



幸福享樂誌

Sweeten your life

夏季號
Summer Edition 2022

59



幸福享樂誌 Contents

2 漫時光

視覺味覺雙饗宴！
85°C頂級原物料打造主理造型蛋糕

4 蒐風景

褪去戰地色彩

6 窺新品

輕估，午茶系
卡納赫拉的小動物 Piske & Usagi

8 訪故事

85°C咖啡工廠舵手
咖啡事業部 莊啟祥經理

10 記事本

85°C全新濾掛式咖啡
全聯也買的到！
特選哥倫特南原及巴西喜拉朵咖啡豆
完美比例相互融合

12 書舖子

引領風潮：七大策略，讓新觀念、
新行為、新產品都能創造大流行
鉤引行銷：在訊息爆炸的時代運用
鉤引點，只要3秒鐘就能突圍而出

14 玩生活

馬祖離島之美

刊例發行：美食達人（附贈）雜誌有限公司 Gourmet Master Co., Ltd. (Cayman)

發行總經：公都行銷發展機構 陳錦興

企劃編輯：邱麗卿/中心 / 林信豐、黃寶琪、王淑儀、黃郁瑾 / 設計團隊：王漢堯

企業網站：www.85cde.com

發行日期：2022年5月 / 創刊日期：2019年5月 / 廣告部電話專線：(04)35039000 ext.: 404, 405, 406, 408 編輯中心

FOCUS

咖啡知識小學堂 - 咖啡豆焙度與風味的關係

咖啡的味道就是酸味和苦味的品質和幅度、香氣的強度與品質、醇味的有無、醇厚度等，而烘焙則是完美的把握各種生豆的可能性。

著名的美國精品咖啡協會 (SCAA) 推動以紅外線測定的焦糖化分析數值 (Agtron number) 來判定烘焙程度，其數值從0至100，數值愈高表示焦糖化低、色澤灰白、烘焙愈淺，反之，數值低代表焦糖化高、色澤黑亮、烘焙愈深。

而眾所周知的咖啡烘焙度為美式術語淺焙、中焙、深焙，其中又被分為8個階段，以下簡單介紹烘焙程度與風味：

- **極度淺焙 (light roast)**：有濃厚的青草味，香氣不足，很少用來品嚐。
- **淺焙 / 肉桂烘焙 (cinnamon roast)**：酸度高，略帶香氣，常用來沖美式咖啡。
- **中焙 (medium roast)**：口感偏酸帶苦，香氣適中，保留咖啡豆的原始風味，常用來做美式咖啡或混合咖啡。
- **中深焙 (high roast)**：口感層次豐富、酸苦均衡且略帶甜味，香氣風味都好。
- **城市烘焙 (city roast)**：比中深焙的酸度低一些，完美展現咖啡的風味，是標準烘焙程度，最受一般大眾歡迎。
- **全城市烘焙 / 深焙 (full city roast)**：苦味比酸味強，餘味回甘，香氣飽滿，多用來做冰咖啡或黑咖啡。
- **法式烘焙 (French roast)**：苦味濃、味道強烈，沒什麼酸味，帶有煙燻香氣。
- **重焙 (Italian roast)**：豆子表面有油光，苦味強，有焦味，主要用來做義式濃縮咖啡。

85°C焙度是選擇介於城市烘焙及全城市烘焙之間，是希望在適當的苦味中略帶一抹酸，保留咖啡風味的層次感及回甘的餘韻，以求擁有平衡滑順的適口感。



視覺味覺雙饗宴！ 85°C頂級原物料打造主題造型蛋糕

文：Elaine

2021年底85°C與卡娜赫拉的小動物聯名推出三款療癒小物，引發熱烈回響，如今，最萌P助與粉紅兔兔化身可愛造型蛋糕，在85°C限定販售，包括整模大頭造型「粉紅兔兔-甜蜜草莓」，兩款切片蛋糕「粉紅兔兔-可愛蘑菇」、「P助-歡樂小鴨」。除了外型吸睛，就連蛋糕盒內墊高板，還可DIY變身為卡娜赫拉的小動物置物架，好吃又好玩，3/24全台門市開賣，限量八萬八千個，引起鐵粉們高度關注！

而五月是感恩的季節，慰勞平日勞苦功高的媽媽，這時候絕對不能錯過，85°C今年母親節主題設定為「時尚女王媽咪」，特別推出六款專屬蛋糕，造型有別出心裁的女王皇冠、媽媽最愛的彩妝系列、優雅大方的玫瑰造型等等，每一款都讓人視覺驚豔，絕對依照媽媽的喜好來挑選。

民眾挑選蛋糕，強調視覺、味覺兼具，但原物料的使用才是大家最關切的內容。有別一般連鎖門市因為成本考量，85°C因為擁有大宗原物料採購優勢，所使用的原物料有比利時的嘉麗寶巧克力、暢銷歐洲的法國愛樂薇鮮奶油，所研發的甜點口感也更勝一籌。

以新品「女王的皇冠」來說，浪漫夢幻的造型皇冠，象徵媽媽的優雅迷人，香草戚風蛋糕內有三種不同口感夾層，最外層是由比利時嘉麗寶白巧克力，製成的香草白巧克力慕斯，第二層的厚奶茶奶凍，嚴選添加法國愛樂薇動物性鮮奶油，搭配黑糖珍Q香氣十足，再搭配由法國Boiron保虹草莓果泥特製的草莓檸檬卡士達餡，酸甜爽口又清甜！

其他如「時尚天后」、「玫瑰漫舞」、「幸福莓滿」、「巧莓花語」、「皇家黑森林」，每一塊蛋糕，都能帶給消費者多重口感，不一樣的感受！



SWEETEN
YOUR LIFE™



褪去戰地色彩

文:Vita / 圖:店家提供

85°C 馬祖福沃店

地址：連江縣南竿鄉福沃村8鄰129號
電話：0836-22235
營業時間：07:00-20:00



馬祖觀光景點也是多到說不完，馬祖是由四鄉五島組成的列島，主要由南竿鄉、北竿鄉、東引鄉、莒光四鄉共同組成的，像是馬祖著名的藍眼淚是一生必看一次的景點啊！繼馬祖南竿門市，85°C在馬祖的第二家門市，就選在福沃落腳，船進福澳港，迎面會看到斗大醒目的「枕戈待旦」，褪去戰地色彩的馬祖，商家陸續進駐，不但提供旅客便利性，更提昇福沃生活機能。門市內除販售咖啡、蛋糕及麵包外，還有馬祖當地的伴手禮，提供遊客一個休憩的好去處。



南竿鄉最大的「港村」-昔日馬祖真正的小上海

福澳村，俗稱「福沃村」位於中華民國福建省連江縣馬祖南竿地區，位於南竿島中段偏東區域。此處海岸澳口呈明顯凹型且水深較深，建有馬祖地區最大的港口福澳港，現今的福澳港已經成為離島、台馬和兩馬的海運中心。

超群西點麵包城

地址：連江縣南竿鄉馬祖村93號
電話：0836-22251
營業時間：07:00-20:00



《關於繼光餅》

繼光餅又稱光餅，在閩東、福州、閩南都有類似的小吃，當年戚繼光率軍掃蕩倭寇，為方便行軍，令士兵將燒餅中間打一個洞以麻繩串起，方便攜帶食用。於是後世就稱它為繼光餅。馬祖漢堡則是以繼光餅取代漢堡外皮做出的創意料理。

雖然店名是麵包城，不過店內的炸雞排也是很多人推薦的，而店家的漢堡也分為兩種，一種就是由繼光餅做成的，一種則是一般早餐店買到的漢堡，小編覺得既然來到馬祖了，肯定是要吃馬祖漢堡的。馬祖漢堡是繼光餅下鍋油炸後夾上店家的醃的肉排及蔥蛋一起吃，一開始還怕油炸過後會變得很油膩，但是除了增加表皮的酥脆度之外，還添加芝麻油炸過的香氣，讓人一口接一口。



阿婆蜆餅

地址：馬祖南竿仁愛村15號
電話：0919-213923
營業時間：14:00~售完為止(可先電話預訂)

「蜆餅」是到馬祖必吃的小吃之一，「蜆」這個字唸作「ㄅㄞˋ」也可以叫做「蟬餅」，是福州的傳統小吃。小編個人覺得有點外型長得像「蚵嗲」，挺好吃的，今天小編介紹的這家隱身在仁愛市場裡的「阿婆蜆餅」，用料非常的真材實料，使用米及黃豆製成的漿粉，包入雞蛋、高麗菜、肉絲、米粉，再放入油鍋炸至金黃酥脆，層層堆疊的口感讓人欲罷不能！

窺 新品

85°C
Coffee

The Feast of Earl Grey

輕恬・午茶系



直接下載APP

加入85度C會員
立即享買一送一優惠

開啟你的旅程
處處都有優惠驚喜



第二屆85度C咖啡大師比賽冠軍
上層綿密海岩使用法國總統牌鮮奶泡製作

伯爵拿鐵咖啡

冰/熱 中杯 \$85

伯爵鮮奶茶

冰/熱 中杯 \$55



85度C
1. 85度C咖啡大師比賽冠軍
2. 85度C咖啡大師比賽冠軍
3. 85度C咖啡大師比賽冠軍

85度C咖啡大師比賽冠軍
85度C咖啡大師比賽冠軍
85度C咖啡大師比賽冠軍

卡娜赫拉的小動物 Piske&Usagi



療癒上市
(限量售完為止)



造型蛋糕盒內墊高板
可DIY變身為卡娜赫拉的小動物收納盒

粉紅兔兔
甜蜜草莓

造型蛋糕
\$550元



粉紅兔兔
可愛蘑菇

小蛋糕
\$75元



P助
歡樂小鴨

小蛋糕
\$75元



小蛋糕搭配專屬
超萌虎年蛋糕提盒



注意事項：
1. 本蛋糕係以天然鮮果及鮮奶油製成，不含防腐劑，不含色素，不含人工香料。
2. 本蛋糕係以天然鮮果及鮮奶油製成，不含防腐劑，不含色素，不含人工香料。
3. 本蛋糕係以天然鮮果及鮮奶油製成，不含防腐劑，不含色素，不含人工香料。

85°C咖啡工廠舵手 咖啡事業部莊啟祥經理

文：佳璽



您手中的85°C咖啡，它是來自85°C自有咖啡烘焙工廠，位在台中市工業區內，從生豆、烘豆到包裝，一條龍生產，全線電腦自動化控制，品質穩定，2012年成立至今，除了負責全台450家門市使用的咖啡豆，更出貨至美國和柬埔寨給海外的85°C門市，咖啡事業部莊啟祥經理，就是孕育出85°C咖啡烘焙工廠的創廠元老之一，至今更是工廠不可缺少的重要舵手。

莊啟祥經理在85°C工作已經12年，曾經做過標準化連鎖體系的速食業，也做過小吃飲食，甚至是西點廠、麵包廠、冰淇淋工廠的產線作業員，以及肉品加工廠，他說因為自己愛吃，所以工作都跟吃都有關，從國中開始培養出喝咖啡的習慣，後來到其他咖啡工廠學習炒咖啡豆，當時還沒有自動化設備全是手工炒豆，學了六年之後被挖掘加入85°C協助規劃設廠，看著咖啡工廠從無到有，也算圓了他心中的建廠之夢。

85°C咖啡工廠有全台第一座咖啡智慧烘焙機器，從生豆入料到完整產出一包咖啡豆，全程電腦控制，但在炒豆過程中還需要



有烘豆師全程監測，每一鍋咖啡豆炒好後，烘豆師就要立刻試喝，確保風味一致，每小時要喝三至四杯咖啡，這是莊經理制定的SOP，線上即刻杯測確認品質穩定，以及雙品保機制，雙重稽核制度，就是工廠的品管人員必須隨時到烘豆室抽樣杯測，待咖啡熟成後，產品出貨前再請飲料研發人員試喝，確定咖啡風味一致才可以出貨，為品質把關。



咖啡工廠就像是莊經理一手帶大的孩子，廠內大小事他都會，像近年工廠人手不足，莊經理也得當烘豆師炒豆，儘管工作忙碌，還是會把握上下班途中考察其他咖啡競品，掌握流行趨勢，他的座右銘是「業精於勤荒於嬉，行成於思毀於隨」，意思是勤奮學習，好學深思，鼓勵有興趣加入咖啡工廠的新人歡喜做、甘願受，選擇所愛，愛所選擇。



85°C 全新濾掛式咖啡 全聯也買的到！

特選薇薇特南果 x 巴西喜拉朵咖啡豆
完美比例相互融合



文: Elaine

85°C 濾掛咖啡現在全聯也買的到！這兩款全新打造的濾掛風味，包括多層次韻味的「瑪莉安東尼濾掛咖啡」，精選來自瓜地馬拉薇薇特南果及巴西喜拉朵產區的咖啡豆，完美打造厚實巧克力和杏仁堅果香。「經典曼特寧濾掛咖啡」有著曼特寧的風味及巴西的酸甜味，帶點丁香及奶香味，濃郁香醇、層次分明。

除了精選搭配不同風味的產地豆，大家也能發現連外包裝，也打破過往低調的咖啡色系，以色彩鮮艷活潑風格呈現。如「經典曼特寧濾掛咖啡」包裝彩繪蘇門答臘火山質地、稀有的印尼靈豹，孕育出獨特的曼特寧風味與巴西熱帶雨林的綠意盎然線線。

「瑪莉安東尼濾掛咖啡」外包裝為瑪麗安東尼經典畫像，來自奧地利年輕公主瑪麗安東尼嫁至法國路易十六，成為十八世紀凡爾賽宮最華麗的王后，亦是法國最後一位王后，據說為導致法國大革命的根源之一，人民對路易十六治理國家的無能，連同瑪麗安東尼一同發洩仇視。不過她因為鍾愛巧克力甜點，每天有專屬的巧克力師，為她特製一杯巧克力飲品，獨特的藝術品味為法國激盪出與眾不同的飲品文化。

瑪莉安東尼濾掛咖啡豐富的平衡感，特選瓜地馬拉薇薇特南果及巴西喜拉朵咖啡豆，厚實的巧克力韻味裡，透出微妙的杏仁及堅果香，多層次的溫和典雅香氣，讓人一口就愛上。

「經典曼特寧濾掛咖啡」香氣餘韻充足，內敘的稻草香帶點丁香的香料味及奶香味，抑揚頓挫、層次分明，將曼特寧的風味及巴西的酸甜味做最完美映襯。

品名	瑪莉安東尼濾掛咖啡	經典曼特寧濾掛咖啡
口感特色	嚴選瓜地馬拉薇薇特南果輔以巴西喜拉朵產區，呈現多層次的溫和香氣厚實的風味。	有著曼特寧的風味及巴西的酸甜味，帶點丁香及奶香味，濃郁香醇、層次分明。
風味特色	巧克力、堅果味、核桃、杏仁味	稻草味、丁香香料味、奶油味
咖啡豆產地	瓜地馬拉、巴西	印尼、尼加拉瓜、巴西
烘焙程度	中深烘焙 Medium - Dark Roast	中深烘焙 Medium - Dark Roast
保存期限	18個月	18個月
雷達圖		
香氣	80%	80%
酸度	40%	20%
甜度	50%	20%
厚實	80%	50%
餘韻	80%	80%
平衡感	90%	40%

引領瘋潮： 七大策略，讓新觀念、新行為、 新產品都能創造大流行

作者：戴蒙·森托拉 Damon Centola
出版社：時報出版



昨日的行銷法則，今日是成功的絆腳石。
網紅不是帶領風潮的先鋒，弱連結並非促成傳播的
關鍵。重新解鎖風潮成形的秘密，用全新策略跨過
25%的引爆點，格局再大的改變也能遍地開花。

為何有的改變一呼百應，有的卻只能黯然落幕？
當我們想推動一項改變，已經被奉為主臬的做法是：

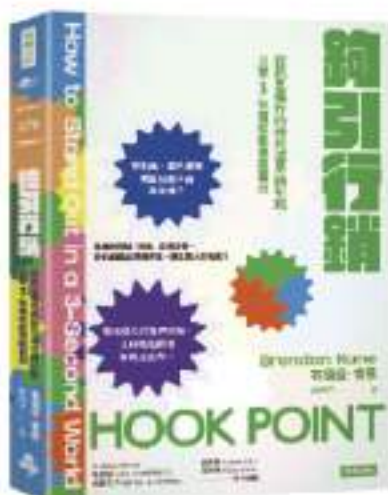
- 第一步：找到最有可能接受這項改變的意見領袖。
 - 第二步：讓他們成為「早期採用者」。
 - 第三步：等他們把這項改變傳播給其他人。
- 然而，許多遵循這套公式的人依舊鐵羽而歸。

網紅不是帶領風潮的先鋒，而是錦上添花的生力軍。
打破舊有的迷思，重塑你對「爆紅」的全新認知。



鉤引行銷：在訊息爆炸的時代 運用鉤引點，只要3秒鐘就能 突圍而出

作者：布蘭登·肯恩 Brendan Kane
出版社：時報出版



泰勒絲、蕾哈娜等明星社群平台幕後推手，
教你成功打造鉤引點，3秒就能抓住群眾注意力！

善用鉤引點「鉤住」目標客群，助你創造品牌
獨特性、建立個人知名度！

「在3秒內抓住目光，你才能贏得接下來的10秒、
30秒或60秒，繼續把訊息講完。」

無論是宣傳品牌、銷售產品或服務，若想在
這個3秒鐘的世界裡邁向成功，「鉤引點」絕對是
我們必備的利器。

善用鉤引行銷，讓你與眾不同。「無論當前的
公司規模大小、聲望高低，只要學會透過鉤引點
架構去發想出鉤引點，就可以讓你持續創新，
並在現今的市場中生存下去。」



馬祖離島之美

文：黃瑪瑜 / 圖：交通部觀光局 提供

馬祖，宛如一串天上灑落在太平洋的珍珠，閃耀著獨特的光芒，東引、北竿、南竿、莒光、等大大小小的島，散發著迷人的山海之美，有大時代下遺留的戰地風貌，純樸的傳統聚落及生性熱情的島民，都值得放慢腳步細細品味，小編挑選幾個必看景點帶大家暢遊，來一起感受馬祖絕世而獨立的美。



南竿北海坑道

地址：連江縣南竿鄉北海坑道

電話：0836-22177

參觀方式：採預約制，時間為每晚18:30-21:00，共6梯次

備註：白天時需配合潮汐的漲退，才能進入參觀活動

人工開鑿鬼斧神工之作

把堅硬的花崗岩鑿成井字型交錯的北海坑道，是金馬地區最大的坑道碼頭，位於中華民國馬祖列島南竿鄉仁愛村和梅石村之間的一條700公尺長的地底隧道，馬祖的北海坑道是小編推薦南竿必遊景點。



1968年，為戰略需要而開始的「北海計畫」在馬祖地區開鑿了不少地下碼頭，專供游擊戰艦停泊使用，如今在軍方釋出之後，成為馬祖地區特殊的戰地景觀，若無造訪北海坑道，便如同沒來過馬祖。當人們走進深邃的坑道中，一幕幕雄偉壯闊的岩壁、幽暗浮動的倒影，深長的地底世界透著出一股神秘氣息，配上坑道內的腳步聲、水道徐徐的波動，都讓人不自覺地發出陣陣讚嘆。

近年來，每年3~5月北海坑道也是觀賞藍眼淚最佳秘境，再加上據點坑道口少有光害，南竿藍眼淚的追淚熱點之一就在北海坑道，搭乘搖櫓船，慢慢搖入坑道內，尋覓散發細微光芒的光暈，是值得一探的體驗。



北竿芹壁聚落

地址：連江縣北竿鄉芹壁聚落

電話：886-836-56531

媲美地中海風情的最美石頭屋聚落

想要看地中海美景，不用千里迢迢飛到國外去，來馬祖北竿就彷彿可以看到媲美歐洲石頭山城的浪漫夢幻風情！

芹壁是馬祖列島中保存馬祖傳統閩東建築最完整、也最具代表性的地方之一，是個依山傍海的石頭山城，深受國內外建築、文化和藝術界的青睞。後來因人口外移而留下的空屋群，在政府有計畫的修繕下，轉變為民宿以及藝文空間等，讓一座座石頭屋回復昔日多樣化的風貌，穿梭在蜿蜒的山城中，不難發現房屋上斑駁褪色的各種特色標語，每個角落都有驚喜，彷彿墜入了時光迴廊，如今人們看在眼裡，不由得莞爾一笑。

倚著山壁建造的芹壁聚落，依山勢呈階梯狀排列，層層相疊、錯落有致，屋舍多為當地花崗石建築，其間工法最細緻的一棟民宅，除了門面立牆採用高級的青白石，也是芹壁村唯一棟屋頂刻有石獅的房屋，再加上地勢居高臨下，十分氣派。

漫步在石頭屋的巷弄間，隨處都能看見蔚藍海洋，每轉個彎都頗有柳暗花明又一村之感，各自精采。不妨挑間咖啡廳，凝望海洋與島嶼，伴隨陣陣浪濤聲，享受眼前的愜意美好。





國境之北的白色夜明珠

台灣的離島都很美，小編來推薦最喜歡，也覺得最漂亮的燈塔。西元1904年完工的東湧燈塔（又稱東引島燈塔），位於世尾山山腰上一全馬祖列島的極東之地東引島東坡，故得此名稱，亦有著北疆燈塔之稱，是距離臺灣最遠的燈塔，純白色的磚造塔身，高13公尺，洋溢著18世紀歐洲式建築風格，聳立於懸崖峭壁上。

早期，燈塔位於管制區，守燈員需攜家帶眷住進燈塔裡，為了供應工作人員的食物，還設立了雞舍、豬舍等，在物資缺乏的年代，塔外的人對塔內的守燈員，可是羨慕不已，因此稱此地為「東引別墅」。

1988年文建會評定為國家三級古蹟，並於2016年升格為國定古蹟，是台灣地區位置最北的一座古蹟。燈塔面向東海，聳立於懸崖峭壁上的白色外形，和崖下湛藍的海水相互輝映，格外引人入勝，人們只要順著低矮的白色水泥護欄蜿蜒而上，就能找到這座燈塔。

東湧燈塔（東引島燈塔）

地址：連江縣東引鄉崇華村169號

開放時間：上午九時至下午六時（夏令時間4月1日至10月31日），
上午九時至下午五時（冬令時間11月1日至3月31日），
每逢星期一內即整理不開放

電話：886-836-77037

參觀方式：1. 搭飛機至南竿機場下-南竿福澳港搭船至東引中柱港
2. 基隆港搭船至東引中柱港

備註：欲前往東湧燈塔，需先將車輛停在公路盡頭的停車場，
再沿著步道從山下穿過擺鼓石、太白天聲，才能抵達燈塔入口





臺灣癌症基金會
FORMOSA CANCER FOUNDATION



我的C陪他一起對抗C

COURAGE X CHEER X CANCER

癌症家庭回歸職場 就業支持

癌病共生讓癌症家庭帶來生存希望

卻也帶來生活困境

給魚，不如給他魚竿

開創癌症家庭改變勇氣的力量



掃描QRcode加入關懷癌症家庭行列
噴噴募資平台搜尋:我的C

勸募核准文號：衛部救字第1101361936號
募資活動諮詢：(07) 311-9137



Q cancer we care

Figure 1

GOLDEN LEMON DRINK

甘酸っぱくて爽やか！

一整顆黃金檸檬，維生素C新鮮榨取

檸檬為天然水果，內含纖維，若有沉澱分離屬自然現象，請安心飲用。

一 顆檸檬系列

●紅／綠／青茶

● 鮮桔

● 冬瓜

大杯
冰
熱

\$65

任選第二杯
半價

售完為止

主要來源：1. 粵東鹽務總局轉售，2. 海關稅收中—3. 批發零售貿易企業，4. 山打根海關及海關稅務司之稅務，5. 特許經營以政府轉售所得。

879-4333 羅蘭·Zuckmair 博士
德意志之路 1332-8 241 路德
希爾曼行爲科學所, 杜賓-奧斯納赫