

魅力城鄉 觀光樂園

台南觀光

TAINAN TOURISM

September. 2015
NO.27 雙月刊



封面故事 Cover Story

秋旬滋味·職人食尚

專題特寫 Close-up View

暢快寫意泡湯趣

主題導覽 Topic Navigation

一場專屬於臺南的時尚告白

去荷蘭不用搭飛機！讓臺灣人都震撼了！

漫遊書籤 Traveler's Bookmark

風聲中吟詩·月影下茗茶

精選商家

秋旬滋味 職人食尚



國內付
郵資已
印刷品

新營字第2號
雜誌登記第26號



台南觀光

魅力城鄉 觀光樂園
TAINAN TOURISM

雙月刊
September. 2015
NO.

27

CONTENTS

編輯室報告 Editor's Letter

01 南國之秋

封面故事 Cover Story

02 秋旬滋味·職人食尚

專題特寫 Close-up View

12 秋涼小旅行：
關子嶺泡好湯、吃美食

主題導覽 Topic Navigation

16 一場專屬於臺南的時尚告白
18 去荷蘭不用搭飛機！
讓臺灣人都震撼了！

漫遊書籤 Traveler's Bookmark

22 風聲中吟詩·月影下茗茶
24 精選商家

《台南觀光》自即日起，除了固定發行的雙月刊與您分享台南旅遊行程，也將不定期發佈數位版及時觀光、活動資訊。趕快連結以下網址或讀取 QRCode，留下您的個人資料及電子信箱，精彩可期的台南觀光，即將與您熱力相見。

台南觀光網站 <http://tour.tainan.gov.tw>



活動預告

9 / 19 — 10 / 25
2015 臺南關子嶺溫泉美食節
秋意裡共度戀戀關嶺好食光

9 / 25
2015 臺南潮流時尚秀
飲食與古蹟之外的另一種注目

11月 — 12月
2015 臺南美食節
感受臺南美食的多面向魅力

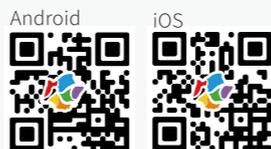
10月 — 11月
清燙牛肉節
品嚐最在地的鮮甜滋味



共創「清廉勤政、傳承創新」廉政目標
廉政服務：
電話：(06) 6353059
傳真：(06) 6350236
電子郵件：ethicstour01@mail.tainan.gov.tw
台南市政府觀光旅遊局 關心您
法務部廉政署廉政服務
專線：0800-286586
傳真：(02) 25621156



台南觀光



旅行台南APP



秋天，是豐收的季節。



市長呵咾推薦！

2015 德元碑荷蘭村
風車節

- 活動日期：2015年10月8日至10月25日
- 活動地點：德元碑荷蘭村
- 主辦單位：台南市政府觀光旅遊局
- 諮詢電話：06-6350190
- 活動官網：<https://tour.tainan.gov.tw>



柳營德元碑 (攝影：陳金源)

編輯室報告：南國之秋

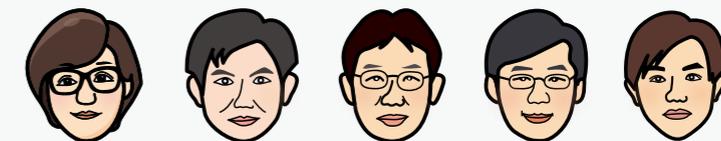
九、十月間暑意漸消，空氣中不再凝滯著揮之不去的黏膩感，時序來到明朗淨爽的秋天，各式物產紛紛進入豐熟的採收期，正是大啖當令食鮮的好時節。

帶著讚譽滿滿的自豪，本期特地為大家介紹最具臺南在地風土特色的四大秋季物產：蓮藕、菱角、咖啡和稻米。我們找來一流的職人展現廚藝，不僅呈現傳統風華，也演繹創新面貌，將秋季食材的可能性發揮到極致，意想不到的美味，保證觸動每一顆挑剔的味蕾。

而秋天也是適合泡湯的季節。坐擁全國唯一的泥漿溫泉，關子嶺溫泉水的美質佳名聞天下。當然，除了泡湯之外，在地小吃與山產野味也是不容錯過的，白河市區的美食商攤和在172線道沿途放送香氣的無數甕缸雞店家，都是不吃不可的呀！

兼容傳統與創意、並蓄食尚與時尚，從府城發跡、或落腳古都的品牌在旅人之間掀起熱潮。在舊城巷弄間散步，很容易就能感受到臺南善於調合新舊、又致力斧劈蹊徑的獨特氛圍，來臺南尋寶吧！一定不會空手而回！

臺南市政府觀光旅遊局





秋旬滋味·職人食尚

封面故事
Cover Story

秋天，是食慾復甦的季節。位處嘉南平原中心的臺南，身為一座農業立基的古老城市，無數作物在清爽的微風裡長成豐美的樣貌，等待著收穫、加工，然後舒舒服服地填飽人們的肚腸。

當令在地·美味又平安

《黃帝內經》中有云「司歲備物」，提醒眾人飲食應該遵循自然的法則，食材只有在符合節氣生長的狀態下，才能盡得天地精華，展現鮮美滋味，提供充分營養。當季食材除了營養價值高，由於產量無虞，農藥與化肥的施用量便相對較低，市場價格也往往平易近人，讓人們吃得既安心又實惠。

近年來，「節能減碳」成為全世界共同努力的目標，臺南亦朝著「低碳城市」邁進。聽起來似乎是個高遠的理想，但其實選用當令且在地食材，就是日常之中最好的實踐方式，可以減少長途運輸所導致的能源消耗與碳排放，也因為產地與消費者之間距離較短，食材的營養美味便不容易隨著「時間」流失。

到臺南品嚐秋季美食

臺南的秋天物產種類相當多元，九、十月份陸續進入豐收時期的農作物有菱角、蓮藕、咖啡、水稻、柳丁、椪柑、毛豆、文旦、橄欖、菇蕈、洛神花……等，虱目魚、臺灣鯛、龍膽石斑……等水產也因為身體開始儲存越冬需要的脂肪而變得更加肥美。

針對菱角、蓮藕、咖啡、水稻這四樣具代表性的秋天物產，食材達人 Facebook 知名美食粉絲專頁「臺南美食最前線」與「德霖蔬果」總編輯劉

冠德說：「官田菱角全國聞名，配合政府的稻作政策，因此多在秋季收成，加上臨近烏山頭水庫，水源足、土質佳，長出來的菱角特別鬆軟好吃。此外，菱角田提供水雉良好的覓食環境，對生態保育很有幫助。」

至於蓮藕，白河毋疑是全國最重要的產地之一，若四月定植，大約八、九月即可陸續採收，新鮮的藕節口感脆甜，煲湯炒菜都適合，生食涼拌也好吃。因為蓮藕細皮嫩肉，表皮容易受傷產生褐變，保存上有一定的困難度，所以想要品嚐高品質又保證沒有浸過藥水的，到產地去吃是一個蠻好的選擇。

而東山位在全球咖啡帶上，屬於熱帶型氣候，海拔大約五百到八百公尺，日夜溫差充分，而且臨近曾文、烏山頭及白河三大水庫，可以調節濕度，再加上半日照管理，出產的阿拉比卡豆品質優良，無論沖飲或者入菜都很適合。

在臺南還有晚秋收割的一期稻作，單位面積產量高，而且米粒晶瑩飽滿。例如後壁一帶，不但空氣好、水質佳、黏質土壤肥沃，還因為被政府設為重點栽培區，而得以遠離工業污染。最有名的像是菁寮的崑濱伯，曾經以台農 71 號品種勇奪全國冠軍米。」

那麼，這四種秋季食材可以表現出如何多元化的美味呢？以下將分別由四位代表傳統美味的老師傅或總鋪師，以及四位新生代的料理能人，透過不一樣的創意與烹飪手法，新舊交融、東西並陳，為我們展現這些秋季食材無窮的魅力與可能性。還在等什麼？快迎著清涼的微風，到臺南來注文點餐吧！

市長報哩哉 2015 臺南美食節

美食，不只是一種享受，還是常民生活的記憶，也是城市歷史的印記。今年的臺南美食節將在二月至三月舉辦，除了總鋪師的戶外辦桌，還有經典老店與新銳料理，以及農村體驗套裝行程，讓旅人一邊感受田園風貌、一邊享用農村美食。緊來參加啣！

活動詳情及套裝遊程請見臺南美食節官網 <http://nyummy.tw/>。

*活動日期請以活動官網之公告為準。



達人劉冠德



菱角

林沈月香 手工菱角粿



林沈月香菱角粿

訂購電話：06-6901025、0922323437
 通訊地址：臺南市官田區大崎里 38 號
 營業時間：隆田市場 06:00-08:00
 (賣完即收，不固定休。)

六甲出身，四十五年前嫁到官田的林沈月香，是一個傳統典型的農村阿嬤，她一生勤奮，在清晨天光中載著炊好的粿上市場去賣，農忙時期則收芒果、剝菱角，平素在臺南藝術大學的側門邊開了一間柑仔店，賣些簡單的日常小物。再早些年，柑仔店甚至還兼做洋裁生意，由阿嬤親手車縫的長褲舒適耐穿，對熟客來說，比任何一家成衣店賣的都好。

民國七十八年間，臺南縣政府配合推動「一鄉鎮一特產 (OTOP) 計畫」，舉辦鄉鎮美食比賽，當時擔任官田鄉農會家政班班長的林沈月香阿嬤被推派為代表，幾經苦思之後，她憶起兒時在家裡看媽媽炊粿的景象，結合官田最具代表性的菱角，研發出 Q 彈的手工菱角粿，結果獲得了第三名的殊榮！阿嬤的好味道後來不僅成為許多臺南藝術大學畢業生的青春回憶，當地的農會總幹事也經常一訂就是十幾籠，帶到附近的廟宇去佈施。

二十幾年後的今天，阿嬤的芋粿、菜頭粿、菱角粿仍是隆田市場內的熱銷商品，早上六點擺攤，八點就賣完是常有的事。尤其菱角粿，雖然屬於素食，卻散發出迷人的清雅香氣，一口咬下，柔而不爛，鬆軟的菱角顆粒在齒間化開，太美妙啦！因為實在是很搶手，想吃的話最好提早兩天打電話跟阿嬤預約，也可宅配到家噢！

而提到產季不長的秋天菱角，阿嬤也大方分享讓一年四季都有菱角可吃的保存小撇步。首先，挑選帶殼菱角時要選摸起來較「硬」的，剝殼後用鹽水將菱角仁輕輕洗淨後瀝乾，包入袋中密封，然後收進冷凍庫冰藏，要吃的時候無需解凍，直接加熱即可，和現剝現炊的一樣美味呢！

王俊之、馬浚文 堆疊菱角風味燉飯襯虱目魚肚



小餐桌 Little Dining Table

訂位電話：06-2092225
 營業地址：臺南市東區東興路 149 號 2 樓
 營業時間：12:00-14:30、18:00-21:30
 (建議預約，週三全日與週四上午公休。)

2011 年創業的小餐桌，原本走的是預約制無菜單私廚料理路線，歷經在地饕客的品評推薦與口耳相傳，今年初終於正式轉型為常態營業的創意料理餐廳。

小餐桌的雙主廚王俊之與馬浚文皆三十歲未滿，出身自臺南知名度最高的老牌法式料理店之一，兩人雖然年輕，卻受過相當嚴謹且完整的西式餐廚基本功訓練。堪稱「搞怪雙人組」的兩人以紮實的基底為前提，勇敢打破「正統」的侷限，希望能夠提供「很臺南的西餐」給客人品嚐，於是研發出以「紅蟳米糕」為原型的「紅蟳松露炒米麵」、充滿「現撈仔海鮮」精神的「虱目魚米濃湯」，以及前身是辦桌名菜「雞仔豬肚羹」的「烤鑲鰻春雞佐燒酒雞醬汁與鰻肉洋芋塔」等菜色，幽默中不失美味的有趣創意屢讓食客會心一笑，教人印象深刻。

臺南在地的秋季食材「菱角」自然難不倒腦筋靈活的兩人，王俊之說：「菱角的澱粉質地與一些西餐常用的豆類相近，很適合攪碎做成橄欖狀的炸物，磨泥或烤過又是不一樣的滋味。」馬浚文則表示：「菱角的味道清新溫和，不需要搭配太搶味的食材，也不需要過度調味，用一點點培根的鹹香來提味就很足夠。」於是一道結合菱角泥、烤菱角、菱角酥、虱目魚肚和香菜等多重口感的超臺南「堆疊菱角風味燉飯襯虱目魚肚」誕生了！優雅溫潤的口味與文化古都的氣質十足相稱。

秋天到臺南旅行，除了到小吃名攤朝聖之外，不妨撥通電話給阿之和小馬，預約一道秋季限定的客製化菱角料理吧！舒適自在的用餐環境，與斬新多元的呈現手法，保證能夠讓遊客對「臺南的味道」產生不同於既定印象的全新認識！



蓮藕

王惠慧

養生蓮藕盅



小滿食堂

訂位電話：06-2201088

營業地址：臺南市中西區國華街三段 47 號後棟

營業時間：11:00-21:00 (15:00-16:00 休息，每週二、三公休，無菜單料理，建議提前預約。)



王惠慧是四年級生，也是四代同堂大家庭的媳婦，原本經營「鱻魚店」，2012年5月和兒子吳立卓一起，在國華街小巷口開了間以節氣料理為主的「小滿食堂」。

「與其說對烹飪有興趣，不如說我愛吃，但是外面賣的食物太可怕，為了家人的健康，只好學著自己做。」王惠慧說，「小滿其實就是以做給家人吃的心情來做料理。」於是，在毫不華麗的素樸飯菜背後，充滿一位媽媽看不見的苦心，從找對的人買對的食材開始，她花了許多時間尋找合適的生產者，觀察並且交涉。例如蓮藕，她並不直接向菜商叫貨，而是親自跑到白河市場去向值得信賴的農民採買，用手摸、用眼看，挑出質地最清甜脆爽的藕節。至於酸瓜、菜脯、高麗菜乾等醃漬品，她則堅持自己動手做：「我們保留老人家的醃漬方法，但是結合真空、冷藏等新的保存方式，就可以改良，減少鹽分使用。」

吳立卓表示，經營小滿食堂除了維生，最重要是希望能夠保留漸漸失傳的媽媽味，古早時沒有那麼多現成的調味品，媽媽們依然可以利用食材本身或者天然發酵的味道來做出好吃的飯菜，他希望能夠維持那樣的精神：「歌手謝銘祐曾經唱過一首『港口』，講一位跑船人的妻子等君歸來，歌詞寫道『毋驚無魚，菜脯罔咬鹹』，我想要找回來的，就是那種不強求、簡單就好的生活態度。」

於是，王惠慧的「養生蓮藕盅」湯清味甜、氣韻高雅，完全沒有添加調味料，甚至沒有放鹽。她以濾去渣滓的蓮藕汁做湯底以增添藕香，利用干貝的鹹鮮，再加入腰果、牛蒡和馬告，慢慢燉出一盅養氣又迷人的營養好湯。若有興趣品嚐，可趁著秋季藕肥，撥通電話至小滿食堂詢問及預約噢！

鄭百弘

火烤牛小排搭蓮藕時蔬



小南人燒烤

訂位電話：0930168119

營業地址：臺南市中西區西門路一段 755 號 1 樓

營業時間：18:00-24:00

(每週五、六、日營業，建議預約。)



2013年開幕的「小南人」，混搭各國料理手法，勇於嘗試不同食材，很快便成為臺南最有特色的燒烤店之一，許多旅居臺南的歐美朋友非常喜歡到此聚會，尋找魂牽夢縈的家鄉風味。

年輕主廚鄭百弘的老家經營熱炒店，從小耳濡目染，媽媽就是他的第一個老師。十二年前開始接觸燒烤的他，活潑開朗、人緣極佳，結識不少精通各國廚藝的職人，大夥兒經常聚餐，分享烹飪知識，摩擦出不少有趣的火花，也讓他萌生許多跨國界的靈感和創意。除此之外，他也熱衷於搜尋海外資料來研究和實驗，例如粵菜有種「風乾」的手法，就被他拿來應用在燒烤雞腿肉上。「每次要試新食材或新技法的時候，我妹妹就會在旁邊哎哎叫，因為失敗的她得要幫忙吃光光，應該可以算是一種職業災害吧？」鄭百弘笑道。

小南人的「火烤牛小排搭蓮藕時蔬」是一道要預約才吃得到的隱藏版菜色，鮮嫩的牛小排火烤之後經過靜置保留肉汁，並以烤酥的香蒜藕片取代一般的蒜片，一片蓮藕與一片牛肉一同入口，鹹香滋潤的食感超級迷人！鄭百弘說：「蓮藕若是燉煮，吃起來會顯得鬆軟，若是用炒或炸的，吃起來則顯得爽脆。而若是用烤的，因為比較不會破壞蓮藕的纖維，會帶有一種很特別的韌度，是一般比較少有機會吃到的。」除了這道人氣牛排之外，想要更大口品嚐火烤秋藕的美妙滋味，也可以提早預訂另一道 0.8 公分厚切的「孜然烤蓮藕」。

鄭百弘提醒，蓮藕最好挑帶土的，表皮太潔淨可能有泡過藥水，在家處理時若發現剖面有些氧化的斑點，那是正常現象，切好之後用清水洗去表面澱粉，可以預防褐變喔！



咖啡

汪義勇 咖啡焗肉



阿勇家餐飲事業

訂席電話：06-2714112-3

營業地址：臺南市永康區文化路 88 號

營業時間：宴會訂席請電洽，平日另可預約臺菜西吃個人套餐。

「阿勇師」汪義勇出身永康，父親汪丁坤在大灣一帶賣碗粿小吃，因為手藝好，每逢婚喪喜慶，鄰里街坊總會邀請他去幫忙張羅宴客。在民國 50 年代，一如電影「總舖師」中，還是個孩子的虎鼻師跟著老師傅跋山涉水去辦桌的光景，小小年紀的汪義勇跟在父親身後走遍臺南各庄，日積月累、耳濡目染地煉成了一身的好廚藝。

「有記憶就有歷史。辦桌是文化資產，留下了時代的風貌，記錄了每一個人回憶中的味道。」阿勇師說：「辦桌的場地或許不是最華麗、服務或許不是最細膩，卻有兩點是高檔飯店比不上的，一是真材實料不怕客人吃，二是忠實地保留了最熟悉的家鄉味。早年的總舖師沒有受過正式教育，有時候比較隨便一點，所以現在我要求下一代一定要做好專業訓練，不只衛生條件大幅提升，更重要的是，做菜的人一定要重視自己的修養，只有人品好，菜

才會好。我經常告訴年輕一輩，要用做給自己吃的標準做給客人吃，想要感動別人，必須要先能感動自己。」

阿勇師的咖啡料理，是將辦桌必備的大菜「筍絲焗肉」融合咖啡來增添菜品的「色」與「香」。首先以高壓萃取的 espresso（濃縮咖啡）浸泡整塊豬五花，讓單寧酸發揮軟化肉質的功能，接下來在燉煮的湯汁中也添加了咖啡原液，形成一股別緻的焦香風味。若是家中備有摩卡壺，也可以自己下廚試試看噢！

目前阿勇師除了外燴料理，也在永康開設了歐式裝潢的「漂亮會議廳」，提供舒適優雅的宴會場地與貼心專業的服務人員。並且在桌菜之外推出了臺菜西吃的個人套餐，即使用餐人數較少，也能來臺南體驗阿勇師的精湛廚藝呢！

唐文正 紅豆咖啡



慕紅豆

訂購電話：0927276819

營業地址：臺南市中西區民族路三段 148 巷 35 號

營業時間：14:00-18:00（每週三公休。）

綽號「大可」的大男孩唐文正，原本是工程師，在日復一日、枯燥乏味的工作中，漸漸失去了簡單生活的快樂。於是 2011 年，他離開工作崗位，展開「慕紅豆」的幸福旅程，在臺南各處賣起了紅豆湯來，幾經搬遷，目前落腳於信義街的小巷弄中。

「紅豆對我來說，是快樂生活的媒介。家父很喜歡煮一鍋紅豆湯，帶到醫院去分享給志工，我也想要尋找那樣的感覺。」於是大可曾經騎著電動三輪車，環島 167 天，將 73 鍋、將近萬碗的紅豆湯分送給老人與身心障礙者，只為了分享最單純的快樂。喜歡做木工的他，選用來自大寮、無除草劑、人工採收的紅豆，並利用廢棄木料來做柴燒紅豆湯，雖然軟火熬煮的時間較長，必須辛苦地來回顧柴火，但這是種不浪費的方式，比起使用其他能源，碳排放量也較小，讓他感到相當值得。

「曾經有客人每次來慕紅豆都遇到公休、提早售完或非營業時間，直到第六次才終於喝到。而他這麼做只是為了支持我的夢想和勇氣。」這段因緣令大可難忘。至於咖啡，則又是另外一段因緣了！隱藏版「紅豆咖啡」所使用的咖啡，來自一輛停在慕紅豆門外的「咖啡嘆嘆」，同樣熱血、同樣曾經環島，大可與咖啡嘆嘆的主人一拍即合，某天他突然發奇想，將紅豆沙與手沖咖啡結合，再倒上香濃的奶泡，拿給朋友們試喝，竟廣受好評。「一般人的印象，會覺得紅豆是傳統的，咖啡則是比較潮的飲料，兩者間對比很大，把它們融合在一起很有趣！」

秋天是咖啡豆轉紅的季節，若是想趁此時來臺南點一杯醇厚的紅豆咖啡，請記得這款低調的飲料目前不在菜單上，咖啡嘆嘆也不是每日出現的，要先打電話跟大可預約噢～



水稻

吳健豪

烏魚子炒飯



阿霞飯店

訂位電話：06-2224420
營業地址：臺南市中西區忠義路二段 84 巷 7 號
營業時間：11:00-14:00、17:00-21:00
(最晚收客至 20:00, 每週一公休。)

1940年創立的阿霞飯店，是全國最具代表性的臺菜餐廳之一。從創辦人吳錦霞在廟埕前擺攤賣香腸熟肉、開起俗稱「飯桌仔」的臺式自助餐，一路到如今公廟巷中的樓房現址，阿霞陪伴臺南人度過七十幾年歲月，走過殖民時代、走過戰亂動盪、也走過戰後重建與經濟起飛。

身為第三代繼承人，吳錦霞的姪孫吳健豪從小在店裡長大，不同於自由派的父母，吳健豪眼中的姑婆是個嚴厲的長輩，於是在她的耳提面命之下，他接受了正統餐廚教育，並於2010年接替生病的父親，成為阿霞飯店的新任主廚。「會來阿霞吃飯的人，就是為了阿霞的味道。」吳健豪說，「所以我的理念是堅持食物的本質，不要為了迎合消費者，就輕易放棄傳統的在地口味。」然而儘管在味道上堅持守成，經營方面吳健豪還是展現了下一代積極創造的一面：「對於人數不多的小家庭或背包

客來說，很難走進餐廳去吃桌菜，所以現在我們有單人或雙人的套餐，讓不同族群的客人也可以品嚐阿霞的味道。」

說到阿霞的米料理，許多人直覺聯想到的是紅蟳米糕，但是對於消化系統較弱的客人，吳健豪特地推薦一道「烏魚子炒飯」。每天早上八點在店門外生炭火現烤烏魚子，是無數臺南人記憶中最能代表阿霞的經典畫面之一，用這樣香氣逼人的烏魚子，加上濕度控制得宜的晶瑩米飯，再配上雞蛋和火燒蝦，並以蒜苗代替蔥花，鑊氣到位的炒飯粒粒分明，吃得到米粒Q彈的口感與清甜，與烏魚子的鹹香在口中揉合，幸福滿點！

目前除了忠義路巷內的本店，新形態的「錦霞樓」也已在南紡夢時代二樓正式營運，空間更舒適，停車也更便利了。

吳育賢、黃昱銘

牛肝菌松坂豬起司奶油燉飯



亞米亞米義大利麵專賣店

訂位電話：06-3351297
營業地址：臺南市東區崇善路 608 號 2 樓
營業時間：11:30-15:00、17:30-21:45 (每週三公休。)

今年剛滿三十歲的吳育賢，就讀高職資料處理科的時候，因為一個「把興趣變成工作才不會膩」的念頭，進入四星級酒店廚房當學徒，學習傳統的西餐料理，後來幾經輾轉，在知名餐廳擔任廚房組長，十幾年來，練就了一身紮實的基本功夫。

三年前，曾是餐廳同事的黃昱銘邀請吳育賢共同創業，擔任義大利麵專賣店主廚一職，「技術有限，但創意是無限的。創業以後不僅可以在廚房中獨當一面，也可以學習管理。」他說：「創業的過程當然很辛苦，被許多事情追著跑。雖然我們給自己的定位是比較大眾化的，但我們依然堅持用嚴格的標準來處理食材，可以自己製作的就不使用半成品，例如親自熬煮辣椒油和辣椒水，不用現成的辣椒調味料來取代。」

說起「米」這項食材，亞米亞米雖是義大利麵專賣店，「牛肝菌松坂豬起司奶油燉飯」卻是店內人氣TOP 1的招牌料理。豬肉在調理前先泡牛奶去腥，再泡鳳梨醋軟化肉質，米飯則經過「炒香、加高湯、進烤箱」的三道關卡，最後燉煮的時候再加入煙燻乳酪增添香氣與口感，醇厚的滋味入口難忘。而若是想在家挑戰義式風味的米料理，主廚也特地分享了一個簡單的小撇步：「平常用電鍋煮兩杯米，內鍋也要加兩杯水，此時可以減少半杯水，加入少許橄欖油與一片月桂葉一起蒸，蒸好的飯記得要先放涼了再燉，才不會糊掉。」

作為臺南近期新崛起人氣店家，不只有C/P值超高的義大利麵和燉飯套餐，同一地點的一樓今年春天更賣起了正統的拿坡里窯烤披薩與風味小菜，讓旅人不用特地出國，也可吃得非常道地噢！

秋涼小旅行：關子嶺泡好湯、吃美食

專題特寫
Close-up View

時序

入秋，位於臺南最北端的白河地區熬過整個夏季的蒸騰，開始在山野間醞釀點點催黃轉紅的林葉，爽淨的氣息召喚著渴望休養生息的人們，入山汲取一泓療癒身心的湧泉。來，且讓我們跨過偃息的荷塘一路向東，用一趟關子嶺溫泉與美食之旅，滌淨疲憊、儲備能量，為即將再出發的身心充飽電力。



泥漿溫泉

臺灣第一溫泉

關子嶺溫泉性質為泥漿泉，這座臺灣唯一的濁泉因富含礦物質與鹽分，泉質佳美，在臺灣四大名湯中被日本人譽為「臺灣第一溫泉」；更與義大利西西里島、日本鹿兒島並列「世界三大泥漿溫泉」，浴後能舒緩肩頸酸痛、養顏美白。對於經過整個盛夏的曝曬、想要恢復肌膚柔滑細嫩的女士們而言，關子嶺活脫脫是座天然的美膚聖地，聽！這汨汨的泉流唱著溫柔的泉鄉戀歌，正是為膚如凝脂的女子所譜寫。

關子嶺溫泉的露頭有二：走過寶泉橋，在溫泉公園會見到熱氣氤氳的寶泉露頭；另外過閑雲橋往老街方向，繞過天梯下方則是最初的露頭「靈泉」，這個經過百年移變，曾經乾涸的源頭於 2013 年再度不定時湧出攝氏 70°C 以上的泉水，成為遊客們尋幽懷古的著名景點。

若是體力充足，不妨嚐試挑戰林蔭坡道上長長的好漢坡，步行約二十分鐘，來到嶺頂公園享受隨風飄來的桂花香，或者也可以循著關嶺天梯，在空中廊道和觀景平臺上遠眺懷舊的溫泉老街以及明媚的山谷秋景。出一身好汗後再回到下榻旅店，全身浸入滑溜溜的溫泉池水，舒緩一身的疲勞。

溫泉美食好麻吉

如果說溫泉是大地伸出的撫慰之手，美食就是上天賜下的療癒處方，為身心忙碌的現代人點出最簡單原始的生活之道。從白河市區一路到關子嶺溫泉區，幾乎就是一條能吃巧、又能吃飽的大型美食街，從小食、主菜，到甜點、飲品一應俱全，人客啊！記得要收束好你的嘴涎，這裡有「巷子內」才會報哩哉的聞名吃食，看你是呷意吃飽散步再泡溫泉、或者是先洗好身軀再填腹腸，保證恁按怎攏滿意！

而談到美食，誰說溫泉一定要搭懷石料理？唔講恁不知，泥漿溫泉搭配白河在地的風土美味，才是正港的一流享受！各式鄉土風味交織成白河地區自成一格的美食情致，趕快跟好腳步，加入我們的快閃老饕行程吧！



吳家豆菜麵



白河市場內的豆菜麵是當地最夯的早餐，汁水清甘的豆芽均勻拌入細扁油麵，再淋上高湯醬油，一口咬下，爽脆與 Q 彈的豐富層次在口中迸發！想吃這款簡單美味得要趁早，它受在地人歡迎的程度超乎想像，一過中午就收攤囉！

營業地址：臺南市白河區公有市場 4 巷 31 號（白河公有零售市場內）
營業時間：06:00-12:30
聯絡電話：06-6855722

白河鴨頭



每逢下午四點，性格的老闆推著攤車，出現在原本平靜的白河街頭，不知打哪兒冒出來的人群，瞬間便從四面八方蜂湧而上，只見陣陣刀落如鼓槌，鹹香四溢的鴨頭被動輒二、三十隻地豪邁包走，秒殺完售！傳承六十年的老味道，沒吃過這攤，您不會曉得什麼是鴨頭。

營業地址：臺南市白河區中正路中山路口（鴻海歐式旅社騎樓下）
營業時間：16:00-18:00（賣完即收，週一、二公休）
聯絡電話：06-6854960

大廟口水煎包



在知名喜餅店工作的老板娘，為了推廣當地特產，使用白河脆筍搭配新鮮豬肉製成在地特色的水煎包，嚐起來鮮甜多汁，再加上湯包、餛飩餅、蔥油餅……等，一張百元鈔足夠兩人吃飽還有剩，是貨真價值的銅板美食，有料又超值！

營業地址：臺南市白河區中山路 103 號（福安宮斜對面）
營業時間：06:00-18:00
聯絡電話：06-6850695

淳泉蓮藕牛奶



經營四十載，小小的茶水攤，吸引許多日本遊客慕名而來，其魅力在於新鮮蓮藕熬煮而成的茶湯清涼甘美，兌上少許鮮奶，彷彿美麗天然的粉紫色雲朵，更為藕茶添入一股醇厚的脂香風味，是一款可以從視覺及味覺上雙重感受白河優雅風土的人氣飲料。

營業地址：臺南市白河區中山路 52 號
營業時間：09:00- 賣完為止
聯絡電話：06-6855571

香菇蛋



一顆小小的蛋，滷出了百年歷史。1914 年，臺灣總督佐久間佐馬太視察關子嶺，居民以在地出產的香菇、土雞蛋、玉米鬚與紅甘蔗加上中藥配方熬煮，以山泉水冰鎮後做成這款香 Q 入味的小吃招待，總督食後大為驚豔，甚至傳入日本皇室，成為招待外賓的御用點心。

營業地址：臺南市白河區關子嶺 41-5 號
營業時間：平日 11:00-21:00、假日 10:00-21:00
聯絡電話：0933669759

黑糖泥漿糕



泡完湯通體舒暢，最適合來顆香軟 Q 彈的溫泉麻糬，甜滋滋的冰涼沁入心脾，對喜愛甜食的人來說真是天堂般的高級享受。除了麻糬之外，來到關子嶺別忘了一定要嚐嚐用溫泉泥漿和製的黑糖糕，這可是其他地方都吃不到的在地特殊口味哩！

營業地址：臺南市白河區關子嶺 41-1 號
營業時間：平日 11:00-21:00、假日 10:00-22:00（不定休）
聯絡電話：06-6823118

關嶺泉釀山之味

不只市區內有美食，關子嶺地區也是饕客們絕對不會錯過的目的地之一。順著 172 線道前進，沿途盡是標示著甕仔雞的店招，由於地理環境有利於雞隻的山間放養，加上山產野菜等資源豐富，就連阿基師等知名大廚都愛極了關子嶺的風土料理！而除了澎湃的桌菜，還有日本總督也喜歡的庶民小食香菇蛋，以及添加了溫泉泥的甜點黑糖泥漿糕啣！

市長報哩哉！2015 臺南關子嶺溫泉美食節

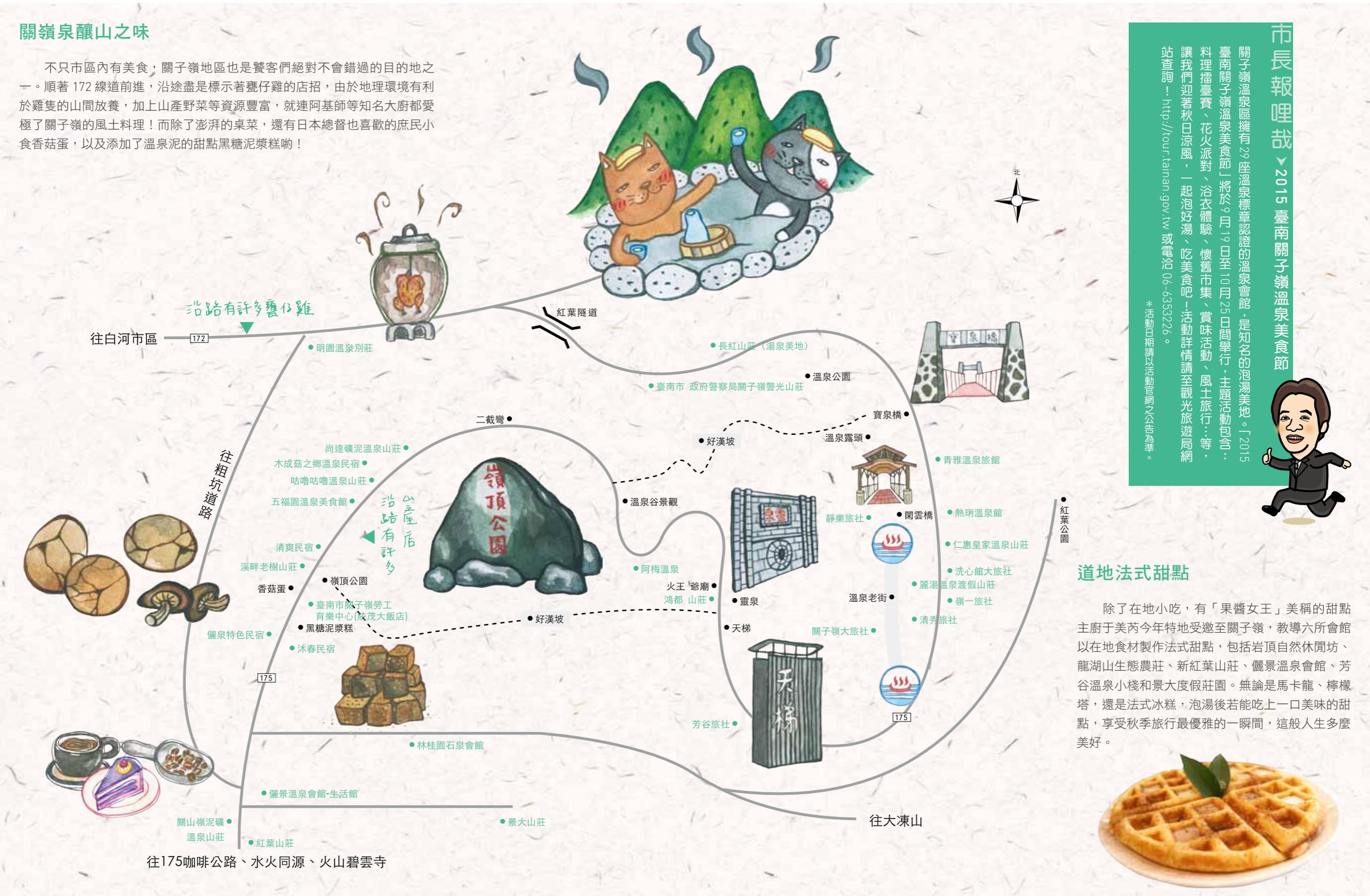
關子嶺溫泉區擁有 29 座溫泉標章認證的溫泉會館，是知名的泡湯美地。「2015 臺南關子嶺溫泉美食節」將於 9 月 19 日至 10 月 25 日間舉行，主題活動包含：料理擂台賽、花火派對、浴衣體驗、懷舊市集、賞味活動、風土旅行：等，讓我們迎著秋日涼風，一起泡好湯、吃美食吧！活動詳情請至觀光旅遊局網站查詢 - <http://tour.tainan.gov.tw> 或電話 06-6353226。

*活動日期請以活動官網之公告為準。



道地法式甜點

除了在地小吃，有「果醬女王」美稱的甜點主廚于美芮今年特地受邀至關子嶺，教導六所會館以在地食材製作法式甜點，包括岩頂自然休閒坊、龍湖山生態農莊、新紅葉山莊、儂景溫泉會館、芳谷溫泉小棧和景大度假莊園。無論是馬卡龍、檸檬塔，還是法式冰糕，泡湯後若能吃上一口美味的甜點，享受秋季旅行最優雅的一瞬間，這般人生多麼美好。



一場專屬於臺南的時尚告白

主題導覽
Topic Navigation

2015年中秋節的前一天，我們打算在臺南安平的海邊辦一場時尚秀。

我們要說的是，這不只是一場秀。

這是一場關於臺南生活態度的時尚告白。

是一場關於臺南的生活、臺南的節奏、臺南的產業、臺南的色彩、臺南的美麗……關於，臺南的人，的故事。

從臺南最強大的紡織布料，到精細多工的蕾絲、刺繡，加上設計師的魔法後，成為伸展台上一套一套動人的故事。我們在安平，臺灣最古老的海邊展示、欣賞、跟隨，度過一個美與歡愉組成的夜晚。

我們說的是臺南的安逸適性，總是像旅行的心情，還有舊的面貌總是以驚豔的姿態新生的故事。

這場屬於臺南的潮流，正在蔓延。

攝影：Timmy Wu ◆
梁敦凱★

長髮女模：蔡歆晏

短髮女模：郭思昀

男模：戴佑廷



潘黛麗 設計師

以粉粉柔柔的馬卡龍色系打造出 2016 的春天。



張伊萍 設計師

關於這次的服裝，我想把它叫做一種 laid-back luxe（有質感的休閒風），我希望呈現出一種極簡、細緻、悠閒輕鬆的度假或旅行風格。



許仁宇 設計師

以臺南市烏水雉，黑白相間的羽毛和飛翔的姿態為設計靈感，以休閒、巧搭、女性化來表現整個系列的風格。

**楊雪琪** 設計師

迷走。城市花園，像一趟絲旅行。在臺南傳統街道中，綠意花見……舊城河道，蘊含著新形態空間與藝廊美學。輕鬆散步在懷舊與搖滾裡，沉澱於特有的時光質感與人文韻味中，品嚐這城市的懷舊與美好。

**胡雅娟** 設計師

feel 臺南 and feel it

**市長報哩哉** 2015 臺南潮流時尚秀

臺南的時尚風貌，不只有流行服飾，更結合了文化氛圍與自然元素，構成獨樹一幟的現代景觀。2015 臺南時尚秀將於 9 月 25 日 19:30 在安平碼頭舉辦，在天海一色的魔幻時刻裡，民眾可透過電視牆，一同飽覽美的饗宴。

洽詢專線：06-3901175 臺南市政府觀光旅遊局。

*活動日期請以活動官網之公告為準。

**臺南潮流時尚秀**

9/25 (五) 19:30—20:00

安平遊憩碼頭

贊助單位：



去荷蘭不用搭飛機！讓臺灣人都震撼了！

主題導覽
Topic Navigation

臺南是全國境內水庫最多的縣市，而德元埤是平地水庫當中最大的一座。由於柳營區的地勢低平，水流分布較不規則，形成了珊瑚狀的湖面，與荷蘭羊角村湖泊的形狀十分近似，加上獨特的埤塘生態景觀，以及周邊興盛的酪農產業，構成了足以類比荷蘭的產業觀光模式。近年臺南市政府以德元埤為核心，規劃出一座融合在地特色與世界風貌的「荷蘭村」，讓民眾不用搭飛機，也能享受到悠閒宜人的歐洲鄉村風情，真是太誘人了！

埤塘展現荷蘭風貌

德元埤荷蘭村的營區主體是一座仿歐洲穀倉建築的營運中心，中心內提供的服務包括酪農產品展示、旅遊服務諮詢和餐廳。

因為有許多分支水域貫穿荷蘭村，園區內處處可見各式可愛的跨橋，從質樸原始的獨木橋、仿南法普羅旺斯阿爾鎮中曾出現在梵谷名畫的白色昂格拉橋、到精美的紅磚橋，自成一格的風雅特色與荷蘭鄉間的景觀幾無二致。

每逢傍晚時分，當豎立在迷你運河旁的路燈一盞盞亮起，朝渡船碼頭的方向一路緩緩散步，真的會有彷彿置身在歐洲水岸的錯覺。

原汁原味荷蘭風車

在一片水鄉澤國的盡頭，聳立著一座高大的地標，它就是整座荷蘭村的精神象徵—純正荷蘭血統、原裝進口並請來荷蘭技師監工組裝的VAGGS大風車！這座造價逾三千萬的風車高約十五公尺、底座寬約四公尺，純由風力驅動，每到魔幻的黃昏時分，薄霧中的夕照穿透徐徐旋轉的網狀葉片，篩落



在水面浮起點點金色光芒，微風送來牧草香，真的會以為自己是在遙遠的地球彼端度假哩！

樂活單車、瘋露營夯烤肉

園區內貼心地規劃了單車專用道，讓民眾可以享受在林蔭間輕馳鐵馬的舒暢感。在九、十月的爽颯秋意中，最受歡迎的戶外活動就是露營和烤肉，而荷蘭村美麗清幽的環境和異國風貌，在白天與夜晚各自展露著不同的迷人風情；加上齊全的營位設置、乾淨寬敞的淋浴空間、通風良好的烤肉專區，絕對能夠為露營愛好者創造最美好的回憶。想要到荷蘭村體驗大地為床、星空為被的自然浪漫，請記得提前預約，以免向隅哦！

● 露營烤肉區費用（過年期間不開放）

使用場地	使用時間	使用面積	使用費	保證金	使用時間
汽車露營位 (紅磚)	假日	880×880cm	800	600	14:00 至 翌日 11:00
	平日		600		
棧板露營位 (棧板)	假日	300×240cm	400	300	
	平日		300		
烤肉區 (磚造)	假日	190×110cm	250	200	備註： 烤肉區使用未 滿4小時以半 價計費。
	平日		190		
烤肉區 (簡易)	假日	60×45cm	150	120	
	平日		110		

* 預約電話：06-6231896

* 請於使用日前2個月起至預定使用日1週前，以電話向旅遊服務中心預約。

* 風車開放時間：平日（週一至週五）15:00-17:00

假日（週六及週日）10:00-12:00、14:00-17:00

市長報哩哉！德元埤荷蘭村風車節

風車節將於10月8日至10月28日舉行，觀光旅遊局特地規劃文言之旅，邀請設計相關科系師生，以風車等素材進行創作。此外，為滿足喜好戶外活動的遊客，每逢週末假日提供水域遊憩體驗活動，歡迎預約。風車節就是要來看展跟泛舟啊！不然要做啥！？

活動詳情：請至臺南觀光網站 <http://tour.tainan.gov.tw>

查詢或電洽 06-6350190 觀光旅遊局風景區管理科。

* 活動日期請以活動官網之公告為準。

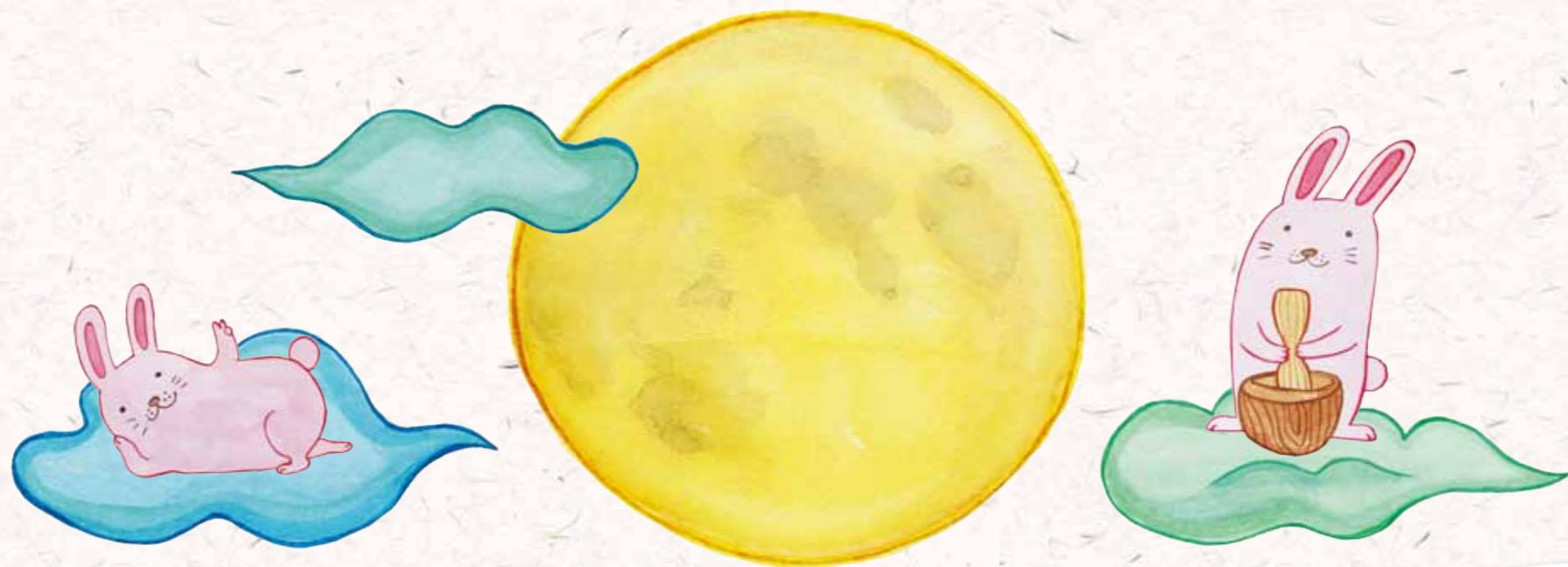


連絡資訊

- 德元埤荷蘭村
(入園參觀、停車免費)
柳營區神農里17鄰新厝100號
06-6231896
營業時間：08:30-17:00

風聲中吟詩·月影下茗茶

漫遊書籤
Traveler's Bookmark



二十多年前開設人文空間「奉茶」，約三年前又接手吳園內的柳下食堂，成立「十八卯茶屋」，葉東泰是南臺灣茶藝文化的重要推手，也是促使老屋再生的第一把交椅。

而中秋節是臺灣三大節慶當中最為風雅的一個節日，平素講究生活美感的葉東泰，並不一窩蜂地跟隨時下最流行的烤肉看月亮，而有一套屬於自己的賞月方式：「烤肉不是最好的選擇，吵吵鬧鬧地。當然，和家人一起吃團圓飯很重要，吃飽了以後，賞月是一段安靜的時光，月光則是世間最美的光線，好茶為伴，一同欣賞，唸詩或者唱歌，都可以。」緣此，葉東泰特地推薦了他心目中適合賞月的地點，今年中秋，不妨試試不一樣的活動形式，與家人共享一段溫馨的美麗時光。

北區 臺南公園

水木清華的臺南公園於西元 1917 年開園，佔地十五甲，是臺南市最大也最古老的公園。「燕潭曉月」是公園內的歷史名景，若在念慈橋上漫步，偶爾可見成群的燕子飛過，每逢中秋夜晚，一輪明月映照在水塘上，更是形成「李白月」的美麗雙月景象。

安平區 四草大橋

四草大橋橫跨安平舊港，是安平往七股方向的交通要道。站在橋上遠眺臺灣海峽，滾滾浪濤映入眼簾，氣勢磅礴。這兒除了浪漫非凡的夕照美景，中秋賞月也是一絕，在明月初升的時刻，可以看到與路燈巧妙融為一體的可愛月亮，是很有趣的拍照場景。



玉井區 余清芳抗日紀念碑公園

位於虎頭山頂的余清芳抗日紀念碑，是為了紀念發生在 1915 年的噍吧哖抗日事件和參與其中的抗日英雄。如今公園內設有咖啡雅座，居高臨下、視野開闊，晚間鮮少光害，可以同時欣賞中秋明月與鳥瞰玉井夜景，臨近亦有許多適合團圓聚餐的餐飲食鋪。

左鎮區 二寮觀日亭

二寮是全臺灣最著名的低海拔觀日景點，每逢清晨，多層次變幻的彩光穿透白堊山丘，層疊的雲霧斑斕，震撼人心！此處視野一望無際，月世界與中央山脈盡收眼底，公共設施完善，因而觀日亭不僅適合看日出，也是十分適合中秋夜望月品茗的好去處。

除了以上幾個推薦地點之外，其他像是虎頭埤風景區、德元埤荷蘭村、葫蘆埤自然生態休閒公園、尖山埤江南渡假村、鹽水月津港、南科迎曦湖、道爺湖、新營天鵝湖、林默娘公園、黃金海岸、觀夕平台、臺南藝術大學、臺南都會公園、175 咖啡公路、關子嶺溫泉風景區、走馬瀨農場、玄空法寺、永興吊橋和新臨安橋……等，也都是不錯的賞月地



府城月夜 (攝影：薛智豪、陳彥清)

點噢！在此也特別提醒大家，由於部分地點沒有設置夜間照明設施，浪漫之餘也要注意個人安全喔！

連絡資訊

- 奉茶
聯絡電話：06-2284512
營業地址：臺南市中西區公園路 8 號
營業時間：10:00-22:00
- 十八卯
聯絡電話：06-2211218
營業地址：臺南市中西區民權路二段 30 號 (公會堂內)
營業時間：10:00-20:00 (每週一公休。)
* 中秋節當日皆只營業至 17:00。

精選商家

五隆園咖啡 民宿

訂房專線：
06-6863597
地址：
臺南市東山區高原里
12 鄰高原 108-4 號



座落臺南最高峰大凍山旁，四季如春、冬暖夏涼，晨有雲瀑環繞，還可遠眺布袋港至興達港海平線，環境清幽、景觀絕美。

山中小屋

訂房專線：
06-6864388
地址：
臺南市東山區高原里
109 號之 13



東山第一家合法民宿，充滿古早味的老房子裡有藍色的木樑、黃色的窗框、紅色的磚牆，雖然並不豪華，卻十分自然閒適。

向陽田園居

訂房專線：
06-6801877
地址：
臺南市東山區大客里
凹仔腳 56-7 號



結合人文、景觀、生態，人情味與窗外滿眼的綠意一樣深濃。在這兒不僅能欣賞書法與文學，也能親近大地，體驗採果樂趣。

董娘美食 生活館

訂房專線：
06-6802582
地址：
臺南市東山區大客里
46-18 號



由石雕家董炎山精心規劃，在藝術氣息繚繞的環境中品嚐女主人精心烹調的鄉村美食與東山咖啡，是一片充滿夢想的天地。

東香貓咖啡 園區

電話：
06-6863156、0937300623
地址：
臺南市東山區南勢里 3 鄰大洋 29 號
營業時間：11:00-17:00



模擬胃中酵素加工而成的東香貓咖啡香氣媲美昂貴的麝香貓咖啡，久久不散的焦糖氣息在口中回甘，是臺南才有的頂級逸品。

高原村長莊園

電話：
06-6861885
地址：
臺南市東山區高原里 11 鄰 100-9 號
營業時間：10:00-18:00



村長咖啡頗富名氣，許多人遠道而來只為一杯香醇的咖啡。現在您不用特意上山，只要一通電話便為您直送到府、輕鬆享受。

蓮園園

電話：
06-6841188
地址：
臺南市白河區河東里 99-1 號
營業時間：08:00-18:00



糕餅老店森勝興喜餅經營的蓮園園，以有機米和蓮藕粉取代麵粉製成蓮藕米麵條，口感有勁、不易脹氣，好消化又養生。

鴨先生

電話：
06-6855391、0919871753
地址：
臺南市白河區中山路 56-3 號
營業時間：14:30-22:00



鴨先生白河鴨頭選用肉質甘甜的小型鴨種，佐以手工醬油、嚴選藥材與優質冰糖耗時熬滷入味，並且用心包裝，美味又安心。

活動預告 9-10月

西市場人物影像誌

7/1—12/31

透過照片探索西市場內的人物故事，了解文史脈絡，形塑深度文化走讀之旅。

指導單位：臺南市政府觀光旅遊局、經濟發展局
主辦單位：臺南市中西區公所、臺南市市場處
活動地點：市定古蹟西市場

2015 臺南關子嶺溫泉美食節—— 戀戀關嶺好食光

9/19—10/25

結合溫泉和美食，包含「我的關嶺料理廚房」和「花火浴衣嘉年華」兩大主軸，將邀請客座主廚與在地店家開發創意料理，還有花火派對、浴衣體驗、懷舊市集等，溫泉街區夜間也將點起燈籠，邀民眾一同重溫溫泉鄉百年風華。

主辦單位：臺南市政府觀光旅遊局
活動洽詢：06-6322231#6781

2015 臺南潮流時尚秀

9/25 19:00

臺南從歷史古都搖身一變，成為時尚潮流的嶄新地標。除了精彩可期的安平碼頭走秀外，還有地景藝術創作展出，一同感受在地時尚吧！

主辦單位：臺南市政府觀光旅遊局 活動地點：安平遊憩碼頭

「全臺首學——詩風雅頌」 2015 年孔廟文化節

9/26—9/28 (9/28 05:00—08:00 祭孔大典 04:30 開始進場)

建議親身參與祭孔大典，看看儒家文化與儒學精神如何被慎重地保留下來。還有雅樂演出、大成聖祭相關導覽與主題講座。

孔廟文化節 祭孔大典
主辦單位：臺南市政府文化局 主辦單位：臺南孔廟
活動洽詢：06-6324453 活動洽詢：06-2214647

2015 臺南美食節

11月—12月

深入介紹在地美食文化，除有總舖師戶外辦桌外，還將介紹經典老店與巷子內的新銳料理，並推出體驗農村生活的套裝行程，讓民眾在田園風光中一邊感受農村生產風貌、一邊享用當地佳餚。

主辦單位：臺南市政府觀光旅遊局
活動洽詢：06-6322231#7831
活動詳情及套裝遊程請見臺南美食節官網：<http://tnyumy.tw/>

臺南市虱目魚產業文化季

10/1—10/31

由北門、將軍、七股、學甲、安南五區聯合舉辦，依照當地地域性的文化特色，舉行各式各樣與虱目魚相關的創新活動，更可以品嚐漁鄉在地鮮美虱目魚，邀請大家共襄盛舉。

主辦單位：安南區公所 06-2567126
協辦單位：七股區公所 06-7872611、北門區公所 06-7862001、將軍區公所 06-7942104、學甲區公所 06-7832100

清燙牛肉節

10月—11月

臺南肉牛產量居全臺之冠，「清燙牛肉」獨步全國，喜愛美食的朋友絕不可錯過！

主辦單位：臺南市政府觀光旅遊局
活動洽詢：06-6353226

2015 德元埤荷蘭村風車節

10/8—10/25

開幕當天將舉辦下午茶會，在風車裝置藝術中，度過歐風洋溢的悠閒午後，今年風車節假日週末期間還特地規劃了獨木舟、立式滑槳等水域體驗活動，喜歡泛舟的朋友們，這次千萬別再錯過啦！

主辦單位：臺南市政府觀光旅遊局 活動地點：德元埤荷蘭村
活動洽詢：06-6350190 或 Facebook 搜尋「德元埤荷蘭村」粉絲頁

臺南一大阪直航

10/28 定期航班正式啟航！

每週三、六直飛
· 臺南—關西 15:55 出發，19:35 到達。
· 關西—臺南 12:10 出發，14:55 到達。
歡迎來到觀光樂園盡情享受悠然生活。

詳情請洽華航官網：www.china-airlines.com 或
致電華航客服中心：412-9000（手機請加 02）。

戀 關嶺 好 食 光

2015 臺南關子嶺溫泉美食節
9/19(六) - 10/25(日) 關子嶺風景區

發行所：臺南市政府
發行人：賴清德、郭俊麟、陳崇彝、蔡宜宏、林士群、張黎珊、黃忠一、羅明玲、蔡侑哲、周燕秋
發行單位：臺南市政府觀光旅遊局

總編輯：王時忠 副總編輯：林國華
編輯委員：盧振義、張淵柏、郭俊麟、陳崇彝、蔡宜宏、林士群、張黎珊、黃忠一、羅明玲、蔡侑哲、周燕秋
企劃執行：樂共九品牌設計有限公司 地址：臺南中西區健康路一段286巷20號9樓之9 電話：06-2131727

開幕系列活動：

慶典：9/19(六)14時 關子嶺大成殿廣場

主題一——我的關嶺料理廚房

「關嶺野宴好食光」賞味活動

「尋味關子嶺」風土旅行

主題二——浴衣花火嘉年華
關嶺懷舊市集、花漾浴衣體驗

秋夜關嶺花火派對 & 浴衣大賞走秀

百年溫泉鄉散策免費導覽

滿額大獎抽樂

各項活動及優惠資訊，請以「台南觀光」網站 <http://tour.tainan.gov.tw/> 及活動網站 <http://guanziiling.mw.com.tw/> 為主。

洽詢電話：平日請洽(06)635-3226 假日請洽(06)682-3481

活動資訊



台南觀光網站



Android

發行台南APP



iOS

發行台南APP



活動網站