

富市台中 新好生活

Taichung

摘星台中米其林

星餐廳X必比登推介★星人物★星經濟★星遊程

#地價調降經濟的善循環
#捷運綠線一刻鐘生活圈
友善美拍影視基地
主廚教作老幼食譜料理
和平區4大部落小旅行



October 2020



台中燕語



讓世界看見最在地的台中

啟程到台中，來趟屬於秋日的浪漫小旅行吧！讓台中的美食與美景，療癒大家的身心。

作為六都之一的台中市，擁有的美食自然不在話下，從各式料理的餐館到街邊的小吃，美味處處可尋，而今年《米其林指南》首度前進台中，為原本就出色的台中美食，更添加了幾顆星星的榮耀。歡迎大家一同到台中體驗星級好味，在美食入肚的同時，感受從味蕾開始舒展到每條神經的愉悅，為生活找到幸福的滋味，也期待藉由米其林必比登的推介，讓最在地的台中味被世界所看見。

同樣是台中迷人之處的豐富美景與都會風情，居民們在社區營造下帶來的新生活價值，正一步步影響及翻轉城市新風貌。

市府積極協助國內電視電影業者前來台中取景，透過螢幕的放送，讓台中精彩多元的景色走入全國與全球各地，帶動台中從「心」探索的觀光再發現，甚至還可深入部落山林，探訪原民文化與生態景觀特色的原汁原味，令人流連忘返的陶醉在秋日中部林地裡。

美食、美景、好人情，加上去年底即將通車的捷運綠線，屬於台中的美好越來越多，期待更多人和秀燕一起愛上這座美麗的城市。

台中市長

盧秀燕



石虎家族



滾台中

廣告



CONTENTS

2020 OCTOBER / NO.9

COVER STORY 封面故事

摘星台中米其林

18 星餐廳×4

JL Studio・俺達の肉屋 日本和牛專門店
鹽之華法式料理・Forchetta餐廳

22 必比登推介×16

30 星人物

林恬耀：要成功，就要把自己推到極限
胡天蘭：期盼吸引更多人才，讓台中成為餐飲重鎮

34 星經濟

黎俞君：期待《米其林指南》帶來更多國際客人

36 星遊程

星級美食×極致美景 精彩米其林之旅



CITY 話台中

04 台中景色新舊交融

塑造影視新樣貌

06 友善美拍城市！

台中影視基地好給力

10 LIVE現場！

即刻救援！山域事故守護天使

FEATURES 特別企劃

38 社區營造

台中！我的家

FOOD 食・台中

44 跟著主廚上菜

老幼食譜料理輕鬆做

#TAICHUNG 台中關鍵字

12 捷運綠線

行走台中的一刻鐘生活圈

14 地價調降

台中經濟進入善的循環
9成民眾很有感

TRAVEL 遊・台中

48 新佳陽×松茂×雙崎×桃山

4大部落小旅行

出版單位 | 台中市政府新聞局
發行人 | 黃國璋
地址 | 台中市西屯區台灣大道三段 99 號文心樓 8 樓
電話 | 04-2228-9111
企劃製作 | 閣林文創股份有限公司
視覺顧問 | 洋蔥設計

發行日期 | 2020 年 10 月 20 日
GPN 2010800670
ISSN 2664-1631

版權所有 · 翻印必究
備註：本書資料內容以截至 2020 年 10 月為準



漾台中
臉書粉絲團



台中市政府
LINE 好友



台中市政府
官方網站





電影《同學麥娜絲》導演黃信堯 台中景色新舊交融 塑造影視新樣貌

文字 | 黃星若

圖片提供 | 甲上娛樂、甜蜜生活製作有限公司、
台中市政府新聞局、財團法人臺中市影視發展基金會



透過過台中市的街景，今年度2020金馬影展開幕片電影《同學麥娜絲》將4個中年男子各自獨立卻又彼此交錯的生活線，變成了彷彿你我身邊隨時都在上演，有些荒誕卻又真實無比的故事。

台中景色刻畫故事真實性

人生已進入中場階段的40歲男子，在家庭、事業、愛情與夢想種種因素包圍下，原本該是不惑的年歲，卻充斥著對世界各種不確定的掙扎……，這樣時代下的小人物，或許曾經、剛好出現在大家身邊。導演黃信堯將4個平凡中年男子對人生及自我生存的叩問，收進電影《同學麥娜絲》裡，並讓台中成為故事主角的出場地。

之所以選擇台中當作《同學麥娜絲》的拍攝地點，其實是之前在拍攝《大佛普拉斯》時就開啟的緣分，導演黃信堯表示：「台中氣候穩定，對外景拍攝有很大的幫助，地理位置方便也是其中一個優點；更重要的是幅員遼闊，景觀及人文色彩相當多樣化，整體城市景觀呈現出新舊交融的多元風貌，丘陵、平原等地景更是一應俱全。」

多樣場景塑造電影新風貌

當劇中主角騎著機車，沿途景色不斷在他身旁掩沒變化，從大樓林立的都會區、攤販集中的鬧區一直到沿海鄉鎮的郊區，隨著景色從喧鬧到荒蕪，恰恰反映了劇中角色的內心變化。「正是台中市多彩多姿的樣貌，才打造出這樣的場景，塑造出故事背景的真实性。」黃信堯說道。當中，讓他印象深刻的場景，則是在沙鹿的一間紙紮屋。「那是在海線鐵道經過的地方，穿越城市的鐵道不同於現代化的水泥橋墩，而是以舊式鐵架在房屋上方高高堆砌架起，每當車子在橋底下走，若恰巧配上火車經過的聲響，就讓人恍然有種時空錯置的感覺。」

劇中飾演戶政人員的演員納豆，另對台中車站舊城區的大樓很有感觸，而嘖嘖稱奇「原本是危樓的區域，在市府的空間再造後有了一番新風貌，充分感受獨有的庶民風情。」

公部門支持 影視產業可望更蓬勃

《同學麥娜絲》拍攝過程中，台中市政府新聞局的大力協助，以及台中民眾的高支持度，都讓黃信堯備感溫馨。他更分享說，「藉由公部門幫忙租借場地，不僅讓劇組大大省下許多溝通上的成本，對三方來說也都是一種保障，更讓整個拍片過程順利許多。」

「台灣的創作力正在崛起。」黃信堯指出，創意產能絕對是台灣的優勢，正當全世

界許多娛樂產業因肺炎疫情停擺的同時，台灣許多影片拍攝已開始漸漸活絡起來，這也象徵著台灣的一股力量。

黃信堯進一步直言，台灣有很多地點都很適合拍戲，就看怎麼挖掘，他期待未來在民眾與政府的支持，以及劇組的自我要求下，能讓台灣影像更豐富，影視產業越來越蓬勃發展，台灣的美更能被世界所看見！

1. 導演黃信堯將台中多元的景觀和人文風情融入拍攝的電影中。／2. 《同學麥娜絲》拍攝期間公部門提供十分多的協助。／3. 台中市政府新聞局長黃國璋特別向《同學麥娜絲》導演黃信堯、監製鍾孟宏、演員鄭人碩與藍華華致意，盼藉影視帶動台中觀光行銷。／4. 《同學麥娜絲》有去年獲得金馬最佳男配角劉冠廷和鄭人碩、納豆、施名帥互拼演技。





無限創造力的人文地景

友善美拍城市！ 台中影視基地好給力

文字 | 黃星若

圖片提供 | 可米傳媒事業股份有限公司、双喜電影、甜蜜生活製作有限公司、甲上娛樂、蔓菲聯爾創意製作有限公司

台中市以多元的景觀和人文，吸引許多劇組前往拍攝，市府並輔以補助與協拍，積極打造台中成為友善拍片城市，全力支持台灣的創造軟實力。

地利與人和 天天都是拍片好日子

山地、平原、穿過城市的河川，拼組成豐富特色的自然景觀；新舊文化層層重疊，融合成別具一格的人文特色，加上宜人的氣候等種種台中專屬的迷人之處，組成了多樣化的拍攝元素，吸引越來越多劇組前來。

為打造友善拍片城市，台中市政府不僅提

供影視業者多項補助措施，還提供許多住宿消費優惠，而台中市影視發展基金會的協拍組，更協助劇組任何拍攝上的大小事，包括申請場地或溝通協調等等各類事務。

這樣貼心的服務，在台中拍片的劇組都備感窩心，在《高山上的熱氣球》片中擔任監製的導演王育麟就指出，該片拍攝前需申請臨時路權及消防水車等，還得和當地里民開會協調，所幸市府新聞局和台中市影視發展基金會都鼎力相助；《同學麥娜絲》導演黃信堯也表示，有公部門幫忙申請和協調場地，不僅讓劇組方便省事許多，也讓租借方相對更加安心。

《她們創業的那些鳥事》 外在景色投射主角內心世界

有最強卡司的電視劇《她們創業的那些鳥事》，主要演員林心如、陳意涵、邱澤、簡嫚書，即以台中城市風貌為主軸貫穿整個故事，反映每個主角的內心狀態。

劇情以青年創業為核心主軸，因此台中許多老屋活化的空間、青創環境，像是：綠光范特西文創聚落、好好咖啡、解憂老宅、The Wang、秋紅谷、1916文創工坊等等，都成了拍攝的主要場所，不僅是劇中希望呈現的都市背景，也貼近台中市年輕創新的氛圍。

談到來此拍片最印象深刻的地方，莫過於台中可愛真摯的人情味了，劇組說道。拍攝期間，市民和店家的親切和友善，還有許多熱心提供幫助的當地居民，讓拍片過程格外順利，濃厚的人情味讓劇組彷彿回到家一樣，備感溫馨。

《哈囉少女》挖掘台中迷人輪廓

日前剛上映的電影《哈囉少女》，全片有9成景點取景自台中，如：秋紅谷、一中商圈、中興大學、勤美綠園道、審計新村、綠川、東協廣場……等，導演王威翔將這些大家熟悉的



1. 林心如、陳意涵、簡嫚書主演的電視劇《她們創業的那些鳥事》以青年創業為主軸，取景於多處台中文創空間。／2. 與台中很有緣份的金馬影后楊貴媚，也參與電影《高山上的熱氣球》之拍攝。／3.《她們創業的那些鳥事》邱澤、陳意涵以城市風貌反映主角內心狀態，讓鏡頭下的故事更細膩動人。／4.電影《哈囉少女》的青春，在台中校園裡綻放。



場景用另一種迷人的角度呈現出來，讓大家重新發現台中迷人的城市輪廓。「拍攝期間，劇組都對台中的美景留下了深刻的印象」，導演王威翔特別指出在中區的綠川，這條讓市區成為水岸之都的浪漫河川；以及鄰近於台

5.電影《高山上的熱氣球》帶出梨山的純樸與美麗。／6.《高山上的熱氣球》劇中果農的生活日常，呈現原汁原味的梨山樣貌。／7.《哈囉少女》拍攝期間，劇組充分發現台中水岸的浪漫迷人輪廓。



中車站、台中公園、台中州廳等，因東南亞異國商店聚集，有「台中小東南亞」稱號的東協廣場，都風格鮮明得令人驚艷。

《高山上的熱氣球》重現梨山小巴黎

全片都在台中完成的電影《高山上的熱氣球》，深入高山，選在和平區泰雅原鄉部落，取景梨山瑞雪巷、福壽山農場、梨山賓館等地。值得一提的是，劇組特地重新搭建瑞雪巷及民宅，恢復「梨山小巴黎」的榮景，讓梨山彷彿時光倒流回到30年前，將當年梨山果農全盛時期的生活點滴，透過大螢幕以寫實風格描繪出梨山的純樸風光。

導演柯淑卿說，「由於過去曾有長期在梨山生活的親身經歷，因此十分熟悉當地景物，也更能拍攝出原汁原味的梨山樣貌，以及在地果農細膩的生活日常。」期待能藉由此片帶觀眾們重新認識梨山，也期待因拍攝煥然一新的瑞雪巷，能夠帶領梨山再次繁榮。

臺中 Taichung International Animation Festival

國際動畫影展

2020 TIAF

11/27-12/2

新時代凱擘影城

指導單位：臺中市政府、臺中市政府新聞局、文化部影視及流行音樂產業局

主辦單位：臺中市影視發展基金會

廣告



LIVE現場

即刻救援！山域事故守護天使

文字 | Fion Tsao 攝影 | 蔡孝如 圖片提供 | 台中市政府消防局第二救災救護大隊谷關分隊

台灣是座山之島，占了全島面積約70%的山林，幽美而浩瀚，吸引了人們走進山的懷抱。然而，對於登山知識與技能的缺乏，卻往往讓登山者身陷危險而不自知。

與時間賽跑的山域救援現場

據消防署統計，去年山域救援事件共206件，今年截至7月15日卻已達到去年的9成182件。而僅僅一個台中市政府消防局第二救災救護大隊谷關分隊，109年截至10月3日為止，接案數就高達29件，還曾經一天就接獲3件，合計共救援了37人。谷關分隊隊員分享山域救難經驗：「其實大部分意外都來自小看山上環境，缺乏充分準備，或對於氣候、路線資訊未能清楚掌握。甚至是缺少山域活動相關技能，才導致不幸發生。」

山上氣候變化萬千，是不容忽視的特點。去年12月在無明山，一位裝備齊全、經驗豐富的登山客意外跌落60米山谷。當救難隊出動救援時山下還是好天氣，不過一到山上，傍晚就開始起霧、飄雨，甚至還下起了雪。惡劣氣候與溫差導致救難隊也受困山中數天，所幸在瓦斯燃料、糧食即將耗盡時，氣候終於好轉，順利出動直昇機，將傷患以吊掛方式驚險救回。

另外，獨攀、中途落單，也經常導致意外發生。曾經有一家人出遊波津加山，下山的時候，腳程快的母親決定先走。沒想到當父親帶著兩個孩子抵達登山口，一直等到天黑卻不見媽媽蹤影。報案後的第二天，才找到失蹤的媽媽。研判是走離主幹道上廁所時遭到蜂群攻擊，慌張奔逃時摔落造成憾事。

結合科技的山難救援技術 讓登山更安心

近年，台中市政府消防局透過科技整合應用，大大增進山難救援效率！藉由GPS定位輔助系統、4G影像傳輸、山區無線電建置、空拍機拍攝及搜救犬應用，有效節省搜索救援時間及人力。消防局更以「科技整合ICT-提升山難救援效能」脫穎而出，榮獲行政院第二屆政府服務獎專案規劃類殊榮。台中市政府自行開發的GPS定位輔助系統，在救災救護指揮中心接獲山域案件時，會主動發送GPS定位輔助系統簡訊至報案民眾手機號碼，經民眾點選簡訊內建的連結網址後，即可輔助定位待救座標，並與民眾手機內建的定位APP雙重比對正確位置。此外，山域救難隊更搭載了空拍機輔助搜救，讓搜索行動不受地形限制。

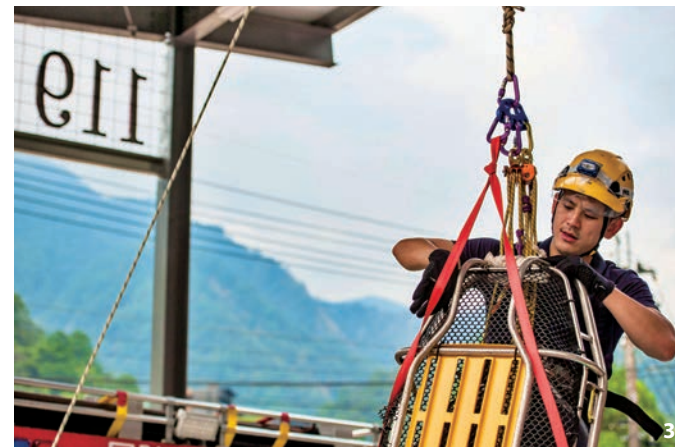
第二救災救護大隊谷關分隊呼籲：「上山前，掌握天候氣象、路徑軌跡、評估自身體能，並做好行程規劃。上山時，一定要攜帶GPS裝置（利用手機APP下載離線地圖），使用衛星電話或無線電保持通聯。急救醫療用品、口哨、頭燈、電池、雨具、保暖衣物等都是必備物品。最後，切記不要獨攀，並確實學會報方位座標！例如iPhone用戶只要打



開手機內建的『指南針』程式，就能顯示所在位置座標，把座標畫面截圖後傳送，就能讓搜救人員知道位置；Android系統手機因各家內建程式不同，民眾可先自行下載有經緯度的『羅盤』類App。只要手機有訊號就有獲救機會，如此一來才能在迷航時，自救也救人。」

山把高度給了人們，讓生命有了不同的視野。但如何爬更高，走更遠？每個人都必須學習承擔風險，養成正確知識與心態。愛山，也要成為一個可以保護自己、保護山、保護大自然的人。

1. 每一位山域事故救難隊員都是登山者的守護天使。／2. 與時間賽跑的山難救援任務。／3. 每年定時舉辦的山域救難訓練課程。



登山迷路了怎麼辦？

- 1. 冷靜判斷** 先觀察周遭環境與自身狀況。
- 2. 沿原路走回** 通常意識到自己迷路時都不會偏離太遠，若當下體能允許，且折回的路況也可以的狀況下，應沿原路走回。
- 3. 往稜線走** 若沒有把握走回正確的路徑，應往手機容易有訊號且較易被直升機看到的稜線走。特別提醒在台灣山區發生迷路，不應下切溪谷，除山勢陡峭耗費體力，否則難被直升機發現，搜救不易。
- 4. 求救並等待救援** 若自身體力已不足走回原路或稜線，應就近找安全地區作避難處，同時注意保暖嚴防失溫。另外，再嘗試與外界聯絡，等待救援。如果在沒有衛星電話，可用手機撥打緊急聯絡電話112，建議站在稜線或三角點面對平原的角度訊號較強。電話打通後，因為訊號會飄浮，要簡短快速報告自己的位置座標、迷路多久、身體狀況、周遭景物。



#捷運綠線 行走台中的一刻鐘生活圈

捷運綠線通車在即，面對即將到來的履勘，台中捷運公司全體盡心盡力，希望好好完成通車前最後一哩路，期待為市民打造出便利的一刻鐘生活圈。

文字 | 黃星若 圖片提供 | 台中捷運公司、台中市政府新聞局

眾所矚目的台中市捷運，經過初勘後，即將進入正式履勘，離年底通車的目標又更進一步！台中人終於要迎來期待已久的第一條捷運，猶如歲末年終得來的聖誕及新年大禮，將為台中開啟更加便捷順暢的交通網絡。

為履勘積極準備 完成通車前最後一哩路

台中市捷運公司董事長林志盈表示，為了盡早通過履勘，公司全體上下可說是盡了最大的努力，特別在通過初勘後分了3組個別勘查現場，包括營運

組、電機組、土建組，勘查完後開會提出當天現勘的建議，分頭去辦理需要改善的部分，爾後，再次召開履勘小組的前置第2次會議，決定3組一起來做一次正式履勘，這樣前所未見的嚴謹作業，就是希望能順利完成捷運通車前最後一哩路，通過交通部的正式履勘。

事實上，中捷早在進行這些作業前，就已經訂定營運等各項規章，一旦遇到狀況，像是車站失火怎麼辦？無人化的自動駕駛，若失去動力該如何處置？都有一套SOP可依循。林志盈說，這是中捷定期都在演



練的，在捷運尚未開通之前，每天都在跑車，也都在針對各種情境作演練，看是否已經做到符合營運要求的熟練度，並保證未來營運上的安全無虞。

一刻鐘生活圈 帶動沿線商業發展

面對捷運通車在即，車站沿線帶動的周邊效應已經開始發酵，林志盈分享，北屯機場這個區段徵收的地方，以前大部分都是農地，現在各建商如雨後春筍般冒出，帶動了房地產；此外，在車站共構共同開發的部分，由交通局負責招商，目前在文華高中站已經開始施工，其他6個基地仍持續招商中，相信未來絕對能帶動車站附近的商業活動及經濟發

展，也期待能吸引更多國際級表演來到台中。

林志盈強調，由於捷運綠線連接台中高鐵，而高鐵台中站是沿線運量第二高的站，未來高鐵的聯外捷運，將會帶動沿線商業活動。林志盈說，由於捷運沿線不管是休閒育樂、餐廳、購物大賣場等等設施都非常多，將來透過這條捷運轉乘運輸，四通八達且便宜的公車、未來每一站都會設置的ibike，期許在各項交通載具串連下，民眾都能在15分鐘左右抵達目的地，朝一刻鐘生活圈的目標邁進。市府交通局積極規劃周邊交通載具的串聯，未來民眾可持悠遊卡、一卡通或icash三種電子票證搭乘，歡迎大家多使用大眾運輸系統暢遊台中，享受便利生活圈。

1. 台中人可望在年底迎來第一條捷運！／2. 中捷初勘於松竹站、捷運台中高鐵路、大慶站三鐵共構轉乘站，視察營運設施與無障礙服務及轉乘指標牌面設計之品質。／3. 中捷的LOGO，「中」字就代表台中，型態上展現速度與便捷。／4. 捷運完成後，將建立起台中的一刻鐘生活圈！





額變動情形，地政局並與地方稅務局密切連繫，針對公告地價變動前後地價稅情形預先試算與分析，合理調整公告地價，極力確保民眾稅賦負擔的公平性及合理性。

不過要提醒民眾注意的是，並非所有人地價稅都會調降！沈政安說明，有3%的納稅義務人反而會微幅增加：第一是持有土地增加的民眾，總體要繳的稅自然跟著變多；第二為土地使用情形改變，像是原本自用住宅使用改變用途成營業用，所課的稅率也不會一樣，導致地價稅增加；第三於一些新興或開發中的地區，因為工商活動活絡以及土地交易頻繁，反而有微幅調整；第四、有些區段徵收重劃土地完成後，會減半增收兩年，若今年是恢復全額課徵的第三年，地價稅自然會提高；第五種狀況則是因為地價稅調降後，累進稅率的起點也跟著連動調降，因此，有些原本不是累進稅率的人，變成必須繳納累進地價稅，地價稅反而會上升。

企業經營成本降低 帶動就業機會

沈政安進一步表示，事實上公告地價調降對台中市民的好處，可以從大面向來看，公告地價調降等同於土地持有成本降低，民眾租稅負擔減少，企業經營成本也會降低，也就是說，對民眾來說生活會比較容易，對企業來說則可以吸引一些投資進來。當民眾可支配所得增加，便可刺激消費，經濟進入善循環，因而帶動就業機會，對整個城市發展來說都是正向的。

為了提供更便利的繳稅服務，沈政安指出，今年超商代收稅款限額從2萬元提高到3萬元，同時也開放使用「實體信用卡」、「行動支付」及「電子票證」如一卡通、悠遊卡等非現金支付工具繳納稅款，十分便捷，請民眾一定要記得在規定的期間繳稅，以免被加徵滯納金，失去了減稅的意義。

台 中市民注意，109年公告地價調降了！今年台中市政府公告地價較去年大幅調降了20.06%，全市約有9成納稅義務人得以受惠，即約有85萬戶因公告地價的調降而少繳地價稅。相信不少收到地價稅單的民眾會「很有感」。

1. 輕稅簡政政策，讓9成民眾「很有感」。／2. 不管對一般民眾和企業來說，地價降低都有助於城市發展。



輕稅簡政的地價稅額變動

至於會少繳多少稅？台中市政府地稅局長沈政安表示，一般用地每戶約降2,560元，降稅金額比率約21%；自用住宅用地每戶約降168元，降稅比率約17%，著實減輕了民眾繳納地價稅的負擔，也正是盧秀燕市長上任後積極推動的「輕稅簡政」。

台中市政府地政局長吳存金也指出，為了公告地價調整，自108年9月30日起至10月8日止，地政局各地政事務所分別召開11場公告土地現值暨重新規定地價作業說明會，向市民報告地價作業情形，並廣納多方意見及彙整民眾陳情意見，作成會議紀錄及研擬處理情形，核實檢討地價稅

地價稅要繳多少？

今年11月1日至11月30日即將開徵，而該繳納多少地價稅，可進入地稅局網站的各稅專區／地價稅／稅額試算項下，輸入相關欄位資料，即可試算出該筆土地地價稅額。

撥免費服務電話
0800-000-321、04-2258-5000 按1轉電話客服中心詢問
查詢網址
<https://goo.gl/1NzEFP>



摘星 台中米其林

被譽為「美食界聖經」的小紅書《米其林指南》，今年首度發表台中星級評比結果，共有4家餐廳獲得星級、21間必比登推介名單、31間米其林餐盤推薦，將台中飲食文化推向國際舞台，帶動星經濟發展外，也創造蓬勃的觀光，讓全球目光匯聚於此一起摘星，享受台中在地與異國限定的名產美饌。

文字 | 楊育禎、Patti Chen
攝影 | 鄒紘超、盧大中、楊育禎
圖片提供 | JL Studio、鹽之華、Forchetta、俺達的肉屋、米其林指南、胡天蘭、三立電視愛客雜誌

已經有1世紀歷史的《米其林指南》，是國際級的餐飲指標，也是全球餐廳與主廚們心中最想獲得的夢幻逸品殊榮。據米其林官方表示，其判斷餐廳之美食的星等公開標準，皆依照「食材品質」、「廚師對味道以及烹調技巧的駕馭能力」、「料理中展現的個性」、「是否物有所值」、「餐飲水準的一致性」等5項內容作評比，而依等級頒發1~3顆星，擁有1星的是「同類別中出眾的餐廳」，2星則是「廚藝高明，值得繞道前往」，最高的3星代表「出類拔萃的料理，值得專程造訪」。另外，更依不看餐廳裝潢、餐桌布置、服務品質下，就各星級餐館特色，以交叉的湯匙和叉子符號來評級環境的舒適度與品質的5個等級。

不過，多年下來，米其林評審員在穿梭各國高級餐廳發掘豐富的山珍海味之時，也品味到許多地道餐廳或小吃的高CP值美味，而於1955年《米其林指南》即以企業標誌兼品牌大使的米其林寶寶「必比登 (Bibendum)」之形象再多開闢了「必比登推介 (Bib Gourmand)」的類別，用米其林寶寶必比登舔嘴唇的圖像，給予能提供物超所值美食的餐飲店家之肯定，並會得到一個紅色「R」標誌，於餐館內標示，代表在一定價位下（台中、台北為台幣1,000元內），就吃得到3道超值料理。後於2016年又從法國開始，再遍及全球米其林指南，出現全新的「米其林餐盤」標誌，授予評選出來的餐館是能「提供良好食物」的特徵。





DATA

主廚 | 林恬耀
菜系 | 現代新加坡料理
地址 | 台中市南屯區益豐路四段689號2樓
電話 | 04-2380-3570
營業時間 | 週二至五18:00~22:30，週六週日12:00~15:00、18:00~22:30，週一公休
官網 | jlstudiotw.com

豆爽／視覺繁花似錦的豆爽，主體是罩著油條粒、豆沙球、綠豆牛奶冰沙、花朵的糖球，潮州的甜點小吃也能如此唯美夢幻。

主廚林恬耀期望自己能創造好的工作環境，讓團隊成員能獲得啟發且愈來愈好。



加東叻沙／使用緬因龍蝦來呈現出豐富的味覺層次，將新加坡代表性美食提升到更高層次。



創新佳餚獲得二星肯定 JL Studio

首屆的台中米其林餐廳評選，由今年榮獲「亞洲50最佳餐廳」第26名的JL Studio，不負眾望摘下二星，主廚林恬耀運用台灣在地食材詮釋出創新風貌的新加坡料理，深獲評審肯定。

林恬耀來自新加坡，父親曾在當地開設餐館，從小就進廚房幫忙的他卻曾經以籃球為夢想，直到負傷之後重新審視自己，才發現做料理才是他的最愛。在新加坡酒店協會酒店與旅遊管理學院就讀期間，他就是比賽的常勝軍。來台灣之後，進入樂沐法式餐廳，淬鍊出更深厚的功力與技法。2017年，JL Studio創立，以林恬耀的英文名Jimmy Lim為名，雖然在一開始並不被看好，但他堅持理念，將傳統新加坡美食重新思考及組合，注入富有現代感的精神，讓每道菜都驚豔餐桌，而JL Studio也成為餐飲界的焦點。

林恬耀並四處尋找台灣食材，例如貢寮的鮑魚、谷關的魚子醬、彰化的白蘆筍等等，「我將白蘆筍做成海南雞的味道，也用鮑魚做肉燥麵。」讓人意想不到的搭配，卻在他手中完美呈現，創造出獨一無二的用餐樂趣。踏上JL Studio的饗宴之旅，就等於開啟了東南亞的美食文化探索旅程，一次15、16道菜接連上桌，看得精彩，吃得滿足。

牛小排沙爹／以沙爹醬醃製入味，再低溫慢煮36小時，最後以炭火烤出焦香氣息，沾上開心果沾醬滋味豐富。



馬祖淡菜・櫛瓜高湯／當季的馬祖淡菜以清蒸保留鮮嫩風味；櫛瓜外皮熬煮的高湯底加入咖哩提鮮，並烘托出淡菜的鮮明海味。



主廚黎俞君擁有36年資歷並不斷開拓新視野，為客人創造美好的Fine Dining體驗。

手法細膩創造無窮驚喜 鹽之華法式料理

花瓣普拉達千層酥／微苦的花瓣、滑軟的普拉達起司、微酸的檸檬凍及千層酥皮，在口中交織出豐富層次。



DATA

主廚 | 黎俞君 **菜系** | 法式料理
地址 | 台中市西屯區市政路581-1號
電話 | 04-2372-6526
營業時間 | 平日18:00~22:00
假日12:00~15:00、18:00~22:00，週一、二公休
官網 | www.fleur-de-sel.com.tw

龍眼木烤伊比利豬・茄子泥佐黑蒜／伊比利豬肉以龍眼木炭烤後切片，與茄子泥層層堆疊，再以煎杏鮑菇片圍裹，入口香氣濃郁。



摘下米其林一星的那一天，長期支持鹽之華的顧客們比主廚黎俞君更加欣喜若狂，花籃、禮物從四面八方湧來，讓黎俞君備受感動，而他們的表現也反映出鹽之華在其心中之地位。鹽之華屹立台中已16年，由擁有36年西餐資歷的黎俞君掌舵。不斷追求創新，堅持做出好料理的她，經常遠赴海外學習交流。以當季最佳食材端出迷人、有溫度的無菜單料理，並運用她對珠寶及藝術的鑑賞眼光，讓每道菜都像是藝術品般，從視覺到味覺皆創造無窮驚喜。

「得星之後，可以更放肆地做黎俞君式的法國料理。」這一季，黎俞君設計「未來・現在・過去」主廚套餐，引領客人看見她的料理之路。不侷限於傳統，採倒敘式手法推出10道菜，開胃小品以「前衛」詮釋「未來」，外觀打破常規，道道都是亮點；「現在」的主軸是以當季食材及流行做法，將澎湖軟絲、海膽燉飯、馬祖淡菜烹調出清爽摩登風味；「過去」則是發揮高深的技法重新演繹經典佳餚，布根地燉牛肉、龍眼木烤伊比利豬，皆呈現出底蘊深厚的法國味。「我不會讓我的顧客失望，未來對於料理的創作會更大膽，讓顧客感受到不一樣的鹽之華。」



社長盛合／每日精選5種不同的日本和牛部位，有肥有瘦，有厚切有薄片，有原味有醬味，一次遍嘗和牛多變魅力。

買入整頭和牛手工分切 俺達の肉屋 日本和牛專門店



鍾佳憲是台灣第一位獲得「米其林年輕主廚大獎」的主廚，靠著自學不斷精進技術。



手工分切冷藏和牛，並有專人桌邊代烤，烤出各個部位的最佳風味。

DATA

主廚 | 鍾佳憲
菜系 | 日式燒肉
地址 | 台中市西區公益路192-1號
電話 | 04-2325-0588 營業時間 | 17:00~23:00

沒有豪華的裝潢及氣派的空間，俺達の肉屋以小巧溫馨的氣氛、頂級美味的燒肉、熱情貼心的服務，贏得饕客的心之外，更一舉贏得《台北台中米其林指南2020》一星的肯定，主廚鍾佳憲還獲得「米其林年輕主廚大獎」，此項殊榮是台灣第一位。

鍾佳憲今年僅有30歲，從銘傳大學休閒遊憩管理學畢業後，喜愛吃牛肉的他進入連鎖燒肉店就職，一心朝向餐飲業發展。2016年，他自行創業，初期以供應澳洲和牛為主，2017年開放日本和牛進口之後，買入整頭和牛，再以自學的精湛技法手工分切。翻開菜單，牛肉部位多達30至40種，顧客可以聆聽店員介紹肉品特點，再依照喜好選擇不同部位大快朵頤。初次到訪，建議點選「盛合」，一次能品嚐到厚薄不同、肥瘦均有的5種部位，並有專人在桌邊代烤，將美味發揮到淋漓盡致。沾醬則提供燒肉醬、桔醋醬，以及自己調配的調味鹽等，可沾出不同風味，入口齒頰留香。

獲獎之後，鍾佳憲自謙表示，小餐廳能讓米其林評審看見很開心。「如何推廣美味的燒肉，提供給客人更好的味道，讓小小的店擁有更高的滿意度，是另一種責任的開始。」



窗外綠意盎然，室內燈光柔和，置身在Forchetta用餐讓身心靈都放鬆。

為台灣食材創造美味舞台 Forchetta餐廳

矗立於台中七期豪宅區的餐廳，採用大片落地玻璃，創造明亮空間及穿透性十足的視覺感受。



DATA

主廚 | 曾士弘
菜系 | 地中海料理
地址 | 台中市西屯區惠中六街15號
電話 | 04-2255-8111
營業時間 | 12:00~14:30、18:00~21:30

宜蘭龜山島甜蝦 紫花椰菜 南投埔里筊白筍／選用棲息在宜蘭龜山島海域的甜蝦，蝦肉飽滿鮮甜，搭配清爽的蔬菜，創造出多層次的美味。



點開Forchetta的粉絲專頁，最常出現的貼文並非供應的料理，而是來自台灣各產地的食材介紹，包括台中潭子栽種的無毒迷你馬鈴薯、彰化王功的野生赤嘴蛤、苗栗苑裡的稻耕鴨、南投埔里的有機筊白筍、雲林土庫的白蘆筍……等等，都有了美好的詮釋，而這也正是Forchetta的經營理念——讓台灣食材與地中海料理相遇。

Forchetta是義大利文「叉子」之意，原為獸醫的主廚曾士弘，喜歡嘗試不同的挑戰，對料理充滿熱情的他轉換跑道，無師自通練就一身好廚藝。原本在台北開設餐廳多年，2014年搬遷至台中，在七期豪宅區中繼續堅持理念。嚴選當季的台灣食材變化出道道佳餚，擺盤也充滿美感，以尊重時令及在地食材的誠懇心意，獲得米其林評審的肯定，得到一星的殊榮。來此享用套餐，可以品嚐到依據當天採買的食材做出的前菜，變化多端的好滋味帶來味蕾的感動，主菜則可依喜好選擇，精緻細膩的口味令人豎起大拇指，而《米其林指南》還特別推薦「鴨心與鴨肝佐鴨間稻嫩飯」，中西融合的特色口味值得一嘗。餐廳空間採光明亮，並設有露台花園，栽種了烹調料理所需的蔬菜及食用花卉，也讓餐廳被綠意包圍，帶來心曠神怡的享受。



藏身在住宅區中，顛覆傳統牛肉麵館的印象，呈現出優雅情調。



媒體報導過的雜誌隨性擺設在角落，也成為活潑空間的室內裝飾。

優雅牛肉麵蘊藏法式靈魂 Gubami



舒適自在的8個座位提供從容吃麵的空間，並販售樂沐製作的吐司及麵包。

DATA
地址 | 台中市西區存中街46號
電話 | 04-2376-3801
營業時間 | 11:30~14:30、18:00~20:00，週一公休

顛覆傳統牛肉麵店的形象，由樂沐法式餐廳主廚陳嵐舒及團隊打造的Gubami，從空間到料理皆散發出優雅的情調。門前綠意扶疏，與淺色系的木質門窗及低調沉穩的水泥灰，交織出法式小館的風情；室內空間寫意靜謐，僅有8張舒適的座位，讓吃麵這件事變得很自在、很從容。

喜愛吃麵的陳嵐舒在樂沐熄燈之前，即已開始構思這家店，耗時1年反覆試驗及調整，融入法式料理的技法做出台灣代表性的麵食。「清燉牛肉麵」的底湯採用法式高湯作法，以牛頸骨及黃瓜條部位熬基底，再加入蛋白、絞肉及蔬菜去吸附雜質，煮出澄澈高雅的牛高湯。牛肉則選用A5宮崎和牛牛腱心，肉質軟嫩風味細緻；並加入漬檸檬拌煙燻牛骨髓，讓湯頭增添了絲絲芳香氣息；特別訂製的細麵口感Q彈，炙烤娃娃菜更注入清爽食感，讓一碗牛肉麵蘊含著極為不簡單的風味。「紅燒牛肉麵」的主角是加拿大AAA穀飼牛小排，搭配粗麵及黑松露辣醬，品嚐之後亦是餘韻無窮。

入選必比登推介之後，Gubami推出體驗套餐，一次可以品味到5道經典料理，為每位造訪的客人層層堆疊出美味的感動。

清燉牛肉麵／以法式高湯技法堆疊出優雅迷人的滋味，A5宮崎和牛牛腱心軟嫩入味，漬檸檬及煙燻牛骨的香氣更是畫龍點睛。



口味出眾空間懷舊復古 彭城堂台菜海鮮餐廳

懷舊的公車站牌、鄉下阿嬤家會出現的老櫥櫃、有歷史感的店招牌、投幣式的紅色公用電話等等，巧妙地布置在餐廳內外，令人彷彿穿越時光回到早年的台灣。老闆兼主廚劉俊宏資歷豐富，是廚藝比賽的常勝軍。返鄉創業時，將自己喜愛的收藏品與餐廳結合，打造出韻味十足的空間，增添用餐樂趣。「碳火砂鍋菜尾鴨」以大骨湯為基底，加入花蓮金針、新社香菇、大甲芋頭等20多樣食材燉煮4小時，重現經典的百年老菜。「古早味封肉刈包全套」以細火慢熬五花肉，軟嫩入味並蘊含甘蔗香。最棒的是，選用霧峰香米烹煮的豬油拌飯及餐後的黑糖剉冰還是無限量供應呢！



DATA
地址 | 台中市太平區宜昌路377號
電話 | 04-2351-1122
營業時間 | 11:30~14:00、17:30~21:00

走進彭城堂富有歷史感的空間中，彷彿穿梭時光回到早期的台灣。

傳統與時尚相遇精緻細膩 東方龍古味今品料理

步入以中國風為主軸的空間，紅、黑色系妝點出沉穩又喜氣的氛圍，大面落地窗迎進自然光線及綠意盎然，帶來光影交錯的美感及悠閒樂活的感受。入座後，一人一壺功夫茶具，讓人沉醉在幽幽茶香之中，而融入新意的中華料理訴求擺盤的精緻及口味的細膩，更令人驚喜連連。東方龍創立於2007年，主廚傾聽顧客聲音，掌握細節精益求精，端出用心烹調的好味道。招牌菜「大紅燈籠高高掛」選用西班牙伊比利豬，與孜然、燈籠椒炒出香氣，並裝盛在提籃之中，讓視覺、味覺都驚豔。三杯松阪豬、古味醬筍仔魚等也是經典佳餚，無論大宴小酌皆讓賓主盡歡。



DATA
地址 | 台中市南屯區公益路二段271之1號
電話 | 04-2252-3366
營業時間 | 11:30~14:30、17:30~21:30
官網 | dragon.swmall.com.tw

湖南剁椒午仔魚、大紅燈籠高高掛／自家醃漬的剁椒醬淋在午仔魚上，以大火蒸出香氣；伊比利豬則與燈籠椒拌炒出溫潤香辣好滋味。

上海燜鴨／下鍋油炸後需滷2小時，再放炸過的蔥段、香菇及筍片一起燜煮約2.5小時收汁，做工繁複，滋味細膩。



30年老字號守住傳統味 陸園上海名菜

創立於1989年的陸園，是台中首屈一指的江浙菜餐廳。創店的陸師傅、陶師傅去年萌生退休之意，擁有餐飲經驗的俞建中得知消息後，為了守住傳統的老味道，毅然接手經營，除了保留原有的廚師團隊，延續正宗口味之外，也以讓年輕族群看見江浙菜為己任，將2樓翻修重新裝潢，空間明亮新穎，並在網路平台上推廣，拓展更多客源。俞建中說：「上海菜講究燴的功夫，招牌的蔥燒鯽魚做工繁複，需先炸到魚骨都酥了，再加蔥下去燴。」需要預訂的「上海燜鴨」則是先炸後滷再收汁，方能色澤油亮，入口生香。此外，砂鍋土雞、肴蹄等也都是推薦必嘗的功夫佳餚。

DATA

地址 | 台中市西區民權路248號

電話 | 04-2202-0061

營業時間 | 11:00～14:00、17:00～21:00

印度廚師坐鎮口味道地 淇里思印度餐廳 存中店

為了教瑜珈，本身為印度人的老闆來台落地生根，因有感於在台灣的印度人吃不到朝思暮想的家鄉菜，於5年前開設餐廳，不僅廚師團隊是印度人，就連坦都烤爐也是從印度遠渡重洋進口，並須每兩年更換一次確保品質。招牌印度烤餅以老麵發酵，麵糰加入雞蛋使口感柔軟，而半圓形的坦都烤爐可以瞬間把味道及水分鎖住，烤出Q勁十足的好風味。烹煮咖哩的香料也是由印度進口，依照台灣人對健康的訴求，改良為少油少鹽，與烤餅是絕妙搭配。餐廳空間華麗摩登，將印度傳統工藝的燈飾及家具，與現代視覺元素完美結合，讓人彷彿置身在印度宮廷中品味道地佳餚。



蒜味印度烤餅、炭烤雞肉咖哩、芒果優格／烤餅撕小塊搭配著咖哩享用最對味；芒果優格結合印度進口的芒果醬及自家發酵的優格，濃稠順口。

DATA

地址 | 台中市西區存中街47號 電話 | 04-2377-0007

營業時間 | 平日11:30～14:30、17:30～21:00；

假日11:00～15:00、17:00～21:30

官網 | chilliesine.com.tw



避風塘沙公、黃金鯰魚酥、蚵蜆蛋／大沙公可以清蒸，也可以做成港式避風塘口味；與韭菜及蚵仔結合的古早味煎蛋，口感厚實海味十足。

現點現煮每道都是功夫菜 三喜食堂

沒有奢華的裝潢，平凡樸實的店面卻是老闆郭芳力呈現給客人的心意，他說：「我把裝潢成本省下來，回饋在菜色和價位上。」來此用餐，每道料理都是功夫菜，還能吃到肥美的海鮮。曾經開過日本料理店、也做過調理食品業務的他，對每種食材的處理皆很擅長。每天清晨親自上市場選購海鮮，確保品質，並在最新鮮的時刻先處理好，以留住鮮味為己任，營業10年來，物超所值的好口味為他留住顧客的心。招牌的「黃金鯰魚酥」需先醃製再搶酥，酥香鮮嫩；「干貝起司烤」不惜成本選用生食級干貝，濃郁鮮甜。「讓客人吃得開心，喝得歡喜，付錢也歡喜，就是我的經營理念。」



胡椒風螺／風螺汆燙後，以米酒、胡椒粉入鍋烹煮到收汁，再放進烤箱烘烤至入味，工序十分繁複，入口香辣有勁。

DATA

地址 | 台中市南屯區永春東路140號

電話 | 04-2473-1778

營業時間 | 11:30～14:00、17:00～21:30，週二公休

特製炸牛肉／嚴選牛腿肉以孜然醃製入味後酥炸，外酥內嫩，富有彈性，入口唇齒留香。



產地直送台灣溫體牛肉 尚牛二館

「我們每天都到台南的牧場參與屠宰，挑選品質最好的台灣溫體牛運回台中，因此只能晚上營業。」為了讓客人吃最新鮮、最有彈性的牛肉，尚牛二館的兩位年輕老闆憑著一股傻勁風雨無阻，用心為品質把關。火鍋湯頭以蔬果、牛骨及大量筋肉熬煮，滋味醇厚，清香甘甜；每天限量推出的「超級嫩牛肉盤」則是師傅依照肉品狀況推出的嚴選部位，富含肉香的「二層肉」、肉質極軟的「三角肉」、口感Q彈的「沙朗邊」等等，都可吃出不一樣的滋味；十多道牛肉快炒料理及涼拌菜，更是滿足味蕾。因此每天傍晚尚未開始營業前，已經湧現排隊人潮，可見受歡迎的程度。



元氣大補鍋、超級嫩牛肉盤、牛肉丸、綜合菜盤／添加牛肉精的大補鍋，湯頭濃郁芬香，涮煮牛肉的各種特色部位，帶來味蕾滿足。

DATA

地址 | 台中市北區民權路470號

電話 | 04-2208-0822

營業時間 | 17:00～凌晨2:00，週一公休



龍眼木烘烤皮酥肉嫩 東山棧甕缸雞

屹立大坑20年的東山棧，蘊藏著粘老闆轉換跑道，想要藉由甕缸雞東山再起的決心。自家研發出聚熱效果佳、可控制火候的陶瓷甕，並選用約3斤重的黑羽放山雞，以龍眼木烘烤出皮酥肉嫩的雞肉，上桌後自己動手扒開享用，樂趣無窮。而以烤雞時滴下的雞油做成的「雞汁燜筍」選用大坑當日現採的綠竹筍，脆甜爽口且鮮味十足，也是推薦必點。去年搬遷至現址後，空間挑高寬敞，採光明亮，更為客人創造了絕佳的用餐環境。 ㄟ

甕缸雞、竹筍豬腳鍋／甕缸雞沾上雞油、胡椒鹽，十分提味；竹筍豬腳鍋以大火熬煮豬腳，再加入大坑麻竹筍，湯頭鮮甜無比。

DATA

地址 | 台中市北屯區東山路一段380號
電話 | 04-2239-9009
營業時間 | 11:00~21:30

彷彿置身大宅院品嘗北方菜 京華煙雲

復古的三輪車、京城大宅院的建築風格、精心挑選的藝品陳設，以及水墨大師「柯耀東」手繪的燈籠，讓京華煙雲的每個角落都洋溢著優雅內斂的文人氣質，2002年甫一開幕即一炮而紅。以水果發酵的酸白菜煮成的「東北酸白鍋」湯頭溫潤鮮美；取自北京烤鴨吃法的「核桃鴨酥」一口多層次；層層包裹的「九轉肥腸」以紅燒手法燜煮入味；驢打滾、豌豆黃等京式點心，做工細膩，也是吸引客人一再回流的主因。 ㄟ



DATA

地址 | 台中市西區五權七街57號
電話 | 04-2372-5066
營業時間 | 11:30~14:00, 17:30~21:00, 週二公休
官網 | theme.net.tw

核桃鴨酥／將鴨肉剁泥，再與碎核桃一起塑形，先蒸後炸，夾入南瓜餅皮內，並淋上甜麵醬，風味一絕。

古法剁椒鱸魚／湖南道地的美食在廚師的改良下，保有辣椒發酵的鮮香，以及紅椒增味的甜香。



老菜新做以健康為訴求 溫叨古早味料理餐廳

擁有百年歷史的三合院散發出古韻風華，前埕上擺設桌椅注入辦桌的氣氛，而左右護龍內則規劃為用餐包廂，置身在此彷彿回到農村時代。然而這兒推出的料理涵蓋台菜、粵菜、湖南菜及酒家菜，並非以傳統古早味為主，而是融入健康理念將老菜新做，推出年輕人也喜愛的口味。招牌的「柴燒桶子雞」，以簡單調味呈現出雞肉原味；古法剁椒鱸魚、百香果優格蝦球、金沙南瓜等招牌菜的做法與調味也可嘗出新意。 ㄟ

DATA

地址 | 台中市北屯區太原路三段191號
電話 | 04-2231-1699 **營業時間** | 11:00~14:00、17:00~22:00

道地外省口味飄香70年 上海末名麵點・酸梅湯

「花時間做了就要做好吃的，食材貴一點沒關係。」第二代傳人吉江玉仙如是說。本身是山東人的她，從來自上海的婆婆手中接掌麵店，堅持選用好品質的新鮮食材，烹調每道麵點及小菜，並交棒給台灣媳婦胡燕玲，婆媳三代傳承端出好味道。麵條以自家配方製成，不加礬砂及防腐劑，滑溜順口。超人氣的「豬排麵」及「牛肉麵」湯濃味鮮，酸菜更是畫龍點睛。嗜辣者可再來取免費供應的涼拌蔥蒜搭配著吃，又是另一重美妙滋味。 ㄟ



DATA

地址 | 台中市市區市府路69號
電話 | 04-2225-0377
營業時間 | 7:00~13:30, 週日公休

豬排麵／以大骨熬湯底，豬排是當日醃製並現點現炸，兩大片賣相誘人，口感軟嫩，是最受歡迎的招牌麵點。

簡單的美味平凡的幸福 台客燒肉粥

懷念阿公、阿嬤家的四合院，老闆林志樺打造出復古空間，營造出在四合院歡聚一堂的氣氛。憑著對阿嬤煮的料理之記憶研發做法，以大骨、雞骨、蔬果熬約1.5小時，並選用來自花東的純淨好米，成就美味粥底。招牌肉粥看似簡單卻有著樸實平凡的好味道；砂鍋粥口味豐富，添加新鮮食材煮出海鮮粥、虱目魚肚粥、雪花牛肉粥等等；「祕方燒肉」嚴選溫體豬五花，以祕方醃料醃48小時入味再酥炸，是佐粥良伴。 ㄟ

DATA

地址 | 台中市南屯區五權西路二段722之1號
電話 | 04-2389-0880
營業時間 | 17:00~凌晨1:00

遵循古法每日新鮮現滷 富鼎旺豬腳

門前的大鍋子飄出陣陣豬腳香氣，吸引過路人聞香佇足。創立於2004年的富鼎旺，堅持選用不抽筋的台灣本土成年豬，每日新鮮處理，並遵循傳統做法耗費約4、5小時，以醬油、紅蔥酥、糖、辣椒等煮出脂香肉滑、不油不膩的紅燒口味，無論搭配滷肉飯或麵線皆很適宜。而以高湯熬煮麻竹筍的筍絲滋味清爽，與豬腳堪稱絕配。為了讓客人在家也能享受美食，還推出各式豬腳禮盒，只需加熱即可輕鬆享用。 ㄟ



DATA

地址 | 台中市市區臺灣大道一段560號
電話 | 04-2225-3188
營業時間 | 11:00~15:00、16:30~20:00, 週二公休
官網 | www.fudinwang.com

鼎旺豬腳A套餐／油亮入味的豬腳、清甜脆口的筍絲、口感綿密的滷鴨蛋，搭配白飯及味噌湯，讓味蕾滿足。



招牌肉粥、海鮮砂鍋粥、大拼盤／肉粥以油蔥、芹菜提味，入口鮮甜；海鮮粥配料豐富；燒肉、香腸及米腸組合而成的大拼盤富含古早味。

中醫師轉業重現上海點心 滬舍餘味

從上海飄洋過海來台的中醫師張駿，因為想念外公做的上海點心，於是遠赴上海習藝學習包法，並歷經3年多研發內餡，終於做出令人豎起大拇指的好味道。脫下醫袍，開起餐館的他嚴選食材，選用溫體豬的後腿肉，以3分肥7分瘦的比例做成「鮮肉生煎」的內餡，外皮以老麵半發酵揉製而成，口感飽滿富含肉汁；「翡翠生煎」則包裹青江菜、小白菜及香菇，入口爽脆。小籠包、鮮蝦蒸餃、蝦仁雞脯燒賣也各具特色，值得一嘗。

DATA

地址 | 台中市南屯區公益路二段537號

電話 | 04-2258-6111

營業時間 | 11:00~20:30

翡翠生煎、鮮肉生煎、小籠包／底部煎到金黃焦脆的鮮肉及翡翠生煎，入口香氣迸發，小籠包則飽含湯汁鮮味十足。



當歸鵝肉麵線／以當歸、川芎、熟地等20餘味中藥材煮成的當歸湯十分甘甜，鵝肉鮮嫩入味。



傳承三代當歸湯飄香 富貴亭飲食店

走進巷弄中，當歸香氣迎面飄來，屹立在轉角已近70年的富貴亭，傳承至今由第三代接手，各式當歸湯品陪伴著許多老台中人成長。來這兒必點的莫過於當歸鵝肉麵線或當歸鴨肉麵線，以20餘味中藥材熬煮的當歸湯加入鴨湯和鵝湯後，散發天然的甘甜味，軟嫩的肉片也富含香氣，麵線滑溜順口，搭配上一盤色澤油亮的燻鵝肉更添滿足感。而澆上肉燥的筒仔米糕鹹香夠味，也是老饕必點。

DATA

地址 | 台中市中區三民路二段18巷31號

電話 | 04-2227-3001

營業時間 | 11:00~21:00，週日公休

銅板美食富含古早味 阿坤麵

阿坤是創始老闆的小名，60多年前他推著攤車在當時最熱鬧的中區四處擺麵攤起家，以一碗淋上特製醬料的乾麵擄獲饕客的味蕾。在光復國小旁設立店面之後，也成為就讀光復國小的莘莘學子們早餐的共同記憶。由第二代接手之後，依舊遵循傳統做法端出古早味。將醬料與麵條拌勻後入口，鹹甜兼具的香氣滿溢唇齒之間，令人忍不住一口接一口。湯品選擇多樣，水晶餃湯、福州丸湯或綜合湯，都是人氣推薦。

DATA

地址 | 台中市中區平等街142號

電話 | 0955-923-877

營業時間 | 6:00~13:00，不定休

乾麵、水晶餃湯／淋上自製肉燥及大明辣椒醬的乾麵，鹹中帶甜，滋味討喜；水晶餃湯外皮Q彈，內餡扎實。



f 漾台中

漾台中粉專

[109]

11.9 _ 11.15 分享對台中的記憶 就有機會抽中

【漾台中月刊 + 台中2021手札】

獲得最多讚的留言，即有機會獲得

【中捷小綠綠迴力車乙台】

▶ 活動方法

於漾台中粉專按讚 + 於本篇貼文留言處以「照片 + 文字說明」的方式分享您的台中故事



漾台中FB

這裡有最新便民資訊、活動消息及地方動態！



漾台中月刊6期 + 台中2021手札



中捷小綠綠迴力車

林恬耀： 要成功， 就要把自己推到極限

「要成功，就要把自己推到極限，就像運動員一樣，要不斷訓練自己，保持在最佳狀態。」今年首度入榜《台北台中米其林指南2020》一舉摘下二星的JL Studio的主廚林恬耀，曾經是新加坡國家青年籃球代表隊的選手，轉換跑道後，他將運動員的精神帶入廚房之中，「我放101%的自己進去，存著單純的信念全神貫注，給客人最好的呈現。」

人生轉了個彎 走上料理之路

因父親在新加坡開設餐館，林恬耀從小就對做菜耳濡目染，但心中卻從未想過有一天自己也會開餐廳。機緣巧合認識一位廚師，兩人相偕去看了一場廚藝競賽，「哇！食物可以做得這麼漂亮！」林恬耀心中讚嘆不已，也為他打開了全新的視野，勾起了對料理的興趣。

膝蓋受傷中斷運動生涯之後，林恬耀進入新加坡酒店協會酒店與旅遊管理學院就讀，「我第一天去上課，就對老師說我想要參加比賽，把老師嚇傻了！」或許老師認為這位新生真是初生之犢不畏虎，然而這就是林恬耀的性格，習慣將自己推到邊界，來督促自己不斷成長。喜歡鑽研料理及磨練技能的他，下課後不跟同學去玩，而是買了食材回家反覆練習課堂所學，還無償到法式餐廳工作吸取新知，甚至是將零用錢存起來買國外主廚的書認真研讀，「因為我太想知道這個產業的人物。」不斷精益求精的他更是說到做到，經常代表學校和新加坡參加廚藝比賽，最傲人的成績便是在2006年，代表新加坡參加世界青年廚師競賽榮獲金牌。還曾被《新加坡海峽時報》提名為「備受矚目的50位青年」之一。

每一天都更努力 只給客人最好的

畢業後，他在新加坡的飯店任職，也前往澳洲的餐廳實習。2007年來到台灣，他留了下來，進入樂沐法式餐廳讓廚藝生涯正式起飛。「我只想一心做好想做的事，很感謝這一路出現很多貴人導師，願意分享，願意教你。」2017年，在星野集團的邀請下

創立了JL Studio，以創新手法重新詮釋新加坡料理，致力讓客人了解東南亞的飲食文化及精神。

「有時候要很努力，才能看起來毫不費力。」林恬耀解釋：「簡單是最難的，我一直在做減法，如果盤子上看起來是兩樣東西，放進去的工和我思考後的邏輯，是多過於你看到的東西。」正因如此，他端出來的每一道料理都充滿巧思卻又行雲流水，為新加坡佳餚開創新的境界，也深獲米其林評審員的肯定。「拿獎不是我的出發點，我的出發點是有沒有找到一個對的語言跟大家溝通，來推廣新加坡料理。」摘下二星以後，林恬耀最想感謝他的工作團隊，而他也說：「每一年、每一天都要做得更好，這是我原本就一直在做的事。」

小印度／發想源自南印度的番茄蔬菜湯及炸扁豆圈，以台灣食材將庶民小食重新演繹為餐桌上的時尚料理。



胡天蘭： 期盼吸引更多人才， 讓台中成為餐飲重鎮

《台北台中米其林指南2020》於台中國家歌劇院發表，台中共有4家餐廳摘星入榜。



市長盧秀燕與台中市政府觀旅局長林筱淇、美食評論家胡天蘭及菁英主廚們一同出席「摘星台中米其林美食之旅座談會」慶祝台中餐廳、小吃登上國際殊榮之喜。



食材品質、對味道與烹調技巧的駕馭能力、味道的融合、料理中展現的個性、餐飲水準的一致性，是《米其林指南》的評選標準。看見台中的美食魅力，登台3年的《米其林指南》於今年納入台中。美食家胡天蘭表示：「台中是一個風貌多元、飲食文化豐富、消費創新的城市，這些都是米其林選擇第二座城市時考慮的因素。」

每一回造訪台中皆會安排數日遍嘗美食的胡天蘭，對台中的飲食脈絡有深刻的了解。「台中是一座新市鎮，居民從各地過來，造就了無拘無束的飲食文化。歷經日本政府統治，國民政府遷台，也讓台中第二次飲食大融合。」日本料理遺風、眷村風味、南北交會的各式料理，都讓台中散發出多元飲食魅力，也吸引鄰近的南投、雲林、彰化、苗栗等城

市的居民前來嘗鮮。胡天蘭認為台中的餐飲業者富有創新眼光，願意投資高檔餐飲，「十幾年前，就有餐廳重金禮聘名廚從香港跨海來台當顧問，這樣的做法值得中部人驕傲。」

《台北台中米其林指南2020》發布之後，台中共有4家餐廳入榜摘星，21家必比登推介，31家入選米其林餐盤名單。「飲食習慣及文化差異，難免讓結果出現雜音，但不能否認這是一個國際評鑑制度，有其影響力，一定可以帶動城市經濟。」胡天蘭表示，隨著米其林在台中生根，將提升台中的國際能見度，而她也寄予厚望：「有了米其林，就有更多追求榮譽的餐飲業者，期望能夠吸引更多餐飲人才來到台中，提升整座城市的餐飲市場。」

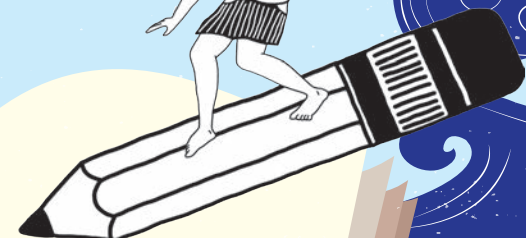


徵件日期
109年9月1日(星期二)至109年11月2日(星期二)止(以郵戳為憑)

第九屆 臺中文學獎

2020
TAICHUNG
LITERATURE
AWARD

文學浪潮



文學貢獻獎

● 參選條件：本籍臺中市或設籍臺中市五年(含)以上者，以及長年致力於文學創作，且對臺灣文學具有重大或特殊貢獻者。

文學創作獎

小說／散文／新詩／古典詩／臺語客語詩／童話／國高中職生散文／國高中職生閱讀心得

● 稿件請郵寄至「臺北金南郵局第299號信箱 第九屆臺中文學獎工作小組收」，請於信封上註明參加徵選之「文類」，一律以掛號郵寄。

● 活動詳情請見臺中市政府文化局網站 (<http://www.culture.taichung.gov.tw/>) 或洽 02-23433142 #508 詹小姐



文化局網站

黎俞君： 期待《米其林指南》 帶來更多國際客人

創意提拉米蘇／片狀巧克力及馬斯卡彭起司層層疊疊，打造出如同建築意象的外觀，讓提拉米蘇有了全新的呈現。



許多人問鹽之華法式餐廳主廚黎俞君：「《台北台中米其林指南 2020》發表的那一刻，妳最想說什麼？」她微笑表示：「當下我想著要趕快回去廚房，隔天是七夕情人節會非常忙碌。」即使是摘下米其林一星如此榮耀的時刻，在這位法式料理女主廚心中依舊心繫餐廳，心繫著顧客們。

台中步調輕鬆 餐飲業發展成熟

黎俞君是彰化人，因喜愛美食上台北當學徒，一路做到台北凱悅飯店、台中長榮桂冠酒店的西餐領班，並於1997年在台中創立「Papamio 義式廚房」。餐廳經營穩定後，她又迷上了法式料理，毅然決然遠赴法國學習語言，並參加法國名廚開辦的廚藝研



法國魚子醬・澎湖軟絲・微藻・蕃茄清湯・莫札瑞拉起司／番茄澄清高湯的天然果酸味，突顯出當季軟絲的飽滿海味。

習課程，帶回十多張研習證書。2004年，她在台中成立了「鹽之華法式料理餐廳」，為客人烹調出有溫度的迷人料理。

「我覺得台中很適合我，腳步剛剛好，不會太rush，跟法國是比較接近的。」喜愛輕鬆步調的黎俞君，在台中一待就是20多年。「台中的美食是很棒的！小吃到西餐都有一定水準。」雖然開設鹽之華時，法國菜並不流行，但她仍舊堅持理念，以創新概念供應精緻餐飲，為客人創造Fine Dining的體驗。「台中也接近台灣的中心點，擁有取得食材的地利之便。」從開業之初，黎俞君即四處尋覓高品質的台灣食材，將時令鮮味化作她手中細膩優雅的佳餚。

帶動美食旅遊 讓世界看見台中

「我應該是台灣吃過最多米其林餐廳的廚師。」旅居法國的時候，她翻閱《米其林指南》按圖索驥一家接一家造訪嘗鮮。每年只要得空，就飛出去品嚐美食，足跡遍及法國、西班牙、英國、義大利、日本、美國等地，幾乎將旅費都投入其中。走過世界各地，黎俞君也觀察到，在台灣經營餐廳比較缺少來自國外的客源。今年，因疫情影響更對旅遊及餐飲業帶來衝擊。但是黎俞君期待走過疫情之後，《米

其林指南》將為台中引入更多國際觀光客。她也深信：「鹽之華的團隊經得起國際客人的挑戰。」

凡事要求完美的她，2017年將餐廳從國美館周邊遷移至車水馬龍的市政路上，聘請國際建築師蓋起以「鹽的結晶」為意象的現代建築，餐廳設備、空間質感、服務水準皆是最高規格，成為台中達到國際水準的代表性餐廳。然而，她卻挑選了一個不臨路的隱密位置，她說：「再隱密的地方都可以發光發亮，我就在這個位置獲得一星的肯定。」在國外，黎俞君曾經為了尋找一家米其林餐廳，而意外發現路途中美麗的風景；台中這座美麗的城市也是一樣，在觀光客尋覓美食的同時，濃厚的人情及城市的風景將會讓更多人看見。

以法國真正的高級餐廳為標準，空間現代新穎，鋪上雙層桌布，並使用知名餐具，帶來舒適尊貴的用餐感受。





台中國家歌劇院由日本建築師伊東豐雄設計，以獨特的曲牆結構創造出洞穴空間，被譽為全世界最難蓋的建築。

「玫瑰奶水」是東南亞流行的玫瑰露加上奶水的飲品，JL Studio以創新手法將其製成茶點，外型討喜，滋味豐富。



依山傍海的台中，是座人文薈萃、極具魅力的城市，古韻風華與現代藝術交融，在地小吃及中西美食也蓬勃發展。《米其林指南》今年首度納入台中地區評級，吸引大批饕客前來朝聖。台中市政府觀光旅遊局特別以山、海、屯、都4條不同路線，規劃出「無敵美景2日遊」及「文青樂活2日遊」兩條米其林推薦遊程，邀請民眾感受都會風情，暢遊郊區美景，品嚐星級美食，並夜宿台中，深度體驗台中之美。

從海線到都會 無敵美景之旅

台中的都會風情十分迷人，海線的自然生態景觀也受到國際矚目。週末六日的中午，可在JL Studio品味別開生面的新加坡饗宴之後，前往沙鹿及清水享受海風洗禮吧！

「沙鹿美仁里彩繪村」以早期的台灣街景為主題，讓人彷彿穿梭時光，復古的老柑仔店、懷舊的小麵館、戲院售票口……等，都帶來互動式的拍照趣味。「高美濕地」榮登最美國際景觀，在海風徐徐吹拂之中等待夕陽西下，浪漫無比。夜裡登上「鰲峰山運動公園」，萬家燈火與滿天繁星相互輝映，唯美夢幻！

翌日，「鹽之華法式餐廳」的細膩佳餚再度讓味蕾甦醒，隨後來到「台中國家歌劇院」欣賞舞台劇或音樂演出。「秋紅谷廣場」的下凹綠地公園別具特色，秋天的紅葉與景觀橋、美麗湖泊相映成趣。愈夜愈熱鬧的「逢甲夜市」商店及美食林立，吃喝採買一次滿足。

賞藝文玩山線 文青樂活之旅

「國立台灣美術館」館藏豐富並定期舉辦特展，帶動周邊藝文發展。鄰近的「審計新村」由審計處及新聞處老宿舍改造，文青小店進駐，充滿創意的商品及文創小物市集的舉辦，吸引遊客造訪，也是網美最愛的打卡點。全長3.6公里的「草悟道」串連起國美館、市民廣場、勤美誠品綠園道、范特喜文創聚落、自然科學博物館等，漫步在帶狀的綠地中，可感受到城市的脈動。入夜了，再到「俺達的肉屋」大啖燒肉，日本和牛的脂香肉滑，令人上癮。

「Forchetta」的地中海料理融入台灣食材，為第二天的旅行揭開美麗的序幕。山線的「豐原漆藝館」可以認識台中漆器工藝的歷史。「后豐鐵馬道」全長4.5公里，沿線緩緩騎乘，山城美景盡入眼簾，花樑鋼橋的磅礴氣勢也帶來震撼。「豐原廟東復興商圈」歷史悠久，道地的小吃、琳瑯滿目的商店，都將為旅途創造豐富回憶。

台中市政府觀光旅遊局也設計出米其林美食地圖，提供簡便的遊程懶人包。未來《米其林指南》增加更多餐廳之後，將持續規劃更多主題路線，讓台中成為旅遊熱門目的地。今年下半年度也將在台中火車站舉行舞蹈嘉年華、新社則有國際花毯節，讓遊客們沉醉在美食、美景及精彩活動的薰陶。

鹽之華法式餐廳的料理細膩可口，「海膽燉飯佐檸檬醬」以檸檬皮及檸檬肉煮成醬汁，以不同酸度烘托出海膽的鮮甜。



米其林遊程

無敵美景之旅

Day1 ● JL Studio → 沙鹿美仁里彩繪村 → 高美濕地 → 鰲峰山運動公園 → 住宿台中

Day2 ● 鹽之華 → 台中國家歌劇院 → 秋紅谷廣場 → 逢甲商圈

文青樂活之旅

Day1 ● 國立台灣美術館 → 審計新村 → 草悟道 → 俺達的肉屋 → 住宿台中

Day2 ● Forchetta → 豐原漆藝館 → 后豐鐵馬道 → 豐原廟東復興商圈



下凹式的公園是秋紅谷廣場的最大特色，優美的景緻提供悠閒散步的絕佳去處。

位於草悟道附近的范特喜文創聚落散發濃厚藝文氣息，轉角的新手書店綠意盎然，縈繞書香。



由老宿舍改造的審計新村，吸引懷抱創業夢想的青年進駐，間間小店個性十足。

向晚時分，造訪高美濕地等待夕陽西下，是一天之中最浪漫迷人的時刻。



1

社區營造 台中！我的家

六都之一的台中市，除保有鄉村小鎮區域外，為了讓人口集中的都市居民共享社區營造帶來的新生活價值，鼓勵以城市的社區管委會為單位的社區營造，正一步步影響及翻轉著城市居住新風貌。

文字 | 周麗淑
圖片提供 | 台中市政府文化局、總太如來社區、屠德威、李炎儒

回溯台灣社區營造最早提出概念的背景是來自解嚴之後，由當時擔任文建會副主委的陳其南老師開始倡議，加上台灣社會的家庭型態也由大家族走向小家庭，透過社區營造除了讓民眾開始學習怎麼行使公民的權利，並如何去盡一個公民的義務外，也培養在生活中發現、面對問題和解決問題的能力。

一點一滴在都市撒下社區營造的種子

由政府撥列預算再由民間單位來申請執行的這套社區營造方式，運作至今已超過26個年頭，為因應台灣社會逐年變化，整個計畫方向也與時俱進，從1.0到現在的3.0版本，台中市社區營造輔導平台計畫主持人楊玉如提到：「過往社區營造資源大都集中在鄉村，但我們也發現其實全台灣近70%的人口卻是居住在都會區裡的。」因此社造的觀念如何轉變成普世價值，並發揮更大的社會影響力，也成了相當重要的課題。

一年一計畫的社造資源，以往大都由鄉村聚落所成立的社區發展協會所申請運用，現在都會區則能以社區管委會的模式來提出計畫申請，楊玉如也不諱言，即使公平提供申請資源，城市型的社造申請仍舊占少數，管委會成員每年改選的變動因素，常讓社造計畫無法長期推動並累積成效，但以下介紹的總太如來社區卻提供了一個很好的都市社造成功案例，楊玉如認為：「社造最終在『造人』，當社區居民自主公民意識被提升、被改變了，就能變成一顆顆的種子，形成正循環。」她甚至更鼓勵社區型管委會在社造執行後，不用受限於管委會，可以繼續成立協會的模式來持續推動社造，跳脫限制後，既不再受限於地域，也讓社區營造的種子能在城市中遍地開花。

總太如來社區 成功注入都會暖暖人情風景

總太如來社區是一個相當特別的都會型社造成功案例，由來自八方各地、包含一些台中在地居民所構成的市區集合式住宅型社區大樓，短短數年內，這個擁有3棟大樓、多達229戶的住宅社區，居民從住對門也互不認識、各自繁忙，到鄰里相識、互道家常的景況，實為都市少見的生活風景。

攪動社區 形成正向循環力量

故事要從原本紛爭不斷的社區管理事務的區權會開始，從一開始的紛爭、互不信任劍拔弩張的緊張氣氛，到最後變成以合作代替指責、用善意付出解決衝突，現在，大家不但變成好鄰居、好朋友，也由於如來志工們關心社區事務而開啟了參與社區營造的契機，更以相當難執行的城市型社區翻轉，成功地將不可能化為可能，打造出互信互助的社區環境，尤其加入社造計畫後，才短短2年時間就被評選為優良社區的好成績。

2020年持續社造新活力

透過管委會自辦活動及加入社造行列後的資源挹注，持續不斷的累積，不但將社區間住戶的感情聯繫的更緊密，也將城市與土地情感、環保、親子教育及情感連結、增進與環境共好等意識，透過各式各樣豐富活動串聯起來。像是2014年、2015年的城市菜園-幸福農場、水水如來潑水節、中秋節電影欣賞、社區影像、社區環保日、小老闆當家之二手市集、書香如來故事屋、達人手路菜分享等等，一個社區要辦這麼多活動、要關注這麼多議題面向、關懷到社區老老少少的需求，著實不簡單，但也因為有一群擁有共同價值

1. 故事屋活動吸引小朋友專注聆聽。／2. 社區舉辦小農手作市集。／3. 社區的親子搓湯圓活動。



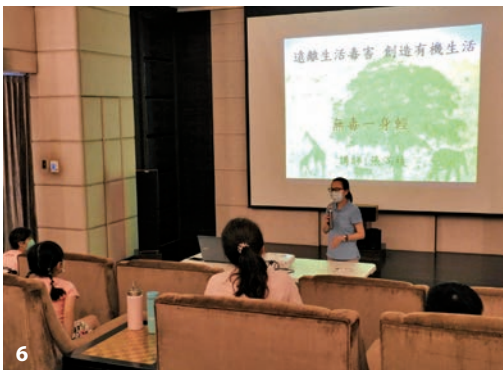


4

4. 大家一起在社區公園開心聽故事。／5. 透過邊講故事，也能傳達保育知識。／6. 舉辦講座傳達環保生活概念。7. 屠德威和獲得104年優良公寓大廈新生類大型組第一名的總太如來社區與有榮焉合影。／8. 社區住戶李炎儒。



5



6

觀與共識的主委與幹部成員及社區志工，才有辦法持續攪動社區的溫度。目前擔任管委會主委的王俊明主委說：「當這個社區被攪動起來後，眾志成城，好的循環與共同的價值觀，也帶來更多改變的力量。」

在城市社區裡找到宜居的歸屬感

2020年因疫情干擾，人們戴上口罩、拉開了彼此的距離，社區也決定2020年再度向台中市政府文化局的社區營造點甄選提出計畫，在「社區即家」的主軸下，以「不塑、不廢、愛鄉土」為核心精神，規劃更多精彩系列活動，年度計畫包含「不塑不廢·小農市集」、「“食”在好聽故事屋」、「最愛這一味·親子煮藝」、「不廢藝術創作工作坊」、「不廢親子手作」等等，且再拉大範圍、走出社區，邀請竹籬笆外的鄰近居民、商家同樂，除持續營造總太如來社區成為一個不論新、舊住戶都能安居樂業的好所在，更是一個充滿人情味的長居、宜居的新故鄉。

從台北及新竹移居至總太如來社區的屠德威及李炎儒，從原本忙於自身工作家庭，對於社區事務，一

開始就跟許多居住社區大樓的居民一樣，關注卻不關心，但是，當他們看到了社區不斷改變，也在這場社造的緩慢行進中，受到感動與啟發。

屠德威：再次感受小時候的溫暖居住記憶

原本在台北工作生活的屠德威，因為中科園區工作而舉家搬遷來台中，入住已經10年有餘，現今退休的他早已愛上這裡的生活風貌，更是心中安居的好所在。猶記退休時首次參與社區管委會的義務工作，也見識到紛爭，但因其中一位成員迄而不捨地極力促成成員的互識與互信，屠德威稱她真是位天使小姐，「我當時就想，這麼努力的人，應該要成為她的助力」他回憶道，社區組成志工隊時，便擔任了隊長，後來也曾擔任過管委會主任等工作，可說是一路見證整個社區從「冰冰」有禮的關係，到現在鄰居大都互相認識的溫暖感，有感說：「因為有一群傻子願意付出，所以才有現在總太如來社區這樣的優質居住環境出現」。數年來，社區辦過的活動不計其數，但也因能持續不斷地堅持，才能在10年後植木成林，嘗到甜美果實。他打趣地說，「現在不論出門或回到社區，就是一路上打招呼都沒停過，感覺小時候鄰里間互相熟絡的記憶又回來了。」

李炎儒：都市社區內也有守望相助的風情

從事教職的李炎儒，原本夫妻倆都在新竹工作，因丈夫轉到中科，便也轉調工作，從此開始總太如來社區的新生活。初來乍到，其實李炎儒就跟一般城市裡大樓住戶居民一樣，並不會特別花心思關心社區的活動，但年復一年在電梯或是社區公告欄上，總是有許多令人無法忽略的精彩活動，多年來，她仍舊只是默默當個無聲住戶，不參與卻也不斷關注著，內心卻很佩服也很驚訝，她回想：「怎麼會有一個社區會有這麼多活動，而且議題涵蓋小孩、教育、環保、生活、土地以及社區情感連結」，用心程度，令她感動。

直到2019年因緣際會加入了志工團隊，從一個旁觀者，進入到這個社區溫暖散發的核心區域，也發現社區裡的住戶真是臥虎藏龍，其實只要願意貢獻一點

力量，小力集結大力量，一個社區也能翻轉出更多可能。開始關心社區事務後，也發現更多社區美好風景，像是10年前聽故事的小孩，現在成了講故事給他人聽的志工小姐姐，也因鄰居互識越來越多，只要稍有陌生人進來，大家都會特別注意或甚至通報。從一開始搬過來的疏離感，到現在這個社區對她而言感覺就像一個超大家族。



7



8

109年人口及住宅普查

普查掌握現在 數據啟動未來

普查期間：109年11月8日至11月30日



網路填報戶
抽百萬好禮

11月1日起開放網路填報



3不+2會 普查好放心

- 普查員不會洩漏個人資料給任何人
- 普查員不會詢問與普查表無關的資料
- 普查員不會要您提供帳戶或存摺
- 普查員會佩戴普查員證
- 普查員會遞送致受訪戶函



普查資訊

f 臺中市政府主計處 | Q

訪查對象：全國15%普查區內所有住宅、住戶及人口
填報方式：網路填報、派員面訪

代言人
盛竹如

代言人
鍾欣凌

跟著主廚上菜

老幼食譜料理輕鬆做

時序入秋，轉眼來到九九重陽，秋高氣爽的氛圍，不僅適合出遊賞景，更是敬老崇孝的時節。本期特別邀請主廚，運用台中當季特色食材，烹調出一道老少咸宜的料理，讓全家在寒露到冬至，都能品嚐到滋補養生的暖心美味。

文字 | Patti Chen 攝影 | 張書豪

陳文山 Mountain

Wendel's溫德德式烘焙餐館主廚，料理烘焙經歷10年多，本著對廚藝製作的熱情，以及追求食材單純原味的信仰，擅長運用地方特色食材，融入於菜色和甜點創作上，展現獨特的魔法手藝，著有《免烤箱完美烘焙術：零失敗！73道電鍋、冰箱、平底鍋就能做的一人份甜點提案》、《職人的188道手工甜鹹餅乾》、《一人份甜點——小烤箱完美烘焙術》、《奶酪布丁果凍一學就會》、《88種焗烤料理》、《最新人氣爆紅甜點》等書，並不定期受邀出席《健康好食在》、《美食鳳味》等節目及各大報章雜誌報導與烘焙廚藝教室之老師教學活動。



飛天蔥燒豬



寒露節氣後氣溫驟降，在逐漸乾冷的氣候下，最需滋陰潤燥。因此，選用全國第一個提供產銷履歷認證生鮮豬肉的大安區農會國產「飛天豬」ANNO豬肉，不過多調味下，包裹香氣與口感皆佳的「大安青蔥」，在簡單可讓親子共同製作的料理手法下，吃得到不使用混合米、不添加防腐劑、不添加人工色素和香料，又全程採低溫生產包裝的豬肉，最原始鮮甜滋味，安心、安全又衛生安食，配上營養堅果，美味健康滿點。

食材

- 大安區農會飛天豬 10片
- 大安蔥5~7支
- 綜合熟堅果粒30g
- 醬油10g
- 砂糖5g
- 米酒15g
- 飲用水20cc
- 香油15g

作法

Step1

大安蔥洗淨，去頭、切段，備用。



Step2 飛天豬五花肉薄片鋪平，再放入蔥段，捲成蔥肉卷。

Step3 將醬油、砂糖、米酒、飲用水等調味料混合拌勻，備用。

Step4 用小火乾煎至蔥肉卷表面至金黃微焦、再翻面煎一下後，加入拌好的調味料，燒煮至入味。

Step5 取出煎好的蔥肉卷擺盤，灑上熟堅果粒，淋上香油，即完成。



辦理單位：行政院主計總處、各直轄市、縣（市）政府及鄉（鎮市區）公所

香米花生雞肉燉飯



Q彈香甜的「霧峰香米」，搭配肉質滑嫩有彈性的雞腿肉，以新社區農會產製的「香菇香椿醬」拌煮的養生美味，在米酒提味下，能補氣血，備體本，又有黃、紅、綠三色蔬菜的五行均衡，絕對是這個冬季健脾胃、養腎氣的溫補首選。

食材

- 蒜碎1顆
- 薑絲30g
- 雞腿肉1支
- 霧峰香米2杯300g
- 新社區農會香菇香椿醬30g
- 綠花椰菜數朵
- 黃甜椒1顆
- 紅甜椒1顆
- 米酒適量
- 飲用水150cc~200cc
- 龍井區農會傳香花生油少許



作法

Step1 霧峰香米洗淨浸泡，靜置一晚。



Step2

無骨雞腿肉切塊，淋上少許傳香花生油，煎熟後取出備用。

Step3

以傳香花生油將蒜碎、薑絲放入炒香至微捲狀，加入泡好的白米炒至透明，慢慢加水煮至收汁（此動作重複兩次）。



Step4

加入鹽、香菇香椿醬調味拌勻，起鍋盛盤。

Step5 擺上煎好的雞腿肉，放入燙熟的綠花椰菜數朵、黃甜椒片、紅甜椒片等三色蔬菜，即完成。

香菇醬燒鮭魚豆腐



選用來自香菇的故鄉——新社，農民以精湛環控技術所栽培的高品質乾香菇，配上鮭魚和豆腐等富含蛋白質的食材，豐富菜色吃得到料理層次，是十足下飯的護心醍醐味。

食材

- 鮭魚1片250g
- 蔥段50g
- 薑絲30g
- 板豆腐1塊
- 紅辣椒1根
- 新社區農會乾香菇30g
- 大安蔥1~2支
- 醬油30g
- 米酒30g
- 砂糖10g
- 香菇水250cc



作法

Step 1

香菇放入水中泡發，鮭魚洗淨、瀝乾，板豆腐切塊，備用。



Step 2

熱鍋後，加入1匙油，把鮭魚與豆腐放入，用小火煎至兩面焦黃上色，起鍋。



Step 3

利用鍋中的魚油，將蔥段、薑絲、紅辣椒、香菇爆香。

Step 4

將烹煮好的鮭魚、豆腐加入鍋內，開中火，並倒入醬油、米酒、砂糖、香菇水等所有調味料，煮滾後，轉小火，不要劃動鮭魚，煮至湯汁收乾即可盛盤，再擺上切好的蔥絲，即完成。

黃金流沙絲瓜胡蘿蔔麵



- 食材**
- 龍井區農會「胡蘿蔔麵」50g (亦可選用清水區農會「韭黃麵」、潭子區農會「馬鈴薯麵」、梧棲區農會「涵吉麵」等)
 - 絲瓜1條
 - 蒜碎15g
 - 薑碎15g
 - 胡蘿蔔泥50g
 - 鹹蛋碎半顆 (依所選的鹹蛋鹹度, 可依個人口味放1~2顆)
 - 飲用水210cc
 - 白胡椒適量
 - 太白粉30g

作法



Step1 絲瓜用削皮刀去皮、切成細條狀, 備用。

Step2 將一鍋水 (約麵條10倍量) 大火滾煮, 放入麵條煮約2分鐘後, 再加入絲瓜條煮約1分鐘, 用筷子捲起麵和絲瓜條瀝乾盛盤。



Step3 用少許油, 將胡蘿蔔泥、蒜碎、薑碎、鹹蛋碎炒香, 再加入飲用水煮滾, 並加入少許白胡椒, 用太白粉水勾芡, 製作調味醬料。

Step4 將調味醬料, 淋在絲瓜胡蘿蔔麵條, 再擺上些許燙熟的絲瓜條, 即完成。

芋泥優豆賞膠原玉露



- 食材**
- 龍井區農會優豆賞膠原玉露200g
 - 大甲區農會冷凍芋頭300g
 - 砂糖70g
 - 奶油50g
 - 食用花適量



作法



Step1 將大甲區農會冷凍芋頭放入電鍋中, 於外鍋倒入2杯水, 蒸煮約20分鐘。

Step2 加入砂糖, 混合拌勻, 再加50g奶油拌勻。

Step3 將蒸軟的芋頭搗成一顆顆小圓球。

Step4 再加入優豆賞膠原玉露, 裝點上食用花, 即完成。

2020.10.31 Sat. — 11.15 Sun.



臺灣科學節

2020 Taiwan SciFest

我的地球, 我來關懷

主辦單位 教育部
協辦單位 科技部
合辦單位 臺北市府 臺中市府 高雄市政府
承辦單位 國立自然科學博物館 國立海洋科技博物館
國立臺灣科學教育館 國立科學工藝博物館 國立海洋生物博物館
贊助單位 中華電信

掃描QR Code獲得更多資訊!



TSF科學節
官方網站



TSF科學節
FB粉絲專頁

廣告



喝起來帶有濃郁花香與果香的梨山青心烏龍。

新佳陽部落

文字 | Floi Tsao 攝影 | 蔡孝如
圖片提供 | 佳陽社區發展協會



體驗海拔最高的茶席

位在台中梨山地區的新佳陽部落，從20年前種下第一棵茶樹，如今放眼望去，已成為一座綿延無盡的高海拔茶園。先天的良好環境，加上後天的用心栽植與經營，讓優質的梨山高山茶外銷俄羅斯、歐洲等地，躍昇國際舞台。

瀰漫茶香的祕境

1967年，適逢德基水庫興建工程，當地佳陽部落的泰雅族人向上遷徙至佳陽沖積扇對岸的山坡，也就是今日的新佳陽部落。中橫公路在經歷20年封路後修復通車，不但便利了前往梨山地區交通，更讓大家變得容易親近這塊隱世獨立的深山部落。部落原先主要種植高麗菜、

菠菜、水蜜桃、水梨等高山蔬果。約莫10年前，發現當地高海拔、日夜溫差大，加上山下德基水庫水氣豐沛，特別適合高山茶生長，故轉型改種大量的茶，目前梨山茶總產量約7成都是來自於新佳陽部落。

此地的茶屬於高山高冷烏龍茶，手工採收、一心二葉三葉，輕度發酵。茶葉喝起來帶有濃郁的花香與果香，許多內行的茶人就是偏愛此香氣，因此每年都會指名購買新佳陽部落生產的茶。近年，為振興當地的觀光，及帶領大家進一步認識泰雅族文化，部落推出了深度體驗活動，讓族人帶領遊客從事射箭、編織、走訪黑森林、高山茶席等豐富的體驗活動，讓人一窺這座瀰漫茶香的祕境。

天氣晴朗的時候，可眺望到遠方的雪山。



設置茶園裡的戶外茶席。

一邊品茶，一邊眺望雪山

新佳陽部落的梨山茶之所以能擄獲消費者的心，其關鍵就在於梨山得天獨厚的氣候和地理環境。海拔2,100公尺的高度，加上寒冷的氣候，很適合栽種高山烏龍，也因為這樣非但不易有蟲害侵擾，茶葉還會帶有一股冷香，讓梨山出產的茶葉與眾不同。

來到這個以茶葉聞名的部落，當然不能錯過體驗「高山茶席」的機會！由當地專業茶師為來訪的客人擺上茶席，泡上一壺特有的青心烏龍，色澤清澈微黃，散發獨特的清香。在山上微涼的氣溫裡，喝下一口溫熱茶湯，眺望大甲溪上游的佳陽沖積扇及遠方的雪山山脈，看著綿延山坡、交錯其中的茶園、果園和菜園，讓人不禁心曠神怡。



部落裡擅長歌舞的泰雅族族人。

古邁茶園

地址 | 台中市和平區和平路二段佳陽新巷3-1號

電話 | 04-2531-4299

營業時間 | 9:00~16:00，週六、週日公休

網址 | kumytea1995.shoplineapp.com/products

德拉戶梨山茶園

地址 | 台中市和平區梨山里和平路二段佳陽新巷30號

電話 | 0983-219-668



闔家同樂的秋日採果體驗。



黃澄澄的甜美柿子，
口感香脆。



松茂部落

秋日禮讚甜柿小旅行

文字 | Fion Tsao 攝影 | 蔡孝如
圖片提供 | 松茂社區發展協會、
和平區農會



採當季、吃旬味的甜柿，是在松茂部落的梨山享樂事。

秋天，是豐收的季節，有著適合郊遊踏青的宜人氣候。走進松茂部落森林一窺國寶魚的蹤跡，在山坡上的果園享受採果樂趣，部落旅行讓人盡情陶醉大自然的秋日禮讚。

自然與人文薈萃的高山部落

蜿蜒的公路引領我們翻越一層又一層的山，終於抵達位在台7甲線公路上，據說發現國寶魚蹤跡的高山部落「松茂」。我們走進部落族人的聚會場所松茂教會，探詢有關國寶魚的蹤跡。當地導覽人員表示：「珍貴的櫻花鉤吻鮭就藏在松茂林道的深處。」為了一窺國寶魚的珍貴身影，一起走進森林，漫步秋天的

林道，乾燥的空氣裡充滿著各種植物的芬芳。腳下踩著柔軟松針鋪成的地毯，循著小徑直探溪谷，清澈的溪流、鵝卵石鋪滿了溪床。松茂部落的族人們近年因注重環境保護，終於讓櫻花鉤吻鮭在這裡復育成功，而溪谷壯觀的岩壁節理分明，媲美澎湖玄武岩，是不可錯過的美景之一。

除了精彩的自然生態，松茂也蘊含著豐富的人文。福壽山農場、梨山泰雅文物館、張雨生之家……都是遊客必訪之地。而山坡上，是一片片肥沃的高山果園。肥沃的土壤與高海拔氣候，更讓部落族人所種植的蘋果、梨子、水蜜桃、蜜李、櫻桃等果物，一年四季結實累累，且特別香甜。

山秋採果樂趣無窮

深秋的松茂，整個山頭染上了漸層的橘紅，掛在樹上的甜柿，也在涼風吹拂中紅了臉，甜美鮮甜的香脆口感，是在高山上，秋日專屬的季節味道。

松茂部落的果園引高山水源灌溉，水質純淨無污染。位於海拔1,500公尺左右的果園，因為氣溫低、溫差大。讓甜柿生長緩慢，約11月左右才開始成熟，較晚採收。松茂所產的高山甜柿，一直以來在蔬果市場上頗受好評。除了果色鮮豔，果肉紮實、甜度高，而且吃起來完全沒有澀味。

在部落導覽人員帶領下，信步前往「曾好果園」，一同捲起袖子享受採果樂。又紅又飽滿的甜柿，布滿

在松茂林道的河川內發現了大量櫻花鉤吻鮭的蹤跡。



松茂林道沿途溪流清澈、卵石鋪滿了溪床，美景渾然天成。

曾好果園

地址 | 台中市和平區梨山里中興路四段76號
電話 | 04-25981447

林道上充滿了節理分明的岩壁。



了枝條，在陽光照耀下，看起來更加地誘人。不到1個鐘頭，大家已人手一袋。在這裡直接裝盒後宅配送人也非常方便。除了甜柿，果園裡還有蘋果、梨子、水蜜桃、蜜李、櫻桃、栗子南瓜、玉米等等，無論在什麼季節，都可以體驗到部落採果的樂趣。

環境清幽的寄宿家庭。



乾淨雅緻的房間。

雙崎部落

文字 | Fon Isao 攝影 | 蔡孝如
圖片提供 | 雙崎社區發展協會

秋日好踏青
埋伏坪生態步道之旅



美味的創意部落料理。



適合一日遊的埋伏坪步道。

位在和平區的雙崎部落，緊臨雪山山脈及台灣南北地理界線大安溪。由於特殊的地理位置，擁有豐富的生態與宜人的氣候，當地文史工作者黃人傑老師熱情介紹雙崎的美好：「從台北搬到雙崎後，變得睡好，吃好。這裡颱風少、天氣涼爽，無論夏天平地再怎麼熱，雙崎總是涼爽，不用開冷氣就可以好好睡一覺。部落裡種植的蔬菜水果更是美味無比，而通常蔬菜水果最美味的地方，就是氣候最好的地方！」。



右為社區發展協會吳懷生理事長為我們熱心導覽部落環境。

巡禮族人獵徑步道

依山傍水的雙崎部落，後山有條景色優美的埋伏坪步道，社區發展協會吳懷生理事長娓娓訴說故事：「這是族人的獵徑道路，有獨特的地質地形，也有珍貴的原始林生態。泰雅族祖先曾在這發生許多可歌可泣的故事，作為歷代保衛家園重要軍路要塞，因為族人善用山、河地形抵禦侵略，常在這裡遭遇埋伏的軍隊才稱這裡為埋伏坪。」

在2019年修復完工的埋伏坪步道，全長2.6公里，2小時左右可走完。除了部分路段坡陡，需要扶著繩索走，其餘都是好走的台階。沿途自然生態豐富，適合全家大小一起攀爬，登山口為果園，秋天沿途都是紅通通的柿子林，起走沒多久即可俯瞰雙崎部落及大安溪風光。

雙崎部落埋伏坪登山步道

地址 | 台中市和平區東崎路二段124號旁

接待家庭主人，當地文史工作者黃人傑老師。



體驗泰雅族傳統織布。

體驗深度部落生活巡禮

在這座美好的小山城，瀰漫著濃濃的遺世獨立感，往四周瞭望，觸目所及都是開闊的自然美景，楓葉隨風飄落，河水在山腳下奔騰。在社區發展協會吳懷生理事長熱心導覽部落環境下，可認識傳統屋、瞭望台、穀倉，並欣賞原住民舞蹈表演、享用風味餐，還可以體驗泰雅族傳統編織手作課程。

傍晚，入宿接待家庭，融入在地慢活方式，和當地人一起在星空下享用美味晚餐。在這裡生活了30年的接待家庭主人黃人傑老師表示：「雙崎部落就是這麼特別！遠離塵囂，擁有都市所沒有的靜謐感。佯在部落的土地上，欣賞白雲悠悠、聆聽河水潺潺，清新的水質與空氣，讓崇尚自然法則的樂活態度的我，感到樂天知命。」能在部落樂活的人生，著實令人羨慕不已！



座落於和平區西北的雪山坑部落，因為位在一片桃花林內而以「桃山」聞名，故又名桃山部落。近年更因電影《賽德克巴萊》到此取景，而為人所知。

迷人的仙境風景

雪山坑部落豐富的自然生態，除了滿山谷的桃花外，還有一座祕境般的山蘇林，以及精彩的人文風景，可深入一探究竟！部落有專人提供社區導覽、射箭、搗麻糬、陷阱製作體驗，最吸引人的，還有傳統藤編器物DIY、部落風味餐。部落裡有一間「Puyap 樸雅咖啡」，除了咖啡下午茶、民宿，主人美玲姐還提供了最拿手的無菜單創意料理。以在地野菜烹煮，鮮美原味看得見。此外，部落四季皆有不同風味，夏天的桂竹筍、秋天有甜柿和芭樂、冬天有橘子。其中讓人驚豔的，就是主餐炸苦花魚，是來自部落下游的溪魚，其油香酥脆，搭配在地小農種植的糯米椒、四季豆、九層塔，口味清爽，令人激賞。部落也有獵人便當可供預約，將竹筒飯、炸昭和葉、部落香腸、小米醃肉、小米鹹魚、刺蔥沙拉、小農野菜等，以竹子裝盛，再以月桃葉包裝，就是一個可帶著走的便當。為

了讓大家在山上從事戶外活動時不要有廚餘產生，導致野生動物覓食而破壞自然生態，特別留意食材的選擇，使用不會有骨頭、廚餘產生的食材，且包裝使用的竹子、月桃葉等皆為百分之百的天然素材。由於竹筒飯需採集新鮮竹子製作，訂購獵人便當必須在3天前預約。

認識傳統自然材料的編織

小村落的文化風貌，常見於當地特殊工藝所生產的生活器物。部落藤編工藝師Gagi Yubas，擅長傳統黃藤

編織。從小就跟著父親學習這項技藝的他，取材於大自然並保留傳統工藝技巧。他以靈巧的雙手將祖先的手藝一一重現，編織出一個又一個傳統器具。黃藤經常被使用製作於耐用的器具，至今仍作為原住民生活重要的一部分。包含背簍、篩子、帽子、背帶、置物容器等，所有製作過程，從取藤、削藤、晒乾、矯正形狀、編織，到最後的收尾，處處都能體現原住民的生活的智慧。

Puyap 樸雅咖啡

地址 | 台中市和平區達觀里東崎路一段桃山巷46-1號

電話 | 0975-565-281

營業時間 | 需事先電話預約

部落藤編工藝師Gagi Yubas編織出一個個實用的傳統器具。

取材於大自然並保留傳統的藤編工藝。



Puyap 樸雅咖啡提供最拿手的無菜單創意料理。

使用在地食材的部落風味餐。



探訪《賽德克巴萊》電影取景地的山蘇林秘境。



雪山坑部落

品嘗創意美食，
手作傳統工藝，

文字 | Fon Tsao 攝影 | 蔡孝如
圖片提供 | 雪山坑社區發展協會

《漾台中》訂閱辦法：6 期

劃撥帳號：22570434

劃撥戶名：台中市政府新聞局出版品專戶

- ◎ 國內 ———— 新台幣 200 元（平寄）
- ◎ 香港／澳門 —— 新台幣 410 元（航空平寄）
- ◎ 亞洲 ———— 新台幣 485 元（航空平寄）
- ◎ 歐、美、非洲 — 新台幣 550 元（航空平寄）

- 請填妥劃撥單至郵局劃撥訂閱。
- 通訊欄請註明訂閱起訖期間，並填妥姓名、詳細地址、聯絡電話。
- 雙月 1 日（含）後劃撥者，將收到下期刊物。
- ◎ 變更地址請來電告知，或將「姓名、原地址、新地址與聯絡電話」傳真至本局。
- ◎ 讀者專線：（04）2228-9111 分機 15212 | 傳真號碼：（04）2224-3347
- ◎ 線上電子書：台中市政府全球資訊網 <http://www.taichung.gov.tw> → 《漾台中》

歡迎美髮店、社區管委會等事業機構主動致電新聞局《漾台中》刊物承辦單位，告知店家名稱及通訊地址，以利刊物寄送至店內供顧客閱覽。

免費索閱地點

● 政府單位

台中市政府文心樓1樓
聯合服務中心
陽明聯合服務中心
台中市各區公所
戶政事務所
地政事務所
台中市立圖書館各分館
台中市各文化中心
台中市政府勞工局
台中市各衛生所
就業服務處各就業服務站
勞工局就業服務台
國立公共資訊圖書館

● 交通運輸

高鐵各站
台鐵火車站台中各站
台鐵火車站旅遊服務中心：
台中、苗栗、竹南、彰化、
斗六、桃園、中壢、宜蘭、
新竹火車站
國道服務區：
泰安、西螺、西湖、新營、
仁德、關廟、清水、南投、
古坑、東山、蘇澳、關西、
石碇、中壢、湖口

● 商旅、飯店

全國大飯店
金典酒店
長榮桂冠酒店
福華大飯店

裕元花園酒店
永豐棧酒店
臺中公園智選假日飯店
塔木德酒店：
公園館、原德館、一中館
微笑73旅店
黃埔75旅店
夢想12旅店
紅點文旅
綠柳町文旅
台中商旅
清新溫泉飯店
承億文旅—台中中鳥日子
P&F HOTEL過來旅店
新盛橋行旅
台中林酒店
文華道會館
小西城旅店

● 書局

誠品書店：
信義旗艦店
板橋店、中友店
園道店、高雄大遠百店
諾貝爾圖書城台中各分店
墊腳石圖書廣場台中旗艦店
瑞成書局
茉莉二手書店
敦煌書局：
中興營業所、中港營業所、
靜宜營業所、朝陽營業所、
亞大營業所
三協堂圖書文化廣場
弘軒書局
榮吉文化廣場
文兒書局
新手書店

午後書房
魚麗人文主題書店

● 休閒旅遊

日新大戲院
親親戲院
豐源國際影城
全球影城
Tiger City威秀影城
大遠百威秀影城
新時代凱擘影城
新光影城
華威影城
清水時代戲院
萬代福影城
臺中都會公園服務台
東勢林場
月眉觀光糖廠
梨山遊客中心
谷關遊客中心
草悟廣場旅客服務中心
台中美術園道商圈

● 展演空間

臺中國家歌劇院
TADA 方舟藝文展演空間
Legacy 台中音樂傳記
迴響藝文展演空間

● 咖啡館、文創場所

梨子咖啡台中各分店
漢堡巴士
默契咖啡
無為草堂
Retro／mojocoffee
出軌咖自家烘焙咖啡館
田艸食咖啡
後驛冊店
Tutti督醒咖啡
憲賣咖啡（華美店、東興店、
熱河店）
艸水木堂
中興六號
MISS・MEET
粳餅商行
想想 Thinkers' corner
5 春
老樹咖啡（台中店）
范特喜微創
目覺咖啡（一店、二店）
卡勒笑手感咖啡
紅磚橋
卡默咖啡
森林旁邊（英才館）
實心裡生活什物店
edia café
窩祇咖啡
丹華茶亭（雙十路）
樹兒咖啡
煙燻
老・樣子咖啡雜貨店
墨爾本咖啡
老麥 Laomai
Roundabout Café 圓環咖啡
amazing63
魏爵咖啡烘培坊
活力文化咖啡館
Light cafe
Art Anew
Coffee Talks頭靠咖啡
學田有藝 Xue Tian Café
森林島嶼（審計新村店）
格哆莉奶酪好禮



10/24 六

14:00-16:00
舞會前哨站・快閃表演
地點：臺中市市區

14:00-17:00
復古舞會
地點：五權路白雪大舞廳

10/31 六

15:30-17:00
踩街嘉年華
地點：臺中舊車站前廣場

18:00-18:30
舞臺開幕活動
地點：臺中舊車站前廣場

10/31 六 - 11/1 日

16:00-21:00 15:00-21:00
主舞臺表演・主題市集
地點：臺中舊車站前廣場

16:00-21:00
自由舞臺
地點：中山路繼光街口

指導單位 臺中市政府
TAICHUNG CITY GOVERNMENT

主辦單位 TAICHUNG 觀光旅遊局
臺中市政府 Tourism and Travel Bureau



大玩台中

廣告



台中市政府新聞局 發行