



台南有約



美食名店篇



盧禮泉 / 著





目錄Contents



推薦序

台南市長序.....	004
糕餅公會理事長序.....	006

歷史沿革

台南市糕餅公會.....	008
--------------	-----

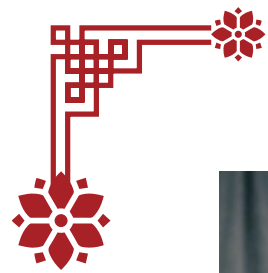
台南美食名店

01 明新食品.....	010
02 淺野屋.....	014
03 葡吉麵包.....	018
04 萬川號餅鋪.....	022
05 克林台包.....	026
06 順利餅鋪.....	030
07 狸小路.....	034
08 紅磚布丁.....	038

09 吻鑽糖.....	040
10 一家烘焙.....	042
11 甘本堂.....	046
12 五味赤炭堂.....	048
13 益士林.....	052
14 尤記安平養生堂.....	054
15 起士公爵.....	058
16 未來飲食研究所.....	058
17 柏林烘焙.....	062
18 達哥企業.....	064
19 新橋蛋糕.....	066
20 熱富伴手禮.....	068
21 舊來發.....	072
22 永合香.....	076
23 力康天然食品屋.....	080
24 愛荳屋.....	084

25 友賓食品.....	088
26 千家軒.....	092
27 麥園烘焙.....	096
28 好事多.....	100
29 金大茶業.....	102
30 茶立方.....	102
31 秉醇烘焙坊.....	106
32 聯盈發.....	110
33 連得堂.....	112
34 里夫蛋糕.....	114
35 恩澤食品.....	116
36 金葡萄蛋黃酥.....	118
37 萊成企業.....	120
38 銘泉食品.....	122
台南糕餅公會特刊 - 百城機械.....	126





推薦序

台南市長 黃偉哲



「台南有約—美食名店篇」 台南必買名店、名師、名點乙書

臺南市擁有豐富地文化、古蹟資源，更因歷史悠久造就了許多吃的文化，常被喻為美食之都，其中糕餅更是享譽全台，婚喪喜慶、嫁娶送禮的首選，近年伴手禮地推廣更是享譽四方。

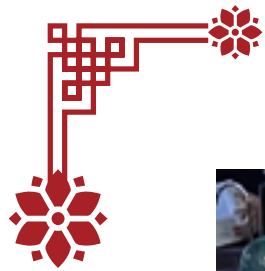
「台南市糕餅商業同業公會」創會至今已有 77 周年，對於推動府城台南地方觀光，促進經濟發展功不可沒。可以說烘焙糕餅產業繁榮，「臺南市糕餅商業同業公會」在推廣台南觀光名店、名師、名點伴手禮，讓台南觀光旅遊與烘焙業更精采。欣聞「台南市糕餅商業同業公會」集結 38 家具特色產品伴手禮名店，整合出版—「台南有約—美食名店篇」之台南必買名店、名師、名點乙書，同時也拍攝 38 家名店影片採訪於 YOUTUBE 放送宣傳。

相信藉由這些作為可以進一步達到「宣傳台南文化」、「強化台南印象」、「行銷台南名點」等以達到共享、共榮、共贏的行銷模式，進而推動台南烘焙業，促進台南烘焙美食，讓台南烘焙更精采的效益；更提升臺南烘培伴手禮品牌形象及能見度，並期在國際舞台上更發揚光大。

黃偉哲

台南市長 黃偉哲





推薦序

糕餅公會理事長
盧禮泉



**走過 54 年的烘焙歲月，關懷備至
風雨兼程，有您們相伴相隨
感恩烘焙路途中的每一個人
陪我經歷每段精彩人生
因為有您，人生才能更燦爛**

回顧往事，絲絲縷縷湧上心頭。無論何時何地，總有你們支援的身影。困難時，是您們是做我最堅強的後盾；高興時，是良師益友的您們鞭策者我。2022 年 8 月敝人再度連任台南市糕餅公會理事長，心中充滿感激與熱情，深知責任越大能力越大，一定要多多的為公會與烘焙盡



心盡力，於是秉持愛要行動起來的執著。毅然的組織參與台南市政府，台南市衛生局舉辦「2022 臺南健康嘉年華」展出，現場共有超過 200 個食品、烘焙、醫療、藥品、生活、交通、廟宇等身心靈健康相關活動領域，此次活動以全齡全民參與寓教於樂的策展模式，以達到有效的宣傳台南效果及實踐健康生活之目的。

緊接著為延續台南在地烘焙業都能像嘉年華一樣的活耀熱鬧，專程邀約了近 50 家台南美食名店與全省優質原物料公司共襄盛舉，彙整而出版「台南有約 美食名店篇」致力於「宣傳台南文化」、「強化台南印象」、「行銷台南美食」的工作；同時也將所有參與的烘焙夥伴們，以專訪形式拍攝成影片並同步在 youtube 上同步播放宣傳，以達到促銷台南烘焙美食，讓台南觀光旅遊與美食烘焙共榮共富的效益，個人深知凡走過必留下足跡，務必真誠地踏出每一步，確確實實的落實宣傳台南，為烘焙奉獻的工作。

走過了千山萬水，看過了紛繁世界，用最好的心情，做最好每件事，活出踏實，活出幸福。回望人生的來路，我不止一次地莫名感動。我收穫了烘焙業界無限的友誼，回想起烘焙路上很多的偶遇，想起了記憶裡無數真誠的人、事、物，我終於知道了自己此生收穫最大的禮物就是來自烘焙友誼的感謝、感恩與感動！

感恩，像是冬日的陽光，驅走了嚴寒，帶來了溫暖；如能帶著初心，都是生命中清澈的真理，千迴百轉後，依然那麼美好！

感恩的心，感謝有您。我在未來的日子裡，也會時刻懷著感恩的心，讓自己的生活充滿愛。敬愛的烘焙好朋友們，感謝您。

盧禮泉

台南市糕餅同業公會理事長 盧禮泉



歷史沿革

台南市糕餅公會



台南市糕餅商業同業公會成立於民國 35 年 7 月，至今已有七十餘年的歷史。草創之初組織規模較小，僅有數十家糕餅業者，到今日近 2 百多家有營業登記同業結合而成立的同業公會，除了在集合同業店家有良好的政策傳達，致力協助各同業間的經營發展、增進共同利益、也致力扮演政府與同業間的溝通橋樑、協助政府推行政令為宗旨。

除了會務的例行性活動外，每年都會配合辦理多場食安論壇、衛生講習、烘焙講習、希望藉由各種上課講習、使會員提升專業工作效率，改善工作品質。



本會歷屆理事長：陳火旺、曾國樑、曾大池、丁清江、劉錫壁、李文耀、林維哲、許俊雄、陳文宗、陳正章、陳清富、許唐誠等過去主持會務，殫精竭慮，促進同業之誼，其功不可沒。

在現任理事長盧禮泉用心耕耘帶領之下必能為台南市糕餅商業同業公會建立新的里程碑。



台南市糕餅公會歷屆理事長

第一屆陳火旺
第二屆陳火旺
第三屆曾國樑
第四屆曾國樑
第五屆曾國樑
第六屆曾大池
第七屆曾大池
第八屆丁清江

第一屆丁清江（奉令改組重算）
第二屆曾大池
第三屆丁清江
第四屆丁清江
第五屆劉錫壁
第六屆劉錫壁
第七屆李文耀
第八屆李文耀
第九屆林維哲
第十屆林維哲
第十一屆許俊雄

第十二屆許俊雄
第十三屆陳文宗
第十四屆陳文宗
第十五屆陳正章
第十六屆陳正章
第十七屆陳清富
第十八屆陳清富
第十九屆許唐誠
第二十屆許唐誠
第二十一屆盧禮泉
第二十二屆盧禮泉



NO.01

明新食品



民國 49 年，明新食品行在成功大學及臺南一中學區附近成立了明新食品行（現長榮路、東寧路口），歷史悠久的它最早是以雜貨店起家，當時的雜貨店與今日的超商相似，販賣的品項五花八門，除了生鮮食品沒有供應外，各式生活的用品都能在雜貨店買到；由於創辦人許俊雄先生發現附近眾多學生（僑生）有買麵包的需求，爲了符合當地的需要，許俊雄便跟著美國小麥協會學習烘焙相關的知識，開始拓展了麵包、蛋糕的生意，隨著事業漸具規模，雜貨店也開始逐漸轉型爲西點麵包的專賣店，因應時代的需求，一步一腳印地蛻變，創造出一甲子歷史的「餅香世家」。

在完全轉變成爲西點麵包專賣店之前，明新其實主要是販售的產品是結婚喜餅、紅龜粿，由於它們製作的喜餅、漢餅經濟實惠，因此在仁德、歸仁地區有許多嫁娶人家都會購買明新的喜餅；「明月當窗花並蒂，新人臨鏡燕雙飛」，明新透過這句提詞，見證了無數的幸福與傳承。如今時代轉變迅速，願意結婚的人寥寥無幾，因此明新食品便把喜餅轉化，試圖從中挖掘出新的商機，也隨著流行的趨勢，做出獨特的特色伴手禮。舉例來說：明新看準了臺南盛產虱目魚，因此透過做餅的技術，研發出創新的代表性伴手禮—「虱目魚 Q 餅」；雖然虱目魚 Q 餅是明新首創，但它並沒



采紋 Q 餅



虱目魚 Q 餅

有申請專利，明新第二代負責人許唐誠表示：不去獨享這門技術，是希望大家可以共襄盛舉，壯大虱目魚、伴手禮的產業；放遠來看，孤軍奮戰無法長久經營下去，如果把這門技術分享給同業，讓彼此相互砥礪、良性競爭，不只對飼養虱目魚的產業有益，也能夠帶動整個臺南的伴手禮產業一起進步，將臺南在地的的好滋味推廣得更遠。這份胸懷天下的情感，是明新深愛台南的表現，不藏私、樂於分享的美德，也展現出台南在地的溫暖人情味。

而自從西式糕點引進台灣之後，「米」逐漸不受重視，明新食品爲了

配合農糧署的推廣，也發展了許多由「米」製造的特色飲食，像使用米下去做的蛋糕、麵包等，另外也爲了市場區隔，特別用黑糯米磨粉、磨漿，推出大受歡迎的「黑麻糬」，獲選爲臺灣百大伴手禮之一，甚至成功外銷到日本去，這些滿溢而出的榮譽事蹟，都再再肯定了明新優秀的研發技術，比肩國際品牌的堅強實力。

站在業界龍頭的明新食品，總是與時俱進地在推動產品，與國內外的烘焙業接軌，將在地的農特產應用在自家產品，創造出獨具特色的明新伴手禮；許唐誠表示：臺南是一個文化古都，無論



抱抱捲 (花生 / 虱目魚鬆 / 草莓風味巧克力)



古早味肉包

在人文、風土、生活、美食各方便都非常豐富，而明新的經營方向，一直以來都是順著消費者的需求在走，而早期的臺灣的烘焙業大多都會去模仿日本的產品，由於明新可以比其他業者更快獲取產業的資訊，因此總是能在第一時間販售當時熱銷的商品，且當時臺灣許多農產品都會請烘焙業者進行加工，促成了明新與地方農民的合作，無論是鳳梨、芒果，明新一再透過堅強的製造能力，

及優良的產品品質，獲得許多知名企業的代工訂單。

一次次去蕪存菁的過程，結合烘焙技術，地方農產品的再創造，讓明新食品不斷提升自家產品的品質，逐漸累積消費者對品牌的認同感，甚至成功讓臺灣走向國際。傳承 60 年的優質伴手禮，用悠久的製餅經驗，讓消費者感受到幸福的滋味，它們的堅持，值得您細細品味。



地址：台南市東區東寧路 51 號 1 樓
電話：06-2371467
官網：<https://www.minsin.com.tw/>

掃描影片連結

NO.02

淺野屋



《食材好！食才好！》不做最大！只做最好！
這是掛在台南【淺野屋烘焙あさのや】崇德店門前的宣言。

【淺野屋烘焙】創立於 2004 年，雖然不是日本師傅開的店，但無論是店名、裝修都散發著濃濃的日本味，獨樹一幟氛圍的裝修，有種返璞歸真、簡潔大氣的感覺，不需過渡裝修與潤飾，就能有一股清新簡約的風格。曾俊憲老闆表示：「產品的品質的是企業的靈魂，優異的品質才能讓品牌長長久久，【淺野屋烘焙】就秉持著《創新來自於用心，品質來自於堅持》的理念。

【淺野屋烘焙】是走日式風格烘焙優質專賣店路線，產品品項眾多、品質精良，深獲在地消費者肯定，因應消費者的需求，店面的經營品項與型態，必須要跟其他的烘焙業同行有所不同。為滿足不同消費族群市場需求，堅持不隨波逐流的信念，



波莎里卡 & 雪花糕



更不會盲目追求崇尚流行，堅持在烘焙界走出自己的路，不變的是『淺野屋烘焙』持續研發精緻烘焙美食而努力，走出獨家創意、源源不絕的靈感是淺野屋烘焙異軍突起的致勝法寶。

曾老闆說：「面對消費者需求和市場競爭壓力的烘焙市場，目前【淺野屋烘焙】三家門店皆有各自的生產工廠，我們明白，滿足並取悅消費者多變的味蕾，並不是件容易的事。我們不敢鬆懈，不忘初心的激情和奉獻精神，不斷研發創造出優秀的終極產品，以滿足消費者的獨特口味和營養需求。

好奇地請教了曾總：「創業十八年不算短，為何展店的速度這麼慢？」曾總表示：「這個急不得，一步一腳印，要開店必須對品牌負責，對產品負責。」



產品品質的保證也是市場的保證，是企業長青基業的保證。因為我們知道：品質是一份責任、品質是一份忠誠、品質是企業的生命！當人員、技術、產品都需要跟上腳步，我們才能開店；此外我堅信『食材好·食才好』從草創期至今一路走來，一直堅持信念，嚴選食材，講究深耕技術，有好的食材，才有好產品。關於食材，【淺野屋烘焙】從不在乎食材成本，我們只在乎食材好壞，但好的原物料一定價格不菲，我們堅持用優質的食材、合理的價格與頂尖的團隊。在經營認知上，對一名“匠人”來說，學會「自慢」的本事是很重要的。能夠說明為顧客花了多少的心思、做出了多好的產品，全心全意投入，終有修成正果的一天」。

曾總又說：「我們秉持在地文化與永續經營為公司宗旨，以決不妥協的職人精神，《不做最大·只做最好》為我們的理念！堅持《美觀》、《美味》與《健康》對消費者負責。為呈現極致完美口味的麵包，淺野屋烘焙做的不只是麵包，而是一種對生活執著態度的展現。深自期許，淺野屋能成為扣動心弦，讓味蕾充滿幸福的恆久回憶。



掃描影片連結

地址：台南市東區崇善路 328 號
電話：06-2892298
官網：<https://www.asanoya.com.tw/>



有幸來到台南的「葡吉麵包」拜訪到張正宏老闆，實感榮幸，因「葡吉麵包」的生意實在太好太忙，真的超級的難約。

如果想要尝尝台南在地最強大的麵包，那位於台南成功路上的「葡吉麵包」，肯定值得您前來一探究竟。真的是頭一次看到這麼厲害的麵包店，絕對是畢生看過最浮誇的盛況，只要每天出爐時間一到，絡繹不絕的饕客，那股濃郁醇厚的麵包香味，引來整間店澎湃洶湧的老饕，簡直是勝過免費排隊領取的人潮，讓人讚歎不已！

不就是個麵包店嘛！但此麵包卻是彼麵包！據當地朋友說，每天從上午開始一直到門市打烊前，都是呈現這樣萬頭鑽動的狀態，還得出動警衛在外頭指揮交通，幸好店家貼心安排充足人員，四台收銀機齊開，免除排隊結帳過久的困擾，這肯定是「幸福飽滿」的奇跡吧！



「葡吉麵包」的張正宏老闆說：「從小一直很乖、很聽媽媽的話，國中畢業後，在媽媽的帶領下，前去麵包店當學徒，認知中媽媽永遠是對的，聽媽媽話肯定是天經地義的事，在母親用心正確安排下，開啓了烘焙輝煌的道路。起初當學徒時，雖然每天在非常炎熱且環境不良下學習，是非常辛苦的，但只要內心浮現媽媽的話，就覺得希望自己能有所成長，更下定決心，努力咬緊牙關地苦練。技術也愈來愈成熟，憧憬未來的美好。當自己逐漸能獨當一面，將學做的麵包西點，分享給媽媽和身邊的親友享用，換來的是鼓勵與肯定，特別是看媽媽吃得笑開懷時，自己心中也充滿幸福與滿足感，更是學習上最大的原動力」。

張老闆又表示：「葡吉的麵包會受到消費者青睞，關鍵在於一開始就走健康美味的路線。不計較成本，都選用優質的食材。例如，選擇真正牛奶製成的安佳奶油、法國進口的奶油，而非氫化油，所以做出來的麵包口感特別完美。加上麵粉、



經典招牌：羅宋麵包 & 奶露麵包

雞蛋、奶油、牛奶等原料，必須要以絕對新鮮的條件為前提，其次是經營上不能守舊，產品不能一成不變，必須不斷的求新突破，因此不惜重金禮聘日本麵包師傅來台指導。再加上把日本師傅的配方加以研發改良成更適合國人口味，因此能在競爭激烈的台南烘焙市場，「葡吉」的麵包、蛋糕才能與眾不同，才能走出自己出色的路，讓顧客味蕾為之驚豔。

「葡吉麵包」麵包選擇的種類非常豐富多元，其中《奶露麵包》和《羅宋麵包》是許多顧客推薦必吃的經典招牌產品，出爐即完售，有錢也不一定買得到。據張總



牛粒 杏仁瓦片

說：「《羅宋麵包》是打響「葡吉」名號的第一棒，外表樸實，綿密口感的羅宋麵包，微鹹微酥的外層，趁著還有微溫的時候熱熱地吃，剛出爐的麵包香氣，濃郁到簡直是爆表，讓人回味無窮。緊接著「葡吉麵包」在推出與市場區隔、再進化的第二道新品「奶露」，將市面上暢銷的鮮奶油《毛毛蟲麵包》加以重新改良，並選用更優質的奶油與獨特配方的奶粉；製成霜淇淋狀內餡的新品「奶露」，質地更柔細完美，食用前建議可以把「奶露」先冰起來，尤其夏天涼涼的吃保證美味無敵，讓客人為之瘋狂。基本上每次只要來晚一點，肯定貨價空空如也」。

張總又說：「葡吉麵包」的糕點讓人擁有飽滿的本能，透過味蕾上的滿足，更可以療癒人心，讓人得到心靈上的放鬆與平靜。用「葡吉麵包」美味的麵包、西點來滿足消費者多變挑剔的味蕾。「葡吉麵包」的產品不僅能填飽肚子，也能撫慰靈魂，更是心靈的催化劑。

「葡吉麵包」落實「幸福飽滿」的經營理念，所謂幸福飽滿，是讓消費者的身心靈魂能快樂愉悅，在享受優質美味的同時，也能讓自己感到充實飽滿，就能讓自己精神與身心上的狀態，得到剛剛好幸福飽滿。



地址：台南市北區成功路 200 號
電話：06-2263593
官網：<https://www.pujeigift.com/>

掃描影片連結

NO.04

萬川號餅舖



咬下一口萬川包子，撲鼻的紅蔥頭香立即湧出，飽滿多汁的內餡浸濕了麵皮，入口即化的麵皮與厚實的香菇互補，彈性的口感搭配當日嚴選的上等豬肉餡，口感清爽而不油膩，這就是臺南老字號的「萬川號餅舖」。從清朝同治10年（西元1871年）傳承至今，已有152年的歷史，是臺南府城歷史最悠久的餅舖。香火傳承了四代，以傳統手工製作與承襲百年的獨門技藝，堅守臺南在地，用漢式與臺式糕餅點心，打造最「實在」的伴手禮。

世代經營餅舖的萬川號，先祖是從中國福建漳州龍溪渡海來臺，原來「萬川號」稱做「萬順號」，最初是在府城四嫂巷口（今民權路一段）附近沿街挑擔販售，經營製餅的生意，傳至陳源之手後，以包子與水餃打響名號，並購買土地開設實體店面販售。之所以更名為「萬川號」，據說是創辦人陳源之在一次睡夢中驚見滂沱大雨，傾盆的雨水淹蓋了整條道路，大街小巷有如千萬條河川匯聚，氣勢磅礴，因此根據此景，才將「順」字左半部的「川」分出，更名為「萬川」。而萬川號曾經在日治末期，因受美軍空襲導致一度歇業，戰爭結束後，經過數年的努力，才終於在原址重建，一路營業至今。

萬川鮮肉包



昔今的店面對照圖





一踏入萬川號餅舖，別有洞天的景致讓人眼睛為之一亮，彷彿走進時光長廊，看到了百年前的人文風景。店內陳架著許多傳統的糕餅及小西點，諸如：壽桃、綠豆椪、烏豆沙、蛋黃酥等，都是早期臺南民衆常吃的餅食，甚至每年臺南祭孔大典必備的黑白香餅，也只有在萬川號才買得到。想要品嚐萬川號餅舖的商品的顧客，由於是限量手工商品的關係，往往讓想要滿足口腹之慾的遊客撲了個空，建議在假日想要購買的顧客，可用預訂的方式購買，除此之外還可以看到復古的萬川號的外包裝盒，襯托出百年老店伴手禮的氛圍，而萬川號餅舖也會貼心地附上食用說明，讓消費者即使遠在他方，也能品嚐到原汁原味的百年經典好滋味。



紅圓雙連龜與紅桃



黑白香餅



萬川囍餅



麵茶與口酥餅



麵粉酥與蒜絨枝



餅包與糕包



鹹糕與綠豆糕



萬川水晶餃



胡椒餅（古月餅）

「萬中選一、川流不息」的萬川號餅舖，秉持著其先祖創業時「真情擁有衆生緣，天長地久萬川情」的初衷，萬川號餅舖至今已經傳到第四代陳冠州、陳柏亦兄弟之手，「誠實」、「信用」、「實在」是 152 年來始終如一經營態度，細水流長是他們的經營方針。曾經有多家知名連鎖超商詢問陳氏兄弟，是否願意合作販售店內品項，但兩人依舊不願違背品牌成立之本心，仍堅持使用當天的新鮮材料，限量手工製作產品。即使知道手工製作的程序更加複雜，做出的量也不多，但萬川號餅舖在快速變遷的現代社會中，仍舊保有舊時風骨，日復一日、按部就班地製做糕餅，透過純手工保留食材的原味，製作多樣道地的古早味，勾起許多人的懷舊記憶，繼往開來，散發濃厚的人情味。



掃描影片連結

地址：台南市民權路一段 205 號

電話：06-2223234

FB 搜尋：萬川號餅舖



NO.05

克林台包

在臺南府前路跟南門路的交叉路口，四溢而出的麵點香氣、熱氣騰騰包子蒸氣，吸引了無數民衆爭相購買。它是「克林台包」。

由第一代經營者劉錫堃先生所創辦的「克林食品店」，最初是以販賣白吐司起家，當時的吐司屬於高級營養食品，價格驚人，所以是用預定配送的方式購買，像現在寄送牛奶的方式一樣，與此同時，劉老先生不僅自己進修西點麵包手藝，爲了做出更好吃的土司及蛋糕，還特別請來日本的麵包師傅指導，透過不斷地研發改良技術，創造出更受臺灣人歡迎的口味，以販售自家烘焙的西點麵包，還有兼賣食品雜貨爲主的克林，也在第一代的努力下漸具規模。

而後因爲美軍協防臺灣進駐臺南的關係，克林也開始跟美軍做生意，負責引近美國的進口食品，規模日益擴大後，也開始引進日本、歐美的進口食品，搖身一變，成了當時全臺南最大的進口食品商。

一家店要營運七十年，可不是那麼容易，在政局不定、國際局勢、需求快速轉變的時代下，克林的營業模式也會不斷調整營運方向；在民國六十、七十年代，當時的劉宗安先生，開辦了臺南第一家由麵包食品轉型的迷你生鮮



膨餅禮盒：經典馬卡龍 8 入禮盒



傳統節慶訂製：玉兔壽桃



傳統節慶訂製：四月桃



超市，此壯舉吸引了全臺各地西點糕餅罐頭公會的業者前來觀摩，除了迷你超市以外，劉宗安先生特地將店內的八寶肉包取名「克林台包」，自詡自家產品為二十一世紀府城最具臺灣味的伴手禮；到了八十年代，進出口全面開放，生鮮超市林立四起，使得克林的進出口生意不再具有優勢，劉宗安先生有感於日式麵包的式微和量販店的崛起，因而重新

調整營運策略，將店裡傳承已久的八寶肉包做為主力商品，搭配饅頭、椪餅，搖身一變成了現在熱門的中式麵點店，椪餅甚至成為了臺南市政府明定的名產。

克林第三代劉音岑認為：八寶肉包的餡很好吃是必然，能夠在眾多包子之中脫穎而出的地方，是堅持用手



包子禮盒：給我肉 & 愛地球（素）



糕餅系列：千層芋泥酥 & 杏仁桃酥禮盒 & 金幣鳳梨酥

工製作麵皮，掌握住不同條件下的外皮口感，使克林的八寶肉包耐凍、耐蒸，一口咬下包子，柔軟又有韌性的包子皮吃起來「ㄟ x ㄣ ㄣ 嘴」不黏牙，搭配飽滿豐富，料多湯汁的內餡，讓人一口接著一口，深深陷於其中，無法自拔。

經歷了七十年的時光，看著克林從食品行變成進出口商，在變成超市，最後是現在的包子店，第三代劉音岑有感而發：「我長期都在臺北求學，甚至工作都在臺北，雖然小時候在這裡長大，可是實際上我真正的成長都是在北部，所以回來接手克林時，總會認為自己是用一個「異鄉人」的視角，看待「克林台包」這間店；直到有次獨自騎車閒晃時，發現許多記憶中的老店早已不復存在，而克林台包，一間陪伴臺南人走過這 70 年的歲月的

老店，讓我覺得它是一個很美好的存在，所以我希望每個臺南人回來的時候，看到我們還佇立在這裡，能感覺到自己的故鄉還在，記憶中的味道還在，這是我對克林台包的期待。」

劉音岑認為：持續性是必然的，現在時代進步的太快，如何透過中式麵點讓別人了解臺南文化，基本上就是要以臺南文化做為「根」，將傳統與創新結合，讓商品與時俱進，能夠讓新世代的消費者去明白跟了解臺南文化。克林台包不再只是單純的食品店，而是成為臺南在地「承先啓後」的角色，透過八寶肉包、椪餅、饅頭，訴說著臺南在地的大小故事。



地址：台南市中西區府前路一段 218 號
電話：06-2222257
官網：<https://www.klintainan.com/>
掃描影片連結

NO.06

順利餅舖



順利餅舖位在人潮熱鬧的安平路上，知名的文章牛肉湯隔壁。營業三十年的時間，承載了無數人的青春年華，包含順利餅舖創辦人之一的黃碧蓮，她將自身的熱情、時間投注在傳統的老餅舖上，度過了悠悠的半甲子的時光。

漫長的歲月並沒有消磨黃碧蓮發揚傳統中式糕餅的決心，黃碧蓮表示：「觀察傳統漢餅的市場，要在這條路持續走下去，需要更專精的技術跟態度之外，因為一般大眾對於傳統漢餅的認知，總是高油、高甜，雖然傳統糕餅很受中老年人歡迎，但是對於年輕人來說不太具有吸引力。」為了要與年輕人



有一個對接，順利餅舖將傳統的大餅做小，把綠豆椪中的滷肉做的不油、不甜，用更加貼近年輕人的喜好下去改良、研發，打破一般人的認知與迷思，並從中開拓出全新的市場領域。

勇敢的嘗試與突破也讓順利餅舖屢屢獲獎，譬如：榮獲府城糕餅類小組競賽第一名的「牛舌餅」；屢次榮獲經濟部臺灣餅創新獎，將火龍果榨汁、加上滿滿芒果乾後，再包入經典台灣麻糬的「火龍很芒」；獲得全國嫁妝餅比賽冠軍，用白鳳豆細火慢磨成綿密鬆軟的內餡，再將烤熟的鹹蛋黃磨成細粉，配上



清香、爽口的酸甜金棗，形成絕妙口感的「雪月金沙」；還有透過芋頭融合雞肉絲，看似衝突的組合卻意外合拍，順利進軍總統府的「香芋大吉」。一等一的研發實力，讓順利餅舖能持續走在口味的尖端上，透過扎實的美味，打造出品牌的好口碑。

即使隨著時代日新月異，但早期傳統店舖的「古意」，仍舊流淌在順利餅舖的血液裡。受忠厚老實性格所趨，順利餅舖在製作及販售傳統糕餅時，都一貫採用天然的頂級食材，不放防腐劑、不添加香料色素，傳統的手工烘焙手法，製作出溫馨新鮮的口感，用經濟部優良食品作業規範的認證，讓消費者吃得安心。



順利餅舖透過品牌「再造」，將中式糕餅注入全新的內涵底蘊，把自身產品與宗教文化融合，譬如將媽祖、關公、月老、孔明等傳統人物設計成 Q 版的樣式，吸引大眾更加認識台灣的民俗文化，也透過體驗課程的方式，招攬好奇的民眾，除了可以邀請到小朋友參與活動，從中認識傳統糕餅以外，也能進一步向家長們傳達糕餅的故事以及臺灣的傳統文化。黃碧蓮也毫不藏私地將產品的祕方，通通都交給所有的學員，期待透過無私的奉獻，漢餅能夠繼往開來、承先啓後，抱持著這份使命感，順利餅舖在延續漢餅文化的路上，秉著故事不變，傳統不變的核心，一步一步慢慢地前進著。



地址：台南市安南區長和路二段 196 號 1 樓
電話：06-3552284
官網：<https://www.3552284.com.tw/>

掃描影片連結

NO.07

狸小路



初雪蛋糕系列

社群媒體的日益發達，掀起了網紅、網美分享生活的熱潮，無論是咖啡廳，亦或是伴手禮，資訊隨著網路平台擴散，讓大家更容易發現美好的事物，而「狸小路」也趁著這股熱潮脫穎而出。走進狸小路手作烘焙專賣店（裕學路旗艦店），第一眼便被其浮誇的裝潢吸引，在目光被童話故事的擺設奪走之前，店裡陳列的點心很快地就成為眾所矚目的焦點，別緻的風格搭配迷人的甜點，吸引一票年輕男女趨之若鶩、前來朝聖。

「狸小路」是「艾塔菲食品」旗下的公司之一，有去過日本遊玩過的人應該都知道，「狸小路」是位於日本北海道札幌市的商店街，而狸小路手作烘焙專賣店的創辦人黃智龍特愛日本文化，

所以才將其沿用過來作為品牌名稱。除了狸小路以外，艾塔菲食品旗下還有：小花、小鱷、小 Mon 等兄弟姐妹，這些都是小路家族品牌的一員，另外還有「皇上不上朝」系列，各家都有不同的特色。即使這些品牌的風格取向不同，但全都是以「分享」為出發點，堅持不添加多餘的糖份與油脂，主張從選料到製程都使用全天然的食材，用單純的原料，搭配簡單的層次組合，襯托出蛋糕細膩度；原料則嚴選日本麵粉、法國 AOP 或紐西蘭的進口奶油、在地的新鮮水果，以及澳洲嚴選的夏威夷豆，期待用簡單的甜點卸下大眾的心防，在紛亂的社會中，找到一隅喘息的空間，感受舒服自在的生活方式。





MOGU KABI 豆塔系列

在 2013 年，狸小路靠著招牌「豹紋可可千層」異軍突起，千層的外觀以可可粉妝點成豹紋圖案，在香嫩蛋皮之間，夾著不膩口的鮮奶油內餡，接著擠上濃郁誘人的巧克力風味醬，一推出立刻受到客人的青睞，生意一炮而紅，也陸續推出旗下特色家族品牌：「狸小路」大多以裸蛋糕為主，主打的千層蛋糕多達 10 幾種口味，新鮮的香蕉切片配上滑順鮮奶油的香蕉可可；用簡單的原料，組合成綿密細緻的貓咬乳酪；輕盈細緻的蛋糕體，以原味、焦糖、可可三種不同口味，擄獲眾人芳心的



千層系列：豹紋可可千層



蛋糕系列：香蕉可可

初雪系列，這些都是狸小路店內的人氣商品之一。「皇上不上朝」以專門製作中式糕餅為主：金黃菠蘿外衣包裹著香醇綿密的內餡的蛋黃酥；入口即化的絲濃流沙，創造細緻不膩口的流心餅，讓皇上荒廢朝政的罪魁禍首，正是這些可口美味的糕餅。還有以原味曲奇、巧克力曲奇、蝸牛酥餅乾系列，俘獲一眾饕客味蕾的「小鱷先生」。最後則是剛推出不久，以水果塔為主的 MoguKabi 豆塔系列。憑著獨特的美感，多元的品牌都各有其形象鮮明的識別造型，甚至還將小路家族品牌的一系列吉祥物製作成抱枕、玩偶等周邊商品，相信未來狸小路一定能帶來更多的驚喜，以及更多令人讚嘆的滋味。

創立品牌至今，才短短九年的時間，狸小路在中南部就坐擁九家門市據點，可見這股狸小路的竄起並非曇花一現，要說狸小路帶給顧客的事物，除了店內高人氣的可口甜點外，我想被塞滿的手機相簿，應該也是一遊狸小路之後的豐收吧！



掃描影片連結

地址：台南市東區裕學路 12 號

電話：06-2430890

官網：<https://www.tanukikoji.com.tw/>



精心嚴謹的工藝手法，極致綿密的布丁入口，扎實的口感在唇齒之間綻放，彈滑在舌尖的經典美味，讓人欲罷不能。這是臺南最有知名度的「紅磚布丁」，也是極具府城象徵的伴手禮之一。

紅磚布丁是如何從中嶄露頭角呢？紅磚布丁創辦人郭峰成表示：布丁曾經是美軍協防臺灣時做的點心之一，假如把布丁作為單純的甜品販售，將會侷限住未來的發展性，若要以布丁作為主力商品進行開發，便是將自家產品以「伴手禮」的方向做經營規劃，結合臺南在地的人文特色，讓消費者能夠認同紅磚布丁的訴求，並提高在地人的共鳴。

確認了產品定位，紅磚布丁也意識到現今消費者對於甜食的感受，考慮到大多數人對於點心「又愛又恨」的，深怕不忌口而導致體重、熱量超標，因此在宣傳自家產品時，紅磚布丁就主打「低糖」、「低油」作為產品特色；與其他家業者相比，紅磚布丁的甜度只有市售布丁的八分甜而已，使用異麥芽寡糖取代砂糖，作為甜份的來源，在食用的過程中不會有多餘的負擔，甚至糖尿病患者也可以適當地享用布丁；郭峰成認為：布丁不應該只是滿足口腹之慾的甜食而已，要讓消費者安心一直是產品的訴求之一，透過嚴格把關的原料、物料、手工藝，讓消費者感受到紅磚布丁的用心，並逐漸信任「紅磚布丁」這個品牌，即使原料成本高出砂糖 5~10 倍，那也是值得投入的成本。因為這份執著，紅磚布丁一直是臺南十大伴手禮的常勝軍，還擁有「布丁界愛馬仕」的不凡稱號。

最初以網路販售切入市場的紅磚布丁，也開始在古色古香的安平，與熱鬧喧嘩的臺南市區設立實體門市，甚至在中北部地區都有舉辦過品牌的快閃活動。從網路通路走到實體店面，甚至舉辦快閃，其實都是增加自家產品曝光的機會。郭峰成最後也提到：網路起家的紅磚布丁，目前也有在規劃增加實體門市，期待在不遠的未來，能夠在各地品嘗到深具臺南風情的紅磚布丁，在全臺灣都能聞到乳香四溢的迷人味道。



掃描影片連結

地址：台南市安平區安平路 602-1 號
電話：06-2238028
官網：<https://www.redbrick-pudding.com.tw/>

NO.09

吻鑽糖



「吻鑽糖」座落於國華街上的正興商圈，原先從事製作飯店餐廳甜點的陳老闆，在看到同行紛紛自立門戶，開始獨自接单製作喜宴甜點時，也萌生起創業的想法，至今已經度過了十二年的時光。

十二年的時光也並非順風順水，陳老闆表示：喜宴甜點真的不是想像中的那麼美好。在創業初期，由於沒有品牌，且甜點界競爭十分激烈，所以在營運初期，都是以價格戰與他人競爭，直到慢慢做出口碑之後，才開始逐漸發展出更多元的品項。

「吻鑽糖」發展至今，也具有相當規模，吻鑽糖卻在下午五點就打烊，足見生意十分興隆；原因來自陳老闆對自家產品的要求，堅持以純手工、新鮮、現做的流程製作產品，因此製作工程較為耗時、複雜，所以都是限量供應，儘管如此，還是有消費者願意千里迢迢地到現場購買，可見「吻鑽糖」的美味與不凡價值。與一般的甜點店不同，吻鑽糖只專門販售「半熟乳酪塔」這項商品，半熟乳酪塔除了是市面上少有的強檔甜點，主打「一種產品，三種吃法」讓無數消費者前來朝聖，它的特別之處，在於不同的保存方式，會呈現截然



不同的口感：乳酪塔在冷凍享用時，會像雪糕一般的緊實；放到冷藏品嘗，則會像慕斯一樣綿密鬆軟；加熱後的乳酪塔，則會有爆漿流心的感覺。吻鑽糖的乳酪塔中，「玫瑰花瓣檸檬塔」也別具特色，取名非常特殊，稱作：「檸檬想想」，陳老闆自豪的說：會取這個名字，是因為檸檬塔的酸跟香，總會讓品嘗過的客人不斷去回想這個味道，就像回憶起甜蜜的戀愛滋味。



陳老闆認為：堅持以進口的麵粉，以及法國 AOP 發酵的奶油來製作產品，唯有高規格的品質控管，才能創造優良的產品。陳老闆的堅持，讓吻鑽糖從業以來，得到了許多同行前輩的支持，也滿足了不遠千里而來購買的客人。專門販售「半熟乳酪塔」的吻鑽糖，靠著點心市場的獨特差異化，在百家爭鳴的點心市場中，站穩了一席之地。

穩定發展的吻鑽糖在未來兩年也有擴店的打算，目前的通路除了實體店面之外也有設置官網，只需要購買一盒乳酪塔（330 元）就可以提供宅配的服務，方便的同時，也造福更多的消費者。



地址：台南市中西區國華街 3 段 48 號
電話：06-2220202
官網：www.cheesesugar.com.tw

掃描影片連結

NO.10
一家烘焙



杯子蛋糕



我喜歡四處溜搭。凡是到達了的地方，都屬於美好回憶。初秋的陽光格外澄澈，來到台南市東門路「一家蛋糕烘焙坊」，櫥窗內的杯子蛋糕小巧玲瓏而又晶瑩剔透，好想吃上一口。進門拜訪了店主人張家圖老闆，據朋友透露，斯文帥氣的張總也是烘焙檢定的監評，監評老師開的店肯定與眾不同。張家圖老闆表示；「一家烘焙」，早期開在成功大學旁邊，其中又以校園族群為多，除了佔有地利之便外，其銅板價而產品個頭又大經濟且實惠，深受學生族群的歡迎。

張總說：服務業秉持待客之道一回生，二回熟，三回變成老朋友。開店以來，一直站在顧客立場思考，致力於經營顧客之間的關係互動，希望能瞭解並滿足其需求，重視他們的每個消費過程體驗，讓客戶感受到本店誠懇與真誠，去傾聽客戶的心聲，聽著聽著聽出了獨特的經營之道。要知道和客人聊天互動等於市場調查，能夠為經營業者提供顧客在產品上和精神上需要的差異，準確地把握“顧客需要什麼”



的基礎上，可以逐步增加自家的競爭優勢，並利用這一優勢，擴大產品利基，提升市場份額，在競爭中不斷積累企業的實力與經驗，把產品做到極致，成長為在市場上具有較大影響力的品牌。

某天一個老客戶說道；你們一家的產品好大一個，吃一個就飽了，可不可以下次小小的不必切開，在喜慶宴會上一口吃剛剛好，一口一小個，每一次可品嚐許多口味的點心。此時突然茅塞頓開了，於是小巧、精緻、多元化的方向變成了「一家蛋糕」的經營走向、一路走下來，越走越順利順心，也走出了獨特差異化經營。



三十多年老招牌～杏仁脆片

張總說；甜品真的是一種超級好的心情調節劑，能給人類的大腦神經傳遞幸福的感受。品嚐美味的甜品時，口腔中慢慢散發清甜，有時候一份貼切的甜點，便可以轉換心情，不止帶給人們味蕾的極大滿足，也會讓人的內心充滿歡樂愉快的心情。例如：「一家烘焙」創銷 30 多年招牌伴手禮點～「杏仁脆片」，大有來頭，從研發時便求新求變，務必與眾不同方能出色，張老闆依自訂「金色絕」獨創手法製作，每一片「杏仁脆片」務必要求到「外不能焦、內不可白、極薄極平、絕色金黃」的境界，才合乎販售水準，品質風味絕佳，一推出即創佳評，享有「成大名產」之美譽，因為用心深獲台南市政府，台南市衛生局指定團膳點心廠商。

張總說：「一家烘焙」創業至今已逾 30 多年，我們致力於專業生日派對、開幕茶會、婚禮餐會、畢業餐會、耶誕派對、會議便當、精緻餐盒、婚宴滿月、尾牙辦桌、謝師宴、慶功宴…等等大大小小的宴會點心。點心在各種大小宴會上扮演著畫龍點睛的效果，無論您是企業或家庭大型、小型的活動，點心都是必不可少的。

「一家烘焙」為了在競爭的烘焙業與宴會點心界脫穎而出，務必將客戶交代的任務盡善盡美，為客戶的活動帶來難忘體驗，每個活動都費盡巧思、發揮創意，找出量身打造的靈感。

在我們深入探討一些時尚和獨特的外燴餐飲理念之前，考慮飲食需求。選擇適合的點心食物。搭配適合客戶的活動，這一點很重要。確保客戶的預算不會超過合理預算。「一家烘焙」至今宴會點心已深耕 30 餘年的經驗，您可放心的交給我們，絕對給您一個難忘的回憶。



地址：臺南市東區東門路二段 94 號
電話：06-2367476
官網：<https://www.e-jai.com/>

掃描影片連結

NO.11

甘本堂



招牌人氣商品：元寶蛋糕



紅豆莓果銅鑼燒



Q 版杯子蛋糕

甘本堂 (Gan Ben Tang) 創立於 1921 年，第一代陳清吉先生於日治時期，在現址忠義國小對面牧場販售牛奶，第二代陳本長先生，也就是甘本堂創辦人，與日本師傅田甘秀一在台南打石街（今民生路一段）開設日式和菓子店，以兩人的名字取其一，命名為「甘本堂」。之後日本戰敗，甘本堂由陳本長先生獨力撐起，民國六十四年由第三代，次子陳茂雄先生繼承，將甘本堂轉型為西點麵包店，民國九十五年再傳第四代陳奕彰與媳婦謝依倫女士繼續經營，至今已有八十八年歷史。陳奕彰先生亦曾到日本學習製作和菓子技術，接承父業之前曾任職於台北多家五星級飯店，可說是匯集台日今昔的各項手藝於一身，接手甘本堂以來，除了致力維持傳統口味外，也不斷的開發新產品，例如盆栽蛋糕轟動一時，聲名大噪，都是非常受到大家歡迎的美食伴手禮。為讓老店走出新風貌，重新裝潢店面、設計包裝，使甘本堂在台南的西點麵包店別具一格。目前經營的項目有蛋糕、喜餅、麵包、餐盒等等。大量訂購另有折扣，宅配全省配送服務。



地址：台南市中西區民生路一 35 號

電話：06-2233632

FB 搜尋：甘本堂蛋糕烘焙坊

掃描影片連結

NO.12

五味赤崁堂



台灣之光——赤崁糖 最甜蜜豐富的天然維他命 台南中區「赤崁樓」是馳名中外的名勝古蹟。 赤崁樓前的「赤崁堂」是名聞遐邇的美味名店！

堂主吳易隆 老闆表示，傳承台南四百年飲食文化的赤崁糖，該如何的脫穎而出，走出自己的一片天空，讓「赤崁堂」的故事能透過自己的努力得以傳承。謙虛的吳總說：自己的祖先來自福建泉州，從小兄長就比較聰明，爺爺就把最小的自己帶在身旁，爺爺寄予厚望，除時時耳提面命外，經常帶著關懷與期待的眼神看著我，希望我將來能繼承蔗糖這門獨家技術。

傳統食品文化可說是人們內心歸屬感的根源，它傳達原生家庭、家族工藝共同認知的價值，如何才能以宏觀視

角進而繼往開來的發揚光大，於是開始省思蔗糖業的過去、現在與未來，掌握其傳統工藝的關鍵點，讓甘蔗原糖能夠煥發光彩，攀登時代新的高峰。

亞洲地區唯一的「赤崁堂原糖博物館」於 2015 年 8 月 8 日，在台南名勝古蹟赤崁樓前正式開幕，現場陳列包括四百年歷史的大型花崗石「蔗車」與早期各種裝糖的「大型糖甕」和「小型糖罐」等器具。最特別的是，館內規畫六種品種的甘蔗小樣栽培示範區，讓民衆在鬧市中也可以看到真正的田間甘蔗。

吳總談到，很多國人總喜歡捨近求遠的從日本沖繩，購買一堆「高貴」黑糖產品回來，結果其主要原料卻來自台灣。其實台灣產的糖，蔗農不種、台糖不收，價格低廉，換個形式在日本登場，變成炙手可熱的沖繩黑糖。在台灣文獻中發現，台南古地名為赤崁，西元 1624 年荷蘭據台時期，台南府城就廣植甘蔗，以古法提煉「原糖」出口；因此蔗糖在當時便稱為「赤崁糖」。

為了復刻這失傳的古老原糖技藝，吳易隆堅持採用「自然農法」種植甘蔗，整個作業程序則以「生產履歷」監控管制，在台南水庫「水源保護區」上游的「梯田」中，每年用 120 多種「全植物營養」，輪種 3 種台灣品種甘蔗。一年一收，甘蔗成熟後，榨汁直煉；遵循 400 年傳統古法，堅持用「龍眼木」煨「6 重 / 孔明鼎」灶火，以純手工，經 9 小時低溫熬製，自然結粒而成 100% 台灣原糖 - 赤崁糖。赤崁糖 -100% 天然原味，而且保存了 61 項營養素。採用最新『柵欄技術』，純手工方式熬製繁瑣又粗重的過程，不用防腐劑便能長期保存，是頂級原糖，更是國寶級赤崁糖。」



砍蔗位於水庫生態保護區，於山中梯田，堅持自然農法，輪種有機甘蔗。



以 [龍眼木] 煨 -12 重 [孔明鼎] 灶火 - 經 18 小時連煉製而成



吳易隆說：“品質就是企業的生命”，高品質才是產品立足的基石，是企業發展的靈魂和競爭核心，是企業生存和長遠發展的根本。因為要求品質安全，不惜花費數十萬送 SGS 檢測 642 項無毒安檢。目前在全台 20 家「國際機場免稅店 Duty Free」與「五星級 福華飯店」中皆有「赤崁糖」販售服務。

此外「赤崁堂」獲選「台灣十大奇特山產」，並連續榮獲 3 年台南「府城十大伴手禮」。2021 年 11 月「赤崁糖『三粒槌餅』秣稈禮盒」榮獲台灣省商業會、台灣糕餅公會聯合會「台灣百大糕餅伴手禮」雙重肯定、同年「rhalife 赤崁糖」更榮獲財團法人服務業發展協會「台灣服務創新獎 - 老店再生獎」。2022 年赤崁糖、槌餅這兩項產品再獲「台南米其林摘星」肯定。吳老闆說：獲獎是鼓勵也是肯定，更希望能藉此立下企業永續經營的標竿，持續為分享台南在地好滋味「赤崁糖」而努力，更以永不畏懼的韌性，未來將努力做到最好，呈現台南之光「赤崁堂」的真善美。



地址：台南市中西區永福路 2 段 188 號 1 樓

電話：06-2230209

官網：<https://rhalife.123ss.cc/>

掃描影片連結



NO.13

益士林

拜拜用品

每一個年代都有自己的味道，「益士林」的味道深入人心。超過 60 年老字號傳統糕點，訴說著一個光陰故事。

黃胤盛老闆表示：「益士林」是父親黃禎逸於民國 46 年創立的。重視品質和老店傳承。父親黃禎逸手藝高超，還擅長製作祀宴祭典用的供品，以麵粉捏塑的各種神佛人物、動物、水族造型，各種捏麵水族（俗稱看桌），作為敬供觀賞與食用，並以此獨家手藝打出益士林口碑，甚至宴席的點心都包辦製作，而成為南部少數專精於看桌捏製的師傅。當時「益士林」在父親的努力下，在市場佔有一席之地。



拜拜用品

黃胤盛老闆從小便跟隨父親學習烘焙製餅，退伍後直接承接「益士林餅舖」，因應時代的變遷，人員與技術管控不易，也考量到市場區隔等因素，於是將經營品項全面縮減，全心專注製作傳統糕餅。黃總表示：我們可以用品嘗糕餅來感受傳統祭祀文化，除了年節祭祀少不了它之外，糕餅更是供桌上的重要成員，傳遞著人們向上蒼的心意與祈

願，所以大部分的糕點上面充滿著「吉祥味」圖案且多半採用如意、吉祥、迎福、招財等題材，除了具有裝飾功能，更期盼得到上天的祝福的庇祐。

目前「益士林餅舖」以傳統漢餅，尤其祭祀糕點為主力。除一般散客外，鄰近地區的宮廟更是益士林長期主要客戶，「益士林」數十年如一日，成了陪伴台南人成長的記憶，現在更是人們茶餘飯後的點心。期許將來開發更多元創新口味，且因應健康養生概念逐漸被注重，低油、低糖的用料「益士林」更成為受人喜歡的地方伴手禮。

黃老闆說：糕餅不只是一塊點心，它更是想念的家鄉味，背後其實隱藏了許多「幸福密碼」，從一塊小小的糕餅，就可以瞭解到台南的發展，一路走來的美好記憶身在其中。「益士林」餅店的演進過程，見證了當地文化發展的變遷，同時也是台南市發展的縮影，更是許多出外旅人無法忘懷的滋味，牽繫著許多遊子思鄉的情緒，許多來台南旅遊、洽公的民衆，會帶著這份「益士林」的祝福與傳統味道，分享到世界各地。



掃描影片連結

地址：台南市新興路 127 號

電話：06-2612863

FB 搜尋：益士林麵包廠

NO.14

尤記安平養生堂



走在榕樹盤據的安平樹屋旁，建築物與樹木共生的環境擁有難得一見的外觀及神秘氣息，尤記安平養生堂也位在其中，草木向榮的景貌為這間店增添了不少氣息。尤記安平養生堂是尤安平、孫梅香夫婦兩人的心血結晶，丈夫尤安平是土生土長的安平人，「地名」即「姓名」的取名方式，不僅拉近「人」與「土地」的距離，聞者也不禁啞然失笑。

尤記安平養生堂創辦人孫梅香因為本身喜歡吃甜食，為了讓家人吃得健康，特別報名學習烘焙，並很快做出心

得與成就感，孩子們和親友品嚐後都讚不絕口。由於本身住家位於安平老街周邊，隔壁有英商德記洋行、朱玖瑩故居與安平樹屋等熱門旅遊景點，對面則是國小與公園，住在旅遊熱區的夫妻二人，看著門前越來越多遊客經過，便竄起創業開店的念頭。平時的點心都是自個兒做、自個兒吃的。他們看著食安事件層出不窮，消費者無辜受害，因此在創業初期便設立一個大原則：做出自己也敢吃的產品，希望藉由良心創業，讓更多人能吃得美味又健康，也能透過美食認識自己的故鄉安平。

由丈夫尤安平負責打理生意、妻子孫梅香進行產品的研發與把關，兩人很快就靠著優秀的產品創造驚人的業績，也順利在 2012 年獲頒臺南百家好店，2013 年榮獲臺南百年金讚好店。店內陳列的諸多產品，都是孫梅香特地去拜師學藝，精進自身技術後，萃取精要之後積累而來的，以店內的招牌牛軋糖為例：孫梅香在拜師的過程中，參考七個老師的牛軋糖作法，將七個師傅的技術、精華匯於其中，融會貫通之後，再以自己獨家的成份搭配，做出有別於傳統口味，不甜不膩，廣受遊客歡迎的人氣牛軋糖。孫梅香自信地說：「一般的牛軋糖在夏天容易變形、化掉，但養生堂的牛軋糖特色就是像積木一樣，四四方方的，即使天氣炎熱，也會一直保持完整的外觀而不變形。」

除了牛軋糖的外型講究，孫梅香也十分注重原物料的選擇，使用高品質的百分之百海藻替代糖，搭配美國加州 Carmel 頂級杏仁果、臺灣盛產的烏龍茶，以及甜蜜清爽無負擔的蔓越莓，多元口味的選擇加上不黏牙的獨特口感，無怪乎尤記安平養生堂能自豪地表示自家的牛軋糖是「人間無同品，千古唯此味」；牛軋糖以外，



牛軋糖的包裝禮盒



杏仁果牛軋糖 & 烏龍茶牛軋糖



牛軋糖 & 鳳梨酥

鳳梨酥也是養生堂的代表產品之一，選用台農 17 號的金鑽鳳梨、法國總統牌無鹽奶油，並親自下去熬煮，滿滿都是纖維的鳳梨內餡是養生堂的祝福，象徵著興旺利來，期盼顧客吃了都能有好彩頭。專業技巧加上創意嘗試，結合與在地的農特產，養生堂的諸多產品是孫梅芳費盡千辛萬苦習得的心血，獲得各方讚賞的她，卻從不居功，只淡淡地表示一切都是上天的安排，自己只是很幸運而已。

尤記安平養生堂以吃的開心和健康作為經營理念，透過不同口味，創造不同的感動，孫梅香認為：養生堂的存在

是因為客戶的愛護而存在。品質的口碑需要不斷努力維持，絕不可以有一絲懈怠，因此品牌必須注重誠信與正直，更勝於一切之上。這份對品牌的要求，也讓「品質安心」不再只是白紙上的文字，而是刻在磐石上的「承諾」，猶如經百餘年歲月滄桑的安平樹屋一般，堅守在地，傳承百年。



掃描影片連結

地址：台南市安平區古堡街 120-1 號

電話：06-3910375

官網：<https://www.yu-mark.com.tw/>



醫療體系背景出身的王奕凱，從 2010 年創立至今，「起士公爵」透過台灣在地農產的活用，並秉持著「純粹、土地、永續」的經營理念，曾連續四年獲選為金馬獎指定伴手禮與晚宴甜點，王奕凱表示：「純粹、土地、永續」要分成食品與人這兩個結構面來看，「純粹」是指起士公爵使用、製作的原料，都堅持使用無添加的產品；「土地」是期待客人能夠品嚐到四季更迭產出的美麗果實，並從中感受到農夫的用心，了解這片土地的許多故事；「永續」則是希望追求飲食健康的同時，也應該致力於愛護所居住的環境，降低對地球的傷害。在環保意識抬頭的現在相比，起士公爵早在 2013 年就有了先見之明，取得碳足跡認證的標章，起士公爵想要推動的不只是人跟人的相處、人跟顧客之間，更重視永續發展、健康生活的理念。



【起士公爵】低糖魔芋綠豆椪禮盒

在 85°C 剛開始的年代，台南並沒有太多的甜點店，當時的他覺得地球咖啡的蛋糕非常多樣化，所以在研習、家計負擔大的情況下，萌生出創業做蛋糕的念頭。如何在眾多品牌裡面脫穎而出是一大難題，王奕凱在品牌定位上不選擇隨波逐流做「網美蛋糕」，而是看上了起士蛋糕的簡約風格、樸素的方式呈現品牌的經營風格；在產品的研發方面，王奕凱認為：「只要在食物選擇上『挑剔』一點，很多病人其實可以不用走到治療階段。」因此王奕凱掀起了起士蛋糕界的革命，用精密的研究，觀察吃蛋糕後的血糖、肝臟、脂肪變化，並審視蛋糕對腸道的影響，終於在歷經 727 次的失敗後，成功製作出不添加奶油、鮮奶油、麵粉的乳酪蛋糕，即使蛋糕只添加微量糖分，用科學的視角，幫蛋糕「減肥」，大家才能夠吃得更健康。



起士公爵——6吋純粹原味乳酪蛋糕



起士公爵——天使親吻輕乳酪蛋糕

從健康甜點跨足到日常飲食，延伸出全新的概念品牌「未來飲食研究所」，與地方小農攜手合作，以小農的當令農產品變化蛋糕口味，例如台南新化的地瓜、雲坑搖滾農場的美人柑、大湖的草莓等。

未來飲食研究的研發理念，設計出一系列產品改善了顧客的飲食體驗，以純粹原味乳酪蛋糕為例，以奶油、鮮奶油、麵粉不添加為主軸，期待可以減少 15% 的用量，再減少大約 35% 的熱量，減少身材變型的焦慮，還能吃到最美味；而另外一個產品：低醣魔芋綠豆椪，使用了低醣的綠豆餡外，更添加了紅石榴萃取物，幫助分解、鈍化醣類與油類，並加入含有



起士公爵——鳳梨金磚費雪



起士公爵——黃金萬兩草莓紅鑽費雪禮盒

大量膳食纖維的日本魔芋，減少了油糖攝取過量的問題；金磚費雪則使用了滿滿的新鮮鳳梨餡與蔓越莓餡，用蔓越莓搭配鳳梨帶出來的酸度，提升整個費雪的風味，並以減少 35% 的用量與 20% 的熱量為設計主軸，讓所有想吃美味甜點或烘焙品的顧客，都可以放鬆地去享用他的下午茶時光。

現在起士公爵的銷售據點遍及全臺，以實體店面來說，在台北、台中、台南永康、高雄等，都可以購買到起士公爵的產品，透過起士公爵的網站、Line、或者臉書等官方帳號，隨即下訂單，享用兼具美味與健康的起士蛋糕，朝向健康的生活大幅邁進。



起士公爵
掃描影片連結



未來飲食研究所
掃描影片連結

起士公爵總公司：台南市永康區中山南路 436 巷 11 號

起士公爵客服電話：06-3035063

官網：<https://shop.cheeseduke.com.tw/>

NO.17

柏林烘焙



全球蔬食人口急速增長，也為食品市場帶來龐大的素食商機，台灣在這波國際蔬食潮流中也是不缺席的，台灣還被 CNN 列入全球十大最受歡迎的素食城市，從烘焙、傳統台菜、街頭小吃、異國美食都有素食的呈現，讓遊客都深感「在台灣吃素真是方便又幸福！」

以「柏林烘焙坊」命名，是期許在經營上、在產品上、服務上都能在業界引導潮流。以創新研發創造品牌話題，用優質產品開始與顧客真誠對話；其中不少產品都創下不錯的銷售佳績；坊間的「胡椒餅」是台灣知名的點心，炭火現烤，餡滿多汁、外皮脆香，非常好吃。然而許多吃素的族群不能享用此暢銷的美味，只因為「胡椒餅」是葷食的原由。沒想到在「柏林烘焙坊」，竟然可以買到專為素食朋友量身打造的素食「胡椒餅」。一經推出引起話題造成熱烈搶購熱潮。

陳廠長表示說：素食是國際飲食的趨勢，各地出現了越來越多的素食主義者，出於道德層面、宗教的信仰，有些為了健康而吃素。不同宗教或國家，對於吃素的定義與原因都不盡相同。

「柏林烘焙坊」創立於西元 1990 年，以傳遞健康美食生活為經營理念；提供各式歐式麵包、台式鹹甜麵包、吐司、生日蛋糕訂製、彌月蛋糕、西點糕餅、餐盒搭配、酒會餐點…等深受大眾歡迎。

因應國際潮流，為迎接與日俱增的素食商機，經營上必須跳脫一般的食材。

「柏林烘焙坊」於 2013 年起，各分店全面轉型為素食烘焙，陳廠長說：有鑑於素食為烘焙市場帶來龐大的商機，因應這一股全球共同追求愛護地球的概念與身體健康的趨勢浪潮。我們必須更加嚴選優質的原物料，讓素食群眾真的能夠感覺到食物的美好。目前「柏林烘焙坊」產品分三大類；蛋奶素、奶素（無蛋）、全素（無蛋無奶），隨著越來越多消費者不再只是因為宗教原因而選擇素食，所以許多外地的朋友，為了嘗鮮專程驅車前來台南「柏林烘焙坊」選購，而宅配的訂單更供不應求，許多消費者紛紛表示：終於有專為素食量身打造的烘焙店家了，「柏林烘焙坊」以滿滿誠意，提供給大家能安心享用美味的高品質素食饗宴。



素食胡椒餅



掃描影片連結

總店地址：台南市東區中華東路二段 33 號
崇德店地址：台南市東區崇德路 649 號
總店電話：06-2692828
崇德店電話：06-2607835
官方網站：<https://www.berlinbakery2000.com/>

NO.18
達哥企業



11 月下旬我們拜訪了花生達人 楊文達老闆的花生總部 - 元鎧包裝公司，楊總開門見山地說：元鎧包裝 - 提供您最完善的紙品包裝。阿爸ㄟ土豆 - 呈獻記憶中傳承的好滋味。

從事紙包裝 20 餘年的楊老闆達哥說：和客戶朋友互動交流，建立雙方信

任與支持，如何才能拉近彼此距離，此時送禮成爲一項課題。過去遇到年節，經常不知該送什麼給客戶。

幾經思索，最能代表台灣情懷，兒時的記憶，亦或是日常生活中懷念的滋味。一個難得的假日午後，突然想起以前父親和三五好友閒話家常時的小零



產品說明：※ 嚴選臺灣在地花生配上精心調味，完美呈現花生最經典口感。
※ 居家必備的經典零食、不論是配茶、配酒、入菜、老少皆合宜。每一口都能感覺到樸實的幸福，吃過皆「額樂」喇口的好滋味，絕對讓您吮指回味。

嘴 - 花生在鄰居長輩小聚會中經常扮演是打開話夾子的好幫手，於是啓動開始研發，動手炒起花生，一定要找回並還原記憶中美好的滋味。

目前市場上衝刺的許多大陸製的零食點心，身爲美食王國的台灣，怎麼可以讓外來品專美於前，楊總說：我們的花生榮獲台灣百大伴手禮殊榮，不只是台南之光，更是台灣之光。台灣節慶送禮已經成爲生活的一部分，起初秉持好東西與好朋友分享的初衷，原本以爲花生難登大雅之堂，在幾次的年節把自己做的花生贈送給客戶和好友，互動之間，客戶反饋：達哥 - 您上次的花生還有嗎？哪裡買的？我可不可以向您購買幾瓶？於是有了以父爲名所經營花生的事業—「阿爸ㄟ土豆」這品牌。

達哥說：我們專業的研發理念，

讓您覺得高貴又不失典雅，送禮不光只是大方，包裝的視覺效果更營造了濃郁的花生臺灣情懷的伴手禮元素，目前產品除了臺北松菸文創園區，新東陽各大據點，全家便利超商與全家電商等等通路，皆有上架供應，然而因爲純手工製作生產，經常供不應求，足以證明我們「阿爸ㄟ土豆」的花生不只是花生，花生的消費者更受老中青族群所喜愛，目前「阿爸ㄟ土豆」系列有香蔥、蔥辣、麻辣口味，更有爲素食朋友量身打造的日本海鹽口味，同時也成功融入年輕族群的市場。



地址：台南市永康區自強路 188 巷 46 弄 24 號

電話：06-2318666

FB 搜尋：達哥好物 go

掃描影片連結

NO.19

新橋蛋糕



金沙酥

暖陽高照的府城台南，位於和緯路與公園路交叉口處，創業至今三十年，老字號蛋糕店新橋蛋糕。新橋蛋糕在台南市區有三間實體店面，新橋食品在產品上的多樣化，無論是麵包、客製化造型蛋糕、彌月蛋糕、月餅、甜點等，都難不倒新橋商品的研發與推廣。

知名新橋食品公司的莊崑輝老闆，自創立於 1922 年到現今 2023 年，依然堅持在產品目標追求上秉持著新鮮、健康、美味為訴求，莊老闆深知在烘焙行業經營企業是非常競爭，再加上現今

台灣新生代烘焙業者有如長江後浪推前浪蜂擁而來，新產品也推陳出新，新橋蛋糕要如何在產品下更多用心，才能讓消費者持續支持。尤其現今消費族群要求追求美味和要求健康的雙重選擇，莊老闆特別開發了新產品高纖維餅乾、高纖燕麥脆片。新產品主要訴求就是健康取向低糖少負擔的原則。

在這高油脂、高油炸以及食品安全來源不明確的社會當中，要維持腸道健康，新橋所推出高膳食產品能夠促進腸胃蠕動，相當適合老中青三代消費者



顧客，食在品質、吃得安心。莊老闆在新橋食品本身是自詡研發者與經營者，當然在時代的推演下，也是一位創新者，同時肩負著傳承在地健康食品文化的任務。

除了高纖維餅乾、高纖燕麥脆片產品外，另一產品金沙酥也應運而生了，金沙酥是用鹹鴨蛋黃跟豆沙下去研磨下去製造，就是把它調到完美的比例，讓吃下去口感入口即化。金沙酥的新產品不僅在市場上炙手可熱，還曾榮獲灣百大伴手禮獎與臺灣餅創新伴手禮獎，可說是獨占鰲頭、榮上加榮。若是有機會到台南的觀光顧客，不彷在旅途中專程前往新橋蛋糕嚐嚐，絕對讓你品嚐回憶好滋味。



掃描影片連結

地址：台南市北區公園路 760 號

電話：06-2824383

官網：<http://www.qddddq.com.tw/>

NO.20

熱富伴手禮



安平老街有台灣第一街的稱號，周圍有各種各樣的老店，熱富伴手禮工作坊可以看到許多蝦餅林立到店門口，赤紅和亮黃色閃耀的外包裝相當吸睛，讓不少旅客停下腳步，裹足不前。熱富早期創立於1979年至今已44年，第一代的老闆以捕魚為業，並非目前的伴手禮專賣店，但因著上一代老闆基礎對海產妥善的應用，所以才造就今日的蝦子融入商品結合的運用。

早期熱富是以經營麵包烘焙開始，慢慢逐漸有伴手禮的置入，熱富第二代老闆陳福元研發了許多膾炙人口的伴手禮商品，並且也得獎無數，舉凡我們所知悉的老婆餅、牛軋糖、牛舌餅，其中古堡劍獅酥餅曾得過獎項。熱富伴手禮結合傳統與現代化的變化，光牛舌餅獨家口味就有十種，口感有甜有鹹又奶香味十足的點心，不僅讓來品嘗顧客深感驚奇，同時也成為獨樹一格商品之一。

熱富第三代陳奕文老闆為了推陳出新更多不一樣的商品，甚至遠赴韓國去考察，在韓國街道上，看到許多販賣韓國米餅，於是回台後引進機器，並用非油炸健康導向方式製成，吃起來口感清爽，完全無負擔，並且陳老闆堅持使用新鮮「火燒蝦」製





蝦餅

成，蝦眼去除處理後，攪拌成漿狀，手工揉搓成型，然後蒸烤、冷藏、風乾，切成片狀，無香料、無油量、無防腐劑，並且也研發衆多新奇口味，例如原味、胡椒、海苔、辣味以及新發行墨西哥口味蝦餅，讓不少遠赴台南旅遊的顧客愛不釋手，同時也能看到現場演示非油炸蝦餅，顧客也能吃得安心。有如此遠近馳名的伴手禮美食，因著熱富始終堅持 只給你健康不給你負擔，只給你幸福不給你油膩，這也就是安平老街能夠獨樹一幟，能夠成為安平最火紅的超人氣伴手禮。熱富多樣化的伴手禮，除了專賣蝦餅外，奶油小酥餅也是堅持不含防腐劑，就連台南知名名產椪餅也注入新活力，研發四種口味白糖、黑糖、梅子龍眼、蜂蜜枸杞，讓北中南的饕客，只要路過安平，絕對不會錯過此店。

熱富伴手禮不僅品質及商品多樣化且要求無防腐、無油炸健康飲食，衆多部落客網紅與新聞媒體也慕名而來，使熱富伴手禮及西點烘培商品更加分了不少。



牛舌餅

目前想要購買熱富相關商品，都有全台宅配到府服務，並且達到一定數量任選各項商品，都可享免運的優惠，當然熱富也在台南開啓延平與古堡分店，若是從北部旅遊至台南觀光的朋友，也可以到台南其他家分店，皆享有相同的服務品質，有興趣的朋友們來台南旅遊之餘，別忘了來熱富店裡挑選伴手禮成為旅遊中的回憶好味道唷。



掃描影片連結

地址：台南市安平區安平路 133 號

電話：06-2243729

FB 搜尋：熱富安平伴手禮

NO.21

舊來發



舊來發餅舖創立時期（西元 1875 年期間）至今已有 148 年的歷史，11 月中來到台南自強街是舊時位於古名水尾街的府城北上的官道，與對面古蹟「開基天后宮」相對，充滿濃郁的人文風土情懷。

珠圓玉潤、幸福感爆棚的第五代店東何玟儀表示，「舊來發餅舖」堅持五代、傳承一百五十年來代代遵古相傳，深受各界肯定與愛顧，更榮登《台灣評論 TAIWAN REVIEW》是外交部發行的雙月刊的報導於 culture 專題中的 unchanging tastes 專欄，意喻非凡同

時更更象徵「舊來發餅舖」歷久彌新、永恆不變的美味。

「舊來發餅舖」專營各種用於祝壽、敬神祈福、節慶祭祀、婚慶禮俗、幼兒滿月等等的傳統糕點，值得一提的是台南地方特產「桮餅」又稱「月內餅」、「香餅」，純手工精緻的「桮餅」，超過百年歷史，這個遵循古法製成的古早味糕點，原本是神明壽誕的祭祀供品。在清領時期，糖是屬於奢侈品，有錢人才能吃得起用糖做成的餅。桮餅為什麼又叫做「月內餅」呢？在以前物質比較匱乏的年代，「桮餅」算得上是滋



微縮模型：拜天公禮品擺設



柴酥餅

補聖品，婦女坐月子時不能隨便亂吃，麻油椪餅煎蛋是上選，當年做法是在煎鍋裡加入麻油及薑片，用小火慢慢煎，待香味溢出後拿雞蛋來打入其中，最後將鍋內薑片和蛋取出，用湯匙在其上打個小洞，放入椪餅即可食用，這一味是台南人獨有的滋補聖品，因為麻油和黑糖都屬於溫補的食品，有助於婦女產後保健，因此「椪餅」又有「月子餅」的俗稱。此外「椪餅」餅身烘烤時因內部熱氣膨脹而自然成形飽滿圓凸狀，在送禮時也意喻著祝福「早生貴子」之意。

何玟儀表示：椪餅的製作過程看似簡單，卻考驗著老師傅的多年累積的經驗值，目前「舊來發餅舖」依然使用沒有溫度計顯示且歲月感十足的老烤箱，早期必須靠手臂伸進爐中試溫度，燙傷與疤痕成就了「椪餅」的完美火候，「椪餅」製作必須使用不同筋性的麵粉採特殊比例調和後，加入水、植物油揉成麵團，內餡的黑糖則添入些許麥芽糖提升香氣，過程中相當繁瑣，無論揉麵團的力度與勁道，或包入內餡捏和的緊實度，烤箱溫度拿捏等，一切環環相扣，馬虎不得。

何玟儀表示：「椪餅」外觀要膨脹得均勻、不破裂，其中黑糖內餡更要均於分布不能只黏在香餅底部，在堅持不添加發粉的條件下，靠的全是老師傅



的真功夫，接著再將捏好的麵團送進烤箱前，還有個最重要的步驟，在麵團中央蓋上「舊來發」的紅印章『品質保證』更是對自家產品承擔與負責的表現！

因面對市面上眾多的競爭者，想要與眾不同，最快的方式就是將產品策略轉向客戶需求，為迎合時下消費者需求提供以顧客為尊的服務，傳統的糕餅在製作過程依照客人部分需求而改變，例如放上應景的圖案，或是將客人的名字，英文名稱或專屬肖像等等，以迎合消費者多元化的需求，進而提升顧客的滿意度。但是「椪餅」製作過程可不簡單，所以無論是預訂「椪餅」或是客製化專款糕點，都必須再耐心等待上 1 個月以上才能到手！這就是純手工糕點的獨特魅力，值得您細細品嚐。



地址：台南市北區自強街 15 號 1 樓
電話：06-2258663
官網：<http://twg1f.com/>

掃描影片連結

NO.22

永合香



把細碎的日子，編織成明媚，歲月便有了光澤，台南行見證了「文化」、「傳承」、「堅持」與「創新」四大元素，所謂「薪旺萬代家業隆，火留子孫沐春風」；又說「江山代有人才出，各領風騷數百年」，新人的輩出相繼承，才有發揚光大得以永續。

在盧理事長的帶領來到位在台南市中西區保安路與西門路二段的「永合香餅舖」，簡單的店面，沒有太多的裝飾，店內陳設各式各樣用透明夾鏈袋所包裝的傳統零嘴，還有剛出爐的發糰、傳統紅龜粿，糕點等，都散發著濃鬱又傳統糕點的古早味。

第四代相當清新秀麗、思路頗具清晰的侯老闆表示：「永合香餅舖」在地經營 70 年，已經是第四代了，店內的介紹文寫著「希望在我們的用心堅持下，台南小西腳的「永合香餅舖」，能成為台南市恆久的回憶」。

侯老闆說：「永合香餅舖」創立於民國 79 年，因應國內各式量販店興起，帶來競爭壓力與衝擊，當機立斷停止麵包、西點的生產，加上考慮附近廟宇多，除了商機外，思考到「文化」、「傳承」、「堅持」與「創新」並且能將傳統美食文化得以永續發展，幾經思索後，就全心轉型投入傳統中式糕餅

與祭祀糕點的製作，更因為轉變經營方向，以專營承制神明祭祀專門的糕點爲主的餅鋪，主要販賣傳統祭祀供品外，各式傳統的紅龜、紅圓、粿類爲主力糕點，並堅持遵循古法制作工序，四季更迭中依舊散發舊年代的好味道，例如：面龜依然使用老面製作添加奶油，以傳統獨特的口味贏得饕客的支持與喜愛；紅龜粿則堅持不添加任何替代澱粉，融合了長、圓兩種不同糯米，因此口感特別香軟 Q 彈，讓廟裡神誕祭祀與喜慶場合中充滿畫龍點睛的喜氣，也逐漸站穩市場。

當時第二代「郭鐘森」先生，還獨家研發出雕刻羊、豬模具，製作台南老店少有的「五獸」糖塔。因應產品區隔與獨特性才讓「永合香餅鋪」在時代變遷的洪流中歷久不衰，更讓「永合香餅鋪」成了台南府城的獨樹一幟的祈福祭祖的專賣店。

許多傳統糕點文化，逐漸在時代變遷中逐漸凋零，主要是缺乏年輕人的個性、氣質、語言風格所以不被接受，造成品牌或產品老化的主要原因。在過去傳統品牌是企業所擁有的，顧客是消



費者，而現今要認知的事情是品牌是企業和顧客所共有的，未能融入顧客的品牌，是很容易因漠視時代感而被淘汰。

永合香餅鋪深知「傳承與創新」的重要，才能得以延續傳承。於是就把年輕人喜歡視覺豐富色彩的元素，融入在傳統的發糕、壽桃裡。口味方面需創新多樣，突破生日一定要吃蛋糕的刻板印象，換個新吃法，甚至讓傳統產品展新貌以便於分享，進而取代千篇一律的蛋糕，創造出與眾不同的中式生日氣氛。此外石榴造型的糕點，除了應景外，石榴的籽非常多，象徵著多子多福的意思；又透過走入校園，在各大專院校分享各項傳統糕點；更宣揚著各項祭祀中所代表故事、文化內在與底蘊，讓年輕人更能接受，這傳統食品製作過程的豐富性、趣味性；透過品牌年輕化的目的，不只是因為品牌使用者趨向年輕化或者讓品牌生活化，而是要使成熟品牌能在創新後實現變革和復興。



地址：台南市西門路二段 1 號

電話：06-2235341

FB 搜尋：永合香餅鋪

掃描影片連結

NO.23

力康天然食品屋



素食文化源遠流長，因為植物性飲食具有得天獨厚的優勢。遠古人們以素食為主，商周人就已經有初一十五素食的傳統。而因信仰關係，影響素食文化中很重要的一部分，未來養生素食將會成為人類飲食主流。

陳永清老闆表示：店裡的點心和飲料都是由我親自研發製作出來的，看到大家的肯定的笑容，是我們研發製作健康美味食品的動力來源。

陳永清老闆表示：近年來，大部分素食者選擇食素主要是出於身體健康方面的原因，其次是

基於環保和動物保護因素，或是出於宗教信仰的原因。日常生活中素食正在漸漸地成為主流，甚至慢慢地代替肉類，這是不可逆轉時勢所趨，或許不久的將來能看到台灣甚至全世界的餐桌上是素多過肉的，素食在全球迅速發展，逐漸成為一種新潮的、環保的、健康的生活方式，也是全球化的時尚標誌，如今，素食隊伍愈加龐大，更朝年輕化的趨勢發展。



以前消費者對於所謂的養生的觀念模糊不清，大眾對於化學添加劑不瞭解，更不知長期食用過多的化學添加物對人體的傷害性極大，陳老闆表示：自己和家人便是身受其害，過去長期食用的結果就是腸胃本來就不好，狀況一直無法改善，再加上工作忙碌不懂得保養，後來情況惡化到十二指腸潰瘍，瘦得只剩四十幾公斤。後來，因緣際會的加入一貫道後認識一位在有機店工作的道親，認識健康素食，愛上素食養生，開啓善之循環，毅然投入天然健康養生的天地。自從接觸生機飲食的神奇與好處，開始全心全力投入素食研發和創新之路。

「力康天然食品屋」創立於 2001 年營業以來，經營上秉持著良心品質、價格實惠因而深受顧客信賴。因此受到養生愛好者口耳相傳。陳總說：店家與客人之間存在著一種無窮的力量叫做口碑，我們以好東西跟好朋友分享的理念，在消費者分享流傳後形成口碑，所以我們在顧客身上所做的一切就好比是一顆種子，好種子可以得到好收成，也讓我們在開業 30 多年來依然能新客源持續增加。

「力康天然食品屋」店內產品豐富多元，品項多達 500 多樣的天然食品用品雜貨之外，有別於一般有機店，



甜燒餅

草仔粿

店內許多產品都是陳總夫婦綜合了生機飲食概念加上傳統點心精心研製出來的。每日下午四點以後是店務最繁忙的時刻，只見客人進進出出不停歇，只爲了搶購店內近三十道以上天然食材、養生烹煮的熟食和點心。標榜著天然、少油、少鹽、少糖、無人工味素，青菜也只用水燙再拌上橄欖油 / 葡萄籽油，料理過程不油炸而以蒸煮代替。爲喜愛養生素食的消費者提供了安全、安心、又健康的佳餚。此外健康飲品方面陳總也精心熬煮的海燕窩、發芽豆漿、十穀奶、杏仁奶..等，香醇又濃郁，健康零負擔。

爲了能夠滿足消費者嚐鮮慾望，讓喜歡天然養生的健康族群也能體驗到多元豐富的美味，老闆娘閒暇之餘，經常潛心研發閱讀涉獵生機飲食相關的國際資訊，因應現今繁忙的社會，「力康天然食品屋」甚至於會依客人的需求分析並分享食物的食療特性，許多顧客的皮膚問題、宿便問題、月事的毛病也都能透過飲食都在日常調理中逐漸改善，讓消費者從這些分享體驗中，更能體會膳食比起藥補的優越性。



掃描影片連結

地址：台南市安南區頂安街 42 號

電話：06-3566346

官網：<http://natural-licon.com>



NO.24

愛荳屋



小巧溫馨的「愛荳屋洋菓子工場」，是創辦人張媽媽從臺南市衛生局退休後，在親朋好友強力推薦下成立的。最一開始，原本只是幫女兒煮豆芽漿的張媽媽，因為做出來的豆芽漿在親友之間讚不絕口，顧客群非常多，遂開始製作養生美味的糕點與點心供大家享用。營業至今，愛荳屋的商品深得婆婆媽媽們的喜愛，在口耳相傳的好口碑之下，愛荳屋洋菓子工場的美味早已深植人心。

張媽媽研發的夏威夷豆塔是愛荳屋的人氣看板之一。豆塔源自於法國，是早期法國社會風行的甜點，除了「手作」的魅力之外，在蛋、奶油、麵粉製

成的塔皮，還加入富含對身體有益的堅果、夏威夷豆等，透過低溫烘烤，將堅果內的油脂逼出，再與塔皮相互融合，創造香酥滑嫩、齒頰留香的美妙口感，也讓當時的貴族在舉辦宴會時，都會用它來向遠道而來的賓客，表達主人最誠摯的敬意。而包裝設計也是伴手禮重要的環節之一，由於純天然的手工豆塔沒有任何食品添加劑、防腐劑等，因此在保存方面自然是要更加用心。愛荳屋的包裝是選用較高成本的日本進口真空包材製作，可以將產品的食用期延長保存至少三個月以上，搭配置入脫氧劑與乾燥劑，增加食品的賞味期限。張媽媽透過豆塔向消費者表達她的用心與關懷，正如早期法國落落大方的禮數一般，在



佳節時分，用優質的包材與嚴選的物料，將情分的重量送到對方的心坎裡。

「張媽媽的用心、愛荳屋的好物，深得消費者的關心。」秉持著對烘焙的熱誠，這句看似俗套的口號，是張媽媽在食安方面的基本防線。張媽媽擁有衛生專業的背景，所以愛荳屋針對食品健康方面把關地相當嚴格。不惜花費大把成本，也要堅持使用最優質的原物料、國內外的頂級食材，如：純淨無污染的紐西蘭安佳進口奶油、澳洲進口的夏威夷豆、荷蘭的進口起司，與美國進口大麥纖維、蔓越莓、雲林大蒜、屏東櫻花蝦等等。張媽媽表示：會特別使用進口



的堅果原因在於—進口堅果本身具有一種香甜的味道，吃起來有牛奶的濃醇香味，因此製作過程靠著純天然的食材，不需要再添加其他調味料就能創造新穎美味的口感了。張媽媽深知現代人對味蕾十分挑剔，且針對健康方面也十分重視，所以在愛荳屋的官方網站上看到品牌打著高纖、少油、少鹽、少糖、低熱量、無香精、無添加物與無反式脂肪酸的標語，這些都是愛荳屋在製作產品時的基本要求，藉由健康的「宣言」，讓消費者感到安心。

目前愛荳屋的商品除了在官網與實體店可以選購之外，在各大百貨商場也都能看見它的身影。頂級的物料、嚴格的製程、衛生的保證，深受「團購媽媽」的喜好，同時也是讓大廠牌「新東陽」可以放心與愛荳屋長期合作的原因之一，消費者的佳評如潮，因此愛荳屋的商品絕對值得推薦給您。



地址：台南市東區崇德二街 99 號 1 樓
電話：06-2690737
官網：<https://www.lovebeanhouse.com.tw/>
掃描影片連結

NO.25

友賓食品



友賓食品陳董說：「每一顆糖果，宛若是一顆顆魔法球，不是因為它有五顏六色，或是晶瑩剔透的外表，也不只是因為它的甜蜜，而是它擁有著童年的味道。只因曾嚐過糖果的美味，惦記著它的回憶，才會深深地被吸引，更因知道它有多麼美好，才會無法忘懷。」

陳清富老闆表示：「兒時物質缺乏的年代，生長在澎湖，偶然的機會親戚長輩來家裡走親帶來一份特殊的禮物，方形的鐵盒罐包裝糖果，讓我無法忘懷，所有儲藏其中的甜蜜在唇舌霎那間綻放，繚繞口中，令人回味無窮」。

友賓食品位於台南安南區和順工業區，是東南亞地區最大的糖果進出口公司，陳董事長表示：「年輕時從澎湖到台南當學徒，想學習一技之長，想找回兒時的甜蜜的回憶，就一頭栽進糖果的世界。幾年後，起心動念，想擁有自己的事業。回想創業初期，一路筆路藍縷也不夠形容當時的拮据，但為完成自己的夢想，必須日以繼夜、廢寢忘食地向前走，真的是異常辛勞。後來克服了萬難在民國 69 年創立了友賓食品，但一開始沒太多的資金，邊走邊做，一有資金便投資在設備上，只得一步一腳印穩紮穩打堅持下去。」



新年糖



煎餅系列：瓦煎燒

如果一個人若是沒有苦難的經歷，就不容易對他人感恩。一個人若是沒有幸福的感受，就不容易對事物抱有感恩的心情。但回頭看看，必須發自內心的感恩，一個人能走多遠，看他與誰同行。一個企業能有多成功，除了自身的努力外，也需要靠機緣與貴人的指點與相伴，創業永遠不可能單打獨鬥的。而我的創業更是依託了無數的支持和支撐，當腳步放慢回頭看時，已不經意間欠下了太多的感恩。在這裡，向所有支持過我的親朋好友們說聲「感謝」！向與我並肩作戰過的員工同事們說一聲「感謝」！向曾經共事的人，不管是愉快的還是不愉快的夥伴們說一聲「感謝」！

陳清富老闆說：年輕人含著棒棒糖，邊走邊吃邊耍帥，棒棒糖的滋味暗藏著人們內心深處美麗的童年味道。「友賓食品」為兩大超商獨家客制生產的棒棒糖，深受年輕族群喜愛。其它機能性糖果可潤喉，又可讓口腔芳香淨化的糖果，更深受市場好評，此外的部分常態性的傳統糖果。除了暢銷了 40 多年外，同時喚醒大眾兒時回憶的甜蜜靈魂。

「友賓食品」經營上期望製作出高品質又美味的食品理念：《從零到卓越的甜蜜與策略》，讓客人可以安心的享用。目前「友賓食品」在糖果部分研發出上百種糖果，同時為了讓消費者有更多元化的選擇：推出甜而不膩的鳳梨酥、各種獨特口味的水果餅和日式瓦片煎餅，都深受流通市場的青睞。陳董事長不只要求產品日新月異，在品質上更加要求，對原料和產品均嚴格把關。

因此對於產品製作過程格外用心，在生產車間作業區要求達到環境衛生整潔；在食品衛生管理上，必須符合 HACCP、ISO22000 及 HALAL 的各項標準認證，已達到衛生管理國家標準。同時對於食品標示及每批原料、成品之管控追蹤均極為嚴格；更遠到國外吸取領先的技術。近年來，更致力拓展國際通路，邁向多元化的國際市場。



盒裝鳳梨酥系列：四角型盒裝小鳳梨酥



掃描影片連結

地址：台南市和順工業區開安三街 35 號

電話：06-3565957 / 06-3555968

官網：<http://www.ybfood.com.tw/>



NO.26

千家軒

千家軒，創立於民國五十二年的老字號品牌，從原先的台南新營區遷址到台南永康區後，在地六十年的時光承載了台南地方的大小回憶。

之所以取作「千家軒」，是出自於第一代創辦人「一家作品，千家跟隨」的宏願，早在六十年前，千家軒就有了連鎖經營的概念，抱持著讓自家產品享譽全臺灣的目標，千家軒在南台灣都有其重要據點，不論是高雄的苓雅區，還是嘉義的水上鄉，都能夠嘗到千家軒的好味道，甚至一度進軍新北的三重，將事業足跡擴展至北



鳳梨酥口味：愛文芒果乾

台灣，經營有聲有色的千家軒，讓創辦人的願望不只是空口說白話的白日夢，而是逐夢踏實的雄心壯志。

在地經營超過一甲子的老店，是如何面對後勢崛起的新興甜點店，並在競爭激烈的烘焙界脫穎而出呢？千家軒第二代黃老闆表示：千家軒能夠走出自己的獨特差異化，靠得正是「不斷創新」，快七十歲的「老人」，唯有透過不斷改良、研發新產品，保有創新思維，才能在群芳競豔的烘焙界中站穩腳步，讓更多的消費者接受、享用千家軒的產品；在第二代黃老闆剛接手時，她便積極參與各種不同的比賽，目的是去了解自家產品是否符合時代主流市場的趨勢，以及是否擁有一定的競爭力，在她鏗而不

捨地投入下，千家軒也在 2011 年榮獲了台南市政府主辦的「第一屆鳳梨酥大賽－創意組」的冠軍。

黃瓊嬋老闆自豪的說：能在競賽的創意組中突圍，拿到冠軍的殊榮，是因為千家軒的鳳梨酥使用了玉井的芒果乾，玉井的芒果享譽盛名，將玉井的芒果乾融合原味的鳳梨餡之中，不僅不會產生衝突，反而創造出 1+1 > 2 的美味；此外，鳳梨酥的外皮是用進口的奶油以及健康的亞麻籽下去製作，透過進口物料與在地食材融合，相互衝撞之下，迸發出新穎的美好滋味，甚至在包裝盒上都能看到設計者的巧思，可見經營者對於細節的重視與用心。



波士頓派：芋泥口味 & 水果口味



除了鳳梨酥之外，千家軒最有名的莫過於波士頓派了，甚至還是網路上面票選第一名人氣美食，而會有這項產品，是因為黃老闆發現台南有許多人，相當鍾情於享用甜點，不論是家庭聚餐或是朋友聚會，總是會有餐後甜點，而當時的熱門點心—蛋糕捲雖然暢銷，但要價不斐，所以才想要做出經濟實惠，又沒有價格壓力的點心，讓大家能夠享用；雖然波士頓派在烘焙業已經是時間相當悠久的產品，但在食材與用料上依舊十分講究，除了堅持使用日本北海道的十勝牛奶下去製作，原料中的鮮奶油也嚴選出法國進口的鮮奶油與北海道的十勝奶霜，將奶味濃厚的十勝奶霜與口味清爽的進口鮮奶油相互調配後，創造出甜而不膩的特殊風味。

經營超過一甲子的千家軒，也經歷過不少幸福的人事物。黃老闆表示：千家軒希望帶給大家的，不只是甜點而已，而是期待在與家人相聚時，透過健康、美味的點心營造出幸福的感受。

製作甜點的過程，彷彿看見了千家軒的前世今生，六十年的傳統老店，不會止步於過去的榮光，經營的過程中透過不斷地學習、摸索，堅持選用好物料、好食材，抱著這份用心，相信千家軒能夠在邁入下一個六十年的路上，持續開拓新的疆土，在烘焙的領域上繼續前進。



掃描影片連結

復國店地址：台南市永康區復國一路 466 號

鹽行店地址：台南市永康區中正七街 70 號

復國店電話：06-2311927

鹽行店電話：06-2549157

官方網站：<https://bakery-5961.business.site/>

NO.27

麥園烘焙



已經有一段很長的時間，沒有到這地方來了，趁今天有空，就來個「尋根之旅」吧。踏進在地小吃林立台南的富農街，快樂的童年時光就重現眼前，雖然店家有了明顯變動，街道更現代化了，但童年的回憶卻沒有絲毫沖淡。

融入在地、融入生活這是『麥園烘焙坊』最佳寫照，『麥園烘焙坊』是在台南熱鬧的東區已深耕 41 年老店，深獲上班族跟學生族群和媽媽們的最愛，

即便擁有一票死忠的粉絲，然而面對市場競爭店內產品依然不斷推陳出新，除了保有傳統好吃的麵包、西點、蛋糕、漢餅外，還推出一系列創新的產品，也經常能獨領風騷，在媒體網路上引起話題，在地的朋友說自己就是吃麥園的產品長大的，麥園是陪伴著許多人成長的美好回憶。

偶然的機會帶上鴛鴦餅、綠豆椪回去看望岳母，事後一直聽岳母讚不絕

口地說：「回味無窮！從沒吃過這麼好吃的漢餅。《鴛鴦餅》好吃順口又綿密完全不黏牙，內在的豆沙餡軟綿外加上 Q 彈的麻糬，吃起來口感綿滑細膩，畫龍點睛的內在是彈軟的麻糬，充滿滑潤跟嚼勁，咬下一口滿滿的幸福感都在口中爆發，延續到腦中的高潮！讓你停不下來。鴛鴦有著幸福的象徵，因為鴛鴦對愛情絕對是忠貞不二的，也是嫁娶中式大餅中忠貞愛情的比喻！」

麥園的綠豆椪更是經典一絕，口感鹹甜鹹甜的香氣十足，甜而不膩傳承了古早的好味道，是店東李老闆四十餘年獨家研製的醬汁來燉滷魯肉，讓魯肉與綠豆餡料的完美結合，成為絕配的好搭檔。加上蓬鬆酥軟有層次感的餅皮，有著像雪花般綿密。

李宜璋老闆表示：傳統漢餅是『麥園烘焙坊』的強項，台南地區中式喜餅，老一輩人稱為大餅，每件中式喜餅中都有特別的寄意，為新人傳遞幸福的訊息，更蘊藏著滿滿的祝福。『麥園烘焙坊』店裏的每一位老師傅都有 3~40 年以上絕佳好手藝，也創造出多種口味可供選擇，更堅持純手工製餅的原則。光看漢餅切開的瞬間，扎實內在的餡料，可說是一份「皮薄餡厚」的震撼感。光以漢餅就能窺探出『麥園烘焙坊』對漢式糕點文化的重視，滿載著醉人的幸福感，並持續傳承與推廣漢餅台灣獨特的文化精神，每一口，都能觸動消費者的芳心。所以漢餅不僅是訂婚禮盒的首選，也是年節贈送親友的最佳伴手禮。





此外，麥園為迎接年輕世代的「西式喜餅禮盒」，時尚風十足，有八種不同種類的純手手工餅乾，口感細膩精緻，口味豐富多元，以獨立精心設計的小包裝，方便攜帶又衛生，有一體成形的完美感。

只能說麥園的中西式喜餅，都是處處用心，能讓一對對的新人把這份幸福甜蜜的喜悅，分享給親朋好友。

無論是早包、晚包，只要是『麥園烘焙坊』的麵包通通被打包。在筆者拜訪的一個小時間，我更看到絡繹不絕的客戶。麥老闆說：「早期創業時，從早上四、五點就開始忙著，當初以早班出爐的麵包，提供給上學上班需求的群眾，建立了為群眾服務的心，也奠定客戶信賴的良好基礎，贏得了極佳的口碑。所以現在不論早上、下午兩段出爐時刻，人潮都擠得水泄不通。」

麥園產品價格上更是貼心，更經濟實惠，在麥園的麵包坊裡，您會感受到麵包店的細心，麵包款式相當的多元化，中西式各項糕點用心去滿足客戶的需求，41 年如一日的老店，秉持著當天現做現賣的經營理念。更採用進口高級天然奶油與食材，每一個麵包更夾帶著台南在地濃濃的人情味，堅持純手工的原則，每個麵包有獨立包裝既衛生又



漢餅

乾淨，讓客戶吃得更安心，只為提供給消費者「豐富多元」「食的安心」、「美味健康」的商品，達成對客戶優質產品的不變承諾。」除此之外，伴手禮最大的特色是都可以客製化，例如像蛋黃酥、菠蘿蛋黃酥、中西式喜餅、手製餅乾、夏威夷豆塔等商品均可以依照客人喜好搭配，唯一溫馨提醒的是必須提早預訂喔。



掃描影片連結

地址：台南市東區富農街一段 143 號

電話：06-2607590

FB 搜尋：麥園烘焙坊

NO.28

好事多



台南市北區公園南路傳統市場旁「好事多餅舖」，店內平實的裝潢，陳列著各式各樣傳統的糕點，每一款糕點彷彿在述說一段段動人的故事。

「好事多餅舖」的店舖主人《柯進淵老闆》是一位國寶級的烘焙大師，以 83 歲的高齡頂著一頭烏溜溜的黑髮讓人好不羨慕。他每天依然從清早忙到深夜，只為傳承信仰中的「美食」。

「好事多餅舖」是原名「宏榮製餅舖」於民國 58 年創店至今已有 60 餘年的歷史，門市就在市場旁邊，深受

街坊鄰里喜愛。柯老闆年輕時做麻糬起家，因時代的演進與消費導向，除了基本的烘焙麵包糕點外，因應台南寺廟文化特別興盛的祭祀食品也不可缺少。

柯老闆表示：台南市是文化之都，民間信仰興盛的地區，祭祀禮儀不可不知，信眾透過祭拜能得到心靈上的寄託，並藉著祭拜禮儀以彰顯對神明的尊崇。柯老闆說：「拜拜就是我們心靈的依附，一個宗教，所拜的是心靈上的寄託，神明會保佑我們平安。」

在祭祀時應用的三牲等食品，隨

著時代的變遷，人們開始注重環保，祭祀也從葷食改變為素食，讓祭拜的食品有了新的變化。柯老闆也表示：「三牲是牲禮的一種」。在台灣傳統生活中，每當逢年過節，都會利用三牲來當作是祭拜神明的供品。因應工商業繁忙和現代人的需求，把殺生轉換成烘焙供品，這些三牲、五牲都以麵包和糕點來呈現，這也是「好事多餅舖」強項的糕點項目。

柯進淵老闆表示：拜拜許願前，記得先好好「感恩」「道謝」，以一顆虔誠的心，運勢自然也會上升，比起向神明祈福、許願，事後向神明「報告」「道謝」也是很重要的」。所以這一點應該多加注意才是。台灣民俗祭祀的糕點種類多元，值得您去品味與發掘，這些文化糕點滿載著古人的智慧，每一款在形狀以及圖案上的變化，背後蘊藏著其相對吉祥與祝福的含意。現在的供桌上已經不局限於傳統糕點，在「好事多」民衆可以選擇自己喜好的供品，雖然民衆選擇的供品都不一樣，但是酬謝神明的誠意、心意是一樣的！

在「好事多餅舖」您可以找到通往心靈的美食，因為飲食、作息是日常生活所需；人文、風土、文化能豐富人的精神；用真誠平靜的心靈，選一份三牲、五牲與神明祈禱對話，抱持著真誠的心態，才能心誠則靈，才能啟發和豐富我們的精神上的寄託。



牛舌餅 & 拜拜用品



掃描影片連結

地址：台南市北區公園南路 46 號

電話：06-2271729

FB 搜尋：好事多餅舖

NO.29 & NO.30

金大茶業 & 茶立方



「茶湯似金，大道初心」，職人一般的經營理念，是金大茶業名稱的由來，創辦人蔡順誠老闆認為：好茶，就跟黃金一樣珍貴，必須時時刻刻保持做茶的初心，才能讓消費者喝到一杯好喝的茶。

金大茶業創立於 2005 年，從立志做出好茶，到如今在業界有一席之地，金大茶業能夠獨樹一幟的主要原因，在其所秉持的「三心二意」的精神，所謂「三心」指的是：「產品創新」、「製茶匠心」、「顧客安心」；金大茶業致力於研發市場主流趨勢的產品，近年健康意識高漲，金大便順勢開發出含有大量膳食纖維的綠茶，以及具有豐富益生菌的飲品，消費者在滿足口腹之慾的

同時，也能兼顧健康，這是「產品創新」的精神；除此之外，金大茶葉不只關注「新穎」的市場潮流，也謹守著「古風」的職人態度，創辦人蔡董表示：今年金大的製茶契作面積高達 30 公頃，希望能夠從源頭管理，在每個環節都做好品質把關，抱持「製茶匠心」的精神，才敢端上消費者的餐桌，讓每位消費者都能夠喝得到好茶；最後，金大還擁有多項產品認證，包含 ISO22000、FSSC22000、HALAL 認證、產銷履歷等，更榮獲多項 ITQI 的產品獎章，功勳彪炳的成果足以證明金大對自家產品的要求與自信。



茶立方：茶葉組禮盒

上述的「三心」是指金大的「經營理念」，而「二意」則是指金大的「經營方向」，目前金大主要是以 B2B 與 B2C 的營運路線從事銷售，第一「意」B2B 是針對一般商業客戶與品牌客戶的服務，如：小吃店、飲料店、連鎖品牌、專業代工、貿易商，以及進出口相關的服務，由於現今市場在進出口方面需要特別符合歐盟的規範，而歐盟的標準相較台灣的規範會更為嚴格，所以金大近年除了通過一系列的國際檢測外，也主推這系列的服務，讓台灣茶業的品牌能夠外銷全球，深耕國際、站穩腳步。

第二「意」則是 B2C，由「茶立方」熊老闆為一般消費者提供服務，讓一般消費者都能夠隨時飲用到茶立方的產品，比方說：健康花茶、健康穀物茶、手搖飲料的水果茶，還有取名特殊的「斗杯古早味紅茶」等等，都是市面上容易取得、便於購買的日常飲料，而茶立方特別研發出的「纖暢系列」，在飲品中添加了膳食纖維，幫助消費者促進腸道蠕動、增加身體的代謝率，讓產品有精美包裝外，也能具備豐富、健康的機能性，讓您送禮自用兩相宜；此外，茶立方也會把自家產品送到比利時去做風味評鑑，風味評鑑主要是由 200 多名專業風味專家去做口味上的盲測，經過盲測後，在感官評鑑中的總分達到 70% 以上的產品將被授予風味絕佳獎章，而茶立方靠著黑豆牛蒡茶與油切綠茶，分別在 2020、2022 年先後取得二星獎、一星獎的殊榮，足見茶立方在 B2C 的領域上，獨樹一幟且領先群雄的服務。





金大茶業地址：台南市永康區正南五街 248 巷 7 號
金大茶業電話：06-2541889
金大茶業官網：<https://www.twjinda.com/>
茶立方地址：台南市永康區正南五街 248 巷 7 號
茶立方電話：06-2438188
茶立方官網：<https://www.chalifangtw.com/>

NO.31

秉醇烘焙坊



走訪位於臺南安南區的秉醇烘焙坊，耳目一新的「秉醇」之名，源自於秉醇烘焙坊創始人蔡智傑的心頭肉—秉均與睦醇，以兒女的名字出發，同時也象徵著烘焙坊的「秉」乾很香「醇」。「以愛為名」的餅乾而生，充滿父親對子女濃濃的祝福與疼愛，也傳遞到了每位消費者的口中，希望對家人的情深意切，也能充滿消費者的心。

秉醇烘焙坊創辦人蔡智傑從國中開始就在技藝班學習烘焙，高中就讀類似性質的食品加工科，並在畢業之後到麵包店當學徒，也輾轉在複合式餐廳擔任主廚，可惜遭逢金融海嘯，公司因經營不善而倒閉。從事餐飲相關產業至今，在束髮之年就



打下了厚實的烘焙基礎的蔡智傑，擁有十二、十三年的餐飲堅強經驗，因為工作難尋的大環境，促使他萌生出創業的念頭。拿著當時政府發放的消費券作為創業基金，開啓了秉醇烘焙坊的烘焙之路。

在創業初期，秉醇烘焙坊是以工作室的形式販售自家烘焙商品，為了擴展客群，也曾不惜舟車勞頓，前往公家機關、菜市場、觀光夜市或老街等地方擺攤，歷經一年多的努力，也逐漸從擺攤生活中建立起「秉醇烘焙坊」的口碑，越來越多人認識「秉醇烘焙坊」這個品牌，後來也順勢搭上

網路團購的熱潮，快速帶動起秉醇烘焙坊的網路銷售與商品名氣，在多年打拼之下，終於不需要再遊走四方，如願以償地在臺南落地生根，成立了全臺南第一家手工餅乾專賣店。

創業九年的時間，匯集了蔡智傑烘焙生涯的精華。在烘焙產業競爭激烈的臺南，秉醇烘焙坊靠著「非主流」的手工餅乾闖出一片天，以別緻的包裝盒與70種以上的口味選擇，讓消費者可以透過自由選擇的方式組合包裝盒與餅乾，依自己的喜好作搭配，滿足內心的創意慾望。身為臺南市第一家手工餅乾專賣店，秉醇烘焙坊能走出品牌的獨特差異



手工餅乾

化，主要還是歸功於深耕網路許久，消費者對品牌有一定的認識，也藉由精緻的手工小點、客製化的服務與精美的內外包裝，得到消費者的信任，直到現在，秉醇仍在產品研發上堅持每年為消費者研發新口味，期待消費者每次光顧，都能有更多的選擇滿足消費者的喜好。

秉醇烘焙坊的餅乾吃得出父親對子女的愛，這句話並非誇飾，蔡智傑在為餅乾命名時，也不忘將孩童的童言無忌融入其中，以秉醇烘焙坊的「招牌黑ㄣㄣㄣ」為例，是有次小朋友在喝牛奶時，誤把可可粉認為是奶粉，詢問父親說：為什麼這個ㄣㄣㄣ是黑色的？可愛的對話逗得蔡智傑不禁會心一笑，也



讓他靈機一動，把與小朋友之間的互動轉化成餅乾，用「黑ㄣㄣㄣ」的可愛命名，承載親子之間的可愛故事。而秉醇烘焙坊販售的品項也不只如此，舉凡「雙味抹茶」，是用小山園的抹茶去做調配的餅乾，富士山跟外型搭配濃厚的抹茶味，非常適合當作下午茶享用；還有外型可愛的檸檬桔球，內餡包覆著桔子皮，沁人的檸檬清爽，佐以微酸甜的桔子口感，點綴現磨的檸檬皮，香氣十足的點心搭配 QQ 的口感，讓人一口接一口停不下來。

除了口味的堅持，秉醇烘焙坊也嚴選食材的使用，蔡智傑表示：秉醇烘焙坊始終抱著讓大家都能開心吃餅乾的初

衷，因此製作的餅乾都會將糖和油的使用量減少，使用純淨的紐西蘭的乳源、臺南在地的豐盟麵粉，其他原物料上的選擇也不馬虎，用美國、歐洲進口的核桃、夏威夷豆、杏仁等，製造出高品質的產品。以一個老爸對親人的愛，嚴選出最好的食材，不添加防腐劑、人工香料，讓人吃的健康的同時，也能吃出幸福的滋味，這也是秉醇烘焙坊經營成功的致勝關鍵。



掃描影片連結

地址：台南市安南區安中路四段 324 號

電話：06-2453536

官網：<https://www.cookiebakery.com.tw/>

NO.32

聯盈發



林志聯老闆是一位手藝非凡的資深港點名師，因高高手藝被邀請來台灣星級茶樓駐店獻藝，後來被聘請至台南台糖長榮酒店擔任主廚，在台南落地生根、在台南成家，後來也在台南立業創立了《聯盈發》品牌。

《聯盈發》打破昂貴港式料理的刻板印象，打造出極致美味，既經濟又實惠的通路。來到永康正強街的《聯盈發港式茶餐廳》用餐既快捷又方便、餐點選擇又豐富、價格大眾化，無論平日、假日都高朋滿座，排隊是不可避免的。

《聯盈發》的餐點在開放式廚房中精心製作，所有點心是現點、現包、現煮、現蒸、現炸一氣呵成的流程，是追求一點一滴地完美新鮮呈現。讓客人看到整個過程，吃得安心與開心。上百款點心都是全數由林總全程研發與監製的，遵循正宗港點製法，十分獲得顧客的喜愛。

林總又表示：「因應外帶點餐率最高最受大眾喜歡的「脆皮叉燒包」「冰火菠蘿包」，就在我們店的對面成立專賣店。「脆皮叉燒包」裡面包著銷魂的厚實叉燒作內餡，叉燒是使用嚴選台

南在地C A S認證溫體台灣豬的梅花肉，再用溫度均火的炭火烘烤，因為烈火烘烤能鎖住肉汁，再裹上獨家蜜汁麥芽提味，蜜汁焦香鹹甜十足。突破傳統，以特調的奶昔擠在叉燒包上，再將用心研製發酵的麵糰，送進烤箱烘烤成精緻的金黃脆皮，與軟綿蜜汁叉燒的內餡，在味蕾與口感的合奏出交響樂，那種鹹甜組合滋味，大人小孩都愛不釋口，是每桌必點的菜單。

享用完「脆皮叉燒包」，可再要來一顆「冰火菠蘿包」，是另一種引爆味蕾的港式甜點美食，選用獨家搓揉秘方麵團，蓋上酥脆香濃的菠蘿皮，再以烤箱烘烤成外酥內軟的金黃菠蘿麵包，趁熱時夾入特製冰奶油，當咬上一口時，冰熱雙重交融的滋味；且鹹且甜的美味令人驚豔不已。

值得一提的事，早在五年多前聯盈發就開始布局宅配服務，宅配服務首創小籠湯包、蝦餃皇、腸粉、蝦餃、燒賣、冰火菠蘿包都能宅配到家，不必出門，就能嚐到道地的正宗的港式點心，再加上近兩年疫情，「冷鏈商機」大爆發，冷凍宅配興起一股熱潮，只要在家就可以享受《聯盈發》純手工港式美味。



冰火菠蘿油



脆皮叉燒包



掃描影片連結

地址：台南市永康區正強街 205 號

電話：06-2336358

FB 搜尋：聯盈發港式點心專門店 總店

NO.33

連得堂



所有老店，都把聲譽看得比生命更重要。這話說起來容易，做起來極難。老店的聲譽靠品質和服務來維持，而在品質的背後，需要付出外人所不知道的無數艱辛的努力。

蔡老闆表示：「連得堂煎餅」是創立於 1912 年，到如今已經飄香百年的地方好滋味煎餅，早期是由始祖創辦人的蔡老闆創立，當時專程派其弟弟遠赴日學習煎餅技術後回台才開店，至今已傳承至第四代。

「連得堂煎餅」店內有一台懷舊的煎餅機器，更列為台南文化資產，這台機器很神奇走過 60 餘年，依然不停的旋轉、跳躍出令人迷醉的煎餅。說到老牌的煎餅，「連得堂煎餅」當之無愧。一個“老”字，承載了無數人們的眷戀，沉澱著歲月流逝，輕拂著繁華的味蕾。傳承百年的「連得堂」，堅持以古董級煎餅機器純手工製作，所以每日產量有限，過程中不加一滴水，只有奶油、麵粉和入糖、雞蛋、牛奶打製成麵糊，堅持使用老方法製作出來的老味道，很受歡迎。



走進午後崇安街的巷弄內，也像是時光倒回到童年時回憶。敞開的店面瀰漫著煎餅的芬芳，已看到不少遊客都人手一袋，提著心滿意足的笑容與煎餅一起離開。傳承百年古早味手工煎餅，搶購真的不易，因為每天每人只限買兩包，賣完為止，據說有客人為了多買幾包煎餅，還費盡苦心地在車上準備多套的服裝、帽子、假髮，就玩起 COSPLAY，一再變裝，只為了多買幾包煎餅。

蔡老闆說：「百年以上的風雲變幻，而一間小小的老店能屹立不搖，自是其對顧客作出了不可替代的貢獻。很多老店，並非把賺錢放在第一位，而是賺足了口碑，然後才想到賺錢。這樣的店，已經成了顧客的心理依靠，成了顧客的一種生活習慣。

擁有傳統文化基因的商品更能激發消費者情懷。在消費意識抬頭時代背景下，以懷舊復古、傳統文化為主題的產品正成為新的消費風口，吸引著越來越多的顧客探尋老味道。「連得堂煎餅」因堅持手工，每人每日限購兩包，想吃其他口味，例如花生、芝麻、味噌及海苔煎餅的話，則需提前預訂。此外傳統的麻荖、蛋黃芝麻酥、鳳梨酥、椪餅等古早味的傳統點心，也是「連得堂餅家」受歡迎的優質選擇。



掃描影片連結

地址：台南市北區崇安街 54 號

電話：06-2258429 / 06-2286761

FB 搜尋：連得堂

NO.34

里夫蛋糕



手指泡芙

伴隨著暖和的陽光，一股烘焙誘人的香氣，順著嗅覺的雷達搜尋方向，那可是著名的{里夫蛋糕}。推開店門時的一瞬間，看到店員親切的笑容道著“歡迎光臨”，店裡明亮且柔和，十分溫馨。接著就介紹各類產品下，當然首推的是鎮店之寶“里夫手指泡芙”，美食當前，在動手挑選名產之際，忽然想起{里夫手指泡芙}有著一段感人的奮鬥故事。

創辦人大蘇師傅在 1991 年堅守著家訓，執行著 [一家人要生活在一起的家訓]，就跟著台南媳婦的姐姐從洋氣十足的台北天母，南遷到古都台南開始創業。把當時天母前衛的烘焙，南移到台南，締造了台南里夫烘焙的王國。

一次的偶遇下，大蘇師傅認識的恩師，來自於東京神戶烘焙顧問高木先

生，除了學習烘焙專業技能外，融入了日本的道德規範以及哲學:{義、勇、仁、禮、誠、名譽、忠義、克己}只有通過履行這些美德，鍛鍊出背負責任和完成責任的專業精神。就在高木大師嚴謹及適心的指導下，才有今天的大蘇師傅。

原文 Eclair(手指泡芙)，法文意思為閃電，外型是金黃色長條狀，不同於一般圓形的泡芙造型，經大蘇師傅的精心改良後的里夫手指泡芙，比歐洲的傳統，食用上更方便也不沾手，連長者與小朋友吃起來也相當滿意，又極具創意性。其口感更是讓人垂涎三尺，外皮裹上一層金黃色脆皮香酥大衣，咬下去時，那股酥脆“喀刺”的聲音會在牙齒裡引爆，隨著濃郁的香草口味的卡斯達醬內餡，就會在嘴裡融化開來，一份幸福感湧上，忍不住一個接一個，會停不下來。

除了手指泡芙外，里夫熱賣的蛋糕都使用頂級的天然食材，走現代的健康概念，堅持以純手工製作烘焙、以低油、低鹽、低糖為宗旨，但口感還是絲毫不打折扣。里夫熱賣的蛋糕中以 [黑森林蛋糕] 挑選美國俄勒岡州特產大顆飽滿的黑櫻桃，如紅寶石般閃耀在配濃郁的比利時巧克力上，搭配著鬆軟彈牙的蛋糕體，清甜而不膩、香軟順口，難怪銷售量屢創新高。



美式紐約乳酪



比利時古典巧克力蛋糕



掃描影片連結

國安店地址：台南市安南區國安街 208 號
湖美店地址：台南市北區和緯路五段 56 號
國安店電話：06-3585778
湖美店電話：06-2803997
FB 搜尋：里夫手指泡芙 & 烘焙

NO.35

恩澤食品



風和日麗的午後來到台南市安平區安億路上，眼前的建築漂亮又有格調啊！被門前橫幅寫著「免費奉茶、試吃餅乾」給深深吸引，心想世風日下，天底下那有這麼好事？！秉持著好奇的心態索性的進店拜訪店主人，以便問個究竟。年輕帥氣的小石總表示：目前主打媽媽鬆煎餅系列，酥脆口感，一開蓋就蓋不起來，營養美味又健康的蛋香濃郁，香酥可口，非常適合全家人的小點心。

恩澤食品於 1990 年創立至今，公司目前主力商品有媽媽雞蛋鬆煎、伯爵紅茶鬆煎餅、自然素材麵食類、安心味覺糕點類以及原味復刻系列商品，自上市以來，廣受消費大眾肯定，主要的原因是堅持在選擇有機的雞蛋是關鍵之一，每天要生產的鬆煎餅，清晨雞蛋才會從有機養雞場送達，力求新鮮美味、健康營養這才是細節所在。

美麗又高貴小石夫人表示：「做食品最重要的是良心，所以產品要考慮顧客的食安問題，就像給自己孩子和阿嬤吃一樣，要吃得安心。這是個良心的問題，做產品，賣產品（尤其是食品），做的是一顆心，賣的是良心。我們真誠用心，今年還榮獲台灣百大伴手禮與台灣百大糕餅伴手禮，雙重殊榮。

每當假日來臨，以台南小吃美食著稱的安平商圈，是旅客路過補充心靈能量的朝拜聖地。於是有了這家「媽媽鬆煎餅假日體驗店」，這個活動主要是推廣媽媽鬆煎餅的新吃法，將鬆煎餅搭配奶油、果醬、蔓越莓、葡萄乾等，在家庭聚會上又讓鬆餅變身成亮麗的五星級點心。因此媽媽鬆煎餅體驗店，其本意不是營利而是推廣，不會有令人不自在的推銷。所以來到安億路，別忘了走進來歇歇腳，小石店主除了提供舒適的休息空間外，大可放鬆的點份媽媽鬆煎餅，再來杯喝杯咖啡或茶飲，簡直是完美。放鬆一下順便體驗台南人的真誠和熱情，不必擔心喔，真的是完成免費，周末假日不妨帶小朋友來這走走。



媽媽紅玉紅茶鬆煎餅



掃描影片連結

地址：台南市永康區四維街 58 巷 1 號

電話：06-2035858

FB 搜尋：恩澤食品 / 媽媽雞蛋鬆煎餅



NO.36

金葡萄蛋黃酥

蛋黃酥

「金葡萄蛋黃酥」成立於1949年，原先店名叫太平號冰果室，後來經營改為以販售麵包、西點及點心為主，直到70年代由父親黃郁仁先生接手開始轉型金葡萄麵包，其後又專注研發製作蛋黃酥，其中烏豆沙蛋黃酥、綠豆椪肉脯蛋黃酥、棗泥蛋黃酥、烏豆沙麻糬蛋黃酥更是讓顧客為之嚮往。據當地友人透漏「金葡萄」平日人潮不斷，逢年過節更是供不應求，喜歡吃蛋黃酥的朋友，提醒您必須提早預訂。

黃志明老闆說：決定走獨特差異化的經營目標後，捨棄眾多品項專注於蛋黃酥，口味上必須不斷的突破創新與研發，目前「金葡萄蛋黃酥」永康復國店還推出兩款假日限定版的口味，分別是紅豆鐵觀音、鳳梨蛋黃酥等等，只有在每個禮拜五、六日周末才供應，其中鳳梨蛋黃酥則用採用台南關廟出產鳳梨，鐵觀音則是與當地小農的有機茶葉合作，充分的結合在地資源。



黃老闆說「金葡萄蛋黃酥」的成功在於兩大關鍵，其一產品如果能口味上做出差異化的關鍵，便能吸引並留住新客戶。目前我們的蛋黃酥比一般市面上的大出許多，而且價格更實惠，在競爭日益激烈的市場當中更容易脫穎而出。

其二顧客的味蕾是關鍵，用料上我們不在乎原物料的成本，嚴選進口優質原材料、頂級奶油、新鮮雞蛋等等。除此之外也嚴格把關每個出爐火候掌握，例如酥皮製造、內餡調配，烤箱溫度控制，每一道工序，都相當重要也攸關於

蛋黃酥是否口感外脆內軟，才能達成完美的產品目標。此外，傳統配方更是取決金葡萄成功的核心所在，黃老闆採用傳統古早做法，因堅持以古法製作金葡萄蛋黃酥，奠定了好口碑，同時也獲得台南市文創優良店家、美食之王、金牌好物評鑑等三項獎，由此顯示出消費者對金葡萄蛋黃酥認可與期待。

目前金葡萄有電話購買及官網下單，讓消費者能更方便品嚐到「金葡萄蛋黃酥」的無敵美味。



掃描影片連結

佳興店地址：台南市佳里區佳興里佳里興 458 號
佳興店電話：06-3122525
永康復國店：台南市永康區復國路 85 號
復國店電話：0983625423、0958260350
官網：<https://www.yolk-crisp.com.tw/>

NO.37

萊成企業



位於新北市汐止的享譽盛名「萊成公司」在烘焙業界已成立四十五年了，李金榜老闆是一位有思想、有內涵，善解人意，樸實厚道，樂於助人，深得敬佩的烘焙導師。李老闆表示：早期三個兄弟都在統一集團旗下的油脂公司擔任雇員，某個因緣際會下出來創立來「來來烘焙物料」，回過頭看走過的路，內心許多感觸與感恩。

民國 78 年，草創期間百事待舉，始終秉持不怕苦、不畏難的工作精神，

有幸的是遇上一位業界的貴人一陳秋亮先生的無私的傾囊相授，讓貨源無後顧之憂，全力帶領全體工作幹部衝刺，經過一段時間摸索與經營逐漸站穩市場腳步，當時也有不錯規模，業務十幾個，所有員工加起來就有三十多位員工，足見當年盛況。此時突然發生變革，部份員工脫隊想自行出去創業，讓公司面臨重大挑戰，經過冷靜地停、聽、看反覆地思索商議，最後決定區隔市場重新整隊繼續往前邁進。

爲了公司能進續前進，將原本公司名稱改爲「Light S u n 萊成」字義上明亮的光再加上陽光普照雙重的光芒，期盼轉型後「萊成公司」能在業界發光發熱，同時轉型爲貿易商另辟全省、新通路。後來經朋友的推薦前往德國考察，於 2000 年代理引進德國軒芬系列產品。李金榜老闆笑稱：德國軒芬公司如同「萊成公司」的母親，獨家代理了二十多年，也讓「萊成公司」能在業界順風順水。緊接著在 2009 年得到 ISO9001 認證，大大的提升「萊成公司」在業界的形象。緊接著在 2021 年也拿到澳洲上市公司最大廠商 good men 品牌奶油來台銷售，目前共有代理德國、義大利、澳洲、瑞典、西班牙..等的產品。因代理的產品質量優良在市場起了蝴蝶效應。李老闆說：「萊成公司」用心致力於烘焙業的耕耘，相信在大家的關愛與公司全體同仁的努力下，有朝一日「萊成公司」必能成爲集聚一流的「人才」、「品牌」、「商品」及「服務」的企業，進而受到大眾喜愛與極高評價烘焙原物業領航者。



軒芬黑麥芽粉



軒芬德國原味瑪芬粉



掃描影片連結

台北總公司地址：新北市汐止區中興路 183 巷 25 號
台北總公司電話：02-26949292
官網：<http://lightsun.com.tw/tier/front/bin/cglist.phtml?Category=200118646>

NO.38

銘泉食品



「銘泉食品物料公司」，是一棟獨棟又宏偉的白色建築物！說是烘焙物料的百貨公司毫不為過，裡面想要的烘焙物料、器材、設備、包裝器具等應有盡有。

「銘泉食品物料公司」的盧禮泉老闆說：「當初在購買這棟房子時，因為是創業初期，太太會擔心物業面積過大，經濟負擔會過重，於是專程領著太太，參觀台中其他同業。後來太太終於同意了，下定決心後，就果決的購入，這樣才有今天如此具規模的「銘泉食品物料公司」。

一輩子只想把烘焙物料的事做好，這是盧總一生的理念，在烘焙物料行業已浸淫了五十四年的歲月，從小在舅舅的物料行打工，懷著感恩的心態，一待就是二十一年。民國八十年出來創立屬於自己的「銘泉食品物料公司」，彈指之間已經 32 年過去了。



盧總深切地表示：「很感謝當年舅舅的栽培，沒有在舅舅的公司多年的磨練，就無法造就今天的自己，創業至今特別要感謝自己太太，她一路辛苦地相挺與默默地付出。當然，業界上好友的支持與鼓勵，「銘泉食品物料公司」不敢鬆懈，披荊斬棘，才能一路走來」。

事實上業界經營烘焙食品物料的產商已不少，許多的企業陷於同質化競爭、價格戰的困境中，走不出競爭市場優勢，難以具備競爭優勢的能力。那麼，怎麼才能走出同質化競爭的困局，走向具有競爭優勢、擁有較高利潤率的狀態呢？「銘泉食品物料公司」就意識到轉型的重要性。開始致力於產品開發、市場運作的能力，開創自家的優勢與利潤，期望自己的企業也能具備獨特的能力。面對同質競爭，從企



裝飾

業角度追求獨特之處，展現在產品、服務、人員能力，甚或品牌形象上。這個策略的特性在於「人無我有」，擁有的競爭優勢和別人不一樣，這是別家找不到的特色，方能滿足某種業界特定的需求，提供別人沒有的新商品，或是比別人更多物料品項或服務，將價值主張轉換成市場的獨特差異化，加以實現後公司才能生存。爲了能走出經營特色，在過去疫情之前，一年裡有大半時間在國外考察，爲了能找尋有特色的產品，目前「銘泉食品物料公司」百分之 70 以上都是選用進口的高級材料，專營海內外烘焙食材、原物料、日本麵粉、奶粉、鮮奶油、巧克力、堅果類、葡萄乾、海藻糖、餡料、烘焙器材模具、烤箱、包裝器材等多元化的供應，應有盡有的烘焙加物料器材百貨公司。



飲品



彩糖

身兼台南市糕餅公會理事長的盧總表示：「國際間烘焙技術交流絕對重要，對任何一方都是有好處，相當於國際間烘焙技術展開合作，學習對方的技術、知識優點的最佳途徑。「銘泉食品物料公司」秉持永續經營的理念，公司獨棟專業的形象店，1-2 樓賣場擁有 100 坪的大賣場，樓上專業的烘焙教室，可同時容納 100 人上課，每月邀請國內外烘焙名師交流，分享烘焙技術知訊。同時擁有優秀的經營團隊，追求永續經營及成長，創造差異化及永續性，讓烘焙技術能與國際接軌，爲烘焙同業創造無限商機。



掃描影片連結

地址：台南市和緯路二段 223 號

電話：06-2518007

FB 搜尋：銘泉食品有限公司

百城機械籌組英雄聯盟 帶領烘焙產業走向國際



路易樂斯福麵包冠軍代表隊，於百城機械辦冠軍分享會，教練吳武憲與金牌選手徐紹桓、李忠威、武子靖於現場製作得獎作品。台南市長黃偉哲也親臨現場共襄盛舉。



經濟部國貿局長江文若帶領四十多位駐台單位大使參訪百城機械。

國內食品機械一線指標大廠 - 百城機械，標榜以五星級的服務氛圍，服務來自全世界的 VIP 客戶，2022 年共接待了 13 場國內外的參訪團，參訪面向結合產官學，打破傳產的營運模式，用體驗行銷打造客戶尊爵的試機體驗。

去年 4 月，40 多位駐台使節也在經濟部國貿局長江文若帶領下，參訪百城機械，現場擺設界各國美食及台灣各地特色烘焙伴手禮，只透過百城全自動包餡機就能輕鬆完成，讓各國使節都驚呼不已，稱讚連連，也透過百城體驗行銷讓台灣食品機械，名揚國際。

百城主打「體驗行銷」，讓每位貴賓都能在專屬的百萬打卡景點拍照留念，並安排專業的團隊接待，從簡報、訪廠到精彩的食物機械秀。從突破日本技術獨創的五重包，到後疫情時代熱銷的仿手工水餃，再到黃金 18 摺全自動生產線的展演。百城將冷冰冰的機械，用產品說話的手法，讓每一位來訪的貴賓能親身感受包餡機現場製作的日常美味的糕餅。現場更直接讓民眾試吃熱騰騰的黃金 18 摺拔絲爆漿芝麻包。讓來訪的國內外貴賓都讚嘆不已！

百城機械 3 年前耗資 3.5 億打造全新 3000 坪的新廠，把食品機械的展示廳打造成高級車的奢華展間，讓客戶在舒適的氛圍下試機。為了解決業者開發新產品的問題，百城整合產業鏈「英雄聯盟」資源平台，透過產官學界（食科會、食品工業研究所、HACCP、TQF、農科會）、原物料廠商（麵粉廠、油脂廠、餡料廠、包材）以及世界麵包冠軍師傅等不同領域的專家共同合作，達到資源共享、資源共利的異域結盟。百城提供產品打樣、試產一條龍的服務，協助客戶用最短的時間讓新產品量產上市，大幅降低客戶新機購買風險以及新品研發的時程。

蔡承諺總經理認為，要在傳統產業中開發能被肯定的創新產品，除了決心、毅力之外，更必須跳脫傳統的思維，不斷嘗試。百城機械也是在將近 13 年的努力後，逐漸融合高科技設備，以無塵室改善生產空間環境，也更注重銷售層面的精緻度，成功達到產業轉型的目標。

百城機械目前除了擔任台南市糕餅公會的理事，也是糕餅公會全聯會的顧問，同時也是烘焙競賽委員會的副主委，去年六月更與中華民國糕餅商業同業公會全國聯合會、烘焙競賽委員會共同舉辦法國路易樂斯福世界麵包冠軍南部分享會，當天金牌教練吳武憲與武子靖、李忠威、徐紹桓等優秀麵包冠軍師傅在百城舉辦大師秀，

台南市長黃偉哲也親臨現場共襄盛舉，場面熱鬧非凡。百城在 2020 年也舉辦雙冠麵包分享會，當時亞洲區甜點麵包冠軍張世彬與亞洲區藝術麵包冠軍王有晟也現場表演精彩的大師秀。這兩場國際級的盛會台南市糕餅公會理事長盧禮泉也共同參與。

百城機械總經理蔡承諺致力於為台灣的烘焙產業奉獻，希望能將台灣的烘焙產業推向國際舞台，用付出來展現企業將烘焙技術傳承的決心。



雙冠麵包分享會也會在百城舉辦分享會，亞洲區甜點麵包冠軍張世彬與亞洲區藝術麵包冠軍王有晟現場表演精彩的大師秀。



掃描影片連結

食品安全政策

加強工廠衛生

落實食品安全

建立客戶信心



FSSC 22000



ISO 22000



HACCP

豐盟麵粉
Hong Ming Flour Mill
FSSC ISO22000 HACCP
世界級麵粉廠
The world-class flour mill



世界級麵粉廠

日本長流程製造技術



天然、健康、安心

優質、多樣化的麵粉製品



B&W 吐司專用麵粉



B&W 精緻蛋糕粉



B&W 法國麵包專用粉



B&W 精緻粉心粉



豐盟麵粉是您最佳選擇



豐盟企業股份有限公司

Hong Ming Enterprise CO.,LTD

廠址 | 台南市仁德區中洲里中洲五街289號

訂貨專線 | 06-266-2658#168

FAX | 06-366-2999

網址 | <http://www.hmflour.com.tw>

E-mail | hongming.mgt@gmail.com





掃描影片連結

HM-588
多功能自動包餡機



- 超音波刀完美切割
- 多樣化造型客製



烘焙產業創新獎



台灣精品 2023
TAIWAN EXCELLENCE



造型餅乾



紅龜粿



抹茶厚奶五重菓



雙蛋黃月餅

包子 | 饅頭 | 麵包 自動生產線



HM-203
全自動排盤機

HM-326
全自動鋪紙機

HM-032
十八摺捏花成型機

EU-70L
獨立式切刀座

HM-868
麵包/麵糰
包餡成型機

蛋黃酥

貝果

芝麻拔絲
爆漿包

www.hmfood.com

hmfood@hmfood.com



台南總公司

717011臺南市仁德區民安路一段136號 TEL: +886-6-2683899 FAX: +886-6-2681807
No.136, Sec.1, Minan Rd., Rende Dist., Tainan City, Taiwan 717011

北部辦事處

249005新北市八里區博物館路163號 TEL: +886-2-8630-4677
No.163, Museum Rd., Baili Dist., New Taipei City 249, Taiwan 249005



掃描影片連結

日本技術、臺灣生產
豬油、牛油 台南在地生產
服務在地台南懷念古早味美食多項油脂需求

統清擁有八大油脂品類：奶油、人造奶油、酥油、白油、豬油、牛油、棕櫚油、椰子油。為因應市場多元化產品訴求，近年來更積極投入研發優化產品，有效幫助客戶；縮短操作工時/簡化生產手續/改善麵糰組織/增加烘焙體積/延緩產品老化/提升原有風味...等；並提供客製化脫模油、炊飯油、爆米花油、蛋糕用油，以及熬製牛、豬油等。統清引領國際趨勢，重視環境永續發展，自2017年取得台灣食品首張「RSPO油脂供應鏈」證書後，2020年更續推出「潔淨烘焙油脂」系列產品，取得潔淨植物性與穀研所動物性潔淨驗證標章。秉持創新求進的精神來滿足客戶需求、並持續來為烘焙油脂業界貢獻一份心力。



懷念古早味 —— 三重工法 (水煮、火熬、精製)



香豬油王純豬油



香豬油王調合豬油



香牛油王香熬牛油



統清香酥油(調合油)

統清香豬油王產品是市面上唯一有使用專業冷控設備生產製造的香豬油產品，經過急速的冷卻與快速的捏和，使豬油的結晶細緻化和均一化，使香豬油性狀綿密，油性Q彈好操作，與市售或自家製作香豬油在油脂性狀有明顯的差異，經由專業冷控設備所生產的香豬油適用於各類產品的製作。



總公司 電話: 06-2536789轉6973 傳真: 06-2534698 地址: 臺南市永康區中正路301之3號
臺北營業處 電話: 02-29160530 傳真: 02-29160522 地址: 新北市新店區寶興路45巷8弄14號1樓
臺中營業處 電話: 04-23506635 傳真: 04-23506647 地址: 臺中市工業區13路8號
南區營業所 電話: 06-2538629-30 傳真: 06-2534698 地址: 臺南市永康區中正路301之3號

●本公司通過FSSC 22000驗證。●本公司取得台灣食品供應鏈首張RSPO證書。●友善地球環境，永續經營。
●本公司熬製油廠符合空氣污染防治法設置許可證(南市府環設證字第D0290-00號)，並於2021年更新操作許可證(南市府環操證字第D0368-02號)

香豬油王
製造流程影片



檢驗報告



www.統清.com



金鷹牌

CHOCOLATE

一德生技

1 DE DER BIOTECHNOLOGY

- SINCE 1973 -

巧克力風味片、碎塊 軟質巧克力醬 裝飾用巧克力
冰品用雪皮漿 造型巧克力 客製化巧克力

一德
生技

T +886-7-3122888
F +886-7-3112336
M moral.candy@msa.hinet.net
A 804014高雄市鼓山區鼓山三路3號



金鷹巧克力
官方網站



YOUTUBE
旅遊美食在台灣
吳董事長專訪

專業塑膠射出・食品容器生產製造・成為您事業上最佳夥伴

食品容器設計・製造・模內貼標印刷製品・彩色手提紙盒設計印刷・派皮機



掃描影片連結

珈甫企業股份有限公司

地址:709042台南市安南區本原街3段321巷28號

電話:06-2461228(代表號) 傳真:06-2568930

網頁:<http://www.houseinn.com.tw>

E-mail:jueifu.rick@msa.hinet.net



f 珈甫布丁奶酷杯



f 珈甫布丁奶酷杯工廠



@houseinn888



通過SGS ISO22000及HACCP驗證 **the best for you**

SANNENG
Premium



掃描影片連結

Made in Taiwan



榮獲
2021年金點設計獎
廚房及餐桌用品

Paring Knife Set 削皮刀組

一體式鍛造
420高碳不銹鋼 韌性提升

環保減碳 愛地球
採用單一材質 減少碳排量

完美的刃與刀柄比
幾何造型設計 符合人體工學比例

MIT設計製造
符合食品衛生安全器具

CARVING KNIFE
食品料理雕刻運用



刻花刀 | SN4862 | 420不銹鋼 | 總長:170mm

PARING KNIFE
食品料理削皮運用



削皮刀 | SN4863 | 420不銹鋼 | 總長:157mm

三能食品器具股份有限公司
SANNENG BAKEWARE CORPORATION

TEL:04-24925580 業務專線:5299 / 訂製專線:5399 / FAX:04-24922077
<http://www.sanneng.com.tw>
Email: sanneng.taiwan@msa.hinet.net
412 台中市大里區工業八路58號



官網



FB



最值得信賴的
乳品原料



掃描影片連結

好原料鑄就好產品

NZMP是恆天然全球乳品原料品牌；供應各種優質乳品原料，滿足您美味與品質的需求。

恆天然乳品合作集團-全球最大的乳品出口商，每年生產超過160億公升的牛奶，在紐西蘭境內有33座生產基地。
NZMP是恆天然集團旗下乳品原料品牌，產品遍及全球，出口至130多個國家，超過十億人享用我們的乳品營養。

1/3

我們的紐西蘭農場碳足跡
列為世界最低，碳排放量
約為全球平均的1/3。



紐西蘭放養，餵食天然牧草

紐西蘭氣候溫和、我們的奶牛每年享受2,000小時日照，在大自然中自由放養，餵食天然牧草和純淨的水源，生產出營養豐富、無污染的牛奶。
我們在紐西蘭的酪農使用世界上最先進的牧草飼養系統，使我們得以在生產乳製品的同時，減少對自然資源的影響。

20,000

在生產高峰期，我們每天
對牛奶和原料的品質檢驗
超過2萬次。



溯源與檢驗、確保安全與品質

溯源管理：全球第一家能夠在幾分鐘內以電子方式追蹤溯源的乳製品公司，更有效率的管理食品安全和品質。
品質檢驗：採集牧場牛乳樣本，每日超過2萬次，所有原料使用防偽以及防篡改包裝，確保安全與品質。

126

我們共有126個產品種類，
包含奶粉、奶油、
起司和蛋白質等。產品
品類齊全，以滿足您所
有應用需求。



全脂奶粉



無水奶油

卓越的產品和在地服務

在紐西蘭北帕默斯頓的乳品研究中心，擁有超過350名科學家技術研發團隊，使我們的產品擁有卓越表現以保持創新應用的領先地位。
在台灣，擁有乳品原料專用倉庫，總容量達2500噸，貨源供應穩定；區域經銷系統提供高效率及彈性的在地服務。

模里西斯商台紐股份有限公司台灣分公司
Tel:886-3-3973368 Fax:886-3-3973163



來自加州的陽光果實

核桃系列

梅乾系列

蔓越莓

水果餡系列

葡萄乾系列

腰果系列

營業項目

杏仁系列
核桃系列
腰果系列
梅乾系列
水果餡系列
葡萄乾系列
蔓越莓



掃描影片連結

杏仁果，杏仁系列



專業原料供應商

龍記貿易股份有限公司

龍記貿易股份有限公司/三光堂龍記物產有限公司

高雄市苓雅區四維四路199號9樓之1

電話：07-2729393 • 傳真：07-2729797



掃描影片連結

TETSUMO 鉄能社 台灣總代理

ミヨシ油脂株式会社

魅力動植物性油脂

- 濃郁奶油香
- 可加工性佳
- 受溫穩定性高
- 不含食品添加劑
- 乳化性、抱卵性高

THE TORIGOE

鐵塔法印

全日本最早開發的法國麵包專用粉，操作性優良、品質穩定
製品口感酥脆香醇品質穩定



明新食品
Min Sin & Baked For Your Pleasure

一甲子
台南老店

榮獲優良臺灣老店

古早味肉包

賞 台灣百大伴手禮

精選新鮮溫體豬7分前腿肉及3分五花肉
黃金比例、搭配香菇及鹹鴨蛋黃，
獨家油汁及秘方，外皮Q彈綿密，一
甲子的古早味，堅持絕不添加味精
及防腐劑。

門市自取特價

\$300元/10入 冷凍
(原價\$320元)



掃描影片連結



花生

抱抱捲

獨特工法創造香酥口感，包入特製內餡。

- 花生口味:台灣花生醬濃郁滑順。
- 虱目魚鬆:使用每條虱目魚僅有的一兩
黃金無刺魚柳肉炒成魚鬆。

門市自取特價

\$200元/8入(原價\$250元)

商品價格請以門市公告為主

麵包、蛋糕、酥餅、伴手禮盒、拜拜用品、點心餐盒、彌月周歲蛋糕油飯

總店:台南市東區東寧路51號 TEL: 06-2371467
東寧二店:台南市東區東寧路500號 TEL: 06-2740011
金華店:台南市南區金華路二段155號 TEL: 06-2645558
安南店:台南市安南區海佃路一段52號 TEL: 06-2803775
佳里店:台南市佳里區光復路239號 TEL: 06-7233131

歸仁店:台南市歸仁區中山路二段255號 TEL: 06-2305787
安平店:台南市安平區慶平路569號 TEL: 06-2952785
新市店:台南市新市區中正路39號 TEL: 06-5897945
新營店:台南市新營區民治路50-1號 TEL: 06-6322469
岡山店:高雄市岡山區中山北路152號 TEL: 07-6211058

菜成用心 深得您心

德國 | 軒芬預拌粉、黃金裝飾玉米片、純裸麥、斯起瓦賓康
德國 | 第一品牌都寶烤盤油、食品機械專用油，德國冷凍專用改良劑
澳洲 | 固美油質系列
義大利 | 利羅曼斯桔皮系列
瑞典 | TORK食品級擦拭紙巾
法國 | 麵包專用紙袋(開窗式)可透氣--(西班牙進口)
荷蘭 | 旺味擠花袋

菜成企業有限公司

公司：新北市汐止區中興路183巷25號
電話：(02)2694-9292
傳真：(02)2694-1212
免費訂購：0800-888-533
E-mail：laichern@ms46.hinet.net



掃描影片連結



Pure 純淨
Natural 天然
Additive-Free 無添加物
Gluten-Free 無麩質過敏原
Customized 客製化生產

- 100% 純水磨製程
100% WET MILL PROCESS
- 堅持優良品質
CONSISTENT IN QUALITY



新官網+電子商城
推出囉~
最新活動消息請洽
(QRCode)

全國最多人喜愛的
米穀粉品牌



Let Ping Tung Foods help your best formula and cost optimization in your products
600g, 20kg, 25kg, 30kg and 500kg in your favor.

ISO9001 / ISO22000 / HACCP / HALAL
PING TUNG FOODS Corp.
56, Hsin Sheng Road, Shin Tsuo Vill., Wan Luan,
Ping Tung County, #92343, Taiwan

屏東農產股份有限公司
TEL:886-8-7831133, FAX:886-8-7831075
e-mail: ptfoods@ptfoods.com.tw
www.ptfoods.com.tw



掃描影片連結

果醬專家

讓任何果物
成為美味果醬

wuhui.com.tw



掃描影片連結

JAM PRO



地址：桃園市龍潭區烏樹林里中豐路268號 | 電話：(03)479-2357 # 201-3

❁ 特別感謝 ❁



台南市糕餅
商業同業公會



台南市政府
台南市政府觀光旅遊局
台南市政府衛生局



衛生局局長許以霖
訪談影片連結



觀旅局局長郭貞慧
訪談影片連結

豐盟企業股份有限公司

統清股份有限公司

百城企業有限公司

一德生技「金鷹牌巧克力」

三能食品器具股份有限公司

龍記貿易股份有限公司

鐵能社有限公司

明新食品股份有限公司

萊成企業有限公司

屏東農產股份有限公司

五惠食品廠股份有限公司

模里西斯商台紐股份有限公司

珈甫企業股份有限公司

明新食品

淺野屋烘焙

葡吉蛋糕

萬川號餅舖

克林台包

順利餅舖

狸小路蛋糕

紅磚布丁

吻鑽糖蛋糕

一家蛋糕

甘本堂

五味赤坎堂

益士林餅舖

尤記安平養生堂

起士公爵

未來飲食研究所

柏林蛋糕

達哥企業

新橋蛋糕

熱富食品

舊來發餅舖

永合香餅舖

力康天然食品屋

愛荳屋洋菓子

友賓食品

千家軒蛋糕

麥園烘焙

好事多餅舖

金大茶業

熊大人

秉醇烘焙

聯盈發

連得堂餅舖

里夫蛋糕

恩澤生技

金葡萄蛋黃酥

萊成食品

銘泉食品

感謝 新格子公司 郭思賢總經理插畫提供

國家圖書館出版品預行編目 (CIP) 資料

台南有約 . 美食名店篇 / 盧禮泉著 . -- 一版 .
-- 臺南市 : 台南市糕餅商業同業公會 , 2023.03
144 面 ; 19X26 公分
ISBN 978-626-97289-0-9(平裝)
1.CST: 糕餅業 2.CST: 臺南市

481.3

112004495

台南有約

美食名店篇

作 者	盧禮泉 (台南市糕餅商業同業公會)
企劃提案	吳世彬
執行採訪	吳世彬
美術總監	Pony
文字編輯	Jack
封面設計	吳世彬
內頁排版	Lotus
攝 影 師	Robin Wang

出 版	台南市糕餅商業同業公會
地 址	台南市安平區健康路三段 148 號
電 話	(06) 2633-177
信 箱	Bakery.taina@gmail.com

承 印	上優文化事業有限公司
地 址	新北市新莊區化成路 293 巷 32 號
電 話	(02) 8521-3848
傳 真	(02) 8521-6206
信 箱	8521book@gmail.com

出版日期	2023 年 3 月
版 次	一版一刷
定 價	420 元

Printed in Taiwan