



幸福享樂誌

夏季號
Summer Edition 2014

27

Welcome all



Transformation

幸福享樂誌 Contents

2 漫時光

Welcome All!

4 菟風景

南高雄的一天半日閒

6 窺新品

最愛媽咪·袋著走

現烤勁即飽

8 訪故事

85雙雄 - 烘焙推手 x 麵包達人

陳國文 / 商品開發部 經理

許耿豪 / 麵包部行政 主廚

10 記事本

85°C品牌升級再造 二代店全新加盟制度登場

12 書鋪子

12個月的感恩練習

翻滾吧！泡芙

14 玩生活

85度C二代店·現烤勁即飽

Michino Diner 米奇諾美式早餐

BUTTER 法式輕食餐廳

刊物發行：美食達人（開曼）股份有限公司 Gourmet Master Co. Ltd. (Cayman)

執行總監：公關部總監 錢靜如

企畫編輯：台灣編輯中心 / 杜岳樺、周耀欣、許慧晴、吳煥裕 | 美術編輯：邱柏瑋

企業網站：www.85cafe.com

發行日期：2014年05月05號 · 創刊日期：2009年5月 | 廣告服務電話專線：(04)35039090 ext. 404 / 405 / 406 / 408 編輯中心

迎接嶄新加盟新世代

發展加盟部 鄭文榮 協理

10年前因為董事長獨到的眼光，和一群志同道合的前輩與大師傅們，創立了85度C，一時之間造成了轟動。更靠著VC加盟制度(自願加盟)大舉推展加盟店，在台灣以及離島地區，讓消費者可以用親民的價格享受到高品質的咖啡與五星級的糕點。



前輩們的努力與VC加盟制度造就了85度C今天的規模，但面臨下一個10年，則必須思索一個可長可久，讓加盟主願意再投資的加盟事業，FC加盟制度(授權加盟)遂成了最佳選項。FC加盟制度在全世界與台灣行之有年，最具代表性的就是全球最大的連鎖便利商店7-ELEVEN，7-ELEVEN在全世界已經超過5萬家，可見得FC是一個穩健可信賴的加盟制度。

FC與VC加盟制度最大的不同，在於VC是加盟主100%投資開店，總部與加盟店之間僅限於「批發買賣」的關係，盈虧由加盟主自己承擔，所以加盟主創業的風險較高。FC加盟制度則是總部與加盟主共同投資，藉由門市端銷售產生的毛利額雙方做分潤。在加盟契約書方面，則詳細而明確地記載了總部和加盟店之間的權利、義務關係，以及彼此所應扮演的角色內容和財務關係。盡可能地將加盟內容規定清楚，以排除可能有不同解釋的餘地，並且強調雙方的對等關係，加盟店與總部同樣是共同事業的主體。

總部是因為加盟店而存在的，每一家加盟店代表的就是一個家庭，所以整個加盟事業是一個「共存共榮」的事業。加盟總部善盡責任提供Know How與技術，並藉由OFC (Operation Field Counselor) 隨時與各個加盟主密切聯繫、溝通，將有助於門市經營及銷售的種種情報資訊，傳達到全國各個加盟店。而加盟主則在門市做好訂貨與服務，店面保持清潔，利用OFC所提供的情報，銷售最新鮮的商品，充分滿足顧客的需求。

85度C總經理謝健南先生說：85度C未來將是「烘焙加強型的星巴克」，提供顧客一次滿(購)足的消費體驗，提供消費者除了家裡或上班(學)地點之外的第三空間，高雅舒適的空間，有別於以外帶銷售為主的85度C一代店。當然，硬體環境也做了高規格的提升，再配合二代加盟辦法的推出，必然可以吸引許多優質的內部員工、有經驗的連鎖店經營者或是有服務熱忱的年輕人來創業。後續的服務力與商品力的提升，以及優化供應鏈，將是加盟總部各單位必須要再努力的。

鄭文榮



Welcome All

文 Eva

初夏清晨，我在士林基河店，
啜飲著美式咖啡，一口一口的黑色音符，激起血液裡的搖滾細胞，讓我帶著滿滿活力穿梭在人群裡，
開始這精彩的一天。

熱情仲夏，我在台中健行店，
美味的輕爽餐點解膩不卡油，舒適空調解除了剛剛揮汗如雨的暑熱，我哼唱著愉快的音調，悠閒自在
地享受我的悠閒午餐時光。

夏日午後，我在永康中華店，
透過落地窗望向攘往熙來的人群，老老少少、男男女女，此起彼落的喧鬧著；文化古都融入現代色彩，
端著手中的拿鐵，淺棕的咖啡融入純白奶油，在嘴裡散發出濃郁層次，把每個人生活裡的小確幸盡
收眼底。

夏風拂面，我在高雄高醫大店，
乘著晚風，手上拿著剛買的濃郁霜淇淋，一圈圈的甜蜜冰品圈著你我的手，圈起情人的浪漫、朋友的
笑鬧，圈起淡淡荷風的夜都海港。



Welcome all!

嶄新的 85°C，
張開雙臂迎接每一個到來！

只要遇見 85°C 「Daily Café」，
我們便能由手中的一杯咖啡，
一片蛋糕或一塊麵包，
與您人生的溫度，
幸福滋味緊緊相連。



菟 風景

南高雄的一天半日閒

85度C高雄高醫大店

地址：高雄市三民區自由一路78號

文 Eva

85度C高雄高醫大店已於3/22進駐高雄火車站後站商圈，是繁華鬧區裡少數擁有優質內座客區的咖啡蛋糕烘焙店。特別針對課務繁忙的學生族群與上班族提供團體訂餐外送的便利服務，全天候供應的新鮮輕食與口感、營養滿分的歐式麵包和雜糧麵包增添夏日飲食的樂趣。在高雄的炎炎夏日更少不了透心涼的霜淇淋，香甜濃郁的口感讓您格外消暑。



冰火甜蜜吐司套餐：淋上甜蜜焦糖醬的現烤厚片土司溶入霜淇淋的香濃好滋味，搭配厚片的紮實口感，好吃而不甜膩。



愛河自行車道

沿著愛河沿岸的自行車道，可經過許多高雄著名的觀光景點：真愛碼頭、河濱公園、光之塔、愛河之心等等，再繼續西進，還有駁二特區、打狗英國領事館、旗津等熱門景點，白晝與夜晚各有風情。



駁二特區

地址：高雄市鹽埕區大勇路1號

「駁二藝術特區」本是高雄港二號接駁碼頭旁的廢棄舊倉庫，現已發展成新興的藝文特展景點，不定期推出各種展覽，也有設計品店與特色商店，為高雄增添藝術氣息。



旗津

從鼓山漁港搭乘渡輪只需約數分鐘即可到達高雄市區外遺世獨立的海角樂園-旗津，城市與港灣的浪漫風情盡收眼底，島上還有許多的景點如天后宮、風車公園、旗津海岸公園等，值得您沿著旗津環島自行車道進行樂活體驗。



打狗英雄領事館

地址：高雄市鼓山區蓮海路20號

重現1879年風貌的紅磚木領事館官邸，以及特別打造的仿真蠟像，超時空體驗當年英國領事們議事的情景，領事官邸的地理位置正巧位於半山腰，可遠眺西子灣與高雄港，俯瞰海港美景。



窺 新品

Mother's Day

最愛媽咪·袋著走

4/10-5/8
早鳥預購 **85折**
預購母親節[主題款蛋糕]享85折



優莓芳馨【8吋】

原價\$730

85折 \$ **620**



乳酪甜馨 【6吋】

原價\$500

85折 \$ **425**



蘿蔓巧克力 【8吋】

原價\$670

85折 \$ **570**

4/10-5/14買就抽
GUCCI名牌包



單筆消費滿500元就有機會
獲得GUCCI名牌包。

抽獎訊息請上活動網站www.85cafe.com

注意事項：1.產品圖片僅供參考，以實物為主2.2014/4/10(四)-5/8(四)預購85折活動
優惠限主題款蛋糕，請於取貨三天前預購3.2014/4/10(四)-5/14(三)單筆消費滿500
元就有機會獲得GUCCI名牌包 4.詳細抽獎訊息請上活動網站www.85cafe.com



現烤勁即飽

**Chef's Choice
Homemade Style**

即速的熱烤美味

實惠享受 **55** 元 up 套餐價

每日13:00前享套餐優惠價



1. 套餐內含小杯美式咖啡，可補差額(每杯減35元)為中大杯或更換其他咖啡飲品。
2. 此文宣刊載之商品圖片僅供參考，實際商品與數量依門市陳列實品為主。



85雙雄 - 烘焙推手 x 麵包達人

受訪者 陳國文師傅 / 商品開發部

文 Ophlia

從事烘焙業已經邁入23年的陳國文師傅，在2013年7月進入85度C擔任商品開發部經理一職。非本科系出身的陳師傅在學生時期因家庭經濟因素半工半讀而踏進烘焙這行業，因此對烘焙產生興趣，曾經歷過原物料業務、飯店麵包主廚等職務；當時經常與歐洲甜點冠軍師傅接觸，也在德、法、比、荷等國家進行考察進修，將獲得的產品資訊帶回國內進行推廣，陳師傅更於2005年獲得維也納甜點賽金牌。

陳國文師傅的加入讓85度C的研發團隊更加國際化，陳師傅隨時觀察市場動向，掌握市場潮流，陳師傅說：「二代店的蛋糕要維持與加強一代原有的本質與文化，再將原物料食材及特性應用的更適當，並且強調工法、新鮮原物料風味。」

在食材的挑選上針對產品的不同，選用各國當地最頂級、新鮮的原料以及台灣在地食材，運用在精緻糕點上。像是今年母親節在二代店推出的濃情巧克力蛋糕，外型雖然簡單但所要突顯的是最深層的風味。

今年母親節在85度C推出優莓芳馨蛋糕，內層的優格慕斯，一般坊間的優格80% - 90%都是風香味，活菌數較低，但我們所使用的PreGel優格保持原有的活菌，讓消費者邊吃蛋糕又有益於腸道健康。陳國文師傅秉持使用新鮮食材，創造更多別出心裁的蛋糕！

得獎記錄：

2005年維也納甜點賽金牌





左一 - 許耿豪 師傅

受訪者 許耿豪師傅 / 麵包部行政主廚

因為家裡經營麵包店，他從懂事開始就憧憬成為一位麵包師傅，十六歲當學徒到現在，從來沒有放棄過，一心朝著目標努力前進，他就是現在85度C的帥氣北區行政主廚-許耿豪師傅。許耿豪師傅每天都前往各店家的麵包坊巡視，瞭解各麵包坊師傅的工作情況以及觀察消費族群的喜好，定期與部門師傅們開會，吸收交流完整的銷售訊息，來作為品質評比、研發試新。

身為行政主廚的許師傅身扛重責大任，那就是研發新品；師傅會觀察日本烘焙市場以及時下流行食材，蒐集相關情報，口味調整後進行產品研發。許師傅表示：「像是日本較偏好甜口味，但台灣人沒辦法接受太甜的麵包；台灣人的喜好非常廣泛，對於新產品接受度極高，所以在研發中如何將不同的食材互相搭配組合，把食材風味發揮到極致，這是在研發當中最為困難的一部分。」再深入瞭解，由於製作麵包的原物料多到數不清，每個原物料特性又大不相同，需要不斷的嘗試，把每一次的研發都當成一次挑戰，目標就是要做出讓人驚艷的麵包，只要一個滿足好吃的表情，我就知道，這次成功了！

許師傅說：「一代店是以最優惠的價格享受五星級的麵包，現在的二代店麵包因為價格的提升，能使用的食材空間更大，消費者更能品嚐到口感更好、品質更佳的产品。」

在簡短訪談之中可以感受到許師傅的熱情與親切，總是帶著愉悅心情做麵包；如今從事烘焙業已經有二十幾個年頭，用生命持續創造好吃又受歡迎的麵包。

得獎記錄：

2011美國乳酪城市麵包大賽選拔賽(取得台灣代表)冠軍

2012亞洲區城市盃麵包大賽台灣代表隊冠軍





85°C品牌升級再造 二代店全新加盟制度登場

文 崔西


85度C經過十年的耕耘，已經穩紮台灣市場並成功進軍海外市場；包括中國大陸、香港、美國與澳洲等地區皆可見到其驚人魅力，人潮絡繹不絕。85度C在全球擁有776家門市，堅持「物超所值」的初衷，分享精緻蛋糕與美味烘焙，搭配健康時尚飲品。在全球擁有超過3500位的專業烘焙師傅，致力品質提升與產品多樣性，以在地化的用心，全球化的經營，躍升國際化品牌新面貌，與世人分享85度C幸

85度C除了持續提升品牌價值，更積極就加盟制度、商品結構、資訊系統與行銷活動等進行全面優化。未來的新加盟方式將由自願加盟(VC)轉換為特許加盟(FC1)與委託加盟(FC2)，公司與加盟主將由「商品買賣」進化為「事業夥伴」的關係。

經過半年多的籌劃與調整，85度C新型態的授權加盟制度也確定正式對外宣告與全面推動，此制度將是日後公司成長的原動力，並將在全台陸續舉辦加盟說明會，廣納有志一同的人才共同加盟創業。預計在三年內要全數轉換為授權加盟(FC, Franchise Chain)，公司與加盟主之間由「商品買賣」轉為「事業夥伴」的關係，建立共存共榮、永續經營的加盟事業。

謝健南總經理表示，創業是年輕人一輩子的夢想，85度C為了鼓勵這些僅有小額資金且又勇於實現創業夢想的年輕人；或是有新的人生規劃、想轉業的不同業態加盟主及集團關係企業的員工們，將給他們一個機會，一個最好的選擇，讓他們完成可以當老闆的夢想，因此針對這些小資創業、異業轉業與集團員工，提供**加盟金優惠價5折起，15萬元起**。



項 目	FC1 (加盟特許)	FC2 (委託加盟)
租 約	店舖自有或取得租期至少 6 年以上，加盟主支付租金	公司承租與支付租金
履歷擔保	現金 60 萬元或以價值 150 萬元不動產設定抵押	
加盟主 投資費用	350 萬起 實際費用視屋況、坪數而定	由  提供，僅繳交加盟金
門市費用	營運初期週轉金、管銷費用、 員工薪資、 店舖租金	營運初期週轉金、管銷費用、 員工薪資
利潤分配	當月毛利額 70%	當月毛利額 48%
公司補助	電費與發票紙卷費用的 50% + 麵包報廢成本的 20%	
契約期間	10 年	

加盟專線：0800 - 808585
發您發我發我



12個月的感恩練習

書名：12個月的感恩練習
原文作者：Angeles Arrien
譯者：王敏雯
出版社：沐風文化
文 / 圖：沐風文化 提供



感恩會開啟你的每一扇大門

在這本美好的小書中，亞立恩針對感恩的力量有極其精闢的闡釋。現代人的心靈缺乏沉思的面向，亟需培養。祝福、慈悲、溫柔、自然、寬恕、同理心，確實存在於這個世界，但是，這些特質必須對抗周遭的噪音與各種執迷——電玩、電腦、貪念或同儕壓力。我們知道自己已經失去平衡，卻常常無法重新瞄準目標。很少人明白，只需花一點時間讚嘆人生中的禮物，表示感謝，就能啟動這些禮物的力量，增強它們在我們人生中的影響。在專業領域中，亞立恩一直都是這個時代最好的其中一位嚮導，她帶領人們走在重拾心理活力的道路上。

這本書溫和地推開人們內心凌亂的思慮，幫助我們專注在真正重要的事，你將能整合人生的真相。大多數人其實都知道這些真相，只是不肯面對，在情感上保持距離。在抽象層面上，你原本就明白的道理，將會變成直接碰觸靈魂的知識，大幅改變你的人生。

對你而言，這些事將會變得重要又有意義，如同你現在珍視的所有物質享受。你的心靈將得以強化、變得柔軟，你和大自然的關係將會變得更豐富，而你的內在風景將重現盎然生機。你會以更真實、更美好的角度來看待自己 and 他人；而且，你會深深感謝上述這一切。

翻滾吧！泡芙

書名：翻滾吧！泡芙
作者：高橋教子
譯者：張暉
出版社：楓書坊
文/圖：楓書坊 提供



泡芙，永不退燒的經典法式甜點

咬下一口酥脆的外皮，香濃奶油餡瞬間在嘴裡化開，小小一顆卻總是讓人欲罷不能。而泡芙的作法其實也沒有你想像中那麼難，本書詳細解說泡芙製作過程，用最淺顯易懂的方式，教大家做出最美味可口的泡芙。

從餅乾泡芙、派皮泡芙到各種花式泡芙.....沒想到只是改個用量、更換幾種材料，口感完全不同的全新泡芙就此誕生！看我們如何用4種簡單的基本麵糊、麵團，變化出58款口味風貌皆不同的特色泡芙，只要加點巧思，你也可以輕鬆創造出專屬自己的獨一無二手工泡芙！心動不如馬上行動，快一起來體驗不可思議的泡芙製作之旅吧！





85度C二代店·現烤勁即飽

文 Ophlia

現代都會人早餐吃得晚，生活和工作型態與以往不同，從前早上五點開張，九點打烊的早餐店已漸漸絕跡，早餐店也趁勢拉長營業時間，早午餐「BRUNCH」形成一股趨勢。對於上班族來說，週末睡到自然醒，沒有壓力地賴個床，三五友邊聊天邊享受一頓豐盛的早午餐也是一大樂事。

85度C二代店於2013年10月開始陸續開幕，在今年4月份全台二代店推出「現烤勁、即、飽輕食系列」，即時的美味強調現烤出爐，在每天13:00前可以55元起的優惠價格享受套餐；為符合消費者訴求，全天候供應輕食。輕食分為軟法堡、半片脆皮法國、特色乳酪堡等三種系列。

泰式辣雞乳酪堡

香濃的起士風味乳酪麵包，肉質鮮嫩的雞排佐以泰式酸辣醬在生菜的搭配，讓您有活力的一餐。



法式脆皮乳酪

外脆內軟的法國麵包，表面上裹一層乳酪餡，進行加熱烘烤，散發出濃郁的乳酪香。



青醬香草雞軟法堡

軟Q的法國麵包，結合軟嫩清香的脆皮雞肉，佐以特選義大利青醬及芥末醬，口感脆軟相疊、層次分明相成。



Michino Diner 米奇諾美式早午餐

多 快 好 美式早餐

地址：高雄市新興區民族二路7號 電話：07-222-7228

強調快、飽足感十足又熱量高的美式早餐是很多大男人必點的餐點，這也是一天充沛活力的來源。美式早餐常見的有炒蛋、班尼迪克蛋歐姆蛋捲、薯餅、漢堡等搭配果汁、咖啡或紅茶。



紅酒牛尾烤蛋



經典火腿班尼迪克蛋



原味美式煎餅

位於高雄市新興區的米奇諾美式餐廳，它在高雄可是非常有名，店內經常滿座，早餐全天候供應。店內裝潢充斥著滿滿的美式風格，牆上掛著許多濃濃美國情調的插畫，如，性感的瑪麗蓮夢露。不經修飾的磚面牆以及刻意營造出的懷舊色調，美式復古的情懷搭配昏黃燈光，讓人不知不覺都放鬆了起來，只想好好享受眼前的美味可口的餐點。





BUTTER 法式輕食餐廳

充滿優雅氣息的 歐式早餐

地址：台北市大安區忠孝東路四段122-1號2F 電話：02-8772-3832

歐式早餐給人的印象就是優雅及細膩，如英國人早餐講求質量與特殊的鹹度，荷蘭人習慣一早就可以吃到新鮮麵包搭配牛油或果醬，德國人早餐餐桌一定有非常多種類的麵包、肉類、蔬菜與一顆水煮蛋，法國人早餐不吃鹹的，可頌、丹麥麵包就是常見的食物。即使國家距離再怎麼近，也會因為文化不同，早餐的喜好也不一樣。

在台北東區的法式輕食餐廳 - BUTTER，有很多饕客慕名而來，據說它的甜食可不輸給主食呢！法式薄餅是非常道地的法國美食，甚麼是法國薄餅？也就是我們稱之為的可麗餅，法國當地可麗餅店是甜鹹兩種皆備，口感一定是柔軟可口，不像是我們一般吃到的那樣厚脆，所以一口咬下絕對不可能是脆的或碎掉。翻開MENU其中是這樣介紹的：「BUTTER」，是法國料理的基石。電影“美味關係”裡有一句非常有名的台詞：“You are the butter to my bread, love of my life” 從最純粹的味覺出發，由舌間感受充滿香味的法式可麗餅。

法式鹹薄餅Le Four

炒綜合野菇、起士、半熟太陽蛋、德式香腸、沙拉等，建議將蛋汁弄破混著野菇一起吃，更顯美味可口。



法式甜薄餅

香蕉、草莓、水蜜桃、榛果巧克力醬、核桃仁、巧克力冰淇淋等，在輕薄的法式餅皮裡還可吃到新鮮水果，除了外觀配色令人賞心悅目之外，口感也是令人驚豔。



讓
愛
綿
延
非
妳
不
可



馨香五月天 最愛妳和她
健康篩檢贈好禮 健康幸福在一起

大腸癌

口腔癌

乳癌

子宮頸癌

詳情請洽新北市政府衛生局網站或29區衛生所
新北市政府衛生局關心您
<http://www.health.ntpc.gov.tw>



(廣告)



甜蜜午茶

Sharing Time
Sharing Sweet

購買任一飲品可享

甜蜜
加購價

79
元

生奶油
焦糖金磚
單點原價
129 元

