



2010.7月7號 | Published in Taichung

風格線上雜誌



Style on Line:Life Style Magazine

12+

台中嚴選烘焙甜點

異世界 / 文藝腔 / 肆狗罵話 / 行為診療室

你就是時尚 / 我就是貪吃

亨利米勒曾說：「旅行的目的不在於到達一個地點，而是找到一個看世界的新方法。」

夏天是一個旅行的季節，如果你無法遠行，就跟著本期甜點的內容，透過品嚐不同的味道，沉浸於味蕾的想像裡，帶著自己的靈魂來一趟小小的出走吧。

《編輯部》



風格線上雜誌 《七月七號》

www.solmag.tw

to feel to live

採訪編輯 Feature Editor 曾馨節 / 林韋青

美術編輯 Art Editor 陳夢凡

攝影編輯 Photo Editor 曾馨節 / 吳政達

廣告業務 Advertising Executive 許吉利 0985-257419

廣告總代理 In Touch 無何有 媒體整合

出版者 觀視音整合行銷股份有限公司

地址 台中市西區中興街229號4樓

電話 04 - 23263161

AVALOKI INTERNATIONAL MARKETING

4F., No.229, Zhongxing St., West Dist.,

Taichung City 403, Taiwan, (R.O.C.)

TEL:886-4-2326-3161

印刷 康湧印刷有限公司

地址 台北縣中和市新民街94巷11號

電話 02-22286640

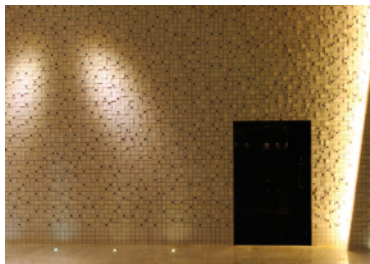


食



- + Umai 屋馬燒肉町
- + Como Tomo 食尚館
- + 打鐵豆花
- + 東東芋園
- + 新天地餐廳東區店
- + 一番和食屋
- + Coco 都可茶飲二代店

辦



- + 休閒國聯集團暨辦公總部
- + Coco 都可國際辦公總部
- + 晴石見設計工作室

商



- + 足蒸養生館
- + GIANT 服飾店
- + 月亮咬一口咖啡烘焙



住



- + 彰化梁宅
- + 世紀之頂黃宅
- + 台中劉宅
- + 立彩建設御松園接待中心
- + 台北許宅
- + 台中洪宅
- + 台中大里廖宅
- + 竹北蔡宅
- + 新竹謝宅

藝



- + 藝文特區規劃設計
- + 晴石見藝文空間

Here we are!



www.clear-inkstone.com

T | 04-22590077 or 0912-326426 找周董
A | 台中市南屯區干城街243巷4弄16號

一個年輕的設計團隊，我們有著任何事情挑戰的設計態度，在細部中我們尋求不同想法以及用不同的思維解決空間上的所有問題。

我們服務的範圍涵蓋了所有的空間設計，從建築設計、景觀設計、到室內設計，不論是商業空間、住宅空間、自地自建、展場設計……等等在空間上各種不同的型態以及想法，我們都歡迎您跟我們一起研究討論！

唐本 / 亞森洋菓子

相遇在滿是麵包香的亞森洋菓子，猶記得你說，太過甜蜜的愛情會讓你窒息，所以我很心機的挑選了這家的馬卡龍給你，適當的甜度，細心的經營，一如我和你，一如老闆和老闆娘的關係。

唐本
台中新光三越 B2 | 04-22523830

亞森洋菓子
台中市西屯區大墩十九街 203-1 號 | 04-23103865
營業時間 12:00-21:00 | 每週日及每月第四個週六公休

波斯頓派

平凡的外觀包覆著不平凡的内，細緻綿密的鮮奶油如同喀什米爾的羊毛，順滑於挑剔的齒舌之間，你遂忍不住想要一口接一口的，吃掉整個夏天。



馬卡龍 Macaron

有著多種的口味馬卡龍，外酥內脆，有著花果類的淡淡花香、以及水果類的扎實口感，那是一場幸福的交響樂，在味蕾間奏出美妙的樂章。



香榭烘焙坊

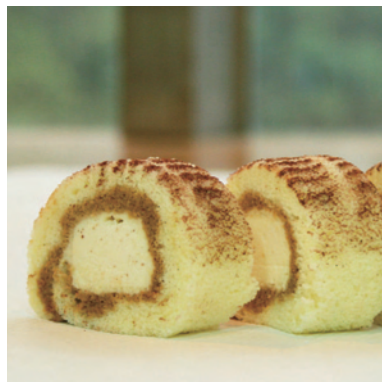
每個麵包都是老闆與師父們的淬練，糕點的造型與口感呈現出他們用心的點點滴滴。時間一到，客戶如浪潮般的湧現，一雙雙期待的大手小手夾光了檯面上的麵包，那是等不及要與情人、家人和朋友分享的心情。

台中市北屯區四平路 272 號 | 04-24229963
營業時間 10:00 - 22:00

幸福香提拉

長長的提拉米蘇，那是一條長長的思念。

一口一口的細細品嘗，綿密的奶油在嘴裡遊走，濃郁的巧克力也化開於脣齒之間。那甜蜜，似情人離別前的，一個深吻。



雪糖奶泡

黑糖鮮奶油的香氣穿過表皮直達鼻咽，還沒來的及咬一口，香味早已填滿味蕾。

咬下去的口感是扎實的卻釋放出黑糖香，那是小時候的純樸，充滿了童真的味道。



格蕾多 Colette

那是一座小城堡的故事。城堡裡吸滿了暖暖的絢陽，愛麗絲在裡面夢遊了一場海市蜃樓的仙境。在滿是文學家名字的牆上醒來，揉揉眼睛，這裡不是夢境，這裡是格蕾朵。

台中市南屯區大業路 398 號 | 04-22587998
營業時間 10:00 - 20:00 | 週一公休

格蕾朵

香甜的手指麵包將新鮮的水果捧在手心，簡單的季節水果，在上面呢喃著夏天的故事。我和你之間從來都不曾開始，也從來都不曾結束，只剩酸甜的記憶，穿梭在你我的味蕾之間。



心戀

想和你再走近一點，所以我用酥脆的外皮、細膩的奶香以及清甜的草莓把自己夾起來。咬下去的時候，你會聽見我對你說：「我愛你」。

**It's hard to take off Again after falling
because the ground is a little hard.**

對地球上的人而言 坐在飛行器上的人，仍然是在天空飛行的



差距

他們之間相差十歲，他深愛著她，但她只是把他當成小弟弟看待，沒有接受他。

她嫌他太年輕。

為此他蓄鬚、閱讀、聽講座、看電影，甚至聽遍了所有的古典樂。他不斷的找人聊天，然後參悟他們的想法，體悟他們的智慧。五年過去了，他認為他夠成熟了，再度與她告白，她還是沒有接受他。

她嫌他太窮。

他開始努力工作，積極賺錢；研究基金和股票，投資不少的房地產。他和朋友合夥創業，五年過後，他在業界已經小有名氣。後來他的一項發明獲得世界肯定，行銷全球，身價與資產水漲船高。這次她決定接受他，但他卻拒絕了她。

他嫌她太老。

Guisllermo Hsu

雙子座 AB 型 出生於阿根廷

對未來沒有太複雜的想法，也許一台電腦一隻貓，再一張恰到好處的搖椅，就可以輕鬆打發他的餘生了，其他的部分，待續。



我是 Mr. 萊爾，今年 25 歲，專職精神病患，潛伏在你我身邊，觀察人類的一舉一動。從今以後，我將親自揭開人類行為背後的意義。



萊爾：我昨天下班後，跟一群男同事，去吃宵夜聊聊天，後來就回家了！

男同事 / 宵夜聊天 / KTV 唱歌喝酒 / 回家 上床

正解：

當你問起對方一個問題，或對方敘述某件事時，在某個點閉上眼睛或偏離視線，那就是有鬼啊！！

圖 - M · 威利
文 - 晴天霹靂貓

KAMATA 顏分析塾

KAMATA MAKE UP SCHOOL



在日本擁有 48 年歷史的 KAMATA MAKE UP SCHOOL，由鎌田成與植村秀兩位大師共同創立。2008 之夏，白色的時尚城堡 KAMATA MAKE UP SCHOOL 在勤美誠品綠園道創立了。

學院的外觀是呼應純淨、自然的中心思想而設計。一整面落地玻璃搭配潔白的主建築，建築內的家具也只有黑、白，以無彩色的設計風格。在這邊沒有色限，只有任意的發想。「顏分析」是學院的主軸。指的是仔細分析你現在的臉，診斷出臉部負面老化力量集中的地方。我們將教授各種去除老化力量的方法。其實，化妝的順序、筆刷的用法、正確的呼吸法、姿勢、洗顏法…等，能夠確實的實踐，臉部負面老化的力量是可以被改善的，你將能夠重新擁有原本美麗的細緻的臉龐。

Kamata

MAKE-UP SCHOOL
www.kamata-juku.com

台中人物誌

抹香鯨



烘培，除了發酵時間、師傅手工以及材質好壞外，影響品質最重要的還是烘培器具。如果你仔細觀察你會發現，知名的店家所使用的烘烤器具都是窯爐。窯爐有他迷人的地方，窯爐也能表現一般烤爐所無法表現的味道。

問：為什麼要取名為抹香鯨？

有一次，我收到消息說台中港有隻抹香鯨擱淺，我過去看他時候他已經死亡。很多人都說想為抹香鯨做些什麼，可是我認為，如果我們不能從自身的生活角度去反省自己、進而達到最根本的愛護自然的話，那再多的行為都只是「治標」而已。取名的意義是提醒自己不要忘記最根本的初衷。

問：當初怎麼會選擇蓋爐的行業？

我曾經有個女友，她很喜愛烘培，進而對「窯爐」產生了興趣。為了瞭解窯爐的精神，我們特地飛去舊金山，和窯爐巨匠 Allen Scott 拜師學藝。後來我回國自己摸索，精簡改良，發現了許多蓋爐的哲學，從此就愛上蓋爐了。

問：對於蓋爐，你有什麼想法？

我認為蓋爐就是要量身訂做。這量身定做不只是店家本身的要求，還包括環境、氣候、使用方式、烘烤類品等。就像養育孩子一樣，你也要用感情去養育一個爐。蓋成之後我會詳細的跟客戶講解使用方式，包括燒窯的溫度需在 300 度左右、如何生火、如何有效利用燒窯的熱量等等，如此才能讓窯爐發揮他最大的作用。

問：在蓋爐過程中，你獲得什麼啟發？

人生跟窯爐一樣，都是一磚一瓦堆疊起來的；窯爐蓋不好就要修砌、就要重蓋。人生雖然不能重來，但我們可以時時把自己歸零，讓自己用全新的視野、寬闊的心胸，去重新體悟生命的種種，進而愛護地球，愛護生命，愛護自己。也希望大家能夠藉由不斷的自省重新看見自己，發現自己更多的美好。共勉之。



百年餅店 林金生香

時代的考驗、時間的變遷以及人們的觀念，不論是怎樣的改變都無法撼動他們堅持的心！除了傳承上一代的手法與技巧，更傳承了上一代的精神與用心。林金生香將最原始的口感與味道分享給大家，希望大家藉由他們的糕餅，能再次體會到最原始的幸福。

台中市南屯區萬和路一段 94 號 | 04-23899857
營業時間 08:00 - 20:30 | 08:00 - 17:00 (週日)

狀元糕

五種口味，是五種不同的人生。一開始的口味是甜美，到後面略略帶出鹹味，甜鹹之間，我們又回到了童年。



太陽餅

童年再進去一點，是麥芽糖的內餡，智齒未脫的小嘴輕咬一口，香脆的酥皮交織著濃稠的麥芽，印象中，媽媽的身上也是這樣的味道。



甜點心球心型手工蛋糕坊

心型是我們共同的記憶，也是生命最重要的表方式。以心型蛋糕不斷研發出不同口味，再適當的一句告白，不論對象是誰，都將會滿意微笑。

台中市東區自由路三段 219 號 | 04-22130488

營業時間 10:00 ~ 21:00 | 10:00 - 18:00

(週日) | 每月第二、四個禮拜星期日休息

甜心球

甜蜜是一顆顆的堆積，就像我和你之間一刻刻的累積。還記得你胸懷的味道，那是淡淡核桃香，不論從哪個角度看我們，都是最恩愛的戀人。如同這顆甜心球，不論怎麼吃，都是戀愛的味道。



巧克力蒙布朗

香堤奶油，綿綿細緻的奶油，被巧克力層層包覆，巧克力與奶油在口中結合，那種感覺保留給品嚐的你親自感受。



法米法式甜點 · 咖啡

愛情是白色，浪漫是白色，婚紗是白色，教堂也是白色。白色是愛戀的象徵，以純白色調為主，就是要述求幸福的享受。享受，是來自生活的體悟；體悟，則是來自浪漫的享受。



台中市西區向上路一段 79 巷 16 號 | 04-23011060

營業時間 10:00 - 20:00 | 週二公休

檸檬塔

小小的塔承裝著酸甜的檸檬，酸甜是激情，酥脆是承諾，樸實的小塔內，蘊含的是一生一世的相戀。



聖人泡芙

食色性也。聖人不是人，因為他比人更懂「食」的美味。大泡芙的基座，凝固的糖霜，鮮白的奶油，這些都是聖人的七情六慾。品嚐，是為了閱讀聖人的思維。



貪吃介紹 - 打鐵豆花



這名稱聽起來就有股暗藏玄機的感覺，從外部裝潢到內部營造的氣氛與一般傳統豆花店截然不同，沒有營造仿舊古早味的氣息，木質感與黑白為基底色，具有獨特風格的新穎具創意的創造出另一種輕鬆活潑的氛圍。

於 2008 年開創的打鐵豆花，愛吃甜品的夫妻兩人，希望不分年齡、男女老幼等族群都夠享用而且養身的思量下選擇了豆花。

所謂的因緣際會有時就是這麼回事吧。當時兩夫妻想學豆花製作，恰巧得知一位老師傅想傳承製作豆花的技藝，於是就這麼剛剛好的碰上了，便遠赴新竹學習豆花技藝將近一年的時間，回來後再不斷創造研發新的口味。

原來是因為老闆原本從事營造業，所以對於鐵製建造等相當熟悉，便與豆花結合，所以命名之。商品的品項多，每一種類型的都分別有不同配料選擇唷。

小編先來介紹豆花類，豆花類商品有三種湯底可以選擇：細冰泥、黑糖水、冰豆漿。不論哪一種都不會太甜，現代人越來越注重健康也不愛吃甜，甜度是最低甜度，但是愛吃甜些的粉絲們，店家都可以往上增加地調整甜度唷。

手工豆花類

主打商品基本款 口感綿密細緻 芋圓、芋泥、珍珠

日式抹茶豆花

顧名思義抹茶口味的豆花為底 紅豆、薏仁、珍珠

椰香紫米

主打產品特色款，椰奶冰沙 紫米、芋泥、芋圓使用進口的椰奶粉製成的椰奶冰沙香Q 紫米 購入時的芋頭視氣候而選擇產地，使用大甲與苗栗兩產地。芋頭鬆軟不太甜 挖成似冰淇淋球狀很紮實，芋圓好Q。

新產品 - 夏季限量

美式打鐵豆花 咖啡口味的豆花 咖啡冰沙 冰淇淋 OREO 手工芋圓



DATIE

營業時間：AM10:00 - PM11:00 電話：04-2235-0285

地址：台中市北區永興街 154 號



「你在哪裡？」

in touch

www.intouch-salon.tw

無何有媒體整合 台中市西區中興街229號4樓

為「風格線上」廣告代理與品牌行銷團隊