

洞家的誘惑

-花蓮市小巷隱藏美食探索

姚禮柔 李承珍 林雅婕 邱羽岑 / 花蓮報導

114年1月刊



花蓮老牌師麥爾可麗餅攤：14年的堅守與智慧

在花蓮一條不起眼的小巷裡，有一個經營了14年的可麗餅攤。這家小攤由老闆的阿姨經營，後來因年紀漸長而將攤位交給現任老闆。老闆接手後，不僅承襲了原有的手藝，還在經營中融入自己的堅持和智慧，面對各種困難，他始終不言放棄，用幽默的語言和務實的態度詮釋了一個職人的生存哲學。

花崗與花女學生的老朋友

老闆表示，攤位的主要客群是附近的花崗與花女學生。每天放學時分，學生們常圍在攤位前點餐，這裡成為了許多學生的青春記憶。雖然多數客人是熟面孔，但老闆坦言，學生們經常「兩耳不聞窗外事，一心只顧開書」。他打趣說：「不是聖賢書，是手機裡的功課！」不少人因為低頭滑手機，根本聽不到可麗餅師傅的聲音，導致款款沒了才來取。

堅守老地方的經營哲學

「這個地方其實已經很不錯了。」老闆說，雖然這條巷子的客流量不如以前，但他始終認為，去新的地方未必會有更好的發展。16年前，這裡的餐攤還附設人頭熙攘，是當地經營的黃金地段。然而，近年因疫情和天災影響，這裡的攤販越來越少。但老闆始終堅信，穩定才是經營的關鍵。他提到：「東跳跳，西跳跳，最後死相難。」過去看到許多攤販頻繁換地點，結果因無法留住老客人而閉門。

疫情、天災的挑戰與堅持

回憶起疫情期間的經歷，老闆坦言，那是經營以來最艱難的時刻。因為政府的防疫規定，攤位停業了二個月，且沒有任何補助。「沒有報稅，沒有補助是應得的。」那段時間，他靠著過往的積蓄和強烈的信念熬了過來。疫情過後，攤位開始慢慢恢復營業，然而，接踵而來的是地震與颱風的衝擊。「花蓮地處海濱，颱風一來更是從在地花女學生沒了消費動力。」老闆無奈地說，這些天災不僅影響到攤位的收入，也讓許多花蓮人的經濟狀況雪上加霜，進一步削弱了購買力。

路邊攤的親民魅力

相比開設實體店面，老闆更喜歡經營路邊攤。他認為，店面不僅租金昂貴，還容易讓顧客產生壓迫感，或者誤以為商品價格較高。「路邊攤就是個親切點，大家停下來就可以買，感覺比較自在。」然而，這樣的經營方式也面臨著來自其他攤販的競爭壓力。老闆提到，雖然附近有不少同類的攤販，但真正能持久經營的並不多。他以一句「大塊頭說，過客生存」形容這種現象，強調只有不斷適應環境、提升品質，才能在競爭中站穩腳跟。

14年來，這個可麗餅攤經歷了人潮減少、疫情衝擊、天災頻繁種種挑戰，但老闆始終沒有退縮。他以務實的经营理念和幽默的生活態度，詮釋了一個小攤販的生存之道。在這片土地上，他的故事正是無數小人物努力生活的縮影，也讓人們看見，在平凡中間樣可以找到屬於自己的價值與幸福。

- 詩麥爾可麗餅就在舊鐵道旁囉！
- 地點：花蓮縣花蓮市中正路549-2號



- 我們與享點啥創辦人的合照

用心經營的麵包與早餐店：Take a break 花蓮人的創意與堅持

在花蓮市區的一隅，一家結合麵包與早餐的特色店鋪成為了當地居民與觀光客的新寵。這家店自2023年5月21日開業以來，已起經營了一年多。其店長對餐飲業有著濃厚興趣，加上家族經營麵包的背景，為店鋪注入了深厚的食材專業與用心製作的精神。

從家族到新地點開業

這家店的創辦人地是道地的花蓮人，對餐飲業充滿熱情。店內的麵包全由家族工師提供，採用裸麥粉等健康食材，完全摒棄精緻面粉，這樣使得麵包更加天然與健康。開店的契機來自一個頂讓的機會，創辦人決定接下這間店鋪，並憑藉自己對食材與環境的用心，打造出一家結合美食與氛圍的特色餐館。

多元客群，觀光與本地並重

店鋪的客群十分多元，包括觀光客和在地居民。觀光客約占總客群的一半，他們被店內健康的麵包、豐富的生菜沙拉以及有特色的飲料吸引。此外，許多熟客也常回來購買麵包，特別是那些對健康飲食有要求的人。儘管店內價格因用料高標準而相對較高，但對於注重品質的消費者來說，這是一個值得的選擇。然而，學生客群因價格因素較少，這也促使店家不斷調整菜單，希望能兼顧不同消費層次的顧客。

環境與食物：雙重特色的吸引力

店鋪的最大特色分為兩個部分：食物和店內環境風格。
1. 食物特色：生菜沙拉：食材豐富，並非只有一款的美生菜，提供多樣化的選擇，讓人耳目一新。麵包：健康是主打，採用精麥粉，不含精緻面粉，滿足現代人對營養與健康的追求。飲料：獨特的飲品設計，從口味到包裝都讓人印象深刻。
2. 店內風格：店內裝潢清新自然，充滿簡約的設計美學，是許多人拍照打卡的首選地點。顧客不僅能品嚐美食，也能在舒適的環境中享受悠閒時光。

挑戰與突破

過去一年半，店家面臨的最大挑戰是天災對客流量的影響。地震和豪雨導致一段時間內完全沒有客人。店家在面對這些挑戰時，並未放棄，而是積極尋求突破。店內主要服務熟客及朋友介紹維持生意。由於使用高品質原料，麵包的成本無法下降，但店家堅持不妥協，認為用心製作的食物會得到顧客的肯定。

競爭激烈的早餐市場

花蓮近五年掀起了早餐熱潮，小區內中多達11間店鋪，但激烈的市場競爭也讓許多店家在去年接連關門。這家店在激烈的競爭中，成功在市場中佔據一席之地，特別的是，原本店內以甜點為主，後來逐漸擴展至早餐，並針對早晚晚餐，包括牛肉麵與魯肉飯，以吸引更多晚間消費者。

未來：在花蓮扎根並拓展分店

店家對未來充滿期待，希望將這家店的模式複製到其他地方。他計劃在花蓮再開設一家小型分店，繼續以健康、創意的餐飲理念服務更多顧客。我們不僅賣食物，更希望傳遞一種用心與誠意的經營態度。從健康的麵包到精心設計的環境，這家店與尋常早餐店不同，展現了用心經營的重要性。從健康的麵包到精心設計的環境，店家用實力證明，即使在競爭激烈的市場中，只要堅持品質與創新，就能贏得顧客的心。這不僅是花蓮早餐市場的一個縮影，也是一份對家鄉的熱愛與責任的體現。

- 地址：花蓮縣花蓮市光復街91號



- 攤位環境非常整潔窩



- 正在為我們製作餅的老闆

享點啥鯛魚燒店：創新鯛魚燒，翻轉北濱商圈的用心經營

在花蓮北濱，一家名為「享點啥鯛魚燒店」的特色店鋪自開業九個月以來，迅速成為當地的新興美食地標。無論是對觀光客還是在地居民而言，這裡不僅提供了優質創新的點心，也以真誠和用心的經營理念翻轉了北濱商圈的形象，讓這片海邊小鎮增添了不少活力。

用創新定位打造品牌特色

鯛魚燒作為一見於眾的地區點心，讓「享點啥鯛魚燒店」有了明確的差異化定位。花蓮的街角巷尾充滿了紅豆餅和車輪餅，而鯛魚燒因其獨特的造型與香濃美味成為創始人的首選。為了讓產品更具吸引力，創辦人耗時八個月精心研發，推出多款創新口味，包括鹹甜兼具的口味，以及搭配特製海苔脆皮的創意組合。「我們希望顧客來這裡不僅是吃點心，更是體驗創意與美味的結合。如果想吃傳統口味，可以選紅豆餅，但如果他試不一樣的特色，就一定要來我們這裡。」創辦人自豪地說。

結合觀光與在地，吸引多元客群

得益於北濱優越的地理位置，享點啥鯛魚燒吸引了大量來自四面八方的觀光客。同時，店家與周邊的民衆業者建立了良好的合作關係，使得不少旅人在人生時便瞭解到這家特色小店。此外，鄰近知名花中、花大、花崗，以及周圍的公司行號，成為店內穩定的訂單來源，經常訂購鯛魚燒作為下午茶或活動點心。

逆境中的堅持：地震的衝擊與回歸

2024年大地震的發生，對花蓮地區的觀光業造成了重大打擊。當時，街上遊客寥寥，民衆業者也紛紛一度陷入低谷。這也對以觀光客為主要客群的鯛魚燒店帶來了挑戰。然而，創辦人始終保持樂觀，並在地震後迅速回歸。他感謝在地民衆對他的支持，並感謝顧客在低潮期仍能堅持下去。隨著交通逐漸恢復，北濱的商圈重新煥發了活力。「享點啥鯛魚燒店」也借此機會進一步強化產品品質，並推出更多樣化的方案來吸引顧客，成功走過了這段低潮。

用心經營，展望未來

經營一家餐飲店並不僅僅是販售產品，而是一種與顧客建立連結的方式。他並不堅持製作新鮮的鮮肉與海鮮，更用心到每位顧客的要求，將愛融入產品的改良。「我希望顧客在這裡買的不是一份普通的點心，而是能感受到我們的用心與誠意。」創始人對未來有著清晰的目標，希望能持續推出更多創新口味，並探索結合花蓮在地食材的可能性，例如加入在地特色水果或風味肉類，讓鯛魚燒更具地方特色。同時，他也期待透過鯛魚燒的美味，進一步推廣北濱的民風情，吸引更多旅人停留與探索。

「享點啥鯛魚燒」的成功，正是北濱地區在困境中重生的縮影。創辦人用創新的產品理念與對品質的堅持，不僅讓鯛魚燒成為當地的美食象徵，也為北濱商圈注入了一股新的生力軍。在這片蒼海的土地上，這家鯛魚燒店不僅僅是一間小店，更是一種用心經營的精神寫真，為花蓮的餐飲業與觀光業寫下動人的篇章。



- 我們與店長的合照



- 店中的餐點與綠色植物

- 營業時間為11點到18點
- 星期四公休

花蓮烘焙新地標——找到了可頌小壳所

花蓮市的「找到了可頌小壳所」，自開業以來便迅速成為當地的一個甜點新地標。這家專門製作可頌的烘焙店，每日限量供應新鮮出爐的可頌，吸引了無數人前來一嚐美味。店內的「可頌外酥內軟，香氣撲鼻，每一口都能感受到手工製作的用心和品質。這家店不僅是一個品味美食的場所，也是許多人共享美好時光的聚集地。

「找到了可頌」的店內設計簡約且現代，呈現出一種溫馨而低壓的氛圍。柔和的燈光，乾淨的白牆，以及簡單的木質家具，讓整個空間充滿了自然與舒適。這裡的環境非常適合朋友聚會，或者是與家人一起品嚐美味可頌的時光。當你步入這家店，立即會被店內悠揚的音樂和香氣包圍，彷彿置身於一個美味的天堂。這家店的特色是其精緻的可頌，每一款都是由店主親自手工製作，確保每一個細節都做到完美。無論是經典的奶油可頌，還是風味獨特的杏仁可頌、藍莓可頌，每一款可頌都外酥內軟，層次分明。特別是在品嚐到新鮮出爐的可頌時，酥脆的外皮與鬆軟的內裡完美結合，讓每一口都充滿驚喜。

除了可頌，「找到了可頌」還提供各式各樣的甜點，包括瑪德琳、瑪卡龍、布朗尼等，每一款甜點的口感都非常細膩且不過於甜膩，讓人一試成主顧。店內的咖啡選擇也非常多樣，從濃郁的美式咖啡到香滑的拿鐵，無論你喜歡哪一款，都能找到符合自己口味的飲品。此外，店內還提供外帶服務，讓顧客能在繁忙的生活中隨時品嚐到這些新鮮的可頌和甜點。無論是上班族還是遊客，都能輕鬆帶走一份美味，隨時享受。店員也會根據顧客的需求提供建議，幫助顧客選擇最適合的甜點和飲品。

總的來說，「找到了可頌小壳所」是一家兼具美味與用心於一身的烘焙店，是每位甜點愛好者和咖啡迷必訪的花蓮新地標。每一口新鮮出爐的可頌，都是一次美妙的味覺之旅，讓你在這個城市中找到一份獨特的幸福感。



隱藏於老宅中的甜點傳說——Légendezo傳說咖啡甜點屋

位於花蓮市三民街的「Légendezo傳說咖啡甜點屋」，是一家別具特色的咖啡店，融合了日式老宅的懷舊氛圍與現代甜點藝術，為顧客提供了一個獨特的用餐體驗。這家店以其精緻的甜點和創新的飲品聞名，吸引了不少喜愛甜點的食客前來品嚐。店名「Légendezo」帶有一種神秘的色彩，正如它的名字一樣，這裡的甜點彷彿擁有著某種傳說般的魅力。它位於一條寂靜的日式老宅內，這座建築本身就散發著懷舊的氣息。當你踏入店內，會立刻被復古的木質家具、柔和的燈光以及精心設計的細節所吸引。牆上的裝飾品、手工陶瓷的餐具，以及一些典雅的擺設，都為整個空間增添了不少藝術感與溫度。這樣的環境非常適合與朋友或家人聚會，或者在一個閒適的下午，獨自享受這份寧靜與美好。甜點以精緻、創新且不過於甜膩為特色，最受歡迎的莫過於它的抹茶系列甜點。抹茶千層蛋糕、抹茶拿鐵等，這些甜點不僅味道獨特，而且外觀十分精美，帶給顧客的不僅是味覺上的享受，還有視覺上的驚喜。每一塊抹茶千層蛋糕，薄薄的層皮和香醇的抹茶味交融在一起，口感豐富細膩。抹茶聖代則以新鮮的抹茶冰淇淋、紅豆和糯米糍等配料製作而成，甜而不膩，清涼可口。

另一大亮點是其手作和馬德琳。馬德琳用了口呢噠呢，最棒的香甜味與布丁的綿密相得益彰，成為不少顧客的最愛。而馬德琳則是一款輕盈的法式小蛋糕，外表微撒金粉，香氣十足，既配一杯溫熱的拿鐵或是綠茶，簡直是完美的下午茶組合。店內的飲品種類繁多，從經典的美式、拿鐵，到香滑的抹茶拿鐵，每一款都能讓顧客享受到厚實的口味。特別是手沖咖啡，每一杯都經過精心調製，並且選用高品質的咖啡豆，帶來純淨、適量的香氣。如果你是咖啡愛好者，不妨品嚐一下他們的單品咖啡。這裡的咖啡豆來自全球各大知名產區，每一款豆子都有其獨特的風味。店內的座位數量有限，因此常常會看到不少顧客排隊等候。尤其是在週末或假日，店內經常會滿座的情況。如果你不想等待，建議可以選擇在平日的下午前來，這樣會相對輕鬆一些。店內的座位大多是圓桌和長桌，適合團體聚會或小型的私人聚會，無論是與朋友聊天、還是獨自品味甜點，這樣的氛圍都非常宜人。「Légendezo」也提供外送服務，這對於忙碌的上班族來說是一個便利的選擇。你可以透過店內的外送平台訂購甜點和飲品帶回家，或者送到辦公處享用。無論是想要與朋友一起分享，還是在家中悠閒地度過一個下午，這裡的甜點和飲品都能讓你感到滿足。他們的服務也非常周到，店員們熱情且專業，無論是對甜點的介紹，還是對顧客的需求，都能及時給予回應。他們會根據顧客的喜好，推薦最合適的甜點和飲品，讓每一位顧客都能享受到量身定制的用餐體驗。此外，店內還經常舉辦一些主題活動或小型的藝術展覽，使得這家店更具特色與吸引力。這是一家集藝術、懷舊和創新於一身的甜點店。這裡的每一口甜點、每一杯飲品，都充滿了故事，帶給你的不僅僅是美味，更是一段獨特的味覺記憶。

- 花蓮縣花蓮市成功街306號
- 營業時間為13點到19點 星期五公休

花蓮甜點秘境——雨林司康

位於花蓮市的「雨林司康」，是一家專注於製作經典英式司康的甜點店。這家店的每一款司康都是由店主親自手工製作，並且以新鮮的天然食材為基礎，力求呈現最純正的口感。從開業至今，無論是當地居民還是遊客，都對這些精緻的司康讚不絕口，成為了花蓮市內的一個甜點新地標。

「雨林司康」的店內裝潢風格簡約而溫馨，搭配舒適的木質桌椅和舒適的座位，使得整個空間呈現出一種輕鬆愜意的氛圍。這裡的每一處細節都經過精心設計，不論是牆面上掛著的植物，還是桌上的小擺設，都散發出自然清新的氣息。店內的音樂選擇也是恰到好處，悠揚的旋律讓人感到放鬆，無論是獨自一人來享受美味，還是與朋友聚會，這裡都是一個理想的場所。當談到「雨林司康」最受歡迎的產品時，無疑是其經典的奶油司康和巧克力司康。每一口司康外酥內軟，擁有金黃的酥皮和鬆軟的內裡，口感極佳。這些司康經常搭配自製的果醬或者奶油，將甜點的美味提升到另一層次。店內也有提供其他口味的司康，例如抹茶、蔓越莓等，這些創新口味帶來了不同的風味享受。對於喜歡挑戰新口味的食客來說，這些口味的司康無疑會讓你眼前一亮。除了經典的司康，「雨林司康」也有提供各式各樣的輕食與飲品，如濃郁的手沖咖啡、香滑的熱巧克力、以及新鮮果汁等。這些飲品都能與甜點完美結合，為顧客提供了更豐富的選擇。尤其是當天的手沖咖啡，採用精選的咖啡豆，並呈現出濃郁的香氣，與甜點的搭配相得益彰。此外，「雨林司康」還有提供外帶服務，這對於忙碌的上班族或者不方便在店內用餐的顧客來說，無疑是一個很大的便利。店員親切且服務周到，會根據顧客的需求提供建議，幫助顧客選擇最適合的甜點與飲品。

這家店最大的特色在於其對品質的極致追求，從選材到製作過程，每一個細節都不容忽視。無論是司康的口感、甜點的味道，還是飲品的風味，都顯示了店主對烘焙藝術的熱愛和堅持。在「雨林司康」，你可以品嚐到不僅僅是美味的甜點，還有店主對手工烘焙的熱情與用心。由於這家店非常受歡迎，特別是在週末或節假日，經常會有不少顧客排隊等候。為了避免久候，建議顧客提前預約或者選擇在平日的下午前來。即使如此，這家店的甜點依然非常值得等待。每一口都能讓你體會到不僅僅是食物的美味，還有店家對每一位顧客的重視。總的來說，「雨林司康」是一家不容錯過的甜點店，無論是甜點愛好者還是咖啡迷，都能在這裡找到屬於自己的美好時光。花蓮的這片甜點秘境，將會成為你每次來訪這座城市時必停之地方。



- 營業時間 14:00~17:30
- 星期日一公休

昭和復古時光——花蓮昭和58咖啡店

位於花蓮市的「昭和58」是一家極具懷舊氛圍的日式咖啡店。店內的裝潢充滿了昭和時代的復古元素，從木製桌椅到昏黃燈光，再到牆上掛著的復古海報，每一個細節彷彿都帶回了日本昭和時代。這樣的氛圍，讓「昭和58」不僅是一家咖啡店，更像是一段美好時光的回憶。店內的甜點與飲品選擇豐富，尤其以抹茶系列甜點最受顧客青睞。這裡的抹茶聖代和抹茶蛋糕，口感滑順且不過於甜膩，深受甜點愛好者的喜愛。抹茶的濃郁香氣與甜點的細膩口感相得益彰，讓每一位顧客都能品嚐到地道的日式風味。此外，店內的咖啡也是一大亮點，特別是手沖咖啡，選用優質咖啡豆，製作過程講究，口感濃郁，和甜點搭配非常完美。

由於店內座位有限，並且不接受預訂，因此建議顧客提前前來，避免長時間排隊。店內的座位數量不多，這樣的設計讓整個空間顯得更加溫馨與私密。每一位顧客都能在這裡享受到愉快的用餐時光，無論是品嚐甜點還是與朋友聊天，都非常適合。這家店的最大特色在於其昭和時代的復古氛圍，無論是店內的設計，還是店內播放的背景音樂，都能讓人感受到濃濃的懷舊情懷。當你進入「昭和58」，你會彷彿回到了過去的時光，彷彿時光在這裡靜止了一般。「昭和58」不僅僅是一家咖啡店，更是品味懷舊時光的一個地方。如果你喜愛日式懷舊風格並且愛上精緻的抹茶甜點，那麼這家店你應該會非常喜歡！



- 花蓮縣花蓮市三民街47-1號
- 營業時間不固定 大約是下13點到21點