

# 三花誌

Sun Flower

SF  
2019  
December  
VOL. 7



創新 · 認真 ·  
應變 · 感恩

三花棉業自1969年創業以來，走過風雨飄搖的草創時期與自創品牌的艱困挑戰；在一次又一次新品研發與市場定位的淬鍊之後，不斷的重生與蛻變。歷經數次轉型，在穩定發展本業之餘，更陸續跨足通路、餐飲、加油站、汽車代理等生活消費版圖，未來亦將導入數位科技與AI人工智慧，推動新一波的智能產業服務，朝更全面及創新的多角化經營邁進。





攝影/三花菁英種子學堂 林耘仰

## 編者 前言

# 淬鍊半世紀的生命傳奇

台灣在地品牌三花棉業，今年正值創業滿50周年。回顧三花的創業史，其實就是台灣棉製業的演進史，也是創辦人施純鎰董事長前半生的故事。從創業初期的筆路藍縷到企業轉型時遭逢的困境，不論處在何種階段，企業都有必須面對的壓力與挑戰。歷經半世紀的淬鍊，三花不僅立基台灣、布局國際，在本業穩定發展之餘，更不忘企業的社會責任，成立13年的三花基金會是企業回饋社會的重要平台，每年資助的對象逾千人，實現了施董事長「成就他人幸福」的心願。

本期報導的內容與活動，在50周年慶的歡欣氣氛之下陸續展開，「技職教育」單元介紹由本學年度開始啟動的「育才計畫」，由基金會每年撥付固定款項，協助全國20所技職院校做為培育技術人才之用。「高壇盛事」則報導由三花棉業連年主辦的台灣PGA錦標賽，在地好手洪健堯再度蟬聯冠軍勇奪三連霸的佳績，見證台灣運動健兒的實力與韌性。

「生活提案」單元為讀者推薦台北市東區的鋼筆專賣店「小品雅集」，介紹創辦人李台營的人生故事，以及透過書寫過程，筆隨意走、自在揮灑的樂趣，提供忙碌現代人一個反觀自我、沉澱心靈的方式。最後，三花日式料理「秋之食記」以魚材為主旋律，滷鰻魚、烤香魚、松笠燒馬頭魚…，主廚精湛的料理手法，讓美食成為撫慰人心、紓壓解勞的最佳良方。

- 
- 02 | 董事長的話  
展望第二個50年
- 04 | 歡慶50  
台灣棉製業指標品牌的經典傳奇
- 10 | 技職教育  
特色導向，培育國內專業技術人才
- 12 | 三花加油站  
打造全方位的加油服務據點
- 14 | 東區巡禮  
時尚的產地與人文的表率
- 16 | 生活提案  
練字修心，雅趣共賞
- 22 | 美食紀行  
東區尋味之旅
- 34 | 美食地圖
- 36 | 秋之食記  
浪漫時節，秋之饗宴
- 40 | 高壇盛事  
2019三花TPGA錦標賽
- 44 | 心靈視窗  
打開心靈之窗看世界

2019  
12

CONTENTS



## 展望第二個50年

2019年是三花棉業格外忙碌的一年，也是總部落成展望將來指標性的一年。從民國58年(西元1969年)我決定創業，在新莊思源路上成立第一家製襪工廠開始，今年剛好滿50年，這對三花全體同仁來說不只意義深重，更是集團深耕台灣半世紀以來，連結在地、發展跨業合作，以及驗收成果的豐收之年。

「三花50周年慶祝茶會」前夕，我整夜輾轉反側，想到50年來的點點滴滴，心中百感交集，也滿懷感恩，三花從一家小型鐵皮屋工廠，到自創品牌、跨業經營、實體通路持續拓點展店…，這一切成果都歸功於陪伴三花一路成長的每一位同仁夥伴，以及我在遭逢困境時無私提供援助幫我度過難關的每一位貴人，他們都是我生命中最重要的寶藏，也是支持我持續前進的最大動力。

累積50年的人脈及資源，是我一生中最大的資產，也是實現我「公益

人生」夢想的重要推手。三花棉業公益教育基金會成立至今邁入第13年，三花菁英種子學堂、高中生急難救助獎學金、關懷長者專案、高爾夫獵鷹好手培訓計畫…，不僅照顧到各個族群，也特別給予學齡階段的弱勢孩子更多幫助及關愛。欣逢三花創業滿50周年，三花基金會秉持「開發學生創意及潛力」的本意，從108學年度開始，提撥新臺幣1,000萬元設置「高職育才獎」，提供全台20所高職、高中等院校，發展技職教育人才之用。

回顧公司的歷史，我花了大半輩子研究襪子、開發創新產品，到現在都還很努力。每回只要聽到有人肯定三花，說自己都穿三花產品的那一刻，我就覺得一切的辛苦都很值得。從今以後，三花棉業更應秉持創業初衷：專業、用心、創新，持續勇往向前、開創未來，擁抱第二個50年。

施純鎰



三花棉業董事長

## 左腳穿絲襪 右腳穿紳士襪

他真的這麼穿了五十年。

他總是穿著兩隻不同顏色的襪子。

不論灰色的紳士襪、

白色的休閒襪，

甚至膚色的女用絲襪。

每一隻都要試穿半年，

記下穿襪子時的細微感受，直到滿意了，

才能讓襪子穿到消費者的腳上。

就連已經賣了好幾年的「無痕肌棉襪」，

他也還在試穿，還偷偷改良了好幾代，

只為了讓腳部的血液循環更健康。

朋友笑他「襪子多加0.1公分只有天知道吧！」

他卻堅持「消費者的腳會知道！」



三花棉業


無痕肌零壓力織法  
一整天也不留痕跡

三花·無痕肌健康棉襪



飛躍半世紀

# 台灣棉製業指標品牌的經典傳奇



2019年9月20日，創立屆滿50周年的台灣在地品牌三花棉業，於甫落成的全新企業總部大樓，舉行「50周年慶暨高職育才獎頒獎典禮」。這座矗立於新北市三重區新北大道上的智慧環保綠能大樓，外觀以編織意象的石牆為建物主視覺，凸顯三花棉業以紡織概念立基的根源與初心。竣工之際即成為新北地區的重要地標之一，同時標誌著三花棉業一個全新里程的開始。

## 新莊發跡，靠製襪白手起家

50年前，三花棉業從新莊發跡，創辦人施純鎰董事長以製襪白手起家，「別人眼中微不足道的東西，卻是我創業的根本及創意的源頭…」施董事長的獨到眼光與堅苦卓絕的創業家本質，帶領三花從一家小型鐵皮屋工廠，歷經初期的考驗、前期的轉型與自創品牌，並迎來長達數十年的黃金時期。三花在穩健成長中日益壯大，從棉製本業出發，逐年增設直營實體門市三花生活館，

▲總部大樓外觀以編織意象呈現，強調三花以紡織概念立基的根本。

近年更陸續跨足餐飲業、加油站及汽車代理，逐步邁向衣食住行全方位的多角化經營。

三花棉業行有餘力之時，施董事長更不忘企業的社會責任以及自己曾經許下的「公益人生」的願景，於2007年成立「三花棉業公益教育基金會」，本著取之於社會，用之於社會的初衷，建立起具公信力的公益平台，廣邀國內醫學、教育、財經等各方學者專家參與，從各自的領域為弱勢族群發聲，爭取更多權益。基金會成立至今邁入第13年，受惠學子已超過數萬人，然而重要的不是人數多寡，而是企業所要傳達的本質與初心。

## 走過風雨，因堅定信念成就三花志業

慶祝茶會於9月20日下午2點正式展開，在管絃樂團的現場演奏下，

時而悠揚時而壯闊的樂音，讓典禮的開幕式更顯隆重、盛大。開幕茶會上賀客盈門、冠蓋雲集，包含前副總統蕭萬長、經濟部工業局長呂正華、新北市副市長吳明機與立法委員蘇巧慧等官員及民代，更有來自全國20所高職育才獎的技職高校校長，以及三花菁英種子學堂50位國小校長蒞臨現場共襄盛舉，一起見證三花耕耘台灣50年的企業傳奇。

三花棉業走過50個寒暑，其中的酸甜苦辣，創辦人施純鎰董事長體會尤其深刻，「我14歲就出社會到33歲創業，因為不熟悉經營管理，所有資金在一夕之間歸零，還負債一百多萬元。重要的是，當時的我沒有放棄，如果放棄的話，就沒有今天的三花棉業了。」董事長充滿人生智慧的一席話，彷彿帶領現場所有與會者走了一趟三花歷史之旅。當年，在一般人普遍都能從家庭、學校、社會及自



▲前副總統蕭萬長與三花棉業董事長施純鎰。



▲董事長與總經理施養謙。

我教育四大方面去吸收成長的時候，施董事長卻只能靠著自我教育及社會教育來自我養成。這一路走來，如人飲水冷暖自知，譬如民國70、80年代，所有知名國際品牌都到台灣來競爭，如何脫穎而出成了品牌致勝的關鍵。「這50年我是怎麼走過來的，昨天晚上我回想起來，感觸很深，我覺得是因為我做到了幾件事：一、每天運動。我持續每天打高爾夫球已經50年了，每天行走的里程至少9公里，颯風下雨也不間斷，這個習慣為我打下健康的基礎，一輩子受用不盡。二、持續學習。我的人生從0開始，

慢慢累積到有了1之後，再一步一腳印的持續耕耘，一個0一個0慢慢增加上去，依靠的就是超強的意志力與學習的動機，每天只睡4~5小時，把自己當成一塊海棉，遇到任何不了解的就拚命吸收拚命學。三、時間管理。時間是用再多金錢也買不到的，上天對人很公平，不論男女老少、各行各業，每個人每天都一樣擁有24小時。人生中的每一分每一秒我都有把握住。四、公益人生。除了從事自己喜歡的事業，把優良的產品介紹給社會大眾之外，『公益行善』是我人生中另一項重要的心願，目前這個夢想已



由左至右分別是新北市副市長吳明機、前副總統蕭萬長、三花董事長施純鎰、經濟部工業局長呂正華與三花總經理施養謙。



逐步實現，尤其今天在場的70位校長，冒著風雨遠道而來，讓我很感動，也非常感謝，更希望三花基金會能在各位校長的支持下，成為更具影響力與行動力的公益慈善單位，服務並幫助社會上更多需要幫助的人。」董事長的感性致詞，博得現場如雷的掌聲。

## 承先啟後，展望第二個50年

三花棉業在挫折中汲取教訓，從創新研發中看見未來的希望，近年，三花集團在董事長的悉心規劃下，第二代的接班計劃已逐步實現，現任總經理施養謙對企業未來走向更有完整的布局，他表示：「50多年來，董事長帶領

全體同仁走過台灣經濟起飛的年代，也度過全球金融風暴景氣蕭條的階段。董事長擴大了組織，為三花奠定良好的根基，對於一個跟台灣共同經歷艱辛成長歷程的企業來說，董事長心中充滿感恩，所以30多年來他對社會的回饋從不間斷，2007年成立三花基金會，落實『成就他人幸福』的理念，本次的高職育才計畫，即希望透過正規教育體制，培養下一代的技職專才，提供學子們一個自我展現的舞台，累積更多實戰經驗，畢業後能為社會所用。對三花而言，很高興也很榮幸能為社會盡一份心力，今年公司的永續發展計畫中，已將社會責任列入重大方針之一，未來將在公益領域繼續投入。」總經理更強調，董事長認真踏實、自律甚嚴的態度，一直是三花向上成長的重要基石，未來也會秉持此一理念，將「踏實，認真，專業，創新」的企業精神持續傳承發



▲「D.C.台灣室內樂團」的現場演奏，曲音繚繞、扣人心弦。

揚光大，「如今全新的總部大樓落成啓用，我們能更有效率的整合內部資源，走向企業的永續發展，除了持續耕耘紡織本業，也將朝向全方位的多元發展，並導入更多數位工具與AI人工智能，來因應下一個更高速成長的50年。」

## 企業永續，編織出無限的未來

50年的耕耘，讓三花累積許多經驗與能量，不論是帶動產業升級、增加地方就業機會或回饋社會的力量，三花的貢獻無遠弗屆。前副總統蕭萬長發表感言時回憶著說，四年前他才應董事長之邀在同一地點為動土典禮剪綵，如今看到嶄新落成的大樓，心中非常感動。「施董白手起家創立了三花，一直求新求變，接受不同挑戰而茁壯、成長，他的一生以及創業的傳奇，值得我們尊敬與學習。三花的產品琳瑯滿目，高品質中價位的訴

求，使得很多人的日常生活中都有三花的存在與陪伴。三花的成功已無庸置疑，難得的是還能兼顧社會責任，施董的堅持專業、堅持用心及堅持創新，這『專業、用心、創新』就是企業經營的核心價值，他有這樣的高度和理念，所以他成功了，值得國人為他喝采。」前副總統對三花及董事長如何踏實、堅持一路走來的奮鬥過程如數家珍，除了前副總統的用心體會，更是三花品牌早已深植人心之故。

經濟部工業局局長呂正華也從工業局的角度做補充，他認為像三花這樣的台灣在地傳統棉製產業，願意不斷創新研發，提高附加價值，做襪子能做到耐洗耐穿又透氣，還擁有多項專利，真的很了不起，也非常接地氣。而工業局在明年也即將成立滿50周年，這代表在半世紀以前，工業局尚未成立的年代，施董已經早一步在新莊創業、成立三花，帶領企業從鐵



▲「三花50周年慶祝茶會」現場。



皮屋到大樓總部，這就是團隊的智慧以及對地方的貢獻。

新北市副市長吳明機除了對於在新北市打拚50年的三花棉業致上最高敬意之外，他更提到，三花所代表的就是台灣傳統產業最彌足珍貴的精神：誠信、勤奮及踏實。

早期經濟起飛的年代，台灣靠著這些吃苦耐操、肯拚敢拚的中小企業，把經濟基礎打得又穩又牢，三花可以持續在這塊土地上堆疊50年，一方面將品牌形象建立起來，同時也照顧了台灣其他各地的製襪傳產聚落，這樣的擴散，不只在新北，對台灣整體的影響及產業升級也更為深遠。襪

子的創新不只是目光所及的樣式設計，更涵蓋新的紡織材料運用、特殊的織法與技術…，更加凸顯了即使是傳統產業也需時時刻刻保持創新的思維與作為，未來才能更具優勢與競爭力。

三花50年慶祝茶會在「第一屆三花高職育才獎頒獎儀式」及隨後的屏東內埔農工儀隊表演中落幕，畫下完美句點。50年對任何一家企業、團體或組織而言，都是一個時期的總結與另一個階段的開始，期待三花在未來的新世代，能持續連結在地、展現實力，開創出更具遠景的未來。

厚植技職實力

# 特色導向, 培育國內專業技術人才



三花棉業創辦人施純鎰董事長以製襪業白手起家，從零售、批發到自創品牌，他的奮鬥過程與創業故事，是台灣棉製業的不朽傳奇。施董事長對社會充滿感恩，2019年適逢公司創辦滿50周年，本著「成就他人幸福」的初衷，秉持「開發學生創意及潛力，協助發展技術才能」的理念，從108學年度開始，由三花基金會提撥新臺幣1,000萬元，設置「高職育才獎」，提供全台20所設有職業類科別的公私立高職、高中及五專，發展

技職教育人才培育計畫。

## 技術本位，多元開發技職人才

約莫從二十幾年前開始，台灣因高教改革而廣設大學，「技職大學化」成了趨勢，後來卻因為生育率不斷下降，少子化的現象對所有大學造成極大衝擊，技職院校尤其首當其衝，對此，教育界無不積極應對，「學力至上，唯有一技在身」的觀念又日益受到重視，三花基金會在此時

設置「高職育才計畫」，可說是產學合作的最佳例證。2019年9月20日是三花棉業舉行企業「50周年慶暨高職育才獎頒獎典禮」的日子。在頒獎典禮上，長期致力於教育領域的現任立法委員蘇巧慧於致詞時表示，因受少子化影響，教育部在推動技職教育上正面臨了「招生不足而影響學校經費來源」、「技術傳承」…多重困境，三花棉業於此時成立「技職人才培育計畫」，不但加深產學合作的強度，也提供學生更多實務經驗與提前了解產業的機會。

三花基金會施貞菲執行長表示，首屆入選的20所技職院校，報名項目面向多元且各具特色，包含飛機修復、AI人工智慧、手機APP程式設計…，孩子們透過三花基金會取得資源與榮耀，不但更懂得惜福與上進，也為自己爭取到更多展現自我的機會，對企業、校方及學生都產生正向

循環，是難得的三贏局面。

本屆入選的20所技職院校中，來自屏東的內埔農工以特殊的「儀隊訓練」雀屏中選，起初因培訓項目特殊，在評選過程中曾經歷一番討論，最後著眼於孩子自信心的建立及規律生活的培養等重點而破格入選。儀隊的主要訓練是操槍，但最初的基本功則從練習「儀態」開始。今年即將升高二的女隊員表示，自從加入儀隊後，她變得更有自信，走路抬頭挺胸，也改掉駝背的壞習慣。升高三的阿哲也曾因練團太辛苦而萌生退團念頭，如今儀隊不僅成為他生活的重心，更是促使他日後從軍的主要動力。

典禮最後由內埔農工的儀隊壓軸演出，看著他們堅毅挺拔的儀態、整齊劃一的動作，育才計畫已經有了美好的開始。



▲方曙商工「飛機修復」課程上課情形。



▲內埔農工的「儀隊操槍」示範，為茶會的壓軸表演節目。

# 打造全方位的加油服務據點

2019年欣逢三花棉業創業滿50周年，也是三花經營半世紀以來，長年蓄積豐富經驗之後，能量爆發的豐收之年。為迎接這特殊且極具意義的年份，一系列活動陸續展開；由三花基金會策劃設立的「高職人才培育計

畫」，展現集團長期關注公益及教育領域的用心。年中主辦的TPGA錦標賽，亦凸顯集團對體育運動賽事的投入與重視。而位於新莊地區的三花加油站，全新改裝並於年中開幕，也是三花企業2019的年度盛事之一。



## 跨足「行」之領域 的經營理念

三花集團投資汽車領域並非無跡可循，創辦人施純鎰董事長曾多次表示，「交通工具」是他創業過程中最主要的發展關鍵，從14歲以新台幣150元買下二手腳踏車當代步工具開始，施董自此踏出他批發生意的第一步。之後因工作範圍不斷擴大，陸續購入偉士牌摩托車、國產裕隆、



小貨車…，對他來說，交通工具的轉換帶來更大的業務經營效益，更是重要的人生夥伴，每一部車都記載著他滿滿的回憶。因為意義深重，也成為他日後進軍汽車業的動力。2011年，三花取得德國福斯新北市及奧迪汽車新竹以北的經銷代理業務，然而更早之前，「行」的相關產業加油站經營，亦早在施董事長的掌握之中。



成立於1992年的三花加油站，歷經二年規劃全面改裝，於2019年年中在新莊原址全新落成。開幕後的三花加油站，除了提供優質的加油和洗車服務之外，更結合三花生活館的複合式經營方式，時尚、明亮、寬敞的休憩與購物空間，為消費者打造一個更為舒適、安全與便利的區域生活圈。

底蘊深厚，無可取代

# 時尚的產地與人文的表率

復興南北路是台北市的重要幹道之一，附近大型百貨林立，商辦、金融、時尚等產業百花齊放、各領風騷，



是台北市各類先驅流行產業的發源地。這裡的高樓大廈或許不及信義區的帷幕大樓具科技感或現代化，但累積數十年的文化深度所形塑的都會氛圍，深入日常之中所散發出來的迷人風情，卻是其他地區所無法比擬的。

沿著復興南路一路走逛，周圍的市民大道、忠孝東路、仁愛路等區段，微風廣場、遠東Sogo百貨、台北福華飯店、國立台北教育大學、臺北市立大安高工、捷運忠孝復興站及大安站…，四通八達的交通網絡、教育文化與各類機能及設施，囊括日常裡的一切生活所需，在徐徐秋風吹拂下，走過一個個特色櫥窗，也別有一番風情。



▲三花生活館復興分館明亮寬敞、舒適宜人。



▲外觀氣派典雅，引人駐足。

位在復興南路上的三花生活館，因地處台北市精華地段及流行時尚的代表區域，門市外觀的設計風格及內裝陳列方式，為融入當地的區域特性，特地與時尚元素做連結，在整體

裝潢上展現不凡的質感，挑高的天花板除了讓空間更寬敞舒適，也增添了購物時的愉悅氣氛，特色打造的三花風格門市，整體感覺溫馨又有品味。



▲遠東Sogo復興館與微風百貨都是台北市東區的流行指標。



鋼筆國度，魅力超凡

# 練字修心，雅趣共賞



▲「小品雅集」在鋼筆界擁有極高的人氣。

隱身在台北市復興南路巷弄內的「小品雅集」，鐵紅色金屬招牌設計，簡約中透出雅致的品味，符合店名字義與內涵，讓人聯想到是風格家具或藝術精品之類，了解之後才知道，原來是一家鋼筆專賣店；舉凡國內外鋼筆大廠或知名品牌的經典筆款，古今文豪鍾愛品項的介紹，以及鋼筆相關及周邊商品，包含墨水、筆套、鉛筆、鋼珠筆、原子筆、沾水筆…，這裡一應俱全，宛如一座小型的鋼筆博物館。

## 書寫工具的起源

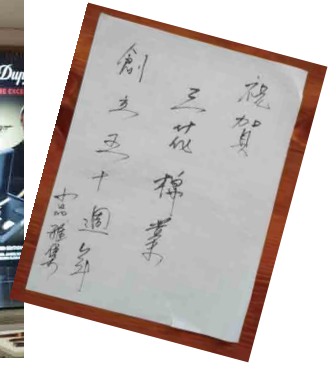
地球自從有人類開始，彼此間為了溝通、互動，便懂得從生活周遭取材，以樹枝、石頭或金屬等，在泥土、沙地或石壁上留下圖像或符號做

為紀錄，譬如中國古代的龜甲、獸骨、竹簡上的文字，以及古埃及金字塔壁畫的呈現…，人類文明得以往前推進，而記錄下這些文字的竹片、石頭或金屬…，都屬於人類史上書寫工具的始祖之一。相傳最早出現「筆」的運用，是在西元前3500~4000年間，美索不達米亞平原的蘇美人拿蘆葦當做筆，在泥板上寫字，可以說是人類歷史上的第一支硬筆。而古埃及人則以蘆葦桿蘸著由煤灰和水製成的汁液在莎草紙上書寫，蘆葦筆成了最早出現的筆的原型。但之後，筆的發展緩慢，一直到西元1884年，美國的「華特曼」（Waterman）利用毛細管原理製造出第一支鋼筆，從此開啓了世界文明的新頁，同時帶動劃時代的創新與改變。

鋼筆是沾水筆的進階版，也是第一種使用液態墨、不需每寫幾個字就要沾一次墨水的書寫工具，雖然1930年代原子筆的問世，其方便且不需補充墨水的特性很快引起全世界關注，對鋼筆的生產與發展也產生極大的影響。然而，鋼筆特有的藝術性與文化質感無可取代，始終有一群愛好者在背後默默支持。近一、二十年



▲「小品雅集」負責人李台營老闆。

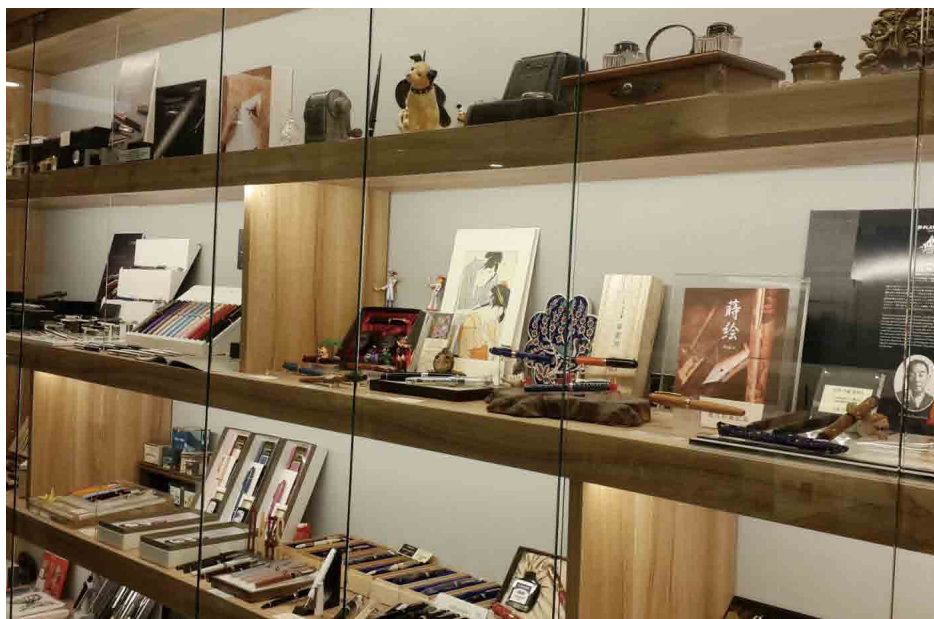


來，在智慧型手機、電腦等科技新品幾乎全面攻佔現代人的生活之際，返璞歸真的復古潮流吹起一股懷舊風，結合精緻工藝、美學概念與文化底蘊的鋼筆產業乘勢而起，捲起一波文藝新浪潮，透過不同筆尖構造呈現出不同的字型與美感，也吸引許多年輕族群加入手寫字之列，儼然科技洪流中古典思維的再起與反動。

## 李台營的鋼筆人生

據國際市調公司調查資料顯示，到2020年，全球鋼筆的年產值將來到15億美元，而台灣的鋼筆市場，依「小品雅集」創辦人李台營的推算，約佔全球一成的銷售量，也就是產值高達台幣45億元。這數字確實驚人，也讓人見識到台灣鋼筆市場的未來性及發展潛力。

說起小品雅集的李台營老闆，在鋼筆界可說無人不知無人不曉。出生於民國40年的他，自幼即與鋼筆結下不解之緣，「我們那個年代，原子筆還不普遍，小學三年級開始就用鋼筆寫字了。當年家裡經濟條件不富裕，我的鋼筆都是來自地攤的便宜貨…」也因此，他特別羨慕班上有些同學可以去文具店挑一支自己喜歡的鋼筆。畢業後出社會，他用存到的第一筆錢幫自己買了一支萬寶龍鋼筆，那時約莫是民國80年代，也是他一頭栽進鋼筆世界的開端。出身高雄左營眷村，李台營個性爽朗、愛交朋友，不久之後與愛筆同好共同成立「筆閣」，在網路上與筆友談筆論筆，逐漸帶動起鋼筆風潮。那時他與太太晚上經營餐館「小品雅廚」，白天餐館就開放給筆友使用，做為傳遞訊息的交流中心。透過意見交換，不僅結交各方好友，更凝聚起筆友的向心力。民國97



▲店內筆款琳瑯滿目，各具特色。

年的某天早晨，他腦海中突然出現「想開一家鋼筆專賣店」的念頭，雖遭家人親友反對，他還是義無反顧。剛開始只是想要有一個屬於自己的空間，做為筆友固定聚會的場所，也能擺放自己的鋼筆收藏，至於營業部分主要還是透過網路來進行交易。初期有過一段慘澹經營的日子，進貨、銷貨、庫存等壓力，還得仰賴餐廳的盈

餘來填補鋼筆的虧損，後來逐漸建立起口碑，如今，門庭若市是常態，假日更是人聲鼎沸，已非昔日可比。

「我從小就喜歡也習慣寫鋼筆字，但小時候因為經濟因素沒機會用好筆，心裡對鋼筆始終存著一份憧憬，開了專賣店之後，就像圓了心中的夢想、補足年幼時的缺憾，讓我重

拾寫鋼筆字的記憶與樂趣。」李台營賣筆、論筆，也懂修筆，而且有問必答、專業又不藏私，隨著口耳相傳及網路的擴散，「小品雅集」不但吸引一票台灣粉絲，更是許多外籍筆迷來台必訪的口袋名店。

## 文具界的王者

鋼筆，在各種筆的品項之中，因其複雜細緻的構造、超俗典雅的外型與具備實用功能的特性，一直深受文人雅士的喜愛，堪稱「文具之王」。「鋼筆的獨特性在於其文化背景、文化意涵與藝術層次，具功能性也有歷史脈絡，更涵蓋工藝的精神及態度，每一支筆都有來歷也有故事。」

李台營侃侃而談。浸淫浩瀚的鋼筆世界超過40年，他就像一本鋼筆活字典，舉凡鋼筆大小疑難雜症，全都難不倒他。只見李老闆拿起桌上試寫用的鋼筆，隨意揮灑數句，字體飄逸自在、蒼勁有力，接著一邊說明著筆尖的特性，「鋼筆就如同各種不一樣的書寫工具，而筆尖是鋼筆的靈魂、命脈，筆

尖設計有各種不同的粗細和弧度，不同筆尖就寫出各種不同型式的字；當你想要表現出什



▲各式沾水筆筆尖。



▲耶誕日曆墨水組。

麼樣的字體及風格時，就買什麼樣的鋼筆來表現。」



▲烏克蘭木製古董盒。

選鋼筆其實就是選筆尖，因為筆尖肩負著書寫時最重要的工作，能表達出書寫者的個性、情緒或特有的風格。筆尖的材質通常包含K金、特殊不鏽鋼、鍍金加工等，依不同品牌精神與功能取向，製造出各種弧度與粗細的筆尖，來滿足各族群的需求。譬如筆尖上加了金屬壓片的筆款，可維持供墨穩定，讓書寫更流暢。筆尖像鳥喙般略往下勾的設計，把筆握直一點就能寫出銳利的細字，反過來寫卻能寫出滑順的粗體字，是極有特色、別出心裁的設計。又如筆尖前端採向上微微翹起的設計，只要運筆得宜，善用這個微彎的角度，就能寫出如書法般的夢幻字



▲日本經典時繪鋼筆。



▲日本寫樂黑色貓咪鋼筆禮盒組。

體，在市場上的人氣始終居高不墜。

筆桿即筆身，也是鋼筆的儲墨區，有各種不同材質、粗細及長度，尤其材質的部分，關乎鋼筆的整體設計及風格的呈現，木質、皮革、K金、鋁合金、賽璐珞…，是書寫者挑選筆款時重要的考量之一。

此外，鋼筆最重要配件—墨水，雖是配角，卻舉足輕重，「找到自己的顏色」，那種專屬於自己的貼近感，彷彿遇到知音般的喜悅與滿足難以言喻。小品雅集地下一樓即是墨水的展示區，目前店內擁有700多種墨水，不只顏色多元，如香水瓶般的美麗瓶身更讓人愛不釋手。除了造型系列，主題的開發也有許多面向，譬如

以作家或名人為品牌所開發的人物系列，海明威、卡夫卡、孫文、秋瑾、李白、李清照…，書寫著專屬於作家顏色的墨水，似乎就能更靠近心目中的偶像一步。近年還研發出有各種氣味的墨水，香水墨水、紅酒墨水、甘草墨水…，賞心悅目之餘，驚人的創意也讓挑選墨水成為一大享受。

## 文字、顏色和記憶的連結

寫鋼筆、用鋼筆早已不是特定族群或富裕人家的權利，在小品雅集裡面，從幾百元的入門筆款到幾十萬元的高價珍品應有盡有，經濟拮据或有預算限制的學生族、小資族一樣能輕鬆入手。其中有個展示區域的6個品牌全是出自台灣的MIT文創商品，兼具

質感與設計理念，讓人驚嘆於台人的獨創性與文創開發能力早已走出台灣、躍上國際。鋼筆還有一項吸引筆迷爭相收藏的特色，就是結合藝術家、工藝家理念所設計的限量版及經典款等。今年在國際上有兩大盛事，相關紀念筆款當然得躬逢其盛，一是達文西500周年紀念筆款，全球限量1919支及288支，二是阿波羅登陸月球50周年紀念筆款，二者的歷史意義及特殊紀念價值，都讓筆迷引頸期盼。

小品雅集每年固定舉辦書寫比賽，參加者踴躍，今年已多達300多人，「而且越寫越好，連小學生都寫得很好。」李老闆欣慰的說。這是他長期耕耘在地的收穫與回饋。在台灣，手寫硬筆字的風氣正方興未艾，誠如李老闆所說，「不是字寫得不好，是你不知道怎麼把字寫好。只要懂得握筆姿勢和幾個重點，保證半小時就能上手。」如果你和我一樣是個新手，不妨走一趟小品雅集，從入門款開始，感受一下墨水從筆尖緩緩流出、筆隨意走的心境。



▲阿波羅登陸月球50周年紀念筆款。



▲達文西500周年限量版紀念筆款。



▲各品牌的暢銷墨水商品。



# Tracy帶路, 美味不藏私



## Tracy小檔案

從原本只是單純的規劃家庭旅遊, 到逐漸研究出心得, 由於老公愛吃小孩愛玩, 所以行程規畫上一定得多方兼顧。天生就有愛吃愛玩的基因, 加上不藏私的個性, 許多物超所值的美食資訊, 都將在此單元裡分享。就讓我們跟著Tracy一起吃喝玩樂吧!

Instagram: tracylovefood



## 阿財肉圓

地 台北市中山區龍江路21巷13號

肉圓是我最愛的台灣小吃, 肉圓有蒸肉圓、炸肉圓還有脆皮肉圓, 這次要介紹的這間排隊名店的肉圓是先蒸再炸的傳統彰化肉圓, 只賣肉圓和魚丸湯。排隊時, 看著滾燙的油鍋裡一顆顆渾圓飽滿的肉圓, 一陣豬油香, 讓人口水直流。一般的肉圓, 筍子是切丁, 這間卻是切絲, 辣椒醬是橘色的, 很特別吧, 有吃辣的朋友一定要加一點。肉圓除了皮Q和餡料, 其實醬也扮演著非常重要的角色。要有點微甜卻又有醬油膏

的鹹, 香菜和蒜泥一樣不能少, 這樣最好吃。魚丸湯是胡椒味很濃的湯底, 魚丸吃的到芹菜葉, 還有白蘿蔔, 很適合配肉圓。如果不點魚丸湯也可以將吃完的肉圓還帶著一點醬汁的碗, 去前面跟老闆加湯, 也是別有一番滋味, 但是雖然營業時間到一點半, 常常中午就賣完了, 想要來嘗鮮的朋友, 可以避開十一點多的用餐時間, 比較不用排那麼久。◎肉圓小碗40元 魚丸湯25元



肉圓顆顆飽滿, 引人垂涎!

●●●道地的南部口味。●  
●魚丸湯。●  
●滾燙的油鍋飄來豬油香氣。



- ✔ 胭脂蝦天使麵。
- ✔ 酥脆的馬頭魚鱗。
- ✔ 甜點擺盤精緻。



門口黑板會註記著今天的現流海鮮。

## ■ 一小步法式小館

地 台北市大安區復興南路一段107巷5弄11號

坐落在巷弄轉角的一小步餐廳，裡頭採光明亮，木質的室內裝潢和擺飾，讓人覺得典雅又溫馨，這裡的商業午餐可說是物超所值，味道好擺盤也講究，當天來時，老闆娘剛好出海去捕魚，難怪這裡的海鮮和魚料理那麼新鮮出名，都是使用台灣當地龜山島當日採買，門口的小黑板會註記今天新鮮的漁獲。不定期會更換菜色，每次都很用心的設計菜單，主菜的現流鮮魚，總是會以當天進到的新鮮魚種用合適的烹調

方式呈現，今天主餐的魚是馬頭魚，烹調方式剛好是我最喜歡的油淋脆皮，魚鱗不去除，用熱油淋炸的方式，使魚鱗酥到站立起來，脆口又不油膩。我又單點了胭脂蝦天使麵，這道是從我第一次來訪，當時還是試營運時就有的菜色，使用的是龜山島的胭脂蝦，甜點也一點都不馬虎，擺盤有高級法式餐廳的味道，晚間也有主廚精選套餐，值得一試。

◎馬頭魚鱗商業午餐580元 單點胭脂蝦天使麵480元

## 陶然亭

地 台北市松山區復興北路86號

這家榮獲米其林指南推薦的陶然亭雖然以烤鴨聞名，但其實它的餅類也不遑多讓。像是蘿蔔絲餡餅，跟一般坊間的就有很大的不同，它家的蘿蔔絲餡餅是會爆漿的那一種，飽滿多汁，不是乾乾的蘿蔔絲餅，點了才做所以總是熱騰騰的。還有陶然鍋餅，滿滿的韭菜餡，有蛋、蝦米和粉絲加上餅皮和白芝麻，很有層次跟蔥油餅

一樣也是必點。再來說說得先預訂的人氣烤鴨，選用的是宜蘭的紅面番鴨，師傅在桌邊切第一刀，咖ㄉ的清脆聲音就知道肯定好吃，加上不會太鹹的甜麵醬和三星蔥段，鴨肉軟嫩不柴，鴨皮脆而不會有過多的油脂，用Q彈有勁荷葉餅皮包著吃，一口咬下香氣十足，果然名不虛傳，可以三吃，骨架做酸菜鴨架湯剛好，豆腐吸附了



▲會爆漿的蘿蔔絲餡餅，小心燙口。



北平烤鴨  
皮脆肉嫩。

## 羅媽媽苜蓿芽捲

地 台北市松山區復興南路一段43號 騎樓

湯汁好搭。每桌都會招待的涼拌菜松柏長青是夏天消暑的小菜，帶點黑醋和蒜味的白菜心，開胃又爽口。合菜代帽的蛋煎得酥酥脆脆的，和裡面濕潤的豆芽菜、韭黃、豆干和粉絲配，更吃得到蛋香。來這建議要先訂位，不然可能會吃不到烤鴨哦。

◎蘿蔔絲餡餅一個40元 北平烤鴨1200元(含荷葉餅) 合菜代帽185元 陶然鍋餅180元



▲▲蛋皮煎得恰到好處的合菜代帽185元。▲陶然鍋餅內餡為韭菜，芝麻香氣四溢。

微風復興旁的7-11騎樓有個小販，每到中午放飯的時候，就會有上班族排隊在等著買這苜蓿芽捲。別小看這一攤，羅媽媽一賣就是一甲子，現在的女性很多人怕胖，天氣熱又吃不下最適合吃清爽的蔬菜捲，對肉食族來說，一次可以補足所缺乏的維生素的攝取，用小麥草製作的綠色餅皮，包上紅蘿蔔、苜蓿芽、大豆苗、紫高麗菜還有葡萄乾和素肉鬆，最後撒上花生粉再加上美奶滋和一片蘋果，一口咬下，好像奔放在非洲草原那樣的清新，健康又美味，聽說它也是很多人去微風看電影的最佳良伴，要來之前可以先上FB粉絲團查看，以免撲了個空。

◎苜蓿芽捲45元



▲親切的羅媽媽攤位就在騎樓下。▲苜蓿芽捲可供外食者一天所需的青菜纖維。

## 美好年代珍珠鬆餅

地 台北市大安區大安路一段52巷23號

現在年輕人很流行在IG上po網美照。網美店除了食物要美之外，環境也需兼具特色，美好年代以19世紀末歐洲復古風的裝潢，一些鐵器家具擺飾，很有味道。店內明星商品是舒芙蕾鬆餅，我點了最好拍的瀑布系列的烤布蕾波波舒芙蕾，奶蓋也是最近時尚新寵，以前用在飲料，現在擺在甜點一樣吸睛。海鹽起司奶蓋像土石流一樣淋在奶茶口味的舒芙蕾鬆餅上，再倒上黑糖珍珠，珍珠香甜又軟Q，提拉米蘇舒芙蕾鬆餅也是人氣商品，當然飲料也要有亮點，「檸檬的哈尼」最上層有蝶豆花的紫，中間是蘇打水，底層用蜂蜜調成有漸層的飲料，浪漫又療癒。如果想吃鹹的，也有很多正餐的選擇ㄟ。

◎檸檬的哈尼180元 烤布蕾波波舒芙蕾220元



珍珠香甜Q軟，好吃又好拍。



●●●環境布置充滿濃厚的復古工業風。  
●烤布蕾波波舒芙蕾是網美必點。  
●檸檬的哈尼有夢幻的漸層。



招牌豆腐辣湯  
鮮味十足。



◀豆腐辣湯海鮮味十足。◀韓式石鍋拌飯有焦香的鍋巴。▲海鮮煎餅是國人到韓國餐廳必店的佳餚。▲小菜是韓國料理的基本配備。

## 慶州館

地 台北市中山區復興北路62號

這間已開到目前由第二代掌管的家庭式韓國餐廳，老闆是韓國華僑，說到韓國小菜飲食文化真的很有趣，這餐還沒上菜之前，總要來個好幾碟的冷小菜，話說小編有一次去首爾體驗宮廷料理，還沒上座小菜擺上來就已經氣勢磅礴，看得我眼花撩亂，聽說就連當地人在家也是如此，朋友嫁到韓國，夫家的冰箱打開全是一盒一盒的保鮮盒，裡面裝了各式各樣的小菜，每天吃飯時就各拿一點出來配。在台灣的韓國餐廳也一樣，兩人就先

上六碟小菜。海鮮煎餅好像是台灣人到韓國餐廳必點的菜，邊邊酥脆的麵皮，餡料吃的到花枝和蝦仁。而鐵板烤肉醃牛小排，入味的牛肉一定要配上獨門醬，加顆生蒜包著生菜一起吃才道地。豆腐辣湯真正的吃法是一口湯配一口飯，湯裡各種海鮮配上蛋花和碎豆腐，辣辣的，好下飯。有鍋巴的韓式拌飯也是國人愛點的招牌菜。中午有多款搭配的商业套餐，很適合上班族和同事一群人分享呢。

◎豆腐辣湯200元 韓式石鍋拌飯220元 海鮮煎餅280元



看師傅塗抹鮮奶油的畫面好療癒。



🍵紅茶口味的戚風蛋糕可以吃到磨碎的伯爵茶葉。🍵雖然是蛋糕店，但很多人也是衝著這裡的炸雞而來，咖哩飯也值得一嚐。



## Chiffon

地 台北市中山區龍江路79號

日式手工蛋糕店。這間蛋糕店原本在西華飯店後面巷裡，現在搬到龍江路後更寬敞更舒適了。一進門就看到師傅正在幫戚風蛋糕塗抹奶油。這間是一位日本太太創立的，厲害的就是這塗抹在蛋糕上的鮮奶油，使用法國頂級鮮奶油，鮮奶油打得蓬鬆細緻，配上鬆軟的戚風蛋糕，柔滑順口，戚風蛋糕有濕潤度，綿密不乾澀。問我哪一種口味最多人點，其實每一種口味都有自己的愛好支持者，紅茶口味是用伯爵茶，茶香淡雅，適合熟女。

草莓香甜不膩，很多少女都愛，巧克力和原味應該是大眾都會喜歡的口味。巧克力不會太甜，還有香蕉和抹茶口味呦。雖然是戚風蛋糕店，但也有賣日式簡餐，其中人氣最旺的莫過於日式炸雞飯了，使用雞腿肉裹上日本片栗粉，現點現炸，才能將雞汁鎖在裡面。店內用餐的人有一半也是衝著這炸雞而來的。店內還有很多手工餅乾，杏仁粒餅乾，酥酥脆脆的，奶香十足，很適合買回家配咖啡喔。

◎伯爵茶戚風蛋糕8吋450元 咖哩炸雞飯320元

## ■ 陸光小館

地 台北市松山區市民大道四段103號

這間老字號的眷村菜已開店12年，裡面多是40年代的擺飾，放的音樂是那個年代耳熟能詳的流行歌，有著濃濃的懷舊味，一進門就看到琳瑯滿目的滷味小菜等著你，這可是人人必點，可以讓你在還沒上菜時先解解饞，重點是每道都好吃，軟嫩的豆皮切工很細，大腸滷得入味，辣椒鑲肉，茭白筍甜又嫩，完全沒纖維，除此之外還有一種隱藏版吃法，可以將選好的滷味請老闆拿去炒，這你沒吃過了，別有一番滋味。重頭戲獅子頭，有兩種料理方法，兩種都很推。乾燒獅子頭是使用麻婆豆腐為基底，吃完醬汁可以拌麵，而獅子頭砂鍋裡頭的白菜、凍豆腐和豆皮吸飽了湯汁，筍片微酸，更提升了湯頭的鮮味，獅子頭滑順鮮甜，不會一切就散開，很容易就一碗接一碗，停不下來，底部還藏了寬冬粉，四季皮蛋，先把皮蛋炸過去腥味，再和乾辣椒炒有宮保的味道，鹹香下飯，鹽焗雞上面鋪滿了蔥，多到幾乎看不到雞肉。炒餅也是很具代表性的眷村味，聽店家說以前眷村時代有配給麵粉，他們會拿麵粉來做一些麵食，蔥油餅若這餐沒吃完，第二天就會拿來炒蛋、蔥和青菜，所以有了這道炒餅，還有多菜都很不錯，等你自己來嚐鮮喔。

◎獅子頭砂鍋小份320元 四季皮蛋160元 鹽焗雞260元



鋪滿蔥珠的鹽焗雞，秀色可餐。



▲▲▲鋪滿蔥的鹽焗雞，幾乎看不到雞肉。▲  
▲▲四季皮蛋鹹香下飯。▲  
▲▲獅子頭滑順綿密。▲  
滷味在這裡絕不是配角，而是每桌必點。

## ■ 牛肉麵 · 雞湯

地 台北市松山區市民大道四段85號

第一次聽到朋友提到這間店，還以為是用雞湯做的牛肉麵，原來店家最招牌的是各式的雞湯和牛肉麵。這間是一位藝人開的店也是夜貓族的愛店，營業時間從晚上六點一直到清晨四點。聽說老闆以前常工作到深夜才回家，媽媽總是會留一碗熱湯在電鍋給他，後來跟媽媽學了好廚藝後，開了這間店，營業時間選在這個時段，是因為不忘初衷，希望夜歸打拚的客人，都能嚐到這份溫暖。牛肉麵真是台灣的經典美食，每一間都有自己的獨門配方，聽說他們家的湯頭除了牛大骨之外也放雞腳和老母雞跟一些蔬菜下去熬

煮，難怪湯頭又多了一些層次感。一碗紅燒牛肉麵裡可以吃到不同部位的肉，牛腱肉帶有筋的紋路，燉煮得恰到好處，軟嫩卻又留有筋的膠質感，牛頰肉則是入口即化，牛肋條則越嚼越香。麵條喜歡有韌性的可以點刀削麵。雞湯則是有非常多的選擇，其中最多人點的是剝皮辣椒雞湯，蛤蠣和雞湯也挺配的，多了鮮美的海味，冬天來一碗人蔘雞湯肯定可以溫暖你的胃。

◎紅燒牛肉麵小碗170元 蛤蠣雞湯120元 炸醬麵小碗65元



▲紅燒牛肉麵，一次可以吃到三種部位的牛肉。●蛤蠣雞湯甜中帶鮮。●吃牛肉麵總是要配滷味才過癮。

① 過橋活鮑魚高湯用老母雞和數種配料熬製而成。② 酥炸蝦捲，生菜包蝦捲，清爽不油膩。③ 金黃色的處女蟬蟹膏飽滿豐厚。④ 醃製一整夜的龍江脆皮雞沾點椒鹽就很美味。



## 真的好海鮮餐廳

地 台北市大安區復興南路一段222號

創始於1995年的真的好海鮮餐廳最早是在大安森林公園對面新生南路上，當時就是政商名流聚會的最佳場所，就連國內外的國際巨星像是湯姆克魯斯、全智賢、李英愛還有我們台灣之光的導演李安也都是座上嘉賓。這高檔的海鮮餐廳正如其名，主打的就是生猛的活海鮮，走到座位區，你一定不會錯過那海水養殖的水族箱區。各式各樣的海鮮應有盡有，從龍蝦、蝦、蟹、魚、貝類到彈塗魚都有，在這裡你就可以指定你要的海鮮。除了食材要新鮮，餐具當然也很講究，使用英國Wedgewood骨瓷杯盤，讓享受美食之餘，還能賞心悅目。我最喜愛的一道

菜「過橋活鮑魚」，將活鮑魚切片和油條，用老母雞、金華火腿、響螺片高湯所熬的高湯淋下去，這道菜不能等，鮑魚要在五分熟時吃最鮮嫩，泡太久反而太老，鮑魚讓濃郁的雞高湯帶出了鮮味，有著畫龍點睛的效果，雞高湯熬到有濃厚的膠質感，喝完感覺活力百倍。秋蟹肥美，鹽焗肥膏蟬，處女蟬膏濃肉肥厚，香酥鮮蝦捲，炸得熱騰騰的，包著蘿蔓生菜清爽美味。通常最後如果還意猶未盡，我會再來一碗擔仔米粉麵，就是米粉和油麵各半，一碗擔仔麵同時吃到麵和米粉，兩全其美，做個Happy ending。

◎過橋活鮑魚780元 酥炸蝦捲400元 處女蟬一兩180元 龍江脆皮雞半隻800元



▶店內不大，座位僅八個。▲有選擇困難症的朋友就點牛豬綜合咖哩吧。

## 新高軒

地 台北市大安區市民大道四段8號

外觀建築物樸實有老房子的feel，只有八個位子，所以排隊是常有的事，站在門口就不斷的聞到陣陣咖哩香，IG上寫著創始人在神保町老書店找到一本明治時代的咖哩食譜…，這裡的咖哩的確很日式，牛肉比豬肉辣一點點，但其實對於像我只能吃微辣的，都覺得非常ok。牛肉咖哩味道濃郁，又因為加了蔬菜和番茄去燉，所以微辣中又帶出甘味，牛小排燉煮得連筋也很軟嫩，把半熟蛋戳

破，跟飯和咖哩和在一起，一口接一口停不下來，黑豚嫩骨肉咖哩的軟骨差點就要入口即化了，很喜歡那樣的口感。猶豫要點豬肉還牛肉的朋友就點牛豬綜合咖哩飯，一次吃到兩種肉，不喜歡吃飯的也可以選義大利麵。還有咖哩炸雞塊，外脆內多汁，吃得下也推薦點喔。店家看到客人有剩白飯還會主動問要不要加咖哩，是不是很貼心呢。

◎牛豬綜合咖哩220元

## Fly's Kitchen

地 台北市大安區大安路一段16巷4號

生意超好的咖啡店，因為不能訂位，所以每次來都要小排一下，很多人是衝著不能外帶的限量肉桂捲來的，平日一天只限量24個，假日48個。上桌時還是熱的，小編我本人不是很愛肉桂味的食物，不過看到濕潤有光澤的肉桂黑糖，油亮油亮的，上面還有我愛的核桃，忍不住的嚐了一口，還好肉桂味沒有非常重，微微的肉桂香加上柔軟的麵包體，軟中帶彈性，連我這不愛肉桂捲的都很可以接受，更別說喜愛肉桂捲的朋友了。另外生乳酪起司蛋糕也很推薦，味道高雅，像牛奶做的生巧克力一樣口感綿密滑順。店內還有一個明星商品「鮭

魚三明治」，抹上花生醬的烤土司，夾了滿滿的鮭魚沙拉，裡面摻了切絲的紅蘿蔔、生菜、洋蔥和芹菜，鹹甜的花生醬配上爽口的鮭魚生菜醬，整個清爽無負擔。飲料的部份，他們的咖啡超推，第一次來的客人一定要點西西里冰咖啡，用檸檬汁和咖啡黃金比例調出來的冰咖啡，上面擺了刨絲的檸檬皮增加香氣，夏天真的好適合。若你想喝熱咖啡，那一定要點黑糖卡布奇諾，最上層的黑糖奶泡，看起來好療癒，用的是illy的咖啡，香醇不澀，微甜黑糖和奶香的咖啡融合的很順口。

◎西西里冰咖啡小杯100元 鮭魚三明治150元 肉桂捲120元 黑糖卡布奇諾140元(熱)



✔加了新鮮檸檬皮的西西里冰咖啡超級推薦。✔抹了花生醬的鮭魚三明治加了大量的生菜和芹菜，爽口又美味。✔每日限量的誘人肉桂捲。✔黑糖卡布奇諾。



伊通街

龍江路76巷

CHIFFON

陶然亭  
餐廳

龍江路76巷

遼寧街101巷

慶州館

朱崙街

朱崙街

龍江路55巷



遼寧夜市

龍江路46巷

龍江路45巷

中山女高



阿財彰化肉圓

建國北路一段33巷

龍江路21巷

八德路二段

建國高架道路



安東街16巷

三花生活館  
復興店

忠泰美術館



市民大道高架道路



忠孝東路二段237巷

國立台北  
科技大學



捷運忠孝復興站



TAF空總  
創新基地



真的好海鮮餐廳



敦化北路

台北小巨蛋



台北田徑場

台北市松山運動中心

督數位影城

敦化北路4巷25弄

台安醫院

八德公園



微風廣場



牛肉麵·鷄湯

陸光小館

台北市東西向快速道路

三花生活館

大安店

羅媽媽養生  
苜蓿捲

新高軒

小步 Fly's  
式小館 kitchen

美好年代  
珍珠鬆餅

東SOGO台北

東區商圈

頂好名店城

敦化南路一段

敦化南路一段177巷

敦化南路一段187巷

明曜百貨公司

捷運忠孝敦化站



展東SOGO台北敦化館

敦化南路一段233巷



寒露霜降秋意濃

# 浪漫時節，秋之饗宴



時序一進入深秋，偶爾來襲的秋老虎，常讓人誤以為夏季尚未遠離；然而，冷不防的一道鋒面經過，即刻宣告冬天的腳步已經來臨。在乍暖還寒、涼風習習的秋冬交接之際，夏日餘溫仍在，各類魚禽也正蓄勢待發、往身上囤脂積油以禦寒冬。此時除了大啖肥美秋蟹，許多季節蔬菜、菇蕈也正值盛產，本期日式料理單元即以魚為主食材，馬頭魚、鮑魚、鰻魚、香魚等，搭配季節蔬食，運用不同的料理方式，以饗讀者。

## 鮭魚卵南瓜豆腐

南瓜加葛粉過篩後做成豆腐狀，淡雅的南瓜味、比布丁還扎實的口感，連不愛南瓜的人都能接受。做法

是豆腐先鋪上秋葵泥及秋葵切片，再淋上晶瑩飽滿的鮭魚卵，嬌豔欲滴、十足吸睛。鋪底的紫橘黃橘無味，主要做為裝飾用，綠色的日本蓴菜則屬特殊食材，富含膠原蛋白的特性深獲女性喜愛，包覆著膠質汁液、像多肉植物般的口感，吃起來滑嫩又脆口，是一道賞心悅目的美顏聖品。

## 銀杏葉前菜盤

柿子盒裡裝的是用拌入胡麻醬的菠菜鋪底，上頭的日本毛蟹蟹肉絲呼應季節特色。手工打造的銀杏葉造型漆器銅盤，是秋季限定食器，每一只



背面都有職人的簽名，光看擺盤都食欲大開。新鮮銀杏先炸再鹽烤，軟Q又有嚼勁。綠竹筍裹上木之芽味噌醬再烤，鮮筍清甜之外更添味噌香氣。

薄薄兩片大根做法也很獨特，先醃製過再以煙燻方式讓其入味，包裹起司塊一同入口，木頭的香氣與起司的鹹香味交融相合，十分對味。壓軸的秋刀魚用醬油滷煮到軟爛，醬汁入味，連魚骨都入口即化。

### 綠竹筍烤香魚

宜蘭在地新鮮香魚透過師傅的特殊刀工，將魚骨魚刺都處理好之後，魚身上烤台，魚頭、魚骨和魚鰭則先晾乾曬乾後再油炸，因為不裹粉直接炸的關係，魚香味得以完全釋放，而且火候控制得宜，不油不膩也不燥，酥酥脆脆的口感，忍不住一口接一口；尤其魚骨酥脆卻不乾柴，彷彿濃縮自整隻魚的精華，魚香四溢，只要



吃過一次就會念念不忘。新鮮綠竹筍與白米同煮，澱粉的甜味滲入其中，更加凸顯綠竹筍的清甜美味。檸檬薄片與蘿蔔泥同樣可以去油解膩，白蘿蔔加入醬油同拌，更有提味的效果。

### 海膽胡麻豆腐

白芝麻磨成粉再加入葛粉做成的





胡麻豆腐，比一般豆腐更有彈性與Q度。先單吃一口海膽，咕嚕一口滑入食道，天然海味與新鮮海膽的甘甜，慢慢充塞於口腔之中；第二口再拌入山葵、豆腐與濃稠的蓴菜，微辣中更

凸顯海膽微鹹的特性，是專屬於大海的自然風味。

### 鰻魚百合根泥

百合根煮熟後磨成泥，加入山藥、魚漿及白玉粉，增添澱粉質口感。中間包一顆銀杏，咬下一口百合根饅頭，鬆軟中遇見Q軟銀杏，有種意外的驚喜。新鮮鰻魚滷到軟透，魚骨頭還拿來熬成醬汁，做為鋪底的湯頭。在日本，鰻魚因含有豐富的DHA、EPA及各種人體必需的氨基酸，常被視為補血養氣、強腎解熱、延緩老化的



珍品，而在台灣，百合據說也有潤肺、安神的功效，是一道美容強身的保健料理。

### 鮑魚馬頭魚朴葉燒

朴樹即欖仁樹，朴葉據說有某種療效，加上不易燃燒，適合做為烤具之用。先以白味噌鋪底，鮑魚切成適口的大小，每一口都吃得到帶有甜鹹味噌的自然海味。馬頭魚的烹調方式是最大亮點：魚身不去鱗片直接油炸，炸到酥酥脆脆，連魚鱗都豎立起來，此料理手法稱為「松笠燒」。這種做法將營養價值極高卻不好料理的魚鱗恰如其分地展現，咀嚼著一片一片香酥脆口的魚鱗，心中的滿足無以言喻，此絕頂美味，讓人畢生難忘。下以木炭用文火慢燒，除了保溫，也將蕪菁、鴻喜菇、京都小里芋和大蔥等配料慢慢炙燒，釋放出各類蔬菜的特有甜味，最後以獅子辣椒結尾，是精采絕倫的上乘烤品。



### 牛蒡絲手卷

牛蒡切細絲油炸至酥脆，外以持續保溫的海苔片包裹成條，一口咬下，牛蒡香與海苔香相輔相成、各擅勝場。店家表示，這道手卷是三花棉業施純鑑董事長每回必吃的私房小點之一。

### 豆皮烏龍麵

日本稻庭的手打細麵，煮到剛剛熟透又帶點韌度的麵體，有口感又有嚼勁，堪為麵中極品。高湯由昆布、柴魚片及海帶芽熬製，有著天然豆香味的豆皮，與舌頭相遇的一剎那，彷彿絲綢般的嫩滑紋理，令人驚豔。吃到一半再將七味粉與蔥花拌入湯裡，又是截然不同的風味。

📍地址：台北市中山區建國北路二段9-2號1樓

☎電話：(02) 8978-5000

# 2019三花TPGA錦標賽

三花集團自2019年初開始，即已緊鑼密鼓的展開各項慶祝活動，從7月4日起一連4天在台北高爾夫球場舉行的三花TPGA錦標賽，即為三花今年最具指標性的大型活動之一。

此賽事由三花棉業聯袂台灣高爾夫協會共同舉辦，同時也是三花連年舉行的年度高爾夫盛事。參賽選手來自全球各地，包含台灣、澳洲、加拿大、斐濟、印度、日本、紐西蘭、西班牙、泰國、巴西及美國等11個國家共144位職業好手同場競技，角逐總獎金600萬元、冠軍獎金120萬元及永久獎

座等獎項。

三花創業初期，創辦人施純鎰董事長因工作壓力開始接觸高爾夫球，球齡超過50年，不僅養成天天打球的好習慣，鍛鍊出強健的體魄，更從中獲得啟發，領悟到經營管理的精髓與心法。三花棉業總經理施養謙於賽前記者會上表示，董事長為了提升國人的運動意識，讓更多人體會到打球的好處，2008年三花基金會設置「高爾夫獵鷹好手培訓計畫」，每年撥付預算贊助青少年高爾夫選手接受訓練，





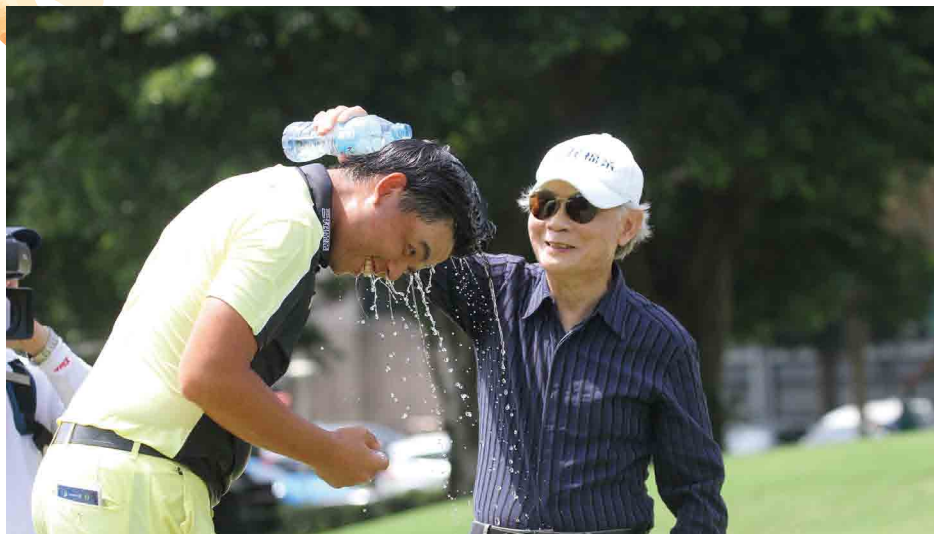
▲三花TPGA錦標賽首日由祥獅獻瑞，精彩揭幕。

至今已協助多名球員晉級職業領域；此外也透過主辦高球競賽或相關公益活動來推廣高球運動，行之有年的三花TPGA錦標賽即為一例。施董事長致詞時也表示，三花連續多年舉辦TPGA錦標賽，就是想要提供職業選手更多比賽機會及交流的舞台，今年是三花棉業50周年慶，如果本屆能繼續由台灣選手奪魁，把獎盃留在台灣，對三花來說也更有意義。

經過四天鏖戰，本地的選手果然不負重望，由27歲的台灣職業選手洪健堯以四回合總桿數低於標準桿5桿的283桿成績勇奪冠軍，打破台灣PGA錦標賽歷史紀錄，成為TPGA錦標賽史上首位完成三連霸的選手。



洪健堯除了抱回冠軍獎金新台幣120萬元，同時也在第四回合擊出69



▲董事長為冠軍洪健堯澆水慶賀。



▲董事長、總經理與「獵鷹好手培訓計畫」選手們球敘。

桿最低桿，獨得三花50周年特別獎50萬元，加上施純鎰董事長額外加碼的三連霸獎金132萬元，他總共抱走總獎金302萬元，成為TPGA有史以來唯一的「大滿貫」贏家。洪健堯領獎後發表感言時表示，自己這幾年的高球生涯和生命旅程可以說和三花TPGA緊密相連，因為他在短短幾年之間不只完成結婚、生子等終身大事，還連三屆拿下TPGA冠軍獎盃，「這份殊榮與機運，是再多感謝也難以表達我心中的感恩。三花棉業施董事長、施總經理對健堯的鼓勵及愛護，以及對台灣PGA長期以來的付出與貢獻，健堯會謹記在心，往後

仍會持續的訓練和自我要求，並且盡最大力量做好傳承的工作，盡可能協助年輕選手，才不辜負三花棉業和董事長對我的關懷及厚愛。」

施純鎰董事長在賽後的頒獎典禮上，則以自身「經營工廠50年來一天也不曾休息」的精神，勉勵洪健堯「持之以恆，努力不懈」的重要。這是一位擁有50年球齡及50年經營管理資歷的前輩所展現出來的長者風範，肺腑之言，句句真誠，令人感動。

午後的陽光耀眼燦爛，清晨才下過大雨的球場，空氣中瀰漫著乾淨舒爽的青草味，三花50年、TPGA第52屆，商界與球壇的合作，揮出漂亮的



一記長桿，也期待未來不論是企業或協會，都能持續攜手並進，並且在各自的領域大展身手、奮勇向前！



阿里山香林國小攝影社

# 打開心靈之窗看世界



▲攝影外拍實作 / 黃源明攝影

數位攝影在這幾年的硬體快速進展下，逐漸變成全民運動的基本能力素養，不管是數位相機或是智慧型手機，攝影規格及使用都變得更加智能與親和力，放眼看去，各大小活動的場合，人手一機，攝影已經不再侷限於必須要有數位相機才行。

時代在變，攝影的課程教學也必須與時俱進調整，香林國小攝影社不僅教學環境擁有先天的天時地利等優

勢，而且在三花基金會的長期挹注下，幾年前就陸續提升數位單眼相機的數量，加上少子化的影響，不管是以高年級為主的進階課程，還是中年級的入門應用，目前學校的設備都能滿足攝影教學。

從今年開始，我們嘗試融入新的學習觀念，攝影應該是生活中的能力素養，不管是傳統的底片相機，還是

早期的簡易數位相機，或是攝影主流的數位單眼相機，甚至是近年來快速發展的智慧型手機，攝影的基本素養是必須的，當我們接觸到任何一種攝影工具時，能夠在最短時間內，熟悉手上的「攝影器材」並能拍攝出預期的作品，便成為我們新的攝影課程努力的目標。

對中年級學童來說，除了硬體設備的認識外，更需要建立觀察力與獨立思考的培養，透過觀景窗或液晶螢幕的視野，學童能夠觀察畫面中的景物變化，隨時注意攝影三不取：不歪斜、不晃動、不亂入的取景原則，再經過思考後，最後才按下快門。這個過程看似簡單，其實需要長時間的練習，因為大部分的拍攝者面對景物時，往往都憑直覺就按下快門，事後再來檢討拍攝的成果，所以觀察思考

的攝影能力教學，目前是我們努力的目標。

到了高年級階段，攝影教學便進階到光線、形狀、色彩的應用，這三項能力雖然與日常生活息息相關，但卻也是被大部分人所忽略，我們嘗試進行攝影教學的調整，改變教授攝影專有名詞的訓練，先培養學童認識完整的光線變化、點線面形狀的構圖取景、色彩運用的基本概念等三項學習目標，時間雖然有限，但可以透過練習累積經驗，每一種學習歷程都可以是內化的終身學習能力。

展望未來，香林國小的攝影課程教學融入更生活化的學習能力運用，在各界的支援與鼓勵及校方的大力支持下，期盼有具體、更豐碩的學習成果。

#### 📍 攝影外拍實作／黃源明攝影





### 香林國小庭菖蒲

/ 朱雅文攝影

火炭母草是阿里山常見的植物，盛開的花朵像是一粒粒的米粒，因為體積小，很難獲得注意，透過攝影微距的方式，即使是微不足道的小花小草，也都變得繽紛起來了。

### 香林國小庭菖蒲

/ 莊林思媛攝影

遇到整片的庭菖蒲盛開，如何拍攝可以考驗學童的鑑賞力，透過長鏡頭的視野壓縮，再搭配低角度取景，調整大光圈就會產生主題凸顯的視覺效果。



### 慈雲寺銀杏 / 林耘仰攝影

當雲霧瀰漫時，對攝影是另一種的學習模式，想要拍攝出迷霧森林的景致，透過數位攝影的曝光修正，再搭配景物的遠近構圖，不斷練習就會有收穫。





## 香林國小庭菖蒲

/ 吳禹沅攝影

攝影的取景，擺脫刻板的角度，嘗試另一種方式，也許會有嶄新的體驗。這樣的畫面，學童必須彎腰取景又不能影響整片的庭菖蒲，攝影其實也需要體能的鍛鍊。

## 阿里山的青楓

/ 廖苡芯攝影

青楓是阿里山的紅葉特色植物，有人喜歡大片的紅色地毯，有人喜歡別具風格的紅葉小品。結合地景的植被，再調整不同的取景構圖，全新的創作便產生了。



## 香林國小洋繡球

/ 洪麒宸攝影

攝影最重要的不是技術能力的教學，而是善用設備並融入生活中的觀察體驗。面對不同的光影變化，按下快門前的思考，是我們的攝影課非常重要的練習。



### 慈雲寺銀杏 / 洪麒宸攝影

晴朗的天氣最適合光影的觀察，明暗對比再加入顏色的搭配，除了讓畫面變得豐富，也讓作品更有層次。



### 阿里山台灣紅榨楓

/ 吳禹沅攝影

楓紅的拍攝，除了標準的明信片風格，鼓勵嘗試不同的取景，可以提升學童的觀察力。色彩及明暗的對比，並非只是美學藝術的理論，透過實作鑑賞，相信會有更深刻的體驗。



### 香林國小洋繡球

/ 廖苡芯攝影

在陰天的環境中，透過顏色的對比與不同的視角，可以讓構圖產生更有趣的變化。自然環境中的各種植物，其實都是最方便也是最能融入美學的拍攝題材。



#### ■ 黃源明小檔案 ■

因鍾情於阿里山，自願分發至香林國小任教，多年來透過相機捕捉阿里山風情，並以「山頂黑狗兄」身分，藉由攝影紀錄觀點，經營臉書「漫步在雲端」，分享阿里山的自然之美。

■發行單位 台灣三花棉製業股份有限公司

■發行人 施純鎰

■總編輯 施貞非

■主編 林蔓禎

■企畫 蘇文娟

■設計 SUN7

■特別感謝 小品雅集

三花日式料理

台灣職業高爾夫協會

嘉義縣阿里山鄉香林國小攝影社

新北市五股區新北產業園區五工二路116號

(02) 2299-9307

■發行日期 2019年12月

# 三花誌

Sun Flower 2019 December/VOL.7



## 技職教育

營運邁入第 13 年的三花基金會，秉持「開發學生潛能，培育技術人才」之目標，於 108 學年度設置「高職育才」計畫，為推動國內技職教育的多元發展而努力。

## 小品雅集

鋼筆是融合美學概念、文化底蘊與書寫價值的極致工藝之展現；當手握筆桿自然書寫，墨水自筆端緩緩流出時，如同沉澱後的思緒，精神層次也得以昇華及釋放。

## 秋之食記

秋冬時節正值各類食材盛產之際，本期日料單元集結海之珍品與創新廚藝，將海膽、鮭魚卵、鰻魚、馬頭魚……幻化成一個個海中精靈，伴你漫遊其中、乘風破浪。