



## 東風漸暖 櫻花將燦 浪漫的人間仙境 —— 福壽山農場千櫻園

財務部 / 王絹


2 28 連續假期到來之前，終於結束綿綿春雨，頓時千花百卉爭相明媚，若只在家中坐豈不辜負春光好時節。武陵農場在花季期間設有交通管制讓很多人轉而選擇福壽山農場的千櫻園。

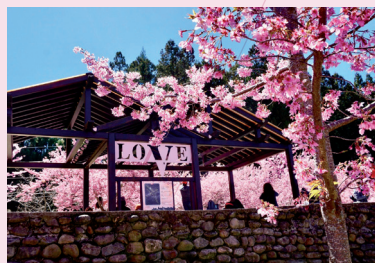
千櫻園隸屬福壽山農場，民國 94 年起配合政府國土復育政策在佔地占地約八公頃的園區裡，陸續種植 6000 多棵櫻花樹顧名思義稱之千櫻園（另有一區為百櫻園）。約 5 個不同品種的高山櫻花：山櫻花、富士櫻、昭和櫻、吉野櫻和大島櫻，讓整個櫻花能從每年的 1 月底一直開到 4 月初。

不同顏色的櫻花輪番上陣妝點美麗的山頭。在園區還能遠眺靄靄白頭的雪山主峰。連綿山稜線搭配滿園盛開的昭和櫻花彷彿置身人間仙境。

園區最裡面的紅白相間的電信發射塔被盛開的櫻花圍繞，一秒彷彿到了日本的東京鐵塔下，無敵浪漫的美景讓人流連忘返。

還有很多攝影者愛好和 Cosplay 穿梭園中，為滿園春色再添異國風情。

雖然路途很遙遠（不塞車也要 3.5 小時），但為了這個季節限定的粉紅仙境，披星戴月也是值得的。 



# Wedding



飲料廠品保課 謝旻芳  
結婚誌慶

相識是緣起，相知是緣續，相惜是緣定



法務室 許海森  
財務部 楊麗玟  
次女子歸之喜



速食食品廠品保課 張珮甄  
喬遷誌喜

感謝大家的幫忙跟我們的努力不懈，終於擁有我們愛的小窩。

# House



速食食品調理廠 林樽志  
運務處 熊依璇之子 林冠廷



速食食品生產廠  
蔣晉維之女 蔣沂樺



調理課  
谷聖德之子 王以勒

# 味丹生技高爾夫球練習隊成立囉

味丹生技 / 黃奕璋

下了班，味丹生技就會三五成群  
一同互邀去打高爾夫球，彷彿  
回到國高中時期，放學後和同學一起  
留下來打籃球的感覺。打得好不好是  
其次，重點是大家難得可以放下工作  
壓力，肆無忌憚聊天以及揮灑汗水，  
盡情揮霍一整天的疲態，才是味丹生  
技高爾夫球團的真正目的。

還記得第一次提著 7 號鐵桿上練  
習場的時候，氣焰囂張異常，本想仗  
著自己打了十年棒球的深厚基底，秉  
著一球入魂的氣勢讓其他人看看甚麼



叫做第一次打高爾夫就上手，哪知那  
桿是揮得虎虎生風，球卻總是飛不過  
三十碼的距離。

隔壁阿伯：喔～草皮都被你挖起  
來了，你很有除草的天分，要不要來  
我家幫忙除草？

我尷尬地笑了笑，阿伯隨即回頭  
親自為我示範了甚麼是正確的揮桿動  
作。只見阿伯雖然看起來已年近六十，  
但動作做起來卻不馬虎，微蹲、沉肩





，再搭配一個簡單卻不失信雲流水的協調，輕輕鬆鬆就將小白球送出了一百五十碼的飛行距離；也是這一揮，我才警覺到原來除了阿伯，阿伯隔壁的阿伯，以及再隔壁的妹子，各個揮的那是個輕鬆恣意，球也都不意外的總能飛出百碼以上。這一個刺激也完全激發了我上進的決心，決定從那刻開始每週都跑球場練習。

如今回想，高爾夫球練習也快一年了，現在除了味丹生技的同事之外，集團其他部門的同事也都陸續加入了我們這個高爾夫球小組，並且在大家堅持每週二到三次的團練下，終於也能輕鬆將球擊出百碼以上。說實話，這都要感謝味丹生技世安總經理的鼓

勵與協助，除了提供初學者球具，還會親自下場指導，並分享多年打球經驗。希望未來能有更多有興趣的人可以一起加入我們這個練球團體。 (味丹)



# 我與咖啡的結緣

味丹中國區上海咖啡事業部 / 朱麗文

**首**先自我介紹一下，我是咖啡事業部朱麗文 (Julia)，從事咖啡工作 6 年有餘，我很熱愛這份工作，對咖啡的點點滴滴充滿憧憬！咖啡現已是很多朋友生活中不可缺少的一部分，也是目前流行的飲品之一，今天我要與味丹人分享部分關於咖啡的小故事：

## 咖啡歷史小故事

追溯咖啡的歷史故事，當中最為家喻戶曉的為牧羊人的傳說 - 卡爾迪 (Kaldi) ——

大約在西元 6-7 世紀，傳說有一位埃塞俄比亞的牧羊人卡爾迪，在牧羊的時候，偶爾發現他的羊蹦蹦跳跳手舞足蹈很是興奮，後來經他仔細觀察，原來羊是吃了一種紅色的果子才



會導致舉止滑稽怪異。後來他試著採了一些紅果子回去，食用後精神振奮，神清氣爽。這個牧羊人把這件事情報告給了一位修道士，這位修道士將紅果煮熟當一種能驅趕困倦和睡意的飲料來食用（取名：咖瓦 Qahwah），從此，這種果實就被作為一種提神醒腦的飲料，在修道士之間普遍傳播且頗受好評！

## 咖啡在中國的傳播

1892 年法國傳教士將咖啡從越南帶到雲南的賓川縣，是中國大陸最早關於咖啡種植的記載，目前中國的咖啡種植主要集中在雲南與海南地區。



關於中國的咖啡飲用歷史，最早可追溯到晚清時期，隨著國門的打開，咖啡開始出現在東部沿海城市，在晚清詩詞中就有關於咖啡的記載，如當時流行於上海灘的竹枝詞《考非》。而在 20 世紀二三十年代的老上海及老昆明，已經出現了一些咖啡館。新中國成立之初咖啡和咖啡館暫時消失，改革開放後咖啡又捲土重來，20 世紀 80 年代起雀巢等品牌登陸中國，“速溶咖啡”成了咖啡的代名詞，而進入 21 世紀一些國內外連鎖品牌咖啡館在國內的擴張，各星級酒店也紛紛將咖啡作為重要飲品推出，更是促進了國內咖啡行業的發展，但是作為傳統飲茶大國，國內咖啡品質還良莠不齊，也沒有形成本土的咖啡文化，這些都有待進一步的發展。

## 咖啡浪潮

### ★第一波咖啡浪潮 First Wave

第二次世界大戰（1939-1945）

美國為鞏固南美經濟發展，以一定價值收購咖啡，將咖啡做成即溶咖啡，戰中的士兵作為提振精神的配方，戰後退役士兵依然有同樣的嗜好，當時的即溶咖啡粉也就捲起了一股風潮。

### ★第二波咖啡浪潮 Second Wave

二戰以後，義大利的蒸汽加壓萃取濃縮咖啡的方法開始被人們熟悉和接受，於是以濃縮為基礎的花式咖啡也被人們認知，加以推廣。在當時咖啡品質良莠不齊，一般採用深度烘焙，重視烘焙度帶來的焦糖感和醇厚感；將咖啡包裝成一種品味，又以咖啡館的形式販售，星巴克為代表；品味高尚化，其實就是一種文化包裝式的行銷。

### ★第三波咖啡浪潮 Third Wave

精品咖啡的崛起，不加調味的黑咖啡；認為咖啡就是像葡萄酒一樣，各種氣候培養出來的咖啡豆所產生的風味有非常多的變化。

## 咖啡生長帶

咖啡生產地大部分在赤道南北回歸線之間，即熱帶或亞熱帶赤道以北 25 度及赤道以南 30 度；包括南美、中美、西印度群島、亞洲、非洲、阿拉伯、南太平洋及大洋洲等地區。

## 咖啡樹的成長

咖啡豆的品質決定在它的品種、土壤性質與氣候條件；光照充足，雨量豐沛，溫度介於攝氏 20 度，肥沃的土地。從播種、移植幼苗到長成咖啡果前後約 4-5 年。



在產量方面，中南美洲的咖啡產量約占世界產量的6成，非洲、阿拉伯約占二成，其餘的20%則分佈於亞洲各個國家和島嶼。



咖啡品種最常見於阿拉比卡（Arabica）和羅布斯塔（Robusta）

阿拉比卡：世界產量占比70%，生長環境要求海拔更高，難以生長，易受昆蟲感染，口感風味層次感更豐富。

羅布斯塔：世界產量占比30%，低海拔生長，更能抵禦疾病和昆蟲的侵害，咖啡因含量更多，口感風味較為偏苦些。

## 咖啡樹的種子

咖啡豆即咖啡樹的種子果實為漿果，有點像櫻桃，所以又稱為“咖啡櫻桃”（Coffee Cherry）。

種子通常是兩粒，在果實內相擁成一對，單粒的種子略呈把橢圓形，兩粒合抱成橢圓球形；有些果實裏面只長出一粒豆子，形狀較圓，叫做圓豆 Peaberry。

收穫：每年一次。

時間根據地理位置而定；但通常情況下，北半球在九月至三月收穫；而南半球則在六月至八月收穫。

## 咖啡豆的烘焙

生咖啡豆，經過烘焙，就成為熟咖啡豆（烘焙豆），產生獨特的色、香、中流砥柱。烘焙時的火候大小，時間長短，可決定咖啡的風味，烘焙時間越長，咖啡豆顏色越深，口味也隨時間的長短而變化；淺烘焙的口味偏酸，深烘焙的口味偏苦，要調製自己喜歡的咖啡必須從烘焙咖啡豆開始！

結束語：經常有朋友問道：什麼咖啡最好？

我：一杯適合自己的咖啡就是最好的咖啡！味丹





# 味味一品

## 麻辣臭豆腐麵



香臭帶勁

袋麵新登場



※調理參考

# 最療癒的台灣味

[竹炭水]  
竹炭水  
鹼性



竹炭水  
第一領導品牌

2021 ITI 比利時國際風味評鑑

風味絕佳賞3星

來自藍帶米其林主廚的極致美味鑑定

堅持竹炭過濾 幫助調整體質