



食果子 啾咖啡



- 旅服中心**
- 新營火車站旅遊服務中心**
06-6378821
臺南市新營區中山路1號
 - 臺南火車站旅遊服務中心**
06-2290082
臺南市東區北門路二段4號
 - 臺南航空站旅遊服務中心**
06-3359209
臺南市南區機場路775號
 - 高鐵臺南站旅遊服務中心**
06-6008338
臺南市歸仁區歸仁大道100號
 - 左鎮月世界旅遊服務中心**
06-5730061
臺南市左鎮區岡林里31號(前岡林分校)
 - 德元埤旅遊服務中心**
06-6231896
臺南市柳營區神農里新厝100號
 - 無米樂旅遊服務中心**
06-6622725
臺南市後壁區菁寮里75號
 - 安平旅遊服務中心**
06-2281382
臺南市安平區安平路790號



香氣迷人，台南自焙咖啡

在充滿文化底蘊的台南，近來掀起咖啡文藝復興運動，從選豆、烘焙、烹煮到搭配甜點各個有學問，享受一杯香氣四溢的迷人片刻，從芬芳咖啡感受老台南的生活品味。

咖啡館的美味法寶

要煮出芳醇回甘的咖啡，首先需要一套好的咖啡道具，觀察咖啡店裡的美味法寶，原來每道步驟，都是一門大學問。

烘豆設備

講究的咖啡店會使用烘豆機自焙咖啡，控制咖啡原豆的烘焙時間、溫度以創造輕重有效的風味。烘焙師不僅要配合咖啡豆產區與品種特性，更得依照每日的天候狀況做調整。

沖泡器具

同樣的咖啡豆，換個沖泡方式風味可能就不大相同，各種沖泡法搭配專屬工具，造就咖啡迷人的萬種風情。

1. 義式咖啡機

製作義式咖啡最重要的，就是一台高壓萃取咖啡機。熱水通過咖啡粉槽以高壓萃取義式濃縮，極其濃郁的香氣凝聚美味精華，由於時間快速、香氣足，是多數咖啡館使用的方式。

2. 手沖壺+濾杯

手沖咖啡無疑是最優雅的沖泡方式，使用壺口細長的手沖壺，然後將濾杯置於咖啡下壺上，以手感控制沖泡的速度。手沖咖啡能夠忠實保留咖啡豆原始風味，讓淺焙豆表現出明亮的酸質，突出深焙豆的回甘厚度。

3. 虹吸式咖啡壺

源自於德國，在日本發揚光大，虹吸式咖啡壺是許多台南老咖啡館愛用的沖泡器具。圓筒漏斗狀的上座放咖啡粉，下座倒入清水，水沸騰後蒸汽膨脹進入上座，充分攪拌後，經由冷卻讓咖啡回流到下座，能夠體現細膩的咖啡層次與果香。

風味輪

這是專業咖啡師在杯測咖啡時的秘密武器，風味輪可以說是咖啡的味覺翻譯機，五顏六色的卡片將咖啡風味系統化，從「氣味譜」與「滋味譜」兩大類開始，分成像是「花香」、「炭燒類」等9大風味區，每種味覺都與顏色相對應，讓品鑑咖啡時更容易延伸想像力。

咖啡杯

各種造型的咖啡杯背後都有學問，精美彩繪的英國骨瓷杯、用來喝拿鐵的寬口杯、常見的美式咖啡杯，此外還有喝冰咖啡的玻璃杯、不鏽鋼、陶器等材質，保留各種咖啡完整香氣，同時也喝出藝術品味。

一日咖啡之旅

台南的小吃美食有早有晚版，咖啡也不例外，配合一日的心情和氣氛，選擇不同的咖啡館享受慢生活。

新咖啡

IZZY Cafe

想要來份豐盛的brunch早餐和合拍的咖啡，可以造訪izzy cafe。冰博咖啡是izzy cafe的招牌飲品，單品拿鐵在早餐時段也有許多外帶訂單，坐在吧台位置可以看見店員左手沖咖啡，右手做三明治的俐落表現。多角化經營的現在另有手工餅乾專區、進口巧克力、茶葉品項，架子上也有一整面各品項的咖啡豆提供包裝零售。

◎台南市中西區安平路346之1號
☎06-358-8388 ☎08:30-22:00，週日14:00-22:00

新咖啡

慢咖啡 SLOW COFFEE

如果早起大啖台南各種晨間排隊美食後，想來杯咖啡平復緩和步調、避開觀光人潮，可以前往台南東區的崇德早市街散步，趕上慢咖啡的開店時間。在蔬果及服飾攤位間不難發現這個利用小單位貨櫃改裝的咖啡吧檯，這裡的咖啡單品價格不高，風味卻絲毫不打折，老闆在咖啡烘焙的專注與用心，值得您細細品嚐。

◎台南市東區崇德路287號
☎0914-060149、0910-831342
☎07:00-19:00

手咖啡

生命樹

悠悠午後不知道要去哪裡排解寂寞，不如就到生命樹啜飲精品咖啡吧。自家烘焙咖啡豆濃香誘人，精品咖啡每日更換，以虹吸煮出細膩的花果風味，另外也有美式、義式Espresso和冰滴咖啡等。貓咪在腳邊作伴，簡單卻美味的麵包與餅乾搭配，從下午到夜晚都有不同美麗風味。

◎台南市東區東安路76巷14號
☎06-275-9890 ☎15:00-24:00，週三休

我咖啡

Akatsuki 曉咖啡

台南文青界賴以生長的深夜咖啡館，老闆本身是夜貓子，店面也開得特別晚，從晚上八點營業到凌晨，除了手沖咖啡香，還有書香和老房子獨特的溫暖氣質滿足深夜咖啡客。自家烘焙咖啡豆種類豐富，許多顧客在店裡喝不過癮，也會購買咖啡豆或濾掛式咖啡回家。

◎台南市中西區永福路二段142號
☎0912-812-850 ☎20:00-02:00，週日週一休

台南咖啡小學堂

在咖啡店不但可以喝咖啡聊是非，還能夠參加各種課程，在專家傳授下學習品評、烘豆、煮咖啡等技巧，成為真正的咖啡達人。

教學課程

咖啡匙咖啡工作室

位於新規劃的北區，咖啡匙的店主選開業區的嗜咖啡人群，將好咖啡分享给誠實的顧客。店內不僅提供手沖單品和義式咖啡，並與長榮大學進修推廣部合作開設SCAA咖啡認證課程，包括品嘗咖啡、咖啡沖煮、義式咖啡與烘焙，讓有心學習咖啡的人，都有機會成為咖啡大師。

◎台南市北區和緯路二段235號
☎06-282-2662
☎一至五12:00-21:00、六日例假日12:00-20:00，周三、四公休

甜蜜蜜，府城冰果物語

炎炎夏日，來台南呷冰，大口吃現切水果透清涼。台南人個個是水果專家，碩大多汁的芒果、西瓜等切成華麗水果盤，還有種類豐富的水果刨冰和果汁，繽紛色彩與甜美滋味帶來視覺與味覺雙重享受。

冰果室道具遊樂園

冰果室雖小，必備道具卻不可少，除了成熟飽滿的水果和多樣化的配料，還需要各種道具加持，提升水果美味的最大值。

冰箱

隨時放滿新鮮水果的大冰箱，是冰果店必備的生財工具，冰箱既可保鮮，適當冰鎮還可提高水果甜度。店家還會用心將水果排列得整齊齊齊如同金字塔一樣，吸引顧客的視線。

刨冰機

刨冰機學問大，有些水果店使用電動碎冰機，把冰塊磨成碎粒，用來搭配果汁或水果盤。講究一點的則使用大型刨冰機，細細如雪花般的口感，入口即化卻又透心清涼。

果汁杯

有現切水果，就少不了各種新鮮果汁，現在果汁大多以免洗的紙杯或塑膠杯盛裝方便顧客攜帶，不過在老台南還是有不少店家維持傳統，店內使用500cc的大玻璃杯裝果汁，格外有古早味。

調味醬料

台南冰果室最特別的，就是老闆會研發出各種讓水果更美味的創意吃法，像是番茄配薑汁油膏，創造甜鹹交織的霸嘴風味，因此就算是開冰果店，各種調味醬料也不少。



台南冰果面面觀

獨特的文化與地域特色，造就老台南冰果店的多種樣貌，芒果配清冰，還是要加上香甜柔軟的手工布丁，精彩紛呈甜蜜入心的水果新樂園讓人欲罷不能。



台南芒果冰/番茄切盤/莉莉水果店

在孔廟旁開店一甲子，莉莉水果店可說是所有台南人的共同回憶。店裡隨時人潮洶湧，新鮮水果整齊排列，酸甜清香讓人口水直流。店裡一定要嘗試古早味的番茄切盤，酸甜甜的黑糖番茄切成半月形，沾著醬油膏、砂糖與薑泥調成的醬料入口，鹹味將番茄的酸轉化為清甜，最後以薑汁的辛辣味收尾，十分過癮。另外放滿新鮮在權紅芒果的芒果冰，也是夏日不可錯過的一品。

◎台南市中西區府前路一段199號
☎06-213-7522
☎11:00-23:00，週一休



麵茶刨冰×六甲南瀛百年老冰店

在六甲媽祖廟口前，有一間開業超過百年的老冰店。小小一個攤子數十年如一日，香噴噴的麵茶加八寶刨冰，帶來消暑好滋味。八寶冰的配料都是自家手工，Q彈粉粿、蜜綠豆、米苔目盛滿碗，加上小山一樣的細綿刨冰，最後再灑上麵茶粉，香酥麵香讓人欲罷不能。

◎台南市六甲區仁愛街38號
☎約07:00-17:00

銀波布丁×龍興冰品

原本位於沙卡里巴成功戲院對面，龍興冰品過去是許多台南人看完電影和約會宵夜討個冰涼的人氣店家。傳統口味像是月見冰、蜜豆冰，以及季節水果做成的芒果冰、養蠶冰等都是熱門口味。龍興最讓顧客讚不絕口的，就是店裡使用台南老牌銀波布丁，香濃軟滑的烤布丁加上蜜豆和煉乳，紮實的美味讓人吃過就戒不了。

◎台南市中西區金華路四段39號
☎06-228-3884
☎12:00-01:00

台南冰果多樣觀

台南水果怎麼挑選才香甜，當季盛產水果又有哪些不同作法要慎吃賢吃，甚至做成水果冰或果汁都大有學問，台南人對於吃就是如此計較。

精修水果盤

裕成冰果

從早到晚人聲鼎沸的裕成冰果店，冰櫃裡放了數十種水果，光看就讓人食指大動。店內供應果汁與新鮮水果，其中水果切盤最能展現店家挑選水果的功力，約六種季節水果以繽紛色彩上桌，甜蜜多汁的水果盛類留香，還可以搭配薑汁、梅粉和砂糖享用，品嘗出一樣的風味。

◎台南市中西區民生路一段122號
☎06-229-6196
☎12:00-02:00

精修水果盤

泰成水果

位在水果激戰區民生路上，泰成水果行是響噹噹的老字號，店裡供應各種季節水果、水果切盤與果汁，不過最特別的當屬每日限定的哈密瓜水果盅。使用半顆哈密瓜的水果盅，甜美多汁的高級哈密瓜切半後，堆上滿滿草莓淋滿煉乳，或者放上季節冰品，哈密瓜甘美的風味與水果香兩者交織，吃到最後一口都是無比滿足。

◎台南市中西區正興街80號
☎06-228-1794
☎14:30-23:00，週六週日14:00-23:00

來一杯，精品咖啡

從一滴芳醇的香氣，蘊含咖啡職人的堅持，從烘豆到沖煮咖啡的細膩講究，釀釀出有靈魂和深度的精品咖啡。

手沖

St.1 Cafe'

歐式老花磚鋪陳地面，深色木桌搭配仿鏤鐵椅，營造工業風時尚氣氛。St.1 Cafe'不僅裝潢用心，對沖煮咖啡也分外堅持。咖啡豆來自瓜地馬拉、巴拿馬與肯亞等莊園產區，經過水洗、日曬、蜜處理等方式，近十種產區、品種與處理法交織出咖啡的無限可能，再親手沖出細膩豐富的滋味。細細品味咖啡的深度與風味，搭配手作甜點，午後時光因豐富的咖啡香而愜意。

◎台南市永康區大橋一街328號
☎06-302-9366 ☎09:30-18:30，週一週二休

虹吸式

道南館

道南館原本位在台北，三年前來到台南開分店，舊房子的磨石子地傳來懷舊感，真空管唱片機放送悠揚樂聲，老台南的溫步調與精品咖啡不謀而合。點餐方式很有意思，轉動地球儀挑選咖啡產區與風味，讓點餐擁有更多想像空間。看老闆專注地用虹吸煮出咖啡香，同時彼此暢談聊音樂和生活，不僅品咖啡，更品味美好生活。

◎台南市中西區民權路二段248號
☎06-225-8377 ☎09:00-21:00，週日13:00-18:00

咖啡烘培

名流咖啡 永福店

位於永福路的名流咖啡是老字號的咖啡豆專賣店，不少老台南人就是在此這裡喝到第一杯芳醇回甘的咖啡後，從此跌入精品咖啡的世界中。秉持推廣烘培咖啡的想法，名流的咖啡一杯只要五十元，外帶一杯咖啡，順手買包老闆獨家烘培的咖啡豆，精品美味也可在家擁有。

◎台南市永福路二段十五號 ☎06-228-7735

咖啡烘培

尚品咖啡 南門店

從1980年起便是在台南南門開設第一間店面，尚品咖啡可說是台南精品咖啡的先驅，店內不僅提供各種香濃的手沖咖啡，並獨家進口、烘焙、販賣咖啡豆。飄散咖啡香的閣樓空間，曾經是台南文人雅士聚集的場所，直至今日老咖啡的風格如昔，吧台師手沖咖啡的技巧仍然讓台南咖啡迷們津津樂道。

◎台南市中西區南門路341號 ☎06-215-3100 ☎09:00-21:00

現打果汁

義成水果

在民生路上與泰成、裕成兩家水果店三足鼎立，義成水果店以種類豐富的精選水果和冰品，深受當地人到外來遊客的愛顧。義成水果的特色是現打果汁種類豐富，只要你說得出名字的果汁，老闆都能打給你，還有像是山藥木瓜、各種牛奶果的搭配，夏天來一杯現打果汁消暑解渴，還可以喝進豐富維他命C呢。

◎台南市中西區民生路一段116號
☎06-228-2507
☎12:00-03:00

水果冰

冰鄉

冰鄉是30多年的老冰店，招牌美食就是盛滿季節水果的冰品。冬天供應放滿鮮紅草莓和煉乳的草莓冰，夏天則是芒果到看不見刨冰的芒果冰。老闆使用三種香氣與風味的芒果，切成大塊搭配沁涼刨冰，怕冰不夠香濃，還送上一小杯芒果汁加味，滿滿芒果香讓人幸福到最高點，想吃得有大排長龍的心理準備。

◎台南市中西區民生路一段160號
☎06-223-4427
☎12:00-21:00，無固定公休日

