刻備用是相當重要的程序，濕潤時間以約30秒為準則，最後的沖煮動作則是要確保水均勻的經過每一顆咖啡粉末，並要保持一致的水溫。



圖：美國版金杯準則，85°C美式咖啡也落在黃色區域的理想風味範圍內



金杯準則－用科學煮出好咖啡

金杯準則提供了評價咖啡濃淡是否合宜的科學標準，是咖啡發展歷史上的重要里程碑。然而，一杯咖啡美味與否，除了萃取率與濃度之外，仍需視「咖啡熟豆中的風味物質」(見圖一)而定；同樣濃度的兩杯咖啡，雖然含有一樣多量的風味物質，卻有可能因為其風味物質的豆種、產地、烘焙度、新鮮度的不同，導致兩杯咖啡出現截然不同的風味！



圖一：風味物質佔熟豆30%

各位享樂誌的讀者看到這裡，其實不難發現一個驚人的事實：為咖啡帶來千變萬化的風味物質，居然只佔了一杯咖啡一點多個百分比而已，是不是太神奇了啊！也因此，「金杯理論」只是個起點，一杯美味的咖啡還需要精心的烘焙、細膩的沖煮，以及85°C伙伴的燦爛笑容才能一同成就！



圖二：金杯萃取師必須精熟各種沖煮方法

SCAA 金杯萃取師認證 (SCAA Golden Cup Technician Certification)

美國精品咖啡協會為了(SCAA)為了推廣高品質的精品咖啡文化，分別針對咖啡的烘焙、沖煮萃取、品鑑等專業技能，推出了烘焙大師認證(RGA)、金杯萃取師(Golden Cup Technician)、杯測師(Q-grader)等認證。

金杯萃取師必須融會貫通「金杯理論」與「六大萃取要素」(咖啡粉與水的比例、萃取時間、水質、沖煮設備、沖煮方法、過濾工具)等知識。此外，他還必須熟悉各種沖煮手法(手沖、虹吸、義式、法式濾壓壺、愛樂壓、摩卡壺)。也就是說，金杯萃取師不僅要懂得沖煮方法，更重要的是他必須善用各種萃取沖煮原理，針對沖煮流程細微的調整，以成就一杯完美的咖啡！



隱藏美食與好景的中和

文：Jimmy / 圖：C.B

說到中和，就跟永和一樣，都是台北早期就開始發展的城市，居住人口多，街道也較為密集。雖然中和沒有傍海的美麗景觀，但天然的依山優勢讓知名景點烘爐地、圓通寺等，都吸引許多觀光客前來爬山旅遊。而便利的捷運系統在此有景安與南勢角站，因此來中和遊玩相當方便，而捷運站附近的美食聚集、商店眾多，也讓中和添加豐富的旅遊色彩。



85°C中和圓通店

電話：(02)2243-5779
地址：新北市中和區中正路226號
營業時間：早上06:00~晚上12:00



這家位於中正路與圓通路交叉口的85°C中和圓通店，地處該區最大的雙和醫院商圈，鄰近有市場、賣場、學校及公園，生活機能非常便利。在歷經了十個年頭的一代店內裝，3月6日也正式改裝成To Go店重新開幕。改裝後的圓通店給人煥然一新的消費空間與用餐氛圍，加上店內傳來的濃濃咖啡香氣，也讓許多在地的熟客每日都會來上一杯招牌咖啡呢！

遠雄左岸橋

地址：新北市中和區中原二街環河西路三段口



這座由遠雄出資打造興建的跨堤景觀橋－遠雄左岸橋，是中和地區的一個地標性建物。在跨堤橋上視野相當廣闊，可遠眺101景色及台北河濱的城市景觀。左岸橋呼應了水岸主題，以帆船造型塑造揚帆啟航，航向未來的意象，整體設計融合了風帆、LED燈、水岸、綠能四種自然元素，為雙和一帶的河岸景觀帶來嶄新風貌，白天與夜晚的景色各有不同風貌，很適合假日親子散步、騎車的好去處。



烘爐地 南山福德宮

地址：新北市中和區興南路二段399巷



烘爐地位於中和南勢角山麓，又名『南勢角山』，鄰近中和南勢角捷運站、興南觀光夜市，以及知名的緬甸街〔華新街〕，這裡可是中和最著名的爬山朝聖地，也是大台北地區觀賞夜景的知名景點。烘爐地土地公(南山福德宮)則是國內相當知名的財神廟，由於廟址的左右兩側各突出一塊山頭，三足鼎立，狀似烘爐，這也是『烘爐地』的名稱由來。一入廟立即映入眼簾的就是高約2公尺的土地公像，土地公手中的元寶已被信徒們摸得閃閃發亮，據說想求財就摸摸元寶誠心祈求，可是相當靈驗的。

宜安路蚵仔麵線

來到中和，許多美味的巷弄美食可是您不容錯過的，小編這次推薦這家很多在地人從小吃到大的回憶老店-宜安路蚵仔麵線，目前已經傳承到第二代了。這家店距離捷運永安市場站約500公尺，從四號公園往宜安路方向步行約6-8分即可抵達，之所以遠近馳名的原因是用料十分豪氣，有肉羹、大腸，還有蚵仔。扎實的肉羹、新鮮滑嫩的蚵仔、略帶咬勁口感的大腸，光是這些料就佔據整碗麵線的1/3，實在很少有麵線可是一次給到三種料以上呢~加上麵線有粗有細，是久煮不爛那種，讓口感更富有層次，喜歡吃口味重一點的朋友，還可以加蒜跟辣油，絕對會讓您意猶未盡的想再來一碗喔！



電話：(02)8231-3373
地址：新北市中和區宜安路117號
營業時間：上午11:00~凌晨02:00



華泰豆花

地址：新北市中和區中安街178巷13弄20號

吃完蚵仔麵線，聽說附近還有一家隱藏版排隊美食，小編趕緊帶大家來走訪這間位在四號公園旁巷子內的華泰豆花。這家店只有一個小攤子跟店面，也沒有斗大的招牌，在看似不起眼的外貌下，可是有著驚人的內在。華泰豆花跟一般多半號稱入口即化又綿密的口感可是大大不同，算是比較扎實，帶有Q度，有點像是布丁的感覺。而且他們的粉圓、小湯圓和芋圓也都是手工製作的，現點現煮，吃起來也是相當有咬勁呢~厲害的是店家的紅豆每顆都粒粒飽滿，吃起來也綿綿鬆鬆，不會過於甜膩，特別讓小編覺得CP值超高的是除了加粉圓、小湯圓和芋圓外，不管加幾種料都是一樣價錢喔！超推薦大家來中和一定要來試試看的呀！

窺 新品

一顆黃金檸檬



85°C
Daily
Cafe

85°C
Daily
Cafe

Lemon

純天然維他命C
皮薄、汁多、酸甜回甘

整顆黃檸檬新鮮現榨，佐以紅茶調製，酸甜中帶點芳香風味，品嚐到最純粹的飲品享受。

Mother's Day

寵愛媽咪
獻上一份浪漫真馨

浪漫真馨

使用比利時嘉麗寶白巧克力所製成的慕斯，佐草莓奶餡及法國保虹頂級綜合水果泥，入口香醇且有細緻的酸甜感。

造型 原價 \$682

85折價 \$580



白戚風蛋糕
白巧克力慕斯
草莓奶餡
綜合果醬

愛的禮物

雅緻的緞帶珍珠造型，搭配經典提拉米蘇蛋糕體；內餡為濃醇巧克力慕斯佐草莓果醬及核桃。

8吋 原價 \$682

85折價 \$580



巧克力戚風蛋糕
蜜核桃
提拉米蘇
巧克力慕斯

慈愛之花

精緻的玫瑰花朵，戚風蛋糕體搭配卡士達餡佐柳橙餡及黑櫻桃粒，入口滑嫩溫順的口感搭上迷人的果醬香氣。

7吋 原價 \$612

85折價 \$520



白戚風蛋糕
黑櫻桃粒
卡士達餡
柳橙果醬

注意事項: 1.活動品項不含常溫蛋糕，不得與其他優惠同時使用，僅限現場購買，外送恕不享優惠。2.產品圖片僅供參考，實品以門市現場為主。3.如遇不可抗力因素，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。



受訪人 中壢龍岡加盟店 阮信雄店長

文：Ophlia / 圖：C.B

讓顧客不斷上門的經營之道

經過85°C中壢龍岡店門口，傳來一陣親切的招呼聲「您好！歡迎光臨 今天一樣是招牌咖啡嗎？」，那獨特的爽朗宏亮聲音，他就是中壢龍岡店老闆—阮信雄先生。阮店長在40歲那年與太太做了一個決定，便是辭去貿易公司的工作與太太攜手另創事業；自己當老闆如今已經第8個年頭，目前太太是負責西點、內帳等相關工作，阮店長則負責門市外場的管理。兩人分工一起經營事業，每天親力親為到門市打卡上班。中壢龍岡店位於中壢、八德與平鎮地區的交界處，阮店長特別重視老顧客關係的維繫，「80%都是熟面孔的常客，看到哪位熟客的面孔，就知道這位客人要喝什麼咖啡」阮店長得意的說道。中壢龍岡店的業績逐年穩定地成長，到底有什麼經營撇步呢？阮店長非常謙虛地說不是自己特別厲害，其實就是多年來堅持維護產品的品質和做好顧客服務，當然最重要的就是服務態度。對總公司提供的產品物料要有一定程度的了解，並對產品有信心才可以說服顧客購買，接下來就是維持服務及尋求更好的行銷策略。阮店長表示他經營店家的方式幾乎是百分百的貼近總公司的要求與政策，85°C品牌早已深植台灣人的心，除了利用公司提供的資源，加上穩扎穩打、按部就班的經營，這就是阮店長所堅持一步一腳印的經營理念。

業績穩定持續成長

回想起第一年開始經營時遇到的第一個中秋節活動，在貿易公司任職過的阮店長為了衝業績，跑了幾家之前服務過的客戶公司推銷中秋禮盒，結果慘遭滑鐵盧。阮店長不但沒有因此放棄，在第二年中秋節來臨之前，與員工開會檢討銷售的方式與話術並立即修正之前的門市促銷方式，結果在當年中秋節活動期間，禮盒銷售盒數足足較去年成長8倍之多！直到現在經營85°C已經8年，業績量是一年高於一年穩定地成長，尤其在去年的母親節蛋糕銷售量更是突破以往的銷售記錄。阮店長說，好的產品不怕客人不買單，依照公司提供的行銷方式以及針對當地的顧客找出適合的銷售方式，要提高業績一點都不困難。

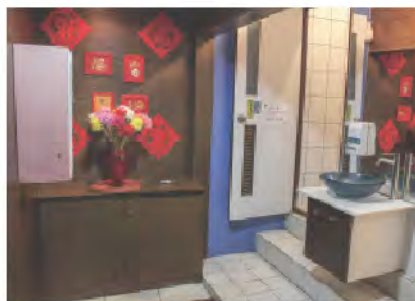


阮店長每天在門市站崗，為了鞏固咖啡的品質每天會喝上好幾杯咖啡來確認風味；曾經有一次咖啡機的設定失準，咖啡怎麼都沒有辦法調出原有風味。雖然當時已經是晚上八點，但為了確保隔天一早要給客人喝上最好的咖啡，時間不管再晚也是請當時的區顧問前往門市協助；兩個人不斷測試，徹夜試喝超過二十杯咖啡終於調出「沒錯！就是這味兒！」的口感！這就是阮店長的堅持，要給客人喝到最好喝的咖啡，這是門市的責任；由此可見這就是為什麼有如此多的熟客非喝上中壢龍岡店的咖啡不可的原因。



「好的」是傳統，「壞的」要去除

阮店長和員工的關係相當微妙，詢問他平常都怎麼與員工相處，他笑道「他們應該是對我又愛又恨」。在門市的管理方面，除了維持門店的環境清潔，阮店長也充分實行環保的概念；為了改善顧客浪費衛生紙的情形，阮店長在洗手間外設置投幣式衛生紙機器，並要求員工定時隨時保持廁所清潔，更在洗手台擺放洗手乳提供客人使用。



阮店長一直認為所有的85°C門市都是共生共存，他說：「只要我(中壢龍岡店)做得好，其他顧客也會認為就是85°C的好」，「我寧願做一流的小公司，也不要成為三流的大公司。」這讓我們看到了一位認真老闆，秉持著堅持的理念，正長遠地經營他的事業。

2015加州葡萄乾暨加州乳酪烘焙爭霸賽 - 許倩瑜師傅榮獲冠軍

文：Jimmy

3月27日85°C榮獲加州葡萄乾暨加州乳酪烘焙大賽台式麵包組冠軍。由現年29歲烘焙資歷超過11年的麵包主廚許倩瑜師傅所精心研發的脆皮萊姆乳酪、蜂蜜果乾餐包、南瓜乳酪軟包、榛果奶凍夾心與超綿切達等五款葡萄乾與乳酪麵包加上二款創意作品鳳梨鮮蝦起士堡跟香蕉乳酪，在來自全台共12名的烘焙達人中脫穎而出舉一舉奪冠。另一位曾皓哲區域主廚也以製作花漾葡萄、貝瑞乳酪麵包、杏仁蘋果乳酪、亞斯亞格、芝麻脆皮乳酪土司等五款歐式麵包獲得歐式麵包組優勝的肯定。



比賽情形



許主廚與得獎作品



許倩瑜主廚(右)



得獎作品



頒獎情況，許主廚(右二)

飲料研發部洪崇賢課長 獲「金杯萃取師」認證

文：崔西 / 圖：洪課長提供

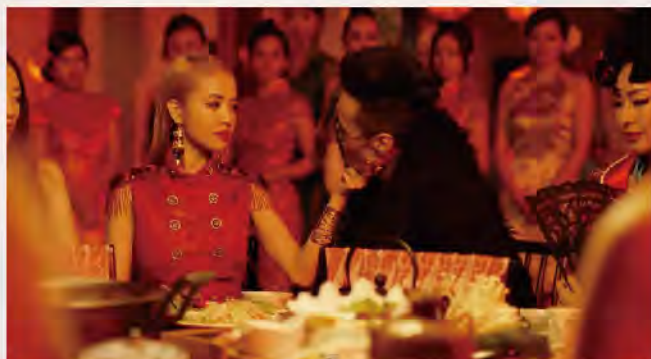


飲料研發部洪崇賢課長

85°C飲料研發部洪崇賢課長在2014年12月參與SCAA (Specialty Coffee Association of America) 金杯萃取師認證 (Certified Golden Cup - Technician) 並順利取得證照。此認證一年約舉行1至2場，每年約有20位學員報考；測驗分成兩天進行：第一天邀請擁有專業咖啡杯測師認證 (Q-Grader) 的老師為學員上課，教導咖啡的六大沖煮要件，像是正確的咖啡與水的比例、研磨粗細對應到沖煮時間與方式與適當的沖煮技巧與操作...等等，第二天則是正式的专业會考。

洪崇賢課長提到，第二天的考試分為兩個階段，筆試與術科；筆試測驗要回答所有有關咖啡的專業知識，甚至包含咖啡相關客訴處理方式，術科則是考驗應試者的六種咖啡沖泡器的使用技術，像美式咖啡機、法式濾壓壺、塞風壺...等等。所謂的金杯萃取師專業就是要學習將一杯咖啡依照其咖啡豆的特性煮至最佳的風味，而成功得到咖啡專業認證的洪課長勢必可以再將85°C的咖啡風味提升。

『這一鍋』登上蔡依林「I'm not yours」MV 創下超過650萬點閱率



圖：I'm not yours 官方MV截圖



『這一鍋』夾帶著獲得2013年入口網站蕃薯藤2014網友最愛10大火鍋店第三名的高人氣，曾被執導過五月天、孫燕姿、張惠妹等多位知名歌手MV的陳亦仁導演相中，成為流行天后蔡依林的最新單曲MV「I'm not yours」中宮廷宴的主角。MV以聊齋的故事為主題，表達女生應該為自己而活、不依賴男人的想法；『這一鍋』的食材則為影片增添華麗感與神秘感。『這一鍋』信義殿在4月24開幕，推出十多種包含肉品、海鮮、豆類、時蔬等春夏新膳菜色，4月24日至5月25日開鍋，即可以6折優惠價格享用新品。促銷活動詳情請上這一鍋官網www.toponepot.com

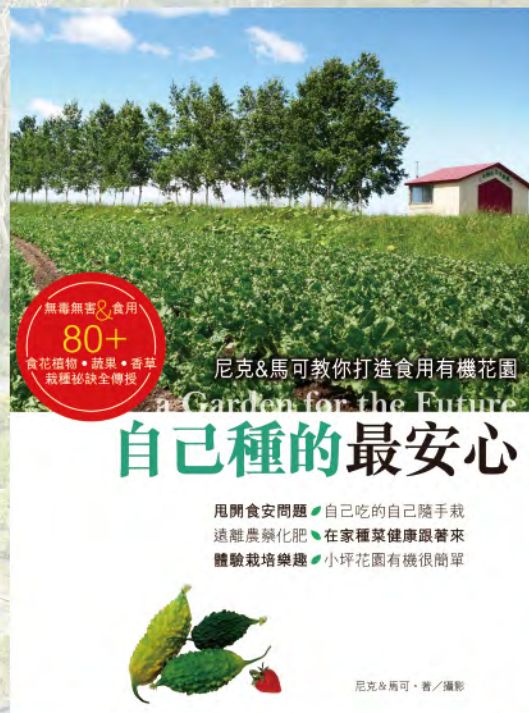
書 鋪子

食安問題嚴重，吃什麼、用什麼都無法心安，
這時，正是動手打造「廚房花園、香草菜園」的好時機。

自己種的最安心 尼克&馬可教你打造食用有機花園 A Garden for the Future

書 名：自己種的最安心
尼克&馬可教你打造食用有機花園
A Garden for the Future

作 者：尼克&馬可
出版社：城邦書號
文 / 圖：城邦書號



讓香草達人尼克教你打造 有機又樂活的 未來食用新生活！

本書收錄超過50種香草，由香草尼克帶你打造自己專屬的「有機小天地」。除了藉由隨手可得香草植物，教你如何自製簡易又食用的廚房花園、香草菜園之外，更有以香草入菜能「鮮採現採」的「輕鬆煮」食譜，同時也教你如何觀察、認識有機生態中，扮演重要角色的益蟲、害蟲與微生物們，以及該怎麼正視有機生活帶給人們的好處。

- 非化學、純天然的香草等天然植物在生活中無所不在，
- 利用有機植物為自己的未來生活與健康把關，何樂而不為！



購物專家林姿佑的安心餐桌

書名：專挑好食材
作者：林姿佑 許若薇
出版社：邦聯文化
文／圖：邦聯文化

挑剔好食材，是對烹調的第一步堅持。

是購物專家也是家庭主婦的姿佑，和她的好友兼夥伴一小薇，把累積多年的壓箱寶跟大家分享，從每個家中最基本的海鮮、肉類、蔬菜、蛋及豆腐類著手，用最便利省事、具有公證力的方法精選出優質安心好食材，讓採買變得輕鬆，也吃得安心。

更因為自己深知忙碌主婦們的需求，在食材的購買取得上更同時發揮購物專家&主婦媽媽的心得。推薦的如——鱈魚、鮭魚、虱目魚、無骨牛小排、牛腩、松阪豬肉、肋排、雞腿、馬鈴薯、菇類.....等，都能夠經由正確的選購，省卻很多繁瑣的前處理，大大縮短下廚時間。像是刺很多、麻煩的虱目魚，直接挑選優質廠商購買已處理好真空包裝的產品，只要從冰箱取出就可使用。

書中分享的100道料理，是從主婦的小創意中發想出的溫暖菜色，重視重現食材的原味，掌握食材的營養，加上融合了在美食節目中向名廚名師們學到的技巧，集結了智慧與經驗而創造出一道道好菜。此外，姿佑最愛用的十種私房醬，皆是獨具特色的好味道，不僅能簡單就變化料理口味，更能讓上菜速度加快；稍微具難度的菜色，則教讀者一次就成功的加值方法，達到好菜輕鬆煮的目的，對忙碌的主婦來說超級實用。還收錄了「親子聚會」、「正式私家宴」，兩種主題截然不同又最常舉辦的派對料理，讓你用美食聯繫歡樂，共享下廚的幸福！





地址：台中市南屯區大觀路21號

電話：04-23806958

營業時間：週一 - 週六：17:30 ~ 00:00

其他：低消500元/人，+10%

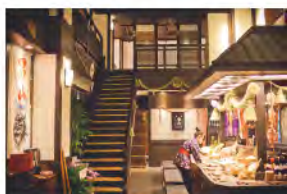
<https://www.facebook.com/MokushoRobotayaki>

台中嘗鮮趣

沐槳炉端燒

文：Ophlia / 圖：沐槳廠商提供

今天要來介紹這一家隱身在台中七期豪宅區，人氣飆漲的美食 - 沐槳炉端燒，炉端燒指一種在居酒屋店內所設置的偌大方敞口式火爐上燒烤飯菜的烹調方式。這種燒菜方式源自日本東北的宮城縣仙台市。這吃法在仙台市的漁名已經流傳悠久，如今已台中市也能吃得到！是不是和小編一樣迫不及待想要一探究竟呢？一進店內有個方形爐吧檯，師傅們就在站裡面料理新鮮食材，既然是炉火炭烤，當然主角就是「烤物」，師傅會在完成每一道菜的烹調後先高聲喊出菜式的名稱，然後再將食物放置木槳後送上食物到顧客面前。邊吃的同時眼睛會情不自禁地搜尋在方形爐周圍的新鮮食材：有大大顆的扇貝、蛤仔還有不常見的日本生銀杏等等，濃濃的日式氛圍加上美味的燒烤，18歲以上的你這時怎麼可以不來杯啤酒呢？店內有各式各樣的酒任君挑選，2樓則有包廂區，非常適合大型聚會喔！



地址：台中市西屯區文中路25號

電話：04-23118638

營業時間：11:30 ~ 14:00, 17:00 ~ 21:00

附設停車場、+10%服務費

<http://www.minyuan.com.tw/about.html>

明園日本料理

上文介紹的沐槳其實是一家在台中市有35年歷史的日本料理名店『明園日本料理』的二店，兩家店有著相同的隱士風格。明園隱藏在城市巷弄的馬路旁，1981年剛開幕時一切都仍素樸，現在的台中七期那時尚交錯著農園與小路；反觀此時的人聲車喧彼時仍為荒蕪，明園就隱身在中港路與文心路交叉旁的一條小小巷子裡。明園的一天始於檢視空運食材與台灣水產鮮食，當第一組客人走入明園，整間餐廳就被施了魔法般，外場與內場如同交響樂團般合奏著美食協奏曲，端出一道道追求著視覺味覺嗅覺盡皆愉悅的美饌佳餚直至最後一組客人微笑離開。這樣日升月落三十餘年卻恍若一瞬，如同門口兩盞寫著明園名字的燈籠，日日皆明。





梧棲漁港找新鮮

文：Ophlia / 圖：C.B

地址：臺中市清水區海濱里北堤路30號

梧棲漁港是中部首座魚貨直銷中心，也是具特色的海港旅遊勝地，更是看漁船、聽海濤、買魚貨、吃海鮮最悠閒的好去處。



前往魚市就是要來買現撈的魚貨、活蝦、螃蟹等等。
如果這不叫新鮮，什麼才叫新鮮呢？



台中放送局

文 / 圖：Ophlia

地址：台中市北區電台街一號

於昭和10年(1935年)5月11日正式開播的台中放送局是台中市的重要歷史建築之一，是日本政府為發展廣播事業，作為全臺廣播中繼而設同時也是全台的第三座電台。全區建築兼具歷史文化及人文藝術的現代建築，主建築物前有座日月池，前庭種植許多龍柏，整體看來簡單又不失華麗氣息。放送局為採光考量，設有相當多的窗戶，型式多樣，每一片窗隨著太陽東昇西落也映照出許多不同的風貌，這可是放送局最大的特色；在主建築的二樓的陽台外側有7個方格白色的紋飾，中間3格寫著「BCC」是放送局的英文簡稱，其餘4格則是結合台中市市徽與中國廣播電台的商標，在八百多坪花園的台中放送局，圍繞在建築的樹木增添綠意，是個舒適的遊憩空間。



小蝸牛市集

文/圖：小蝸牛提供

地址：台中市西區民生路368巷



在 2013年11月開張的小蝸牛市集是生活需求的有機市集，也是重新開啟老空間與里民/市民的對話交流平台。透過小蝸牛市集促進審計新村基地的活化，企圖再次擾動文創產能與再利用的空間產值。

小蝸牛市集的特色在於結合有機農夫與在地文創青年，包含有機農物、有機食品以及具有特色的在地文創工作者/室，利用假日不妨到小蝸牛市集走一遭，看看這廢墟村落如何轉變成為台中市的文化明珠。(活動詳見小蝸牛活動臉書

<https://www.facebook.com/lolemarket/info>)





小華就像是玫瑰園裡的一朵向日葵
異於常人
但也有自己獨特的價值

每個心智障礙者家庭
在人生長跑的障礙賽中
常面臨照顧者老化凋零的接手問題

『第一社福基金會』希望擴增住宿服務
接手照顧這群長不大的孩子
讓父母放下一輩子的重擔

您也可以一起幫助他們！

小華

去
哪
裡



第一社會福利基金會 捐款帳號：彰化銀行台北世貿中心分行 其他捐款方式：www.diyi.org.tw
5265-51-011113-00 勸募核可字號：衛部救字第1040000041號



這一鍋

皇室秘藏鍋物

柳
eight
はち

2015

4/24 (五)

5/25 (一)

大興西殿 崇德殿 光明殿 中美殿 朝富殿 吉林殿 中山北殿

信義殿 OPEN

春夏新膳 3起6折

● 春夏新膳享 6 折！人數越多，優惠越多！
 ● 加碼贈！新加入或登入 APP 會員，
 憑 VIP 畫面贈〈冰沙〉乙盞 (1000ml)。
 ● 早鳥送！4/24 ~ 5/8 提前慶祝母親節
 享餐後甜品〈冰冰有禮〉！

活動說明：

1. 優惠品項限春夏新膳指定食材：牛豬拼盤、帆立貝、麻辣三鮮滑、香蔥油條、乳香嫩豆皮、五彩鮮蔬盤、大白菜、火焰生菜、捧花奶油茼蒿、小蘿蔓。
2. 優惠品項數量依每桌用膳人頭數如：二人用膳優惠二個品項，以此類推、最多優惠四個品項。服務費另計。優惠取價低者優先計算。
3. 優惠限殿內用膳使用，外帶恕不適用。
4. 本活動優惠不與其他優惠共同使用。
5. 這一鍋保有變更活動項目內容之權利。

台北 信義殿 (02) 2708-1111
 台北 中山北殿 (02) 6613-1336
 台北 吉林殿 (02) 6617-8585
 桃園 大興西殿 (03) 369-7676
 中壢 中美殿 (03) 426-9966
 竹北 光明殿 (03) 657-5151
 台中 朝富殿 (04) 3609-0088
 台中 崇德殿 (04) 2233-3308

台北市大安區信義路四段88號2樓
 台北市中山區中山北路三段31號
 台北市中山區吉林路190號
 桃園市桃園區大興西路二段118號
 桃園市中壢區中美路一段46號
 新竹縣竹北市光明一路288號
 台中市西屯區朝富路36號
 台中市北屯區崇德路一段596號

傾聽您的建議 免付費客服專線 0800-265168 www.TopOnePot.com



Available on the App Store



Available on Google play