

冬季
vo7.幸福號
Winter.2014

型農本色

Cover Story

幸福的好食在這！

展現生命力的新鮮豆芽 · 余敏仲

橙心橙意的橙蜜香番茄 · 張莉珍

蘊含真情義的碩美棗子 · 陳明輝

People

蔡南昇 異鄉尋夢心繫高雄

Travel

六龜悠遊 煌金傳騎之旅

Factory

Fun酷喀螺絲餅 正港高雄伴手禮



要感謝的人太多 那就謝天吧！

時值歲末年終之際，非常感謝上天賜予風調雨順的一年，讓我經常看見農人臉上發自內心的燦爛笑顏，也印證農人確實是土地最謙卑也最樂觀的一群人，豐收時謝天謝地，遇到天災或困境積極面對。

除了感謝農人辛勤付出，四季不間斷培育新鮮蔬果，今年對農業局來說也可謂豐收一年。一批新的型農種子結訓，紛紛帶著所學知識與技術投入農業，從超人氣的白玉蘿蔔股東會、一日農夫體驗、一場場的小農市集到年底壓軸的「田園饗宴」都可以看到他們勤快的身影，這些都是小農與消費者之間的美麗邂逅，親切而且真誠。

最後，迎接舊曆年來臨，我誠心期待高雄農產可以作為每個人應景送禮的好選擇；或是趁著佳節返鄉與家人圍爐團聚時不妨相偕到通過認證的綠色友善餐廳，品嚐用在地食材料理的高雄故鄉美味，相信這將是您難忘的選擇。

蔡復進

目錄 CONTENTS

01 當季農情 Season

02 【封面故事】Cover Story

展現生命力的新鮮豆芽 淨綠農園生產合作社 余敏仲
橙心橙意的橙蜜香番茄 又生農園 番茄丫嬭 張莉珍
蘊含真情義的碩美棗子 裕泰農場 陳明輝

08 【跨界推薦】People

平面設計師蔡南昇 北上尋夢打拚依舊心繫高雄

10 【農業上下游】Factory

Fun酷喀螺絲餅 別無分號，正港高雄伴手禮

12 【好食料理】Yami Cook

健康清爽的蔬果餐

16 【農情交響曲】Symphony

森林中的馬戲團 寓教於食的親子餐廳
巴曼多義式庭園餐廳 新鮮與美味都不打折

20 【高雄小旅行】Travel

六龜悠遊 煌金傳騎之旅

25 【高通通新鮮事】Information

高通通為國爭光 征服日本人的心
在地創新 美濃白玉蘿蔔季

Empower
Agriculture



Best Choice

橙蜜香番茄



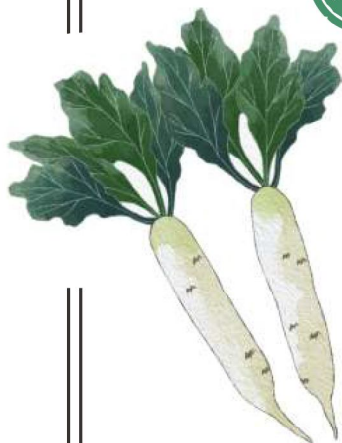
番茄是台灣常見蔬果作物，其中小果品系的「橙蜜香」，是近十年開發的新品種，產季為每年十二月到隔年四、五月，多見於高雄美濃區、杉林區一帶，也是美濃冬季的代表性作物之一。

橙蜜番茄果肉厚實、口感極佳，之所以能有這般迷人滋味，在於高雄具有先天獨厚的氣候條件。入秋後，氣候少雨且漸漸轉涼，白天有充足日照，晚上有涼爽溫度，讓番茄得以累積甜分，而攝氏二十度左右的氣溫，不利銀葉粉蝨的生長，又能降低毒素病發生機率，配合適度灌溉和營養補給，約莫兩個月，番茄便由綠轉橙，好似一串串小太陽，照亮大地。



Best Choice

白玉蘿蔔



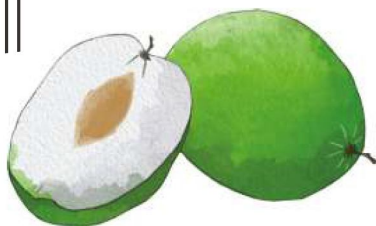
近年聲名大噪的白玉蘿蔔，是美濃冬季最火紅的明星農產！這種不用削皮、口感清甜細嫩的小蘿蔔品種，早期由日本引進後，農家多利用兩期稻作之間，在田埂邊畸零地隨手栽種，因為與其他地方碩大而粗壯的蘿蔔有明顯區隔，成為美濃特有的品種。

每年十一月中旬至十二月底，是出產白玉蘿蔔的時節，因為美濃的獨特氣候跟土壤因素，讓白玉蘿蔔個頭分外嬌小、皮薄細肉嫩脆，生長期只需四十天至四十五天就可成熟。採收後，不論醃漬、鮮炒或煮湯都適宜，就連蘿蔔葉也能做成梅乾菜，是最能展現客家風情的味道。



Best Choice

棗子



棗子原產地在印度，台灣從日據時代開始引進栽培，目前已開發出蜜棗、翠蜜、天蜜、春蜜、大蜜、蜜王等六個品種，主要分布在南台灣各地。

最廣為人知的莫過於燕巢、阿蓮、岡山、田寮等地栽種的蜜棗，由於鄰近惡地形「月世界」，土壤屬性為高鹽、高鹼，又具備礦物質和微量元素，讓富含維生素C、B1及B2的棗子，甜度更高，風味更鮮明。醫學已證實棗子有降低膽固醇、提高人體免疫功能、健胃促進食慾等功效，難怪能贏得「台灣蘋果」的美名！

Cover story [封面故事]

Fresh Sprouts of Kaohsiung

淨綠農園生產合作社
余敏仲

好水質種出來的芽菜
外觀口味都沒話說！

■ Profile 型農 余敏仲 /
民國78年出生 (1989年) /
義守大學生物科技系 /
淨綠農園生產合作社第二代經營者 /
mr.daeryu@gmail.com /
0929-204-135 /
高雄市大樹區姑婆寮段309-8號
(2015年2月開始營業)

展現生命力的新鮮豆芽

余敏仲的父親原本從事餐飲業，八年前轉換跑道培育豆芽，當時他仍是青澀高中生的他，雖然對農業尚未有深入接觸，但因為興趣選擇就讀義守大學生物科技系，為了賺取零用錢，便拿著自家豆芽找尋店家推銷販售，有了這樣的經驗累積，讓他發現畢業後選擇發展豆芽事業，也是一條可行之路。

請

話鏗鏘有力的余敏仲，年紀輕輕便展現十足企圖心與事業心，當兵期間他就一直思忖，如果承接家中豆苗培育工廠，可以怎樣協助父親，心中展開一系列規劃。尤其去年十二月接手後，他除了努力在豆芽培育管理技術上精進，深知自己在行銷面比較弱，購買超過上百本的管理行銷相關書籍研讀，希望自己能夠強化行銷通路策略，提昇整體銷售與獲利。

用學習力與行動力克服不足

雖然腦中堆滿許多想法與規劃，但實際上余敏仲做得更多，只要發現不足之處，他總會想辦法補強與執行。像產銷通路部分，原先只侷限在地方農會、農場、國軍團膳與傳統市集，為了擴展客源與提高利潤，便決定開創品牌，於今年二月申請成立「淨綠農園生產合作社」，還參加品牌行銷方面的培訓課程，希望吸取設計包裝與行銷企劃等實務經驗。至於生產技術方面，余敏仲除了以生產自動化技術培育黃豆芽與綠豆芽，也陸續開發黑豆芽、苜蓿芽等品項，並鑑於豆芽品質關鍵在於水質，大手筆把原本位在梓官區的生產基地，搬移至屬於水源保護區的大樹區，希望培育的豆芽甜度更好，又展現強韌生命力。

提昇在地農業產值與價值

由於大樹區環境好，余敏仲預估產量每年可增加兩噸，也將嘗試有機栽培，再以小包裝推廣至量販店與超市，開拓新的通路並且跟同類商品做出差異化區隔。另外，大樹區全新廠房會積極結合在地農業文化與觀光特色，發展成觀光農場，讓民眾了解到豆芽的培育環境，也從單純一級生產跨入三級服務，促進農村經濟的活化。

回想短短一年時間，當初設定的布局都已漸漸步上軌道，雖然充滿難度，但秉持著年輕衝勁，余敏仲總是選擇全力以赴。接下來，他希望加強品牌通路，讓更多消費者知道來自高雄大樹區的有機豆芽，然後憑藉生物科技背景，也計畫跨入農業與光電結合的綠能產業，推動農業科技化，迎合未來可能的市場型態轉變。●



Cover story [封面故事]

Orange Sunshine Tomato

又生農園 張莉珍

新鮮橙黃給人希望
吃了也有
汨汨暖意！

■ Profile 型農 張莉珍／
民國63年出生（1974年）／
屏東玉職電子科／
又生農場第三代經營者／
yasuntomato@gmail.com／
Facebook粉絲專頁：又生農園 番茄丫嬭／
0921-228-826／
高雄市美濃區合和里東門街62號

橙心橙意的橙蜜香番茄

一直在婚紗公司從事新娘秘書與整體造型師工作的張莉珍，為了讓孩子有純樸快樂的生活，因而和老公商量離開城市搬回美濃定居。返鄉後看見長輩辛苦栽種的橙蜜番茄無人購買，一股莫名的使命感油然而生，決定挺身而出，協助品牌建立與行銷推廣。

——〇〇〇年搬回美濃生活的張莉珍，當時夫妻仍維持原有工作，但二〇〇九年遭逢莫拉克風災，家裡的木瓜園一夕之間催毀，面對田園重建的抉擇，公公在朋友的推薦下改種植橙蜜香番茄，美濃氣候條件優異，雖然種植出來的橙黃色番茄果肉飽滿多汁，面對的卻是消費者習慣購買紅色番茄，造成市場反應不佳。看著長輩辛苦栽種卻遭受嚴重滯銷打擊，張莉珍決定挺身而出，把原來的工作改成兼職，全力協助規劃「橙蜜香番茄」品牌與行銷。

使命感激發出滿懷熱忱

肩負農業世家傳承使命感的張莉珍，了解推廣橙蜜香番茄，除了熱忱與行銷術語，更應該回歸品質，讓產品自己說話。為了追求果實原始風味，不用化學肥料增加甜度，而是藉助有機肥料與資材，孕育出安全、無毒且能回甘的橙蜜香番茄。她還參加培訓課程，並開始建立產銷履歷，將生長栽種、安全用藥、施肥過程詳實記錄，並成立臉書專頁，讓消費者直接了解他們的種植過程，堅持品質與安全，也成功贏得信賴。隨著口碑逐步建立，不僅有經銷商下單購買，也受到黑貓宅

急便通路業者青睞，成為「年節物販」全台特色名產之一。為了強化品牌識別度，除了以美濃在地所熟知的「番茄丫嬤」，更將果園正式取名「又生農園」，有著「春風吹又生，生生不息」的傳承意涵。

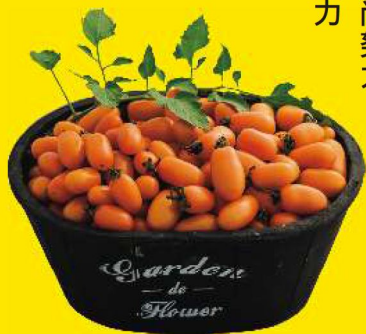
顧客回饋是最大前進動力

從身為美濃首批種植橙蜜香番茄的農家，到行銷推廣與宅配通路的建立，萬事總是起頭難，不過幸好橙蜜香番茄的知名度打開了，每到冬天總會懷念這股橙蜜番茄滋味而紛紛捎來訂購電話的客人，讓她更加確信，「分享是最好的廣告，口碑是最強的代言，笑容是最大的滿足」。

返鄉已十四個年頭，小孩在好山好水的美濃生活得很開心，長輩也因為農場有了成績重拾笑顏，她很惜福地說道，「因尚努力，

果尚隨緣。」希望盡全力

做到最好，繼續讓家人生活的開心、顧客吃的開心，如同橙蜜番茄的橙黃外觀賦予源源不絕的希望與溫暖。◎



Cover story [封面故事]

Prince Jujube of Delicious

裕泰農場 陳明輝

每顆棗子糖酸比恰到好處，
回甘還想再吃！

■ Profile 型農 陳明輝 /
民國62年出生（1973年） /
嘉義農專農場管理科 /
裕泰農場第二代經營者 /
高雄市阿蓮區仁愛路95之2號

蘊含真情義的碩美棗子

自小喜歡農園藝的陳明輝，除了選擇就讀農專，畢業後更是懷著滿腔熱情與拚勁，返鄉協助父親管理棗子果園，除了減輕長輩的負擔，他更積極學習栽種、行銷和通路等實務經驗，讓自家果園在自己的努力下一步步蛻變，包括改善栽植方式，提昇品種品質，並引入新型態銷售模式，讓更多人品嚐到蘊含無私與用心的碩美棗子。

帶

著熱忱與抱負回家接手父親種植的棗子園，陳明輝覺得如果只是躲在農場裡自己悶頭做，不僅跟外界會產生隔閡，產品也容易沒有競爭力，所以決定一切歸零，當作重新來過，花費三年時間，積極跟父親和其他同業長輩學習棗子相關品種知識或技術，再融入學校所學，期望走出自己的路。

用真心對待換來碩美回報

他專心精進品質與栽種技術，前後改換了五、六個品種，穩定棗子的品質與產量，滿足市場與消費者需求。目前約一點二公頃的果園共有三種品種：高雄十號玉寶、高雄十一號珍蜜和果粒碩大的純蜜，不僅追求自然風味，糖酸比也控制得非常恰當，其甜中帶酸的回甘口感，讓人吃了還想再吃。父親原本是做露天果園，為了減少天災與鳥害，他也全部改成網室栽種，並花了一段時間逐步摸索改進，若發現管理上有任何的缺失，就再努力克服。像果樹蓋在網室裡面，容易透風性不佳、濕度升高而滋生病菌，必須經常修剪枝葉，才能確保生長環境通風良好，長出大顆、多汁又甜美的果實。

不藏私把好的都留給顧客

行銷通路部分，鑑於以前收成送到大市場販售，有時候一整車載去又載回來的無奈，讓陳明輝決定化

被動為主動，二〇〇〇年起開始與宅配通路商合作，第一年就有四、五百名客戶，出貨量約占產量的一成。因為有了不錯的成績，他更從消費者的角度切入思考，除了將自家品牌命名為「棗太子」，為了建立品牌知名度改善包裝，更找了設計師進行箱子、宣傳單、服務卡、海報等整體視覺標誌的設計，至今紙箱也改良到第五代，持續把最好的留給顧客。

對陳明輝來說，開始務農並非以賺錢為目的，而是基於一份責任健全棗子產業，對果樹、顧客與自己都有個交代。目前除了老主顧的宅配銷售，還跟唐氏症基金會合作，既可以販售棗子，又能夠將部分利潤回饋社會做公益。另外，累積二十年資歷的他已成為產業尖兵，許多農友、改良場和學校單位都會來果園請益，他也秉持自己的所學都是前輩傳承下來，所以不藏私也不設限，能夠吸收多少就教多少，

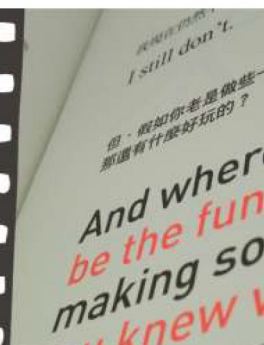
希望更多人像他一樣有熱血衝勁，「棗」出新局面。◎



People[跨界推薦]

Love drawing Love KS

平面設計師 蔡南昇



北上尋夢打拚仍心繫高雄



自小愛畫畫的高雄仔蔡南昇，從雲林科技大學工業設計系畢業後，即選擇北上工作，曾經到漫畫工作室執筆畫過人氣漫畫，也投身平面設計與書籍裝幀設計，陸續獲得金蝶獎與金鼎獎肯定，十多年來雖然距離家鄉遙遠，但心底仍掛念著有機會可以返回高雄生活與打拚。

來

到蔡南昇所承租的住家兼工作室，朗朗天光映照下，室內有成堆書籍與參考資料，角落也擺放親自照料的盆栽，加上來去自如的幾隻愛貓，眼前構築出一幅簡單、平實不浮誇的景致，像極他書封作品風格，意境清雅值得細細品味，並且令人激起心中好奇，不禁想探究就讀工業設計系的他，怎麼不是跟汽車、電子家電等模型為伍，反而在書堆裡當起平面設計師！

踏入書封設計發揮專長

保有南部小孩的溫厚個性，從小愛看漫畫的蔡南昇，因為天份及滿腹創作慾，學生時代就開始畫漫畫與同學分享，後來因為高職念的是工科，只好選擇跟畫畫較有關係的工業設計系來就讀。但畢業後，心中想當一名漫畫家的念頭始終沒有消失，於是二〇〇〇年退伍便北上找工作，先到了《寶島少年》周刊當起助理，當時連載的〈小和尚〉與〈真命天子〉等都是出自他筆下。可惜台灣漫畫產業並不景氣，雖然找到心願與興趣相符的工作，但三年後他離開了漫畫公司，短暫到設計公司編排《農訊》雜誌，因為跟期望可以做一名插畫家的念頭有落差，最後決定自行成立工作室，承接刊物編排與書籍裝幀設計，既延續長期以來與媒體、出版社的合作關係，也適時透過設計發揮美學方面長才。

最愛高雄快意悠哉步調

愛畫畫所培養出的想像力與觀察力，對轉而當起設計師的蔡南昇，確實有很大的助益，讓他在發想過程擅於探索作者意圖，進而轉化成書封設計元素，如今十年過去，成績有目共睹，陸續獲得金蝶獎與金鼎獎的專業肯定。

北上打拚在異鄉獲得非凡成就，問蔡南昇還懷念高雄嗎？他說每隔幾個月會回去看看家人、吃媽媽煮的家常菜，家住前鎮區的他更侃侃談起學生時期，常常逗留的三多商圈、高雄車站商圈、旗津海鮮攤與西子灣沙灘海景、當然還有難以忘懷的高雄水果及小吃美食等快樂回憶片段。

對他來說，最喜歡高雄有山、有海、又有港，要去哪一下子就能到，這樣的快意悠哉恐怕是台北所無法取代，尤其從設計師的角度，目睹高雄市景越來越美，更讓他心想在台北多打拚奮鬥幾年後，搞不好就搬回高雄定居，

過著工作、興趣與生活彼此契合的日子。



■ Profile 平面設計師 蔡南昇／

得獎記錄：2010年金蝶獎台灣出版設計大獎入圍

2012年第36屆金鼎獎最佳美術設計獎

知名作品：柯裕棻散文集《浮生草》、陳雪、早餐人《人妻日記》、紀大偉《感官世界》等書封設計





Fun酷喀螺絲餅

別無分號 正港高雄伴手禮

生命會自行尋找出路，堅韌靈活的中小企業也總能開創新局。從事烘焙業十餘年的盛融食品，面臨市場態勢變遷，決定自行研發新品，以高雄為全球螺絲生產重鎮結合在地農產的創意發想，製成可食用的 Fun酷喀螺絲餅，成為最具高雄代表性的創意伴手禮。

累積十餘年的烘焙與銷售經驗，盛融食品面臨市場環境變遷，決定反求諸己提昇競爭力，投入人力與資金研發具有獨特性的新商品，把高雄作為全球螺絲製造業重鎮的特色轉化成糕餅造型，從二〇一〇年開始研發糕餅模具以及調整口味，終於在二〇一二年正式推出結合產業特色與地方農產的螺絲餅，讓高雄也有與台灣鳳梨酥、台中太陽餅、台南蝦餅齊名的伴手禮。

鎖住感情，鎖住愛
自行研發螺絲餅是一項前無來者的創舉，所以從品牌命名、口味調整、行銷企劃到通路經營，盛融食品皆投入大量心血功夫。像口感部分，因為烘焙業起家，自然極為講究，在兩年時間研發階段，從諸多高雄在地食材中，挑選到與酥皮、巧克力外層最契合的內門龍眼與旗山芒果作為餡料，然後延伸成餅乾、巧克力、燒菓子 and 泡芙等六種系列，滿足大眾對不同尺寸與口感的期待。



1. 麵粉、奶油與高雄在地雞蛋製成酥皮，內門區桂圓果乾製成餡料。



2. 酥皮包裹內餡壓模成螺絲餅，在200度烤箱烤約25分鐘。



3. 調製白巧克力，溫度控制在28至30度，維持液態狀。



4. 巧克力倒入模組後，再放入酥皮螺絲餅壓模。



5. 冷藏半小時，固定成形後脫模，進行外型修剪。



6. 人工進行包裝並檢查缺失。



六級產業化流程

1級/生產

內門區龍眼乾



旗山區芒果乾



高雄在地雞蛋

2級/加工

酥皮螺絲餅
甜心巧克力
螺絲燒菓子
螺絲泡芙
螺絲餅乾
金螺絲



3級/服務

官網訂購宅配

南岡山捷運站展售點

橋頭糖廠販售部

高速公路休息站



■ FUN酷喀螺絲餅
07-616-8988/
service@funcook.com.tw/
Facebook: Fun酷喀螺絲餅文創在地伴手禮/
高雄市燕巢區安林四街43號/



成功開發「S酷喀螺絲餅」後，搶先申請製程與形狀專利，確保全台灣甚至全世界僅此一家，並且為了讓消費者不只在高雄才能買到，推出網路宅配與開設南岡山捷運站展售點，也與高速公路休息站合作販售，希望成為台灣新一代特色糕餅伴手禮。而螺絲餅除了象徵高雄人文與產業特色，即將與金融業者合作拍攝的微電影，讓更多人知道螺絲餅還代表「鎖住感情，鎖住愛」的心意，不僅佳節送禮，平時送給家人或男女朋友，能夠傳遞跟香醇滋味一樣化不開的濃郁愛意。

烘焙總監特助 王貞傑

Seasonal Recipes

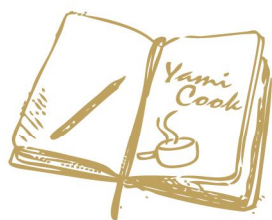
健康清爽的蔬果餐

冬天因為氣溫低、容易餓，所以往往會吃得比平常多，因此很多人在冬天發胖，但事實上冬天的熱量消耗得比夏天來得快，只要控制好熱量攝取，減重就會比夏天更有效果。這次主廚便以三種熱量低的蔬果，蕃茄、綠豆芽、棗子來入菜，不但可解油膩、清脆爽口，且滋味豐富！



好食料理-食譜

洛神橙蜜小番茄



很多人吃小番茄都喜歡加蜜餞，這道菜採用了蕃茄加蜜餞的概念，只不過把蜜餞改為健康且當季的洛神。橙蜜番茄的味道濃又甜，配上帶點酸味且經過醃漬的洛神，再搭配上「橙」蜜番茄名字相像的柳橙汁，酸酸甜甜，很適合當開胃菜。

食譜

材料：

橙蜜番茄 200g
醃漬洛神蜜餞 5-6朵
檸檬 1/2顆
柳丁 1/2顆
鹽 1小匙
蜂蜜 小匙
初榨橄欖油 1/2小匙
新鮮薄荷葉 少許



Step.

1



· 橙蜜小番茄一切為二或三，洛神蜜餞切丁。

Step.

2



· 檸檬和柳丁擠汁，加入鹽、蜂蜜、初榨橄欖油，攪拌均勻。

Step.

3



· 將作法1和2混合輕拌，放入冰箱冰鎮10分鐘。

Step.

4



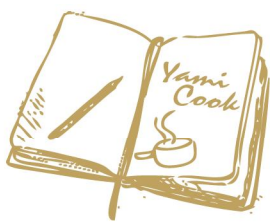
· 灑上撕碎的新鮮薄荷葉即可享用。

料理小撇步：1.柳丁也可換為橘子等當季柑橘類水果。

2.購買醃漬洛神蜜餞時宜選擇無添加色素、無防腐劑的品項，口味尤佳。

好食料理-食譜

銀芽佐馬告薑汁燒肉



不少人喜歡用豆芽菜加薑絲一塊炒，而薑絲和豬肉一起料理也十分適合，這一次我們把三者連結在一起，並加入原住民食材馬告來提味，不但可以同時吃到蔬菜與肉類，也可解決豆芽單炒太過單薄的問題。忙碌的時候，只要配點白飯，就是滿足的一餐！

食譜

材料：

豬梅花肉片 200g
綠豆芽 300g
蔥 2把
馬告碎粒 1大匙
薑泥 2大匙
醬油 3大匙
味醂 2大匙
米酒 3大匙
砂糖 1大匙
水 1杯
油 1大匙



Step.
1



・將蔥對剖後切段，綠豆芽除去頭尾成銀芽。

Step.
2



・起油鍋並將青蔥的蔥白入鍋爆香，爆香後放入豬肉。

Step.
3



・依序將米酒、薑泥、馬告碎粒、醬油、味醂與水放入鍋內，以中大火煮滾後撈除浮沫，並收乾湯汁剩約1/2。

Step.
4

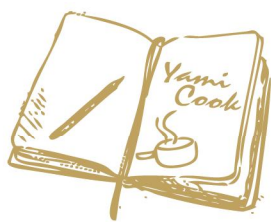


・放入綠豆芽拌炒，即可裝盤。

料理小撇步：1.綠豆芽頭尾具有很高的營養價值，一般居家食用可選擇直接連頭尾一同入鍋。
2.家中沒有馬告，可選用粗磨的黑胡椒碎代替。
3.綠豆芽可隨喜歡的口感決定拌炒時間，時間短則脆、長則濃郁入味。
想吃清爽一點的，也可以直接清燙後鋪底，再把薑汁豬肉放上去。

好食料理-食譜

棗子刺蔥鮪魚生春捲



蜜棗的脆度很夠，而且不像梨子、蘋果等那樣多的水分，很適合取其口感，放到春捲裡，如此不但讓蜜棗跳脫水果角色，也讓春捲吃起來多了種清朗脆感。將蜜棗和鮪魚罐頭、小黃瓜、以及原住民的食材刺蔥等捲起來一起吃，也增加了對蜜棗味道的想像，原來經過搭配後，可以有這麼多變化。

食譜

材料：

蜜棗 5顆
鮪魚罐頭 1罐
美生菜 1/4顆
紅椒 1/2顆
小黃瓜 1條
刺蔥 20片
黑胡椒 少許
生春捲皮 5片

內餡：

檸檬汁 1大匙
魚露 1大匙
砂糖 1大匙
辣椒末 1大匙



Step.
1



· 將蜜棗去核切成粗絲。美生菜切絲。紅椒與小黃瓜切細條狀，刺蔥切碎。

Step.
2



· 將鮪魚罐頭中的油濾除，並與刺蔥末、黑胡椒混合。

Step.
3



· 將調味料的材料混合均勻，並放入小碟備用。

Step.
4



· 準備盛水的空盤，將生春捲皮過水10秒讓餅皮軟化並放置於另一只平盤上，分別包入蜜棗絲、美生菜絲、刺蔥鮪魚、紅椒與小黃瓜條，捲起裝盤即可，食用時可沾著小碟中的佐料一同品嚐。

森林中的馬戲團 寓教於食的親子餐廳

一群充滿熱血與衝勁的年輕人，在橋頭糖廠內規劃出一系列文創特色商店，其中「森林中的馬戲團」不僅有自行研發、設計與生產的環保餐具，也廣納在地食材製成特色餐點茶飲。



從事造型喇叭設計、生產與外銷的一群年輕人，兩年前在國外參展時，看到用能夠自然分解的PLA（澱粉生質塑料）做成醫療器材，因此決定拿來製造餐具。由於設計出來成品，造型可愛又色彩繽紛，相當討喜，所以除了外銷，也希望大家能夠享用到這一項「好東西」，便於二〇一三年十月於橋頭糖廠內開設「時尚之丘」，販售健康無毒且可重複使用環保餐具。

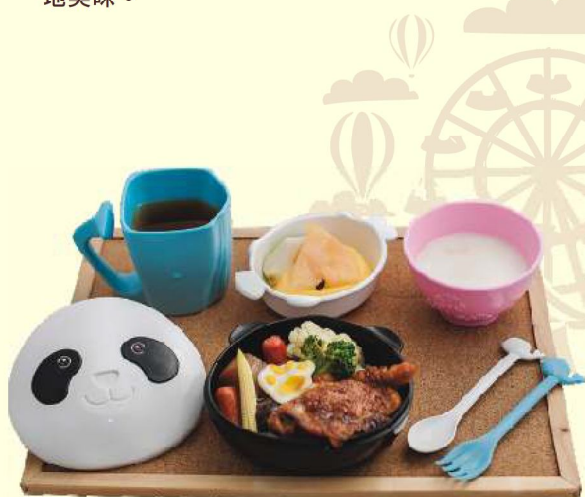
推出後反應熱烈，為了提供親身體驗的機會，今年五月再開設「森林中的馬戲團」親子餐廳，讓大人與小孩來到色彩鮮豔的空間裡，不僅可以稍作休息，也可使用環保餐具享用美味餐點。尤其呼應餐具是在高雄設計、生產與製造，食材也強調在地性，包括橋頭有機市集購買的生鮮蔬果，以及高雄「一」號米、美濃白玉蘿蔔、路竹番茄、路竹香茅和那瑪夏抹茶等特產，創造文創、農產與觀光三位一體的獨到賣點。

目前除了時尚之丘與森林中的馬戲團，經營團隊在糖廠裡另有Ooba韓式炸雞、東院堂等三家店，串聯形成一條有吃有玩的文創散步步道。未來也將朝向寓教於樂目標邁進，規劃親子生態導覽及提供平台，讓高雄在地小農來此擺攤，有直接向消費者販售與宣傳理念的機會。

特色推薦

Vogue Hills Special 日式照燒雞腿飯

這道人氣 Top 1 的照燒雞腿飯，正是使用吃過都會讚不絕口的高雄 147 號米，再搭配美濃白蘿蔔、路竹番茄和橋頭花椰菜等當季新鮮蔬菜，有飽足感之餘也品嘗到高雄不同在地美味。



設計總監 劉臨

Forest Circus Paternity Restaurant

融和親子餐廳

文創手作 兒童書店

複合式文創商店

設計總監的話／

負責餐廳空間佈置與餐具設計的劉臨，希望帶大家走進時光隧道，找回童年的單純與快樂。一邊使用無毒、環保又充滿童趣的餐具，一邊享用高雄農產烹調而成的美味，更能夠感知文創始終源自於在地性，並與日常生活緊密連結。



大寮紅豆



大寮紅豆煉乳鬆餅

廣受年輕族群歡迎的鬆餅，由雞蛋、麵粉與鮮奶調製烘焙，不添加人工奶油，迎合健康輕食訴求，加上先炒再煮過的大寮區紅豆作為配料，每一口都扎實甜香好滿足。

義大利蔬菜麵

為了鼓勵小孩多吃蔬菜，這道義大利麵使用來自路竹的番茄與甜椒作為佐菜，整體紅、黃、綠色的鮮豔搭配，連大人看了也不禁食指大動，迫不及待想吃一口！



■ 森林中的馬戲團

07-612-6332／

homelanie@gmail.com／ Facebook：時尚之丘／

高雄市橋頭區興糖路3巷4號（橋頭糖廠捷運站3號出口）／

營業時間：10:00 ~ 19:00



BAMANDUO

巴曼多義式庭園餐廳

新鮮與美味都不打折



正是看上大馬路旁這片難得的綠蔭腹地，從事餐飲業多年的洪豐正，一年前向市府承租下來，開設成巴曼多義式庭園餐廳，讓都市人享用美味之際，也能感受愜意舒活情調。



午餐 Lunch
11:00~14:00
下午茶 Afternoon tea
14:00~17:00
晚餐 Dinner
17:00~21:00
營業時間
24h

講究正統健康的義式美味，供應餐點還適宜融入在地食材，像以九層塔取代甜羅勒做成青醬，或是使用番茄、花椰菜、小黃瓜、紅蘿蔔和蘑菇當配菜，挑選當季水果調製成水果茶等，不僅迎合在地人口感，也促進在地農業發展，所以今年被評選為「綠色友善餐廳」之一。

這般用心營造的好環境，提供的餐點也嚴格把關，正因為自己、家人跟員工都習慣在自家店裡用餐，所以店內使用的食材訴求新鮮安心，除了選擇有安全認證的食材，更堅持當天現做現賣，調整選購適量的新鮮食材，要求減少冷藏囤積，尤其不使用加工食品或調理包，就算提供的是平價義大利麵與燉飯，健康安全卻不因此打折。

不同於一般義式餐廳容易顯得拘束，巴曼多義式庭園餐廳有了這片綠蔭作為腹地，反而營造出放鬆自在氣氛，讓人能夠好好大快朵頤一番。對於有豐富餐飲經營經驗的洪豐正來說，他也是看上這片都市中的罕見綠地，規劃成開放式吧台、露天平台以及室內玻璃屋等用餐空間，希望顧客來到店裡，坐在室內或戶外，都可享受與自然近距離接觸的用餐情趣。



不同於一般義式餐廳容易顯得拘束，巴曼多義式庭園餐廳有了這片綠蔭作為腹地，反而營造出放鬆自在氣氛，讓人能夠好好大快朵頤一番。對於有豐富餐飲經營經驗的洪豐正來說，他也是看上這片都市中的罕見綠地，規劃成開放式吧台、露天平台以及室內玻璃屋等用餐空間，希望顧客來到店裡，坐在室內或戶外，都可享受與自然近距離接觸的用餐情趣。



特色推薦 Bamanduo Special

奶油羅勒嫩雞燉飯

使用在地種植的九層塔取代甜羅勒調製成青醬，以花生取代松子增添醬汁口感，搭配安全把關的雞肉與進口初榨橄欖油，每口吃起來滿溢清香。

綠橄欖烤鮮魚

挑選當季新鮮魚種，佐以綠橄欖醬汁，酸中帶鮮甜，加上當季的花椰菜、小黃瓜、紅蘿蔔和蘑菇等配菜，秀色可餐又健康，高居點菜率前茅。

南瓜湯

整顆南瓜連皮一起烤，再煮沸打成泥，不添加任何奶油，訴求原汁原味，口感不僅濃郁滑順，甜味就是南瓜本身的香甜，健康又營養。



南瓜湯



經營者的話／
洪豐正認為，從事餐飲是一項良心事業，需時時站在消費者立場著想。像他格外重視食材要新鮮採購，餐點需師傅當天現做，不可便宜行事，因此店內提供的義大利麵跟燉飯，特地嚴選在地特產入菜，希望來店內吃飯的客人，不僅能用平價享受高檔餐點，還品嘗得到屬於高雄的好滋味。

經營者 洪豐正

■ 巴曼多義式庭園餐廳／
07-780-6458／
homelanie@gmail.com／
Facebook：巴曼多庭園餐廳 Bamanduo Cafe／
高雄市鳥松區澄清路792號／
營業時間：10:00~22:00





六龜悠遊 煌金傳騎之旅



冬天的高雄六龜，溫泉正暖、梅花正開，黑鑽石蓮霧正鮮甜，在暖暖的南台灣陽光下，騎著單車近看十八羅漢山，在綠色隧道間穿梭暢遊優美玫瑰園，再繞進充滿景泰藍與玉石炭畫等手工藝瑰寶的妙崇寺，最後走訪新威森林公園，在整排的桃花心木林下緩緩散步，這才知道什麼叫詩意。



↑ 六龜不老溫泉區內的清逸軒養生風味餐料理頗受好評。



↑ 寶來山城花語，冬天泡湯正美。溫泉清澈無味泉質好。



↑ 寶來梅花之後，緊接山櫻與桃李盛開，紅紅白白更美麗。

冬

季的高雄六龜寶來愈冷愈繽紛，每年寒流強催後，占地約三百公頃的竹林梅園就可見梅花綻放枝頭，特別是一向被攝影愛好者視為祕境的「賴家古厝」，上方山頭宛如白雪覆蓋，行走期間花瓣如雪般飄下，總讓遊客不禁大呼比到日本賞雪還浪漫。

山城花語泡溫泉

寶來溫泉起源於一九八〇年代初，因位於南橫公路交通要道，加上溪谷峭壁懸崖景色壯麗，並擁有透明清澈、無色無味的弱鹼性碳酸泉，浴後皮膚滑潤，在歷經八八風災重生，除了賞梅步道與設施更完備外，寶來溫泉旅硬體都已頗具水平。如果曾到過寶來，現在再來，感覺絕對不同。

寶來「轉角26溫泉villa」老闆娘林巧杰表示，風災之後，大家的關係都不一樣了，以前寶來溫泉業者惡性競爭，常常碰到面也裝不認識，但風災後彼此會打招呼、會介紹客人，也開始幫當地農家賣伴手禮，「我們一起經歷過那段生死關頭，彼此都更珍惜。」在那一年，寶來溫泉的住房率是零，一年後的住房率只有一成，兩年多後恢復到五成，但現在已全面恢復，且意外多了很多港星馬與歐美等外國觀光客，業者對待客人也變得更友善與感恩。

冬季到寶來賞梅花，一般可從十二月下旬開始持續到一月中旬，接下來又有桃花、李花、山櫻花接續登場，美麗直到農曆新年，趁著假期前來，找家溫泉旅店泡湯，接著踏雪尋梅，天氣好時還能遠眺玉山主峰，感受山城花語的浪漫。而位於六龜不老溫泉區的「清逸軒創意料理」，是陳志榮與陳羿伶兩夫妻靠著自家蔬菜與四十多年的廚藝經歷，成了當地餐飲名店。用土雞、蘋婆、檳榔、甘蔗煮成「翠玉雞」，檳榔在湯鍋中釋出生物鹼與鞣質，不只養生還另有一番風味。另外香椿、芝麻豆腐、梅子雞也都是推薦美味。





←妙崇寺許多佛殿內，牆上滿滿都是景泰藍，可保千年不壞。



↑ 妙崇寺處處可見彫刻與壁畫。
↓ 妙崇寺建築優美宛如美術館。

六龜傳說與風水寶地

六龜是個充滿故事與傳說的地方，其地名源自當地六龜大橋附近的荖濃溪內原有六座巨大岩石，每逢溪水暴漲就像六隻大烏龜在河中悠遊因此得名，但長年溪水冲刷，現在僅剩一座。有趣的是，早年當地盛傳這六隻石龜喜愛興風作浪，常讓往來竹筏翻船，因此居民祈求觀音菩薩幫忙，觀音便派遣十八羅漢來鎮壓，並指示於當地開鑿隧道安置石龜，這地點也因此得名「十八羅漢山」。

十八羅漢山是六龜最經典的地標，那宛如桂林般的山水美景，最佳全景眺望點就在「山水炎休閒農場」。農場全區以竹子木材蓋屋，充滿自然美，主人劉興城原從事畜牧業，對肉品非常瞭解，自己擔任大廚做出的鄉土料理極有口碑，適合作為六龜旅遊的住宿點。

除此之外，六龜也是許多宗教人士眼中的風水寶地，除了廣欽老和尚創立的妙通寺外，還有諦願寺、妙崇寺與一貫道的神威天台山都看上此地，為當地增添許多宗教人文氣息。如果喜愛建築與手工藝術，千萬不要錯過妙崇寺，事

實上這裡不僅是一座廟，更像一座美術館。妙崇寺外觀與多數寺廟差異不大，走進一看卻處處充滿藝術驚奇。例如主祀千手觀音的圓通寶殿，殿門四尊立體觀音雕像都約兩人高，手勢與容貌各自不同，雕工雄偉細緻，一進殿內更是檜木香撲鼻而來，滿牆景泰藍之色彩與細緻更讓人歎為觀止。

主祀毘盧遮那佛的毘盧殿同樣滿牆景泰藍，連腳下所踩地板也都是以軟玉雕刻而成的玉石嵌畫。妙崇寺德引師父說：「所有殿堂構想都來自從未學過建築的宏安上人，歷經二十三年才完工。」

妙崇寺一向低調，以在南部信眾居多，包含立法院院長王金平也幾乎每年到此過年。寺內許多佛殿平常不開放或需預約解說，每年僅有農曆春節期間會全面開放，是唯一能夠遍覽全寺精美藝術的最佳時機，千萬別錯過。





↑ 甜美多汁的盛夏滋味 金煌芒果。
↑ → 與遊客親切互動的金煌伯。



六龜農特產

每年五到八月，菜市場都可見到一顆就重達一公斤的超級大芒果，這甜美多汁的盛夏滋味就起源於六龜。談起金煌芒果的酸甜好滋味，已經八十多歲的金煌芒果之父「黃金煌」頓時青春了起來，滿臉笑容說：「對啊！那就是戀愛的滋味。」

在打完八二三砲戰又幸運全身而退的黃金煌回到高雄六龜家鄉，放下步槍，拿起鋤頭，開始承接祖先留下的三公頃果園，為了在逆境求生，他只以國小畢業的學歷，

加上槍砲打不死的堅定精神，開始

自己研究配種，歷經八年苦心投入，終於以「懷特」跟「凱特」兩種芒果雜交配出這台灣體型最大的芒果。

「金煌」芒果之名就是取自黃金煌的



↑ 金煌母樹仍位於六龜鄉內，相當高大。



↓ 黑鑽石蓮霧，果形大糖度高、
果肉多汁及脆度佳。



姓名，但黃金煌最讓人稱道的，不只是他研究出甜蜜新品種，更在於他毫不藏私，鄰居親友要剪枝，來者不拒，免費供應，短短幾年，讓金煌芒果全省遍地開花，目前光六龜一帶總計栽培約六百五十公頃。

在沒有智慧財產權觀念的那年代，金煌伯沒有因此發大財，卻從此留下好名聲。金煌伯說：「最得意就是這幾乎是完美品種，甜蜜帶酸少病蟲害且體型大，目前的品種就是當年研發的品種，根本不用再改良。」

黃金煌還留有當年最初研發的果樹母株，其地點就位於「煌金傳奇」單車道上，來此騎單車，千萬別忘記來拜訪這位金煌芒果之父。

冬季到六龜更不可錯過的就是黑鑽石蓮霧，果形大、果色深紅、糖度高、果肉多汁及脆度佳。另外還有蜜棗、梅子與網室木瓜，也都是六龜知名特產。



↑ 六龜山水炎休閒農場的黑豬香腸是招牌美味。 ↑ 六龜悠遊山城的王坤煌喜愛配種研發，種有許多不同品種扶桑。

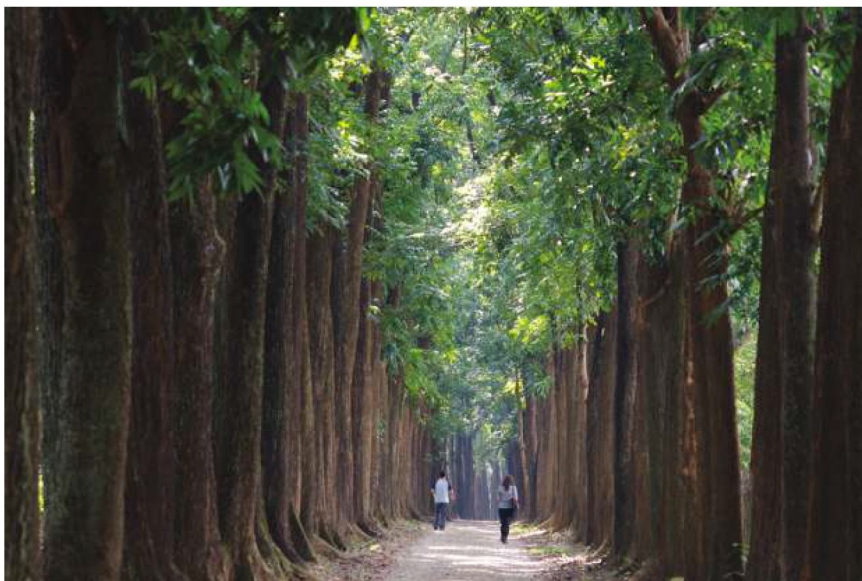
單車悠遊六龜

「煌金傳騎」單車道是交通部

觀光局茂林國家風景區管理處，以及六龜區公所正全力推展的單車路線，長達數公里的單車道在鄉間小徑與芒果樹隧道下蜿蜒，路途平坦沒有坡度，每個轉彎都有田園恬靜風光，適合親子同遊。

為了方便遊客以單車體驗六龜之美，在地的「山城花語美好生活促進會」也推出單車租借與導覽服務，總幹事張運正表示，只要預約就可帶領遊客在六龜騎單車，半日遊或一日遊均可，並可參觀玫瑰花園、樹玫瑰、扶桑花，或體驗草仔粿ㄟ等活動，特別是台二十七線從林務局六龜工作站到大津這段，約有長達一點五公里芒果樹綠色隧道，是最美的體驗。

另外位於台二十八線四十五公里處有座新威森林公園，此處原為老濃溪舊河床堆積出的台地，因土質優良地勢高，四十多年前林務局在此規劃苗圃並大面積種植桃花心木、竹子、杉木等各式植栽兩百多種，曾是全台最大苗圃之一。由於園區內筆直高聳的桃花心木林相當優美，吸引許多廣告與新人前來取景，每年三月，桃花心木的綠葉會轉為紅黃色澤，充滿落葉詩意，是必遊景點。📍



↑ 新威森林公園的桃花心木林，3月綠葉轉為紅黃時最美。

↑ 六龜悠遊山城的樹玫瑰品種多樣。



高通通為國爭光 征服日本人的心

日本有不少公仔風靡台灣，高通通我今年特地參加了日本吉祥物票選，創下海外吉祥物唯一入圍百大的紀錄，以後看到我，請叫我「國際巨星」啦！

「高通通」揚名海外 魅力無法擋

「日本療癒吉祥物大賽」今年邁入第五年，有一千七百位吉祥物參賽，我贏得了網路票選階段海外組的第一名，因而取得到日本與當地吉祥物一較高下的資格。為此，我可是展開了好幾個月的秘密特訓，希望能夠異軍突圍，贏得勝利。

比賽當天，我使出渾身解數地勁歌熱舞，「芭樂蜜棗，鳳梨香蕉，甜蜜蜜玉荷包，通通立正一起來喊有^ㄟ！」，因此拿下第六十四名的好成績，雖然才剛出道算菜鳥，但我在當地可是大受歡迎，不管是日本人還是當地吉祥物都搶著跟我拍照，日本媒體也來採訪我，難敵我的卡哇依。

敬業的我還帶著高雄首選農產品進行國民外交，包括玉荷包果乾、內門火鶴花等，這趟日本行讓我交到很多吉祥物好朋友，未來我一定要讓他們知道台灣農產的美味威力。☺





在地創新 ~ 美濃白玉蘿蔔季

「拔蘿蔔，拔蘿蔔，嘿呦嘿呦拔蘿蔔」，每年十一月、十二月之際，高通通我最期待參加的就是「美濃白玉蘿蔔季」的活動，在蘿蔔田裡與數百位民眾一邊哼著歌，一邊享受拔蘿蔔的樂趣。

美濃地區一般在第二期的稻子收割後，在播種前，農民會將小蘿蔔的種子灑在一畦畦寬約一公尺的田地上。為了將美味的白玉蘿蔔分享給更多人，每年以感恩的心情舉辦「白玉蘿蔔季」，包括有拔蘿蔔體驗以及二〇一二年起開放的認股活動。今年的「美濃白玉蘿蔔股東會」活動將在地農夫的田區劃分為小面積區塊，分別命名為白兔田、驚喜田、彩虹田、同心園、尋寶田、沿山蘿蔔田，每股面積約為五坪，以每分地五十股為原則，約可採收四、五十台斤，每股認股金額為五百五十元。今年與樂天網站、中華郵政商城合作，接受民眾上網或以專線電話入股，造成秒殺預購的熱潮。

拔完蘿蔔後，現場不但有熱騰騰的蘿蔔湯讓大家品嚐，還會教你醃製作蘿蔔乾，更可以帶著一袋袋的蘿蔔滿載而歸，這種心滿意足的感覺，讓我連續好幾天晚上作夢都笑嘻嘻。◎



型農本色

幸福號回函抽獎活動

謝謝您閱讀《型農本色》幸福號。只要完整填寫以下回函，並於2015年2月10日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「陳稼莊果園」果醬一組（2入），限量10名，敬請把握機會。



單元	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	很不喜歡
當季農情 Season	☐	☐	☐	☐	☐
封面故事 Cover story	☐	☐	☐	☐	☐
跨界推薦 People	☐	☐	☐	☐	☐
農業上下游 Factory	☐	☐	☐	☐	☐
好食料理 Yami Cook	☐	☐	☐	☐	☐
農情交響曲 Symphony	☐	☐	☐	☐	☐
高雄小旅行 Travel	☐	☐	☐	☐	☐
高通通新鮮事 Information	☐	☐	☐	☐	☐

1.請問你從何處取得本期刊物？

☐高雄物產館 ☐旅遊服務中心 ☐藝文空間 ☐餐飲場所 ☐誠品書店 ☐其它_____

2.想要索取本期刊物的原因（可複選）？

☐封面設計具吸引力 ☐有想要瞭解的主題 ☐從事農業相關工作 ☐對農業議題有興趣 ☐免費

3.你最喜歡本期雜誌的部分（可複選）？

☐封面設計 ☐圖片攝影 ☐文字內容 ☐版面編排 ☐其它_____

4.你是否有想要推薦的高雄在地人、事、物？_____

5.你對本雜誌的其它建議或本期閱讀感想_____

基本資料

姓名：_____ 性別：☐男 ☐女

聯絡電話：_____ 電子信箱：_____

年齡：☐25歲以下 ☐26-35歲 ☐36-45歲 ☐46-55歲 ☐56歲以上

學歷：☐高中職（含）以下 ☐大學／專科 ☐碩士 ☐博士

職業別：☐農業 ☐製造業 ☐服務業 ☐設計 ☐餐飲 ☐休閒 ☐軍公教

☐其它_____

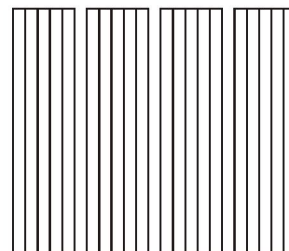
職務別：☐負責人 ☐上班族 ☐公務員 ☐家庭主婦 ☐教師 ☐學生

☐其它_____

※資料請詳實填寫，以便寄送贈品。本活僅限台澎金馬地區讀者參與。

※得獎名單將於2015年2月25日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團

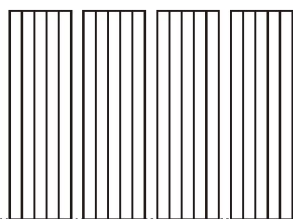
對折裝訂處



寄件人
地址：□□□ _____ 市/縣 _____ 鄉/鎮/市/區
_____ 路/街 _____ 段 _____ 巷 _____ 弄 _____ 號 _____ 樓

請貼
5元
郵票

100 台北市中正區杭州南路一段15-1號3樓
財團法人中衛發展中心
『型農本色』編輯部 收



冬季
VO7.幸福號
Winter.2014

型農本色



請沿虛線撕下後對折裝訂寄回，謝謝！

冬季
VO7.幸福號
Winter.2014

型農本色

發行人：蔡復進
發行單位：高雄市政府農業局
地址：高雄市鳳山區光復路二段132號
網址：agri.kcg.gov.tw
電話：07-799-5678

編輯委員：梁銘憲、陳欣愉、陳秀芬
企劃製作：財團法人中衛發展中心
企劃編輯：黃瑋如、詹惠婷
藝術總監：許志誠
執行編輯：洪雅雯 採訪記者：陳志東、Yves、洪雅雯
攝影：阿巨（X2攝影工作室）、陳志東、蔡南昇
美術設計：亞諾媒體廣告 插畫：Kaya
出版日期：2014年12月

版權所有，非經同意，不得做任何形式之轉載或複製。

歡迎加入「南方農業論壇」臉書粉絲團，與我們一起聊聊農業（1級產業）×製造業（2級產業）×服務業（3級產業）=6級產業的各種想法！

每期《型農本色》可於「型農新勢力」網站下載電子版本，或查詢免費索取地點。

索閱一年4期40元（以印刷品寄出），請自備信封放入郵票，並註明姓名、郵寄地址、聯絡電話及希望索閱的起訖期數，寄至「100 台北市中正區杭州南路一段15-1號3樓財團法人中衛發展中心《型農本色》編輯部」收。



用行動支持

南方農業論壇



用真心感受

型農新勢力

Coming soon

型農本色Vol.8 春
預定2015年 4月發行



高雄田園饗宴

在地食材與廚師的季節對話



2014年

- 12/13(六)美濃 笠山下的白玉蘿蔔季
- 12/14(日)茂林 魯凱獵人的部落野炊
- 12/20(六)美濃 玉米田間的日式私房菜
- 12/28(日)旗山 蕉香亭中的田園饗宴

2015年

- 01/10(六)六龜 荖濃溪畔的甦活農園
- 01/11(日)杉林 瓜田旁的農村田園饗宴
- 01/31(六)內門 總鋪師的在地食材二重奏
- 02/01(日)甲仙 南洋風味的交流饗宴

部落露營之旅

- 01/24-25(六、日)那瑪夏
- 02/07-08(六、日)桃源

報名方式

1. 使用QR code 填寫報名資料。



2. 詳情請上活動官網查詢
—高雄田園饗宴—

<http://xyston.twbbs.org/>
或上粉絲專頁



主辦單位：高雄市政府農業局
執行單位：小香蕉活動策劃

廣林社區發展協會・美濃愛鄉協會・美濃酒莊有機教育農場・野上野下文化有限公司・橫仔腳文化共享空間・高雄六龜實業重建協會・高雄市茂林社區發展協會・旗山聯合社區發展協會・甲仙愛鄉協會・社團法人高雄市原住民婦女永續發展協會・得恩谷生態民宿・烏巴客藝術空間・杉林客家野山草民宿・鹿寮谷民宿・木柵有機農場・滿美蜂蜜屋・旗美冰店・小滿吃冰淇淋・100%純瓜水・萬壽園西點麵包坊・桃源香梅・青山茶業・那瑪夏優香咖啡・小林小愛一顧苦人工作室・阿波羅農園・瓦云本舖/胡椒重慶園・人字山雞場・沿山番薯園・美濃南順河麻油・木屋冰品・上山採茶一南順雜貨舖・Wish興旺烘培・六龜區果樹產銷第26班・一山木多咖啡時屋・果然紅野學堂・達卡勞瓦工作室・阿香廚房・謙廚房・上野私房料理・勇氣廚房・以及旗美九獅鎮的在地食材種植合作小農們
高雄市政府農業局廣告