

秋季
vo6.勇氣號
Autumn.2014

型農本色

Cover Story

超越逆境的勇氣

原汁原味的專業與執著 · 張瑛珊

用心和堅持的甜蜜招牌 · 潘齋賞

等待夢想開花 · 邱明耀+王子晏

People

東明相，看見勇氣的聲音

Recommend

茂林賞蝶、部落美食之旅

Factory

糙健康企業社 百分百全食材



感謝有你們，我們才不孤單

舉國震驚悲慟的高雄氣爆事件，至今已三個月，隨著後續重建工作推展，高雄市民漸漸恢復原來生活作息，雖然遺憾與不捨的情緒依舊，但我們相信高雄是個有活力的城市，如同充滿生命力的自然界萬物，未來仍見欣欣向榮。

相對於世事無常，自然界有其定律，春去秋來，大地又迎接另一輪季節作物的收成。我們選在俗稱豐收季節的秋天，帶著高雄型農夥伴以及可愛的高通通，巡迴全台，傳達來自高雄的感謝，展開一趟感恩之旅，向氣爆期間給予高雄幫助與鼓勵的各界人士，用開朗笑顏表達最高謝意。

這期秋季號，我們腳步也遍及美濃、燕巢、大樹與茂林等地，在秋天氣息漸染的一個午後，我們齊聚傾聽型農們分享他們從農的切身故事與體悟，感受他們堅持投注所學所聞，為農業行銷開創新局面，這樣的轉變並不容易，也希望大家能夠感受背後的那股傻勁，進而給予支持，讓他們不覺孤單。

蔡復進

目錄 CONTENTS

01 當季農情 Season

02 【封面故事】Cover Story

原汁原味的專業與執著 大樹張媽媽休閒農場 張瑛珊
用心和堅持的甜蜜招牌 妙星食品廠 潘齋賞
接受挑戰等待夢想開花 熊鶴花園 邱明耀+王子晏

08 【跨界推薦】People

東明相，看見勇氣的聲音

10 【農業上下游】Factory

糙健康企業社 百分百全食材，健康不打折

12 【好食料理】Yami Cook

品嘗秋滋味

16 【農情交響曲】Symphony

Sika Teahouse 希味創意商行 支持在地農產，品嘗在地美味
馨窩良行 原味輕食廚房，健康無負擔

20 【高雄小旅行】Travel

茂林賞蝶、部落美食之旅

24 【高通通新鮮事】Information

高通通全台感恩之旅
第二屆南方農業論壇會後紀實

Empower
Agriculture



Best Choice

桑 椹



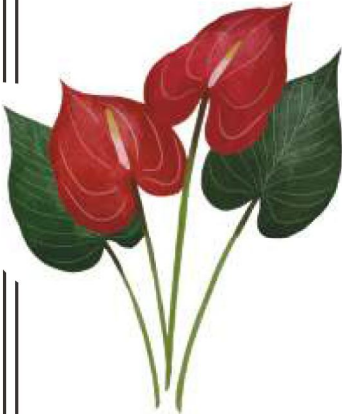
桑樹是多年生木本植物，除了桑葉可養蠶，每年三至四月還可採收桑椹果實，製成果醬、蜜餞或釀酒。一般來說，桑椹未成熟時呈現綠色，逐漸長成會變成白色和紅色，但此時果酸較多，不宜生食，需待完全成熟，轉變成紫黑色，才有甜味，適合食用。

由於桑椹富含十八種氨基酸，以及多種維他命、蘋果酸、鈣質和鐵質，常被當做天然食補，進行胃病、便秘或關節疼痛的治療。就連《本草綱目》、《中藥大辭典》等古代書籍中，都指出桑椹有解酒中毒、涼血補血益陰、明目聰耳和止咳化痰等功效，是提昇免疫力的良品。



Best Choice

紅火鶴



像是一隻隻紅色手掌的紅火鶴，原生在非洲南部與美洲熱帶地區，因天性喜愛溫暖、半陰環境，適合在25至32°C日溫下生長，所以在氣候適宜的高雄也有大面積種植。尤其以內門區為全台灣指標產地，並且已有農民栽培出展現美麗漸層色彩的「夢幻火鶴」品種，堪稱鎮區之寶。

火鶴花除了葉片濃綠平滑，佛焰苞以及彎彎的金黃色圓柱狀肉穗花序，更是主要觀賞部位。因為不難照料，通常只需擺放在窗邊明亮天光處，就能夠持續開花，將觀賞期延長七至八週之久，所以是深受大眾喜愛的觀賞盆花或送禮選項，屬於暢銷型經濟作物。



Best Choice

愛玉子



屬於桑科榕屬植物的愛玉子，是台灣特有種藤本植物，分布在平地至兩千公尺的中低海拔山區，主要果實產期落在每年秋末冬初的八月至十二月之間。因為雌果含有豐富果膠和果膠酯酶，所以採收經陽光曬乾後，放在水中手工搓洗會凝結成凍，可直接食用。

愛玉子不難栽培，常見野外愛玉子纏繞攀附岩石或樹木上，現今也有人工栽種。只是愛玉子想結出累累果實，需仰賴薜荔榕小蜂的授粉，而這種小蜂對農藥非常敏感，所以愛玉子園區無法噴灑農藥，只能保持天然環境，也間接讓愛玉子成為無污染環境的指標作物。

Cover story [封面故事]

Black Mulberry Tasty 100%

大樹張媽媽休閒農場
張瑛珊

自種自製、
無農藥、無防腐劑，
儘管安心吃！

■ Profile 型農 張瑛珊 /
民國76年出生 (1987年) /
樹德科技大學休閒管理系 /
大樹張媽媽桑椹休閒農場第三代經營者 /
www.go-88.com / m803005@mail2000.com.tw
Facebook粉絲專頁：大樹張媽媽休閒農場 /
07-656-3635 /
高雄市大樹區興田路116-1號 (每周二休)

原汁原味的專業與執著

從阿嬤在一九九一年創立張媽媽休閒農場開始，張瑛珊可以說桑椹自小吃到大，並且時常幫忙採收與包裝加工，對自家休閒農園的優缺點更有深刻了解。因此念書選擇就讀的科系和就業從事的工作，都是以累積實務經驗為出發點，期望有朝一日回家幫忙時，可以提供符合需求的管理行銷策略，強化品牌認同，提升營業獲利。

半年前的一個職場生涯轉捩點，張瑛珊結束前後五年的百貨公司銷售專員工作，在三、四月的桑椹產期回家幫忙父母經營休閒農場。雖然大學就讀的是休閒管理，畢業後當起專櫃銷售，看似學非所用，實則背後都有目的性，因為她希望有機會看一下外頭的世界，累積第一線接觸消費者的經驗及銷售管理實務，再回家貢獻所學，讓阿嬤開創的休閒農場更有制度，符合新型態消費趨勢。

與消費者互動建立品牌認同度

不同於專櫃銷售人員有固定工作時數以及輪休假期，張瑛珊在自家農場從清洗、製作、包裝到販售都要自己來，可以說是校長兼撞鐘，每天有做不完的事。但她不以為苦，因為心中有無數想法正等著逐步落實。

半年來，她積極導入銷售、包裝與品牌新策略，為了符合現代消費習性，開始經營網路通路與臉書粉絲專頁，希望有別於單純買賣關係，還能夠維持後續互動，透過與消費者分享管理、種植、製作、銷售等資訊，提高品牌認同度。同時，她善用在百貨公司時學到的經驗，著手建立客戶資

料庫，了解客層分布與購買喜好，成為研發產品或構思策略的調整依據。果然這些辛苦付出沒有白費，「張媽媽桑椹休閒農場」知名度大開，網路下單數量也已成長三至四倍，成績斐然。

堅持製程確保一年四季飄原香

出色的銷售增長，主因是貼近消費趨勢，也跟產品品質和桑椹營養價值大有關係。特別是桑椹一年一產，不像其他水果採摘後容易保存，得要細心洗滌後急速冷凍保存，之後再加工製成商品，親自參與每項環節的張瑛珊，希望讓顧客一年四季都能嘗到這甜中帶酸的清新好滋味。

返家從農的日子忙碌且充實，回想這半年的涓滴改變，張瑛珊非常感謝父母為農場奠定扎實的基礎，而她加入以來也從一開始面對二代之間決策意見的分歧，到漸漸凝聚共識，從執行者

提升為團隊決策不可或缺的核心成員之一。相信有了這位生力軍的無私付出，張媽媽休閒農場的未來值得期待。◎



Cover story [封面故事]

Preserved Fruit of Kaohsiung

妙星食品廠 潘齋賞

懷念古早味零嘴，
就來吃我家蜜餞！

■ Profile 型農 潘齋賞 /
民國67年出生 (1978年) /
輔仁大學公共衛生系 /
妙星食品廠第二代經營者 /
miaostar.web66.com.tw /
pitt.5431@yahoo.com.tw /
07-616-1363 /
高雄市燕巢區東燕里中華路121號

用心和堅持的甜蜜招牌

源於去年一次「意外」，身為家中老么的潘齋賞，被父親「邀」著陪同去見高雄市農業局長，結果局長一句「年輕人回來接班很好」，讓求學階段不願同學知道家裡在賣蜜餞、長大後始終排斥承接家業的他，決定辭去做了三年鋼鐵廠業務，回家協助父親經營已四十年歷史的食品廠，甘願從西裝筆挺轉為沾染一身化不開的甜蜜蜜。

說

起妙星食品廠，對燕巢區居民來說，都知道是老字号知名商家，但對潘齋賞而言，卻是愛恨糾葛，因為從小他跟姐姐必須到工廠幫忙，沒有藉口拒絕。所以大學畢業、退伍後，雖然是回故鄉工作，卻是選擇到廚具公司當倉儲管理，五年間一路升到課長，接著又到岡山區鋼鐵廠擔任業務三年，始終跟父親、跟食品廠保持一定距離。

八年工作經歷提供莫大助益

然而父子之間的情感，以及對食品廠的責任總是無法輕易割捨，潘齋賞放下前景看好的工作回自家食品廠家幫忙，一接手卻赫然發現，看似與蜜餞無所關聯的兩段工作經歷，其實都大有助益。尤其隨著時代更迭，銷售方式與顧客喜好都不一樣了，需做些改變才能走得更寬廣。於是潘齋賞運用自己嫻熟的業務開發、成本控管、銷售定價等企業化經營「眉角」，又藉助大哥在電腦方面的興趣專長，規劃官方網站與網路通路，一步步調整轉型，讓家族傳統企業也漸漸朝制度化發展。

延續父親奠定的銷售通路基礎，潘齋賞繼續開發新客源，並積極進修品牌行銷等經營策略與新趨勢，改變品牌包裝形象。推出不同於早期的厚重盒裝，改採貼心不沾手的小包裝及夾鏈袋，讓好吃的蜜餞更具賣相。不僅吸引貿易公司洽詢外銷日本與大陸

市場的商機，整體銷售業績也成長百分之二十，讓潘齋賞備受鼓舞。

打造新品牌包裝吸引消費者

更換新包裝重塑品牌形象之外，為了提升整體營業額，潘齋賞向父親建議增加產品品項以及改良製程。從早先只販售芭樂、棗子和番茄蜜餞，開始採購高雄在地生產的芒果、鳳梨與地瓜製成蜜餞果乾。並從自家芭樂園製成的芭樂蜜餞發現，蜜餞容易沾手吃起來嫌麻煩，於是改良成不黏手的芭樂果乾，既方便品嚐又更加甘甜回味，已成熱門銷售商品。而為了迎合現代人口味，除了強調吃得到古早風味，也繼續堅持不添加防腐劑，朝向減糖、減鈉做調整。

回家接任時間將近兩年，努力逐漸看到成績，下一步潘齋賞規劃成立觀光工廠與實體店面，期待為造訪燕巢的觀光客，提供一個舒服的環境，可以悠哉坐著，一邊喝茶一邊吃蜜餞，以另一種親切又精緻的方式，感受道地好滋味。



Cover story [封面故事]

Flamingo Flowers

熊鶴花園

邱明耀 + 王子晏

每天細心照料 就是要給你
「熊鶴」的火鶴花！

■ Profile 型農 王子晏 /
民國80年出生 (1991年) /
員林家商幼保科 / 熊鶴花園第二代經營者 /

■ Profile 型農 邱明耀 /
民國76年出生 (1987年) /
陸軍高中 / 熊鶴花園第二代經營者 /
zl33520@yahoo.com.tw /
Facebook粉絲專頁：熊鶴花園
0931-257-278 / 高雄市美濃區中正路三段80號

接受挑戰等待夢想開花

從小勇於追求自己想要的生活，邱明耀並未進入一般教育體制，而是就讀陸軍高中，並當了六年職業軍人。後來因為想往不同方向追尋人生夢想，二〇一一年退伍返鄉，跟著爸媽當起花農，同時也拉近與家人的情感，享受自給自足的日子。去年成家後，老婆王子晏也一同加入花園經營，倆人分工合作，灌注年輕活力，希望開創「熊鶴花園」新局面。



到爸爸經營六年有成的花園，邱明耀並未過起規律作息或者閒雲野鶴的農家生活。每天要照顧面積廣達一、二甲的花園，尤其紅火鶴的植物習性，需要入夜至白天之間施肥、驅蟲，經常得拉長工作時間照顧花園，而身強體壯、當過職業軍人的他，不但不以為意，還發揮入伍期間學習的水電、木工等專長，甘願「拈花惹草」，把花園大小事全攬在手上，吃苦當吃補。

注入年輕思維迎合時代趨勢

奉獻體力活之外，邱明耀也帶回年輕創意思維，在花園的經營管理上做了不少改變。首先，因為魁武身形常被叫做熊，乾脆把熊跟紅火鶴結合，取名「熊鶴花園」作為花園品牌，同時，夫妻倆也抽空到處尋找合適的花器，發揮巧思把以切花為主的火鶴花，妝點成可愛或漂亮的盆栽，自家擺設與送禮都相當適合。

為吸引年輕客層青睞，有別於使用椰殼作為育土的原有包裝，他們挑選「水晶寶寶」取代育土做成新系列盆栽，晶瑩剔透且多彩的模樣，不僅為火鶴花提供保溼功能，也更美觀有趣。在銷售通路方面，有別於之前父母經營時，只提供紅火鶴「切花」到批發市場販售，邱明耀決定迎合時代趨勢開拓網購通路、經營臉書粉絲專頁，讓年輕網友簡單留訊下

單，便可透過宅配方式買到四季都會開花的療癒系紅火鶴盆栽。

不怕苦只用實際成績贏得認同

不見浮躁，邱明耀遇到事情選擇面對、不逃避。這三年來，或許是這樣的沉著個性，他和熊鶴花園的成長有目共睹。學習當一名花農並不容易，有時候包花到凌晨，早上六、七點又要起床照顧花園；當然經營初期也承受過來自父母長輩的質疑，但他始終認為與其爭論對峙，不如靠實際行動一步步做起，做出成績更具說服力。所以他為自己設定目標，將開拓花店以及企業訂戶的直接銷售通路，努力提升獲利。

一旦選擇了自己想要的生活，便堅持下去，這跟紅火鶴的特性一樣，只要有適當的生長環境，就很容易栽培並且茂盛開花。對邱明耀跟王子晏來說，年輕就是本錢，他們不怕吃苦努力嘗試，只希望用對方法，如同——

朵朵不斷盛開的豔紅花朵，在高雄火鶴產業中綻放著耀眼光芒。



People [跨界推薦]

The Voice of Courage

演員 東明相



東明相——看見勇氣的聲音

東明相，從電影《練習曲》開始，踏入演藝界，到近期電影《迴光奏鳴曲》的上映，兩部戲都在高雄拍攝，而他本身也是高雄人，在高雄長大，對於這塊土地，有著自然濃郁的情懷。

東

明相從小就在高雄長大，對於高雄的一切自然都不陌生，而電影《練習曲》單車環島的啟程，就是從高雄開始出發，逆時針環島一圈，首次拍戲，他頗能抓住陳懷恩導演所需要角色的沉靜、獨來獨往、以及一個人的寂寞感，但神情卻是享受歡愉的當下，這部戲是他的電影啟蒙，喚起了許多人勇敢追夢的精神——「有些事現在不做，以後就不會做了」，同時在台掀起了單車環島的熱潮。

回到家鄉高雄，他最喜歡去西子灣看夕陽，海面上波光粼粼、以及夜幕低垂，漁船燈火閃爍其間的景象，總是可以讓他心情變得更放鬆。回到家鄉，最溫暖他的除了媽媽的美味料理，還有就是高雄的在地水果，高雄土鳳梨那種酸酸、在舌尖上微刺的感覺，總是讓他回味無窮，以及甜脆的燕巢芭樂、旗山香蕉都是他的最愛。

讓我變得更勇敢

最近，東明相的電影新作是《迴光奏鳴曲》，由「高雄人」出品鼓勵新銳，由《藍色大門》資深攝影師錢翔執導的首部長片，也是在高雄拍攝，主場景是高雄市立民生醫院，以詩意影像細膩詮釋中年失意女性心理狀態，並榮獲台北電影節最佳劇情長片肯定。

「我很享受在高雄拍電影那三個星期的時光，因為每天都可以回家吃飯」他這麼說著。而且拍戲現場就是圍繞在我從小長大的地區，有些是我上

學的路徑，時常讓我想起當時的情境。在戲裡東明相飾演一位聽障失明的病人，五感被截斷、挑戰用靈魂與外界溝通演技，為了融入角色，導演引導他去回想人生最困頓的時刻，電影裡最高潮那場戲，真的讓他痛徹心扉到了極點。他表示，即使過了幾個月還無法平復，彷彿這個角色的靈魂，直接穿透我，讓我看見心中最黑暗的深淵。好像我得走過這個痛苦，才會讓我蛻變得更加勇敢。

努力實現夢想

做什麼事情都非常認真的他，今年的夢想就是在十一月中開個人畫展「看見勇氣的聲音」，目前正緊鑼密鼓的籌備中。他的畫作用色繽紛，有股純真插畫風格，東明相表示，因為從小就對外星人著迷，我對他們深邃的眼睛特別著迷，尤其是電影《ET》對我影響很大，這些外星人的形象也是我創作的來源。

「看見勇氣的聲音」這系列的的作品，正如東明相的人生一樣，一路上跌跌撞撞，受傷、捆綁、挫折，但依然對人生充滿自信與樂觀。



■ Profile 東明相 演員／

Facebook粉絲專頁：東明相 Easton Dong /

電影代表作品《練習曲》、《愛的發聲練習》、《迴光奏鳴曲》。

近期開個人畫展「看見勇氣的聲音」，從2014年11月15日到12月14日在台北「優席夫新美學空間」展出。



糙健康企業社

百分百全食材，健康不打折

現代人飲食常常大魚大肉、多油多鹽多糖，甚至吃下太多加工製品與人工調味。為了「以優質食物取代劣質食物」，蘇意晶決定把父母親長期食用、能品嚐到食材原味精華的糙米粥進行量產，除了造福更多人，也推廣「食材原味就是健康美味」的新飲食觀念。

蘇

意晶的父親因為家族遺傳緣故，有糖尿病體質，需格外重視飲食，避免多油、多鹽與多糖，最好減少外食。有一次糖尿病發作後，經醫生與朋友建議，自行熬煮不摻加工調味的紅蘿蔔糙米粥食用，在體質上確實獲得顯著改善。

看在眼裡的蘇意晶便跟父親商量，秉持好東西要跟好朋友分享理念，於是成立「糙健康企業社」，今年初開始挑選大寮區有機糙米與高雄在地新鮮食

材，製成不添加人工調味的全食材粥品，希望讓重視健康的現代人，也能透過吃進食材本身的天然營養達到食補效果。

讓更多人吃到安心餐點

蘇意晶跟父親堅持重質不重量的理念，挑選大寮區的有機糙米與燕巢區的新鮮食材，紅蘿蔔、玉米、青豆，與非基因改造黃豆、腰果、雪蓮子等，然後按造標準程序一鍋鍋人工熬煮製作，保證百分百全新鮮食材，未含任何人工調味。

造

健康



1. 有機糙米泡水洗過，紅蘿蔔也洗滌後切塊。



2. 處理過後的有機糙米與紅蘿蔔，放入果汁機打成原汁。



3. 原汁以每鍋600cc用中火熬煮約半小時。



4. 煮熟後自然冷卻，放入冷藏約20分鐘，再急速降溫至2~3°C。



5. 放入雪蓮子、玉米、青豆、糙米、非基因改造黃豆和腰果。



6. 進行封裝後，再冷凍保存。



六級產業化流程

1級/生產

燕巢區芭樂
大寮區糙米
紅蘿蔔
玉米
青豆
雪蓮子
非基因改造黃豆
腰果



2級/加工

芭樂汁
黃金飲
安心餐點



3級/服務

電話下單
網路下單
工廠直營



■ 糙健康企業社
07-616-9639/
goldendrink99@gmail.com/
Facebook: 黃金飲 糙健康 /



品牌包裝上也將粥品命名為「安心餐點」，並因應步調忙碌的現代人，使用食物專用袋封裝產品，不僅冷凍冷藏保存方便，食用時也只要倒進碗裡，再放入電鍋墊高加熱即可，不會花費太多時間，又不必擔心高溫破壞天然營養成分。

接下來，為了讓更多人知道健康又美味的安心餐點，蘇意晶正積極推廣行銷通路，不僅可以透過電話預訂，其他縣市也能夠藉由方便的網路下單、宅配送貨，從每天一碗飽含食物天然原味的糙米粥吃起，杜絕人工調味的荼毒，逐步改善身體體質。☺

品牌負責人 蘇意晶

Seasonal Recipes

品嚐秋滋味

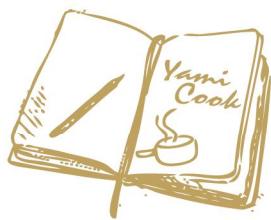
秋天，空氣中帶著涼意，這樣的季節需要特別照顧肌膚、喉嚨及呼吸道。這時，就適合吃點秋天的食物，選擇溼潤、水份多、易消化吸收的蔬果，來補充美味與免疫力，玉米、地瓜、桑椹就是上選食材。這次請主廚設計三道美味的料理，為家人朋友傳遞暖暖的心意。





好食料理·食譜 

桑椹核桃沙拉



顏色紫紅如寶石的桑椹有很棒的營養素，例如維他命 C、鐵質、蘋果酸等，是適合女性常吃的好食材。做這道沙拉時，可隨性選用自己喜歡的各式沙拉葉，並佐上酸甜的桑椹醬汁，最後畫龍點睛的是白色狀、有點沙沙口感的瑞可達起司（此為乳清加熱時的第一道產品），奶香味和食感會讓這道料理風味變得有趣起來。

食譜

材料：

- 桑椹50克
- 核桃少許
- 瑞可達起司少許
- 生菜沙拉葉200克
- 橄欖油100ml
- 蘋果醋30ml
- 蜂蜜少許
- 鹽少許
- 胡椒少許



Step. 1



· 取一碗，將桑椹搗成泥，加入蘋果醋及橄欖油（3：1），撒些鹽、胡椒，再倒入蜂蜜攪拌。

Step. 2



· 利用打蛋器將以上材料拌均勻，做成醬汁備用。

Step. 3



· 取一盛盤容器，層疊上生菜沙拉葉再擺上桑椹、炒過核桃，加上瑞可達起司。

Step. 4



· 淋上酸甜桑椹醬汁，即可完成。

好食料理·食譜 

玉米馬鈴薯鮮蝦餅



這道金黃酥香的玉米馬鈴薯鮮蝦餅，特別選用了富含膳食纖維的玉米，其中的鎂元素，可以促進腸胃蠕動，有助於腸胃健康；並選用了較甜的白蝦來做，口感也較軟嫩；還有為了讓玉米馬鈴薯鮮蝦餅的香氣更好，主廚特別將巴西里和細香蔥混入餡中，溫和、新鮮的風味，讓滋味更加分！

食譜

材料：

甜玉米1根
中型馬鈴薯2顆
白蝦8隻
麵粉50克
巴西里 切成末，少許
細香蔥（蝦夷蔥）
切成末，少許
鹽巴少許
胡椒少許
橄欖油適量



Step.

1

· 馬鈴薯洗淨，帶皮放入滾水鍋中煮15～20分鐘。用刀子取下生玉米粒、蝦子剝殼留下蝦頭，片開備用。



Step.

2

· 平底鍋加熱後，加入奶油及蝦頭炒香，待蝦膏和香氣出來（炒成醬汁狀），再加玉米粒，慢火炒熟。



Step.

3

· 馬鈴薯煮熟後取出，去皮、切塊再搗成泥。加入炒熟玉米粒、切碎巴西里及細香蔥、麵粉、鹽巴胡椒，攪拌均勻。



Step.

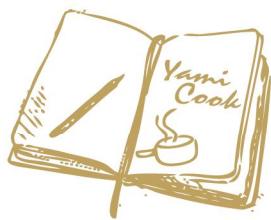
4

· 手沾點油，把攪拌均勻的料捏成餅狀，中間夾入片開的蝦（或蝦肉切塊），放入加適量油的平底鍋中煎至金黃色即可。



好食料理-食譜 

甜蜜地瓜派



地瓜味甘性溫，營養價值極高，經過烘焙後更顯香氣，使用栗子（金時）地瓜來做派，味道更香甜濃郁，也可換成南瓜餡。如果希望內餡嘗起來更細緻綿密，可以將搗過的地瓜泥過篩，而餡若做得稍微乾一點點，就也不用烤太久。針對不嗜甜的人來做，內餡製作時可以減糖，更能嚐到地瓜原有的自然甜味。

食譜

派皮材料：

麵粉200克
奶油90克
雞蛋1顆
糖100克

內餡：

地瓜200克
肉桂粉少許
肉荳蔻少許
二號砂糖30克
香草莢半支
鮮奶油少許（3吋模4個）



Step.

1



· 奶油、麵粉、雞蛋、二砂放入攪拌器內拌勻，成糰後塑型，放入冰箱冷藏15分鐘。

Step.

2



· 將蒸熟後的地瓜去皮搗成泥，加入鮮奶油、二砂、肉桂粉，再磨肉荳蔻、刮下香草籽，加入餡中拌勻。

Step.

3



· 捍開派皮邊撒麵粉，鋪在烤模中，用叉子在底戳洞，鋪上烤紙（裡頭倒入金屬豆，防止派皮烤時膨脹）再放入預熱180度烤箱烤20分鐘。

Step.

4



· 取出烤好的派皮脫模，填入地瓜餡再放烤箱烤約5分鐘；拿出烤好的派，在上頭加些二砂，用火槍稍微上色即可。




希咔創意商行 Sika Teahouse 支持在地農產，品嚐在地美味

在希咔創意商行充滿設計感的明亮用餐環境裡，不僅顧客得以看見食材如何在開放式廚房被烹煮料理，店內採購的每樣食材也能提出產銷履歷，確保上桌的一道道新鮮美味，吃得安心有品質保障。

有熱忱、有創意的 YOYO，相當在意從產地到嘴巴的「食物里程」，所以店內食材都是來自高雄在地的無毒或有機蔬果，並依據當季作物變換每月菜色，確保顧客吃到符合時令的新鮮滋味。雖然因為營業時間不賣中餐，並只供應四種主餐，但這份源於尊重環境、提供在地美味的執著，期望能獲得更多認同。

農業與設計的最好結合方式，莫過於把農產當成食材煮成各式美味料理，承裝在設計食器裡上桌，提供味覺與視覺的雙重饗宴。「希咔創意商行」甫於今年六月正式開張，YOYO除了希望在這座城市提供一處能夠放鬆休息又品嚐美食的場所，販售的餐點飲品也訴求純淨、健康、營養的食材與作法，來到這不僅可以安心享用，還會發現善待食物、吃對東西，就是對小農們最直接且簡單的支持方式！

 嫁到高雄之前，YOYO 因為工作的緣故，經常接觸台灣文創設計師，發現他們需要更多資源投入與協助推廣。後來因為朋友的關係，她開始逛起微風市集，認識許多採取有機耕作、對環境友善的高雄小農，發現他們同樣需要被鼓勵，於是興起一個念頭，決定建立平台橋樑，推廣優質的在地農產品與設計作品。

特色推薦

Sika Teahouse Special 香蕉牛奶限定飲品

有產銷履歷的「高大牧場」牛奶，與全世界知名的旗山香蕉結合後，便成為這一杯強調原汁原味、香氣濃郁卻又格外爽口的飲品，非常具有高雄在地特色！



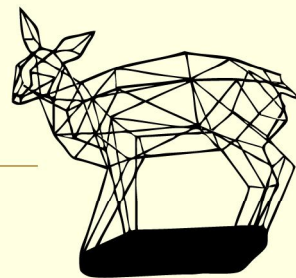
店長 YOYO

Formosan Sika deer

設計+有機
原味就是美味
善待土地 回歸自然

店長的話 /

如同 YOYO自行設計的店家LOGO，梅花鹿角突破框架表示創意不受侷限。她希望希味創意商行可以將串聯小農與設計師的平台價值發揮到最大，繼續挖掘更多優秀的在地農產與設計作品，未來或許還會發售聯名商品，讓大眾除了到店內品嚐高雄的美味，更可以把與飲食相關的餐具、杯具等文創商品帶回家。



旗山香蕉



在日本吃豬肉塊

以日本風味醬料搭配「龍冠畜牧場」出品、肉質鮮嫩的梅花肉作為主食，還有選自旗山區小農古文錦所種植的有機米、古代米與五穀米混和烹煮，能夠無限續碗的配飯，粒粒分明又層次豐富，即使單吃也齒頰留香！

在台灣吃雞肉丸

橋頭區「享樂雞」製成的肉丸彈性多汁，與白米的鬆香、古代米的香氣一整個對味，肯定想多扒幾口飯。另外，配菜使用微風市集小農所種植的當季蔬果作為食材，無毒又美味。



■ Sika Teahouse希味創意商行
07-761-7617 /
sikateahouse@gmail.com /
Facebook : SikaTeahouse /
高雄市苓雅區林泉街38巷9弄5號 /
營業時間：14:30 ~ 21:30 (週一公休)

馨窩良行


HOMELANIE



原味輕食廚房 健康無負擔

源於一個分享的念頭，這間精心規劃的輕食餐館，可以一邊坐在吧台閒話家常，一邊品嚐新鮮食材製成的各式餐點飲品，彷彿置身一處像家的溫馨小窩，沒有壓力沒有負擔。



 畢業於餐飲休閒事業管理系的梁馨予，對吃跟旅行一直很感興趣，二〇一三年三月開設了「馨窩良行」，希望跟更多人分享自己喜愛又訴求健康的輕食料理。

從小在大樹區長大的梁馨予，對阿公的鳳梨田與記憶中的簡單滋味印象非常深刻，為了找回這份質樸天然美味，以及讓三餐老是在外的現代人，避免被重油重鹹養壞胃口，馨窩良行只提供輕食飲品，並且嚴格把關每一道餐點食材，透過親自參觀農場、工廠或試吃過的新鮮優良食材製作而成，像來自大樹區的鳳梨酵素、桑椹醋和玉荷包花蜜等，強調原汁原味，不多做加工調味，把每位顧客當成自家人，款待一道道天然健康美味。

嚴格挑選食材，正是希望傳達「美味不在於昂貴或稀少，而在於食材新鮮度」這一理念，因此店內以販售輕食為主。每天早上選購市場新鮮食材烹煮當令菜餚，偶爾也為顧客提供預約後的客製化餐點喔。因為重質不重量，馨窩良行堅持營業時間只到下午五點，除了確保自己跟員工享有基本生活品質，也鼓勵顧客每天至少有一餐回家下廚，透過飲食落實簡單健康的生活習慣。



特色推薦 Homelanie Special

鳳梨酵素蜂蜜醋

大樹區小農自行栽種鳳梨製作的鳳梨酵素，本身就滿溢果香，又加入玉荷包花蜜，兩股清甜相輔相成，喝起來酸甜適中又毫無負擔。

蜂蜜桑椹醋氣泡飲

使用大樹區莊家農園的桑椹醋為基底，再加入玉荷包花蜜進行調和，兩種滋味交織，簡單卻喝得到鮮明層次。

蛋沙拉帕里尼

除了麵包單純由麵粉、新鮮酵母與橄欖油製成，佐餐的沙拉淋醬以桑椹醋取代義大利紅酒醋，希望享有飽足感之際，也品嚐到質樸天然滋味。



蛋沙拉帕里尼

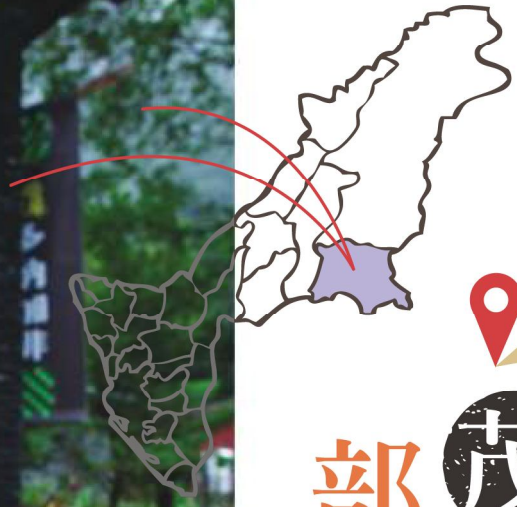


店長的話／
開設「馨窩良行」這樣一家輕食餐館，梁馨予希望讓更多人知道，在地食材並不輸給昂貴進口食材，做成的餐點可以同等美味又營養。因此她非常樂意跟每位顧客分享餐點配方，店內也販售玉荷包花蜜、陳年美人醋、鳳梨酵素等高雄在地食材，鼓勵大家善待自己，購買優良農產品回家，動手做些原味、健康、無負擔的飲食。

店長 梁馨予

■ 馨窩良行／
07-343-3656／
homelanie@gmail.com／
Facebook：馨窩良行Homelanie／
高雄市左營區重上街233號／
營業時間：平日09:00~17:00
假日08:00~17:00（週一公休）

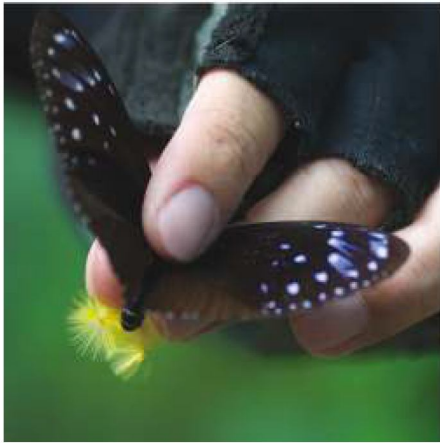




茂林賞蝶 部落美食之旅



一年一度的紫斑蝶聚集生態奇景，正在高雄茂林紫蝶幽谷上演，在魯凱族「多納黑米祭」歌聲與龍頭山的壯闊中，一場結合生態、部落、自然美景與農特產美味的奇幻旅程正要展開。



↑ 不同品種的紫斑蝶有不同毛筆器形狀與香氣。



↑ 高雄茂林紫斑蝶正聚集，生態奇觀可持續到明年3月。



↑ 紫斑蝶在陽光照射下，不同角度會有不同幻紫色澤。（照片林柏昌老師）

秋冬的茂林各地紫斑蝶幽谷，每處約聚集四到六萬隻不等，合計數十萬隻，把天空舞得紫光繽紛。從此時開始直到隔年三月下旬，只要晴天，在各賞蝶點幾乎都可見成千上萬的紫斑蝶群聚飛舞。牠們每天清晨起床曬太陽，恢復元氣後離開幽谷外出喝水、訪花，中午一過再回幽谷中打坐入定，因此最佳賞蝶時間是早上八點到十一點。

多 數蝴蝶只在春夏活動，但紫斑蝶不同，牠們是極少數會以成蟲方式、只靠兩片薄薄翅膀熬過寒冬的蝴蝶，也是全球名號響叮噠。每年秋天，這些小精靈從北一路往南，飛到高雄茂林、六龜、屏東霧台與台東等地渡冬，直到三月下旬春暖後再陸續北返繁殖。

紫蝶幽谷

紫斑蝶找棲地非常挑剔，首先要找位於北迴歸線以南、海拔五百公尺以下的山谷地，要谷口朝南避免東北季風直吹，還要林相完整、喬木茂密、光照度低，附近還要有森林覆蓋的乾溪溝且有蜜源植物。高雄茂林因為地理氣候環境正好符合其需求，聚集密度最高，因交通方便易觀察，成為台灣最具代表性的紫斑蝶越冬生態觀察地首選。

認識紫斑蝶

紫斑蝶區分為「小紫斑蝶」、「圓翅紫斑蝶」、「斯氏紫斑蝶」與「端紫斑蝶」四種，體型與花紋都有些微差異，相同的是，牠們都擁有會閃耀著迷人物理光澤的幻紫色，在陽光下因鱗粉與折射角度不同而呈現淡紫、豔紫或亮藍等夢幻紫光，梵谷名畫「星夜」色彩與其十分相似。紫斑蝶另一特色是「屁股會開花」。為了吸引雌蝶，紫斑蝶腹部中藏著「毛筆器」，求偶時就會將其從腹部底端伸出，並釋放氣味強烈的費洛蒙，毛筆器伸出時看起來好似屁股開花。前往茂林賞紫斑蝶，建議可先前往交通部觀光局茂林國家風景區管理處設於茂林鄉公所內的「紫蝶3D視聽館」，免費觀賞影片與解說，再由解說員指引，深入賞蝶。



←位於多納部落內的鷹墳，是其他部落難得一見的景觀。

萬山岩雕 WANSHAN



↑↑ 萬山岩雕最具代表性圖騰，目前在茂林多數地方都可見其仿製作品。

↑ 多納部落可見許多居民的藝術創作滿是美麗。

多納部落、萬山岩雕群

來茂林賞蝶之外，不可錯過順遊多納部落，多納部落位於茂林遊客中心往上約四十分鐘車程處，是傳統魯凱族聚落，由於數百年來不曾遷村，因此保留了其他部落難得一見的獵人頭台與鷹墳等獨特人文景觀，原汁原味，部落裡还有不少優美石板屋與彩繪，值得細細探訪。

由茂林前往多納部落途經的龍頭山與蛇頭山，是台灣最具代表性的「環流丘」地質景觀，溪流曲折蜿蜒壯闊優美，附近的「多納高吊橋」橋面距離河床有一〇三公尺，相當於三十層樓高，是東南亞最高吊橋，非常壯麗。

茂林還擁有號稱台灣最神祕也最難到達的史前遺址「萬山岩雕群」，有許多距今約五百到一千五百年歷史的神祕圖騰，但至少需要攀岩、溯溪、步行兩天才能抵達遺址區，且目前仍保護中不開放。但遊客可前往萬山部落的岩雕文創工作室，觀看仿製的圓渦紋、人形紋、蛇紋、人頭紋等岩雕圖騰，相當美麗。



↑ 多納高吊橋高103公尺，是東南亞最高吊橋。



茂林農產 在地的養生美味

茂林地處群山間，可耕作面積極少，境內缺少大規模耕作的農特產，「但是原住民想吃的、愛吃的，基本上統統有。」從小米、黑米、山蘇、南瓜、芋頭，到現正當紅的養生聖品紅藜都是極好的在地美味。

其中最特別是黑米。茂林多納部落是台灣唯一擁有黑米品種的原住民部落，每年十一月下旬秋季收割後舉辦「黑米祭」是部落狂歡慶典，也是體驗魯凱文化之美的最佳時機。賞蝶季期間，多納部落會推出風味餐，利用部落傳統食材製作石板岩烤奇拿富、茂林山芋佛手瓜、多納樹豆放山雞等多樣菜色，是品味茂林原味最佳選擇。



↑多納部落是台灣唯一擁有黑米品種的原住民部落。

→利用黑米與多樣天然食材調製的彩色湯圓，好吃好看。



↑到茂林賞蝶，別錯過鄰近鄉鎮正鮮美多汁的蜜棗。

→美麗紅藜曾是原住民的頭飾花圈，現在變成當紅養生穀類紅寶石。

↓茂林烏巴克藝術空間提供了民宿、餐飲與工藝DIY體驗，充滿山林美景。



茂林的「烏巴克藝術空間」、「得恩谷生態民宿」都可見紫斑蝶飛舞，充滿魯凱族風情的住宿及餐飲空間，可品嚐多樣當地美味野菜。

茂林週邊的美濃與六龜，這個季節的農特產，包含美濃白玉蘿蔔、橙蜜香番茄，還有知名六龜蓮霧。不同於屏東黑珍珠蓮霧，六龜「黑鑽石」果型碩大果肉細緻、果色深紅水分多，嘗起來清甜爽口，冬季是最佳品味季節。蜜棗也是冬季最佳美味，除了大社、阿蓮、岡山、田寮等月世界周邊蜜棗外，茂林入口處附近的「棗蔬福農園」也開放美味蜜棗採果。棗蔬福農園主人沈榮福是茂林國家風景區管理處解說志工，其果園種有蜜棗、小番茄、水果玉米、南瓜、絲瓜、高麗菜等多樣蔬果，草生栽培無農藥，參觀吃水果免費，採果與蔬菜秤重計價但比市價便宜，十一月可採小番茄，十二月起可採蜜棗。

大家好，我是高通通，是開朗的高雄囡仔，為了感謝大家在氣爆事件為高雄展現的愛心，高雄市農業局特別讓我代表高雄向大家傳達感謝的心情，要跟大家分享充滿喜悅的人生觀，面對再多的困難與挑戰都要用笑容去面對喔。這充滿溫暖與喜悅的感恩旅程，期待與大家一起分享喔~

有夠
甘溫哪!

全台感恩之旅

高雄囡仔
高通通
感恩之旅
NEVER GIVE UP!

Love & Courage

高通通，感謝有你！

今年高雄市發生了嚴重的氣爆意外，感謝各界湧入的愛心為高雄市民帶來了許多幫助與祈福，身為高雄農業精靈的我，和型農夥伴們一起展開巡迴感恩之旅，我們到了台中市議會前廣場、台北花博公園，還有淡水漁人碼頭。當高通通萌軍團出動站滿在台北花博公園草地上，秋天的花博公園更增添了可愛與喜悅的氛圍，吸引不少家長帶著小朋友前來拍照，感受到好多大朋友和小朋友的歡樂，也感受到大家對我的喜愛，真開心能為我們高雄市民傳達感謝的心情。

在「高通通感恩之旅」的旅程間，還透過「型農市集」結合農業文創方式，向中、北台灣的民眾分享高雄最新鮮、自然、健康的農特產品，將最好的成果「通通」與大家分享。活動中同時全新推出「型農本色 APP」，只要在現場下載 APP 的朋友，都可以與型農一起互動，以及免費試飲玉荷包啤酒，並獲得更多農業新知與好康活動訊息喔！接下來就讓高通通我來為大家介紹展售現場的高雄優質型農與產品喔。

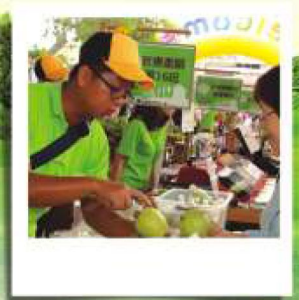


李騏勳 燕巢芭樂

高雄燕巢芭樂享譽全台，而型農李騏勳（番石榴產銷十六班）所栽種的品種是「帝王芭樂」，曾經獲得優勝比賽，採用安全無毒農業，好吃的秘密在於泥火山的岩漿土壤，土壤中富含鈣、磷、鎂，以及其他微量元素，造就出清甜爽脆的獨特口感。他還教大家怎麼選好吃的「帝王芭樂」：色澤最好是青綠中帶點青黃，表皮有起伏有如水滴狀，保證有爽脆的口感。

劉文峰 美濃人字山雞場

劉文峰是「人字山雞場」第二代接班人，雞場就在自家後山約有兩三甲地，並採自然放養的方式，讓雞隻生長在最天然的環境中，飼養過程中有十二週以上的時間是野放在外。每天在寬廣的空間跑跳追逐，口渴了，有山泉水可飲用，肚子餓了，有山坡上的草和昆蟲等自然食物，餵養的飼料，也以天然食材為主：高粱酒糟、玉米、芝麻粕、大豆粉和菌，吃的好喝的好，體抗力就強，雞隻健康，大家也吃的安心。



賴俊宏 彩色的田

深邃的五官，清秀的臉龐，她是正妹嚴思華，與彩色的田經營者賴俊宏合作，賴俊宏在烏松以自然農法栽種小米、紅藜與樹豆，收成後就由嚴思華以傳統方式製作販售小米飯、紅藜竹筒飯與樹豆粽等風味食品，其中傳統作物「紅藜」，以前被當作釀製小米酒的酒麴原料，後來經研究發現營養價值極高，膳食纖維是地瓜的七倍，富含優質蛋白質，高鐵、高鈣，並具備許多人體無法自行合成的胺基酸，有一穀類的紅寶石—美稱，更透過研發製成了「紅藜酵素」，兩人攜手合力推廣原住民美食好風味，用心看得見！





2014第二屆 南方農業論壇會後紀實

今年八月高通通來到「第二屆南方農業論壇」想跟大家分享這一個新鮮、有活力、有型農、有夢想的精采活動喔！

來自日本的松本謙社長，建議應透過創造「購買、旅行與居住的價值」，喚起在地農業發展潛力；酷酷的谷口勇氣部長，分享百姓隊用年輕人的觀點打造「酷帥」又「賺錢」的農業印象；而發起「辣妹種田計畫」的藤田志穗會長策劃許多活動，帶動日本年輕人選用米飯為主食，讓我覺得農業也可以活潑又有趣呢！

談起微型農企業的整合之道，微熱山丘許銘仁創辦人與薰衣草集團王村煌執行長分享企業為顧客創造感動體驗的做法；來自桃園與花東的青年農民吳成富與謝銘鍵，則真實傳遞他們耕耘自有農品牌的歷程；回到農村價值，由作家洪震宇、廖仁慧執行長、游智維總經理與李惠貞總編輯，一一分享文創元素如何復育、加值農村文化，以及體現於深度地方小旅行的新創意，成就一場匯聚菁華的論壇。

壓軸登場的高雄型農，以在地新鮮農產端出型農好物展，結合六產閱讀區的好書萃聚人文氣息；更在舞台區分享他們堅持從農的歷程，讓微型農企業嶄露頭角的光芒閃亮全場，期待下一屆的論壇與大家相會喔！



型農本色

勇氣號回函抽獎活動



謝謝您閱讀《型農本色》勇氣號。只要完整填寫以下回函，並於2014年11月30日前郵寄至《型農本色》編輯部收，就有機會獲得「型農隨手記事本」一本（四色隨機出貨），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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
封面故事 Cover story	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
跨界推薦 People	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
農業上下游 Factory	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
好食料理 Yami Cook	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
農情交響曲 Symphony	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
高雄小旅行 Travel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
高通通新鮮事 Information	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

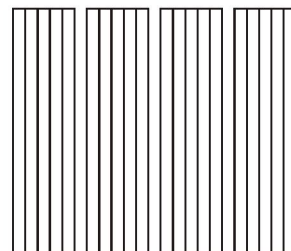
職業別：農業 製造業 服務業 設計 餐飲 休閒 軍公教
其它_____

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2014年12月15日公布於「南方農業論壇」臉書粉絲團

對折裝訂處

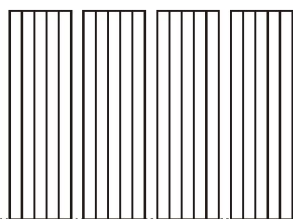


寄件人
地址：□□□ _____ 市/縣 _____ 鄉/鎮/市/區
_____ 路/街 _____ 段 _____ 巷 _____ 弄 _____ 號 _____ 樓

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



秋季
vo6.勇氣號
Autumn.2014

型農本色

請沿虛線撕下後對折裝訂寄回，謝謝！



秋季
vo6.勇氣號
Autumn.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：黃璋如、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、Vivi、東明相、洪雅雯
美術設計：亞諾媒體廣告 插畫：Kaya
出版日期：2014年10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.7 冬
預定2014年12月發行





高雄首選
綠色友善餐廳
高雄市政府農業局



饗味綠時尚

呷在地·抽大獎

■活動時間：11月1▶20日 ■抽獎日期：11月24日

獎項

獎 項	名 額
高通通公仔	500座
高雄物產館抵用券貳千元	50名
一日農夫小旅行參加券 (一人抽中，兩人同遊)	20張

抽獎方式

- 1、當日單筆消費滿5百元換贈一張抽獎券，金額可累計，1千即可獲得2張，以此類推。
- 2、於抽獎券上填寫基本聯絡資料，投入摸彩箱內參加抽獎，將於11月24日統一公開抽獎。
- 3、抽獎資格可累計，消費金額越高，中獎機率愈高。



I ♥ Kaohsiung

103年綠色友善餐廳

YAYA綠廚房、野菜村(文化店、裕誠店、明誠店、復興店)、慈香庭蔬食餐廳、人田美濃客家菜、巴曼多、時尚之丘、LA Vee輕食餐廳、Sika teahouse、THOMAS CHIEN法式餐廳、義郎創作壽司、義郎銘壽司、小藝郎、菓子樹蔬食餐廳(夢時代店)、漢來蔬食(佛館店、巨蛋店)、The F勇氣廚房