2 入口傾心 在地好味



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

滋養軒

貼近民眾需求，供應日常，
新營「滋養軒」穩紮根基，堅守品質，成為賣點



店家資訊

滋養軒

臺南市新營區中山路254號

電話：06-632-2322

週一至週日9：00~21：00

品味臺南

「臺南天氣很好，適合租摩托車輕旅，漫遊新營、柳營、下營，無論市區或郊區，都會是很好的旅遊體驗。」

▲第四代鄭翔文返家接手後，主要負責行銷與通路。（張耘書拍攝）

必買必吃



香菇素肉包



鳳梨酥



吐司

在新營開業已超過一甲子的「滋養軒」，是新營現存最早的餅舖，陪伴在地民眾度過歲時年節，也銘刻人生中的重要時光，如今更以麵包西點深入生活，成為民眾不可或缺的日常。

滋養軒的創始人鄭其生最初販售水果，因看好麵包市場前景可期，在長子鄭慶陽的提議下兼賣餅乾、糖果、麵包，從當時臺南市區的「美陽軒」批發回新營販售，逐漸建立客群後再轉型製作糕餅。第四代鄭翔文說，滋養軒在1950年登記開業，但其實早在這之前就已經開始製作生產，祖父輩更曾經到日本學習烘焙，店裡也聘請專業的漢餅師傅回來製餅兼授藝，才讓滋養軒能在早年就同時有西點麵包與傳統漢餅，並在第二代兄弟戮力經營下，也靠著整個家族合作穩固基業。尤其在過去對聯外交通以火車為主的年代，當地人要到火車站必得經過店門前的中山路，不僅造就中山路成為新營最熱鬧的路段，在區位條件的加持下，也令滋養軒生意更為興隆。

滋養軒以種類繁多的中、西式糕點，提供新營與鄰近鄉鎮民眾結婚、年節以及祭祀用的糕餅蛋糕，隨著臺灣烘焙產品的普及，加上店內人手不足，第三代鄭兆恭開始調整品項，到第四代鄭翔文、鄭人豪兄弟接手時，考量商品繁雜無法令顧客留下印象，也難以行銷，更汰弱留強，聚焦於具競爭力的產品，而為應烘焙業競爭激烈，積極拓展通路並增加伴手禮。兄弟倆一個負責行銷，一個專責生產，分工明

確，不僅精進店內招牌的鳳梨酥、水晶蛋糕、祭祀的三牲、吐司等，更讓自家的鳳梨酥在美國Amazon（亞馬遜）平臺開賣，透過網路行銷到海外。

滋養軒的主打商品鳳梨酥，強調外皮酥軟、奶香濃郁，以自家調配的黃金比例製餡，酸甜適口，在過去南瀛地區鳳梨酥還未風靡前，就有許多忠實顧客，每到年節更供不應求。長年熱銷的還有香菇素包，鄭翔文說，素包是由第二代鄭慶隆研發出來，儘管肉包的市場可能較大，但滋養軒卻專注於素包，以新鮮香菇與素料製作內餡，有別於一般市售的高麗菜包，也能供應給吃早齋的民眾，同時也製作成鹹壽桃，除了供應給在地拜拜的信眾，甚至中北部也有不少民眾會透過電話或網路下單訂購。同樣受歡迎的還有吐司，講究工序、發酵時間足，滋養軒的吐司口感特別軟嫩細緻，經常一上架就銷售一空，甚至成了外地遊子心中的「家鄉味」。

除了傳承好幾代的美味，滋養軒逐步改良拜拜的三牲，以製作麵包的強項技術，推出麵包牲禮，讓祭品有另一種選擇；此外，看準慶生與節日商機，近年也發揮創意將店內熱賣的長條水晶蛋糕改成各種形狀，晶瑩剔透與可愛的造型，廣受年輕客群的喜愛。多年來滋養軒一直貼近民眾的需求，陪伴新營人走過長久的歲月，如鄭翔文所說，做好庶民常日吃的東西，顧好品質，自然能留住顧客，讓祖業傳承。



▲以美味、營養為宗旨而名的「滋養軒」，是新營家喻戶曉的老店。（張耘書拍攝）



▲滋養軒每天現做，以麵包、蛋糕與漢餅，伴隨民眾度過每一個常日。（張耘書拍攝）



▲滋養軒第二代曾赴日本學習烘焙，也專精西點製作。（張耘書拍攝）



▲以招牌鳳梨酥拓展伴手禮市場，如今在美國Amazon上也可買到。（滋養軒提供）



▲主打慶生與節日的水晶蛋糕，晶瑩剔透，造型可愛，廣受年輕族群喜愛。（滋養軒提供）

鹹甜引路尋好食



▲包仔師胚芽意麵（康樂街店）
臺南市新營區永平里康樂街44號
電話：06-632-3557



▲復興路無名豆菜麵
臺南市新營區永平里復興路39-1號
電話：06-635-9679



▲民雄海產餐廳
臺南市新營區新北里金華路一段386號
電話：06-656-3088

趣遊臺南



▲新營鐵道文化園區（新營糖廠）
臺南市新營區興業里中興路42號
電話：06-632-4570



▲麻豆代天府
臺南市麻豆區關帝廟60號
電話：06-572-2133

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

百珍麵包蛋糕

西市場巷內懷舊西點，「百珍麵包蛋糕」克林姆泡芙一賣五十年，外表樸實不花俏，入口爆漿驚艷



▲百珍麵包蛋糕由張錫本與張蔡貴夫婦合力經營，兩人也是店內的活招牌。(張耘書拍攝)

店家資訊

百珍麵包蛋糕

臺南市中西區西門路二段151號
(西市場入口處)
電話：06-222-3300
週一至週日12：00~18：00

品味臺南

「在這個呼吸都是甜的城市裡，盡情享受跟空氣一樣的人情味跟美食吧。」

必買必吃



泡芙



菠蘿吐司



蛋糕麵包

隨著西式烘焙技術引進而傳入臺灣的泡芙，是早年麵包店中最具代表的西點之一，鬆軟的外皮內注入香滑的克林姆(Cream)，入口爆漿的口感，成為許多人的舌尖記憶。西市場巷子內的「百珍麵包蛋糕」，經營超過50年，以傳統西點麵包聞名，尤其古早味泡芙更是店內招牌，懷舊的滋味讓不少在地人一再光顧，也吸引外地遊客慕名而來。

百珍麵包蛋糕於1968年由張木所創，當時除了西點麵包外也販售漢餅與和果子，並聘請師傅製作，然而初期因經營不穩定，常面臨師傅刁難甚至罷工，才讓第二代張錫本下定決心學做麵包。張錫本退伍後，前往南港烘焙技術訓練班(今中華穀類食品工業技術研究所)學習烘焙，有了基本功後，再透過同業師傅間彼此交流，精進技藝。張錫本表示，他接手家業後考量到市場轉變，逐步精簡品項並調整經營，保留臺式麵包與泡芙成為主力商品。他說，從投入麵包製作到現在，一晃眼已經50幾年，過去曾經時髦的臺式麵包與奶油泡芙，在新的西點麵包崛起後，反倒成了令人懷念的「古早味」。

老闆娘張蔡貴說，百珍麵包店原本開在西門路上，對面延平大樓內茶樓、戲院林立，靠著車水馬龍、地段熱鬧，加上緊鄰著大菜市人潮眾多，因此生意一度興隆。早年因為家庭人口多，要滿足一家大小的需求，以體積小、單價低的小麵包為主流，當時百珍的克林姆、紅豆以及菠蘿等幾款小麵包，因口感軟綿且價格實惠，成了許多家庭早

餐的首選，而香甜的泡芙更是許多孩子最期待的點心，每天生產量十分可觀。但隨著倆夫妻年紀老邁，製作不及，才遷回巷內原本自家工廠的位置繼續小規模的經營，而礙於人手不足且空間有限，後來更轉變思維將原本一個個費工耗時的小麵包改成放大版的長條麵包，意外地竟成為市面罕見的獨特商品。每天限量供應的菠蘿吐司、葡萄麵包、蛋糕麵包與奶油餐包，出爐時瀰漫的香氣，總是誘人食指大動。

如拳頭般大的古早味泡芙，酥鬆的外皮對半剖開後，再填入香濃沁涼的克林姆，是百珍麵包的招牌，許多人都是衝著這款泡芙而來。張錫本說，泡芙內餡得每天現做，選用德國奶油與高品質牛奶，以慢火不斷攪拌，才能完成濃郁綿稠的克林姆，張蔡貴更強調泡芙內餡必需冰過，且現點現包才新鮮並保持口感。倆夫婦的堅持，才有外表樸實，入口卻令人驚艷的泡芙。

如今，年屆八旬的張錫本仍每天在廚房和麵粉、煮餡料、烤麵包，張蔡貴則負責包裝、販售，親切地與顧客互動，「泡芙阿嬤」讓小店散發濃濃的人情味。下回經過西市場，別忘記隱身在巷內的百珍麵包蛋糕，感受穿越時光隧道的氛圍，品嘗小時候懷念的滋味。



▲鬆軟的外皮包覆沁涼的克林姆內餡，入口爆漿，許多人一吃就愛上。(張耘書拍攝)



▲每天現煮的內餡完全沒有添加物，顏色與香氣自然，吃起來滑順香醇。(張耘書拍攝)



▲老闆娘張蔡貴堅持泡芙在售出之前才切開填入克林姆，確保泡芙的層次與口感。(張耘書拍攝)



▲目前百珍麵包也進駐西市場美食街，由第三代張慈云負責打理。(張耘書拍攝)



▲位於西市場巷內，百珍麵包充滿濃厚的懷舊氛圍。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲上舜碗粿
臺南市中西區永華里開山路9號
電話：06-211-0287



▲福生小食店
臺南市中西區南廍里海安路一段100號
電話：06-228-2998



▲羊城小食店
臺南市中西區府前里中正路199巷5號
電話： 06-221-6609

趣遊臺南



▲西市場
臺南市中西區西門路二段與正興街交界
電話：06-225-1702



▲蝸牛巷
臺南市中西區南美里永福路二段97巷

葡吉麵包

老店「招牌四飽」網路聲量帶動業績，「葡吉麵包」成美食打卡點



▲葡吉麵包店創辦人張正宏資歷完整，從麵包、蛋糕、西點到漢餅無一不精。(張耘書拍攝)

店家資訊

葡吉麵包

臺南市北區成功路200號(麵包店)
電話：06-226-3593
臺南市中西區成功路253號(蛋糕店)
06-227-6999

品味臺南

「臺南是個迷人、好玩好吃的城市，景點多，小吃豐富，來臺南一定要到中西區。」

必買必吃


奶露


羅宋麵包


東風芝士堡


蔓越莓乳酪堡

位在成功路上的「葡吉麵包店」，每到麵包出爐時經常可見大排長龍的景象，假日更是人流如織，擠得店內水洩不通，是臺南的排隊名店，也讓許多外地遊客慕名朝聖，而在盛名背後少為人知的是，店家的投入。

烘焙技藝養成都非一蹴可幾，往往是經過多方習藝才練就獨當一面的功夫。葡吉麵包店的創辦人張正宏國中時在母親的帶領下前往親戚的麵包店學藝，撐過辛苦的學徒歲月，後再到臺北、高雄磨練技藝，曾在知名的蛋糕店、餅店待過，也於西餐廳工作過，完整的資歷讓他從麵包、蛋糕、西點到漢餅無一不精。在外磨練數年返回臺南後自行創業，從一家小麵包店發展到擁有50名員工，頗具規模且聲量極高的人氣麵包店。

開業近四十年，葡吉麵包標榜「沒有吃不到的款式，只有你沒想到的口味」，架上百餘種的麵包蛋糕，背後來自張正宏紮實的技藝與廣博的人脈。他勇於嘗試求變，重金禮聘臺、日專業的烘焙師傅回來教學，透過學習不同師傅的經驗，掌握不同麵包的核心技術，精進技藝並增加產品多樣性，也透過技術交流啟動後續的研發與改良，才有與眾不同的麵包。除了提升技術外，葡吉麵包對於原料更是堅持，採用高品質的麵粉、進口奶油與天然食材，張正宏表示，自己在技術學習上不會吝於花費，對於原料也十分捨得下手，就是要讓顧客吃了覺得有價值。

葡吉麵包店最知名的羅宋麵包

，不但造成搶購熱潮，甚至是遊客來臺南的超強伴手禮，張正宏說這一切出乎預料，最初是同業友人先做菲律賓麵包，見市場銷路不錯也建議他做，他經過多方改良與調整油脂，烤出來的羅宋麵包外酥內軟，口感細緻，帶有微鹹奶香，推出後訊迅速火紅，成為秒殺商品還紅遍全臺，葡吉麵包店不僅將羅宋麵包發揚光大，也是市面上單一店家產量最多的業者，更在網路的推波助瀾下，因羅宋麵包帶動整個門市業績。儘管羅宋麵包已牢牢抓住顧客的胃，不過，張正宏深知市場沒有永遠長紅的產品，於是又研發奶露麵包，外表一圈圈如毛毛蟲般可愛吸睛，內餡填滿香甜奶露，同樣一出爐就常被一掃而空，廣受好評的還有口感紮實、滿滿起司與核桃的東風芝士堡，以及Q彈鬆軟的蔓越莓乳酪堡，熱銷的程度被譽為「鎮店四飽」。張正宏表示，其實葡吉麵包從來不曾刻意行銷或廣告，也不打折扣戰，就是嚴選材料，專注技術，回歸麵包本身的風味口感，貨真價實、童叟無欺地穩站市場。



▲葡吉蛋糕與麵包各有獨立門市銷售，圖為葡吉蛋糕門市。(張耘書拍攝)



▲開在對街的葡吉蛋糕專賣店，主打可讓顧客自選蛋糕體與內餡的蛋糕，也十分受歡迎。(張耘書拍攝)



▲葡吉麵包店的招牌四飽出爐時，顧客絡繹不絕地來「掃貨」，已成為日日上演的景象。(張耘書拍攝)



▲成功路上的葡吉麵包店，如今已成為外地遊客來臺南的美食打卡點。(張耘書拍攝)



▲外型如毛毛蟲般的奶露麵包香甜濃郁，穩坐葡吉麵包店第二名寶座。(張耘書拍攝)



▲店內從臺式、日式到歐式麵包應有盡有，多樣的品項來自創辦人不斷研發與創想。

鹹甜引路尋好食



▲無名羊肉湯
臺南市中西區府前路二段144號
(府前路跟康樂街交叉)



▲開元紅燒土魠魚羹
臺南市北區開元里開元路307號
電話：06-237-3195



▲好農家米糕
臺南市南區新興里健康路二段66號
電話： 06-221-7181

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



▲月津港
臺南市鹽水區月津路

克林台包

翻新包子與膨餅，用吃來記錄生活與地方，「克林台包」從傳統食物帶大家理解臺南



▲克林台包第三代劉音岑除了運營管理，也專注於研發。(張耘書拍攝)

店家資訊

克林台包

臺南市中西區永華里府前路一段218號

電話：06-222-2257

週一至週日9：00~19：30

品味臺南

「臺南，是一座把信仰活成日常的城市。」

必買必吃



台包



椪餅



饅頭

位在南門路的「克林台包」，是許多觀光客來到孔廟商圈必訪的店家，嶄新且具設計感的門面，色彩繽紛的膨餅與各種口味的包子、饅頭，來自第三代劉音岑的創想，讓「克林」從老字號食品行蛻變成眼前的景象，也將老店重新定位，成為臺南伴手禮名店。

克林台包的創辦人劉錫堃於日治時期曾被徵調到南洋服役，返臺後經營木材生意，一度也從事教職，經歷動盪培養出堅韌的個性以及靈活的經營頭腦，他攢下積蓄後，於1952年創立克林食品店，最初販賣食品雜貨，也與當時進駐臺南的美軍顧問團、美軍俱樂部福利社交易罐頭、巧克力等舶來品。後來更進修麵包技藝，不但邀請日本麵包研究所雁瀨大二郎駐店教導，還曾赴日本學做西點與蛋糕，以高級雜貨與西點麵包奠基，成為當時臺南唯一販賣進口食品的商家而風靡一時，更在1970年代臺灣經濟起飛、送禮文化盛行時販售食品禮盒，成功地做出市場區隔。

第二代劉宗安接管後，拓展店面同時兼營生鮮超市，領先業界而成為同業觀摩對象，在後來超市紛紛興起、競爭激烈的的環境下，以一顆八寶肉包為主力商品，走出低谷，轉型為「克林台包」。劉音岑表示，克林的包子內餡以溫體豬肉製作，能吸附大量醬汁，口感鮮甜juicy，包子皮不經延壓且不加任何油脂，以發酵的老麵強化麵糰，不僅出籠時現吃美味，也非常耐凍，回蒸後依舊鬆軟，因此很受顧客喜愛，曾創下單日銷售四千顆的佳績

，品項更從過去的3種增加到10餘種。長年熱賣的還有水晶餃，鮮香的肉餡加上豆薯、筍子以及香菇或蝦仁，脆口爽甜，外皮還特別加了天然藕粉增加Q彈，即使放冷也不會變硬。

劉音岑返家接手家業後，整新門面，投入運營管理，她深入自家產品，參與生產，並改良機具設備，逐步建立SOP，提升品質也讓技術能標準化傳承，她更積極創想，在傳統的膨餅中融入天然食材與色素，製作出色彩繽紛的膨餅。她表示，為了調出自然漂亮的色彩，不惜下重本選用日本食用色素，更以紅椒粉、梔子花、鬱金粉、可可等天然食材調色，並結合鳳凰花、窗花與出自書法家手筆的圖案朱印，膨餅吸睛的視覺，多元豐富的口味，成為府城極具特色的伴手禮。

身為第三代的經營者，劉音岑不斷思考老店在這座城市該扮演的角色與價值。曾經長時間離家，坦言與故鄉有斷層，不過也因如此，所以沒有習以為常的心態，反而帶著深入了解的精神，透過飲食重新認識臺南。她說老店就是用吃來記錄生活與地方歷史，希望克林台包從傳統的食物帶大家理解臺南，也在與時共進中創新，碰撞出更多的美味。



▲色彩繽紛的椪餅可食可賞，於店內的打造出的椪餅牆，是人氣打卡熱點。(張耘書拍攝)



▲包子講究皮與餡的比例和諧，尤其外皮不用機器延壓、不加油，十分抗凍耐蒸，適合作為伴手禮。(克林台包提供)



▲主打「臺南人的包子」，克林台包希望成為在地的代表，門口立體浮雕包子，也成為街道上極具特色的裝置藝術。(張耘書拍攝)



▲克林台包的椪餅曾獲「臺南百大推薦伴手禮」。(張耘書拍攝)



▲融合復古與時尚的門面，傳統老店也散發現代美學。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲臺灣海味
臺南市南區鹽埕里新興路419號之1號
電話：06-261-6779



▲樑記正老店牛肉湯
臺南市中西區南廠里郡西路10號
電話：0926-830-306



▲竹仔店海產
臺南市南區大成里西門路一段382號
電話： 06-291-8545

趣遊臺南



▲延平郡王祠
臺南市中西區郡王里開山路152號
電話：06-213-5518



▲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

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

頂好烘焙坊

獨家研發酥皮，女孩專屬查囡仔餅，「頂好烘焙坊」打造與眾不同、有故事的水果餅



▲頂好烘焙坊第二代沈旺成(右)與兒子沈益鴻(左)。(張耘書拍攝)

必買必吃



水果餅



脆皮甜甜圈



奶香餐包



核桃馬里奧

位在永康西勢的「頂好烘焙坊」以製作水果餅聞名，除了每年例行為西勢廣興宮與鄰近聚落舉行的擔餅活動，製作大量的水果餅外，多年來積極推廣，讓水果餅不只出現在擔餅活動，也在平日供應，成為臺南最有故事的伴手禮。

傳承已百年的西勢廣興宮擔餅節於每年農曆正月20日舉行，當地前一年有新生兒的家庭會以擔籃肩挑水果餅到廟裡謝神，再將餅分送給有「福份」的成員，是結合民間信仰與生命禮俗的活動。隨著活動規模逐漸擴大，除了當地居民參與外也吸引不少外地遊客前往。而水果餅作為擔餅活動的重要載體，更為西勢贏得「水果餅故鄉」的美譽。

頂好烘焙坊第一代沈溪樹早年在歸仁大人廟的餅舖習藝，後返回故鄉新化崙仔頂，於民國60年左右開設餅舖，專門製作紅龜粿、祭祀糕點與擔餅用的水果餅，第二代沈旺成自幼跟隨父親學做餅，還曾到臺南市區學習西點烘焙，從父親手上接下餅店後，搬到現址擴大營業並增加麵包蛋糕，發展成漢餅與西點兼具的烘焙坊。沈旺成表示，傳統水果餅為包有糖膏與番薯，厚度1公分、直徑約30公分的圓形大餅，味道質樸單純，隨著時代轉變也為了迎合現代人的口味，他不斷改良餅皮、提升口感，同時研發酥皮水果餅，並加入金桔熬製內餡，增添香氣也令滋味豐富。民國102年開始，因應廣興宮開放生女兒的家庭也能參與擔餅活動，沈旺成更以草莓、梅子、蔓越莓為餡，製作女孩專屬的「查囡仔水果餅」，酸甜

店家資訊

頂好烘焙坊

臺南市永康區西勢路236號(總店)
電話：06-271-4126
臺南市永康區大灣路376號
電話：06-273-0058
臺南市永康區中正路57之4號
電話：06-231-9792
週一至週日9：00~22：00

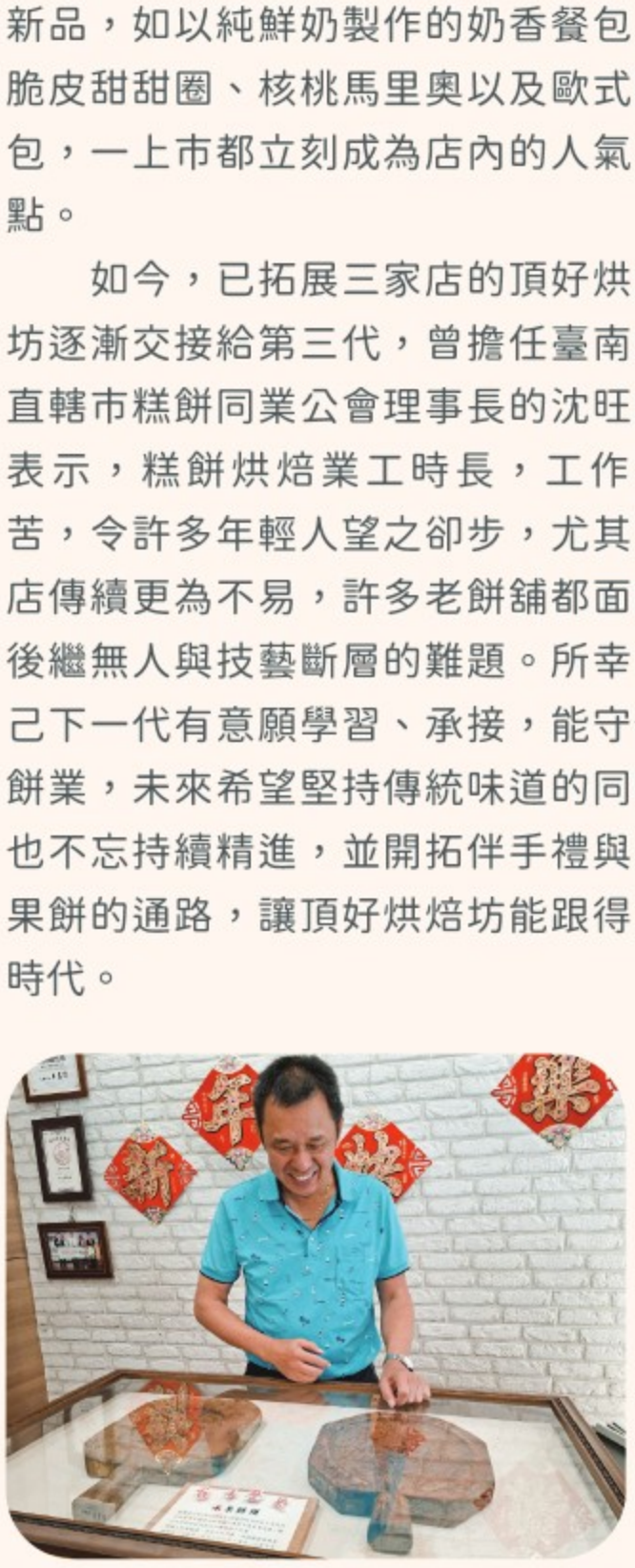
品味臺南

「來臺南可以走訪西勢廣興宮，順便認識有故事的頂好水果餅。」

可口果香四溢，不僅味覺創新，也讓傳統水果餅有與時俱進的延續。

除了獨具特色的水果餅外，在第三代沈益鴻赴東京製菓學校學成投入家業後，將自己所學的新知、技術與見識用於研發，父子聯手也不斷推出新品，如以純鮮奶製作的奶香餐包、脆皮甜甜圈、核桃馬里奧以及歐式麵包，一上市都立刻成為店內的人氣名點。

如今，已拓展三家店的頂好烘焙坊逐漸交接給第三代，曾擔任臺南市直轄市糕餅同業公會理事長的沈旺成表示，糕餅烘焙業工時長，工作辛苦，令許多年輕人望之卻步，尤其老店傳續更為不易，許多老餅舖都面臨後繼無人與技藝斷層的難題。所幸自己下一代有意願學習、承接，能守住餅業，未來希望堅持傳統味道的同時也不忘持續精進，並開拓伴手禮與水果餅的通路，讓頂好烘焙坊能跟得上時代。



▲頂好烘焙坊留有早年水果餅餅模，彌足珍貴。(張耘書拍攝)



▲頂好烘焙坊以祭祀糕點起家，並提供客製化商品。(張耘書拍攝)



▲每年西勢廣興宮擔餅節，沈旺成固定製作水果餅，2018年更製作重達10斤的水果餅。(張耘書拍攝)



▲頂好烘焙坊曾獲選「臺南百家好店」。(張耘書拍攝)



▲ 改良內餡提升口感，並於包裝上娓娓道來擔餅緣由，頂好烘焙坊的水果餅曾獲「臺灣百大伴手禮」。(張耘書拍攝)



▲有別於一般餅皮口感，頂好烘焙坊獨家研發酥皮水果餅，層次分明、香酥化口。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲蕃薯厝肉粿仔
臺南市永康區西勢里廣盛街167號
電話：0980-074-679



▲阿樂第二代香腸大腸黑輪
臺南市永康區北興里大灣路56號



▲永大夜市 雞米丁香酥雞
臺南市永康區永大路二段

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



▲西勢廣興宮
臺南市永康區西勢里西勢路19巷60號
電話：06-271-1458

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

順利餅舖

翻轉傳統餅，專攻伴手禮，「順利餅舖」做出與別人不一樣的特色餅



▲陳和呈對糕餅有濃厚興趣，更致力研發特色餅。(張耘書拍攝)

店家資訊

順利餅舖

臺南市安南區長和路二段196號
電話：06-355-2284
週一至週日9：00~21：30
(週六公休)

品味臺南

「來臺南玩不要忘記帶伴手禮。」

必買必吃


金桔酥


乳酪酥


雪月金沙


火龍很芒

臺南烘焙糕餅產業興盛，眾多業者中，有致力傳承老味道，也有積極創新研發。位在安南區的「順利餅舖」，負責人陳和呈勇於嘗試，不斷推陳出新，以新創的糕餅豐富消費者的味覺，更屢獲大獎。

順利餅舖雖然是傳統餅舖，但經營卻不守舊，反而致力革新研發新品，轉型後靠著伴手禮穩穩打下一片天，也讓三立、東森等不少媒體慕名採訪。陳和呈表示，自己年輕時對做餅便有濃厚的興趣，求學時就主動到學校附近的麵包店學習，即便在服兵役期間都不曾間斷，在軍中負責製作麵包與饅頭，退伍後如願地踏上烘焙之路，在1990年代臺灣烘焙業快速成長時趕上這波潮流自行創業，也在烘焙業新舊交替的時代中，察覺到市場風向，讓原本定位在西點麵包與漢餅的順利餅舖，轉型主攻伴手禮市場。

走進順利餅舖，架上滿滿的禮盒，其中不乏在各大比賽中獲獎的糕餅，也有多款入選府城十大伴手禮，不僅是有「光環」的餅，還都成為熱銷商品。陳和呈說當年餅舖轉型過程可說很順利，最初以自己研發的牛舌餅為主打，厚薄適中、香軟濃郁的獨特口感，不同於一般傳統脆薄的牛舌餅，在一推出後就有不錯的口碑，之後幾年他趁勝追擊，陸續推出金桔酥、乳酪酥、雪月金沙等特色餅，除了精心調配內餡突顯餅的特色，更改用白豆沙、黃金蕎麥粉等製作餅皮，讓餅的風味截然不同，他說自家的餅看似傳統，但真正品嘗過後就會知道不一

樣。此外，也融合在地食材，特別是臺南盛產的水果，如火龍果、芒果等研發「火龍很芒」特色餅，並榮獲經濟部舉辦的臺灣餅創新獎。陳和呈說，伴手禮離不開在地的產業文化，他希望在研發特色糕餅的同時，也能透過糕餅說故事，把臺灣很棒的農產品以不同方式推廣出去。而他的巧思與技術，也讓越南的果乾工廠相中，邀請他前往進行交流與技術指導。

陳和呈坦言最初自己專注於研發新餅，有一部份原因是為了參加比賽，如今已榮獲許多獎項，並努力拓展通路，除了實體店面與網路，也於高鐵站、火車站等設置QRcode讓旅客掃描訂購，並提供送達飯店服務，提高購買率，更透過同業與參展讓順利的餅觸及更廣，如今也已推展到新加坡以及日、韓等國。陳和呈以傳統製餅技術融合創思，不斷做出與眾不同的餅，笑說一年四季都在做伴手禮，十分沉浸在研製新餅的樂趣中，要做與別人不一樣的餅，才是順利餅舖最大的價值。



▲順利餅舖專注於研發新餅，獲獎無數。(張耘書拍攝)



▲乳酪酥、金桔酥與雪月金沙(由右至左)，是順利餅舖長年熱銷的品項。(張耘書拍攝)



▲「臺南府城冠軍禮盒」榮獲「臺南好禮首獎」、「府城十大伴手禮」，是主推的品項。



▲桃山皮鳳梨酥不僅造型與餅皮獨特，以紅豆混搭鳳梨製成的內餡，也別具滋味。(張耘書拍攝)



▲順利餅舖的嫁娶禮餅也蔚為知名。(張耘書拍攝



▲順利餅舖主打伴手禮，店內經常擺滿禮盒。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲中州寮三角骨(中洲寮保安宮)
臺南市安南區州南里長和路三段96號

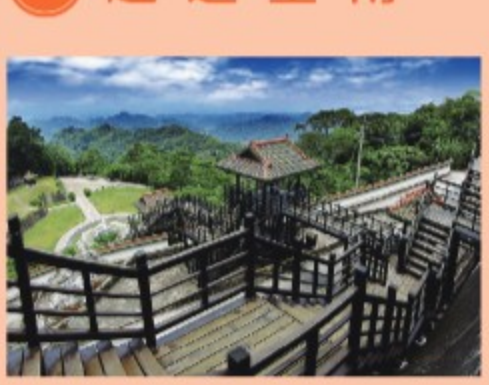


▲無名麵店
臺南市安南區州南里長和路二段191號



▲土城海產店
臺南市安南區城中里安中路六段517號
電話：06-257-7529

趣 遊 臺 南



▲關子嶺
臺南市白河區關嶺里



▲走馬瀨農場
臺南市大內區二溪里哄子瓦60號
電話：06-576-0121

佳湘麵包烘焙

物超所值，平價行銷，「佳湘麵包烘焙」大通膨時代下的幸福存在



▲佳湘食品創辦人黃秀芬從市場起家，憑著對麵包的喜好與經營頭腦，發展成全國連鎖品牌，堪稱烘焙業傳奇人物。(張耘書拍攝)

必買必吃


養生桂圓糕


小西點(麩奶甲)


喜多塊


手工餅乾

店家資訊

佳湘麵包烘焙

臺南市西港區中州26-12號(工廠／中央廚房)
電話：0800-786-688

臺南市東區崇德路600號(崇德店，其它門市詳見官網)
電話：06-267-7555

市場、夜市(詳見官網)
全臺據點，營業時間依市場與夜市而定

品味臺南

「來臺南一定要去逛市場，體驗庶民生活，品嘗在地小吃，也感受最美的人情味。」

臺南知名連鎖烘焙品牌「佳湘麵包烘焙」，對南部的民眾來說一定不陌生，發跡自臺南，主打平價路線而成為許多人日常餐食與點心的首選，尤其在萬物皆漲的時代，更讓民眾既滿足口腹之慾也有省荷包的小確幸。

佳湘食品創辦人黃秀芬年輕時原本在北部的市場銷售果乾，她觀察到當時夜市裡沒人販賣麵包，喜歡吃麵包且看好這個商機，在三十幾年前毅然返回故鄉西港創立佳湘麵包，以每日新鮮現做、多元口味與平價行銷，成功打開市場並締造佳績。黃秀芬從完全沒接觸過烘焙，慢慢摸索勤於學習，熟悉所有麵包製程，也靠著熱情與阿沙力的個性，以及親力親為的銷售，短短幾年便從小麵包攤發展到規模頗具的食品廠，有強烈企圖心且擅於經營的她，更以產銷一條龍的模式，拓展成全國連鎖品牌。

黃秀芬表示，許多消費者會將麵包的價格與品質直接畫上等號，如此的刻板印象曾令她很受傷，她打破「便宜沒好貨」的迷思，堅持創造好的東西讓大家吃飽，因此不計成本使用頂級原料，整批貨櫃進口麵粉與紐西蘭奶油，以量制價，將省下中間商的差價利潤直接回饋給消費者，曾有同業見了十分震驚如此的價格竟選用頂級原料。除了原料，黃秀芬也優化製造技術，透過SOP流程提升效率，達到品質一致並衝高產量，她更進一步垂直整合生產、物流配送與銷售，打造完整供應鏈，也才有底氣地在原物料上漲與通貨膨脹的雙重夾擊下維持多

年不漲價，讓顧客能以親民的價格吃到好麵包。

目前全臺擁有80幾個攤位據點以及6家門市，銷售對象涵蓋市場流動人潮與門市顧客，不僅早已養出忠實顧客群，為滿足形形色色客人的需求，除了各式鹹甜的台式麵包與西點外，也致力開發彌月蛋糕、各類餐盒、餐會點心以及伴手禮。黃秀芬說，物超所值已成為現代人的消費趨勢，自家的商品多樣化、品質好、CP值高，當讓顧客識別「價值」而非只看「價格」時，對佳湘麵包的品牌黏著度自然也就提高。

曾在人生路上遭逢低谷，深感要在事業與子女教養間取得平衡、同時還得兼顧經濟的不易，黃秀芬也將這一路走來的艱辛轉化為行善的動力，多年來不但協助許多弱勢婦女成為旗下的經銷商，令她們改善生計，十年前更成立基金會，投入公益，以行動關懷回饋社會，正如同佳湘麵包堅持以平價傳遞溫暖，都是社會上幸福的存在。



▲佳湘食品由中央工廠生產，透過物流車隊配送至全臺銷售點，圖為位於西港的中央工廠。(張耘書拍攝)



▲佳湘食品也有古早味與經典口味的長條蛋糕，款式多樣，適合作彌月蛋糕或送禮。(佳湘麵包提供)



▲創業多年，黃秀芬仍親力親為，每天試吃自家產品，嚴格把關品質。(張耘書拍攝)



▲臺南許多早夜市都可看到佳湘麵包烘焙的攤位，以平實的價格與親切服務吸引民眾購買。(張耘書拍攝)



▲佳湘食品在臺南、高雄擁有6家門市，麵包西點品項多達一、兩百種，無論市場或店面全國統一售價。(張耘書拍攝)



▲上千坪的廠房寬敞衛生，製作依照標準作業流程，24小時無休地提供新鮮現做麵包。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲包囍饅頭(臺南在地品牌，全國連鎖)
臺南市中西區金華路四段2號
電話：06-220-7709



▲Kuki Coco 湯種貝果
IG搜尋：@kukicoco88



▲穀倉餐廳
臺南市西港區營西里1號
電話：06-795-6700

趣遊臺南



▲安平老街
臺南市安平區延平街



▲安平樹屋
臺南市安平區王城里古堡街104號
電話：06-391-3901

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

明新食品

結合在地食材研發伴手禮，與時俱進推出養生麵包，「明新食品」不斷創新產品與顧客價值



▲第二代負責人許唐誠曾擔任臺南市糕餅商業同業公會理事長，致力推動糕餅文化。(張耘書拍攝)

必買必吃


虱目魚Q餅


鳳梨酥


古早味肉包

只要是土生土長的臺南人，對「明新食品」一定不陌生，開業多年中西式糕點皆專精，不只陪伴在地人成長，傳遞經典好味道，更不斷定義顧客需求，創新產品與顧客價值，因此才能穩健成長，永續品牌。

明新食品於1960年由許俊雄創立，原本為販售民生物品的雜貨店，同時也請師傅製作漢餅。當時附近一帶除了學校外，還有美軍顧問團宿舍，許俊雄觀察到有麵包、吐司的市場，便聘師傅自製麵包，後來更到美國小麥協會贊助成立的烘培班學習烘焙，促使明新轉型為中西式糕餅麵包兼具的專賣店。技術領先與機器設備先進成為明新食品事業致勝的關鍵，1990年起陸續開設分店，後更成立中央工廠，以連續一貫的製程增加產量同時管控品質，堅持不用人工調味劑與色素，落實食品安全，並逐步朝向企業化經營。

明新食品第二代負責人許唐誠表示，明新食品除了主力的麵包、蛋糕與中西式喜餅，也透過多元商品策略拓展商機，如首開先例地販售熟食滷味，推出古早味肉包成為明星商品，更以臺灣新鮮溫體牛肉研發出三寶牛肉包吸引年輕客，不但創新突破也創下銷售佳績。許唐誠說，明新食品的強項還有各式伴手禮，無論是不同品種鳳梨製作的鳳梨情歌、小金磚，或獨創以臺南特產虱目魚入餡的虱目魚Q餅，以及用臺灣米製作並融入地方文化的奉天九餅，都深受消費者喜愛，結合在地食材將地方農漁特產再創

店家資訊

明新食品

臺南市東區東寧路51號(總店)
臺南市南區新樂路56-1號(工廠)
電話：06-237-1467
週一至週日9：00~21：30

品味臺南

「喜歡吃牛肉與虱目魚，來臺南就對了。」

造，也讓明新的伴手禮屢獲臺灣百大伴手禮等獎項，更被知名企業與飯店選用作為禮盒。明新食品不但是國內研發伴手禮最多的糕餅業者，更極早就將大天后宮、祀典武廟、孔廟等臺南古蹟融入包裝設計，打造府城名產，成功吸引外國人目光，便曾有日本觀光客帶著明新的鳳梨酥包裝袋，跟計程車司機指定要到明新買餅。

而不斷地與時俱進與強大的製作能力，也讓明新食品開啟與成大醫院、秀傳醫院合作的契機，2025年底開始研發糖尿病患者可食用的麵包。許唐誠表示，許多糖尿病患者受限於不能吃甜點與澱粉，而將麵包列為拒絕往來戶，明新食品在與醫學單位的計畫合作下，製作出含有抗性澱粉且口感佳的麵包，有助於控制升糖指數，讓糖尿病患者也可以安心品嘗。而看準健康養生已成為臺灣麵包市場的趨勢，更早就推出全麥、紅藜等養生麵包，未來也持續以天然食材結合烘焙技術，打造健康與美味兼具的烘焙食品。



▲鳳梨與冬瓜內餡的傳統鳳梨酥，自上市來不曾改過包裝，一賣數十年，很受外國觀光客喜歡。(張耘書拍攝)



▲明新食品致力拓展伴手禮市場，開發的伴手禮品項居全臺前列。(張耘書拍攝)



▲古早味肉包一直是明新的熱銷商品，新推出的牛三寶(牛肉、牛筋、牛肚)包子，層次更為豐富有嚼勁。(張耘書拍攝)



▲添加滿滿紅藜的麵包，符合現代人追求養身健康的需求。(張耘書拍攝)



▲明新食品從雜貨店起家，發展到擁有十數家連鎖店，是臺南具代表性的餅業龍頭。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲安平貴記美食文化館
臺南市安平區天妃里延平街93號
電話：06-222-9794



▲修安扁擔豆花
臺南市中西區五條港里國華街三段157號
電話：06-226-1069



▲張家雞滷飯
臺南市東區德高里城東街80號
電話：0935-404-227

趣遊臺南



▲牛埔泥岩水土保持教學園區
臺南市龍崎區牛埔里苦苓湖10號
電話：06-268-4367



▲中興林場
臺南市新化區知義里口埤 76號
電話：06-590-0022

日子食作烘焙

「日子食作烘焙」嚴選日本原料作出商品差異化，樂於傳承分享打造有溫度的麵包店



▲日子食作烘焙由陳憲弘與汪宜安夫妻共同經營打理。(張耘書拍攝)

店家資訊

日子食作烘焙

臺南市安南區同安路342號

電話：06-246-2229

週日至週四14：00~21：30

品味臺南

「歡迎來臺南漫遊古城巷弄，細品府城美食。」

必買必吃



星野鹽麵包



丹麥烤布丁



奶皇餐包



蔥花麵包

位在安南區同安路上的「日子食作烘焙」，是家沒有招牌卻令人有記憶點的麵包店，不僅因為一覽無遺的開放廚房與充滿設計感的空間，以及多款獨家麵包，還有創辦人以實際行動傳承烘焙的心，讓日子食作成為有溫度的麵包店。

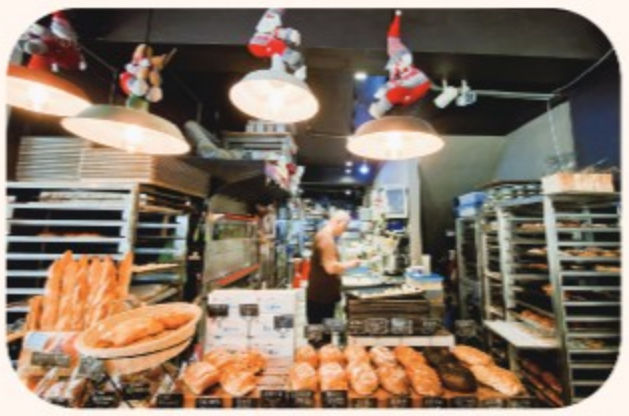
日子食作的負責人陳憲弘原本對烘焙沒有太大興趣，為謀一技之長，在母親的媒合下踏入烘焙業，曾先後在明新食品、風壹時代麵包擔任多年師傅。陳憲弘說，自己一直有創業念頭卻苦無資金，機緣巧合有位南科退休的工程師打算投資烘焙業，兩人便結成事業夥伴，由對方出資，自己提供技術並管理，合創樂麥精緻烘焙坊，那十年，令陳憲弘快速成長並累積運營經驗，後在母親的襄助下，2019年終於獨創「日子食作烘焙」。

日子食作烘焙鎖定中高價位做出市場區隔，堅持使用日本麵粉、糖、乳酪，以好的食材做出高品質的麵包與西點，陳憲弘表示，因為市場上太多平價麵包，與其量大低價競爭，不如專注於提高產品價值，做出自己的特色。儘管創業初期顧客不買單，每天總是剩下不少麵包，但他仍堅持嚴選原料，用心研發調整，靠著口碑與回頭客生意漸入佳境。

走進日子食作烘焙，架上的麵包從經典台式、日式、歐法到丹麥麵包，種類繁多，其中不乏獨特品項，如以日本小麥、米、麴菌釀製的星野酵母製做的星野麵包，有著淡雅的清酒香氣，搭配番茄、鳳梨，自然的麥香交織水果的酸甜，

入口完美平衡；外表樸實的鹽麵包，簡單以鹽提味就能帶出迷人氣息，口感Q彈濕潤，愈嚼愈有味。另一款熱銷的丹麥烤布丁，以整顆手工布丁搭配丹麥麵包，融合酥脆與軟滑，層次分明。即使是奶皇餐包、蔥花麵包與蛋黃酥等基本大眾化的品項，他也致力在內餡融入巧思，創造味覺的驚喜。隨著民眾追求極致健康與食材原味的趨勢，近期也研發天然養生的桂圓紅棗麵包，以及多款無糖無油且不加堅果的麵包，訴求零負擔也讓消費者感受純粹原味。陳憲弘說，他要做的就是商品的差異化，才有獨特的賣點，顧客也才有記憶點。

其實最初堅持走自己的路，是受到日本師傅的影響。陳憲弘曾遠赴日本學習法國麵包，習藝之餘更啟發他系統性觀念，影響日後的製作方向與經營，更種下他技藝傳承的想法。陳憲弘說，在日本習藝時，看著年邁的老師每天早到晚退，兢兢業業展現職人精神而深受感動，更因老師一句「要勇於傳承，樂於分享」，促使他返台後在社大與職訓局的教學，傳承技藝，並將這份因烘焙串連的緣分轉化為生活中的溫情，他走入社區的小學教學童做母親節蛋糕，指導特教班學生手作，也在節慶舉辦烘焙活動，以行動觸動顧客的心，讓顧客來到店裡能輕鬆自在有如回家般，而不只是單純的交易，希望透過麵包能傳遞溫度。



▲開放廚房能一覽後場整個製作過程，多了分安心也拉近與顧客的距離。(張耘書拍攝)



▲歐式麵包融入大量紅棗與桂圓，桂圓紅棗麵包香甜醇厚且天然養生。(張耘書拍攝)



▲日子食作烘焙復古工業風的氛圍空間，充滿設計感。(張耘書拍攝)



▲陳憲弘曾赴日學習專業烘焙，精掌日本麵粉、天然酵母等食材的運用。(張耘書拍攝)



▲以星野酵母發酵製作的星野麵包香氣獨特，濕潤柔軟，風味自然。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲邦拿 咖喱專門店
臺南市南區廣州里夏林路26號



▲鄰座熱狗堡 Neighborhood Sandwich
臺南市中西區城隍里中山路18號



▲DigiCake 台南數位蛋糕
臺南市安南區海佃里國安街110巷1號
電話：06-255-6888

趣遊臺南



▲國立台灣歷史博物館
臺南市安南區東和里長和路一段250號
電話：06-356-8889



▲台江文化中心
臺南市安南區溪心里安吉路一段207號
電話：06-255-8136

楊媽媽菓子工坊

米倉的厚禮，最自然的存在，「楊媽媽菓子工坊」獨特的米麩鳳梨酥與伴手禮，成為網路名店



▲楊媽媽菓子工坊負責人楊心寧負責店內運營與公關，也經常號召地方團體及商家進行公益活動。(張耘書拍攝)

店家資訊

楊媽媽菓子工坊

臺南市後壁區後壁里99號

電話：06-687-1101

週一至週日9：00~18：00

品味臺南

「走進楊媽媽，吃一口糕餅，也嚐一口後壁人對土地的深情。」

必買必吃



後壁米香



米麩金饌鳳梨酥



米麩脆捲



雪茄厚蛋捲

米鄉後壁擁有優質好米聞名全臺，當地的「楊媽媽菓子工坊」創辦人楊國忠因為從事農機業常接觸農民，某個契機下受到農民的啟發，加上不忍見果農因鳳梨盛產、價格暴跌而賤售心血，在妻子吳彩瀅的支持下，集結留學日、法學習烘焙的兩個女兒專精的手藝，於2007年創立楊媽媽菓子工坊。負責人楊心寧表示，父母一直秉持從在地出發也回饋地方的理念，不僅長期以穩定的價格收購水果，用行動支持果農，為不辜負後壁這片土地賜予的厚禮，更萌生以後壁米做鳳梨酥的想法，全家從三合院裡的一個烤箱開始，經歷無數次的嘗試，才製作出真材實料的米麩金饌鳳梨酥，也從草創時期的乏人問津，到2008年臺灣燈會評鑑獲獎逐漸打開知名度。

楊媽媽菓子工坊的米麩金饌鳳梨酥以臺梗九號米與天然發酵奶油製成餅皮，搭配100%金鑽鳳梨與純麥芽熬煮的內餡，少油、少糖、麩質低，不但更為健康且香醇酥鬆不膩口，吃起來猶如法國糕餅般有多重層次與口感。楊心寧說，鳳梨酥的餅皮與內餡會隨著不同週期而改變，能品嘗到米穀香氣、果香與磅蛋糕的口感，風味絕對比一般鳳梨酥豐富。另一款人氣商品米香，以後壁日曬的稻米經翻炒後，加入麥芽糖混合壓製，米粒顆顆飽滿，紮實有嚼勁，散發純粹米香，冰過再食用更為酥脆爽口，多種鹹甜創新的口味，讓傳統穀物點心不再單調，愈嚼愈「紲喙」(suà-tshuì，一口接一口)。

楊媽媽菓子工坊也融合臺灣果物、茶葉與日法烘焙技術，研發獨具特色的點心與麵包。以繽紛色彩與細膩口感廣受不少年輕人喜愛的馬卡龍，除了常見的果香、茶香、巧克力口味外，更以臺灣生產的梅子熬製梅精，研發老樹梅精馬卡龍，獨一無二的口味吸引不少馬卡龍愛好者品嘗。還有以當季水果製作的水果麵包，以新鮮水果自製果乾，搭配天然老麵種，濕潤柔軟，自然健康，經常一出爐就被搶購一空。

多年來楊媽媽果子工坊不斷創新品項，產品從糕餅、米食點心、麵包蛋糕到歐式甜點應有盡有，楊心寧說，因為一家人對烘焙有熱情，所以專注於研發，致力做出產品區隔與差異化，而所有東西也堅持以「媽媽做給孩子吃」的理念出發，保留原食材風味，不使用添加劑與香料，讓客人吃得安心，用產品說話，以實力永續經營。

在網路口耳相傳的效應下，楊媽媽菓子工坊如今已是名店，不少客人甚至專程遠道而來採買，讓楊媽媽一家十分感動，為服務更多顧客，也經常到各地快閃展售，並不定期於門口舉辦市集與公益活動，活絡也回饋地方。楊心寧說，楊媽媽菓子工坊有在地的支持，也一步一腳印地對外推廣，不僅是當地最自然的存在，後壁人記憶中最深刻的家鄉味，希望也成為臺灣最具代表性的伴手禮，讓更多人認識楊媽媽、認識後壁。



▲屢獲國內糕餅類評鑑與臺灣各地伴手禮獎項，更榮獲總統府指定外交伴手禮。(張耘書拍攝)



▲位於後壁米鄉，楊媽媽菓子工坊致力以後壁米與天然的果物食材研發出米麩金饌鳳梨酥米麩脆捲等商品。(張耘書拍攝)



▲楊媽媽菓子工坊庭院歐式風格的店面，已成為後壁區的地標，吸引不少遊客慕名打卡。(張耘書拍攝)



▲店內大量的木質元素、復古陳設櫃與裝飾，營造質樸溫馨鄉村風。(張耘書拍攝)



▲手工限量製作、真材實料，楊媽媽菓子工坊近年在網路上累積極高的人氣，更以特色伴手禮聞名。(張耘書拍攝)



▲楊媽媽旗下的「H&Y法式烘焙」，馬卡龍帶著細緻裙邊且口味多，精緻誘人；以天然水果與茶葉萃取，外皮酥脆、內餡鬆軟，自然甜香。(楊媽媽菓子工坊提供)

鹹甜引路尋好食



▲永興白曝蔭油
臺南市後壁區上茄苳里104-26號
電話：06-688-1089



▲如意臭豆腐
臺南市後壁區後壁里175之36號
電話：06-687-2222



▲後壁紅豆餅
臺南市後壁區後壁里61之3號

趣遊臺南



▲下茄苳泰安宮
臺南市後壁區嘉苳里下茄苳4號
電話：06-687-1671



▲小南海風景區
臺南市後壁區

深緣及水烘焙

在地食材與頂級原料用心烘焙，深蘊風土與文化的餅；「深緣及水烘焙」由內到外「深緣閣婿」，獲國際風味評鑑大獎



▲林昭圍從精密工業跨足餐飲產業，創辦深緣及水，深植飲食文化，是相當有理念的企業家。(張耘書拍攝)

店家資訊

深緣及水烘焙

臺南市關廟區旺萊路295號(關廟旗艦店)
電話：06-596-1718
週二至週日：11:00~19:00
臺南市歸仁區歸仁大道100號(臺南高鐵店)
電話：06-600-1288
週一至週日：7:30~21:00
臺南市東區仁和路37號(臺南仁和店)
電話：06-267-8712
週二至週日：11:00~19:00
善糖文化園區、安平航海城、關廟服務區(北上)
(其他據點營業時間詳見官網)

品味臺南

「臺南是一個來了就想什麼時候趕快再來的城市，美食、風土、人情迷人，深緣閣婿。」

必買必吃



東方美人酥(桂圓)



鳳梨酥



關廟鳳梨吐司

在臺南擁有多家門市的「深緣及水」烘焙，以在地食材烘焙健康美味且深蘊風土文化的餅，不僅屢獲國內各項食品烘焙與伴手禮獎項，2025年更在有「食品界米其林」之稱的「國際風味評鑑大獎」中，以鳳梨酥驚艷國際，獲得二星肯定，展現世界級的烘焙實力。

深緣及水創辦人林昭圍的本業為螺絲扣件設計製造，因業務拓展經常在公司備辦餐宴接待國內外客戶，出身關廟且對料理有濃厚興趣的他，將頻繁往返國際所累積的餐飲視野結合自己家鄉的物產，跨界延伸至餐飲業，創辦「深緣及水」。林昭圍表示，臺語「深緣閣婿 tshim-iân-koh-suí」精要的描述過去傳統女性給人順眼、好相處與令人思念之意，是對女性最高的禮讚，也象徵深緣及水的餐飲與烘焙令人回味懷念，由內到外的深緣閣婿。林昭圍從小在農村成長，四時節令與伴隨節氣的宗教祭祀活動，不僅是最深刻的生活記憶，父母因農忙磨練出他紮實的廚藝，也內化為對在地食材的深刻理解與運用。

深緣及水烘焙堅持使用日本進口冷藏麵粉以及法國天然發酵熟成奶油，依照節令選用在地農漁牧食材，對飲食十分精琢的林昭圍，所有材料都親自評選，秉持「吃當季、吃在地、原食材」的精神，從產地直送，透過直接取材與保存技術鎖定新鮮原味，同時思考食材與烘焙品項的適搭性，當品質達頂峰，無需繁複的調味與手法，便能呈現極致風味，以大道至簡的哲學，讓消費嘗到最純粹安心又風味絕佳的

烘焙食品。

深緣及水烘焙除了以原食材為基底，傳承傳統糕餅外，也結合國外現代烘焙技法創新產品。明星商品關廟鳳梨吐司加入天然鳳梨果乾，口感濕潤軟綿，淡雅奶香中帶有自然果香與酸甜，特別的是將抹茶以特殊工法揉入麵糰，創造猶如鳳梨皮上凸起的果目，獨一無二且擁有全臺唯一外形專利，也翻轉吐司的一成不變，增加食趣，經常一出爐就秒殺。驚豔味蕾的還有各式特色酥餅，從關廟鳳梨、東山桂圓、麻豆柚子、玉井芒果、下營紅豆到學甲虱目魚，山珍海味都巧思入餡，地方風土融入餅中瞬間化為味蕾的驚喜。尤其鳳梨酥，以日本冷藏麵粉與法國脫水奶油烘烤出金黃酥皮，混合土鳳梨與金鑽鳳梨兩種黃金比例內餡，入口極致酥鬆，富含細緻的鳳梨纖維，層次分明，酸甜不膩，高度識別的口感，極受好評，一路走來始終如一的鳳梨酥，不花俏不標新，依舊在百家爭鳴的市場中脫穎而出，還成為國宴指定伴手禮，並讓電視劇〈我的婆婆怎麼那麼可愛〉劇組慕名上門，意外地促成烘焙與影視界的合作，成功締造臺南的影視觀光。

林昭圍特別推薦的還有東方美人酥(桂圓)，融合新竹客庄的東方美人茶與東山桂圓，蜜香茶韻與溫潤焦香交織，入口醇厚香甜，獨具風味。林昭圍說，東方美人酥(桂圓)不只是南北食材與飲食文化的交融，更象徵閩客族群的融合，一塊餅，傳遞舌尖滋味也承載著歷史文化的意涵。

林昭圍以卓越的商業遠見拓展餐飲版圖，深緣及水旗下橫跨烘焙、餐飲與咖啡，有儒商風範的他，更以深厚的人文底蘊打造「善糖文化園區」(內有東晉南亭曲水流觴)、國3高速公路「關廟服務區北上文化服務區」(內有北宋赤壁茶寮)、及「安平航海城」(內有大航海時代博物館)，營造獨樹一格的茶食體驗與餐飲文化空間，希望由文化意象出發，透過飲食傳承文化與城市推廣。



▲深緣及水烘焙屢獲國內各大獎項，2025年於國際風味評鑑大獎摘下二星殊榮，也讓世界看見臺灣烘焙的魅力。(張耘書拍攝)



▲深緣及水不只烘焙美味，更揉入臺灣人文、土地與人情味，一盒餅宛若臺灣文化的縮影。(張耘書拍攝)



▲林昭圍將企業經營管理導入烘焙製程，有效提升產能，也讓品質完美標準化。(張耘書拍攝)



▲深緣及水關廟旗鑑店將鳳梨產業、竹編工藝以現代設計呈現，營造具視覺與文化深度的空間美學。(深緣及水烘焙提供)

鹹甜引路尋好食



▲克義小吃(阿義米粿)
臺南市關廟區山西里忠孝街68號(關廟市場)
電話： 06-596-0292



▲乙旺魯麵(土魠魚羹、肉羹)
臺南市關廟區忠孝街68號(市場內94、95號攤位)
電話：06-596-3234



▲巧味(郭)本產牛肉店
(又稱西港後營郭家牛肉湯)
臺南市西港區後營里365之20號
電話：06-795-2611

趣 遊 臺 南



▲赤壁茶寮
臺南市龍崎區12號之1
電話：06-555-2237#110



▲安平航海城—大航海時代文化園區
臺南市安平區湖內一街99巷33號
電話：06-221-8138

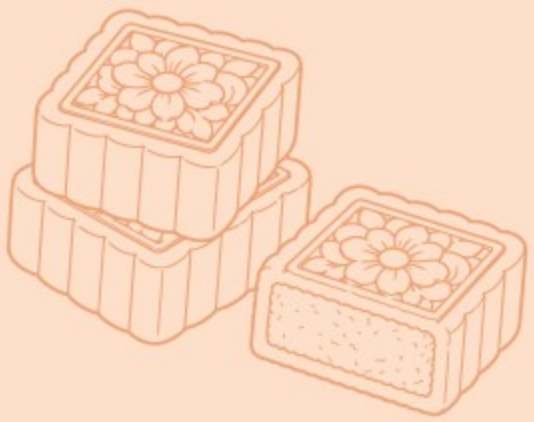
Leading with Sweet and Savory
The Taste of Tainan.





鹹甜引路臺南味

透過鹹甜點讓人引路，品嘗臺南味。





3 尋味記憶 獨家臺南甜

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

福樂屋麻糬老店

在地旬味，「福樂屋麻糬老店」麻糬、大福一年四季都美味



▲福樂屋麻糬老店創辦人朱水源(右)與太太葉麗真(中)、兒子朱育德(左)。(張耘書拍攝)

店家資訊

福樂屋麻糬老店

臺南市中西區忠義路二段113號

電話：06-221-2727

週一至週日10：00~21：00

品味臺南

「忠義路是府城最早的街道之一，宮廟衆多，信仰齊聚，沿路也有古蹟、百貨與餐廳，來臺南不要錯過。」

必買必吃



大福



麻糬



天公好運餅

提到大福，許多人一定會想到忠義路上的「福樂屋麻糬老店」，開業近50年，很早就以傳統麻糬與日式大福聞名，後更融入在地水果，讓大福多了分臺灣味。

福樂屋的創辦人朱水源國小畢業後從苗栗隻身北上，在臺北知名的美利堅西點麵包學藝，當時是美軍顧問團主要供應商之一的美利堅麵包，擁有多位資深的糕點師傅，且能拿到歐美進口的高級材料與牛奶，朱水源不但學到西點麵包的製作技術，對於原料的特性與運用也得心應手，為他日後烘焙從業之路奠下紮實基礎。朱水源在美利堅麵包待了數年後，跟著其中一位老闆來到臺南合夥經營「百樂冰淇淋」，後更取得福樂牛奶的經銷權，自行在忠義路開設門市並販售西點麵包，以領先的技術與高品質食材，製作的鮮奶土司、冰淇淋蛋糕與月餅大受歡迎，他更不惜重金添購冷凍設備，擴充人力，全盛時期數十名師傅的大量製作，從西點麵包到糕餅、麻糬、元霄等年節點心都供應，締造福樂屋的輝煌佳績。

朱水源表示，早年因為參加食品展得以經常前往日本，藉著觀摩認識許多日式甜點，他看好當時日本正流行的大福，大約三十幾年前便親自到日本學習大福的製作技術，返臺後再經不斷地改良與調整甜度，不但做出符合臺灣人口味的草莓大福，更融入臺灣當季新鮮水果，研發各式水果大福，推出後很快打響知名度，還成了福樂屋的招牌點心。朱水源說，麻糬包進新鮮水果看似容易，其實卻很考驗技

術，除了考量內餡與水果在風味上的適搭性外，依照每種水果的水分、酸度等特性，入餡時的處理也不同，當初光要克服芒果的酸性，避免發酵出水，就試很久才開發出芒果起司餡；為保持草莓的色澤與濕潤口感，特別在紅豆餡中加入海藻萃取糖與煉乳，既隔離水分，也完美襯托出草莓的酸甜。福樂屋的麻糬與大福都深獲好評，尤其在土地公生與重陽節時，前來購買的民眾更常將店內外擠得水洩不通。

頂著好手藝且擅掌食材，朱水源曾將北海道干貝、金華火腿、鮑魚等高級食材包入元宵，也曾製作魚翅麻糬，他勇於嘗試，希望傳統老店能展現新意。而他的創新精神也延續到下一代，第二代朱育德說，水果大福依季節供應，春夏以芒果、鳳梨、香蕉、奇異果為主，秋冬則有草莓與甜柿，而他接手後融合義大利經典的馬士卡邦乳酪與日式抹茶元素，再開發抹茶提拉米蘇大福，提升大福豐富的層次與口感，也能打破季節食材的限制，長年販售。

福樂屋曾經連續三年蟬聯「府城十大伴手禮」，並榮獲「臺灣百大伴手禮」。朱水源強調時代在變，即使商品不斷推陳出新，但不變的是對食材的重視與品質的保鮮，堅持用最天然頂級的原料，嚴格管控品質，才能讓顧客吃得安心美味。



▲位在忠義路天公廟對面的福樂屋，以傳統麻糬與日式大福聞名。(張耘書拍攝)



▲混合不同糯米製成的麻糬皮，包入當季水果，外形圓潤討喜，入口Q軟，即使冷藏也不會乾硬。(張耘書拍攝)



▲草莓大福香甜多汁，色彩艷麗的切面，也極具視覺美感。(張耘書拍攝)



▲店內「屋中屋」的設計，可讓顧客在屋外點餐、觀看麻糬製作，別具巧思創意。(張耘書拍攝)



▲以在地食材結合府城四大名匾發想的「天公好運餅」，以及取意自府城民俗與信仰的「人生四喜餅」，不但深蘊在地文化，也十分健康養生。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲阿霞飯店
臺南市中西區赤嵌里忠義路二段84巷7號
電話：06-223-1418



▲渝苑川味小吃店
臺南市中西區南美里忠義路二段117號
電話：06-220-6642



▲大勇街無名鹹粥
臺南市中西區南廍里大勇街85號
電話： 06-226-7028

趣遊臺南



▲林百貨
臺南市中西區南美里忠義路二段63號
電話：06-221-3000



▲赤崁樓
臺南市中西區赤嵌里民族路二段212號
電話：06-220-5647

銀波布丁

老派才有的工法與硬氣，「銀波布丁」引進苦甜交融的甜蜜滋味



▲銀波布丁第三代吳文耀與第四代吳登賢。(銀波布丁提供)

店家資訊

銀波布丁

臺南市安南區海尾路352-2號(總公司)
電話：06-246-3108

臺南市安平區安平路462號(安平總店)
電話：06-221-6285

其它分店詳見官網
週一至週日11：00~20：00

品味臺南

「散步在臺南的午後，享受臺南的美食，感受最美的人情與最真摯的心。」

必買必吃



傳統手工布丁



焦糖雞蛋布丁



晶鑽布丁

提到臺南具代表性的甜點，布丁一定榜上有名，臺南因為布丁品牌眾多，還被譽為是「布丁之都」。創立於日治時期的銀波布丁，可說是臺灣布丁的始祖，從一開始貴族奢華的點心到今日演變為隨時可品嘗的平價甜點，都是生活裡最甜蜜的滋味。

布丁在日治時期由銀波布丁引進，昭和14年(1939年)，銀波的創始人吳連春在今日的康樂街開設「銀波茶座」，因店內日本客人多，也有許多日本官員常聚在此聊天交流，吳連春機緣之下認識日本皇室御用的甜點師傅佐藤先生，建議他可於店內販賣布丁，於是吳連春便指派兒子吳振漢專程赴日本學習布丁製作技術，並將布丁引進臺灣，當時布丁不但是茶座裡最高級的點心，香濃綿稠的滋味也令臺灣人趨之若鶩，爭相詢問，而在此一風潮引領下，也帶動了臺南布丁產業的興起。

銀波布丁在第二代吳振漢的推展下成為極受歡迎的點心，長期穩坐辦桌完席甜點的寶座，包括臺南多家知名飯店與餐廳的喜宴都指定使用；不只各類宴席，許多冰果室剉冰上的布丁也是銀波供應。隨著布丁的普及與平民化，一度還成為中小學營養午餐與幼稚園的點心，以及咖啡廳簡餐的附餐甜點，銀波布丁甚至為此開發長方形的小布丁，成為許多人兒時與青春的共同記憶。

銀波布丁第四代吳登賢表示，銀波布丁堅持手工製作，傳統布丁採用烤箱烘烤，帶著一層薄薄蛋皮

的口感，是八十幾年來都沒變過的古早味；焦糖雞蛋布丁則利用蒸的方式熟成，手工慢火熬煮焦糖，帶著焦香氣息，甜苦交融的布丁，是銀波最鮮明的味道。近幾年再推出晶鑽布丁，以厚奶多蛋兩倍的配方，再經均質後的晶鑽布丁，有別於傳統昭和布丁紮實口感，質地更為綿密細緻且香氣醇厚，搭配巧克力焦糖，別有一番風味。他強調，銀波布丁從創立以來便只有蛋、牛奶、糖等原料，除了日治時期以鴨蛋後來改以雞蛋製作外，幾乎不變的簡單食材，靠著工序帶出不同的香醇口感，能讓一顆布丁廣為流傳並延續數十年，是「老派」才有的工法與硬氣。

銀波布丁在第三代吳文耀的手上開始轉型，禮聘薛副總拓展通路，在他的襄助下先打入超市體系，全盛時期臺南與高雄共有六十幾家大型連鎖超市都可見到銀波布丁的蹤影，為銀波布丁從批發轉型到零售奠下基礎，之後再積極拓展門市與網購，並推展伴手禮。第四代吳登賢接手後期盼朝向百年老店的目標前行，注入年輕思維希望開啟社群團購市場，要讓銀波布丁的品牌故事與香甜味道傳續並分享讓更多人知道。



▲早年到銀波茶座消費、吃布丁，是件非常高級時髦的事。(銀波布丁提供)



▲傳統手工布丁(上)、焦糖布丁(左下)與晶鑽布丁(右下)，食材一樣，差別在於比例與製程工序不同。(張耘書拍攝)



▲傳統手工布丁一賣就是八十幾年，不但保留古早味，就連包裝盒都十分懷舊復古。(張耘書拍攝)



▲店內牆上記錄了銀波布丁的沿革，店長偶爾也會為顧客解說銀波的歷史。(張耘書拍攝)



▲位於運河邊的銀波布丁安平總店，是銀波布丁第一家門市。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲大媽活蝦(金華店)
臺南市南區文華里金華路二段421號
電話：06-291-1717



▲正老林羊肉爐火鍋(海安店)
臺南市北區華德里海安路三段932號
電話：06-252-7988



▲原本山一字骨
臺南市歸仁區後市里中山路二段172號
電話： 06-230-9700

趣遊臺南



▲安平運河遊船
臺南市安平區億載里安億路501號
電話：0903-232-168



▲四草綠色隧道
臺南市安南區四草里大眾路360號
電話：06-284-0959

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

佛都愛玉

逆境重生、受佛引領，「佛都愛玉」以天然手洗愛玉與傳統仙草打響品牌，成為地方名店



▲佛都愛玉創辦人戴泳明同時也是臺南市國華友愛街區發展協會理事長，致力行銷臺南美食與伴手禮。(張耘書拍攝)

必買必吃



桂花鳳梨愛玉



七彩芋圓綜合嫩仙草冰



七彩芋圓杏仁豆腐冰



紅豆煉乳香蕉冰

店家資訊

佛都愛玉

臺南市佳里區成功路200號(旗艦店)
電話：06-723-4569
週一至週日9：00~22：00

臺南市中西區友愛街223號
電話：06-220-1166
週一至週日12：00~21：00

品味臺南

「全臺好吃好玩，盡在臺南，不來保證後悔。」

2012年創立的「佛都愛玉」，主打在地天然食材與手洗愛玉，不僅擄獲一般消費者的心，也是許多外燴宴席業者愛用的點心，更成為2024年「臺南400宴」指定甜點。而結合時令水果研發出的特色愛玉，讓佛都愛玉屢獲獎項外，也締造極高的知名度。

佛都愛玉的創辦人戴泳明從將軍的夜市販售茶飲起家，曾經營「傑克小子」品牌連鎖茶飲，顛峰時期創下高達150家門市，2012年他以佛都愛玉再出發，成功轉型甜品事業。戴泳明表示，自己年輕時事業一度臻達高峰，後因轉投資失利，遭遇挫敗而蟄伏沉潛長達半年之久，在人生最低潮時，因緣際會與佛光山結緣，受佛引領開悟，便以「佛都」為名，寓意臺灣宗教的多元包容，也有佛在心中之意，創立佛都愛玉，不但讓原本作為配角的愛玉與仙草躍升為主角，且配搭出多種特色甜品，並以連鎖概念經營，成為國內創新冰品甜點專賣店。

戴泳明說，剉冰是臺灣街頭巷尾隨處可見的國民甜點，因此希望能創造更好的用餐體驗，提供優質環境讓更多顧客能品嘗到最好的冰品甜點。他不但營造空間氛圍打造佳里旗艦店，以自身豐富的飲品製作經驗，反覆摸索嘗試，掌握天然手洗愛玉技術與各式甜品製作的訣竅，並融入產地當令果物，如關廟鳳梨、玉井芒果、下營桑葚，埔里的百香果與萬丹的紅豆等，透過中央廚房熬製，以真空包裝與急速冷凍達到保鮮，突破水果的季節限

制，讓民眾一年四季都可以品嘗得到果物的原鮮度。不只愛玉、仙草手洗手做，包括芋圓、珍珠也都以臺灣地瓜粉自製，講究原食材(如芋頭)的比例，每一道工序與細節十分用心，只為呈現出最道地完美的風味。戴泳明說，從平價飲品轉型到精緻冰品，也曾被市場狠狠修理，初期連續虧損多年，靠著鍥而不捨的決心與對品質的堅持，也憑藉顧客的口碑漸入佳境。

如今已成功打響品牌成為地方特色名店，佛都愛玉的招牌桂花鳳梨愛玉曾連續兩年勇奪交通部舉辦的創意愛玉全國總冠軍，愛玉仙草凍、仙草奶凍等更榮獲臺灣百大伴手禮。戴泳明積極創想，致力於不久的未來開發常溫保存的愛玉與仙草凍，並異業結合推出聯名款產品，創造品牌聲量也觸及不同客群，期盼佛都愛玉從臺南出發，有朝一日能邁向國際。戴泳明目前現任臺南市國華友愛街區發展協會的理事長，擅長整合行銷的他首開先例地將臺南美食與伴手禮店家，透過「臺南國華松王宴」商圈，結合當地宮廟行銷到全臺。過去幾年策劃辦理「臺南國華松王宴」，今年也將擴大規模舉辦「臺灣國際蘭花松王國宴」，同時為當地護境松王賀壽，結合商圈美食與伴手禮夥伴共同行銷臺南。



▲佛都愛玉在網路上擁有極高的知名度，招牌仙草奶凍與鮮果愛玉凍更屢獲獎項。(張耘書拍攝)



▲桂花酸梅湯酸甘味和諧，入口濃郁醇厚；七彩芋圓杏仁豆腐冰色彩繽紛，豆腐嫩滑，芋圓Q彈，口感層次豐富，視覺與味覺兼具。(張耘書拍攝)



▲佛都愛玉佳里旗艦店風格簡約優雅，曾獲選「臺南百家好店」、「臺南金讚好店」。(張耘書拍攝)



▲關廟鳳梨與純手工搓洗的阿里山愛玉，搭配桂花提香，桂花鳳梨愛玉清爽消暑，是臺灣在地風味的甜品。(張耘書拍攝)



▲純手工熬製的仙草，天然無添加，口感細膩滑順，深受民眾喜愛，是「臺南400宴」的指定甜點。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲阿文米粿
臺南市中西區府前里保安路74號
電話：0906-884-704



▲世界炸雞
臺南市南區廣州里夏林路1-9號
電話：06-222-4222



▲包成羊肉
臺南市中西區府前里西門路二段7號
電話： 06-222-8177

趣遊臺南



▲正統鹿耳門聖母廟
臺南市安南區城東里城安路160號
電話：06-257-7547



▲南鯤鯓代天府
臺南市北門區蚵寮里976號
電話：06-786-3711

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

rhalife赤崁糖

正港臺南甜，「rhalife赤崁糖」以傲人之味迎向國際，讓人打從心底甜起來



▲「rhalife赤崁糖」創辦人吳易隆傳續赤崁糖的煉製技術，並致力推廣臺灣好糖。（張耘書拍攝）

必買必吃



赤崁塘（原糖）



錢餅



椪餅



糖餅

臺南製糖的歷史十分悠久，根據文獻記載，荷蘭時期便有製糖的紀錄，當時在赤崁地區植蔗提煉原糖，而有「赤崁糖」之稱。位在今日赤崁樓附近的「rhalife赤崁糖」，是國內僅存保持古法煉製赤崁糖的業者，創辦人吳易隆表示，祖上世代製糖，日治時期除了生產赤崁糖外也從事營造與水泥，後隨著糖業沒落，家裡的製糖事業無人想接，為奉阿公之命不讓赤崁糖的製作技藝失傳，讀食品科系的他便承接起這份重責。吳易隆說，赤崁糖是以龍眼木煨孔明鼎灶火，熬煮濃縮成甘蔗原糖，完全無添加，是十分天然的糖，早年還外銷日本作為黑糖的原料。吳易隆接手後，思考製糖已步入夕陽產業，但所留下的蔗園與技術仍具轉型的價值，尤其古法煉製的原糖更是稀有，因此一心投入，致力把好的糖留下。

吳易隆從源頭開始，採自然農法種植甘蔗，堅持不用化學肥料與農藥，以保護土壤地力，並改良種植方式，以海帶、酵素、藻礦、蘿蔔葉等120多種全植物營養，藉由堆肥技術輪種各品種的臺灣甘蔗，再遵循古法以龍眼木煨火，透過多重孔明鼎走水煉製，純手工且長時間低溫熬製，自然結晶成的赤崁糖，不僅100%原味，原糖能保留更多天然甘蔗的糖蜜、維他命、鐵、鎂、鋅、錳等礦物質，帶有獨特龍眼碳焙焦香，甜味較具層次，嘗起來有甜、酸、鹹、苦、鮮五個味道，能生津且不甜膩。

透過種植技術與煉製，保留原糖的營養，「rhalife赤崁糖」的所有

店家資訊

rhalife赤崁糖

臺南市中西區永福路二段184號1樓

電話：06-223-0209

週一至週日10：00~20：00

品味臺南

「來臺南，絕對不可錯過赤崁文化園區，一磚一瓦都是歷史，道道美食都是經典。」

產品不但自主送SGS檢測642項無毒安檢，糖品更經過嘉南有機與保健食品檢驗室檢驗，清楚標示營養成分。吳易隆表示，赤崁糖提供的不單是原糖的香甜，還包含豐富養分，可說是最佳的營養食品，他更進一步將赤崁糖英文品牌rhalife推展至國外，自2014年起積極到海外參展，以「甜蜜綜合維他命」概念打開國外市場，並拓展免稅店通路，轉型成「觀光伴手禮」。另方面，也研發Pong　Bia椪餅、錢餅、椪糖、糖餅等古早味零食，傳統手作糖與創新烘焙零食，透過包裝與故事行銷，集合成「四獸仔秸秆禮盒」。更屢獲經濟部產業發展署FIRDI食品所「新味食潮」…各大獎項，以及「國際米其林綠色指南三星推薦」、「府城十大伴手禮」、臺南400台灣燈會伴手禮等殊榮。

幾年前受韓國影劇魷魚遊戲SQUID　GAME影響而掀起一股懷舊風潮，吳易隆將更古老的畫糖工藝用糖餅(糖畫)再復刻上市，創想出結合糖餅的遊戲與DIY課程獲商業署台灣餅創新獎，並研發出梅嶺梅子的糖梅、以及頗受年輕人青睞的發明專利糖花，分別獲農糧署與中企署獎項，讓更多人認識赤崁糖，也希望打開國內市場，吳易隆說，目前赤崁糖英文品牌rhalife已行銷60多國，國外市場約佔95%，已經以臺灣自有品牌迎向國際，擁有自己的一片天，他期盼天然的好糖也能多留在臺灣，讓國人能感受這股健康養生的甜蜜。



▲赤崁糖不只有原糖的香甜味，還保留61種、81種到101種營養素，是十分養生健康的糖。(張耘書拍攝)



▲吳易隆已創想出十餘個DIY課程與遊戲，可食可玩，也寓教於樂，希望藉此推廣赤崁糖。(張耘書拍攝)



▲位於赤崁樓附近的「rhalife赤崁糖」，希望從最初的產地出發，讓台灣的甜味迎向國際。(張耘書)



▲以自家原糖製作的錢餅、碰糖、糖餅等古早味零食，也十分受歡迎。(張耘書拍攝)



▲赤崁糖不僅外包裝精緻且具臺南意象，裡面的盒子更利用秸稈製成，也落實環保。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲廟口溫體牛肉湯
臺南市中西區南美里永福路二段182號



▲吾旬拉麵
臺南市中西區南美里永福路二段186-1號
電話：0955-159-376



▲日安良食
臺南市中西區南美里永福路二段218號
電話： 0913-302-673

趣遊臺南



▲赤崁樓
臺南市中西區赤嵌里民族路二段212號
電話：06-220-5647



▲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

筑馨居豆花

信義街上新地標，「筑馨居豆花」回到舊日臺灣，嘗一碗手工古早味豆花



筑馨居豆花店的價目表由書藝家鄭有懋(右)題字，知名木雕藝師劉進文(左)以「茄苳入石柳」技法打造，兼具藝術與工藝價值。(張耘書拍攝)

店家資訊

筑馨居豆花

臺南市中西區信義街89號

平日12：00~18：00

假日13：00~18：00

(每日限量，售完即止)

品味臺南

「來臺南，找勇伯就對了。」

必買必吃



手工豆花



菊花茶



紅茶牛奶

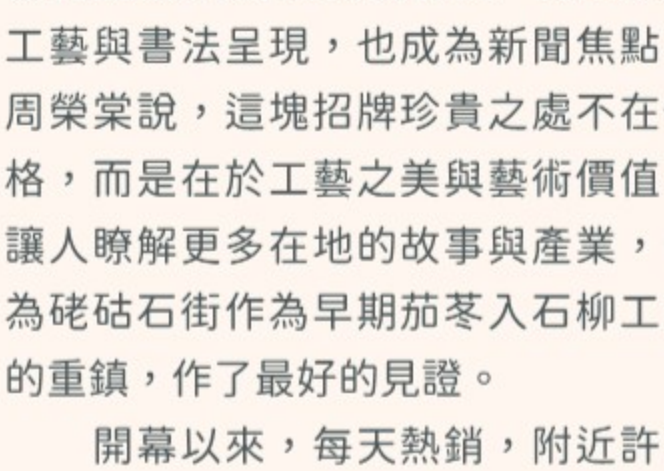
連續多年榮獲米其林必比登推介的知名餐廳「筑馨居」，以百年古厝老物以及傳統辦桌菜廣受饕客喜愛，不僅料理能品嘗得到臺菜的精髓，餐後的古早味豆花更讓上門的顧客讚不絕口，意猶未盡地期待店主勇哥(周榮棠)能開甜品店，今年(2026)夏天「筑馨居豆花店」終於開幕。周榮棠表示，開豆花店原本是自己退休後的生涯規劃，因為許多顧客與朋友的敦促，加上兌悅門也是臺南重要的景點，希望繼臺菜料理後，再以傳統甜品活絡老街與觀光，所以提前落實計畫，將原本作為倉庫的空間開豆花店。

筑馨居的豆花看似平凡，入口滑順、濃郁的豆香與自然糖香卻令人驚豔。周榮棠說，豆花最初是由一位賣豆花的老伯所傳授，期間也曾歷經多番失敗，他四處觀摩取經，不斷嘗試後才摸索到手揉豆花的訣竅。開業後豆花的需求增加，他不急於求量，反而將工序拆解，少量製作，才能鎖住香氣與豆味，使口感更紮實綿密，也因為豆花製作得耗時費力地反覆手揉，所以每天只能限量供應。除了招牌豆花，店內的菊花茶、青草茶、酸梅湯也毫不馬虎，選材自百年中藥店博仁堂，再進行風味調整；紅茶牛奶以老牌奶粉調配，復刻出經典古早味，儘管成本較高，周榮棠仍堅持親民的銅板價，讓人由嘴甜入心裡。

本身也是古物收藏家的周榮棠也不吝於分享自己的珍藏，臺灣早期的手繪招牌、保險櫃、豆花攤車以及老式豬肉攤，滿屋子古物陳

設，濃濃的懷舊氛圍，為的是讓走進店裡的顧客能感受臺灣早年常民的生活樣貌。他更花費重金邀請知名木雕藝師劉進文，以異木鑲嵌的「茄苳入石柳」技法製作招牌與價目表，融合傳統工藝與書法呈現，也成為新聞焦點。周榮棠說，這塊招牌珍貴之處不在價格，而是在於工藝之美與藝術價值，讓人瞭解更多在地的故事與產業，也為砲砧石街作為早期茄苳入石柳工藝的重鎮，作了最好的見證。

開幕以來，每天熱銷，附近許多居民與年長者也都會來筑馨居吃豆花，周榮棠說，真正手工製作的古早味豆花愈來愈來少，他開店的主要目的不是為了賺錢，而是希望分享真材實料、純正傳統的甜品與冷飲，更重要是讓街坊鄰居、長輩們回味往昔的記憶，看著他們走進店裡品嘗一碗豆花或一杯冷飲後滿足的笑容，一切的辛苦就都值得。



▲檜木的香氣與滿室古物，走進筑馨居豆花店宛若時光倒回舊日臺灣，喚醒許多人的深刻記憶。(張耘書拍攝)



▲周榮棠開筑馨居豆花店，希望分享真材實料、純正傳統的甜品與冷飲。(張耘書拍攝)



▲芋冰轉盤、機器人棉花糖機，來筑馨居豆花店吃豆花、喝涼水還能回味兒時，體驗童趣。(張耘書拍攝)



▲遵循古法製作，豆香濃郁、綿密滑順，筑馨居的手工豆花每天限量，要吃動作得快。(張耘書拍攝)



▲用餐自己投錢，比照誠實商店，也多了分溫情與信任感。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲筑馨居
臺南市中西區兌悅里信義街69號
電話：0927-307-890



▲國華街肉燥飯
臺南市中西區兌悅里民族路三段104號
電話：06-222-5775



▲東菜市阿芬姨牛乳紅茶
臺南市中西區城隍里青年路164巷
電話：06-225-3520

趣遊臺南



▲兌悅門
臺南市中西區文賢路信義街



▲集福宮
臺南市中西區兌悅里信義街83號
電話：06-223-4889

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

普濟殿前黃家米糕桮

臺南普度限定，一口咬下的文資，「普濟殿前黃家米糕桮」人、神、好兄弟都愛



▲「米糕桮製作技術」為臺南市文化資產保存技術，黃銅山為技術保存者。（普濟殿前黃家米糕桮提供）

必買必吃



米糕桮（真空包米糕桮）



米糕龜



米糕豆

店家資訊

普濟殿前黃家米糕桮

臺南市中西區里普濟街84號

電話：0912-126-047

需電話預約，或洽「米糕桮-府城普濟殿前黃家」Facebook粉絲專頁

品味臺南

「朋友，歡迎來府城聽故事。」

普度是臺灣民間重要的祭祀習俗，府城特有的米食點心「米糕桮」，不僅是臺南普度必備的祭品，罕見的製作技術以及高度的文化代表性，更在今年（2026）獲臺南市政府登錄為文化資產保存技術。

米糕桮是將甜糯米裝填入由六塊桮板組成的桮桶，經壓製成形的米食點心，早在日治時期就有以米糕桮為祭品的記載，與臺南的民俗祭典有深刻的連結。米糕桮專業製作者「普濟殿前黃家米糕桮」，第一代黃塗經營米食炊粿生意並開始製作米糕桮，第二代黃福星朝向專業經營，傳到第三代黃銅山之手，承襲祖上百年技藝，從選米、浸米、炊米、煮糖、拌米、裝填入桮到密閉熟成，逐一工序且堅持純手工製作，才有甜而不膩、Q彈帶嚼勁的口感。黃銅山說，早年物資匱乏，能吃到米與糖做的米糕桮是生活中難得的幸福，無論是現吃、油煎或煮八寶粥都各具風味，以最好的食物獻給神鬼，也是展現府城人最大的禮敬，可以說是人、神、好兄弟都愛的點心。

米糕桮常見於建醮與普度，高聳矗立的樣子，民間俗信有步步高升的寓意，更象徵敬天祈福的心意可上達天聽，是臺南府城祭典中不可或缺的祭品，黃銅山表示，許多宮廟都曾向黃家訂製，動輒8、9尺高、重達百餘斤的米糕桮在普度場裡一字排開，場面壯觀，氣勢磅礴，不但成為宮廟間競比實力、彰顯面子的祭品，更有不少人徹夜守著普度場等「開桮」，就為嘗一口日思夜想的難得美味。為了讓米糕桮更

普及，也讓更多民眾能嘗到這的糖甘蜜甜的滋味，黃銅山創新包裝，製作真空包米糕椏，將屬於「普度限定」的祭品變成常日點心，同時也將「跋龜」(乞龜)的大型米糕龜製成盒裝小龜，廣用於其它禮俗場合與文化活動。

本身對臺南在地文化十分關注，黃銅山更以行動支持傳統文化，連續幾年與臺灣府城隍廟合作，在府城隍舉辦的「求學迎考‧步步高陞」考季活動，客製寓意「高中」的專屬米糕椏分送給考生，為考生加油打氣，祝福考生榜上有名。2025年，國家重要民俗「東山吉貝耍西拉雅族夜祭」舉行期間，面臨非洲豬瘟禁宰令，拜豬還願儀式無豬可用時，黃銅山也在公部門的協調下，挺身相助趕製米糕豬，讓祭典順利進行。黃銅山說，能參與這些文化盛事，除了讓黃家米糕椏有不同形式的呈現外，更重要的是大家同為守護傳統文化而努力，所以更義不容辭也倍感榮幸。

當年黃銅山不忍年邁的父親因為米糕椏後繼無人，對一群老客戶難以交代而憂心，他毅然結束自己的工廠，返家接下家業，更抱著薪傳的責任與使命。對他而言米糕椏不僅是一門技藝，更是家人朋友間的情感凝聚，也是地方的記憶，因此多年來他陸續應邀至各單位推廣，更延伸觸角到社區大學、樂齡大學授課，將米糕椏分享給更多人知道。近年，透過臉書粉絲專頁的經營，快速累積「椏迷」，不僅粉絲人數破萬，觸及更廣，去年在獲得第一屆「500甜」(臺灣甜點指南)後更聲名大噪，不少外地民眾慕名而來，黃銅山希望大家到訪不只是品嘗米糕椏，也能了解米糕椏文化。如今獲列為文化資產技術保存者，未來他也會積極傳承，盼兒女黃國烜、黃于珊能延續技藝，齊心共續百年老味道。



▲普濟殿前黃家米糕椏遵循古法純手工製作，黃銅山(右一)熟練每道工序且經驗老到。(張耘書拍攝)



▲臺灣府城隍廟求學迎考活動，府城隍主委郭榮哲(左一)與黃銅山(右四)在副市長姜淋煌(左三)的見證下於現場開椏板，祝福考生「吃米糕椏，榜上看得見」。(黃家米糕椏提供)



▲2025年黃銅山為吉貝耍西拉雅族夜祭趕製大型米糕豬情形。(普濟殿前黃家米糕椏提供)



▲近幾年黃銅山陸續應邀至各單位推廣，圖為2024年文化部文化資產學院人才培育計畫時，指導學童組裝椏統。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲富川麻糬
臺南市中西區五條港里國華街三段191號
電話：06-229-5332



▲福吉雅布丁
臺南市中西區郡王里建業街22-2號
台南女中大門口
電話：06-213-5818



▲隆興冰品
臺南市中西區藥王里金華路四段39號
電話：06-228-3884

趣遊臺南



▲臺灣府城隍廟
臺南市中西區城隍里青年路133號
電話：06-224-0922



▲鯤喜灣文化園區
臺南市南區濱南路600號

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

醉仙閣 pâtisserie

重啟塵封的酒樓文化與家族史，「醉仙閣pâtisserie」轉型以洋菓子續說醉仙閣故事



▲吳坤霖慢慢找回醉仙閣與自己的家族史，更希望醉仙閣能廣為人知。(張耘書拍攝)

店家資訊

醉仙閣 pâtisserie

臺南市東區裕豐街242巷5號

電話：0930-108-832

週三、週四12：00-19：00

週六、週日11：00-19：00

(週一、週二、週五店休)

品味臺南

「喜歡臺南就移民來臺南。」

必買必吃



無花果塔



夏威夷豆塔



草莓乳酪

日治時期開業的「醉仙閣」，是府城最具代表性的酒樓之一，源自1913年由福州人唐大漢所開設的「醉仙樓」支店(分店)，與同樣主打臺灣料理的知名酒樓「寶美樓」、「招仙閣」齊名，後於日治末期結束營業。時光荏苒，2015年東區裕豐街的靜巷裡再度掛起醉仙閣的招牌，由其後代吳坤霖轉型經營，以洋菓子延續餐飲與醉仙閣的故事。

「醉仙閣pâtisserie」店主吳坤霖的外高祖父高得在1921年買下位於外宮後街(今宮後街)的「醉仙閣」，隔年交由長子高金溪接手，1930年搬到明治町今市定古蹟廣陞樓處，後來市區改正，日本人集資末廣町開發案，臺灣人孫土、孫輪則投資西門町開發建案再租給高金溪，1932年醉仙閣搬遷到末廣町通與西門町通的路口(今中正路與西門路口東南側)，由高金溪的弟弟高大水經營，當時醉仙閣已成為「臺南第一的本島人料理店」，直到1939年結束營業，高家是經營醉仙閣最久的業者。吳坤霖表示，他小時候總聽母親提起寶美樓，一直誤以為祖上經營寶美樓，直到三十歲那年看到外公留下來的家族相簿，才驚覺高家經營的原來是醉仙閣，因為外公高雅祥在日治時期曾擔任過巡查、戰後轉任警察，在戒嚴時期的政治氛圍下絕口不提醉仙閣風光的過往，才令家族史產生斷裂，以致後代誤解。為了解醉仙閣與家族經營史，吳坤霖一頭栽入文史，爬梳資料悉心考證，利用工作之餘請教文史前輩並走訪踏查，一點一滴尋回醉仙閣的歷史。他說，

醉仙閣的過往對許多人來說是個謎，甚至提到日治時期臺南的酒樓文化，能說得清楚的人也寥寥可數，身為家族與經營者的後代有責任解開這段被塵封的歷史，他更結合自己的烘焙專長開醉仙閣pâtisserie，販售手作洋菓子，成為他說故事的起點。

出社會後一路從事烘焙的吳坤霖，曾在明新食品、鳳盒子、歐貝拉等多家知名食品業工作，西點研發與製作經驗豐富，他依季節、天氣與食材每天手工限量製做塔類點心、蛋糕與各式甜點，隨時調整品項以確保品質，十分熟稔各種烘焙原物料特性，也堅持多數甜點都以大量杏仁粉並使用歐洲與紐澳的奶油製做，搭配不同的果乾與堅果，因此能保持質地濕潤柔軟且風味濃郁，他更以坊間少見的甜點做出市場區隔也打造特色，如以依朗無花果搭配紅酒的無花果塔，獨特的味道與口感，讓網友極力推薦。笑說自己命中註定離不開「吃」這件事，吳坤霖專注於研發別人不做的品項，依著當天食材變化，有日本的蟳就做甲殼蟹，也不定期推出私房鍋燒麵，讓來店的顧客有與隱藏版不期而遇的驚喜。

吳坤霖表示，承襲祖上的店名開業，不單是為了營生，更重要是一份使命與家族情感，因此牆上滿是日治時期的老照片、昔日酒樓的廣告、菜譜等資料，在在訴說著醉仙閣的歷史。他說，如果沒有這家店，醉仙閣不會被看見，他希望透過這個場域述說醉仙閣的故事以及臺南的人文歷史，讓走進來的客人不只是品嘗甜點，也能在心裡留下一段屬於這個城市的記憶。



▲1936年〈臺南職業別明細圖〉中清楚標示出醉仙閣。（截圖自中研院GIS中心「臺灣百年歷史地圖」）



▲紅酒蔓越莓、夏威夷豆塔，醉仙閣pâtisserie的塔類甜點口感濕潤綿密、內餡獨特，在網上評價極高。（張耘書拍攝）



▲牆上滿是史料照片，在醉仙閣pâtisserie可以一窺臺南的城市脈絡與發展。（張耘書拍攝）



▲醉仙閣第五代傳人掛上昔日招牌，轉型經營，以洋菓子延續餐飲與醉仙閣的故事。（張耘書拍攝）

鹹甜引路尋好食



▲晨堡早餐
臺南市東區自強里中華東路二段295巷37號
電話：06-268-6755



▲竹篙厝清粥小菜
臺南市東區崇學里中華東路三段162號
電話：06-260-9666



▲醉仙閣鍋燒麵(隱藏版，需預約)
臺南市東區裕農里裕豐街242巷5號
電話：0930-108-832

趣遊臺南

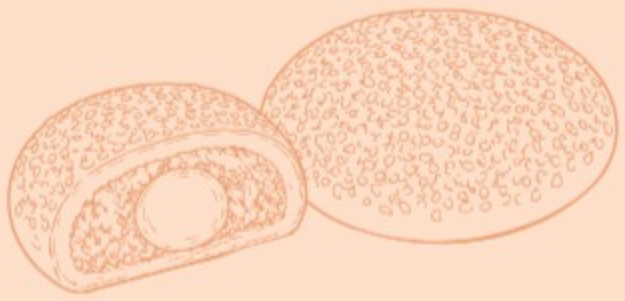


▲藏金閣
臺南市東區龍山里府東街41巷6號
電話：06-235-2011



▲東興公園
臺南市東區大學里

Leading with Sweet and Savory
The Taste of Tainan.





鹹甜引路臺南味

透過鹹甜味覺，品嘗臺南的人情味。





4 串聯上下游 烘焙好夥伴



銘泉食品材料

「銘泉食品材料」進口麵粉與食材成營銷特色，膳食纖維粉拓展健康機能烘焙市場



▲銘泉食品創辦人盧禮泉與第二代盧建志。(張耘書拍攝)

店家資訊

銘泉食品材料

臺南市北區和緯路二段223號

電話：06-251-8007

週一至週五9：00~21：00

週六10：00-21：00

品味臺南

「臺南好吃好遊又富人文氣息，臺南人好客熱情，是能一再到訪的城市。」

特色商品



日本麵粉、奶油



膳食纖維粉

在臺南經營已久的「銘泉食品材料」，專營各種西點麵包烘焙原料，以及烘焙器具與包裝材料，創辦人盧禮泉憑藉著食品從業五、六十年的專業經驗，持續引進多元的烘焙材料，並結合產學界的技術研發，協助烘焙業者開發新品，近年更積極投入機能性烘焙材料，期盼能走在前端，引領同業拓展健康機能烘焙的市場。

白手起家的盧禮泉，年少時為了分擔家計，在舅舅經營的「富美食品行」工作長達21年，不但有機會接觸到麵粉、奶油、糖、CMC乳化劑等原物料，對冷飲冰品的製程也瞭若指掌，還曾到善化、南靖、蒜頭糖廠福利社教製冰，憑著過人的膽識累積歷練，後來更因為送貨、開發客戶而廣結人脈，逐漸熟悉市場動向。民國80年左右，他創立銘泉食品材料行，與太太胼手胝足，一步一腳印穩紮前行，從最初的小公司一路發展到具規模的批發倉儲，二十年前為增加餐飲烘焙器具並設立烘焙教室，再開設門市擴大經營，兼顧批發與零售。

銘泉食品從烘焙物料、餐飲器具、包裝材料到專業教室與課程，提供一條龍服務，除了經銷知名大廠如紐西蘭安佳公司的產品外，更引進日本多種品牌如日清、熊本、鳥越麵粉，以及進口酵母與天然奶油。盧禮泉表示，原料是決定烘焙成品質地、風味與口感的關鍵，找到好與對的材料，有利於創造產品差異化，他的理念就是要做別人沒有的，也因此在銘泉食品不但能買到其他材料行少見的高品質進口材

料，甚至連出國時也不忘尋找特色的原料與食材帶回臺灣，他更延聘日本師傅指導材料的應用與研發，創新產品。

有感於消費者養生意識的提升，盧禮泉也導入健康思維，代理進口「纖焙樂」膳食纖維粉。他說，以玉米提煉再經高壓粉碎的膳食纖維粉，具有高壓滲透性，用於烘焙有較強的穩定性與保濕效果，能延長食品新鮮度，且膳食纖維粉的用途十分廣，無論麵包、蛋糕、餅乾以及餡料都適用，尤其國內烘焙經常使用的豆餡，不會因高溫烘烤而出油或爆餡，有助於提升成品的口感。更重要的是其成分天然、富含膳食纖維、低卡路里、能培養腸道好菌以及不易造成脹氣等特性，針對國人普遍膳食纖維攝取不足，以及擔心熱量過高的問題，無疑是最佳的選擇。盧禮泉說，當初也是多次走訪產地，在深入了解製程與產品後，深覺符合國人低糖高纖的飲食需求才代理進口，並成為銘泉的主力商品，目的是希望將早在歐美與日本銷售多年的優質材料引進臺灣，讓民眾在享受麵包烘焙之餘也吃得安心健康。

曾經擔任台南市糕餅商業同業公會理事長，盧禮泉任內多次赴國外進行產業交流，也舉辦各項講習與課程，積極協助同業提升技術與品質，研發創新，即使在卸任後仍不斷吸收新知，參與同業社群活動，更不忘將臺灣的糕餅烘焙推廣到國際。而身為資深的原料專家，他更強調導入好的成分，提高烘焙品的營養價值，讓美味與健康營養並進，才是烘焙的永續之道，所以他努力推廣的不只是產品，更是觀念，希望健康機能烘焙在受到民眾關注之後，也能逐漸普及，加速烘焙業走向機能化轉型。



▲銘泉食品門市寬敞明亮，食品原料多元，烘焙器具與包材應有盡有，是業界批發也是一般民眾採購的好去處。(張耘書拍攝)



▲盧禮泉經常赴海外推廣交流，圖為2026年前往新加坡與當地糕餅公會進行交流。(張耘書拍攝)



▲投入食品原料五、六十年，盧禮泉取材有道，堅持賣好食材，店內也提供食材資訊與相關諮詢。(張耘書拍攝)



▲位在和緯路銘泉食品，客源廣布，是臺南食品材料的「元老級」業者。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲欣福龍海鮮餐廳
臺南市安南區溪心里安中路三段123號
電話：06-256-1403



▲進福炒鱔魚專家
臺南市中西區開山里府前路一段46號
電話：06-221-0671



▲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



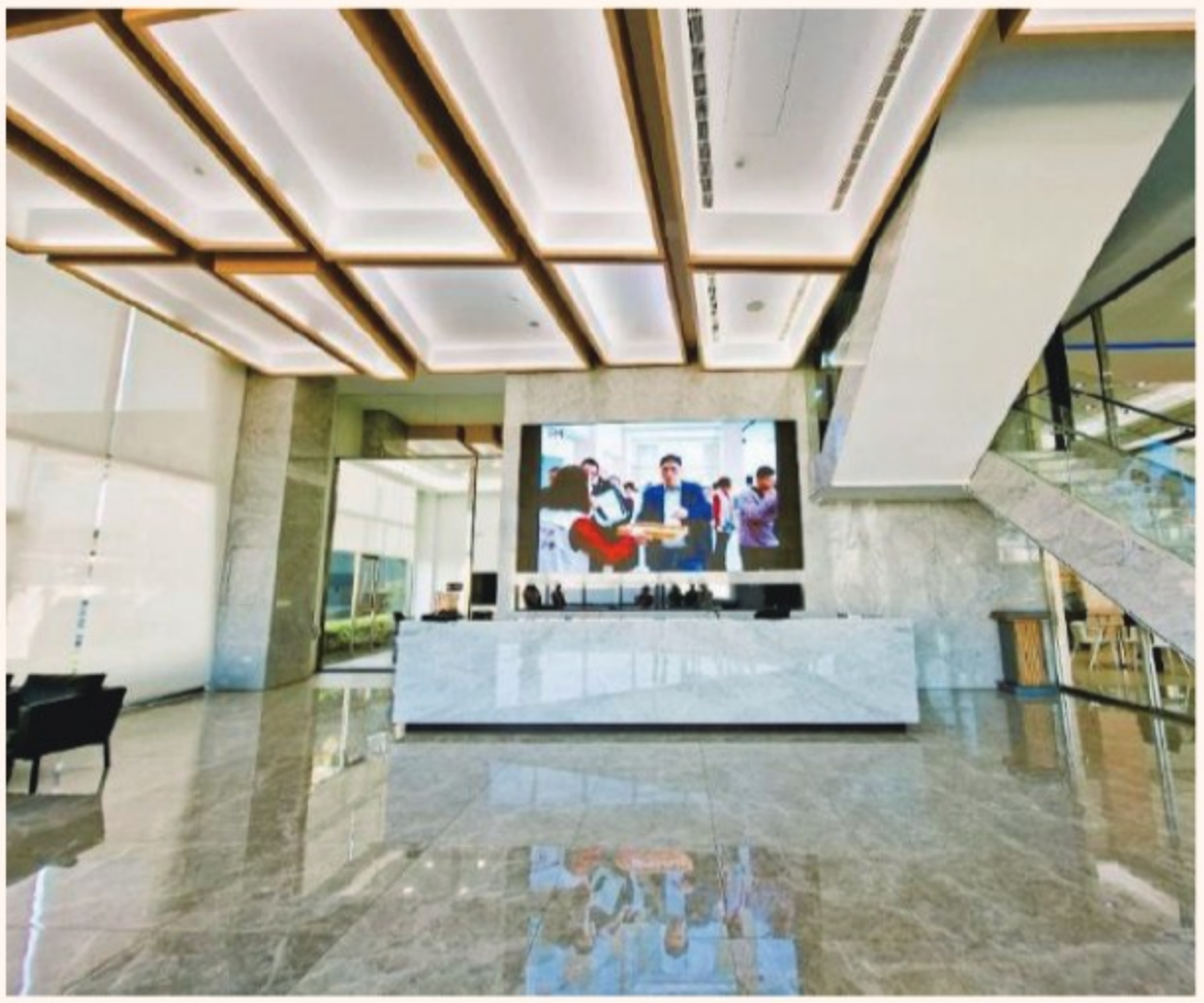
▲關子嶺
臺南市白河區關嶺里



▲梅嶺
臺南市楠西區灣丘里

百城機械

「百城機械」自動包餡成型機專家，技術領先全球，成為MIT品牌榮耀；創「英雄聯盟」串聯上下游跨界整合，打入國際市場



▲百城機械打造五星級的環境氛圍，給客戶尊榮的感受。(張耘書拍攝)

主要商品與服務項目



食品機械生產線整廠規劃設計



全自動包餡成型機

店家資訊

百城機械

臺南市仁德區民安路一段136號

電話：06-268-3899

週一至週五8：00~17：00

品味臺南

「歡迎來臺南，品味府城百年好滋味，看見傳統技藝的世代傳承，也感受現代工藝為臺南美食帶來的新風貌。」

工欲善其事，必先利其器，烘焙成功的核心要素除了食材配方、製作技術外，少不了專業機具的相輔相成。以規劃與生產專業食品機械在業界頗負盛名的「百城機械」，創辦人蔡承諺曾在食品業擔任工程師，以其電機出身的專業背景，借鏡日本自動化包餡設備的科學技術與成功經驗，從二手機器切入起家，1996年創立百城機械，憑著對日本中古包餡機維修整新的專精技術與經驗，奠定事業基石，不斷精進，陸續研發各種食品的包餡機成型機，更獨創全球唯一五重包餡技術的多功能自動包餡機，擁有多項專利不僅榮獲臺灣精品獎的肯定，領先的技術更帶領食品自動化生產邁入新的里程碑。蔡承諺表示，研發五重包餡技術最初是受客戶委託，過程中他洞悉烘焙與伴手禮追求豐富層次口感的趨勢，因此打破日廠機器四重包餡的限制，研發出多功能自動包餡機，能在一顆糕點內均勻包入五種不同質地的內餡，創造如手作般多層次的口感，既幫客戶打造出獨特的高端伴手禮，同時也打開長期被日本大廠壟斷的市場，國內外許多烘焙業者以至食品大廠都是百城的客戶，成為國內食品自動包餡機的龍頭企業。

核心技術與硬體超前外，百城機械也以優質的客戶服務與體驗式行銷成為食品機械業的先驅。走進百城，不僅能感受到五星級的環境與尊榮服務，參觀機臺設備演示，還能現場客製化試機實測並提供產品打樣。蔡承諺說，營造高規格的氛圍與一條龍的服務規劃，除了讓

到訪的客戶感受到百城的以客為尊，更是從客戶角度思考，確保產品品質，降低新機購買風險與新品開發的時程。始終將客戶的需求、體驗與價值放在第一位，「為客戶而作」的經營理念，也吸引不少海外食品業者前來參訪。

坦言在事業經營的過程中並非一路順遂，也曾經歷員工背叛，公司遭惡性挖角導致客戶流失、業績銳減的重挫，蔡承諺逆境翻身後體悟到核心競爭力的重要，因此突破思維，自創「英雄聯盟」，以商業生態系的概念，集結學界專家、產業職人、原物料廠商與設備商，跨界合作組織團隊，從產品開發、原料配方提供、設備製程到專業諮詢，打造一站式平臺，透過產業鏈整合協助客戶開發新產品，創造極致差異化並把產品落實商品化。蔡承諺強調，百城不只是販售機械設備，而是全方位解決方案，希望集合上下游力量解決客戶的痛點，為客戶打開新局，同時盟友之間也能透過合作與競爭創造共贏並分享價值。英雄聯盟成立後，已透過新品發表會、實務分享與參展等方式，成功地從臺灣推展至海外市場。

憑藉強大的技術實力與策略，目前已行銷全球八十多個國家，早已躋身「臺灣之光」的行列，蔡承諺說，要以全世界一百個國家為目標，邁向「百城」。而身為現任台南市糕餅商業同業公會理事長，蔡承諺也希望未來透過技術創新與整合行銷，將臺南的糕餅產業推廣到國際市場。





▲百城機械致力打造MIT優良食品機械，創辦人蔡承諺更以「英雄聯盟」串聯食品產業上下游資源，打造共創價值的商業生態系。(百城機械提供)



▲蔡承諺說，面對缺工浪潮，食品自動化勢在必行，百城的包餡機，能解決人工問題，提供高產能外，成品品質也相當穩定。(張耘書拍攝)



▲百城研發的食品機械應用廣泛，涵蓋糕餅麵包、饅頭水餃等中西式點心，以及冷凍食品與肉製品等，客戶產品牆展示滿滿的海內外成功案例。(張耘書拍攝)



▲生產部門每個環節與作業流程皆嚴格把關。(百城機械提供)

▲獨家專利五重包餡技術製作的抹茶厚奶五重菓，能維持與完美比例，保有每層餡料的風味與食材原口感，宛如職人手作。(張耘書拍攝)

鹹甜引路尋好食



▲聯盈發點心專門店
臺南市永康區正強里正強街222號
電話：06-233-1318



▲滬品上海湯包
臺南市東區崇信里中華東路三段108號
電話：06-237-1669



▲府城豆漿大王
臺南市永康區大橋里大橋二街139號

趣遊臺南



▲奇美食品幸福工廠
臺南市仁德區仁愛里機場路1008號
電話：06-269-8588



▲瓜瓜園地瓜生態故事館
臺南市新化區中正路65號
電話：06-590-2966

臺南市　旅遊服務資訊
Tourist Information

臺南市政府觀光旅遊局
Tainan City Government Tourism Bureau
永華市政中心(旅遊服務科) 06-390-1175

新營火車站旅遊服務中心
臺南市新營區中山路1號
06-637-8821

安平旅遊服務中心
臺南市安平區安平路790號
06-228-1382

高鐵臺南站旅遊服務中心
臺南市歸仁區歸仁大道100號
06-600-8338

無米樂旅遊服務中心
臺南市後壁區菁寮75號
06-662-2725

臺南航空站旅遊服務中心
臺南市南區機場路775號
06-265-9209

月之美術館遊客服務中心
臺南市鹽水區中山路23號
06-632-4453

虎頭埤風景區旅遊服務中心
臺南市新化區中興路42巷36號
06-590-1325

臺南火車站旅遊服務中心
臺南市東區北門路二段4號
06-229-0082

原合同廳舍旅遊服務中心
臺南市中西區中正路2號
06-221-9527

臺南左鎮化石園區旅服中心
臺南市左鎮區榮和里61-23號
06-573-2629

旅遊諮詢服務

旅行臺南

臺南旅遊網

臺南旅宿

臺南旅遊FB

散步路線

發行單位：臺南市政府觀光旅遊局
發行人：林國華
撰稿人：張耘書
照片拍攝：張耘書、謝奇峰
編輯委員：鄭道立、陳崇彝、丁玲琍
蔡宜宏、殷介賢、陳麗芬
編輯企劃：陳慈慧
美術設計：何芸綸、江惋琛
部分照片拍攝：好南行銷工作團隊
承製公司：好南行銷股份有限公司
出版日期：2026年11月
ISBN：978-626-462-019-2 (平裝)
GPN：1011501185
定價：新臺幣200元
特別感謝
資料提供：受訪店家
台南市糕餅商業同業公會

有著作權，侵害必究

國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

鹹甜引路臺南味 : 臺南糕餅與甜點 / 張耘書撰稿
Leading with sweet and savory : the taste of Tainan

出版 : 臺南市 : 臺南市政府觀光旅遊局, 2026.11

識別碼 : ISBN 978-626-462-019-2 (平裝) | CIP 115013725

主題詞 : LCSTT : 旅遊 | LCSTT : 糕餅業 | LCSTT : 臺南市

分類號 : 733.9/127.6