

# 台灣觀光

2019/05-06 • vol. 571

賞大稻埕風光  
就該這樣玩！

探訪老建築／拜月老／逛迪化街  
體驗市井風情／嘗廟埕小吃  
雜貨舖挖寶／碼頭散步

屈臣氏大藥房

**My Journey**

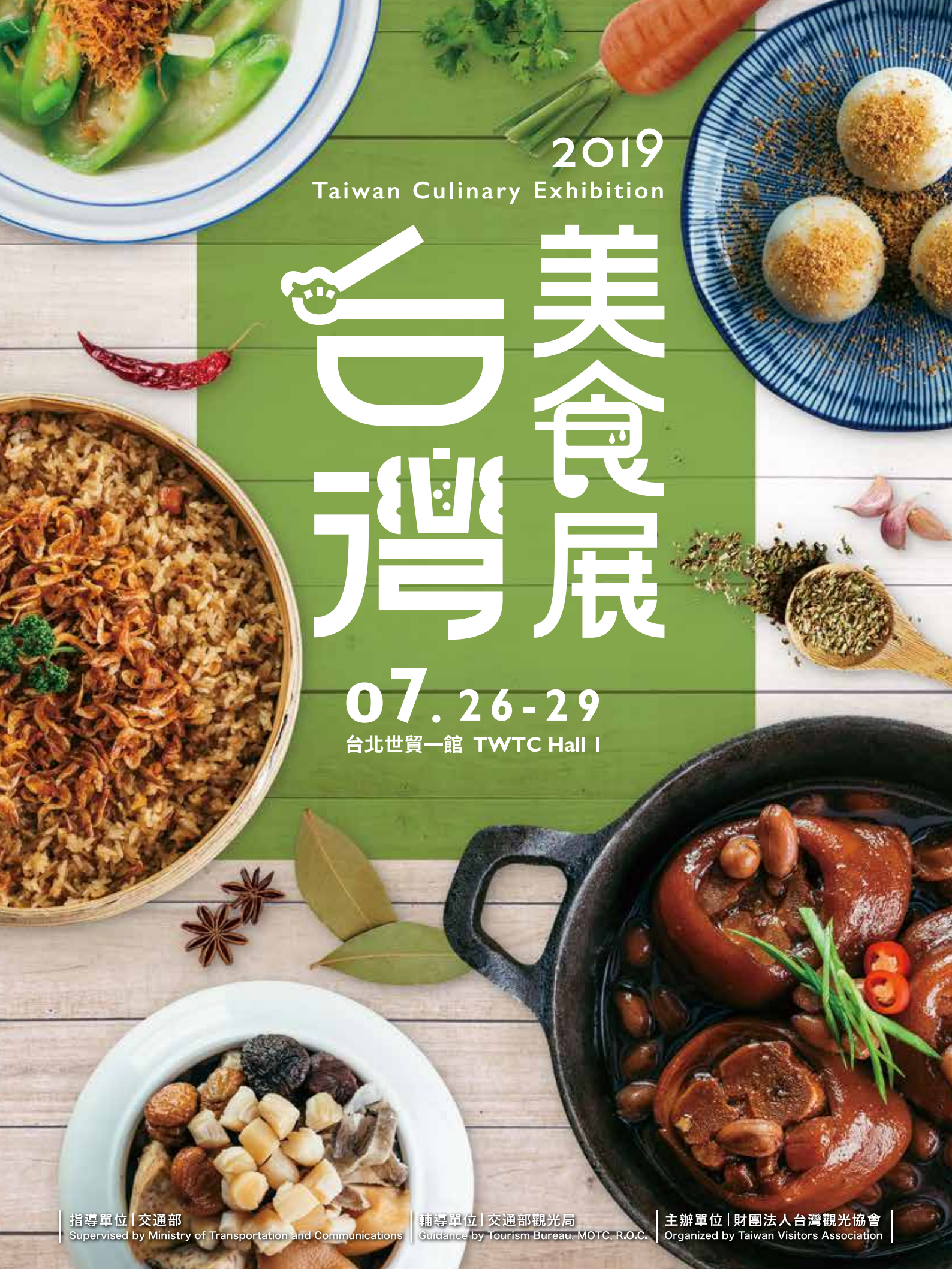
新北投站好迥迥

**Editor's Choice**

臺北人氣甜點10+

**Enjoy**

異國蔬食盛宴



2019

Taiwan Culinary Exhibition

# 台灣美食展

07.26-29

台北世貿一館 TWTC Hall I

指導單位 | 交通部  
Supervised by Ministry of Transportation and Communications

輔導單位 | 交通部觀光局  
Guidance by Tourism Bureau, MOTC, R.O.C.

主辦單位 | 財團法人台灣觀光協會  
Organized by Taiwan Visitors Association

# 5 & 6 月 臺灣觀光節慶活動表



## 2019福隆國際沙雕藝術季

**活動時間** 2019/4/19-2019/8/25  
**活動地點** 新北市貢寮區福隆街40號  
**主辦單位** 東北角暨宜蘭海岸國家風景區管理處



## 2019澎湖海上花火節

**活動時間** 2019/4/18-2019/6/27  
**活動地點** 澎湖縣馬公市介壽路7號  
**主辦單位** 澎湖縣政府



## 2019鹿港慶端陽系列活動

**活動時間** 2019/5/11-2019/6/9  
**活動地點** 彰化縣鹿港鎮  
**主辦單位** 彰化縣政府



## 2019屏東黑鯨魚文化觀光季

**活動時間** 2019/5/4-2019/6/30  
**活動地點** 屏東縣東港鎮新生三路175號  
**主辦單位** 屏東縣政府



## 2019保生文化祭

**活動時間** 2019/4/9-2019/6/30  
**活動地點** 臺北市大同區哈密街61號  
**主辦單位** 財團法人台北保安宮

# Contents

## 04 Landscape

### 宜蘭，南澳古道

找尋傳說中的山林秘境

## 08 Cover Story

### 臺北大稻埕一日遊 體驗舊城風光 必做的7件事

尋訪舊建築老故事／霞海城隍廟求姻緣  
逛迪化街百年老舖／品味市場市井風情  
慈聖宮廟埕嘗小吃／古早雜貨舖挖寶去  
黃昏散步水岸碼頭

## 23 Enjoy

### 異國蔬食盛宴， 從視覺到味蕾的全新享受

The Green ROOM／MiaCucina 復興店

## 28 Editor's Choice

### 臺北人氣甜點10+

GALETTE 葛樂蒂咖啡館

美好年代 BELLE EPOQUE

DAZZLING café／caldo cafe 咖朵咖啡

Leslie Pâtisserie & Café／Miss V BAKERY

Peekaboo／illuminé 果昂甜品

MOOOON RIVER／Pâtisserie ALEX



## 34 Focus

### 澎湖國際海上花火節

澎湖就該這樣玩，必遊清單照過來！

## 44 Tasty

### 基隆廟口小吃

王記天婦羅／營養三明治

林記油粿芋粿／邢記鑼邊趟

劉家什錦春捲／沈記泡泡冰

豬腳蝦仁焿／阿華炒麵／蚵蛋包





## 46 My Jouney

### 臺北捷運好迢迢×新北投站

溫泉鄉巡禮／泡湯體驗／市場尋好味

## 52 People

### 外國人愛上的臺灣之美， 沖泡世界級的臺灣好茶

Andy Kincart

## 56 Promotional Event

### 國際推廣



**TAIWAN**  
VISITORS ASSOCIATION  
台灣觀光協會

會長 葉菊蘭

副會長 蘇成田、凌瓏、莊豐如

發行人 葉菊蘭

編輯顧問 吳朝彥、羅瓊雅、鍾逸寧、張家瑀

發行所 財團法人台灣觀光協會

地址 臺北市忠孝東路四段285號8樓之1

電話 02-2752-2898 傳真 02-2752-7680

網址 www.tva.org.tw E-Mail hanna@tva.org.tw

#### 台灣觀光協會印尼雅加達辦事處

Intiland Tower, Lt. 1 Jl. Jend. Sudirman Kav 32, Jakarta Pusat 10220 Indonesia

Tel/21-5790-1338 Fax/21-5790-1337

E-mail/fannylow@tva.org.tw

#### 交通部觀光局海外辦事處

##### 日本東京事務所

日本國東京都港區西新橋1丁目5-8川手ビル3F

Tel/81-3-3501-3591 Fax/81-3-3501-3586

E-mail/tyo@go-taiwan.net

##### 日本大阪事務所

日本國大阪府大阪市北區西天滿4丁目14番3號6階

Tel/81-6-6316-7491 Fax/81-6-6316-7398

E-mail/osa@go-taiwan.net

##### 韓國首爾辦事處

Rm. 902, 9F, Kyungki Building, 115 Samgak-Dong, Chung-Ku, Seoul, Korea

Tel/82-2-732-2357~8 Fax/82-2-732-2359

E-mail/taiwan@tourtaiwan.or.kr

##### 新加坡辦事處

30 Raffles Place, Chevron House, #10-01, Singapore 048622

Tel/65-6223-6546~7 Fax/65-6225-4616

E-mail/tbrocsin@singnet.com.sg

##### 馬來西亞吉隆坡辦事處

Suite 25-01, Level 25, Wisma Goldhill, 67

Jalan Raja Chulan, 50200 Kuala Lumpur Malaysia

Tel/60-3-2070-6789 Fax/60-3-2072-3559

E-mail/tbrockl@taiwan.net.my

##### 駐泰國台北經濟文化辦事處觀光組

20th Fl., Empire Tower, 195 South Sathorn Rd., Yannawa Bangkok

10120, Thailand

Tel/66-6-4545-1582

##### 駐紐約台北經濟文化辦事處觀光組

1 East 42nd St, 9th Fl, New York, NY 10017, USA

Tel/1-212-867-1632~4 Fax/1-212-867-1635

E-mail/tbrocnyc@gmail.com

##### 駐舊金山台北經濟文化辦事處觀光組

555 Montgomery Street, #505, San Francisco, CA 94111, U.S.A.

Tel/1-415-989-8677 Fax/1-415-989-7242

E-mail/info.visittaiwansf@gmail.com

##### 駐洛杉磯台北經濟文化辦事處觀光組

3731 Wilshire Boulevard, Suite 780, Los Angeles, CA 90010, U.S.A.

Tel/1-213-389-1158 Fax/1-213-389-1094

E-mail/taiwantourismla@gmail.com

##### 駐德國台北觀光辦事處

Friedrichstr.2-6, 60323 Frankfurt am Main, Germany

Tel/49-69-610-743 Fax/49-69-624-518

E-mail/info@taiwantourismus.de

##### 香港辦事處

香港九龍尖沙咀廣東道30號新港中心第一座512室

Tel/852-2581-0933 Fax/852-2581-0262

E-mail/info@ttbhk.hk

##### 台旅會北京辦事處

北京市建國門外大街乙12號雙子座西塔29層

Tel/86-10-6566-4100 Fax/86-10-6566-1921

E-mail/tsta5@tsta-bj.org

##### 台旅會上海辦事處

上海市黃埔區西藏中路168號都市總部大樓1002室

Tel/86-21-6351-0909 FAX/86-21-6351-0696

Email/taiwan@tlhsh.org

##### 台旅會上海辦事處福州辦公室

福州市鼓樓區五四路82號融都國際大廈18層06單元

Tel/86-591-6333-5018 FAX/86-591-6333-5017

Email/tsta8@tsta-bj.org

承製單位／墨刻出版股份有限公司

執行編輯／謝滋芳 美術設計／洪玉玲

地址／104台北市民生東路二段141號9樓

廣告專線／02-2500-7008分機2188 呂小姐

E-mail/mook\_service@cph.com.tw

本刊為財團法人台灣觀光協會會刊

本期發行日期：2019年5月

新聞局登記證局版臺誌第1090號

中華郵政北臺字第1692號執照登記為雜誌交寄

郵政劃撥0004968-7號

訂價：每本140元

# 找尋傳說中的山林秘境 宜蘭，南澳古道

text & photo MOOK

步道終點可親近南澳南溪，溪上巨石遍布，溪水清澈見底。



位於南澳山林深處的南澳古道，雖然古蹟已所剩無幾，但是人跡罕至、原始生態豐富完善、綠蔭蔽天，終點又可以親近清澈冰涼的溪水，是很棒的健行路線，適合大自然愛好者前往一探。

從宜蘭一路向南，終於在蘇花改公路上看到抵達「南澳鄉」的標示，沒想到進入57號鄉道之後，還行駛了將近半個鐘頭，才終於抵達南澳古道的入口。不過入口附近並沒有適合停車的平臺空間，如果自行開車前來，車子必須停在距離大約30分鐘腳程的遠處，所以想要探訪南澳古道，最理想的方式是請南澳生態旅遊聯盟幫忙安排好行程、導覽，甚至預約好餐食，最是方便省事。

### 遠離人群的山林幽徑

數百年前，一些原本居住在臺灣中部地區的泰雅族人向北遷徙，其中部份甚至翻越南湖大山，進入臺灣的東部，地處宜蘭縣最南端的南澳鄉因此成了泰雅族部落先後落腳、相繼定居的地區。而南澳古道就是當年的遷徙路徑，也是後來日治時期的警用理番道路。

古道隨著歷史湮沒在蔓生的叢林中，直到大約2011年左右，經羅東林區管理處修建後才又重新迎接人們的足跡。目前開放的路段，只有最前端的3.8公里，據說早年沿途散落著十多個部落，現在不但沒有任何部落存在，甚至平日也人跡罕至，只有靜謐的大自然伴隨著些許歷史痕跡，躺在時間的河流裡。

#### 南澳古道

南澳生態旅遊聯盟是由宜蘭南澳的東岳部落、金岳部落、朝陽社區、金洋卡浪馬固工作室等聯合組成的旅遊推廣單位，藉由整合當地的生態、人文與社區產業等資源，提供旅遊諮詢、推出客製化的旅遊行程等。

tel 03-998-6395 web [www.nanaotravel.com.tw](http://www.nanaotravel.com.tw)

access 蘇花公路經南澳武塔村右轉接宜57鄉道西行，經金洋村抵宜57鄉道0K處，續行產業道路約4公里可達登山口。

古道入口處利用堆疊的石塊和木頭建了一座意象，頗具泰雅族的風情，此處日治時期曾經是施檀駐在所的所在地，因為建築已消逝，看不到任何遺跡，唯有藉遙想憑弔一番。

從這裡邁開腳步，路徑相當狹窄，兩旁叢生的野草幾乎覆蓋道路，讓我有些忐忑不安，再加上有條山泉水剛好順著路徑滑下來，一開始的路並不好走，令我擔心是不是錯估了這條步道的難度？是不是穿錯鞋？裝備是否不足？幸好過了這小段路後，流水不見了、路也回復平順，才又鼓

起勇氣繼續前進。

## 原始動植物生氣蓬勃

對於喜好接近大自然的人來說，這是一條很棒的健行路線，因為遊客稀少，得以維持非常原始的狀態，草木長得異常茂盛，一路上豐富的植物生態此起彼落，尤其是種類繁多的蕨類，包括芒萁、腎蕨、山蘇、筆筒樹等，生氣盎然。好幾次看到眼前一整片石壁上長滿同一種蕨類，迎風微微飄動彷彿一頭梳剪整齊的頭髮，也好像人們算



## 部落的交誼廳，莎韻廚房

莎韻廚房坐落在地處偏北的金岳村，由於當地盛產段木香菇和小米，所以這兩項特產成為餐桌上重要的主角。此外，可別小看散落在村裡路旁的野草地，它們可是天然野菜自在生長的園地，馬告、刺蔥、龍葵、昭和葉…不同季節輪流生長，讓廚房裡的食材永遠不虞匱乏。古道健行之餘，想試試莎韻廚房的手藝，別忘了事先預約。

### 莎韻廚房

add 宜蘭縣南澳鄉金岳路12號 tel 03-998-4313

FB 金岳莎韻部落廚房 Sayun Kitchen





好距離然後一株一株種上去的，煞是好看，充分展現「數大便是美」的力量。

### 尋訪歷史與地質變動痕跡

南澳古道這一段幾乎沒留下什麼古蹟，最明顯的不外乎兩座必經的吊橋，正好也適合作為計算路程的地標。站在一號吊橋上，望向南澳南溪的下游方向，會發現不遠處還有一座荒廢的吊橋，其實那才是屬於日治時期真正的古蹟，只是已經不堪使用，才又搭建目前這座吊橋維繫古道的暢通。

即將抵達古道終點前，會經過一個下方凹陷的石壁，形成剛好讓人們可以通過的通道，這是地層變動過程中，因為不同岩層承受擠壓作用產生摺皺，所造成的奇特景觀，也是臺灣地質的現成教材。

過了凹陷的石壁之後，差不多抵達步道的終點，這一帶布滿許多巨大的石頭，巨石下方就是旅程一路相隨的南澳南溪。此時不妨脫下鞋襪，到清澈的溪流裡消消暑氣，再準備順著原路返回世俗塵囂中。



位於山林深處的南澳古道，草木茂盛，生氣盎然。

因為遊客稀少，步道得以維持非常原始的狀態。



南澳古道一路有南澳南溪相隨。



在古道旁會一直看見有種葉子形狀宛好像扁平鴨掌植物，相當可愛，這就是名為「水鴨腳」的秋海棠。5月開始正值花開時節，小紅花雖不特別漂亮，在萬綠叢中的古道上仍是令人愉悅的點綴。





# 臺北大稻埕一日遊

## 體驗舊城風光

### 必做的7件事

百年前就有著繁華商業活動的大稻埕，至今依然錯落著各種狀態的老屋，有的曾是富商豪宅，有的則是堆放貨品的舊屋；更有許多老屋加入現代活力，變身為咖啡館、雜貨舖或展覽空間。舒放感官，帶著好奇心漫步大稻埕街頭巷弄，以七種方式細細品味這裡古往今來的生活況味。





## 街屋建築故事 @ 10:00

舊建築巡禮路線 莊協發商店→李春生紀念教堂→錦記茶行(陳天來故居)→辜家鹽館→新芳春行→葉厝

現今來到大稻埕，可以看到各種狀態的老屋，有始終如一不變的、依原貌修復的、保留立面增建大樓的，或是改建時沿用原外觀設計等，無論是新是舊，都佇立於最初的位置，在老元素的陪伴下，迎向未來。

### 莊協發商店

### 淳樸的老柑仔店建築

建於一九二〇年代末期，具有當地為防洪而設的墊高騎樓，以及外型優雅的竹節落水管，一樓門面仍保留舊式的拆卸木板窗，為文史專家莊永明的老家，亦是臺北市第一處被列為古蹟的柑仔店。當年臺灣文化協會的活動據點「港町文史講亭」就在隔壁，莊老師也仿效其精神，在這個轉角舉辦過許多文史活動及音樂會。

**add** 臺北市貴德街53號 **time** 24小時(參觀外觀)



## 李春生紀念教堂 有趣的人臉設計

李春生是清末的知名買辦，因為幫助英商經營臺灣北部茶葉產銷，有「臺灣茶葉之父」之稱，但他個人則以哲學家自居，結合基督教義及儒家思想，撰述許多批判達爾文的文章。這棟建築為其後代所捐建，最特別的是面對轉角的正面，設計成類似人臉的外觀，牛耳窗是眼睛，入口是嘴巴。原本為紅磚建築，兩側有檜木窗，在修建後已全部鋪上紅瓷磚。

**add** 臺北市貴德街44號 **tel** 02-2558-0753 **time** 24小時（參觀外觀）



## 錦記茶行（陳天來故居） 寂寞的華麗洋樓

建於一九二〇年代，仿廈門一帶的中西折衷式三層建築，分為中央主體與兩側衛塔，有精美的歐風裝飾細節及古典立柱，一樓的高起臺階設計是為了防洪，為知名茶商陳天來故居。當年，一樓是錦記茶行店面，二樓為招待所，三樓才是住家。

**add** 臺北市貴德街73號  
**tel** 02-2336-2798 **time** 24小時（參觀外觀）



## 辜家鹽館 日治時期官鹽經銷辦公處

一九二〇年落成，為中國閩式與西方折衷主義風格建築。白手起家的辜顯榮為日治官府認可的「島治功勞者」，被派為「官鹽賣組長」，獨佔臺灣鹽務事業，此處在當年為鹽業辦公場所「官鹽賣捌總館」。後來曾做為榮星合唱團的團址，現在則是辜家主辦的榮星幼稚園所在地。「耀星」是辜顯榮的號，「榮星」意即「光榮耀星」。

**add** 臺北市歸綏街303巷9號  
**time** 24小時（參觀外觀）





**葉厝（星巴克保安門市）  
保留歷史記憶的範例**

前方立面看起來是精美華麗的紅磚巴洛克建築，後方卻緊接高樓大廈，這棟最早落成於一九二九年的屋宅，是當時人稱「鳳梨王」的葉金塗所開設的「金泰享商行」所在地。在葉家的鳳梨罐頭事業衰敗後，曾陸續租給新中華大酒樓、自立晚報使用。一九九七年，北福建設公司計畫將此處改建為全新大樓，經臺北市政府多次交涉，最後保留了保安街上的三層樓立面（今為星巴克保安門市），重慶北路上則做仿古立面。立面上的「泰」是葉家的商標，經營項目「鳳梨」則成了裝飾元素，而二樓的石柱則為希臘愛奧尼克柱。

**add** 臺北市大同區保安街11號  
**tel** 02-2557-8493 **time** 07:00~22:30



**新芳春行  
煥然新生茶行建築**

由茶商王連河於一九三四年所建，為融合中西特色的建築。在新芳春茶行歇業後，曾出租為家具賣場，現今由興富發建設歷時四年修復完成，不但成為電視劇《紫色大稻埕》的拍攝場景，也對外開放參觀，2018年年底休館進行重整規劃，將於2019年5月重新開館。

**add** 臺北市民生西路309號  
**note** 2018年12月31日起休館四個月重整規劃，訂於2019年5月底重新開館。

# 2

## 霞海城隍廟拜月老 @ 11:00

自一八五六年開始興建的霞海城隍廟，一八五九年竣工，一百五十多年的歷史始終香火鼎盛。霞海城隍廟以面積來說僅只有四十六坪是間小廟，卻供奉著六百多尊神像，除了坐鎮的城隍爺，正殿還有月下老人、五路財神、文昌帝君；偏殿有城隍夫人、註生娘娘；此外還有天蓬元帥、施琅、馬使爺、幾年前剛慶祝百歲壽誕的廖添丁等等，最人氣的當屬月老，已經成功讓五萬對情侶前來奉上喜餅謝神還願。這如此精彩的廟宇之所以沒有擴建，是因為所在地是風水中的「雞母穴」，若輕易翻動會破壞巢穴。而每年冬至前後，只有十幾秒的時間，外頭的太陽光可以直接照射到雞母穴，這就是當時匠師的厲害功夫！

### 臺北霞海城隍廟

add 臺北市大同區迪化街一段61號

tel 02-2558-0346

time 06:16~19:47

### 參拜流程

① 先在廟內的金紙部準備好敬神的金紙和香，若有自備供品，可連同金紙以廟內提供的紅盤裝盛置於供桌上。



② 點燃三柱香



③ 面向天公爐拜天公，簡單介紹自己的姓名、住址等以祈求平安，接著行三拜禮。



④ 經右側門進入正殿，正殿供奉有霞海城隍爺、月老及諸神，持香面對眾神，默念自我介紹及想祈求之事，請眾神保佑能早日如願，再行三拜禮。



⑤ 進入偏殿，偏殿有義勇公龕、城隍夫人龕、菩薩佛祖龕三處神龕，依序報上姓名，祈求平安順利，並行禮。



⑥ 出偏殿，到廟埕天公爐將三炷香一齊插入爐內，完成拜拜的所有流程。



⑦ 最後請於拜拜後將金紙放於廟內的收集箱內，廟方將代為在政府指定的焚燒場所焚燒。



## 3

## 慈聖宮廟埕嘗小吃 @ 12:00

慈聖宮供奉的是媽祖，在廟埕前的大樹下，一整排各式的小吃攤，每一攤都好想嘗嘗，朝拜媽祖的香客與在地人絡繹不絕，熱熱鬧鬧呈現大稻埕庶民面貌，鹹粥、四神湯、排骨湯、滷肉飯、豬腳麵線...都是在地人的最愛。大部份小吃攤只從早上營業到下午三點左右，賣完收攤，想體驗這份廟口前的市井滋味，午前正好。

## | 阿子A Ko鯊魚煙 |

超過五十年歷史，老闆以新鮮鯊魚加上極佳煙燻功夫，綜合鯊魚煙包括魚肉、魚皮、魚肚等鯊魚各部位，不但煙燻得恰到好處，蘸伴店家特調五味醬料，凸顯其Q彈口味，更是絕配。

tel 0939-084-991 time 11:00~16:00



## | 阿發海產 |

主打海鮮料理，也能吃到佛跳牆等名菜。擅長海鮮料理與各式熱炒的老闆，以魚翅加上排骨、紅棗、白菜、日本香菇、魚皮等素材，先炸過再蒸熟，過程繁複，嘗起來卻是口口甘醇。

tel 02-2552-9329 time 09:00~17:00



## | 江記媽祖宮口原汁排骨湯 |

熱門小吃攤之一，排骨湯加魯肉飯是內行人必點招牌。看似清清如水的排骨湯，其實入口甘甜，老闆以大骨細熬慢燉成高湯，加上菜頭一起燉煮，因此喝起來除了濃郁，還多了一份甜味。湯裡頭的排骨不少，老闆還細心的將排骨剪開好方便客人食用。

tel 0928-880-015 time 10:00~16:00



### 【魷魚標】

選用阿根廷魷魚為食材，並改良水族箱幫浦，用清水一整天沖洗魷魚，以加強肉質Q度。小攤只供應燙魷魚，蘸哇沙米共食，口感清甜。

tel 0922-111-682

time 09:30~16:30



### 【葉記肉粥】

偏醬色的湯底，是以柴魚、香菇等食材細細熬煮而來，比較像泡飯的方式，米飯粒粒分明，很有嚼感，吸飽湯汁的粥粒，每顆都有深層味道，可搭配紅燒肉、花枝炸等小菜，是具臺味的早午餐。

tel 0916-836-699

time 09:00~15:00



### 【媽祖宮口四神湯】

老闆改良傳統配方，只用薏仁與豬骨湯。湯頭是用薏仁與下水為食材，再加上軟嫩的豬腸、豬肚，甘甜無比的湯頭，讓人喝了還想再喝。

tel 0922-042-742

time 09:30~17:00



# 4

## 漫步迪化街 @ 14:00

自霞海城隍廟出發，在清新芬芳的中藥材香中漫步迪化街，混雜著濃濃人情味的買賣交易聲，閉上眼，彷彿立刻就能回到那段商業鼎盛的風華歲月。繼續向北而行，中藥香漸減，雖然人潮亦少去大半，但雜貨舖、咖啡館、茶行的新創氣象，反倒增添更多人文氣息，延續大稻埕的光陰故事。

### 蘑菇 呈現生活上的小細節



商品風格獨特，生活事物皆融入設計內，慢吞吞及美好影像，都能當成設計素材。繡片是店內獨家商品，可以熨燙或手縫在包包上，造型有大同電扇、藍白拖、塑膠袋等，古錐到讓人愛不釋手。

**add** 臺北市大同區迪化街一段187號 **tel** 02-2557-5625  
**time** 平日10:30~19:00，假日09:30~19:00



### 稻舍 紅磚屋裡的炊飯米香



**add** 臺北市大同區迪化街一段329號 **tel** 02-2550-6607  
**time** 12:00~15:00，17:30~21:00，週一公休。



充滿古韻的百年老屋，外觀為紅磚立面的典型洋樓，前身是大稻埕唐家所屬的米行，現在則結合食堂與畫廊，作為推廣及傳遞臺灣稻米的文化基地。館內供應米食創意料理以及小農優質米，並展售與米有關的文創商品，另有講座、表演、畫展等活動，在百年老屋品嘗芳香米飯，感覺懷舊又對味。

## 林豐益商行 古早味民具挖寶

這間以販售各式竹器著名的老商行，創立於一九〇六年，不大的店裡，九成空間都被各式各樣大大小小的產品佔據，來客擠在剩下的空間慢慢挑選喜歡的器具，興奮地尋找充滿趣味又有臺灣古早味的傳統民具，好帶回家當最佳伴手禮，而且最重要的是價格還很實惠。

**add** 臺北市迪化街一段214號

**tel** 02-2557-8734

**time** 週一至週六9:00~19:00，週日9:00~18:00。



## 老綿成 走過百年歲月的燈籠店

老綿成燈籠店創於1915年，一開始原是真紙店，後來不敵工廠化大量生產，才轉而從事燈籠生意，目前由第三代張美美接手。而燈籠材質也從紙糊的到現在色彩多樣的花布。裁縫手藝不錯的張美美，也以布料手製靠枕套、布包等商品，這些小物都很受遊客喜愛。

**add** 臺北市大同區迪化街一段298號

**tel** 02-2557-8856 **time** 09:00~20:00



## 百安堂 老字號的百年風範

迪化街上的百年老舖，本著百年老舖的信譽，精選燕窩、韓國高麗蔘、美國粉光蔘、日本東洋蔘、正烏魚子等珍貴藥材，深得主顧信賴，品質極富口碑。除了上等藥材，還有各式各樣的零嘴，是採購年貨的最佳去處。

**add** 臺北市大同區迪化街1段116號 **tel** 02-2555-1239 **time** 09:00~19:45





## 古早味雜貨挖寶 @ 15:00

充滿趣味又有臺灣古早味的傳統民具，或者在當時的年代是最潮的設計，總讓後人愛不釋手，回憶，思念，或嚮往，舊貨老物裡藏有太多鄉愁，也難怪會如此難以割捨。而與這份鄉愁情緒最搭襯的，除了曾經風華一時的舊城大稻埕，又還有哪裡呢？穿梭老街巷裡挖寶，在平凡中找到不平凡。



### 老桂坊 二〇年代南街來的人

老桂坊店中除了火柴盒及菸盒轉印的商品，更有著許多自繪自製的品牌系列商品，其中又以各式鳥類的工筆手繪商品最是引人入勝。吳俊美以插畫手繪生活中常見鳥類與臺灣特有種鳥類，運用在布類裝飾、記事本、紅包袋等等商品上，細膩的筆觸，生動的色彩，採少量多樣的製作方向，豐富商品的多樣性。店內九成以上的室內裝潢都是回收再利用。賦予老東西新生命，再以設計形塑其獨特性，用美留住記憶，溯及初心，也不過就從一匣捨不得丟的火柴盒開始。

add 臺北市迪化街一段46巷12號

tel 02-2555-9355

time 10:00~18:00



## 手日生活 輕輕氧化生活



店內商品以臺灣設計師所設計並製作的食飲器皿為主，店主邱小姐從最初土法煉鋼式地去各市集蒐羅，到認識本土設計師後開始形成的設計界人際網絡，漸漸的，聚集了當初所設想的，藉由臺灣新生代設計師對生活、對設計、對臺式文化的想像所創作出的生活雜貨作品。除了器皿選物外，店的後方還有個金工坊，工坊在創作之餘也經常開設體驗作坊推廣生活工藝。

**add** 臺北市迪化街一段321號

**tel** 02-2553-6716

**time** 週三至週一13:00~19:00，週二公休。



## 老好 大稻埕 古物偵探社

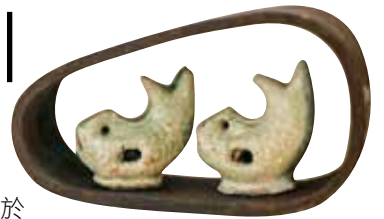
有別於一般骨董玩  
家專注於鑑賞與蒐藏，  
老好的店主小傅著重於

「用」所自然展現的趣味與生活美學。店內百分之九十以上的古物來自於中國，除了古物界前輩轉售、寄賣的物品外，亦有店主自行赴中國各地市集上蒐羅而來的什物，藏品不限年代以陶、瓷器為主。

**add** 臺北市迪化街一段324號

**tel** 0979-501-915

**time** 週五至週一14:00~18:00，週二、三、四公休。





## 黃昏散步水岸碼頭 @ 16:00

舊建築巡禮路線 逛逛水岸市集→藍色公路航行

時至黃昏，大稻埕碼頭畔就架起一支支相機腳架，攝影愛好者紛紛齊聚河岸，嘗試捕捉水色與晚霞交織而成的各種色彩。此時散步河岸最是舒心，夕陽美景相伴，微風輕拂，偶爾與攝影同好一起湊熱鬧，拍下屬於自己的大稻埕碼頭夕照，偶爾沿著河岸騎自行車更是暢快，大稻埕迷人的日落風景總是扣人心弦。



### PIER5大稻埕碼頭河岸特區 漫步水岸逛市集



位於大稻埕碼頭五號水門內，為座落水岸邊的貨櫃市集，全區共集結九座鋼造屋臺，每個小貨櫃就是一間店家，同時還可依進駐店家數量，來調整貨櫃的數目。小吃和飲料是市集的主打，像是咖啡、披薩、冰淇淋、調酒等，每間小店也各展創意打扮門面，將市集渲染出異國情調，尤其夜晚時分燈光亮起，更顯浪漫氣氛。除了市集，河岸特區也不定期舉辦活動，包括音樂表演、露天電影院等，有些品牌發表活動亦會選擇在此舉行。

**add** 臺北市大同區民生西路底

**time** 平日 15:00~22:00，週五 15:00~23:00，週六 14:00~23:00，週日 14:00~22:00





## 大稻埕碼頭(藍色公路) 藍色公路賞動人風光

臺北市內除了公車、汽車、捷運三種交通工具外，還有轄內河流的藍色公路。沿途河景風光十分動人。逛完大稻埕迪化街等懷舊之旅，不妨至大稻埕碼頭搭船至關渡、淡水，欣賞關渡公園豐富的自然生態，看看淡水落日夕陽之美。

**add** 臺北市大同區民生西路底

**tel** 02-2558-5519

**time** 平常日以團體預約包船為主，例假日行駛固定航次，請洽詢各船公司。





## 體驗永樂市場事景風情美食從早到晚等著你！

在一棟綜合大樓裡的永樂市場是臺北市知名的布市，二樓販賣各式各樣的布料，三樓則主要是布料縫製、加工。但永樂市場更教人喜愛的還有這裡也是傳統小吃的聚集地，布市九點才開門，但周邊美食店家六、七點就開始飄香營業。沿著永樂市場在外面走一圈，永樂米苔目、杏仁露綠豆湯等等，共同成就了大稻埕熱鬧的市井風景。

### 顏記杏仁露

#### 純正古法製杏仁露

秉持古法製作的杏仁露，味道不會過於嗆重，純白杏仁帶點Q度很彈牙，但又不失香醇滑嫩，一碗嘗畢，唇齒之間盡是杏仁香氣，令人著迷。若逢冬季，店家還會推出花生湯、紅豆湯，熱熱喝很是舒服。

**add** 臺北市大同區迪化街一段21號（永樂市場1204攤位）

**tel** 0916-838-987 **time** 08:30~17:30



### 林良號潤餅皮

#### Q彈餅皮韌性十足



**add** 臺北市大同區迪化街一段21號（永樂市場第1506攤位）

**tel** 02-2558-3562

**time** 8:00~12:00

永樂市場內有處小攤，只見老闆熟練地將手上的麵糰甩在熱鐵板上，帥性地一扭、一抹，藉由麵粉的彈性刷成一張圓形的薄皮，一身的好工夫令人嘆為觀止，這一賣就是70年，起鍋的餅皮薄中帶有韌性，捲上高麗菜、豆芽菜、干絲、紅燒肉，就是令人口味的好吃潤餅。

### 三發包子饅頭

#### 市場飄香的好味道

專賣包子饅頭，在市場裡算是不小的攤位裡，大約有五、六個師傅一起並肩分工合作，古早味千層派一層麵皮、一層餡料，費工層疊甜香滋味，一個個現場徒手揉捏製作的圓胖饅頭，則在一旁的鐵架上吐吶著麵香熱氣，十足誘人。

**add** 臺北市大同區迪化街1段21號1F（永樂市場1431攤位）

**tel** 02-2559-6322

**time** 10:00~18:00，週一休。







# 異國蔬食盛宴

## 從視覺到味蕾的全新享受

近年來，人們對美食的追求已不再侷限於料理的滋味，能吃的安心健康更是一大目標，那麼蔬食料理無疑是個最佳選擇。

以下精選的兩家蔬食餐廳，The Green ROOM及MiaCucina，不僅將異國特色完美融入蔬食料理中，更研發出各種創意料理，把蔬食變得更潮、更酷，希望能帶動更多人改變飲食習慣，這些有著鮮明調味的天然料理，讓人幾乎忘了盤中無肉這件事。

text & photo MOOK

# 混搭泰國的 蔬果饗宴

THE GREEN ROOM

甫一進門就是玻璃屋用餐區，在這個沐浴於天光下的空間裡，店主張小姐將來自泰國的彩色玻璃燈、刺繡花布、小竹籃、民族風坐墊，與簡約木桌、設計單椅混搭在一起，水泥地上也鑲嵌了幾何風藍白花磚，不必多說，就可以感受到張小姐在空間設計上的用心。



## 美斯樂混搭風

穿過吧檯區後，來到風格迥然不同的室內用餐區。土耳其藍色牆加上昏黃燈光，搭配倒掛在天花板下的一把把中國傳統紙傘、桌位間的竹編隔屏、牆上的大紙扇，讓人好似來到神祕的東方世界。

The Green ROOM 的風格靈感源自泰北的美斯樂村。在戰亂時代，有一批國軍及其後代因故定居在當地，張小姐的父親即是其中之一，因而具有做出正統泰國菜的手藝。當張小姐在繼 Miss Green 素食漢堡餐廳之後，有機會開第二家餐廳時，便決定要突破自我，以泰國料理為主題，並納入雲南邊境料理，同時也與父親一起研發蔬食菜單，並邀請父親擔任主廚。

## 香辣濃純的泰式料理

魚露和蝦醬都是泰國料理的調味要角，若不添加，料理的味道會不會變調了？針對這點，張小姐改用蔬果為發酵素材，運用其汁液來取代。

而店內的咖哩，包含了綠咖哩、紅咖哩和黃咖哩三種，其中用椰子殼盛裝的黃咖哩，更是不含蔥薑蒜的純素料理，有著濃郁的鹹香味。紅咖哩散發強烈的椰奶香，勾動著來客的食慾；至於外觀很類似的經典泰式酸辣湯，則有著鮮明的檸檬香茅香氣。為了達到營養均衡的目的，咖哩和湯品裡皆包含近十種蔬菜。

炸季節蔬菜的重點在於獨家調製的泰式醬汁，

而僅用麵粉加水調製的麵衣，則加入一些薑黃粉來增添誘人色澤，嘗來口感爽脆，絲毫不油膩。有機全素菠菜酸奶奶沙拉的醬料，則是使用腰果發酵而成、口感近似起士的濃醬為基底調製，在綿密中帶著清爽風味。傳統泰式醬佐天貝則為酸甜紅燒口味，天貝是東南亞傳統食材，為使用發酵豆類製成的餅，口感類似稍微壓實的豆渣，顆粒感明顯。

張小姐希望透過 The Green ROOM，讓大家知道吃素並不是件無聊的事，進而接受蔬食，並改變自己的生活，如一天一餐或一週一天吃素。這些香辣濃純的泰式料理，真的會讓人吃上癮呢。



**The Green ROOM**  
add 臺北市仁愛路四段300巷25弄33號  
tel 02-2704-5208  
time 週一至週六，12:00-22:00。  
FB The Green ROOM

1. 限量黃咖哩與有機全素菠菜酸奶奶沙拉佐自製印度餅。2. 沐浴於天光下的玻璃屋用餐區。3. 傳統泰式醬佐天貝為酸甜紅燒口味。4. 結合蔬食概念的多道美味泰式料理。5. 餡料口感豐富、外皮酥脆的泰式炸春卷。



# 綻放綠意的 義式交響曲

MIACUCINA 復興店

以落地窗引入光線，天然木頭材質為空間主調，營造出輕鬆自在氛圍。使用回收木製作的方桌，交錯搭配二手的工業風鐵質及木質單椅，展現了老闆的環保意識。

## 分享美好蔬食

MiaCucina 的鮮明理念，從菜單上的詳盡文字說





2



3

1.青醬蘑菇芝麻菜薄餅，蘑菇鹹香多汁。2.收成沙拉以清爽的檸檬醋為醬汁，主角是藜麥。3.以回收木方桌搭配二手椅，展現環保意識。4.三種起士帕尼尼搭配微辣的炸薯條。5.口感紮實濕潤的mia美式紅蘿蔔蛋糕。

明就可略知一二。老闆希望能跟大家分享蔬食的健康及美味，讓人們知道無肉、無海鮮的料理也可以很好吃，因而開設了 MiaCucina，供應美式及義式創意料理。

店家堅持使用天然、真實的食材，自製所有的麵包、薄餅、甜點及醬汁等，食譜配方幾乎都是由講究的老闆親自研發。

### 風味濃郁的料理

MiaCucina 以蛋奶素料理為主，巧妙運用天然食材烹調出濃郁鮮明的滋味。例如「曬乾蕃茄蘑菇麵」以阿爾弗雷多醬（白醬）為基底，搭配可解膩的微酸曬乾蕃茄，品嚐時強烈的大蒜香氣撲鼻而來，讓人食慾大開。

薄餅系列皆是將麵餅先烘烤上色後，再鋪放食材，接著又烤一次，因而麵餅的口感相當酥脆。擺在上頭的食材，有些會先拌炒過，如「青醬蘑菇芝麻菜薄餅」的蘑菇即是，保留整顆完整外形不切片，嘗來鹹香多汁，增添了薄餅的口感變化。

每道主食沙拉皆包含十多種材料，以基本的二至三種生菜，搭配多種根莖蔬菜、堅果、果乾等。根莖蔬菜已先煎烤過，將其美味濃縮在裡面，嘗來又軟又香甜。此外，所有蔬果皆處理為一口大小，並與自家調配的醬汁混拌均勻，相當方便食用，且每口都能嘗到醬汁。

帕尼尼系列使用自家製作的麵包，強調熱壓烤過後的酥脆口感。「三種起士帕尼尼」使用大量的莫札瑞拉起士、切達起士和巴馬奶酪，嘗來滋

味溫潤柔和，一點都不膩口，搭配微辣的帶皮薯條，兩相對比下，更添趣味。

MiaCucina 有許多每日限量的創意料理，皆為作法繁複的手工菜，其中，「脆皮烤什錦蔬菜薯條」將櫛瓜、茄子、紅薯、胡蘿蔔切成長條狀，裹上麵包粉後，放入烤箱烘烤，再搭佐獨家調製的濃郁醬汁，口感外酥內軟，又沒有過多油脂，熱愛薯條的人不妨點來嘗嘗。

甜點部份則以道地美式風味為主，紮實濕潤的mia 美式紅蘿蔔蛋糕裡，以蛋白糖霜為夾餡及上層裝飾，添入核桃來增添口感變化，並散發濃郁的肉桂香，讓人吃得心滿意足。

打破了一般人對健康蔬食清淡無味的印象，來 MiaCucina 充分享受由天然蔬果和蛋奶一起合奏的豐盛交響曲吧。



4



5

**MiaCucina 復興店**  
 add 臺北市復興南路一段107巷11號 tel 02-2752-8767  
 time 週一至週五11:00~22:00，週六、週日9:00~22:00。  
 最後點餐時間21:00。  
 FB MiaCucina (My kitchen) 復興店

10+

臺北人氣甜點  
享受美好  
午茶時光

text & photo MOOK





**\* GALETTE 葛樂蒂咖啡館 \***

**拼圖喝咖啡的悠閒情趣**

「雷諾瓦」是專門引進各國拼圖，並生產國內外知名畫家一系列拼圖產品。因為喜歡拼圖，店家一頭栽入拼圖世界，也因為喜歡喝咖啡，所以特地成立咖啡館，以拼圖交友、用咖啡待客。館內咖啡選自世界知名咖啡莊園，並用有機天然茶品，以及無人工添加烘焙糕點，讓賓客單純享受自然美味。



**add** 臺北市大安區  
辛亥路一段136號  
**tel** 02-2362-2585  
**time** 11:30~21:30



**add** 臺北市大安區  
大安路一段52巷23  
號  
**tel** 02-2775-3393  
**time** 11:00~22:00

\* 美好年代BELLE EPOQUE \*

古溜溜的夢幻級鬆餅

巧妙打通院落及地下室空間，老傢俱加上骨董吊燈，重現1920年代巴黎氛圍。招牌珍珠奶茶鬆餅塔，紅茶鬆餅澆淋滑溢而下的奶霜，綴以QQ珍珠，成就夢幻一品。



\* Leslie Pâtisserie & Café \*

愉悅地享受美味的甜點

由甜點師黃安國創立，館內為長形空間，傍晚以後燈光調暗，點上蠟燭，就很有法式小酒館氣氛。店裡推出精緻法式甜點，最受歡迎的是現點現做的經典千層派，手藝獲得許多讚美。



**add** 臺北市大安區復  
興南路二段160巷11號  
**tel** 02-2700-4173  
**time** 週四~日13:00~  
18:00







現點現做  
最好吃!

\* caldo cafe 咖朵咖啡 \*

## 用熱甜點發現小確幸

推出傳遞溫度的熱甜點，現點、現做、現煎烤的熱蛋糕，是以蜂蜜奶油、臺灣香蕉或芭蕉、楓糖，以及季節水果奶酪為食材，細細打發蛋白，並拌入義大利瑞可塔起司，吃一口就充滿幸福滋味。



add 臺北市大安區敦化南路一段190巷16號  
tel 02-2721-8895  
time 平日11:00~22:00

\* DAZZLING café \*

## 名媛貴婦最愛的甜點店



超華麗的蜜  
糖吐司，讓  
人好想起快  
嘗一口!

蜜糖吐司專賣店，自日本引進的口味，有超華麗視覺與層次，同時也供應沙拉輕食、義大利麵、鬆餅、多拿滋。老闆楊秀媛是孫芸芸的姐妹淘，眾家名媛加持，也常有明星來消費，人氣強強滾。



add 臺北市大安區  
忠孝東路四段205巷  
7弄11號  
tel 02-8773-9238  
time 12:00~21:00



**\* Miss V BAKERY \***

**多樣化甜點充滿幸福感**

以白色為基調的空間充滿夢幻的法式風格，給人悠閒舒適的感受。主要製作手工喜餅與家庭點心、麵包，肉桂捲是招牌甜點，口味眾多。



**add** 臺北市大同區赤峰街49巷22號  
**tel** 02-2559-7391  
**time** 週一~五11:30~21:00，週六~日10:30~20:00

**\* Peekaboo \***

**選用天然材料口感純粹**

店址在與赤峰街相交的巷道，位置雖不明顯，客人卻絡繹不絕。小店以外帶為主，櫃子裡有一整排色澤鮮艷的蛋糕，引人垂涎。招牌如小紅帽、香檳葡萄塔，色香味俱全，買氣超高。



**add** 臺北市大同區承德路二段53巷16號  
**tel** 02-2555-7100  
**time** 週四~六12:00~17:00



**\* illuminé果昂甜品 \***

**新鮮限量原味法式甜點**

法式甜點多半講究精緻貴氣的路線，但這裡所做的甜點不走高調，主要保留食材原味，外觀簡樸，口感卻很細緻。店家大量採用當令當季的新鮮水果，甜度比一般法式甜點略為低一些，故口感特別清爽。因為產品皆當天製作，產量不多，且以外帶為主，有些人氣款沒有早一點去，可是買不到呢！



**add** 臺北市大同區赤峰街43-1號  
**tel** 02-2550-3515  
**time** 週三~五12:30~19:00，週六12:30~18:00。週日~二公休



\* Pâtisserie ALEX \*

### 愛麗絲奇幻甜點之旅

浪漫的紫調、優雅的吊燈、純白的家具，十足維多利亞風空間搭配玻璃櫃裡各種繽紛甜點，整家店散發纖細而女性的愛麗絲夢幻感。店家拿手的草莓法式千層，以每片近一千五百層酥皮和經典卡士達醬堆疊，夾層綴以新鮮大湖草莓，酥中帶著滑潤、甜中帶著微酸，化為舌尖一抹難以忘懷的甜蜜。



**add** 臺北市信義區忠孝東路四段553巷18號  
**tel** 02-2762-3236  
**time** 12:00~20:30



不只食物美，空間更讓人驚艷！

\* MOOOON RIVER \*

### 維多利亞風格書食空間

從外觀看並無特殊之處，走進裡面才發現彷彿來到歐洲宮廷，挑高的空間與華麗氣派的廊柱，搭配優雅的水晶燈及絨布窗簾，在這看書喝咖啡，講話變得輕聲細語，氣質也大大提升。館內供應多樣餐點，包括輕食、三明治、燉飯及甜點、現烤鬆餅等。



**add** 臺北市內湖區瑞光路218號  
**tel** 02-7720-2070  
**time** 11:00~21:30，週六~日 09:00~21:30

# 澎湖國際 海上花火節

## 璀璨聲光盛宴 無人機燈光秀新亮點

2019年的澎湖國際海上花火節，已從4月18日盛大展開，此時前來澎湖，不但風和日麗，可以盡情探索菊島之美，還有燦爛的煙火和熱鬧的舞台表演可以欣賞。計畫一趟豐收的澎湖之旅，你還在等什麼？！

text & photo MOOK、澎湖縣政府

夕陽西沉、夜幕低垂，澎湖馬公西瀛虹橋上方的夜空驀然閃出燦爛的煙火，伴隨著熱鬧的音樂，不但點亮這片原本寂靜的天空，更大聲昭告著：2019年澎湖國際海上花火節正式展開！

美麗的煙火持續從海平面升空、綻放，接著，空中一隅突然又出現一群和煙火不太一樣的光點，慢慢以夜空為畫布，逐步畫出澎湖字樣、雙心石滬、單車騎士、船隻等圖像，和輝煌的煙火相得益彰。這些是今年加入表演陣營的無人機，組成科技燈光秀，成為澎湖國際海上花火節的新亮點，讓花火節更有看頭。

### 眾所矚目年度盛事 堂堂邁入第17年

從西元2002年首度舉辦開始，澎湖國際海上花火節已經步入第17個年頭，這些年來也發展成為澎湖每年最重要的盛事。然而，海上花火節的肇始卻是源於一段悲傷的歷史：當年，華航在澎湖的外海發生空難，導致前往澎湖旅遊的人數銳減，當地觀光產業損失慘重，澎湖縣政府為了挽救觀光，於是和華航合作，在當年的農曆七夕舉辦了一場「千萬風情在菊島」活動，除了有華航空姐與空少們粉墨登場變裝演出外，還特地邀請到專業團隊在澎湖展現煙火秀，這是澎湖首度出現的高空煙火秀，廣獲好評。

第二年澎湖縣政府再度與多家航空公司、船運公司以及相關業者攜手合作，再以絢爛的煙火吸引大眾的目光，昭告世人澎湖仍然充滿活潑的生機，這次的表演場地轉移到了現在的觀音亭休閒園區，可說是澎湖國際海上花火節的濫觴。

從2004年開始，澎湖縣政府擴大規模舉辦澎湖國際海上花火節，不但受到全國矚目，甚至聲動國際，每年都會吸引許多海內外的遊客特地飛向澎湖共襄盛舉，儼然成為澎湖最具代表性的大型觀光活動。



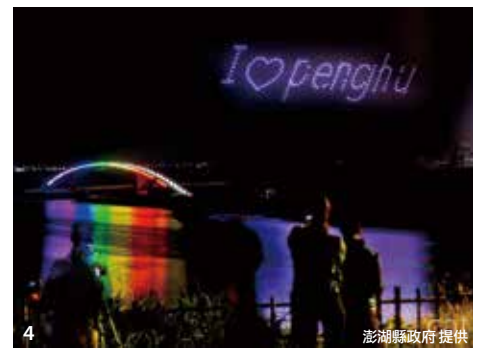


## 優越地理得天獨厚 滿天煙花撿拾可得

觀音亭休閒園區由於坐擁獨特的海灣環境，外有浪漫的西瀛虹橋互相輝映，煙火施放的地點與觀眾的觀賞區相距只有大約300公尺，遊客可以相當近的距離欣賞煙火，地理位置得天獨厚；8至16吋的高空煙火在海上的夜空中爆裂開來，彷彿一伸手就可以觸摸得到，臨場感分外震撼，因此特別吸引人，這也是澎湖國際海上花火節何以比其他縣市的觀光煙火活動更能吸引人潮之故。

除了施放煙火外，還有邀請眾多知名藝人、加上在地表演團體的舞台節目，配合腹地廣闊的觀賞區、以及無須擔心交通阻塞的問題等，讓澎湖國際海上煙火節魅力無窮。

此外，澎湖由於地理位置的特性，每年只能在春夏季做半年生意，等到秋季颳起東北季風、強烈的風浪會讓旅客開始裹足不前，必須等到來年春風吹拂，觀光客才會再湧進澎湖。所以目前的海上火火節都選在4、5月的旺季來臨前，有如吹響號角一般，提醒世人澎湖最宜人的季節即將來臨，為當年度的觀光推波助瀾。



- 1&2.煙火施放盛況
- 3.澎湖國際海上花火節，於4月18日熱烈展開。
- 4.觀音亭是觀賞煙火的絕佳地點



1.煙火施放地與觀賞區相距僅300公尺，讓遊客能近距離感受到煙火表演的震撼。

2.平日場煙火表演

3.開幕場煙火表演

### 國際專業煙火團隊加持 明星歌舞助陣

今年的澎湖國際海上花火節，從4月18日正式展開，將持續進行到6月27日，為期長達兩個半月，這期間每逢週一、週四，不但在觀音亭休閒園區有歌舞表演可欣賞，晚上9點更可看到令人引頸企盼的煙火表演。這期間適逢5月12日母親節，當天將加辦一場母親節之夜，以向全天下的母親致敬。

在表演節目的安排方面，主辦單位同樣煞費苦心，例如開幕當天特地邀請到金曲歌后彭佳慧、實力歌手閻奕格等前來熱力開唱，並安排最具地方代表性的澎湖青少年交響樂團、澎湖文化局合唱團及海翁合唱團等合作演唱外婆的澎湖灣。另外其他場次，還會陸續邀請到台語歌手翁立友、鐵肺歌手戴愛玲、黃靖倫等共襄盛舉。

澎湖縣長賴峰偉表示，花火節經過17年來的努力，今年力求轉型創新，絕對要讓大家耳目一新。在煙火的設計方面，特別邀請來自馬來西亞、新加坡及中國3大專業煙火國際團隊，打造了獨具特色的國際煙火秀；為了增加臨場的影音感官享受，特別引進科技水幕，讓表演元素更加多元。尤其是首度出現的無人機科技燈光秀，以澎湖深具代表性的景物為主題，靈活變化，讓澎湖的夜空比往年更為璀璨。



1



## 年輕人展藝平台 回味無窮企盼來年

近年配合花火節，澎湖也舉辦「虹橋表演徵選Show」，頗受年輕人歡迎，今年報名的團體多達89團，比去年整整多出了26團，經過激烈的競爭，篩選出38組優秀的表演者及優質樂團，讓花火節各場次的表演內容更加精采、豐富。

此外，今年也規畫了「旅遊攝影比賽」，分為「2019澎湖國際海上花火節」、「澎湖自然景觀及人文之美」兩大主題，以便讓愛好攝影的遊客遠道來澎湖欣賞煙火之餘，還可以把個人鏡頭下捕捉到的澎湖美景、以及燦爛煙火的美麗瞬間，讓更多人欣賞與共享。

澎湖縣長賴峰偉指出，花火節已是國際級的觀光節慶活動，兩個多月期間吸引全球各地的遊客慕名而來，甚至被列為「人生必看景點之一」，縣府團隊將持續努力，讓每年親臨的遊客都能盡興而歸，並且熱切期待來年的精彩內容。

澎湖擁有獨特的自然景觀、新鮮肥美的海洋物產、和台灣其他地區不太一樣的生活文化，旅遊資源本來就豐富多元，再加上花火節的錦上添花，定然要教蒞臨的遊客們獲致一段難忘的假期，回憶滿載而歸。



曾惠玟 攝影 / 澎湖縣政府 提供

2



徐鴻恩 攝影 / 澎湖縣政府 提供

3

## 同場加映！

## 澎湖，夜晚燦爛煙火拍不夠 \* 白天必遊清單照過來！

既然來到了澎湖，晚上看璀璨煙火，白天當然也不能錯過賞菊島最美海景風光。  
所有必玩、必看、必拍行程都在這！

必遊  
1



## 出海乘風破浪

由90個大小島嶼所組成的澎湖群島，被海水深深包圍，除了在馬公、白沙、西嶼等本島上活動之外，出門幾乎少不了坐船。當地出海最熱門的行程，不外乎前往南海的桶盤、虎井、望安，北海的吉貝，或是東海的無人島。

夏天的澎湖，風浪大小剛剛好，雖然太陽驕傲得足以用「毒辣」來形容，但是色彩飽和的藍天白雲，果真讓人心情分外開朗。



必遊  
2

## 玄武岩地質奇觀

澎湖眾多島嶼之中，除了最西端「花嶼」的地質屬於與大陸相同的「玢岩」外，幾乎都是由海底噴出的火山熔岩所形成的玄武岩；這些岩石因為承受海浪、風勢侵蝕程度的不同，顯現出不同的顏色、形狀與節理，令人讚嘆大自然力量的神奇。

無論是馬公本島上的小門嶼、鯨魚洞，或是距離較近桶盤嶼、虎井嶼、員貝嶼、鳥嶼，乃至於無人島雞善嶼、錠鉤嶼等，都有節理非常特別的玄武岩，令人嘖嘖稱奇，像是員貝嶼有一面酷似女生所穿的百褶裙，雞善嶼有「東海黃山」之稱，錠鉤嶼則被喚作「東海小桂林」，都可以見識到舉世難得的玄武岩之美。

## 鯨魚洞的由來

位於小門村的鯨魚洞是一處黑色柱狀玄武岩經海蝕作用後產生的「海蝕洞」。其名稱的由來有兩種說法，其一是傳說一個暴風雨的夜晚，一隻鯨魚不小心撞上岩石，才撞出這麼一個大洞。另一個說法較為可靠，整個鯨魚洞的造型就像一隻大鯨的頭部，海蝕洞就是牠的眼睛。



### 世界最美麗海灣之一

成立於1997年的「世界最美麗海灣組織」(The Most Beautiful Bays in the World, 簡稱MBBW), 是聯合國教科文組織所支持的非營利組織(NGO), 宗旨在致力於推動保護全球海灣天然與文化資源, 總部設於法國中部的瓦訥(Vannes)市, 目前已經有30個國家共39個海灣加入, 包括美國的舊金山灣、中國大陸的青島海灣、越南下龍灣等。

有鑑於澎湖在天然資源環境保護方面不遺餘力, 該會執行長西元2010年即曾經主動邀請澎湖加入「世界最美麗海灣組織」, 然而因為政治因素, 過程中受到多次阻撓, 經過努力不懈, 台灣的澎湖灣終於在2012年正式晉升組織的一員。2018年, 「世界最美麗海灣組織」的國際年會甚至在澎湖召開。

澎湖美麗的海灣多不勝數, 包括吉貝嶼上的吉貝沙嘴、赤嶼奎壁山的潮起潮落、七美嶼的雙心石滬等, 都是其他海灣難得一見的景觀, 有機會來到澎湖當然不容錯過。

#### 雙心石滬

如果想要親身體驗石滬之美, 可以從觀景亭旁的塔形石敢當, 有一條步道可以直通到雙心石滬, 在退潮時, 石滬成為兩池清澈透亮的天然游泳池, 遊客可以在此玩水、撿拾野生貝類。



#### 奎壁山

奎壁山是位於北寮村的一座陸連島, 從奎壁山遠眺, 向北可以看到東海的雞善嶼、錠鉤嶼, 向東則是查坡嶼, 在山頂上可以看見日出、賞落日, 所以舊澎湖八景中就有「奎壁聯輝」的一景。

退潮的時候, 可以沿著海蝕平台構成的海地步道走到位於東方的小島赤嶼, 因為這裡沒有珊瑚礁, 所以不會破會潮間帶生態, 是踏浪、撿螺、拾貝、觀察潮間帶生物的最好去處。



### 唾手可得生猛海鮮

澎湖盛產海鮮, 因為海水無污染、鹽分濃度高, 無論是海鱸、鯉魚、青嘴魚、小卷等肉質都格外鮮Q, 石、海膽、花枝丸等, 樣樣讓老饕垂涎三尺。

澎湖這幾年相當流行「海上牧場」, 就是在海中搭起一個固定的魚棚, 以養殖海鱸為主, 遊客可以在牧場裡嘗試釣這些體型相當碩大的魚隻。由於海鱸活動的範圍受到侷限, 很容易上勾, 所以即使是釣魚新手也能輕易獲得成就感。牧場的左近, 往往也伴隨著蚵棚。鮮美的海鱸和蚵仔, 就是海鮮大餐的現成來源。

此外, 海菜也是澎湖礁岩潮間帶所蘊藏的珍貴資產之一, 早年多銷往日本, 現在已把這項天然的美味留在台灣, 可以盡情享用。

### 堅強咾咕石屋

澎湖最與眾不同的傳統建築, 就是由一顆顆咾咕石堆砌而成的房子。咾咕石其實是早期澎湖人從海底挖回來的珊瑚礁化石, 只要留心觀察, 不難發現很多石頭上還嵌著魚骨、貝殼的痕跡。隨著時代演進, 馬公本島上的咾咕石屋已經愈來愈少了, 倒是偏遠而寧靜的「望安」島上還可見到不少咾咕石屋, 大部分顯然已經被廢棄多年, 和屋外的天人菊一樣雖然乏人照料, 仍然堅強地存在著。



必遊  
6

### 鋪天蓋地天人菊

澎湖之所以被叫做「菊島」，就是因為春夏季遍野盛開的天人菊。原產於美國的天人菊為一年生的菊科植物，由於耐強風、耐乾旱，生命力強韌，非常能適應澎湖在地的氣候，被帶進澎湖後便快速地繁殖開來，很難忽視它們的存在，目前已晉升為澎湖的縣花。

草本的天人菊每年約6到8月開花，平均高度約20到60公分，雖然不是名貴的花草，但是因為頭狀花序外圍一層黃色或紅色的舌狀花，中央為黃色的筒狀花，整體搭配相當艷麗醒目，所以仍然頗為討喜。

必遊  
7

### 潮間帶垂釣踏浪

被海包圍的澎湖，是釣客們大展身手的好地方；而海水時漲時落之間所形成的潮間帶，蘊藏著豐富的魚蝦貝類，更是不必出海就可垂釣的最佳地點。乘船出海時，偶爾會看到有人全副武裝地佇立在潮間帶的海水中垂釣，畫面相當有趣；至於不會釣魚的人，則可以趁著退潮的時候沿著潮間帶漫步，隨時可以撿拾腳下的魚、蝦、貝類，趣味中還不失浪漫。只是，一定要有深諳當地潮水漲落時刻的人帶領，以策安全。

必遊  
8

### 夏季候鳥燕鷗徘徊

澎湖位於東亞候鳥遷徙路線的中繼站，每年夏季會有成千上萬的燕鷗在澎湖海域的空中徘徊，在海上都可以輕易看到。燕鷗種類眾多，較常見的有紅燕鷗、蒼燕鷗、鳳頭燕鷗、白眉燕鷗、小燕鷗等，流暢的線條展翅飛翔時，姿態曼妙，非常迷人。

西元1992年，澎湖縣政府已將雞善嶼、錠鉤嶼、小白沙嶼等無人島等公告為玄武岩自然保護區，禁止人們登岸，於是成為燕鷗們的最佳棲息地。由大小貓嶼所組成的貓嶼，因為附近海域受到黑潮支流的影響，漁產豐富，吸引燕鷗到此大量繁殖，是全台灣最大的海鳥保護區。



**必遊  
9**

**浮潛探索繽紛海底世界**

澎湖廣闊、純淨的海域，生態資源珍貴且物種多樣性高，瑰麗的珊瑚礁生長茂密，媲美國際水準，可謂難得的天然水族館，是浮潛的最佳地點。西元2014年，東吉嶼、西吉嶼、東嶼坪嶼和西嶼坪嶼這4個南方海域較大的島嶼及其周邊的海域，被劃歸為「澎湖南方四島國家公園」，成為臺灣第9座國家公園，也是第2座海洋型的國家公園。

**小提醒**

探索奧秘的海底世界，請搭乘合法經營的交通船舶，並且不可下錨破壞珊瑚礁、也不可踐踏腳下的珊瑚礁、更不可帶走任何生物，大家共同盡心力保護這些珍貴的海洋資源。



**必遊  
10**

**獨特文化品味在地生活**

漫長的歲月裡，澎湖和台灣本島不太一樣的生活步調，孕育了獨特的文化資產，值得花時間、心思細細品味，包括馬公的百年天后宮、四眼井、二崁古厝、跨海大橋、通樑古榕、西嶼西台、白沙鄉中屯村的風車園區等，都是造訪澎湖時不容錯過的勝地。



**百年天后宮**

一座城市因為一座廟宇而得名，古稱「媽宮」、今天名列國家一級古蹟的天后宮，就是這座不朽的廟宇。



**四眼井**

造型特殊的四眼井，又名四穴井、四孔井，是馬公最古老的水井，開鑿時間推估至少有三百年歷史，如今已名列國家三級古蹟。



**通樑古榕**

這株占地660平方公尺的老榕樹，樹齡已超過300歲，91條濃密的氣根和樹葉組成廣大的樹蔭。歡迎你也來榕樹下坐坐，感受老榕樹的百年靈氣。



# 基隆廟口小吃

基隆廟口夜市無疑基隆市知名度最高的全國性景點。基隆廟口的「廟」指的是奠濟宮，奉祀主神為開漳聖王陳原光。由於奠濟宮位於基隆港直入之處，早年即是商業繁榮之處。這裡匯集了各地小吃，不僅有台式小吃、各省美食，更因地利而引進的西式美味，也琳瑯滿目地充斥於美食街裡，呈現中西併陳的小吃風貌，如泡泡冰、營養三明治、油粿、芋粿、錦邊糕、八寶冬粉、原汁豬腳，都是不可錯過的美味。

text & photo MOOK



## 王記天婦羅

店家把獨特的魚漿製作方式應用在天婦羅上，選用新鮮龍紋鯊魚，現打成新鮮魚漿，再與調味料混合均勻，以手工方式取適量放置手掌、塑型後，放入新鮮的油鍋中炸，炸至金黃色即可起鍋。

add 基隆市仁愛區仁三路(第16號攤位) tel:02-2423 6688  
time 11:00~22:00·除夕、農曆7/21大拜拜公休。



## 營養三明治

營養三明治的形狀與做法都跟一般吐司三明治不同。把炸好的長條麵包切開後，擠入自製的美乃滋，再依序放入精心準備的醃黃瓜片、新鮮番茄、火腿及滷蛋等配料，吃起來外酥內軟，難怪每天攤前總是大排長龍。

add 基隆市仁愛區仁三路(第58號攤位)  
tel:02-2423-0079 time 11:30~24:00



## 邢記錦邊糕

老闆的祖父將福州傳統小吃「邊糕」，結合基隆特有海產所創。錦邊糕製成後，需先將原本一圈圈的白糕剪成長方形，下鍋後便會捲起來，此時再加入配料，香Q滑嫩的口感，讓人念念不忘。

add 基隆市仁愛區仁三路25-1號  
tel:02-2426-0043 time 11:00~23:00

## 林記油粿芋粿

傳承第一代的古法炊製，看似白嫩嫩的一大塊油粿，其實是由○幾層粿堆疊而成的，一塊油粿需耗時○個小時才能完成，再灑上香噴噴的紅蔥頭，滋味絕妙噴香；另外，獨特的芋粿與肉芋丸，也是許多老客人的最愛。

add 基隆市仁愛區仁三路(第66號攤位)  
tel:02-2420-1669 time 11:00~22:00·周一公休。





### 蚵蛋包

蚵蛋包是把內餡跟蛋一起包在麵皮內，再以純熟的油炸技術，讓每顆蛋包炸得硬挺酥脆。強調每天換油，蛋包在炸好後會依客人喜好在蛋包上挖洞，加入自製的甜辣醬或辣椒醬，還可選擇喜愛的辣度。

add 基隆市愛國路四路 (第157號攤位)  
tel: 09326-257-824 time 16:00~01:00

### 阿華炒麵

什錦咖哩炒麵是店內紅牌，使用大火快炒，把麵條炒出Q彈、不軟爛的口感，加上豐富的海鮮炒料與店家堅持以手工切成的豬肉，還有受歡迎的改良式濃郁咖哩，是來到基隆夜市必吃的排隊美食。

add 基隆市仁愛國愛四路13號  
tel: 02-2429-2163 time 10:00~06:00，周一公休。

### 豬腳蝦仁煨

老師傅滷豬腳的經驗了得，火候控制得宜，烹調過程中得不斷撈掉多餘油脂，才能滷出饕客讚不絕口、肉質軟嫩的爽口豬腳。老闆還將豬腳分成蹄膀、中段和腳尖，讓客人選擇愛吃的部位。

add 基隆市仁愛國仁三路 (第22號攤位)  
tel: 02-2423-9505 time 11:00~22:30

### 沈記泡泡冰

創立於1976年的沈記泡泡冰，口感綿密細緻，與一般剉冰截然不同。成功祕訣是靠著不斷翻轉刨冰機刨到碗公的冰，並以鐵湯匙不斷攪拌的手炒功，才能讓所有配料與冰均勻融合。

add 基隆市仁愛國仁三路 (第37號攤位)  
tel: 02-2422-6857 time 10:00~00:00

### 劉家什錦春捲

傳承自婆婆古早味的什錦春捲，在基隆夜市可以說是數一數二清爽無負擔的美食，除了兼顧均衡與營養，也可獲得飽足感。老闆娘熟練的將豆芽菜、香菜、豆干絲、菜脯、炒蛋、紅蘿蔔絲、紅糟肉等配料，均勻鋪在薄薄的春捲皮上，塗上甜麵醬後，即可捲起享用。

add 基隆市仁三路 (第99號攤位) time 11:30~23:30





新北投

# 臺北捷運好迢迢

text & photo MOOK



## 出發！新北投站



車廂內有著澡盆形狀的互動設施



在剛出站的右手邊就能看到手湯池



現在的新北投捷運站

新北投站須於捷運紅線北投站下車後至另一月台轉乘，班次較不密集，通常為10分鐘一班，詳細時刻表請參考官網。



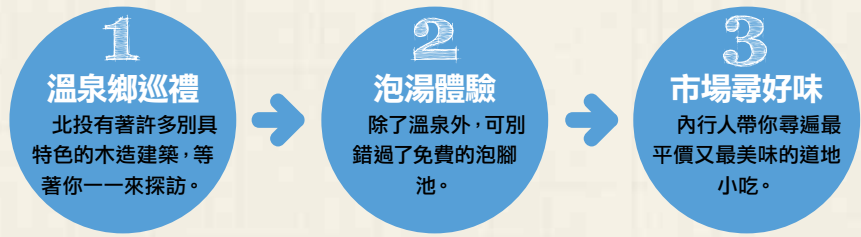
## 免費足湯隨你泡

北投有著大屯火山地形所帶來的豐沛溫泉資源，早從日治時期即開始發展溫泉觀光產業，更於2011年榮獲法國米其林三顆星最佳旅遊景點的殊榮，走一趟溫泉鄉，細細品味這座風格獨具的小城吧！





# 新北投站這樣玩！



## 1. 溫泉鄉巡禮 | 木造老車站、名人故居、臺灣最美圖書館，交織而成的北投獨特情調。戀戀北投，每一步都是最美風情。

散步路線 新北投車站 → 臺北市立圖書館北投分館 → 北投溫泉博物館 → 梅庭



百年木造老車站！

### 新北投車站

新北投車站原本是臺鐵北淡線其中一座車站，因鐵路改建捷運而廢站，整座木造車站被拆遷至彰化的台灣民俗村保留，並成為遊樂園裡的一處遊覽據點。數年前新北投車站終於還鄉，於原址附近再度重建，使得百年老車站風華再現。

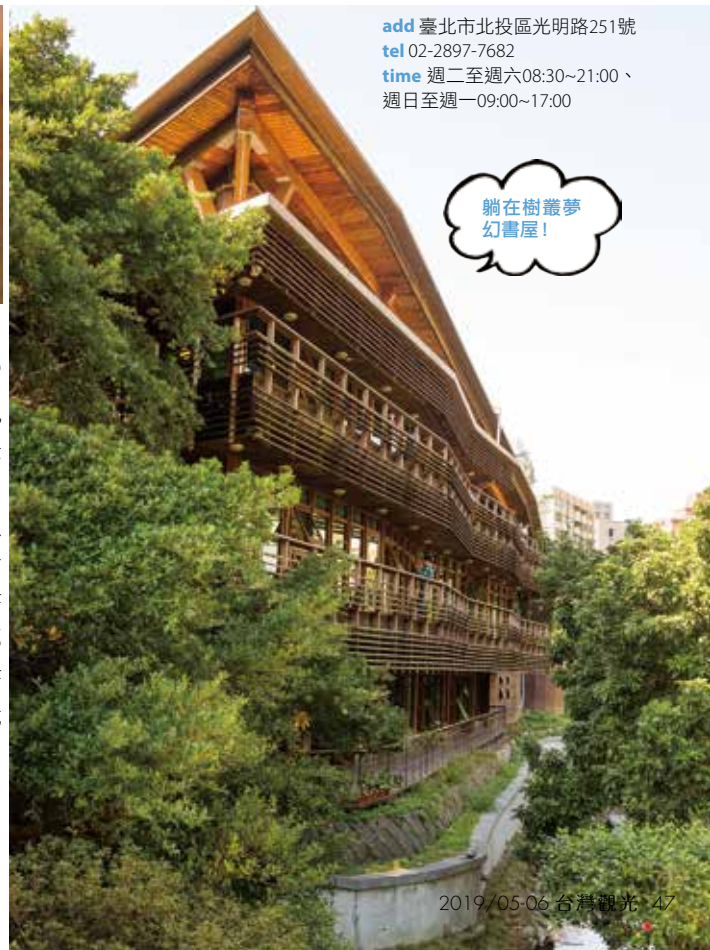
add 臺北市北投區七星街1號  
tel 02-2891-5558  
time 週二~四10:00~18:00、週五~日10:00~20:30，週一休  
web www.xbths.taipei



### 臺北市立圖書館北投分館

這座藏身在森林中的圖書館位於北投公園裡，和鄰居溫泉博物館一樣都以木造構造為主，坐落在大自然中一點都不突兀，整體外觀造型有如一艘木船，所以也被譽為「知識方舟」，是臺灣第一座綠建築圖書館。

館內四處都設有大片法式玻璃推窗，巧妙地向大自然借景，大量引入自然光源使館內光線變得充足，除了減少電力使用，也讓整個空間看起來更加寬敞。一樓閱覽大廳以110公分高的木頭書櫃取代傳統圖書館高至天花板的壓迫型書架，讓空間感覺更加開放通透，三個樓層都擁有大片露台，往外推開的木窗引進自然風，讓室內空氣流通，每個書架之間都貼心地設有閱讀椅，窗邊位置更棒，戶外的大片綠意彷彿就在身旁，樓梯間用落地窗引進自然綠意成為美麗的角落。



躺在樹叢夢幻書屋！

add 臺北市北投區光明路251號  
tel 02-2897-7682  
time 週二至週六08:30~21:00、週日至週一09:00~17:00

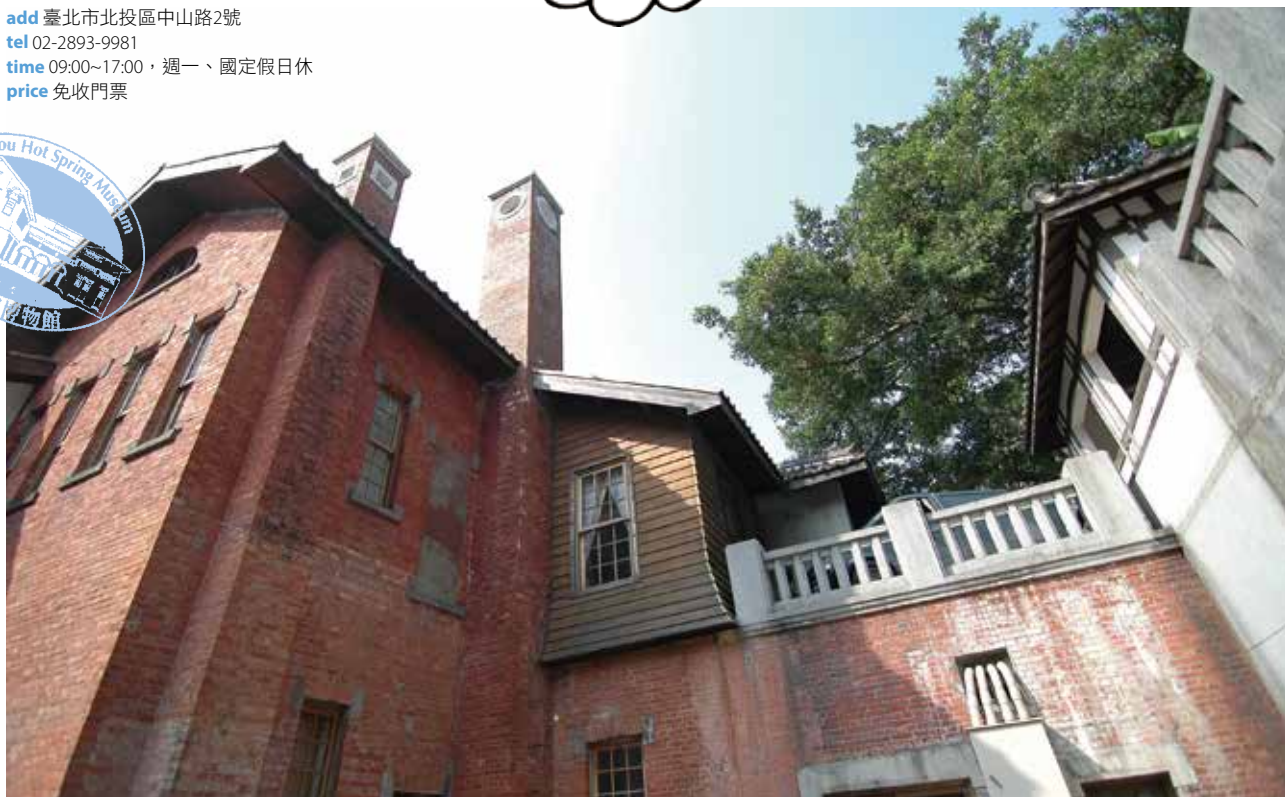


當年可是東亞最大浴池呢！

### 北投溫泉博物館

建於1913年，原為北投公共浴場，係仿照日本靜岡縣伊豆山溫泉興建而成。一樓的大浴池以圓柱拱廊環繞，迴廊牆上還鑲嵌著彩繪玻璃窗花，流露出富麗堂皇的羅馬浴場氛圍；二樓休憩區為寬敞的榻榻米大廳，也開放供遊人體驗。

**add** 臺北市北投區中山路2號  
**tel** 02-2893-9981  
**time** 09:00~17:00，週一、國定假日休  
**price** 免收門票



#### 榻榻米大廳

採日本傳統製法所製成。客人在1樓泡完湯後就能到2樓的榻榻米大廳休息。



#### 小浴池

大浴池主要提供男性編客使用，小浴池則為女性賓客及孩童使用。



#### 彩繪玻璃

大浴池周邊的彩色玻璃拱窗讓整體設計更為雄偉氣派。



一代草聖避暑別館！



### 梅庭

建於1930年代末期，為于右任故居，門柱有其題寫的「梅庭」。依地勢而建的建築體，結合日洋風格，地下防空避難室、城垛式庭院外牆，則為戰爭歲月的見證。

**add** 臺北市北投區中山路6號  
**tel** 02-2897-2647  
**time** 09:00~17:00，週一及國定假日休

## 2. 泡湯體驗

北投溫泉文化的發展始於日治時期，1896年興建的天狗庵是北投第一間溫泉旅館，其後也發展出公共溫泉浴場。現在來到北投除了可以泡湯，還有許多免費的泡腳池可以利用。

### 泉源公園泡腳池園區

位於義方國小對面，泉質屬酸性氯化物硫酸鹽泉，源頭溫度約攝氏七十度，相關單位以溫泉關成泡腳池，池長二十公尺，彎曲線條造型頗為優雅，泡起腳來更有休閒感。園區另設運動器材設施。

**add** 臺北市北投區珠海路155號對面  
**time** 08:00~18:00，週一休

免收費隨便你泡到飽！



### 復興公園泡腳池園區

位於復興公園一角，泉質近於地熱谷之青磺，即酸性氯化物硫酸鹽泉，酸鹼度為1.5。採懷舊意象設計，木構材質設置，另設有置物櫃可放置物品。周邊林蔭濃密，在這裡泡腳很愜意。

**add** 臺北市北投區中和街61號對面  
**time** 08:00~18:00，週一休

### 3. | 北投市場尋好味

市場旁的小吃通常都是俗擱大碗的典型，像北投市場和附近就有多間名店，平價又好吃，吸引大家來朝聖。

#### 上全肉羹

專售羹湯類，經常人潮滿滿座無虛席，賣完會提早收攤。肉羹湯的湯頭非常清甜，而肉羹裡頭是扎實的肉塊，外面則以薄薄的魚漿包裹，因此一口可以吃到兩種滋味，且肉塊也能保有肉汁，因此咬下的同時，還會有肉汁噴出來。

**add** 臺北市北投區光明路新生巷6號  
**tel** 02-2897-9026  
**time** 06:00~14:30



美味肉羹香氣四溢！

#### 矮仔財

北投市場內的著名小吃，提供飯食、湯品及小菜，滷肉飯曾被平面雜誌譽為全臺第一。黑得發亮的滷汁，必須長時間熬製才能如此香氣十足，老闆以切碎的肉燥，加上醬油、油蔥滷製，深濃的醬色，光看就很吸引人。

切丁肥肉嫩  
滷口感絕佳！



**add** 臺北市北投區新市街30號2F (北投市場436攤)  
**time** 07:00~13:30，週一、四休

#### 老店魷魚羹

傳說中藏在窄巷的美食，店家專賣羹湯小吃，其中又以魷魚羹最受歡迎，可以單純品嚐魷魚羹，或者加麵、米粉、冬粉都可以。羹湯裡的魷魚皆當日現切，肉質厚實有份量，口感很脆相當Q彈，加沙茶更夠味。

**add** 臺北市北投區新市街22號旁  
**time** 09:00~20:00





最純正的古早味!

### 高記茶莊

公有市場7號入口內側的高記茶莊擁有死忠顧客，把杯子伸進滿滿一缸上面浮著碎冰的紅茶，舀起來直接裝入塑膠袋，再插入吸管直接提著喝，是市場老紅茶的招牌復古況味。

**add** 臺北市北投區新市街30號（北投市場7號入口）  
**time** 7:00~22:00

當地人也推薦的小巷美食!



配料超多!

### 陳家剉冰

店裡專賣剉冰、豆花等，另也有花生湯、燒仙草。攤頭一字排開的多樣配料，包括湯圓、芋頭、薏仁、番薯、綠豆、紅豆、花生、QQ等近20種，綜合剉冰可任選四種配料，香濃黑糖水加上滿滿配料，一碗就好滿足。

**add** 臺北市北投區新市街22-1號 **tel** 02-2897-2858 **time** 16:30~01:00，週一休

新鮮現做!

### 簡記排骨酥麵

位於公有市場外側的簡記排骨酥麵也是必吃，招牌排骨湯每天現場製作，在容器裡放入炸排骨酥、冬瓜塊、香菜和少許調味放入蒸箱現蒸，成就清爽懷舊的古早味湯頭；內行人都知道來這必點乾麵，特製乾麵只加海山醬和油蔥調味，是值得推薦的私房美味。

**add** 臺北市北投區新市街47號  
**tel** 02-2896-1119  
**time** 7:00~19:30，週二休





text & photo MOOK

# 沖泡世界級的 臺灣好茶

外國人愛上的臺灣之美

## Andy Kincart

來臺已30年的 Andy，起初只是為了學中文，正巧當時有朋友邀請他到家裡喝茶，在品了朋友家沖泡的臺灣茶後，令他大為震驚，「那是我第一次喝到臺灣茶，渾厚回甘的風味讓我相當難忘。」Andy 說道。

後來Andy 回到美國，卻又因心中這股對茶的思念，讓他萌生了回臺灣的念頭，「其實我真的就是因為懷念臺灣的茶，才決定在這邊定居下來的。」當 Andy 第二次來臺灣時，開始拜訪茶園和茶農，專心研究臺灣茶葉，也在朋友介紹下，認識了南投鹿谷鄉農會推廣股長林獻堂，這位師父兼朋友的角色，帶他更深入地了解臺灣茶的世界，從此改變了他的人生。

### 教育人們臺灣茶的奧妙

Andy從大學時就對講究身心平衡的中醫、禪宗有莫大興趣，這也是他與臺灣茶結緣的契機。憑著對亞洲文化的熱忱，二十多年來，他每個禮拜都會花兩小時找林獻堂拜師學藝，從茶杯、茶壺到茶葉都深入研究，也親自到許多茶園拜訪，就是為了學習臺灣茶文化，用了二十餘年的熱情，將臺灣茶變成他生活的一部份，淬煉成一種品味。

透過拜訪茶農，Andy學到了更多茶葉知識，以及茶葉會因製法、烘焙方式而產生不同特色，也發現原來茶葉就像紅酒一樣，氣候風土影響著味覺，因此喝下的每一口餘韻都充滿故事。這讓 Andy 有了這樣的想法：為什麼不把這些知識介紹給更多人，甚至是讓更多外國人知道臺灣茶的美妙？於是便開始著手成立茶品牌網站「Eco-Cha 一口茶」的計畫。

經營至今，他仍持續為網站上賣的每種茶葉都寫下背後的故事，並定期到美國舉辦講座，用英文教大家臺灣茶的知識和奧妙。



來自臺灣茶農的回甘滋味  
×  
Eco-Cha一口茶



Eco-Cha | 一口茶  
web eco-cha.com  
Facebook www.facebook.com/ecochateas  
Instagram www.instagram.com/ecochateas





1. Eco-Cha 一口茶所販售的茶葉皆來自臺灣小農小量盛產的特殊茶。2. 南投的家庭式茶園和 Andy Kincart 以永續經營的理念認真種植茶葉。3. Andy Kincart 摘起小農種植的新鮮茶葉。4. 林獻堂太太沖泡 Andy Kincart 最愛的貴妃茶給大家喝。5. 家庭茶農以專業手法製作臺灣茶。

Eco-Cha 中的「Eco」是環保生態的意思，表現其永續經營的意味，而「Cha」即是中文發音「茶」的意思，組合起來的音譯即是「一口茶」。「剛好符合我們想要推廣家庭茶農的想法，只要啜飲一口茶，就能感受回甘滋味所帶來的感動。」Andy 說道。

Eco-Cha 一口茶網站上所賣的茶皆是由臺灣家庭式茶園生產的小量茶葉，因為對少量茶農製作的茶葉情有獨鍾，Andy 經常騎著摩托車拜訪各個茶農，去了解每一戶茶農人家背後製茶的故事與背景，若是邂逅到自己喜歡的滋味，就會跟茶農固定引進茶葉，並放上 Eco-Cha 一口茶網站上販售。Andy 認為，家族式的茶農無法量產，才能保持手工製茶的傳統文化，同時也是對注入許多用心與熱情的茶農的尊重，我們喝到的不只是來自臺灣的高山茶葉，更是傳承臺灣才有的茶文化靈魂。

### 行銷全世界的有機品茗態度

有機烏龍茶和茶農，擁有高達七成來自美國、加拿大、歐洲和澳洲等國的客源。透過 Andy 長期努力，如今越來越多外國人認識到臺灣有機烏龍茶和茶農。而 Andy 也認識越來越多的家庭茶農，並推廣永續的理念，不販售為了商業開發所製作的茶葉，他表示商業開發的茶農為了賺錢取向，經常不當開墾高海拔農地，對環境有所傷害。而家庭式經營的茶園所有工廠都在自家或茶園附近，不使用過多的化學肥料，採用的栽種方式對環境相當友善，他堅持鼓勵販售這些茶農的茶葉。

品茗對 Andy 而言，不只是一種生活態度，更是一種對土地的尊重，從茶香中汲取對生活的禪意與品味，並與大自然和諧相處，是臺灣茶葉教會他的人生道理，也是他致力傳承的茶葉文化。

## 西日本地區觀光推廣 用音樂及戲曲藝術吸引日本黃金週客群

本次西日本地區觀光推廣活動於大阪、福岡兩地舉辦，為期6天（3/7-3/12），成員包含國家風景區、航空業、旅行社、飯店旅館、旅遊相關產業等共計19個單位、29人參加。今年適逢觀光局大阪辦事處成立20週年，特邀大提琴家張正傑、歌仔戲廖瓊枝及京劇朱陸豪等國寶級大師，在出發當日以快閃演出形式，邀請多家媒體報導創造話題

性，並在日本結合臺灣畫糖、剪紙以及擂茶等多項民俗藝術，再透過如日本朝日新聞、每日新聞、產經新聞等主流平面、電子媒體的報導，以及熱愛臺灣的日本粉絲口耳相傳的多樣形式宣傳下，不論是在快閃活動、推廣會、Roadshow活動上，皆吸引民眾及業者駐足欣賞，不僅留下對臺灣的深刻印象，亦激發民眾重遊的興趣。



## 首爾推廣以多元小鎮元素打動韓國旅客的心

本次韓國首爾地區觀光推廣活動為期4天（4/25-4/28），成員包含縣市政府、國家風景區、觀光相關公協會、旅行社、飯店、旅

遊相關產業等共計37單位、64人參加。除了帶來臺灣各項最新、多樣的觀光資源，本次推廣活動亦結合2019年的觀光主軸「小鎮漫遊」，現場安排油紙傘彩繪DIY、花磚胸針彩繪DIY、東方美人茶試飲等具臺灣特色之文化體驗，並與客委會合作，規劃客家服飾體驗區，讓現場民眾感受臺灣小鎮的多元魅力，多樣的活動與表演輪番上場炒熱氣氛，現場人潮絡繹不絕。另外，特別邀請十鼓擊樂團於推廣會與Roadshow帶來精彩震撼的演出，更獲得韓國業者與民眾的一致好評，進一步加深韓國業者及民眾對臺灣的印象，期望今年韓國旅客訪臺人數再創新高。



## 臺灣小鎮魅力席捲柏林旅展

台灣觀光協會於3月3日至10日邀集業者、表演團體共41人赴荷蘭阿姆斯特丹辦理臺灣觀光推廣會及參加德國柏林ITB旅展。本次行銷宣傳以交通部觀光局2019年推廣主題「小鎮漫遊年」為主軸，臺灣館於柏林ITB旅展現場展現豐沛觀光魅力，延續去年倫敦WTM旅展臺灣館設計風格搭配花磚、窗花、紙傘等特色元素融入展攤設計，營造臺灣傳統小鎮的文化復古氣息，讓入館洽談的歐洲業者彷彿親臨臺灣小鎮。臺灣代表團無論在阿姆斯特丹推廣活動，或是柏林ITB旅展皆與當地業者互動佳，所有參與組團業者都認為本次推廣效益十分良好。

現場亦安排「星源茶園」茶藝師父茶道展演、品茗、客家傳統油紙傘彩繪及「臺灣花磚博物館」的花磚胸針彩繪等DIY活動，排隊人潮絡繹



不絕，成功讓參與民眾體驗臺灣在地文化。臺灣館內並安排互動拍照軟體，吸引觀展者走進臺灣館拍照留念，感受臺灣之美。此外，「哪吒劇坊」一系列演出充分展現臺灣特有廟會祭典，以陣頭結合現代元素的演出方式，讓歐洲業者及民眾感受臺灣宗教文化的魅力。

## 馬來西亞MATTA春季旅展 臺灣館小鎮風情味濃

為使馬來西亞民眾更深入了解臺灣，宣傳臺灣的美景、美食及文化，本次馬來西亞春季旅展及觀光推廣活動組織全臺35個單位68人，先於3月13日於檳城The Wembley舉辦臺灣觀光推廣會，為吸引更多穆斯林旅客赴臺灣旅遊，本次活动分成穆斯林場及一般業者場，共吸引近百名當地業者及媒體參與，3月15日至3月17日參加於吉隆坡PWTC舉辦的MATTA FIAR春季旅展，駐馬來西亞臺北經濟文化辦事處尹公使新垣親臨現場，給予團員鼓勵與肯定，臺灣代表團也積極推廣臺灣觀光與觀展民眾互動。

2019馬來西亞春季旅展臺灣館以「美食、樂活」為設計主軸，搭配小鎮漫遊及臺灣觀光年

曆等臺灣知名特色美景，以加深馬來西亞民眾對臺灣印象。FOCA福爾摩沙馬戲團結合臺灣文化與特技的精彩表演，炒熱舞臺氣氛帶動人潮；臺灣民俗技藝捏麵人、客家花布提袋、木匠兄妹教學親手製作檜木筷子和提燈的DIY活動，直接與民眾近距離互動，臺灣人氣冰店—ICE MONSTER，更於現場創製雪花冰讓民眾新鮮品嚐，另外完成指定任務即可參加扭蛋活動，成功吸引人潮聚集，讓民眾透過體驗認識不同面向的臺灣。此外，臺灣觀光（穆斯林）代言人Mira Filazh至現場強力宣傳臺灣旅遊行程與大家同樂，人潮擠爆臺灣館。本次旅展現場銷售臺灣旅遊行程共計2,468套，參展效益豐碩！





# 屏東黑鮪魚文化觀光季

## 2019.5.4-6.30

PINGTUNG  
BLUEFIN TUNA  
CULTURAL FESTIVAL



指導單位 | Taiwan 交通部觀光局  行政院農業委員會漁業署  
協辦單位 | 大鵬灣國家風景區管理處 屏東縣大鵬灣觀光產業聯盟 東港東隆宮 東港鎮公所 琉球鄉公所 東港區漁會 琉球區漁會

主辦單位 |  屏東縣政府

視覺設計 | 88文創  88文創

廣告