目錄

- 市長序 02
- 局長序 03
- 推薦序 04

1 時光揉捻，傳統餅香

- 萬川號餅舖 06
- 舊來發餅舖 08
- 舊永瑞珍餅舖 10
- 永南興餅舖 12
- 信裕軒 14
- 連得堂餅家 16
- 甘本堂蛋糕烘焙坊 18
- 寶來香餅舖 20
- 永合香餅舖 22
- 天心軒素食喜餅 24
- 萬香餅舖 26
- 松香餅舖 28
- 蘇州采芝齋 30
- 振來發糕餅舖 32
- 義美香餅舖 34
- 一味香餅家 36

2 入口傾心，在地好味

- 滋養軒 40
- 百珍麵包蛋糕 42
- 葡吉麵包 44
- 克林台包 46
- 頂好烘焙坊 48
- 順利餅舖 50
- 佳湘麵包烘焙 52
- 明新食品 54
- 日子食作烘焙 56
- 楊媽媽菓子工坊 58
- 深緣及水烘焙 60

3 尋味記憶，獨家臺南甜

- 福樂屋麻糬老店 64
- 銀波布丁 66
- 佛都愛玉 68
- rhalife赤崁糖 70
- 筑馨居豆花 72
- 普濟殿前黃家米糕栫 74
- 醉仙閣pâtisserie 76

4 串聯上下游，烘焙好夥伴

- 銘泉食品材料 80
- 百城機械 82
- 旅遊服務資訊 84

市長序

臺南，是一座以美食聞名的城市，更是一座以滋味書寫歷史的城市。從城市發展的軌跡中，不僅能看見文化的累積與族群的融合，也能透過一道道糕餅與甜點，品味這座城市獨特的人情風景與生活智慧。

有人說，臺南人的血液裡流著甜味。這份甜，不只是味覺上的偏好，更是臺南歷史發展的縮影。自明鄭時期以來，臺南便是臺灣重要的政經中心；清領時期糖業興盛，甘蔗遍植嘉南平原，糖不僅成為重要經濟作物，也深刻影響在地飲食文化。隨著糖的普及，糕餅、甜湯、蜜餞及各式甜點蓬勃發展，逐漸形塑出屬於臺南的飲食特色。

走在臺南的大街小巷，處處可見傳承數十年甚至百年的糕餅老店。從傳統漢餅、椪餅、月餅、喜餅，到紅龜粿、壽桃、發糕等民俗糕點，不僅承載著臺南人的生命記憶，更是婚嫁喜慶、歲時祭典與人生禮俗的重要媒介，見證一代代臺南人的生活故事。

隨著時代演進，臺南的甜點文化也持續創新。日治時期西式烘焙技術傳入，帶動蛋糕、麵包、布丁等西點發展；戰後，多元飲食文化在此交融，孕育出更豐富的甜點樣貌。近年來，年輕職人更將在地食材、創新工藝與文化創意融入產品設計，讓傳統糕餅與現代甜點激盪出新的火花，展現臺南深厚的文化底蘊與旺盛的創造力。

《鹹甜引路臺南味－臺南糕餅與甜點》透過深入走訪與記錄，帶領讀者認識臺南糕餅與甜點的發展脈絡。書中介紹各具特色的店家與產品，也透過職人的生命故事、家族傳承與產業變遷，呈現臺南飲食文化的豐富樣貌。每一塊糕餅、每一道甜點背後，都蘊藏著對品質的堅持、對傳統的守護，以及對地方文化的深厚情感。

我們期盼透過本書，讓更多人從糕餅與甜點出發，看見臺南深厚的人文底蘊與飲食文化價值，感受一座城市如何將歷史記憶化為日常生活中的美好滋味。誠摯邀請您跟隨本書的腳步，循著鹹甜交織的香氣，走進臺南的大街小巷，細細品味承載歲月與情感的美味，感受最真摯、最溫暖的臺南味。

臺南市長 黃偉哲

局長序

旅行一座城市，最能貼近地方文化的方式，往往是從味蕾開始。在臺南，糕餅與甜點不只是令人難忘的美味，更是一把認識城市歷史、人文風情與生活故事的鑰匙。

臺南是臺灣最早開發的城市，也是多元文化交融之地。四百年來，不同族群在此落地生根，孕育出豐富的飲食文化。從廟埕前飄香的傳統漢餅、陪伴人生禮俗的紅龜粿與喜餅，到日治時期傳入的西式糕點，再到融合創意與在地食材的特色甜點，這些鹹甜交織的滋味，不僅記錄時代變遷，也承載著臺南人的生活記憶與情感。

臺南是國內外旅客喜愛的美食旅遊城市，許多人為牛肉湯、蝦仁飯而來，卻在巷弄間發現傳承百年的餅舖、一塊充滿故事的椪餅，或令人驚豔的創新甜點。這些隱身街角、市場與老屋中的糕餅名店，不只是美食據點，更是串聯城市歷史與觀光體驗的重要節點。

《鹹甜引路臺南味－臺南糕餅與甜點》不僅是一本介紹美食的書，更是一部探索臺南的旅行指南。透過書中的篇章，讀者可以跟隨糕餅與甜點的足跡，走進老街巷弄、傳統市場、歷史街區與特色商圈，在品嚐美味之餘，也認識職人的堅持、老店的傳承，以及與地方共生共榮的故事。

從府城舊城區的百年餅舖，到東市場、西市場、水仙宮市場、鴨母寮市場，再到新興街區的特色甜點店，都展現臺南糕餅文化的多元風貌。年輕世代運用水果、黑糖、蜂蜜及在地農產，創造兼具創意與文化特色的新世代甜點，讓傳統持續創新，也讓旅人透過每一口滋味認識臺南。

觀光旅遊的價值，不只是欣賞風景，更在於透過深度體驗理解一座城市。糕餅與甜點正是最具親和力的文化載體，跨越語言與國界，讓旅人在走訪老店、聆聽職人故事、品嚐剛出爐糕餅的過程中，感受臺南的人情溫度，留下專屬於這座城市的美好記憶。

誠摯邀請您翻開本書，展開一場「跟著糕餅遊臺南」的美味旅程，循著鹹甜交織的香氣，穿梭歷史街區與市場巷弄，探訪職人的匠心精神，細細品味這座美食之都深厚的文化魅力。

臺南市政府觀光旅遊局局長 林國華

推薦序

臺南是一座適合慢慢品味的城市。走進老街巷弄，除了古蹟與小吃，更能聞到陣陣飄散的餅香。有人守著廟埕旁的漢餅舖，日復一日揉製傳統糕點；有人在市場裡烘烤陪伴地方數十年的古早味麵包；也有人將在地食材與新世代創意結合，讓糕餅文化延續新的樣貌。這些職人的身影，讓臺南的甜，不只是味道，更是一種生活文化。

今年，臺南市政府觀光旅遊局推出《鹹甜引路臺南味－臺南糕餅與甜點》系列報導，也適逢台南市糕餅商業同業公會成立八十週年，因此特別集結多家臺南在地糕餅與甜點業者故事出版成冊，透過文字與影像，記錄臺南糕餅產業一路走來的歷程，也讓更多人看見每一份糕點背後，那份對手藝的堅持與對土地的情感。

在這本書中，作者張耘書老師帶領我們走進一間間店舖，也看見許多令人感動的故事。有些店家歷經數代傳承，依然堅持傳統工法；有些業者勇於創新，在保留老味道的同時，也讓糕餅更貼近現代生活；也有人在時代變遷中，仍默默守著熟悉的爐火與製餅檯，用一輩子的時間做好一份糕點。

台南市糕餅商業同業公會自民國三十五年成立以來，長期致力於凝聚產業力量，陪伴會員共同成長，並持續推動臺南糕餅文化的傳承與發展。近年來，公會也積極與臺南市政府各局處合作，透過展覽、課程、文化推廣與觀光行銷等方式，讓更多人看見臺南糕餅產業的特色與魅力。期盼未來能持續串聯政府、店家與地方文化力量，組成「英雄聯盟」攜手合作，一起將臺南糕餅的美味與故事推向更多角落，讓屬於府城的甜香持續被世界看見。

誠摯感謝臺南市政府觀光旅遊局對臺南糕餅產業的支持，期盼《鹹甜引路臺南味－臺南糕餅與甜點》不只是一本記錄臺南糕餅文化的書，更能成為認識臺南的一扇窗口，讓更多人循著鹹甜香氣，看見這座城市的人情、故事與世代傳承的美好。

台南市糕餅商業同業公會理事長　蔡承諺

1 時光揉捻 傳統餅香



鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

萬川號餅舖

府城最早餅舖，「萬川號」百年薪傳，古味留存，餅香懷記憶



▲萬川號創於1871年，是府城歷史最悠久的餅舖。(張耘書拍攝)

必買必吃


水晶餃


包子


各式傳統糕餅


香餅

店家資訊

萬川號餅舖

臺南市中西區永華里民權路一段205號

電話：06-222-3234

週一至週日8：00~22：00

品味臺南

「親遊府城，樂活人生；未遊臺南，遺憾終身。」

在臺南如果想盡嘗所有的傳統糕餅，走一趟「萬川號餅舖」準沒錯，創立於1871年的萬川號，不但是府城歷史最悠久的餅店，更保留許多傳統的老味道，從常日到歲時節慶，無論嫁娶祝壽等禮俗場合或民間祭祀用的糕餅都齊集完備，尤其招牌的包子與水晶餃，不但伴隨著臺南人走過綿長歲月，也是在地人深刻的味覺記憶。

萬川號祖上世代製餅，經營「萬順號」，到陳源起開始製作包子與臺灣水餃(水晶餃)，最初挑擔在民權路一段舊地名「四嫂巷口」附近販賣，因餡多料實在而深受府城人喜愛，口碑漸響後開設萬川號餅舖。陳源洞燭機先地推出包子、水晶餃贏得市場先機，奠定根基，二、三代接續後更專注於傳統糕點，堅持品質並以守成取代創新，致力留下最好的味道給顧客。

萬川號餅舖第四代陳柏亦表示，萬川號的包子、水晶餃堅持手工製作，以天然酵母發酵的老麵配合師傅揉麵的技巧，再包入新鮮瘦肉、香菇、蛋黃與天然佐料製成的內餡，全程從發酵、揉麵、擀麵、包餡、捏製到麵皮收尾，每一道工序與細節都很講究，尤其關鍵的發酵與溫度控制更是精準掌握，因此做出來的包子不但餡料紮實，口感綿密，外皮更是「白拋拋」。水晶餃以番薯粉製皮，包入鮮肉、香菇、蝦米與臺灣南部盛產的豆薯，蒸炊出爐後，晶瑩剔透，Q彈帶嚼勁的粉皮，清甜不膩的內餡，令嘗過的人讚不絕口，臺南許多水晶餃老店的老師傅都曾在萬川號工作，口味

受萬川號的影響頗大。陳柏亦說，無論包子或水晶餃，除了祖傳的秘技外，因應現代消費者的飲食習慣與挑剔的味蕾，也與時俱進地調整配方，即使覆熱後食用，依舊軟Q可口。

幾代傳承與經驗的累積讓萬川號儼然府城的包子專家，而真正歷久不衰的主因，還有百年來仍保留許多道地的傳統糕餅，如涼糕、沙西餅、古月餅、花瓶餅等早期臺南民眾常吃、如今卻少見的餅食，萬川號不但沒讓這些古早味消逝在歲月的洪流裡，反而挺過時代的考驗，既勾起許多人的懷舊記憶，也散發濃厚的人情味。此外，緊繫著生命禮俗以及祭祀所需的糕餅、龜粿，萬川號應有盡有，尤其府城人嫁娶必備的大餅更是遠近馳名，大餅餅皮與餡料比例均勻，古法製作的內餡入口滑順、餡香撲鼻，早年鄰近地區許多人要辦嫁妝買喜餅都會來萬川號擔大餅回去。而為了讓更多人能品嘗到大餅的美味，後來萬川號也推出伍仁、鴛鴦、蝦米肉餅等縮小版的餅，讓傳統大餅的滋味在常日裡延續。

全盛時期店內師傅幾乎個個全才，樣樣精通，臺南不少餅舖的老師傅都曾受僱於萬川號或在此習藝，可說是臺南糕餅業的搖籃。而傳承四代，目前接掌的陳冠州、陳柏亦兄弟，依舊秉持先祖創業初衷，誠實信用、按部就班地製餅，更堅持僅此一家，絕無分號，要以口碑延續百年品牌，以味道留住客人。



▲祖訓「真情擁有眾生緣，天長地久萬川情」，萬川號以好味道與真情為長遠經營之道。(張耘書拍攝)



▲包子白皙飽滿，餡料紮實，口感綿密；水晶餃Q彈帶嚼勁，內餡爽口不膩。(萬川號提供)



▲生命禮俗所用的紅圓、壽龜壽桃、餅包與糕包，萬川號一應俱全。(萬川號提供)



▲萬川號的嫁娶大餅遠近馳名，據說是臺南最早推出六色喜餅的餅舖。(萬川號提供)



▲萬川號堅守品質為核心理念，以口碑延續百年品牌。(張耘書拍攝)



▲萬川號保留許多傳統臺式古早味糕餅與點心。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲城邊真味鱔魚意麵
臺南市東區東門里東門路一段235號
電話：06-209-1235



▲臺南一味品碗粿魚羹
臺南市中西區國華街三段177號
電話：06-228-8563



▲竹記冬菜鴨
臺南市中西區赤嵌里中山路47號
電話：06-222-7872

趣 遊 臺 南



▲ 奇美博物館
臺南市仁德區成功里文華路二段66號
電話：06-266-0808



▲玄空法寺
臺南市楠西區楠西里中華路270號
電話：06-575-1455

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

舊來發餅舖

走進光緒年間創立的「舊來發餅舖」，品味六代傳承的技藝與食趣創意



▲舊來發餅舖第四代何錫銘與陳淑芬鶼鰈情深，打造餅業名店。(張耘書拍攝)

店家資訊

舊來發餅舖

臺南市北區自強街17號1樓

電話：06-225-8663

週一至週日9：30~19：30

品味臺南

「臺南好，臺南四季都好；來臺南就是要帶胃來，把美食跟記憶裝回去。」

必買必吃



椪餅



金鑽元寶



鳳梨酥



傳統大餅
(蓮子餅／伍仁餅／蝦米肉餅)

擁有150年歷史的「舊來發餅舖」，是臺南家喻戶曉的老字號，第一代何士銓於光緒年間在舊稱水仔尾的自強街開「生春糖舖」販售糖果餅乾，因區位之利生意漸興，第二代轉型專製糕餅，靠製餅技藝打出口碑，到第四代何錫銘之手發揚光大成為府城糕餅名店。

舊來發比鄰開基天后宮，與民間信仰緊密相依，以承製各項祭祀與節慶糕餅撐起一片天，不過老店卻不因此自滿，第五代何玟慧、何玟儀投入家業後，在傳統技藝基礎上變化出創意，也賦予老品牌新的氣象。

何玟儀表示，傳統不等同因循守舊，面臨大環境的轉變更要有順應時代的思維與能力，因此堅守味道與品質外，也在糕餅的外形與包裝花了很大心思，如聞名全臺的黑糖椪餅，講究工法技術，手工餅皮與內餡糖香始終不變外，還是第一個在椪餅上大玩創意的業者，過去曾推出多款風格獨具的椪餅，也配合各項活動特別製作臺灣意象的椪餅，展現淋漓盡致的巧思，不僅品牌識別度高，話題性十足也成為最好的行銷。兩年前更引進日本食品列印機，利用噴印技術在椪餅上印出彩色圖案與LOGO，無論是Q版手繪圖或擬真照片，都令人驚豔。何玟儀說，彩色圖案的椪餅除了要設計圖稿，噴印時還得掌握訣竅，不但耗工費時，失敗率也極高，不過獨一無二的椪餅推出後反應極佳，也能為顧客客製化商品；尤其每到農曆年前推出由第六代賴子晴設計繪製的生肖圖騰椪餅，吉祥討

喜，更激發消費者情感共鳴成為熱銷商品。繼彩色圖案椪餅，舊來發也突發奇想地推出麻將棉花糖，結合麻將圖案與香軟棉花糖，充滿食趣，讓飲食不只有味覺與視覺的感受，還為生活增添樂趣。

舊來發餅舖秉承「餅業不能斷」的祖訓，一家子早將製餅當作人生志業，不但家中每個人對傳統糕餅的意涵與用途如數家珍，走進舊來發餅舖也經常可見幾代齊聚共同製餅的景象，家族凝聚力與情感，是餅店歷久不衰的關鍵，也讓舊來發有了延續並呈現新貌。致力推展糕餅文化的第四代負責人陳淑芬說，多年來舊來發也不斷嘗試更多可能，如與餐飲品牌聯手將椪餅入菜，研發創意日本料理，也透過旅宿飯店業甚至科技公司的異業合作，創造雙贏，成功地將臺南很具代表的傳統糕餅推廣出去。未來更希望與國際品牌合作，迸出文創的火花，提升臺南糕餅產業的能見度，也不負百年基業、傳承六代的名號。



▲舊來發是少數傳承六代的餅店，家族凝聚力強，常見幾代齊聚一堂製餅。（張耘書拍攝）



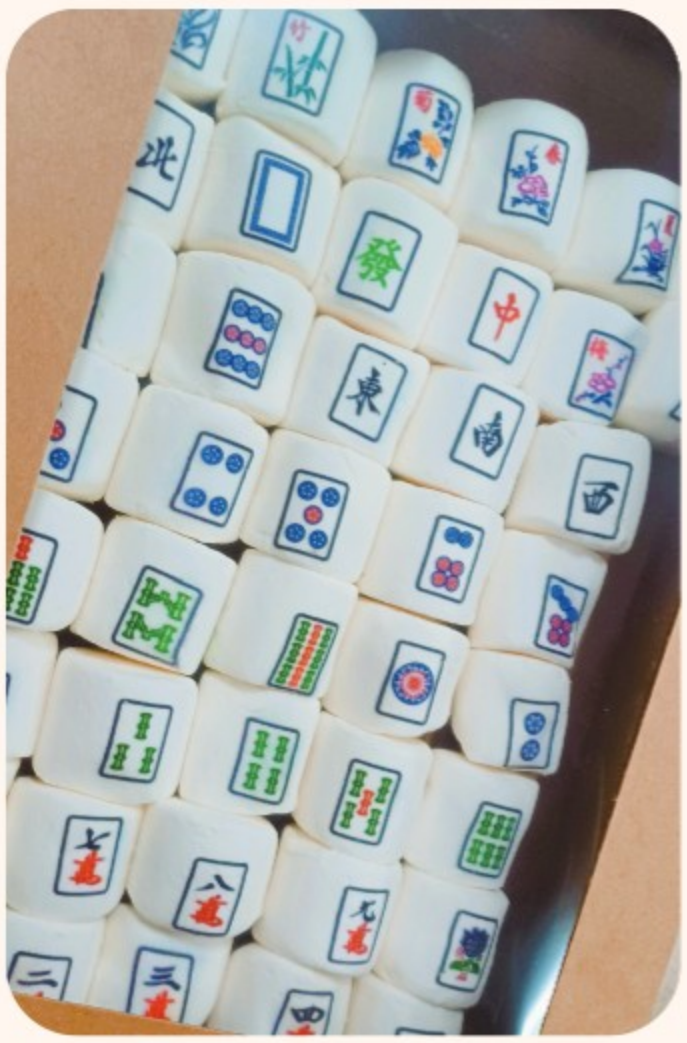
▲店內的糕餅與點心，傳遞美味，也都吃得出真功夫。（張耘書拍攝）



▲舊來發將2026世界棒球經典賽每日賽程時間表印製在椪餅上，百年餅舖以滿滿的心意與創意「挺台灣」。（舊來發餅舖提供）



▲舊來發餅舖一顆椪餅「凸」全臺，馬年推出的「好運馬來」黑糖椪餅，每一顆色彩不同，可愛討喜。（張耘書拍攝）



▲獨一無二的麻將棉花糖創意十足又具食趣，很受年輕人喜愛。（張耘書拍攝）



▲以象徵熱情與溫暖的臺南紅以及草間彌生的經典圓點為元素設計的禮盒，體面大方，適合送禮。（張耘書拍攝）

鹹甜引路尋好食



▲一味品碗粿
臺南市中西區國華街三段177號
電話：06-228-8563



▲好味紅燒土魠魚羹
臺南市中西區五條港里國華街三段186號
電話：06-224-1880



▲石精臼蚵仔煎
臺南市中西區五條港里國華街三段182號
電話：06-223-5679

趣遊臺南



▲山上花園水道博物館
臺南市山上區山上里16號
電話：06-578-1900



▲井仔腳瓦盤鹽田
臺南市北門區永華里井仔腳興安宮旁
電話：06-786-1629

舊永瑞珍餅舖

百年老店歷久彌新，老字號煥新貌，翻轉嫁娶大餅



▲舊永瑞珍餅舖目前由張瑞麟(左)與女兒張淳安(右)共同經營。(張耘書拍攝)

店家資訊

舊永瑞珍餅舖

臺南市中西區永福路二段181號

電話：06-222-3716

週一至週日10：00~19：00

品味臺南

「臺南是一個可以讓大家逛逛、思考、慢活的地方，歡迎來臺南。」

必買必吃



魯肉餅



烏豆沙餅



涼糕



蝦米肉餅

在府城餅業占有一席之地的「舊永瑞珍餅舖」，第一代張炎於日治時期在水仙宮附近的杉行街開設餅舖，歷經艱辛也曾因為避走空襲舉家逃難，之後再重啟事業，將餅舖遷移到永福路，以嫁娶禮餅逐漸打響名號，成為府城名店。

過去臺南人嫁娶一定要分送大餅，除了昭告喜訊、象徵喜氣圓滿外，也有評價禮數是否周到，甚至彰顯面子的意味，所以禮餅從數量、斤兩、口味到店家都很講究。戰後，舊永瑞珍因承接紡織巨賈侯雨利嫁女兒的喜餅訂單，不僅數量龐大，在喜餅發送出去後許多人吃到都讚不絕口，口耳相傳下因而聲名大噪。第三代負責人張瑞麟表示，在物資不豐的年代，吃得起肥肉就算有錢，若是吃到瘦肉則表示更富有，舊永瑞珍特別將傳統大餅中的肥肉改為瘦肉，為侯雨利客製魯肉大餅，以彰顯富商嫁女兒的隆重與豪氣，而魯肉餅後來更成為舊永瑞珍的招牌，早年民眾若是以這款大餅為喜餅，會讓親友覺得女兒嫁得好，是很體面的事。舊永瑞珍在第二代張再興的手上發揚光大，不僅是府城人心目中喜餅的首選，甚至名流政要如許文龍、葉菊蘭嫁女兒也前來訂購，生意盛極多年不曾衰退，即使是在西餅突圍的年代，訂單依舊應接不暇。

舊永瑞珍一直維持幾代傳承下來的經營模式、製作手法與品項，以老店的歷史與承載世代記憶，品牌形象深植。張瑞麟說，儘管老字號是時代的印記與情懷，但卻不能

只有「老」或倚老賣老，尤其早年獨沽一味地只做禮餅，在面對結婚以及傳統禮餅市場逐年萎縮，也要積極轉變，才能永續經營。因此，他推出縮小版糕餅，改良包裝並新增宅配通路，拓展市場，朝日常食用與伴手禮發展。幾年前第四代張淳安返家協助家業後，不僅從頭學製餅，建立標準製作流程提升工作效率，精準量化確保糕餅品質的穩定，也調整食材與配方並以冷凍豬油與豬肉製餅，嚴格要求食品安全，父女倆更將店面重新裝潢，營造氛圍，提升顧客消費體驗。

舊永瑞珍除了經典的魯肉餅、蝦米肉餅、烏豆沙餅、鳳梨酥、鴛鴦餅外，近年也復刻原本就有的綠豆糕、鹹糕、口酥餅與麵茶等古早味點心，為留住傳統味道，始終堅持以好的原料親自炒餡，靠師傅的手感揉製餅皮，再以木模壓製，遵循古法製作，希望不只延續老字號的招牌與餅香，還有對傳統餅的記憶。



▲舊永瑞珍餅舖以製作嫁娶大餅聞名，是府城餅業名店。（舊永瑞珍餅舖提供）



▲早年臺南人嫁娶常用方形六入的「盒仔餅」，盛行一時。（張耘書拍攝）



▲重新裝潢的店面簡約雅致，營造空間氛圍，也提升顧客消費體驗。（張耘書拍攝）



▲舊永瑞珍從商品包裝到陳列，都有一番新面貌。（張耘書拍攝）



▲無論製餅或包裝，第四代張淳安都親力親為。（張耘書拍攝）

鹹甜引路尋好食



▲米穗糧行
臺南市中西區民權路二段138號
電話：06-221-0580



▲Order義式料理
臺南市中西區忠義路二段 194 號
電話：06-221-4568



▲洄光 Back To Light
臺南市中西區民族路二段20號
電話：06-221-9896

趣 遊 臺 南



▲祀典武廟
臺南市中西區永福路二段229號
電話：06-229-4401



▲吳園
臺南市中西區民權路二段30號
電話：06-228-9250

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

永南興餅舖

不畏時代更迭，「永南興餅舖」從批發轉戰零售，古早味傳遞情懷



▲永南興餅舖位在保安市場一樓，深受市場顧客喜愛。(張耘書拍攝)

必買必吃



椪餅



蒜茸枝



綠豆椪

鴛鴦餅

店家資訊

永南興餅舖

臺南市中西區保安市場1138號

電話： 06-264-9236

週一至週日
6：00~12：00或13：00
(依保安市場休市日公休)

品味臺南

「臺南有自然景觀、文化景點，也有知性的博物館，多元豐富的旅遊型態，適合全家一起來。」

傳統糕餅的香氣與味道不只滿足民眾味覺的享受，更是一種情懷。位於保安市場內的「永南興餅舖」，攤位雖不大，承載的卻是傳承百年的老味道，牽動了許多在地民眾的美好記憶，讓熟門熟路的顧客三不五時就會來報到。

啟業於日治時期的永南興餅舖，前身是「南興號」，早在1927年日本的商工名錄中就有相關記載，由朱添水、朱老得兄弟共同經營，在家族合力下奠定基業，發展成專營批發的永南興餅舖。當時工廠就位在逢甲路(今西門路一段)，地近鬧區且周邊廟宇眾多，漢餅及祭祀糕餅需求量大，不僅吸引許多攤商前來批貨，還設有零售部，同時兼顧批發市場與散客，規模十分盛大。

永南興餅舖第三代負責人朱厚銘說，在他祖父那個年代，因為整個家族都投入做餅，靠著人手充足不但衝高產量且品項繁多，各式漢餅、祭祀糕粿與糖塔應有盡有。不過在傳到第二代時，面臨兄弟分家、各自創業，永南興才由他父親朱平安一力承接，並因應時代變遷，在西點麵包興起時，也兼做麵包與蛋糕以應市場需求。朱厚銘說，餅業是人力需求極高的產業，到他接手餅店時，因人力不足不得不調整店內的品項與銷售模式，轉戰零售市場，於保安市場內販售，同時透過網路行銷，儘管不復祖父與父親當年的經營規模，但他仍堅持不轉型，專注於中式糕餅並做出特色與亮點。

永南興餅舖目前由朱厚銘夫妻

一起打理，朱厚銘負責製作，太太於早市販售。承襲祖傳的製餅技術，永南興餅舖無論綠豆椪、鴛鴦餅、肉餅、蛋黃酥都用料實在且保留經典傳統的味道。圓潤小巧的黑糖椪餅，講究揉製餅皮的手勁，入口充滿彈性咬勁，融合了麵香與糖香，甜而不膩。招牌蒜茸枝，仍遵循古法地在糖漿裡加入蒜茸，裹上帶著蒜香味白色糖霜，口感酥脆，鹹甜交融，讓人愈吃愈順口，更是許多饕客心目中第一名的懷舊零食，經常才上架就銷售一空。老闆娘說，儘管這些古早味的糕餅點心十分受到顧客喜愛，但畢竟餅舖只有夫妻二人在製作經營，實在難以大量生產，每天只能限量供應，而與許多老餅舖同樣面臨後繼無人的困境，未來的傳續夫妻倆一切隨緣，現階段只要還能做就會盡力做，努力傳遞手作的溫度與百年好味道。



▲永南興餅舖的漢餅皮薄餡多、真材實料。(張耘書拍攝)



▲攤上滿滿的古早味糕點，牽動許多人的記憶與情感。(張耘書拍攝)



▲あもろ(餅粒仔)小巧玲瓏，常令人不自覺地一口接一口。(張耘書拍攝)



▲黑糖椪餅是店內招牌，在網友口耳相傳下，在網路上小有名氣。(張耘書拍攝)



▲永南興餅舖是日治時期就開業的百年餅店。(張耘書拍攝)



▲永南興餅舖過去除了批發、零售，也承製嫁娶禮餅。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲廣東上好油雞城(張家油雞大王)
臺南市中西區南廠里郡西路35號(保安市場)
電話:0956-838-873



▲阿村牛肉湯
臺南市中西區五條港里國華街三段128號



▲下大道蘭米糕
臺南市中西區南廠里康樂街6號
電話：06-221-0076

趣遊臺南



▲奇美博物館
臺南市仁德區成功里文華路二段66號
電話：06-266-0808



▲安平樹屋
臺南市安平區王城里古堡街104號
電話：06-391-3901

信裕軒

手作茶食老舖「信裕軒」，手作茗升級為摩登臺式咖啡甜點



▲第四代林經堯是信裕軒品牌創立與轉型的重要推手。(張耘書拍攝)

店家資訊

信裕軒

臺南市中西區民族路二段389號

電話：06-225-8429

週二至週六13：00~19：00

品味臺南

「來臺南旅遊，不要有目標、不要設限，把心放鬆、把自己放掉，去感受每一步屢、每寸土地，你會發現臺南最迷人的風情就在巷弄轉角與亭仔腳等不經意的空間。」

必買必吃



手工菱



老餅篋仔禮盒





手作茶食

以手作茶食聞名的「信裕軒」，第一代林金鎮於大正年間在永康龍潭開設「老信裕餅舖」，因製作的餅廣受好評而聲名遠播，相傳連臺灣總督府建築師森山松之助也曾慕名前往採買分送鄉親。傳到第二代林清海之手，正式登記為「信裕食品商行」，當時產量可觀，批發出去的花生糖、杏仁酥、香餅、麻米菱遍及臺灣中南部各大商店、雜貨店與市場，榮景一時。到第三代林宇中接掌，逐步減糖並研發素食糕點，七、八〇年代臺灣經濟起飛，各式食品興起，傳統糕餅的市場面臨多重衝擊與急遽轉變，當不少同業選擇將產業外移時，林宇中仍堅持根留臺灣，後在第四代林經堯的手中創新轉型，讓百年老店煥發新生。

林經堯接手信裕食品後精簡產品，以天然養生的手工菱與茶食為主力，著手策劃企業形象與產品包裝，創立「信裕軒」品牌，設立直營門市直接服務消費者，兼融「伴手」與「等路」概念，推出「手信仔」(てしん)，短短幾年內不僅打響品牌知名度，還以廣受消費者喜愛的手工杏仁菱與翠玉菱與7-11合作開發「臺灣回味」系列產品，也與國際知名導演蔡明亮聯手打造茶食禮盒，後再進一步地將觸角延伸至影視產業，成為坎城影展60週年短片拍攝茶食的供應商，信裕軒透過多元異業合作，成功地推展品牌，將臺灣的茶食推向國際舞臺，更榮獲國內各大獎項以及「府城十大伴手禮」殊榮。

林經堯表示，麻米菱曾是臺灣

祭祀或年節才品嘗得到的高級點心，蘊含了餅食技藝也傳遞手作溫度，然而在時代變遷下不少業者逐漸轉由機器生產，信裕軒至今仍遵循古法手工製作，堅持不加修飾澱粉，保留米胚的自然香氣與膨鬆口感，也重視外皮芝麻、杏仁、花生、南瓜與糖衣的層次表現，不僅對穀物堅果的選材與烘焙技術十分要求，並因應不同的食材熬煮不同的糖，講求搭配完美，也因此不同口味的手工菓除了風味上的變化，也各有豐厚、輕盈或柔軟的口感呈現。儘管製作過程耗時費工，有時不免也會被同業前輩提點，以如此原料與製程，獲利空間又更低，但林經堯認為，很多東西不應一味地追求利潤，而是本著製作食品應有的精神，在品質上堅持，讓產品自己說話，成為行銷的力量。

林經堯很早就將在地食材以及具有臺灣元素的設計融入自家產品，從茶食到包裝充滿懷舊風格，濃厚的「臺灣味」成為信裕軒的特色與標誌。而有感於瞬息萬變的市場與消費者喜好，他也深入理解當前的趨勢與需求，不斷調整並嘗試更多的可能。林經堯說，好比時下年輕世代人手一杯咖啡，不是只能配西式甜點，也能與茶食結合，打造成風格獨具的臺式咖啡甜點，未來希望保留核心價值，透過不一樣的介面，來延續傳統茶食。



▲林經堯也是手沖咖啡的高手，希望保留茶食的靈魂，結合咖啡創新介面，讓手工菓升級成摩登的臺式咖啡甜點。(張耘書拍攝)



▲信裕軒主打天然手作茶食與手工菓，從食材到包裝設計都充滿「臺灣味」。(張耘書拍攝)



▲信裕軒的手工菓從米胚、糖衣到穀物堅果都講究，入口即化不黏牙。(張耘書拍攝)



▲濃厚的懷舊風格，「老餅篋仔」傳遞人與人之間的情誼與美好，同時也喚起許多人的兒時記憶。(張耘書拍攝)



▲信裕軒位於民族路的門市，簡約雅致的空間，散發人文與美學氣息。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲小西腳碗粿
臺南市南區廣州里夏林路1之29號
電話：06-224-5000



▲林家素食
臺南市南區長南街52號
電話：06-263-9911



▲阿星鹹粥
臺南市中西區藥王里民族路三段289號
電話： 06 -220-0941

趣 遊 臺 南



▲中西區巷弄
臺南市中西區



▲陳世興古宅
臺南市中西區南美里民族路二段317巷46號

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

連得堂餅家

時光慢火焙出限量美味煎餅，「連得堂」以職人精神迎向下一個百年



▲連得堂第四代蔡偉忠為照顧父親，辭去證券公司主管職，返鄉接手餅店，穩穩守住祖業。(張耘書拍攝)

店家資訊

連得堂餅家

臺南市北區崇安街54號

電話：06-225-8429

週一至週六8：00~20：00

品味臺南

「來臺南就是放輕鬆，建議走路或騎YouBike逛巷弄，好好享受慢活的步調。」

必買必吃



味噌煎餅



雞蛋煎餅



花生煎餅

走進崇安街上的「連得堂餅家」，總能看見舊式的大圓烤爐不停運轉，濃郁的餅香瀰漫在空氣中，烘托出老街的純樸面貌。「一人限購兩包」，連得堂自早定下的奇特規矩，反倒讓許多顧客甘於排隊或預約等候，更有不少遊客是為一睹店內這臺老式煎餅機烤餅的樣子而來，讓小店成了幽靜巷弄中最具人氣的景點。

以製作煎餅聞名的連得堂，發跡於日治時期，當時蔡清連、蔡清得兩兄弟向日本師傅學做日式煎餅，學成後以名字中的「連」、「得」二字命名為「連得堂」，最初於附近土地公廟口販售，知名度漸啟後，轉往崇安街開店，傳承到第二代蔡讚經營時，已是府城小有名氣的餅店。戰後，蔡讚為了將煎餅推銷給駐臺的美軍，還將店名「Lêng tih tông」烙印在餅上，成為連得堂煎餅的獨特標誌。在零食還不普遍的年代，香脆濃郁的煎餅，是生活裡難得的甜蜜滋味，連得堂生意極佳，一度臺南許多商店、戲院及福利社都買得到連得堂的煎餅。不過，後來隨著各種食品興起，難敵大環境與市場的變化，口味單調的煎餅也被淹沒在市場洪流，以致歇業長達12年，直到2001年鎮北坊舉辦文化祭活動時，連得堂才重啟餅爐，香濃的味道勾起許多人懷舊記憶，更意外成為傳媒爭相報導的名店，連香港與日本電視臺都來採訪。

連得堂餅家第四代負責人蔡偉忠表示，那段時間幾乎只有連得堂在製作煎餅，他笑說連得堂是從紅

海中撐過來才成為藍海，歷經市場激流中逆轉後而一枝獨秀。連得堂的煎餅單純以牛奶、雞蛋、奶油、麵粉製作，再依味噌、雞蛋、花生、海苔或芝麻等不同口味的煎餅而添加不同食材，除了用料實在且不加水外，麵糊濃稠度的調製以及煎餅時火候控制等技巧，都是美味的關鍵，也因為無法大量生產，為確保顧客都能買得到，才有「一人限購兩包」的規定，也才能延續傳統顧好品質。

深諳經營管理的蔡偉忠考量到獨沽一味只做煎餅，產品線單一可能具有潛在的市場風險，他接手後開始客製婚禮場合用的煎餅，幾年前更與飯店旅宿業合作專屬迎賓禮，也為不少知名企業如臺積電量身訂做伴手禮，並拓展超商通路。始終低調經營，不刻意行銷也不求展店，以職人精神專注於做餅，蔡偉忠說，只要品質到位，自然能建立好口碑，連得堂不僅是祖先維艱創下的基業，更維繫了家族情感同時也是地方記憶，因此做穩比做大來得重要，他一本初衷，抱持著穩健守成的理念，希望能讓連得堂的招牌迎向下一個百年。



▲連得堂是崇安街上最顯著的地標，老店流露出沉靜古雅的風情。(張耘書拍攝)



▲煎餅材料單純，滋味樸實，就連包裝也充滿懷舊感。(張耘書拍攝)



▲以麵粉、雞蛋、牛奶、奶油、糖製成，不加任何一滴水，連得堂的煎餅香濃醇厚，口感紮實。(張耘書拍攝)



▲老式煎餅機烤餅的樣子，令不少人佇足觀賞，圖為第三代製餅的情形。(張耘書拍攝)



▲連得堂在崇安街屹立百年，早已擦亮的招牌期盼迎向下一個百年。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲落成米糕
臺南市中西區赤嵌里民族路二段241號
電話：06-228-0874



▲欣欣餐廳
臺南市中西區赤嵌里民族路二段245號
電話：06-222-2509



▲甜玉軒 Story&Jam
臺南市新營區新東里東興路141號
電話：0988-797-030

趣遊臺南



▲臺南市美術館
臺南市中西區永華里南門路37號
電話：06-221-8881



▲林百貨
臺南市中西區南美里忠義路二段63號
電話：06-221-3000

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

甘本堂蛋糕烘焙坊

融合臺、日、西式烘焙精髓，「甘本堂」創意混搭，豐富糕餅的意趣



▲甘本堂第四代陳奕彰曾赴日學習和菓子技術，並於五星級飯店西點部任職，匯集臺、日、西烘焙技巧於一身。(張耘書拍攝)

店家資訊

甘本堂蛋糕烘焙坊

臺南市中西區民生路一段35號

電話：06-223-3632

週一至週日9：00~9：30

品味臺南

「來臺南玩就是吃小吃、看古蹟、尋廟宇，深入當地的歷史與文化。」

必買必吃



元寶麵包



壽桃麵包



焗烤乳酪

日治時期，隨著日本引進西方飲食文化，以及和、洋菓子技術，因而對糕餅業產生極大的影響，不但民眾有機會接觸到麵包、西點與日式菓子，也開始有臺灣人向日本人學習製菓技術。位於民生路的「甘本堂蛋糕烘焙坊」便是典型之例，其交融臺、日與西式烘焙的精髓，擄獲許多在地民眾的心。

甘本堂的第一代陳清吉最初在府城的打石街(今民生路)開設「清吉牛乳販賣」，並利用所販售的牛乳和麵粉製作點心，開啟烘焙事業。傳到第二代時向日本「甘泉堂」的師傅學習製作日式甜點，將店命名為甘本堂。當時和、洋果子不但時髦新奇，且物以稀為貴，是有錢人家的高級點心，甘本堂販售的なまがし(生菓子)、まんじゅう(日式饅頭)、羊羹等日式點心，在市場中獨樹一格因而風光。

第三代陳茂雄接手時，因大環境與民眾飲食習慣轉變，為了順應潮流而轉型做西點麵包與漢餅，以紅豆、克林姆、菠蘿幾款招牌麵包穩定生意，也在與妻子胼手胝足，努力經營下，才熬出甘本堂的「甘」味，在臺灣經濟起飛時有過一段榮景。不過後來卻在超商、大賣場興起後，難敵便宜且口味多樣的麵包所帶來的強勢競爭，生意一度低迷，直到第四代陳奕彰接掌後，憑著完整的烘焙學經歷以及集結中、西、與日式糕點於一身的好手藝，致力研發，為老店注入新意，才讓甘本堂有一番新貌。

為了跟上時代趨勢也與傳統烘焙坊販售的產品有所區隔，陳奕彰

不斷滾動式調整，融入日式與西式烘焙創意，如將提拉米蘇設計成迷你盆栽，以OREO餅乾模擬泥土，搭配小豆苗、南瓜子等綠植，獨創出高擬真度的盆栽蛋糕，足具巧思創意。又好比民間拜拜時常見的壽桃、紅龜，許多民眾可能早已吃膩，甚至在祭祀過後乏人問津，陳奕彰揉合台日元素、創意混搭，將傳統的壽桃與麵粉酥龜，改成壽桃麵包以及色彩繽紛、外型可愛的菠蘿麵包龜，不僅提升美感，豐富的內餡口味，兼顧視覺與味覺感受，另外也推出討喜的元寶麵包，滿足顧客求新求變以及招財祈願的心理，都十分受到年輕人喜愛，讓民眾同時有食的意趣。

陳奕彰表示，甘本堂是老店，一些傳統與標誌性的糕點傳承了幾代，勢不可少，但老店卻也不能一成不變，如何保留這些經典老滋味，又要符合現代人的飲食需求不斷創新，是甘本堂一直努力的方向。



▲甘本堂明亮的空間與現代感氛圍，看上去與一般烘焙坊無異，卻是家傳承百年的老字號。(張耘書拍攝)



▲店內無論臺式麵包或西式、日式點心一應俱全。(張耘書拍攝)



▲元寶蛋糕是甘本堂的招牌點心，辨識度極高。(張耘書拍攝)



▲甘本堂的菠蘿麵包龜色彩繽紛、可愛討喜，成為祭祀場合的新寵兒。(張耘書拍攝)



▲盆栽蛋糕看上去宛若真的盆栽，別具巧思創意，也滿足食的樂趣。(張耘書拍攝)



▲位在廟宇集中的中西區，甘本堂近年研發許多創意祭祀糕點。(甘本堂提供)

鹹甜引路尋好食



▲度小月擔仔麵
臺南市中西區南美里中正路101號(中正旗艦店)
電話：06-220-0858
臺南市中西區永華里中正路16號(台南老店)
電話：06-223-1744



▲棲仔林阿全碗粿
臺南市中西區友愛街34號
電話：06-214-6778



▲穎川水餃店
臺南市中西區府前里康樂街70-2號

趣遊臺南



▲七股鹽山
臺南市七股區鹽埕里66號
電話：06-780-0511



▲鹽水小鎮
臺南市鹽水區

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

寶來香餅舖

水仙宮市場人氣名店「寶來香餅舖」，鳳片、蒜茸枝、餅粒仔古早味點心不容錯過



▲第二代媳婦蘇桂鳳(右)與陳金美(左)負責打理生意，是店內主力。(張耘書拍攝)

店家資訊

寶來香餅舖

臺南市中西區神農街8號
電話：06-227-6886
週二至週日8：30~15：30
(週一公休)

品味臺南

「菜市場是體驗當地生活的最好起點，來臺南旅遊一定要到市場逛逛。」

必買必吃



鳳片



餅粒仔



蒜茸枝

水仙宮市場是臺南知名的市場，地處舊時的五條港區且附近廟宇眾多，在勞動人口以及祭祀的需求下，餅舖聚集，自早就是臺南有名的「餅窟」。緊鄰水仙宮旁的「寶來香餅舖」，開業已近百年，以製作漢餅與古早味點心聞名，成為市場裡的人氣名店。

日治時期開業的寶來香餅舖，第一代王文榮自家鄉福州學習蒜茸枝與麵粉酥的製作技藝，來臺後於臺南五條港定居，在水仙宮旁賣餅，因為製作的糕餅融合福州風味與臺灣在地口味而廣受歡迎，知名度漸啟，在漢餅還是僅有錢人才消費得起的年代，寶來香餅舖曾是五條港區的富戶以及民權路上布商指定光顧的餅舖。

傳到第二代王燦輝、王清源兄弟經營時，逐漸增加品項也保留從父親手中傳承下來的古早味，除了肉餅、綠豆椪、鳳梨酥，以及麻米荖、蒜茸枝、口酥餅等漢餅點心外，甚至連較少見的胡椒餅與沙西餅都有。寶來香餅舖第二代老闆娘蘇桂鳳表示，儘管自家不像府城內許多餅舖是將主力放在祭祀用糕餅，但因在市場裡做生意，為應付形形色色的顧客，所以包括年節應景的年糕、發粿、元宵，以及拜神祭祖用的紅龜、壽桃、鳳片、牲醴到菜碗等都得製作。種類繁多，從日常餅食到節慶以至祭祀用糕點一應俱全，也才能滿足市場顧客的需求並建立好口碑。

寶來香餅舖無論蒜茸枝、餅粒仔、鳳片、麵粉酥都別具特色。蒜茸枝承襲福州技藝，遵循古法地將

麵粉酥炸後再裹上混入蒜泥的糖漿，甜中帶鹹的獨特風味，是許多老臺南人的味覺記憶。不過，為考量日益增加的素食人口，後改為無蒜口味(蒜味需訂製)，入口香甜酥脆；另一款餅粒仔，包裹豆沙、鳳梨、香蕉油內餡，小巧一顆，常令人不自覺地一口接一口，由於在坊間餅店少見，幾乎已成了店內的招牌點心；此外，還有帶著淡淡香蕉油香氣，口感軟Q的鳳片，原本是祭祀供品，如今已成為逛市場民眾的懷舊零嘴。蘇桂鳳說，傳統古早味點心是寶來香很大的特色，一定會持續製作，不過餅店工作繁忙，人手不足無法大量生產，因此只能維持現有的品項與生產量。所幸，一家人早有「將品質做好比把量做大來得重要」的共識，重質不重量地以穩健態度經營，讓寶來香的好味道持續飄香，喜歡古早味的民眾下回走進水仙宮市場時可別錯過。



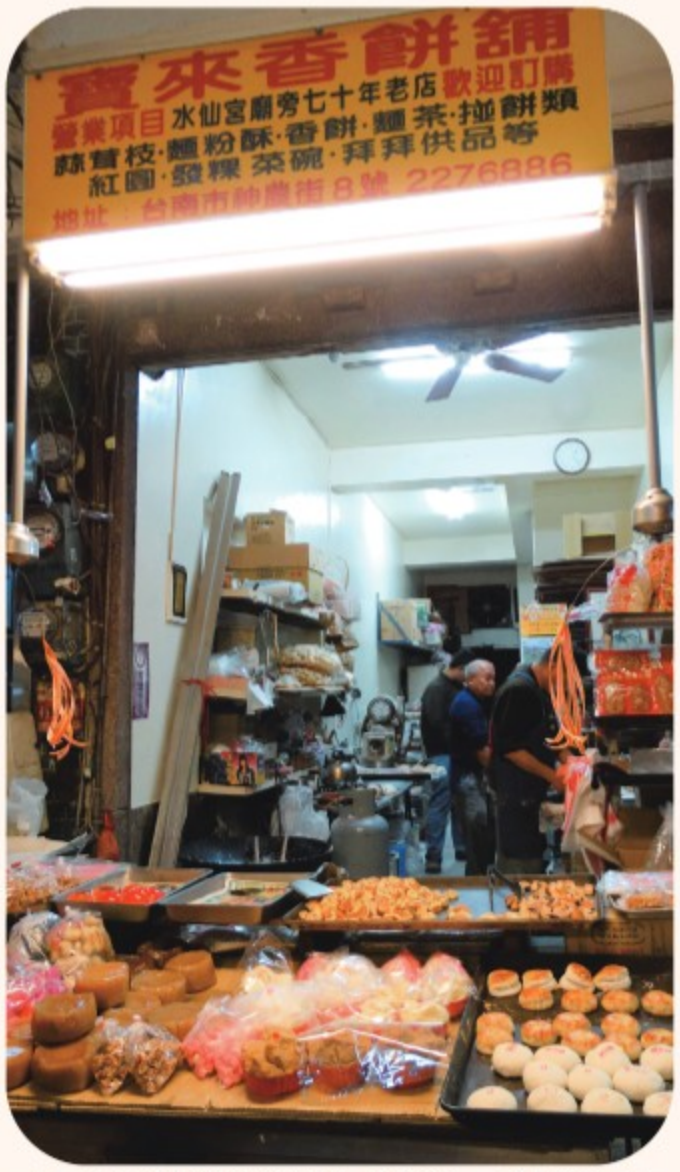
▲第三代王偉得學西式烘焙，返家後再學習家裡的漢餅製作技藝。(張耘書拍攝)



▲寶來香餅舖以製作傳統漢餅聞名，承載了許多臺南人的味覺記憶。(張耘書拍攝)



▲裹上白色糖霜，帶有鹹甜味的蒜茸枝，是寶來香餅舖的招牌點心。(張耘書拍攝)



▲日治時期開業的寶來香餅舖，店面雖不大，卻是水仙宮市場裡的人氣名店。(張耘書拍攝)



▲店內滿滿的古早味糕餅，吸引逛市場的民眾購買。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲麵條王海產麵
臺南市中西區五條港里神農街6號
電話：06-226-5178



▲黃家鱔魚意麵
臺南市中西區五條港里民權路三段46號
電話：06-220-8636



▲葉家小卷米粉
臺南市中西區府前里國華街二段142號
電話：06-222-6142

趣遊臺南



▲水仙宮市場
臺南市中西區五條港里海安路二段230號
電話：06-221-6737



▲五條港文化園區
臺南市中西區成功路以南、新美街以西、南至中正路

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

永合香餅舖

開業逾一甲子，「永合香餅舖」第四代生力軍將祭祀糕餅視覺化，打造時尚餅舖



▲侯乃禎與男友林鈺祥努力開發新產品，讓年輕人能接受傳統糕餅。(張耘書拍攝)

必買必吃


壽桃


蛋黃酥


馬告鳳梨酥


包子

臺南民間信仰蓬勃，宮廟眾多且重視祭儀，祭品的需求大也造就餅業的興盛。以製作祭祀糕餅聞名的永合香餅舖，最初販售麥芽糖餅，第二代郭鐘森開始聘請師傅製餅，在舊稱「大溝頂」的保安路站穩腳步，逐步發展成專賣祭祀糕餅的餅舖。

永合香餅舖位在人潮熙攘的中西區，生意一直很好，早年為滿足附近市場顧客的需求，連菜包、粽子都販售，在西點興起的年代也兼賣麵包與蛋糕。永合香餅舖周邊廟宇密集，到第三代郭乃仁兄弟經營時，看準拜拜市場與商機，全心投入傳統中式糕餅與拜拜供品的製作，後更改變經營方向，專門承製祭祀糕點。

永合香餅舖目前由第四代侯乃禎與表弟郭琮暐以及男友林鈺祥共同經營，靠著祖上傳承的製餅技術，也注入年輕人的想法，著手將位於國華街的祖厝改建成營業空間，侯乃禎表示，從小看家裡長輩做餅，對餅舖有深厚情感，所以才決定返家接下餅舖，為了感念長輩留下這麼紮實的基業且願意交棒給年輕人，裝潢時特地保留原本三合院的形貌，以燈光、木構營造空間氛圍，並於店內牆面展示創業的歷程，讓永合香成為兼具時尚與文化氣息的傳統餅舖。侯乃禎更憑藉自己在科技業上班的洞察力，以更貼近現代人的消費與飲食習慣重新思考傳統糕餅的製作，調整糕餅的份量、外形與包裝，融入豐富的色彩與設計元素，讓祭祀糕餅也能有精緻的視覺效果。侯乃禎說，儘管永

店家資訊

永合香餅舖

臺南市南區國華街一段36號

電話：06-223-5341

週一至週日8：00~17：00

品味臺南

「臺南的有趣之處在生活細節中，可以平日來，看到更多臺南原本的樣子，放慢腳步好好地體會一下臺南的生活。」

合香在宮廟與祭祀的客群十分穩定，但她不希望大家只有在拜拜的時候才會想到永合香，要讓自家的糕點不只在祭祀場合，也能成為日常的點心或伴手禮。

帶著小時候的味道記憶與情感，侯乃禎與弟弟及男友這支糕餅「生力軍」從頭學做餅，如今幾年過去，也有模有樣的並將永合香經營得更出色。她表示，接手後努力維持許多糕餅原有的製程，除了降低甜度並講求天然食材、堅持不用食品添加物，以符合現代人追求健康的訴求外，味道上與過去幾乎沒什麼改變，如店內極受歡迎的紅龜、紅圓與壽桃，仍遵循上一代的做法以老麵製作並添加奶油，入口軟綿又帶著濃郁奶香，多年來一直是顧客喜愛、許多宮廟也愛訂購的主力商品。不過侯乃禎也說，要不改其味又要創新，確實是費了一番心思，她與男友一起研發，將原有的蛋黃酥做成菠蘿外皮，增添香氣與酥脆口感，也將阿里山烏龍茶、臺灣特有原生種的香料馬告揉入餅皮，製作烏龍茶蛋黃酥及馬告鳳梨酥，將臺灣在地食材結合傳統糕餅，展現與傳遞文化的底蘊，焙烤出臺灣專屬的新滋味，也打開年輕市場。永合香於114年8月也進駐全台最美古蹟市場西市場設店，門口碩大的粉紅壽桃相當吸睛，進駐後市長黃偉哲也曾帶韓國知名大胃王YouTuber「Eat with Boki(文福姬)」到店為其加油打氣。



▲自製的紅圓、發粿，一直是永合香的招牌。(張耘書拍攝)



▲將傳統大餅縮小，做成造型可愛的餅龜，小巧精緻，既是祭祀供品也可當伴手禮。(張耘書拍攝)



▲永合香餅舖第四代郭琮暐，是傳統餅舖少見的年輕從業人員。(張耘書拍攝)



▲2023年永合香餅舖遷至國華街祖厝繼續營業。(張耘書拍攝)



▲開業逾一甲子的永合香餅舖，搖身一變成為兼具時尚與文化氣息的傳統餅舖。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲海鮮島水產活物臺菜
臺南市安平區平通路578號
電話：06-298-5000



▲石精臼點心城-虎頭府城風味小吃
台南市民族路2段230號
電話：06-222-3455



▲沙卡里巴阿財點心
臺南市中西區府前里友愛街206巷6號
電話：06-224-6673

趣 遊 臺 南



▲十鼓文創園區
臺南市仁德區成功里文華路二段326號
電話：06-266-2225



▲烏山頭水庫風景區、八田與一紀念園區
臺南市官田區烏山頭里八田路三段500號
臺南市官田區烏山頭八田路四段66號
電話：06-698-2103

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

天心軒素食喜餅

餅香不怕巷子深，「天心軒素食喜餅」府城饕客才懂得的古早味



▲第二代吳文熊夫妻與兒子吳宗勳一塊打理餅舖，一家子感情甚篤。(張耘書拍攝)

必買必吃



冬至菜包
(冬至前後兩個月供應)



椪餅



糕仔

店家資訊

天心軒素食喜餅

臺南市中西區國華街三段123-5號
電話：06-224-6289
週一至週六8：00~16：00
週日8：00-12：30

品味臺南

「來臺南別急著趕行程，在府城的巷弄裡迷一次路，你才會看見最真實的臺南。」

隱身在水仙宮市場巷弄中的「天心軒素食喜餅」，是專營素食傳統糕餅的業者，遵循古法製作出來的糕餅，口感與味道絲毫不輸葷食，獨樹一格而深受民眾的喜愛。

臺南有為數不少的糕餅業者，但專門製作全素食的傳統餅舖卻不多，其中天心軒素食喜餅即以全素食糕餅走出自己的特色，成為府城極具代表性的餅舖。天心軒素食喜餅創辦人吳瓊楠小學畢業後便到餅舖當學徒，學習麵包西點製作，學成後再到上海老大房等知名食品行以及多家餅舖擔任師傅。他創業之初因資金窘困，深知難與其他同業角力，必須做出市場區隔，加上自己篤信佛教，因此決定專注於純素食糕餅的生產。1960年代，吳瓊楠先在關廟自製素食糕餅販售並供應年節應景食品給茹素吃齋者，約1969年遷移到府城宮後街的自家，以家庭生產方式批發給水仙宮市場的攤商，儘管客群定位明確，卻因當時素食人口不多，市場小眾，而度過一段慘澹經營期。

1978年吳瓊楠正式在水仙宮市場內開設天心軒素食喜餅，後於1990年代左右將餅舖交由長子吳文熊與媳婦陳淑訓倆夫妻打理，為因應菜市場顧客的需求逐漸增加糕餅品項，也隨著時代變遷素食風潮的興起，除了固定製作販售外也接單客製，讓天心軒的生意漸入佳境。吳文熊表示，相較於葷食，素食糕餅可用的食材較固定，為了突破食材的限制，他透過調整原料比例改良口味與口感，堅持自行熬煮製作餡料確保糕餅品質，而為了拓

展新客源，也勤於研發，靠著真材實料建立好口碑，在素食糕餅市場中打出知名度，在倆夫妻戮力經營下，不僅穩穩抓住菜市場的客群，也供應許多寺院如開元寺、佛光山、法鼓山等，以及齋堂與佛教團體祭祀法會所用的素食糕點。

天心軒的壽桃、素食牲醴、大餅與香餅等以皮軟餡香為最大特色而成為店內的招牌；糕仔質地細緻，入口滑順、食用後不會卡喉，也十分受素食者的喜愛；最知名的還有重陽節的麻糬與冬至菜包。過去府城冬至除了吃冬至圓外，還有吃菜包的習俗，狀似餃子又像元寶的菜包，也有「財包」的好寓意，天心軒的菜包外皮Q彈飽滿，豐富的高麗菜、紅蘿蔔、豆干、芹菜、素料、麵腸、酸菜、香菇等多種餡料，再加上花生糖粉的鹹香滋味，成了冬至限定的古早味名點，每到冬至前就造成預購熱潮，手腳不夠快的民眾根本搶購不到。第三代吳宗勳說，糕餅業長期面臨人手不足的困境，但為了顧及品質只能在生產量上妥協，也是確保自家的信譽。近幾年為應廣大顧客的要求，原本只在冬至前販售的菜包，現在也調整販售期，在冬至前後兩個月都可買到。隱藏在僻靜小巷中，天心軒素食喜餅儘管鮮少過路客，多是刻意上門的客人或回頭客，靠著舊雨新知撐起一家店，也印證了餅香不怕巷子深的道理。



▲吳文熊承襲父親的手藝且製作嚴謹，固守品質。(張耘書拍攝)



▲第三代吳宗勳畢業於高雄餐旅學院，有西點烘焙專業背景，立志承續餅業。(張耘書拍攝)



▲隱身在巷弄中的天心軒素食喜餅，是熟門熟路的人才會懂得的美味。(張耘書拍攝)



▲冬至菜包原本只於冬至前供應，因為口碑好熱銷而成為季節性商品。(張耘書拍攝)



▲天心軒的椪餅餅皮輕薄軟綿，帶有淡淡糖香與麵粉香，甜而不膩。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲清珍鴨肉焿
臺南市中西區兌悅里金華路四段93號
電話：06-228-9704



▲老古石碗粿
臺南市中西區兌悅里信義街57號
電話：06-223-9092



▲咖哩鬥陣
臺南市中西區水仙里普濟街53號
電話：0920-403-757

趣遊臺南



▲普濟殿附近巷弄
臺南市中西區五條港里普濟街



▲兌悅門
臺南市中西區文賢路信義街

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

萬香餅舖

從祭祀供品到常日點心，「萬香餅舖」不斷改良，祭品、點心都好吃



▲萬香餅舖目前由第二代與第三代共同經營。(張耘書拍攝)

必買必吃



壽桃



紅龜粿



麵粉酥

店家資訊

萬香餅舖

臺南市中西區民權路一段90巷31號(東菜市)

電話：06-223-0779

週二至週日8：00~13：00

品味臺南

「臺南不只有各式小吃，還有著許多承載歲月記憶的古老廟宇，不僅是神明的居所，更是人們的精神信仰與心靈的寄託。」

興建於日治時期的東市場(東菜市)是府城著名的老市場之一，曾經餅舖聚集，也是臺南餅舖發展的要地。位在市場內的「萬香餅舖」，創辦人張復輝年少時在臺南的品來芳餅舖當學徒，出師後陸續於舊永瑞珍、舊來發、永南興等多家知名餅舖擔任師傅，最後來到東菜市場裡的餅舖工作，因原餅舖經營不善，1958年前後他頂下店面更名為「萬香餅舖」，開啟創業之路。張復輝考量到菜市場客群與附近宮廟祭品的需求，從傳統漢餅跨足紅龜、炊粿與祭祀糕點的製作，慢慢開拓商機，生意漸上軌道。

第二代張瑞峰承接餅店後，整修門面並添購設備，穩定市場與宮廟客源，打響萬香餅舖名氣，成為東市場內的人氣攤商。目前由第二代媳婦陳慧珍與兒女張敬琮、張舒涵、張力文共同經營，除了主打祭祀糕餅外，也逐步改良部分糕點。陳慧珍表示，市場的顧客形形色色，為滿足消費者的需求，就得做轉變，她接手後將敬神必備「十二菜碗」中的麻米粩、雞只餅、鳳片糕等進行調整，降低甜度並改良口感，讓這些供品不但能用來拜拜，也成為零嘴，吸引不少年輕人購買，銷售量明顯成長。另外，在麵粉酥三牲與豬羊裡增加大量的白芝麻提升香氣外，更推出圓形麵粉酥，讓供品生活化，也能作為常日點心。

萬香餅舖的紅龜粿與壽桃一直是人氣商品，吃過的民眾都讚不絕口，也深受民間宮廟喜愛。陳慧珍說，紅龜粿與壽桃都是公公留下來

的配方，紅龜粿的內餡混合不同的豆子，口感獨特、十分滑順；壽桃以老麵發酵製作，內餡以瘦肉為主，包上香菇、蛋黃，Q彈紮實，香氣四溢且不油膩。過去壽桃只在神明誕辰或特殊節日才會製作，十幾年前張敬琮將壽桃配方轉製成肉包，推出後竟意外地受歡迎，還掀起一股預購潮，只是手工製作的肉包，每日數量有限，要品嘗還是得碰運氣。

原本以祭祀糕點為主力的萬香餅舖，在市場效應的趨動下，祭祀與日常零售各占一片天，第三代投入後突破傳統餅舖區域銷售的限制，積極拓展網路市場，將餅舖行銷到外縣市，讓外地的民眾也能品嘗到萬香餅舖的好滋味。



▲壽桃自早就是熱門商品，在特定神明誕辰時還可受理預訂素食壽桃。(張耘書拍攝)



▲萬香餅舖前店後廠，糕點、包子每天現做，新鮮看得見。(張耘書拍攝)



▲獨家內餡的紅龜粿，一直是萬香餅舖的人氣商品。(張耘書拍攝)



▲麵粉酥與坊間不同之處，在於添加大量的白芝麻，香氣十足。(張耘書拍攝)



▲萬香餅舖以祭祀糕點為主力，堅持純手工製作，也致力將糕點精緻化。(萬香餅舖提供)



▲東菜市場內的萬香餅舖從祭祀用的糕餅、粿點，到常日的包子點心，一應俱全。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲三好一公道當歸鴨
臺南市中西區開山里府前路一段2號
電話：06-220-6858



▲阿鳳油飯
臺南市中西區城隍里青年路164巷28號
電話：06-226-4525



▲第三代虱目魚丸
臺南市中西區永華里府前路一段210號
電話： 06-220-9539

趣遊臺南



▲龍崎文衡殿
臺南市龍崎區中坑里中坑3-2號
電話：06-594-0050



▲吳園藝文中心
臺南市中西區赤嵌里民權路二段30號
電話：06-228-9250

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

松香餅舖

鴨母寮市場人氣店家，「松香餅舖」包子、壽桃味美價廉，訂單遍全臺



▲松香餅舖位於鴨母寮市場的一隅，是人氣包子名店。(張耘書拍攝)

店家資訊

松香餅舖

臺南市北區成功路146號

電話：06-223-1566

週一至週日6：00~13：00

品味臺南

「臺南的廟宇多可以慢慢逛，租機車或騎YouBike逛廟祈福，感受信仰的魅力。」

必買必吃



壽桃與包子



紅龜粿



紅圓

以美食聞名的臺南有許多知名的傳統糕餅，這些糕餅常常隱身在傳統市場的角落，所以很多遊客來到臺南會「逛市場」，目的就是尋找市場裡隱藏的美食；其中鴨母寮市場的「松香餅舖」，是網路上爆紅的店家，過去以祭祀用的壽桃、紅龜粿聞名，後來更以隱藏版包子銷售全臺各縣市。店家強調每天現做且料好十足，絕對是遊客不可錯過的美食。

開業已超過一甲子的松香餅舖，最初以西點麵包起家，創辦人蘇江松從小跟著日本人學做麵包蛋糕，出師後再學製漢餅。戰後初期他與友人合夥創業，在民族路教會附近以攤車販售糕餅麵包，攢下積蓄後，約民國50年左右在鴨母寮市場創立松香餅舖，白天製餅營業，晚上仍推車販賣麵包，一步一腳印地奠下基業。

松香餅舖第二代蘇富南自幼在餅舖打「下手」，當父親出外交際應酬時，就承接起製餅、炊蒸點心的工作，不但磨練出糕餅製作的技藝，尤其對各式粿點更是擅長，加上努力經營，漸漸走出松香餅舖的特色。蘇富南表示，過去鴨母寮市場餅舖林立，松香的生意雖然不及其他家餅舖，但卻是撐最久的一家店，到他接手時更堅定要守住事業，從製作到銷售絕不假手他人，堅持每天開爐，按部就班絕不精簡工序，也才能留住老顧客，創下極高的回購率。

松香餅舖到第二代開始精簡品項，以用途最廣的壽桃、紅龜、紅圓等為主力，包覆紅豆與椪豆內餡

的各式粿點，純樸的古早味令人一吃難忘，後來更以隱藏版的肉包征服饕客味蕾，成為松香的招牌。每天以新鮮豬肉混入拌炒好的香菇，加上獨家調味，最後包進老麵發酵的麵皮中，半生熟的內餡經炊蒸後，肉質紮實卻不乾柴，帶著麵香與Q勁的包子嚼起來富有彈性，也因此大受歡迎。老闆娘楊玉良說，松香的包子外貌色澤樸實，或許賣相不是很漂亮，但口感與風味絕佳，且能吃得安心。曾有客人從軍中回來後跟家人分享，說松香餅舖的包子饅頭與軍中所製的麵點味道極像，沒有添加物可以放心天天吃。松香餅舖的包子不只味道出眾，且餡多皮厚，飽滿紮實，既平價又美味，常常一出蒸籠便銷售一空，不用行銷也能訂單遍全臺。

目前松香餅店已逐漸由第三代蘇威豪與蘇莉婷接手，蘇富南說，餅業工作辛苦、環境差、還沒日沒夜，很欣慰一雙子女肯留在家裡，讓餅舖後繼有人，一家人合力製作提高產量，能供應給更多顧客，就是老店的精神。



▲冷凍庫上滿滿的訂單大部分來自外縣市，松香餅舖的包子、壽桃銷售全臺。(張耘書拍攝)



▲第二代老闆娘楊玉良每天到攤位協助製作與販售。(張耘書拍攝)



▲第三代蘇威豪已慢慢接手家業，松香餅舖的包子多由父親蘇富南與他共同製作。(張耘書拍攝)



▲民間拜拜用的發粿、壽桃，是松香餅舖的主力商品。(張耘書拍攝)



▲堅持親自磨米製作的紅龜粿、米丸，Q彈紮實，香氣十足。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲松村煙燻滷味
臺南市成功路鴨母寮市場內(成功店)
電話：06-223-0295
臺南市南區大同路2段184號(大同店)
電話：06-215-2385
臺南市中西區民族路2段319號(赤崁店)
電話：06-229-6398
臺南市中西區西門路一段658號B2樓(新光店)



▲鴨母寮阿婆布丁
臺南市北區裕民街3號
電話：06-228-5282



▲吃麵吧
臺南市中西區南廠里保安路159-1號
電話號碼 06-223-1665

趣遊臺南



▲安平老街
臺南市安平區延平街



▲大觀音亭興濟宮
臺南市北區北華里成功路86號
電話：06-228-6720

蘇州采芝齋

源自上海老大房，「蘇州采芝齋」傳承正統手作，蘇杭茶點代表



▲第二代閻復輝年少時在外闖盪，之後才返家接管家業，女兒小小年紀也已經常在店內幫忙。(張耘書拍攝)

店家資訊

蘇州采芝齋

臺南市東區大同路二段119號

電話：06-215-3302

週一至週日8：30~22：00

品味臺南

「來臺南一定要多留幾天，把小吃都吃一輪，吃夠了再走。」

臺南是一座族群多元、文化匯流的城市，戰後，隨著國民政府來臺，許多退役軍人帶進大江南北特色小吃與糕點製作技藝，並轉為一道道的佳餚食品，成為臺灣飲食注入外省口味的嚆矢。位在大同路上的「蘇州采芝齋」由戰後來臺移民所開設，是臺南少數專賣蘇杭茶食點心的餅店，也成為異鄉遊子最懷念的家鄉味。

蘇州采芝齋的創辦人閻仲堯在戰後來臺，因緣際會進入臺北的「上海老大房」學藝，再南下到「萬有全」工作，先後在知名南北貨食品行的工作經驗，讓他學得一身醃製火腿臘肉與糕點的好手藝，在臺南的「上海老大房」開幕後更被延攬為股東，成為眾人口中的「閻經理」。1970年代因上海老大房股東分家，閻仲堯在大同路自行創業，主打火腿臘肉與蘇州茶食糕點，一路經營到現在。

蘇州采芝齋除了年節應景的臘肉、粽子、月餅等食品，以及平日製作麵包、包子、餃子、糕餅點心外，早年還配合國防部供應食品給軍方，也交貨給軍公教福利中心及各縣市的消費合作社，更在街坊與附近大林新村居民的支持下，生意一度火紅。不過，隨著時代變遷，食品日益多元，超商、量販店興起也瓜分了福利中心的市場，加上眷村式微，也不得不調整經營，精簡品項同時兼賣雜貨。第二代閻復輝接手後，更努力在包裝與食品保存上下功夫，並積極拓展通路，透過網路開啟新市場，如今在知名電商平臺的購物網也可買到蘇州采芝齋

必買必吃



鍋巴



綠豆糕



芝麻交切

的糕點。

蘇州采芝齋以蘇杭茶點最為知名，源自江南一帶的雪片糕，以糯米粉與糖粉加入桂花、核桃蒸製後再切成薄片，質地軟韌、香氣十足；流傳已久的芝麻交切，經熬糖、混合、輾壓、切片等多道工序製成，薄脆順口、甜而不膩；即使是常見的綠豆糕，也因為豆香濃郁、綿密道地，隱約透著獨特的香油氣息而與眾不同；除了甜點外，還有鍋巴、筍豆等鹹食小點，以及現在坊間已經愈來愈難吃到、用篩子徒手滾出來的手搖元宵。閻復輝表示，店內的點心都遵循古法純手工製作，為的是讓顧客感受蘇杭點心的手感與細膩，在忙碌的生活中也能緩下來，品味蘇式生活的風雅，儘管懂得蘇州糕點的人愈來愈少，但父親與他仍然堅持保留這股家鄉味，也才能讓這獨樹一幟的傳統點心流傳下去。



▲蘇州采芝齋也有許多傳統漢餅。(張耘書拍攝)



▲雪片糕、南棗核桃糕是店內主打商品。(張耘書拍攝)



▲蘇州采芝齋的元宵是手「滾」出來的，口感紮實，桂花內餡淡雅清甜，每到元宵節經常供不應求。(張耘書拍攝)



▲因應時代變遷，蘇州采芝齋保留特色的蘇杭茶食糕點，並兼售現成食品，轉型經營。(張耘書拍攝)



▲蘇州采芝齋主打年節貨與蘇州茶食點心，早年店內總是掛滿火腿臘肉。(蘇州采芝齋提供)

鹹甜引路尋好食



▲再發號
臺南市中西區赤嵌里民權路二段71號
電話：06-222-3577



▲福記肉圓
臺南市中西區南門里府前路一段299號
電話：06-215-8199



▲富盛號碗粿
臺南市中西區五條港里國華街三段184號民族路3段11號
電話：06-227-4101

趣遊臺南



▲安平老街
臺南市安平區延平街



▲祀典武廟
臺南市中西區赤嵌里永福路二段229號
電話：06-229-4401

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

振來發糕餅舖

「振來發糕餅舖」祭祀宴王供品
與生命禮俗糕餅全方位服務，包辦慶典每一刻



▲振來發糕餅舖第二代郭秖妘與外甥女王妤綺。(張耘書拍攝)

店家資訊

振來發糕餅舖

臺南市中西區民族路三段209號

電話：06-222-4874

週一至週六9：00~19：00

品味臺南

「臺南有許多條具有歷史與文化的街道，別具特色，到臺南千萬別錯過。」

必買必吃


蛋黃酥


鴛鴦餅


鳳梨酥


筊杯造型巧克力

專營廟會慶典與神明誕辰祭品的「振來發糕餅舖」，第一代陳秋籐年輕時在永南興餅舖當學徒，出師後再轉往舊永瑞珍餅舖學做漢餅。陳家經營柴薪生意，某次陳秋籐幫忙父親送木柴到成功路新來發餅舖時，得知店舖要頂讓，當時已有技術的他便頂下餅店，約民國53年起開啟振來發餅舖事業，除了販售漢餅、紅龜、壽桃外，也聘師傅製作西點麵包。民國70幾年，第二代陳柏升與郭秖妘夫妻接手後，時逢西點食品興起，面對競爭激烈的市場，夫妻倆一度陷入困頓，再三思索後決定以擅長的傳統餅與祭祀糕點為主力，重新定位，才化危機為轉機。

郭秖妘表示，當年那波市場競爭，許多同業以精進設備或朝多元化經營來應戰，振來發選擇專注於傳統糕餅，上門訂購紅龜、壽桃的客人反而增加，口碑相傳逐漸奠定振來發餅舖祭祀糕餅的市場。民國80幾年，在民間酬神風氣與府城宮廟宴王風潮下，生意更扶搖直上，許多宮廟如海安宮、開隆宮、天壇、保西宮、永華宮、玉皇宮、北極殿、普濟殿、菱洲宮、安平威鎮堂等都是固定客戶，除了例行的祭祀供品外，還能依照廟方需求客製商品，如專為神明祝壽與廟會宴王研發的「千秋餅」，能依神明量身訂做，成為宮廟與信徒們的最愛。而熟諳祭典科儀，對所有糕點品項與用途場合如數家珍，絕不混淆，一般民眾有祭祀需求，也能提供諮詢。開業超過一甲子，振來發糕餅舖堅持接下訂單後才製作，絕不提

前製餅，郭秖妘說，倘若訂單太多寧可推辭，也要一步步實在地做，重質不重量以確保糕餅的鮮度與美味，也因此才能讓許多廟宇放心將一整年的祭祀供品交由振來發全權包辦。

不僅專精祭祀供品，為了全方位服務顧客，臺南傳統生命禮俗中必備的糕點，從新生兒的彌月蛋糕、紅圓、紅桃、紅龜，十六歲成年禮用的糕點，再到嫁娶必備的口酥餅、糕仔、大餅，以及為長輩賀壽的壽桃、壽包，甚至喪儀中的糕粿等，振來發糕餅舖也一應俱全，郭秖妘說，只要顧客吩咐，就會盡力辦到。如今第三代已接續學習，保留傳統的好味道之餘，更研發造型供品，並開啟宅配市場，成功將市場拓展到全臺各地。



▲從供品到宴王祭祀點心，以至生命禮俗糕點，振來發糕餅舖應有盡有。(張耘書拍攝)



▲振來發糕餅舖第三代目前已接續學習，也協助餅舖生意。(張耘書拍攝)



▲千秋餅上可依主神客製神號與文字，成為祭祀時的最佳獻禮，也是店內最火紅的招牌商品。(張耘書拍攝)



▲豬羊五牲造型巧克力別出心裁，外型討喜吸睛，可當供品也可作為日常甜點。(張耘書拍攝)



▲綠豆椪、豆沙餅、鴛鴦餅等古早味漢餅，堅持純手工製作，都是振來發糕餅舖的招牌。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲富盛號碗粿
臺南市中西區五條港里國華街三段184號(老店)
臺南市中西區民族路三段11號(新店)
電話：06-227-4101



▲阿松割包
臺南市中西區五條港里國華街三段181號
電話：06-211-0453



▲大台南生魚片專賣
台南市中西區金華路四段151號
電話：0915-890-078

趣 遊 臺 南



▲神農街
臺南市中西區神農街



▲正興街
臺南市中西區淺草里正興街

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

義美香餅舖

隱於喜市不寂寞，「義美香餅舖」四果餅、古早味麵粉酥聚人氣



▲現年86歲的黃義雄與妻子郭紀子(左)，以及女兒黃美女(右)。(張耘書拍攝)

店家資訊

義美香餅舖

臺南市南區喜樹路254巷17弄3號

電話：06-262-2857

週一至週日8：00~19：00

品味臺南

「來臺南就是漫遊，以走迷宮的方式漫遊，絕對有驚喜且走得出來。」

必買必吃



麵粉酥



四果餅



鳳梨酥

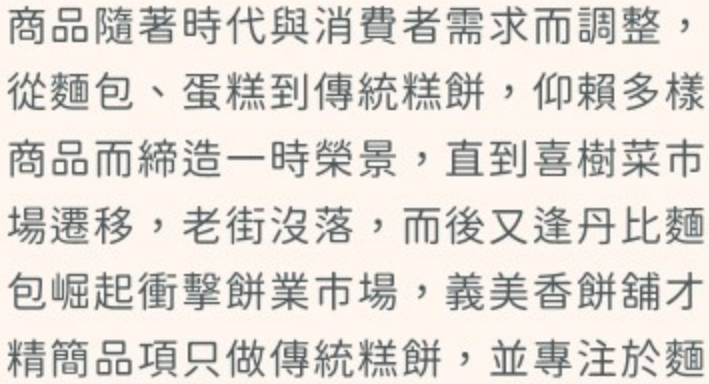
在臺南想尋找最道地的麵粉酥，一定不可錯過「義美香餅舖」。隱身在喜樹聚落的蜿蜒小巷中，靠著古早味麵粉酥遠近馳名，更成為臺南製作傳統麵粉酥最具代表的店家。

義美香餅舖創辦人黃義雄從12歲開始一路學習製餅至19歲，出師後當時東家要留任他當頭手師傅，他卻立下未來創業之志，先後到永南興、天天新、一味軒、新味香、品來芳、雙喜、百香、南進等餅舖歷練並精進技藝，在美軍駐守臺南，麵包烘焙興起時也學做麵包。黃義雄說，當時的師傅有專門做漢餅、有擅長西點與麵包、也有精於蛋糕以及牛奶餅，他因為待過的餅店多，無論傳統糕餅、日式菓子或西點麵包都融會貫通，在那個惜物節儉的年代，還曾經利用回收的麵包加上黑糖與麵粉重新和麵烘焙後再灑上芝麻，研發製成獨家的「くろパン」(黑麵包)，而獲得老闆讚賞。

黃義雄退伍後，最初於鄰近鄉鎮的簸仔店與小攤招攬生意，後於民國50年前後於喜樹市場內開設義美香餅舖，在當時喜樹老街商況熱絡以及市場的人潮效應下，餅舖生意興旺，除了供應當地居民節慶祭祀、婚喪喜慶所需的牲禮與喜餅外，腦筋動得快的他更將麵包送到喜樹、省躬、白砂崙、茄萣、海埔一帶的學校福利社販賣，甚至連辦桌餐後的點心如麩奶甲、銅鑼燒、羊羹、布丁都承製。第二代黃美女說，早年家裡製作的杯子蛋糕也十分出名，不但婚喪喜慶可用，農曆

七月拜拜時銷路更好，還有同業攤商來批貨，平均每天得生產上千顆才足以供貨；後來也製作喜樹、灣裡地區建醮普度的糕餅，全盛時期更曾單日出貨萬餘斤的餅。義美香餅舖的主力商品隨著時代與消費者需求而調整，從麵包、蛋糕到傳統糕餅，仰賴多樣商品而締造一時榮景，直到喜樹菜市場遷移，老街沒落，而後又逢丹比麵包崛起衝擊餅業市場，義美香餅舖才精簡品項只做傳統糕餅，並專注於麵粉酥。

黃義雄表示，麵粉酥是向福州來臺的師傅學習，最早是以鴨蛋和麵粉，鴨蛋香氣濃郁且質地稠密，打入碗中後份量更為厚實。麵粉酥經油炸後，均勻拌裹上炒好的糖漿，再塑形成圓形或烏龜形狀，就是過去是嫁娶的喜餅，也是神明誕辰隆重的供禮。黃義雄製作麵粉酥的技巧好，麵粉酥體與糖漿搭配得宜，並多番改良口感與甜度，香甜鬆脆的口感很受歡迎，他更研發雞鴨魚豬、蝦蟹等造型，麵粉酥三牲、五牲推出後很快成為祭祀場合的新寵，義美香餅舖也因麵粉酥而聲名大噪，不但批發給菜市場與餅店，並將通路拓展到知名連鎖超市。民國102年第二代黃美女正式接手後仍每天手工製餅，儘管義美香餅舖常態販售的只有麵粉酥、四果餅、鳳梨酥、椪餅以及嫁娶禮餅，但由於保留傳統風味，堅持手工製作且始終維持平價，因此有一定的客源，成為地方的人氣名店。



▲早年餅舖就在人潮聚集的喜樹菜市場內，因此從漢餅、西點蛋糕樣樣皆製，文、武市全包，如今專注製作傳統漢餅與麵粉酥。(張耘書拍攝)



▲義美香餅舖位於喜樹聚落靜巷中，至今仍保持質樸店貌，也吸引不少遊客到訪。(張耘書拍攝)



▲以木瓜籤、李子乾、楊桃乾、葡萄乾等製餡的四果餅，是義美香的招牌商品。(張耘書拍攝)



▲義美珍餅舖極早便研發三牲、五牲麵粉酥，獨家採用大紅硬紙板包裝，便於直接端上供桌。(張耘書拍攝)



▲黃義雄糕餅製作的資歷完整，無論漢餅糕粿、西點麵包以至糖塔，樣樣精通。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲喜樹無名麵店
臺南市南區喜南里喜樹路226之2號
電話：0931-362-943



▲萬年殿樹下三輪車剉冰
臺南市南區省躬里灣裡路64號



▲灣裡蔥油餅
臺南市南區興農里灣裡路211巷52號
電話：0930-059-160

趣遊臺南



▲鯤喜灣(鯤鯓、喜樹、灣裡傳統聚落)喜樹老街
臺南市南區喜樹路254巷



▲黃金海岸看夕陽
臺南市南區西部濱海公路

鹹甜引路臺南味
Taste the Sweet & Savory Soul of Tainan

一味香餅家

「一味香餅家」致力保留傳統，傳續老店，讓灣裡老街散發餅香



▲第二代蔡育宗學商，返家接手家業，期盼傳續老店，讓灣裡聚落有傳統餅店。(張耘書拍攝)

店家資訊

一味香餅家

臺南市南區灣裡路338號
電話：06-262-2346
週一至週五8：30~22：00
週六、週日9：00~22：00

品味臺南

「漫步黃金海岸夕陽餘暉，追逐鯤喜灣的歲月靜好。」

必買必吃



彩花糕



米香丸



麵粉酥

還記得幾年前因一款復古的月餅標籤紙在網路上掀起熱議、造成月餅搶購潮的「一味香餅家」嗎？開業逾五十年，是灣裡現存最久的餅舖，儘管沒有嶄新亮麗的門面，卻憑著傳統好味道與服務在地的理念，成為當地居民不可或缺的日常，也陪伴灣裡地區的居民走過歲時年節與生命中的重要時光。

一味香餅家的創辦人蔡國勝出身南區喜樹，小學畢業後先至日本料理店見習，之後在臺南市區學做西點及漢式喜餅，並曾到關廟、仁德等地歷練，連服兵役時都不曾間斷，在軍中負責製作麵包饅頭，退伍後他隨妻子周錦霞回到灣裡故鄉，於民國62年創立一味香餅家。時逢灣裡地區廢五金回收業蓬勃發展，帶動地方就業，吸引不少外地人投入，金屬產業快速崛起帶來的經濟效應也促使灣裡商業熱絡，趕上這波商機，一味香餅家早期以西點麵包和漢式喜餅為主力，供應附近工廠的點心需求與當地居民婚喪喜慶所需。周錦霞表示，當時每天至少要做兩、三次的麵包，每到午後，工廠老闆派人在店門口排隊等麵包出爐的景象幾乎天天上演，臺式麵包十分熱銷，為一味香餅家奠下根基。

後來隨著灣裡的廢五金業外移與沒落，一味香餅家也轉型將重心往祭祀糕餅發展。第二代蔡育宗表示，喜樹、灣裡地區宮廟為數不少，民國80年代初期，臺灣經濟快速起飛，民間信仰蓬勃，祭祀活動頻繁，尤其七月普度拜拜場面盛大，祭品需求量大，餅舖生意臻達

高峰，加上中秋節與年節，經常得全家動員，有時甚至連外婆家的親戚也會來幫忙，兩個家族不眠不休地做餅炊粿。幾年前在網路上瘋傳的月餅標籤紙，就是當年大量生產月餅留用下來的，古早懷舊的風格卻意外地讓自家月餅再度火紅，不少民眾特地前來採購，為此還特地保留昔日的月餅口味與復古包裝，成為一味香餅家的特色。

蔡育宗接手餅店後，除承襲父親的技藝外，也研讀相關書籍並前往高雄餐旅大學進修，透過現代烘焙技術調整配方，減糖、減油，讓傳統糕餅更符合時下健康飲食，並打破傳統糕餅「憑手感」的製作方式，精準地記錄比例數據以達到品質標準，以利未來餅舖的傳承。而致力保留傳統糕餅，至今麵粉酥、米香丸、椪餅、口酥餅、發酵餅等仍是熱銷經典商品，他也堅持創新必須從傳統出發，連數十年難得罕見的「新品」彩花糕，也是從臺式涼糕創想而來，色彩繽紛且天然健康，推出後便榮獲臺灣百大伴手禮。蔡育宗說，當許多餅店積極創新或力拼轉型，他反而希望留下傳統老味道，期盼老店能夠傳續，用餅香陪伴灣裡地區的居民。



▲一味香餅家創立於1973年，是灣裡地區啟業甚早的餅舖，圖為創辦人蔡國勝。(一味香餅家提供)



▲幾年前因為這款復古的月餅貼紙，讓一味香餅家在網路上爆紅。(張耘書拍攝)



▲靈感來自涼糕，研發出杏仁豆沙、抹茶紅豆、紫薯地瓜、紅麴梅子、芝麻花生、綠豆等6種口味的彩花糕，亮眼繽紛，是兼具視覺與味覺的糕點。(一味香餅家提供)



▲將麵粉酥獨立小包裝，懷舊復古的外袋設計，也被選為辦桌的餐後點心。(張耘書拍攝)



▲位在灣裡路上的一味香餅家，伴隨著灣裡居民走過婚喪壽喜的重要時光。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲灣裡火城麵店
臺南市南區同安里灣裡路404號
電話：0901-123-404



▲灣裡魠魠魚焿
臺南市南區佛壇里灣裡路464號
電話：06-262-8120



▲咩灣裡羊肉店
臺南市南區同安里興南街36號
電話：06-296-0764

趣遊臺南



▲黃金海岸
臺南市南區西部濱海公路



▲萬年殿
臺南市南區省躬里灣裡路64號
電話：06-262-2668

Leading with Sweet and Savory
The Taste of Tainan.





鹹甜引路臺南味

透過鹹甜點讓人引路，品嘗臺南味。

