



目錄

02

計畫介紹

03

編輯團隊的話

04

東區甜蜜小舖

43

西區甜蜜小舖

66

一日嘉義市

68

本刊資訊



計畫介紹



嘉義市政府及工商發展投資策進會為擴展在地產業發展及活絡地方經濟，106 年以嘉義市咖啡、甜點、茶產業，積極向經濟部爭取申請「地方產業發展基金」，甫獲經濟部核定通過補助經費，自 106 年度起開始執行，輔導嘉義市甜蜜產業，形塑嘉義市甜蜜品牌。



本計畫推出專屬形象代言人：甜蜜怪獸 - 毛毛 (MOMO)，牠的命名來自於「桃子」日文的發音，呼應嘉義市的古名「桃城」，因此也以桃子的形狀設計牠的外型。

自 106 年度起至 108 年止，本計畫輔導與行銷位於嘉義市內 60 家咖啡、甜點、茶業者，透過一系列的活動：甜蜜怪獸市集、參展、特色實境解謎遊程、觀光地圖、特色刊物、形象影片等，串聯毛毛持續創造話題與曝光，推動產業發展，讓更多人認識嘉義市的甜蜜好店。

編輯團隊的話

本刊蒐集了本計畫精選的 60 間特色店家，以店家的地理位置，分為東區與西區的甜蜜小舖，內文收錄店家故事、經營理念、特色餐點、網站及基本營業資訊，這些店家當中有的是青年回鄉創業、有的是老屋改建、有的是複合式經營等，每間店都有他獨特的故事與魅力，值得您一一去造訪。

我們也附上嘉義市觀光必遊景點，不管是白日或黑夜皆有適合遊玩的地方。

所以，選個日子來嘉義市慢遊吧！這些獨特、迷人的小店與風景，正等著您踏入，來趟全新的嘉義市甜蜜之旅。





東區甜蜜小舖

好的木材經得起時間的考驗，

除了堅固耐用之外，

還有它獨特的藝術美學。

嘉義市為林木業的故鄉，

在東區除了檜木造的文創園區、木藝小巨蛋地標，

甚至有木構造的舊監獄。

以悠閒的步調一一造訪，

累了，就選間甜蜜小舖歇息片刻，

感受舊時木業與新生店鋪交織的旅遊樂趣。



Dadala café&stationery，一間坐落在文化路商圈巷弄內的文具咖啡館，店門口有著吸睛的大型文具版，推開木框拉門後，滿室琳瑯滿目的文具雜貨與木質的家具、地板搭配得十分融洽。吧檯旁拐個彎，便會被三面可愛的日式文具牆團團包圍，悄悄喚醒你心中的「文具魂」。

這裡除了有好喝的咖啡、每日限量手做甜點外，最引人入勝的，就是店主每月親自至日本選購回國的獨特日式文具，為了呈現給顧客文具最美好的一面，常常花很長的時間調整它們在架上排列的模樣，只為了讓顧客可以感受到日式文具療癒人心的一面，咖啡結合文具的生活風格，在這裡被簡單的體現了。



📍嘉義市東區延平街 219 號

☎ 05-2255789

🕒 14:00 - 22:00

公休日：週三、週四

推薦餐點：米淇淋、精選單品手沖咖啡





在有「美街」之稱的巷弄裡，infusion 蛋糕紅茶專賣店每逢營業時間總是座無虛席，進來的客人，在舒適的音樂與茶香伴隨下，享受一段溫馨又寧靜的紅茶甜蜜旅程。吧檯甜點櫃裡擺滿繽紛的法式甜點，是來自遠赴法國求學的店主宜含對甜點的深情，外觀具有藝術美感，口味也經過精心設計，嚐一口便令人幸福洋溢。



另外一位店主嘉宏嚴選來自世界各地的單品紅茶，從茶葉茶具的挑選、沖煮到端給客人，每道工序都由嘉宏親自把關，搭配不同的甜點呈現最棒的風味。店內不定期舉辦藝文作品展覽與活動，讓進來的每個客人，都感受到法式甜點、紅茶與藝術的美好。



📍嘉義市東區成仁街 179 號
☎ 05-2270300
🕒 13:00 - 19:00
公休日：週二
推薦餐點：檸檬塔、煙燻伯爵茶



在一個全由檜木打造的日式建築聚落裡，森咖啡以獨特的美學進駐在最顯眼的入口處，經過 5 年的時光，孕育成檜意森活村裡最著名的咖啡廳風景。嚴選好的食材與茶具器皿，在文藝飄香的檜木小屋裡，端送給來到嘉義市的旅人一份最美好的感官體驗。

店主秉著一股對在地的情懷，店內提供與日本職人伊藤篤臣合作的阿里山咖啡，是旅客每每造訪必點的獨「嘉」飲品。搭配在地好咖啡，好吃的甜點也不能少，招牌的現煎鬆餅，不管是佐料進口奶油、楓糖，或是冬季新鮮草莓，迷人的奶蛋香與療癒的外觀總令屋內的人饞涎欲滴。另外也有刨冰、雞蛋仔鬆餅等餐點，都是不可錯過的美味。



📍嘉義市東區共和路 199 巷 1 號
☎ 05-2761601#2122
🕒 10:00 - 18:00
公休日：無
推薦餐點：煎鬆餅、阿里山咖啡





想要一覽空中 360 度環景，你得先放慢心思、散個步，沿著綠意才能遇到！Eleventh Café 座落在嘉義公園射日塔 11 樓，享有嘉義市中心難得的廣闊視野，被綠意擁戴著，於是打造了 360 度落地玻璃景觀窗，為空間導入滿滿陽光和綠意，視野一覽無遺，若想把白天綠意 - 午後夕陽 - 星光夜景一次享受，下午 4 點來訪絕對是最佳時刻！



自新加坡學成烘焙，將滿滿的甜蜜帶回嘉義小鎮，脆皮泡芙外酥脆、內香甜，現點現擠入卡士達內餡，佐一杯黑糖拿鐵，健康黑砂糖入味，香甜卻不膩口，讓悠閒的您，好好品味其中滋味。

Tips!~ 憑射日塔門票於咖啡廳消費，咖啡與飲品可折抵 20 元喔！



📍嘉義市東區公園街 46 號
☎ 05-2751357
🕒 週三至週五 09:00 - 17:00
週六、週日 09:00 - 21:00
公休日：週一、週二
推薦餐點：脆皮泡芙、黑糖拿鐵



位於檜意森活村旁，R5 小餐館店內溫暖的燈光、灰藍色的牆與紅磚為底的木製吧檯搭配得十分恰當，店主 Rex 希望經營一個結合餐廳、咖啡館和藝廊的空間，將心中的好食物提供給上門的客人。因此店內特別設置藝文展覽空間，並使用天然食材，堅持不添加味精、雞粉等人工調味料，講究健康與食物純粹的美味。

在正餐之外的附餐飲品與甜點也不馬虎。鑽研咖啡許久的 Rex，擁有令人讚嘆的拉花身手，店內每日限量手做甜點：可麗露、栗子蛋糕、奶油糖霜肉桂卷等，樣樣都是 Rex 精心研發，滿足每位客人挑剔的味蕾。R5 小餐館顛覆人們對美式餐館的想像，讓藝文與咖啡甜點也在這裡發光發熱。



📍嘉義市東區忠孝路 205 號
☎ 05-2770250
🕒 11:30 - 14:30 / 16:30 - 21:00
公休日：請見臉書公告
推薦餐點：美式漢堡、抹茶牛奶泡泡



藏身在大馬路的一角，這裡不僅是一間酒吧，而是能卸下白天面具的秘密空間。台灣愛丁頓調酒大賽冠軍的得主，不在繁華都會的高檔旅館酒吧，而選擇待在他最愛的「嘉」。

簡單溫馨的小空間，就是小毛店長每天晚上的專屬舞台，在這裡他用酒杯與客人相會，用杯中純釀與客人談心。

小毛店長的拿手絕活，讓人看的目不轉睛，每一杯獨家調製都承載著多年的經驗。最近愛上的以茶入酒，更是將一身絕技精湛發揮。冠軍飲品「Yin 窖」，採用入口回甘的蜜香烏龍搭上雪豹伏特加，增添了接骨木花香的淡雅並保留了清新的茶香回甘於喉間，除此之外更有多款調酒大膽加入紅茶或是抹茶等創新組合，等著旅人來探索品嘗。



📍嘉義市東區大雅路二段 512 號
☎ 0922-882673
🕒 19:00 - 01:00
公休日：週日
推薦餐點：調酒比賽冠軍作品《Yin 窖》



咖啡迷來到嘉義市，一定要造訪 33+V，來到 33+V，一定要喝一杯 ESPRESSO。有「超人」綽號的店主深深地熱愛咖啡，甚至與志同道合的夥伴共同發起「火星塞計畫」，希望向更多人推廣咖啡的美好。尤其專研在 ESPRESSO 上的他，總是吸引許多慕名而來的小粉絲，坐在吧檯前只為一睹他沖煮咖啡俐落帥氣的身影。

店內的咖啡豆都是自己選豆、烘豆，33+V 精心製作的咖啡豆產品往往在還未上架時就被預訂一空。超人也會依據每款咖啡豆的風味表現，為他們賦予特殊的命名，「HIPPIE」、「Rainbow」、「蒲公英」、「爵士風格」等咖啡豆款，每個命名背後都蘊含著超人對咖啡的深情告白，值得來嘉時細細品味，享受一段咖啡的味覺旅程。



📍嘉義市東區義教東路 49 號
☎ 05-2774567
🕒 14:00 - 20:00
公休日：週二、週三
推薦餐點：ESPRESSO





丁式茶館是一個由在地茶農 Mitch 和一隻獨一無二的牧羊犬丁丁結緣而起的品牌，打破傳統茶行的模式，以精緻的咖啡廳風格經營，提供舒適的空間讓顧客享受細品茶葉的悠閒時光。

Mitch 希望讓更多年輕人感受台灣茶的精髓，因此，丁式茶館不僅僅是新型態的飲茶空間，也是茶與人之間的交流平台，來到茶館，你可以選擇一處安靜的角落獨坐，也可坐在吧檯聽 Mitch 分享台灣茶的故事。茶館不定期搭配當季水果推出限定飲品，在台灣茶裡加入芒果、荔枝、水蜜桃，店內還有獨特的「窠花茶」，將花香與台灣茶揉合成一杯優雅的茶湯，以及令人上癮的人氣鮮奶茶，丁式茶館讓喝茶這件事變得創意十足。



嘉義市東區民權路 216 號
☎ 05-2592639

🕒 13:30 - 21:00

公休日：週一

推薦餐點：桂花烏龍茶（冬季限定）、頂級紅茶（茶館代表）



座落在檜意森活村、北門車站旁，延續日式宿舍的文化底蘊與濃濃日本風味，打造一間適合旅途中小憩的日式食堂，入門榻榻米、日式禪風，質樸淡雅的空間氛圍，流露屬於在地文化的風格，大面窗景把自然景觀、採光引入空間，望著檜意森活村的愜意風雅，日式風味再添一筆。

這裡不僅是食堂，更是一間茶屋，餐點除了大阪燒、廣島燒等道地料理，更備上日式紅豆湯，濃醇滋味不甜不膩，選用嘉義陶瓷老師傅手工燒製的在地陶碗，滿足味蕾兼具手感，現烤日式烤麻糬配上嚴選日本黃豆粉、自炒黑糖，靜謐裡享用新和風品味學，彷彿來一場日本小旅行。



嘉義市東區共和路 233 號
☎ 05-2777882

🕒 11:30 - 20:30

公休日：週二

推薦餐點：紅豆湯、阿里山冷泡茶



走進琳瑯滿目的店內，這裡是許多咖啡茶飲料店堅實的後盾，嚴選的原料與器具源自老闆對於食品業最單純的堅持，走進這裡能感受到時代的懷念氛圍。

老闆多年前踏入咖啡烘焙業，咬著牙不放棄的他最後在時代的洪流中站穩腳步，經營多年的食品行，老客戶都像朋友般地親切，老闆對於自家的咖啡豆依然秉持著跟多年前一樣的堅持，自行烘焙、磨豆。來到這還能喝到少見的虹吸式沖泡，其特點為用熱脹冷縮的原理，運用氣壓變化進行萃取，比一般沖泡法更能萃取咖啡的濃厚口感，也能將咖啡的香、酸、苦味充分體現，喜歡喝咖啡的旅人來到嘉義一定不能錯過老行家親手沖泡的這杯咖啡。



嘉義市東區興業東路 156 號
☎ 05-2259248
⌚ 09:00 - 21:00
公休日：無
推薦餐點：手沖咖啡、虹吸式咖啡



一跨入蛋糕坊，頭頂上漫天紫色花海映入眼簾，法式品味桌椅渲染著優雅的夢幻氛圍，加上蛋糕櫃裡繽紛動人的杯子蛋糕，相機立刻拍好拍滿，絕對是網美必拍的首選！

不僅以外在的美感動你的眼，又以甜而不膩的滋味感動你的心！店主最喜歡看人吃了美味的蛋糕而露出幸福的笑容，那份成就感，讓自己也跟著幸福了起來。杯子蛋糕隨著時節變換創藝風格，堅持嚴選天然的動物性奶油，嬌貴的選材，必需在特定的溫度下才能掌握住口感與品質，雖然比較費工卻絕對值得！BIG MOM 夢想啟程號在嘉義跨出築夢的第一步，揚起帆，要繼續徜徉在美好的甜點海洋。



嘉義市東西區興中街 165 號
☎ 0981-970039
⌚ 週一 09:00 - 17:00
週二至週日 13:00 - 21:00
公休日：無
推薦餐點：可可杯子蛋糕、蜜香紅茶



藝術，是最迷人的佐料

Le Chat Noir 小黑貓法式料理館

走進 60 年老屋裡，你不會感到時代的滄桑感，反而充滿著嘉義與法國的藝術融合美感，老空間內綴滿法國帶回古董老件、藝術創作者老闆親手繪製油

畫，店內不定期舉行藝文活動，邀約台灣藝術家在此展演，甜點手作課、畫展、品酒會，讓這空間裝載許多細膩而躍動的藝術魂。

除了帶回法國的空間格調，更帶回家鄉道地口味 - 法式薄餅，純

法式軟皮，原本在台灣僅有北部少數五星級飯店才吃得到的甜點，在嘉義卻成為日常。佐上

手工果醬，嚴選台灣新鮮水果、阿里山龍眼花蜜、橘子酒等當地食材，揉合中法美味，甜點搭配法國莊園粉紅汽泡酒，觸動品味基因，邀你在這裡遇見生活最迷人的佐味。



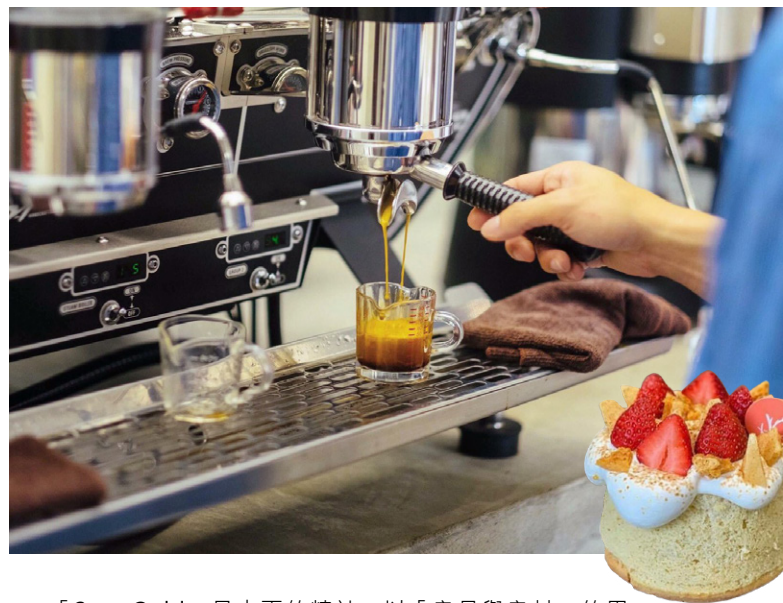
📍嘉義市東區林森東路 518 號
☎ 0932-125244

🕒預約制
公休日：週一

推薦餐點：法式薄餅、法國莊園粉紅汽泡酒、香蕉卡士達塔



成仁之美 STAY GOLD 木更咖啡 Mugeneration



「Stay Gold」是木更的精神，以「良品與良材」的用物選擇，提供有品質的空間和產品，讓一杯咖啡和甜點成為設計與生活最適切的連結。在這裡留住每樣物品的黃金時刻、讓更多有趣的體驗生根。



木更本身是設計公司，呼應所在的成仁街，因在日治時期此地常出藝術家、詩人等，裱褙店、雕刻店林立，素有「美街」之稱。現今街道上的畫廊和師傅還是老樣子，在看似打著盹的美街紅磚道上，開始出現許多獨立特色小店，在揉雜居民生活不慌不忙的日子裡，多了一番全新氣象。

木更讓一杯咖啡，不只作為設計與生活最適切的連結，更串起一段嘉義市美麗又有趣的時光。



📍嘉義市東區成仁街 189 號
☎ 05-2232288

🕒10:00 - 18:30
公休日：週三

推薦餐點：季節鮮奶油戚風、單品等級咖啡拿鐵



白日夢手作甜品，若不透過別人介紹，還真的需要費很大的功夫才能找到這一處隱藏版的可愛甜點店。店面是間超過 50 年的老房子，舊時三合院的規模裡現在有著夢幻療癒的花園，沿著石子小徑走入店內，各式復古迷人的家具老件與木造結構搭配的很是剛好，是遠離都市塵囂來頓美好午茶的絕佳空間。



店主鑽研甜點，總是四處奔波精進甜點功夫。店內最招牌的，莫過於每日手作、濃郁誘人的乳酪蛋糕，每一口都是店主嚴選食材、搭配當季水果，推出令客人驚喜的味道！另外也別忘了要來一杯店內的阿里山茶或是手沖咖啡，給自己一個完美的甜蜜饗宴！



嘉義市東區大雅路二段 490 巷 2 號
☎ 05-2752322
🕒 週二至週五 12:30 - 18:00
週六、週日 12:30 - 20:00
公休日：週一
推薦餐點：乳酪蛋糕、水果茶



1951 年蓋的這座院子，懷舊而充滿記憶的味道，店主將老物老件再利用，復古腳踏車搭配洗石子洗手台，鐵花窗、漂流木改造成鐵門、吧檯，改寫全新的院子故事，兼具環保理念與手工工藝，院子植滿花草、療癒系多肉植物，洋溢著滿滿愜意氣息。

不僅建築手作改造，餐點也從食品本質開始要求，糖親手熬煮、茶品選用不加香精茶葉，香氣天然而無負擔，老院子手沖咖啡嚴選瓜地馬拉、耶加雪菲咖啡豆，

搭配檸檬塔，使用小農友善栽種的好食材，在嘴裡迸發酸甜的戀愛滋味，真材實料的老院子，不僅想喝、更想好好品味一番。



嘉義市東區成仁街 201 號旁
☎ 05-2271951
🕒 13:00 - 19:00
公休日：週三
推薦餐點：檸檬塔、老院子手沖咖啡豆



當一間 60 年的舊屋，遇上綠色植栽、乾燥花、有質感的吧檯桌椅，以及迷人的好咖啡，搖身變成一座嘉義市區裡的小花園。玖咖啡的命名來自於店主的生日，為了讓更多人感受到咖啡帶來的悸動，選擇在家鄉開業，創造了這一個兼具現代感與舒適氛圍的空間。

店內的招牌同名咖啡「玖」不帶酒精，是啤酒花與咖啡因合璧的絕佳風味，入口便會讓人深深上癮。店內提供虹吸、冰滴、手沖 3 種不同的咖啡沖煮方式，甚至加入氮氣讓咖啡的口感更加驚喜。招牌甜點提拉米蘇也是一道精緻可口的甜點，店內還經常舉辦各式活動與課程，邀請每個人一起踏入這一個奇幻有趣的咖啡叢林！



📍嘉義市東區興業東路 387 號
☎ 05-2162626
🕒週日至週五 13:00 - 22:00
週六 13:00 - 23:00
公休日：週二
推薦餐點：玖咖啡、提拉米蘇



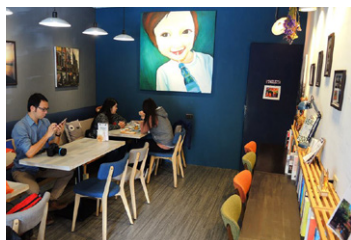
在食安問題令消費者人心惶惶的時代裡，店長帶著對烘焙與咖啡的熱情回嘉，她對於開店有一個最簡單的堅持 - 想給客人最純粹與天然的食物味道。因此店內每日提供限量的手作吐司，都是採用單一牧場鮮乳跟天然食材製成，在店內飄散剛出爐的麵包香，最簡單、最天然、也是最原味，每日吐司口味不盡相同，鮮乳、蔓越莓、抹茶紅豆、芝麻，每一種都讓人驚喜。

店內的咖啡經過店長嚴格把關，端給客人的是品質穩定的優質義式與單品咖啡；甚至與農家合作，讓不喝咖啡的客人也能啜飲一杯無添加農藥的花草茶。店內的甜點櫃裡每日登場的都是甜蜜又驚艷的饗宴，在靜謐的社區小巷內，這裡販售的是最單純的食物美好。



📍嘉義市東區維新路 190 巷 2 弄 1 號
☎ 05-2713958
🕒平日 12:30 - 19:00
假日 11:00 - 19:00
公休日：週二、週三
推薦餐點：芝麻鮮乳吐司、手沖單品





「CouCou！」在法語裡是親切的打招呼用語。咕咕甜點咖啡就位在新生路的鐵道旁，店門有著亮藍色的遮雨棚跟綠植栽，很難不吸引路人的目光。店內的乾燥花、鮮明畫作，還有負責人的攝影作品，讓每一處座位都是一個小小的拍照空間。

甜點櫃裡令人讚不絕口的法式甜點，都承載著甜點師的設計創意與在法國留學的生活靈感。一朵玫瑰、檸檬鸞鸞、跳舞的芭娜娜等，每日限定的手做甜點，若稍晚一點光顧就得向隅。店內的咖啡也有著負責人的堅持與把關，人氣咖啡「搖滾耶加」，將氣泡水混合獨家配方與耶加豆，迸出清爽新滋味。法式甜點與好喝咖啡，在這裡與顧客變得更加親密。



📍嘉義市東區新生路 450 號
☎ 05-2766987
🕒 13:00 - 19:00
公休日：週一、週二
推薦餐點：檸檬鸞鸞、搖滾耶加



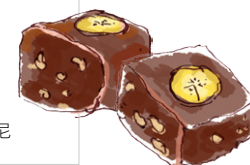
幸福原在咖啡的店主不僅是一位專業的咖啡杯測師，更曾獲得手沖咖啡比賽冠軍。店內主打專業的手沖咖啡及冰滴咖啡，尤其不能錯過的是店主用心調配、烘焙而成的精品豆，「黛安娜」其中的代表作之一，同時擁有甜桃、芒果、茉莉花、柑橘等花果香味與迷人的 whisky 酒香，互相交織為獨特的層次風味。



冰滴咖啡利用不同滴速、水質，調配出不同風味的咖啡。專業的咖啡當然少不了絕配的甜點！「芒到不行」在酥脆的厚片上鋪滿新鮮芒果、優格、果醬，讓入口的味蕾忙到不行！「香蕉巧克力派對」將佐料換成香蕉、巧克力餅乾，螞蟻人絕不能錯過！來到這裡，用平價，享受最尊榮的美味。



📍嘉義市東區維新路 195 號
☎ 05-2752737
🕒 10:00 - 20:00
公休日：無
推薦餐點：冰滴咖啡、香蕉布朗尼





芙甜法式點心坊起源於 2012 年，店主與一群夥伴決定回嘉創業，為嘉義市種下一顆法式甜點的種子。自那年起，在店主細心整頓下，這間超過百年的黃色檜木小屋重獲新生，為許多人帶來全新的甜蜜盛宴。

「鹹食養人，甜食悅人。」自開業至今，店主對於餐點的要求與堅持不減反增，經常推陳出新，帶給客人一道道別出心裁的美味甜點。不定期也與異業合作，在店內陸續舉辦過畫展、攝影展、美術課程等，在這間老屋寫下許多精彩的故事章節。店內最招牌的「好好蛋糕捲」，芒果、巧克力、紅豆抹茶等，每一種口味都是餐盤上不可少的甜蜜嘉賓，來嘉義市千萬別忘了要選購一條走！



嘉義市東區中山路 168 號
☎ 05-2256058

⌚ 平日 13:00 - 21:00

假日 12:00 - 21:00

公休日：無

推薦餐點：好好蛋糕捲、藍莓氣泡飲



活泉人文茶館位於檜意森活村入口處，以檜木為頂，以詩詞為樑，坐擁一片清幽的荷花池景緻，提供一個可以讓國內外旅客靜心品味台灣高山茶甘甜與文化之美的空間，將千百年的茶歷史沖成一壺溫熱的茶飲，總令賓客沉浸溫柔茶香。

店內展售各式茶器、茶葉，並搭配台灣茶推出「戀茶食尚」系列茶點，愛情玫瑰塔、幸福彩虹酥與浪漫蝶豆花茶，精緻得令人捨不得入口。還有讓客人可以動動手的搗茶體驗，選好單品茶後，用木棒將陶鉢裡的茶葉搗成細粉，此時可細聞茶香，再將其沖泡成溫熱茶湯，亦可製成冷泡茶，各有不同風味。來活泉人文，享受台灣茶與閒情陪坐的時光。



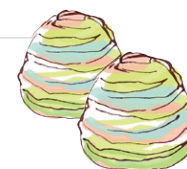
嘉義市東區共和路 199 巷 4 號
(檜意森活村 T11-B 館)

☎ 05-2712159

⌚ 10:00 - 18:00

公休日：無

推薦餐點：搗茶體驗(可任選茶品)、彩虹酥



每個早晨最幸福的事，就是來一份健康生機早餐，喚醒一整天的活力朝氣。

『美麗春天』老闆本是專業國際領隊，在世界各地奔走，最注重健康與體能，在人生 50 歲時轉行，為嘉義種下一顆生機早餐的種子！堅持選用新鮮蔬果做成三明治、高纖低卡沙拉盒，精緻而清新的口味，吸引許多女性顧客天天光臨，店內飲品杯杯現做，豆漿採有機發芽黃豆現打不濾渣，可加入黑芝麻、糙薏仁、南瓜、紅豆等口味隨心調配。甜菜根糙米精力湯超過 10 種天然養生食材打成一杯喝的保養品，每一天讓身體多一點健康滋養，身體、皮膚、心靈都會感受到，懂健康、懂得善待自己的人一定會愛上這生機滋味！



📍嘉義市東區民權路 311 號
☎ 05-2163839
🕒 06:30 - 14:30
公休日：無
推薦餐點：甜菜根糙米精力湯、藍莓乳酪吐司、幸福餐



若在檜意森活村附近，想要找個舒適、沒有壓力的閒坐空間，不如踏些步伐，造訪這間可愛溫馨的鹹派與甜塔專賣店。

常常手作的兩位店主因秉持「喜愛烘焙」的初心，將一座座手作的派塔，經過最合適的烘烤溫度，佐料豐富的食材，呈現給客人最樸實卻也最感動的料理。店內的招牌鹹派有味噌豬五花與大阪燒口味，因為用料紮實，小小一個就可以給人飽足感。創意十足的甜點「憨吉蒙布朗」，搭配在地地瓜、奶油與甜塔皮，口感層次豐富，金黃的外觀也很療癒，還有奶茶控不能錯過的鮮奶茶系列，嚐一口就讓人停不下來。常常並沒有奢華炫麗的料理，只有一口接著一口最真誠的食物感動。



店內的招牌鹹派有味噌豬五花與大阪燒口味，因為用料紮實，小小一個就可以給人飽足感。創意十足的甜點「憨吉蒙布朗」，搭配在地地瓜、奶油與甜塔皮，口感層次豐富，金黃的外觀也很療癒，還有奶茶控不能錯過的鮮奶茶系列，嚐一口就讓人停不下來。常常並沒有奢華炫麗的料理，只有一口接著一口最真誠的食物感動。



📍嘉義市東區忠孝路 336 號
☎ 05-2765830
🕒 13:00 - 19:00
公休日：週一、週二
推薦餐點：憨吉蒙布朗、大阪燒鹹派、紅豆鮮奶茶





這是一座檜木洋樓，古樸的文化大宅，品味裡傾訴著在地的故事，是許多老嘉義人回憶的所在，伴隨著一陣陣咖啡香飄來，為檜木洋樓寫下新時代的記憶。

老闆為咖啡代工專門，嚐遍來自世界精品莊園的咖啡豆，希望讓世界精品咖啡能普及到生活日常，平價就能享受到，喝咖啡變成輕鬆休閒的代名詞。店內招牌冰釀咖啡，精心特製 5 天粹釀（一般常見為 3 天製成），更費時費工，量少質精，喚醒細膩的咖啡味蕾，喝過的客人 100% 回流、口碑相傳，時常供不應求呢！烤雞腿排 Brunch 也是大大推薦，早午餐罕見的現烤料理，耗時費工，但新鮮 juicy 上桌，和冰釀咖啡一樣絕對值得一等。



嘉義市東區公明路 167 號
☎ 05-2287787
🕒 08:00 - 18:00
公休日：週日
推薦餐點：冰釀咖啡、烤雞腿排 Brunch、莓果法式磚牆



當健康的優格遇見新鮮水果，這一杯杯擁有絕妙酸甜風味的鮮果優格塔，就是漢橘客新鮮果優格老闆擷獲眾多顧客的祕笈。



鄰近嘉義基督教醫院的義教街裡，漢橘客新鮮果優格已經在地經營 9 年，使用新鮮食材，全程最天然的工法，不加香料、色素、人工調味，製作出多項手工果醬、果乾等健康美味，店內的人氣王 - 新鮮水果優格塔，將優格、鮮果、果醬三者搭配得天衣無縫。除了美味，也要讓顧客吃得安心，因此不僅優格符合 SGS 檢驗認證，食材都源自在地，甚至連「心花朵朵開 - 洛神堅果塔」裡使用的洛神花都是親自栽種，柯老闆滿滿的誠懇心意，讓這一杯杯健康優格顯得更不平凡。



嘉義市東區義教街 927 號
☎ 05-2750019
🕒 09:00 - 20:00
公休日：週日
推薦餐點：彩虹水果優格、心花朵朵開 - 洛神堅果塔



無需太大的空間，也能創造出黑鏽專屬的「微格調」！略帶粗獷的輕工業風，搭配上小清新乾燥花束、藝術畫作，簡約卻深具風格，創造出特別的空間感受，網美、部落客必拍首選。

店主因為喜歡到處品嚐精緻的美食，想把心目中美好的味道分享給大家，於是用雙手留住甜點的美味記憶，要讓好味道在此持續發光、發熱。主推薦檸檬冰咖啡，濃淬咖啡不加水，添加有機黑糖、新鮮現榨檸檬，入口時就像檸檬紅茶般的滑順，後韻是一股淡淡咖啡香氣，風味清爽獨具魅力，限定甜點 - 甜甜圈鬆餅，外酥內嫩、蓬鬆口感，無論是原味，還是佐上水果、抹茶，都是這個午後最不容忽視的甜蜜存在。



📍嘉義市東區北門里吳鳳北路 338 號
☎ 0979-633338

🕒 09:00 - 17:00

公休日：週一

推薦餐點：甜甜圈鬆餅、檸檬冰咖啡、比利時巧克力塔



聖塔從咖啡進口、烘焙、沖煮源頭把關做起，一條龍式的咖啡專門店，積極參與嘉義大學咖啡社創始、世界咖啡調酒大賽，不僅是分享的心，更有道不盡的執著與驕傲。



黑咖啡原味淬取，世界各大產區豆匯聚在此，各自獨到的『Terroir』 - 法文代表著風土之意，像紅酒、茶葉一樣會根據每一產地的陽光、土壤、雨水、風與咖啡師之間的對話，造就每一滴獨特風味，聖塔獨有的玫瑰莊園咖啡，就深入產區與厄瓜多咖啡小農契作，吸取了當地盛產玫瑰的香氣，帶有一絲優雅花香，配上自有甜點工作室，以手作檸檬塔、抹茶塔、戚風蛋糕最受歡迎，聖塔用心堅持的好風味，絕對要你驚艷又美味。



📍嘉義市東區興中街 10 號
☎ 05-2282025

🕒 12:00 - 21:00

公休日：週三

推薦餐點：玫瑰莊園咖啡、抹茶塔、起司塔



滿冠茶園的茶葉不追求華美的包裝與行銷噱頭，樸實的外觀保存著店主種茶的初心。自家種植茶葉，從採摘、烘焙製作、包裝到販售，全程不假他手，400多項的SGS合格驗證，都是店主對好茶、對顧客最真誠的交代。

來到滿冠茶園，一定要坐下來，好好地啜飲店主親自泡的茶。茶桌是好茶與味蕾連結的平台，茶杯在沏茶過程中依序注滿風味不同的茶湯：蜜香烏龍的天然果香裡隱隱帶著淡雅的蜜香，層次豐富；青心烏龍入口之後清新滑順，尾韻甘甜。隨著時節不同，同款茶葉也會展現不同的風味，帶給人驚喜。在茶香氤氳中，聽著店主慢慢說種茶的故事，與在地好茶交交心。



嘉義市東區文化路 260 號

☎ 05-2776577

🕒 13:00 - 22:00

公休日：無

推薦餐點：蜜香紅烏龍、碳焙老茶（私房茶）



如果沒有很仔細地尋找，很容易就錯過位於中山路上的融合度咖啡，小小溫馨靜謐的店面，一走進便感受到老闆熱情的問候以及在座客人們的輕鬆自在。店主將這裡營造成一種家庭式、猶如朋友間相處的氛圍，因而咖啡店的店名也由此而來—讓來訪的客人都能「融合」於這氣氛中，感受這滿滿人情味的「溫度」。



店內的咖啡豆是店主精心挑選及烘焙，甜點和輕食嚴格把關，確保每位客人都能吃得健康。店內最推薦的是手沖咖啡，獨家飲品「冰滴嘉融」向 KANO 電影致敬，結合圓形的咖啡冰磚與在地小農鮮乳，可以品嚐到多層次的咖啡風味，以及融合度咖啡對在地的深情。



嘉義市東區中山路 223 號

☎ 05-2245033

🕒 08:30 - 19:00

公休日：週日

推薦餐點：手沖咖啡（巴拿馬花蝴蝶）、掛耳式咖啡禮盒





一間洋溢著少女心的甜點小屋，裝扮著 Tiffany 藍的夢幻色彩，優雅地坐落在民權路的水車馬龍中，清新簡單的外表在旁邊的民宅中顯得更加脫俗。店主從零開始，秉著法式甜點的梦想，甚至出國上課精進自己的功夫，終於創作出櫥窗內一道道精緻美味的甜點。

店內的甜點不僅口味完美，外觀也非常吸睛。「火焰」有著耀眼的大紅色，包覆玫瑰與覆盆莓的多層次風味；「檸檬」外觀的擬真度一百分，爆滿的酸甜內餡有如戀愛的滋味；獨家的閃電泡芙，繽紛的口味讓人陷入選擇障礙。搭配店主特別與阿里山茶農合作的珠露烏龍茶，茶葉的清香柔和口中的甜味，是一個極致的完美法式組合。



嘉義市東區民權路 300-3 號
☎ 05-2770093
🕒 13:00 - 19:00
公休日：週二
推薦餐點：火焰、檸檬、珠露烏龍茶

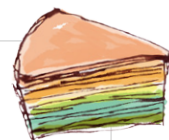


在嘉義市若要找一間具有質感、溫度的深夜咖啡廳，藏咖啡或許就是最佳的解答。店主秉持著用合理的價格，喝到一杯好咖啡的初衷，選用輕工業風格裝潢，白日風尚優雅，夜晚溫馨靜謐，賦予一個空間兩種靈魂。不多的座位規劃，讓每位客人都能有一席喝咖啡的小天地，為了照顧更多夜間下班的人，特別營業到晚上 11 點，讓晚歸的人在回家之前有個放鬆的中繼站。

除了好喝的咖啡單品，店主精選在地鮮乳、當季鮮果製成每日限量甜點，最具人氣的就屬可愛度爆棚的彩虹千層蛋糕，繽紛搶眼的彩虹色外觀超級吸睛，擄獲許多少女心。藏咖啡用平價的好食物，賦予顧客高雅的享受。



嘉義市東區中山路 233 號
☎ 05-2255622
🕒 09:00 - 23:00
公休日：無
推薦餐點：焦糖瑪奇朵、彩虹千層蛋糕





Angela 與 Eric 原本僅是工作同事，因為共同擁有一個喜愛烘焙的魂，讓兩人決定共同創業，原先是以工作室性質開始，但因為更想看到客人吃到餐點後露出的幸福笑容，因此轉變為咖啡甜點店的型態，開啟了「傲漫手感烘焙工作坊」的新旅程。



店內的甜點麵包皆為親力親為，每天尚未營業前的時間就是兩人埋首做糕點的時光，主打手作千層蛋糕，搭配不同食材而堆疊出層層的美味。店內甜點皆以清爽鮮奶油為基底並且降低甜度，減輕腸胃負擔；架上熱門的每日限量麵包則是使用親自培養的酵母發酵而成；最熱門的飲品「啡檸不渴」由單品咖啡加上現榨檸檬汁、黑糖蜜調和，杯緣抹上砂糖，為入口的咖啡添加了酸甜驚喜滋味，口感有如喝調酒一般令人上癮，是夏季必點單品。



嘉義市東區公明路 102-1 號

☎ 0963-520023

🕒 13:30 - 19:00

公休日：週一

推薦餐點：千層蛋糕、啡檸不渴



愛夫夫咖啡提供一個舒適的空間，佐以不簡單的美味、平易近人的價格，讓人可以每天都來造訪。這裡同時也是一間寵物友善咖啡館，店名來自柯基犬店狗「魯夫」，超萌的模樣總是擄獲許多顧客的芳心。

咖啡系列全面使用星巴克咖啡豆，最夯飲品「雲朵拿鐵」在黑咖啡上注入厚厚一層濃密奶泡，宛如落在咖啡上搖曳的雲朵，入口綿密、濃醇的奶香讓人好享受。搭配一份招牌「童話鬆餅」，現做鬆餅佐料鮮奶油、水果，還有店主親自手繪的彩色圖樣，可依照客人意願客製化，為用餐增添許多趣味。從清晨到夜晚，愛夫夫咖啡以最實在的價格，回饋客人最精選的美味。



嘉義市東區忠孝路 552-1 號

☎ 05-2759119

🕒 07:00 - 20:00

公休日：無固定，請見臉書。

推薦餐點：雲朵拿鐵、童話鬆餅（客製圖案須事前預定）





前身是順益木業的愛木村，為保留遊客們對於木頭的記憶，打造了這個空間讓更多人認識木材、大自然樹木的奧秘及林業發展的歷程；同時，為達寓教於樂的目的，還特別規劃了遊戲互動區與DIY木藝體驗，來到此地走訪，總是讓大人、小孩玩得不亦樂乎。

遊玩之餘，別忘了還可以嚐試一下這裡的招牌美食。「檜樂蛋」是這裡的人氣商品，因加入中藥秘方及檜木熬煮，留在口齒間還能感受到淡淡的檜木香。銅鑼燒冰淇淋則深受小朋友的喜愛，擁有多樣口味：草莓、巧克力、牛奶、香草、葡萄萊姆等，讓味蕾一次滿足，再搭配一杯店家親手熬煮的冬瓜茶，在溫潤木香中清爽一夏！



嘉義市東區文化路 909-3 號

☎ 05-2322441

🕒 9:00 - 17:30

公休日：週二

推薦餐點：檜樂蛋、銅鑼燒冰淇淋、冬瓜茶



玻璃窗透著溫馨柔和的燈光，裡頭飄出咖啡濃醇的香味，門內是沉穩舒適的木製裝潢。店內處處可見店長的細心巧思，設有讓人能愜意休憩的沙發座椅區及為之相襯的畫作，櫥窗內更擺放著精緻可口的手作甜點，用最甜蜜的視覺效果讓人垂涎欲滴。



店內漫溢的咖啡香是店長鑽研多年的努力成果，原是陌生的咖啡世界，她一步步實驗嘗試，一次次細心淋上的恰好溫度，滴成了最純粹的杯中琥珀。而現在成為店內招牌的咖啡產品，更運用在甜點裡，帶出另一種滋味，店內提拉米蘇所浸泡的咖啡液，直接使用親手冰滴的咖啡汁液，讓苦味的咖啡與濃厚香氣的馬斯卡邦起司共奏出美妙的相遇。



嘉義市東區共和路 418 號（沉睡森林旁）

☎ 05-2771239

🕒 週一至週三和週五 10:00-18:30

週六 09:00 - 20:30 / 週日 09:00 - 18:30

公休日：週四

推薦餐點：提拉米蘇、手沖咖啡





細心摘下的一心二葉，經過曬、炒、焙，二年的等待，最後焙出一款觸動味蕾破香甘醇的好茶。

可曾聽過「焙烏龍茶」？所謂的「焙」是店家與興大產學合作研發的新技術，透過反覆的烘焙與陳放，使茶葉釋放截然不同的風味，飲盡一口焙烏龍茶，喉韻鼻尖皆是茶香四溢。

店家為之驕傲的招牌（焙）日曜金龍茶，不僅是品茗首選，更加入甜點豐富味覺，推出當月限定的泡芙，內餡加入日曜金龍茶葉進行攪拌，濃郁的烏龍茶香與甜蜜的卡士達醬交織出多層次的口感，甜而不膩、滑順留韻，讓人一口接一口，還預計推出焙烏龍茶餅，內餡濕潤外皮酥脆，又將是下午茶最有氣質的新選擇。



📍嘉義市東區吳鳳北路 47 路
☎ 05-2244888
🕒 09:00 - 22:00
公休日：無
推薦餐點：焙烏龍茶、拜金美人



啜一口高山清香，讓鼻腔與喉間充滿餘韻，每一杯透明嫩綠都是用手摘捻的一心二葉，經過繁複的細心作業後泡製成杯中的精粹。



架上特殊工藝製成的茶磚，是店長努力研究的心血，還能客製化印製圖案或提字，送禮或擺放家中裝飾皆宜。對於傳統技術的堅持，每個製茶的步驟都不假他人之手，為的就是維持一貫的好品質。近年來極力推廣咖啡葉茶，色澤琥珀，香氣甚濃，不含有咖啡因成分，不會對身體造成負擔。而佐茶的甜點也相當講究，店內主打的楓糖堅果塔使用五種健康堅果，以珍貴香甜的楓糖拌炒，鋪在香脆可口的塔皮上，咬上一口甜蜜，配上一杯清香，是最宜人的享受。



📍嘉義市東區興安街 145 巷 23 號
☎ 05-2253688
🕒 10:00 - 20:00
公休日：無
推薦餐點：手工楓糖堅果塔





愛貓人士絕不能錯過！身為貓奴的店主，想要收容流浪貓的想法成為開店的初衷，店內除了販售貓咪周邊精品外，還有9隻不怕生的貓咪駐店，可愛的模樣收服每位顧客的心。

逗弄貓咪之餘還可以嚐嚐這裏的手沖單品，咖啡豆皆從國外挑選，加上自烘混搭，每一款都有其獨特香氣及特色。「莫札特」是招牌之一，帶有清淡的果酸味，與店內超高人氣的法式甜點——巧克力蛋糕搭配，呈現法式午茶的美好滋味；焦糖鮮奶茶則是另一款深受歡迎的飲品，經特調的焦糖比例，不僅不膩口，還完美地與茶味結合，讓人一喝就愛上。想要品嚐特別又顛覆想像的咖啡嗎？來這裡絕對不會失望！



📍嘉義市東區中山路43號

☎ 05-2781236

🕒 12:00 - 21:00

公休日：週一

推薦餐點：莫札特單品、焦糖鮮奶茶、巧克力蛋糕



西區甜蜜小舖

鐵道，嘉義市的交通命脈，

西區的嘉義車站曾經乘載著林木業、

糖業的光陰故事，

現在則是旅客來到嘉義市踏上的第一步，

鄰近的嘉義市文化創意產業園區、花磚博物館，

值得用相機記錄旅遊的美，

感動的當下，

突然想起咖啡店老闆說起的那些話：

「嘉義市不是缺少美，而是缺少發現。」





看似一般的小餐館，其實內有大大的玄機。Fei Fei 小餐館的負責人以愛貓的名字為餐館命名，小餐館販售的東西很豐富，不僅有中西式的餐點，還有烘焙糕點和茶飲，縱使如此，在每樣食材上皆嚴格把關，要用最純粹的美味感動人心、觸動味蕾。

不是熟客不會知道，店裡有一道超人氣甜品「法式卡士達泡芙」，常常在還沒上架前就被預訂一空！一口咬下就噴發的爆濃卡士達內餡，搭配香酥的餅皮常常讓甜點盤瞬間被清空，晚到的顧客只能暗自神傷。若不想喝普通的附餐飲料，這裡的飲品還多了「台灣好茶」的選項，精選的台灣茶葉剛好解掉餐後的油膩。Fei Fei 小餐館的用心，展現了負責人熱愛美食的初心。



📍嘉義市西區蘭井街 246-1 號

☎ 05-2255123

🕒 11:30 - 14:00 / 17:00 - 21:00

公休日：週四

推薦餐點：法式卡士達泡芙、台灣好茶系列



踏入 25x40 藝文空間開始就是一段「知性化」的旅程，這裡以舉辦多元豐富的講座與藝文活動為主，邀請各領域的專業人士來嘉分享他們的故事與作品。舉凡攝影、電影、美術、媒體、藝術、音樂等，都曾在這裡展開一段與觀眾共享的奇妙旅程。

在 25 歲閱讀「傷心咖啡店之歌」一書後，想要開一間咖啡廳的想法就在店主黃逸蕓心中萌芽，直到 40 歲時終於在家鄉實踐這一個夢想，這個空間乘載著逸蕓的夢想與靈感，除了活動與講座外，60 年以上的老屋裡提供一個可以讓藝文或是手創人士展演作品的平台。這裡不僅僅只是嘉義市第一間開放的藝文空間，而是一座藝文與市民之間交流的橋樑。



📍嘉義市西區中正路 554 號

☎ 0905-188033

🕒 13:30 - 21:00

公休日：週三、週四

推薦餐點：阿里山茶





烘焙專門的先生 + 設計系出身的太太，手牽手創造出有趣多元的親子同享空間！

擁有專業烘焙及廚藝師資，還有現正熱門、大小朋友都愛的親子手作體驗。

店內設有門市販售嚴選食品原料，玩累、逛累了還有餐廳供應精緻餐點與悠閒下午茶。就位於嘉義後火車站，好吃好喝、好逛好買！趕緊一起來吃喝玩樂啦！

店內人氣首選，當然是滿足視覺與味蕾雙重感受的崩潰蛋糕系列。綿密的蛋糕體包裹著特製內餡，搭配口感香脆的酥菠蘿創造絕配滋味，清爽奶醬一傾而下，一定要抓準時機才能拍上一瞬間的甜點美照！四種口味的崩潰蛋糕以及多種精緻餐點料理等您來品嚐！



📍嘉義市西區遠東街 50 號
☎ 05-2313168
🕒門市 09:00 - 21:00
餐廳 10:00 - 20:30
公休日：無
推薦餐點：檸檬塔、紫薯拿鐵



走進這間檯木老屋，自然外露的木造結構、堆砌的牆面，訴說著自己動手改造的點滴故事，沒有過度的加工，裡頭住著最純粹的初心：『簡單，但只作最好』。

每一道餐點都是手作用心推出，從炒糖漿、漢堡肉、到麵包都是手工自製，食材嚴選台灣小麥、麵粉、油品等，均無添加，自己培養水果酵母，鬆餅不加奶油改用芥花油，逼出更健康質樸的原味，回歸麵粉的自然清香口感，把簡單的鬆餅做到不簡單。佐一杯非基改黃金豆漿，100% 現點現磨，含有黃金豆渣的濃厚風味，讓人喝過一口就難忘。

Oi 代表著加油打氣的意思，就像是現做的美味餐點，能讓每一天都充滿活力！



📍嘉義市西門街 92 之 1 號
☎ 05-2259656
🕒8:00 - 16:00
公休日：週三、週四
推薦餐點：美式鬆餅、黃金豆漿





2 位社會新鮮人當起了小老闆，在輕工業風的店裡頭，覓得一片甜品新天地。其實初衷很簡單：「我們只是想做，讓人吃了可以開心一整天的甜品！」於是精心講究甜品食材，堅持純手工製作，賦予傳統豆花、奶酪不一樣的新滋味。

店內豆花以非基因改造黃豆磨製，湯底不加糖水，取而代之配上濃郁豆漿，吃起來更加濃醇香，搭配一口招牌萬丹蜜紅豆，更是絕美滋味。奶酪則以在地牧場直送牛奶，最新鮮、無防腐劑添加，從源頭把關好食安問題，讓客人用得安心、也品到真心，就座落在文化夜市延平街裡，小小的店頭，有著對甜品的大大理想，只要嚐一口，就要你甜蜜無窮。



嘉義市西區延平街 242 號
☎ 05-2167557
⌚ 平日 13:00 - 23:00
假日 15:00 - 23:00
公休日：無
推薦餐點：萬丹蜜紅豆、奶酪



清爽簡單的設計，有別於一般飲料店的外觀，走近一看是迎面撲鼻茶香。

乾淨的櫥窗裡，擺滿一包包精緻外裝的茶葉，堅持使用 MIT 茶園的茶葉，為的就是讓客人喝的安心，確保每口回甘都是大自然的原貌。店內提供各種精選茶品，有著富含炭培香氣的烏龍，入口溫醇，唇齒留香。還有溫潤紅色、回甘清甜的紅茶，以及加入鮮奶製成的超級奶茶，牛奶與紅茶的完美比例，共奏出最香濃的滋味。店家推出精緻點心搭配茶飲，招牌的英式司康經常賣到缺貨，飽滿圓潤的司康，內層濕潤扎實，啜飲一口晶瑩剔透的茶品，再咬下濃郁奶香，美好的下午茶時光就此拉開序幕。



嘉義市西區垂楊路 563 號
☎ 05-2861022
⌚ 12:00 - 21:00
公休日：週日
推薦餐點：台茶 18 號、英式司康





因為自己與家人對早午餐的愛好，以及一顆想與世界分享美味早午餐的初心，讓吳店長在 105 年決定了小盤子的誕生。雖說是「小盤子」，但店內所端出一盤盤美味的餐點，都裝載著店長大大的心意。

吳店長希望讓顧客吃到美味、健康、無添加的食物，因此店內的食材都精挑細選，餐盤內裝滿的水耕蔬菜，是特別跟青農朋友購買，成本雖高但不含農藥，好吃又安心，主食的職人手做麵包，香氣十足且不添加化學添加物。店內還有手工自製司康，與英國果醬很合拍，再搭配一杯茶味十足、不過甜的紅茶拿鐵，一盤豐盛又講究的早午餐，就可以讓人幸福洋溢一整天。



嘉義市西區垂楊路 557 巷 4 號
☎ 05-2350755
⌚ 09:00 - 17:00
公休日：週一
推薦餐點：司康早餐盤、紅茶拿鐵



你相信嗎？！真的有 100 種以上的口味提案呢！



從嘉義山葵、小米酒、紅火龍果、烏魚子、達邦部落茶等在地農特產，到蝶豆花、加拿大楓糖等琳瑯滿目的口味，每一道都是用心琢磨，透過客人的味蕾肯定。隨著四季產季變換口味，只用新鮮原料製作，最特別的莫過於阿里山香糖堅果口味，以高山甘蔗熬製，每一口都是獨嘉風味，不斷創造出視覺與味覺的甜蜜享受。

『小紅帽』相信以最簡單、最純粹的食材，才能賦予餐點最好的風味，店內冰淇淋、無糖優格、現烘咖啡皆手工製作，咖啡豆自家烘焙，優格以純鮮奶製作，無添加膠質、奶粉，創作出低脂、低熱量，卻好美味、好幸福的滋味！



嘉義市西區興業西路 396 號
☎ 05-2352016
⌚ 13:00 - 21:00
公休日：週三、週四
推薦餐點：阿里山香糖堅果冰淇淋、漂浮冰咖啡





有多久沒有靜下心來，與自己相處一個午後的悠閒？

『茶己』邀請你來為自己沖一杯好茶、好好喝杯茶。每項茶品都有著如詩一般的名字和故事，純真稚子 - 綠茶、時光旅程 - 烏龍茶等皆源自阿里山茶園老師傅之手，採自然

農法、自然堆肥，保留茶葉無農藥、最純粹的風味，最特別的莫過於輕輕一抹紅 - 蜜香紅茶，源自小綠葉蟬叮咬過茶菁所產生的花果蜜香，好似被親吻過的少女，臉頰抹上羞澀的紅暈，是不是很有意境呀！

好茶還需有小點陪襯，手工綠茶乳酪蛋糕、紅茶餅乾、自然甜紅茶一口捲為茶品增添微甜滋味，這個悠閒的午後，佐上一杯天養好茶，尋得一方心的靜謐。



嘉義市西區博愛路二段 69 號
☎ 0937-208399

🕒 09:00 - 20:00

公休日：請見臉書公告

推薦餐點：紅茶一口捲、輕輕一抹紅 - 蜜香紅茶、山豬嫩芽紅茶



五木的命名，源自嘉義、源自家傳三代的木業根本，又位於林森路上，便以『五木』思源，從家的源頭朝夢想出發！

從外面看進店，還以為是間酒吧呢！輕工業風結合鐵件與木作，酒吧式的空間裡，卻瀰漫著濃濃咖啡香，沉浸在微醺的燈光氛圍，來杯咖啡特調 - 顛倒世界，你沒見過的創意特調，以藍柑橘襯出藍色基調、一層牛奶、一層 Espresso 層次口感，好似調酒一樣杯杯驚豔！甜點畫盤也是人氣超夯的店內招牌，當天現做的比利時鬆餅每每上桌，伴著小美人魚、玩具總動員等趣味手繪，為午後的美味更添風味，趁著悠閒的午後，來『五木』品一杯咖啡特調吧！



嘉義市西區林森西路 193 號
☎ 05-2288073

🕒 門市 09:00 - 21:00

公休日：公休日請見臉書公告

推薦餐點：顛倒世界特調咖啡、比利時鬆餅





赤名咖啡就位於嘉義車站旁的嘉義文化創意產業園區內，低調的老房子店面，從木造窗櫺望進去，是一個有著暖黃色的咖啡香空間。店內使用許多老物件佈置，吧台上則有一台象徵著 1960 年代的玫瑰金色拉霸咖啡機，為空間的質感添上一件歲月的外衣。

店主開店秉持著最單純的理念：「要讓客人吃到真真實實、健康的東西。」因此不惜成本精選天然、安心的好食材，就以店內招牌起司蛋糕來說，堅持使用價格昂貴的法國乳酪，因此入口滿是濃郁扎實的味道，不僅吃得健康、也吃得開心。咖啡豆則選自在嘉深耕多年的老字號咖啡廳，在店主真誠的沖煮下，成為一杯杯如赤日熱情的味道。



嘉義市西區中山路 616 號
☎ 0936-242721

⌚ 平日 12:00 - 18:00

假日 10:00 - 18:00

公休日：週三

推薦餐點：原味起司蛋糕、ESPRESSO



這裡是一間屬於大孩子的遊樂園，從家的理念出發，佈滿各式公仔，呈現兒時的美好回憶，讓冰冷的建築有了溫度、有了熱情，更堅持用做給家人、朋友、自己吃的心意，手工製作各項甜點，不添加任何化學物質，時時吃得到安心。

店內熱銷款香蕉巧克力，純手工製作，新鮮香蕉切塊搭配上多種巧克力堆疊而成的濃郁口感，絕對是『肚臍』特有款，還有超魅力冬瓜鳳梨愛玉冰茶，冬瓜、鳳梨純手工熬煮，愛玉新鮮手洗，費時又費工，卻絕對喝得到真心實意。『肚臍』，象徵著新生的希望，要讓進到這個空間的你，視覺與味蕾都能嚐到新生的享受。



嘉義市西區世賢路四段 412 號

☎ 0911-189604

⌚ 13:00 - 21:00

公休日：不定時，請見臉書公告。

推薦餐點：香蕉巧克力、冬瓜鳳梨愛玉冰茶





想要喝一杯道地的阿里山咖啡不需要跋涉山川，不妨來嘉義市的卓武咖啡，品飲曾獲選為精品咖啡評鑑金質獎、烘豆大賽冠軍的頭等咖啡。卓武咖啡的店名源於自家咖啡園的所在地 - 卓武山，得天獨厚的氣候條件，加上超過 10 年成熟的咖啡豆處理技術，成就了店內一杯杯經典的紅寶石作品。



店內除了提供在地原豆咖啡，還有甜點、早午餐、咖啡周邊器具、伴手禮盒等豐富的品項。而嘉義市少見的「氮氣咖啡」與「氮氣紅茶」，將液態氮打進咖啡與茶裡，表面綿密細緻的泡沫為入口的飲品增加了更豐富的口感。在卓武咖啡或許看不到華麗時髦的裝潢，卻能享受到在地誠懇的食物本味。



📍嘉義市西區民生北路 194 號
☎ 05-2225896

🕒 08:00 - 17:00

公休日：無

推薦餐點：阿里山卓武農場系列咖啡、氮氣咖啡與氮氣紅茶



咖啡是理想，意志是雙腳，促使不斷向前進的力量，讓『初咖啡』在這廣闊的咖啡叢林，尋回心中最初的那片風景。

單品手沖咖啡英文為 single origin，取 origin 的精神，要找回最原始簡單的咖啡原味，和你分享。精選自世界十大產區的單品咖啡豆，自家烘焙，萃取專屬『初咖啡』的單品風味，除了有手沖、虹吸以及義式濃縮等多元咖啡選擇，還有特調咖啡加上碳酸氣泡水，創造具有啤酒口感的咖啡新體驗，豐富的口感層次，值得一試！最美的是，在店內大面乾燥花牆前，來一片每日限量野莓重乳酪，手工熬煮藍莓果醬，愜意 100%，歡迎愛喝咖啡的你一起來品咖啡、談夢想、享生活。



📍嘉義市西區力行街 15 號
☎ 05-2238185

🕒 週一至週六 13:00 - 20:00

週日 13:00 - 19:00

公休日：週二

推薦餐點：單品手沖咖啡、野莓重乳酪、利姆冒泡泡





採用 100% 天然的酸麵團酵母菌群，經由低溫長時間發酵並搭配當季食材，發展出天然的風味與口感。店內的每一個麵包都是歷經 40 多個小時製程才完成。例如人氣商品的梔子紅豆麵包，芳香中帶著微酸滋味，不刺激胃酸亦不脹氣，不僅餵飽一批忠實的顧客，更是充滿健康魔力的食物。



青春釀是另一款主打商品，採用綠保認證、有機無毒的原料，參考古法製作，歷經一年研發。其口感溫和甘醇，甜中帶酸，適合搭配各式甜點，尤搭配店家手工製作的米釀甜品，酸酸甜甜的滋味不僅老少咸宜，更是消暑的最佳甜品。未來還會再利用其甜酸的特性開發各式天然健康的飲品，值得令人期待！



嘉義市西區五顯街 178 號
☎ 05-2337318

🕒 13:00 - 20:00

公休日：週一、週二

推薦餐點：梔子紅豆麵包、青春釀、愛玉粉粿



溫馨的室內空間，配上溫暖的燈火，洋溢著猶如家一般的安心舒適感。大面玻璃窗讓白日暖陽進來散步，整個空間跟著天空一同被點亮。

八年級生的老闆們一同創業，想將食物單純的美味透過西餐料理傳達出去，用平易近人的價位，讓大眾都能輕鬆享用最可口的菜餚。店內餐點主打義大利麵，更有燉飯及甜點咖啡，在這裡能夠享受悠閒的用餐時光。店裡的招牌菜餚是從視覺上就讓人垂涎欲滴的嫩煎牛佐菌菇義大利麵，精選牛里肌煎至剛好的熟度，表層鎖住醬汁，紅中帶嫩，入口即化的口感，銷魂不已，再佐上精心熬煮的紅酒醬，酒香與肉汁的結合，將美味提升至全新境界。



嘉義市西區仁愛路 88 號

☎ 05-2858180

🕒 平日 11:00 - 14:00 / 17:00 - 21:00

例假日 11:00 - 21:00

(最後點餐 20:00 前)

公休日：不定期公休，請見臉書公告

推薦餐點：嫩煎牛佐菌菇義大利麵、煙花墨魚海鮮麵





隱身於國華街上的鈺泉齋，一不小心很容易就錯過。外觀雖然不起眼，但店內卻別有洞天，感受到的不僅是老闆娘的熱情，還有對於茶品質的堅持與專業。秉持著「友善大地」的理念，店內販售的商品都取自天然、有機、當地當季的原料，為的就是讓顧客安心又放心的食用。

洛神紅茶與紅蘋果茶是推薦的隱藏版飲品，採用在地小農種植的有機洛神襯托出紅茶的清香，形成一股酸酸甜甜的戀愛滋味；而紅蘋果茶則採用整顆蘋果製成，新鮮、甜美的味道滿足挑剔的味蕾。純手工製作的黑芝麻巧克力也是店內必嚐的甜點之一，不管與哪一款飲品搭配，都是絕妙的下午茶組合。



📍嘉義市西區國華街 62 號
☎ 0913-777818
🕒 茶葉 10:00 - 22:00
飲品 11:30 至售完為止

公休日：週二

推薦餐點：洛神紅茶、紅蘋果茶、黑芝麻巧克力



曾在電影 KANO 中現身、日治時期皇太子的御用點心店「日向屋」，就是新台灣餅舖的前身。跨越 117 個年頭，仍在噴水圓環旁，出爐一盤盤香味四溢的糕點麵餅。為了重現日向屋的人氣點心，創始人曾特別邀請日本和菓子大師駐店指導，才能有今日的鎮店之寶：神木羊羹、日式饅頭、浮雪餅等糕點的身影。

新台灣餅舖現由第二代與第三代共同經營，家人互相扶持、合作，秉持「忠於原味、師法自然」的精神，推出不添加防腐劑的傳統麻糬，讓饕客一口即可吃到紅豆、花生、芝麻三種內餡，另也將傳統大餅改良成伴手禮，這些充滿歷史與溫情的糕餅，現在隨時都能輕鬆帶著走！



📍嘉義市西區中山路 294 號
☎ 05-2222154
🕒 08:30 - 21:30
公休日：中秋節隔日公休

推薦餐點：傳統麻糬、浮雪餅





就地取材的土角厝是對於土地最純樸的關懷，而手中沖泡的茶葉是對於家園最深的牽掛。推開木製窗沿後是撲鼻的茶香，沉穩簡單的裝潢襯出對於茶葉最單純的堅持。

秉持對自家茶園的熱愛與傳承的信念，讓店長願意放手一搏，開店販售最有自信的產品。店鋪內所展示的茶品都是精選過的茶葉，更不斷嘗試創新，尋找更多優質的品項推薦給消費者，店內不定時會推出限量的單品茶葉，有晶瑩剔透紅潤的日月潭紅茶，或是嚴選的台茶 12 號金萱茶，翠綠色澤，淡淡花香口感深受女性客人喜愛。如果對茶葉的製作有興趣，還能預約參加體驗活動，動手試作揉茶，讓人更了解口中清香的背後過程。



嘉義市西區西榮街 269 巷 13 號

☎ 05-2251070

🕒 採預約制

公休日：週日

推薦餐點：不定時的限量茶品、金萱茶



用最簡單的原料做出最有價值的煎餅，這裡的煎餅每一塊都價值不斐，甚至重值千金，更能讓收禮的人會心一笑。

「嘉冠喜」將煎餅製成鈔票般的模樣，從尺寸到樣式栩栩如生，更能夠配合客人的需求提供多種幣別選擇。不只有新奇有趣的鈔票煎餅，還能夠客製化印製想要的標語，可以在畢業季慶祝畢業生，也可慶賀公司開業，還有不用夢到就有保底的 Q 版媽祖禮盒！這裡的煎餅經過改良創新，不會生硬難咬，而是香脆好入口，讓長輩與小孩都能盡情享用特色煎餅的風味。不僅如此，迎合近年的健康風潮，推出加入芝麻、杏仁、南瓜子等一口大小的日式桃菓，一吃就讓人停不下口。



嘉義市西區湖子內路 263 號

☎ 05-2866087

🕒 08:00 - 18:00

公休日：不定期公休，請見臉書公告

推薦餐點：鈔票煎餅



老屋裡不息的生命力，原木間透出不凡的堅持。但即便身處在過往時光的造物裡，我們卻能在這裡充滿電繼續前行。

嘉義以出產檜木聞名，店內裝潢活用檜木打造出充滿回憶的沉穩空間，一旁牆上鑲著傳統技藝工法的鐵花窗，以米字作為發想特製而成，承載著對於環境的謝恩與尊重。店內所供應的美食也能深刻感受店主對於土地的熱愛，食材原料皆採用地小農的農收。將最純粹簡單的味道端上餐桌。主打咖哩料理，每天細心燉煮的咖哩醬汁，濃厚鹹香，蔬菜的清甜與辛香料的完美比例，熬出誘人香氣，費時熬製的咖哩醬淋在 Q 彈白飯上，鹹味與甜味的終極相遇，保證讓人食慾大開。



嘉義市西區仁愛路 494 號
☎ 05-2169909

🕒 11:00 - 14:30 / 17:00 - 22:00
公休日：週四

推薦餐點：湯咖哩、好事繪花生、千層蛋糕



遠從日本而來的職人咖啡師，花費 22 年的時光研究咖啡，為日本知名咖啡品牌研發烘焙。現在，他來到台灣，把研究咖啡歲月的精華在「匠咖啡」裡完美呈現，依不同咖啡豆的特色搭配混豆，完整展演咖啡豆的香氣與美味。



在日本的甜點店裡，與咖啡搭配的是和菓子，匠咖啡也嘗試與大福結合，想展現更道地的日式甜點吃法。特地選用大王千金招牌首選冠軍的米大福，有別於一般糯米麻糬的口感，入口即化，尤其「芝麻米大福」口味，是網路票選第一的人氣商品，再搭以遵循傳統日本工法、手工烘焙，且口感清爽、酸度苦味均衡的「日式匠咖啡」，成為不可錯過的日式甜點組合！



嘉義市西區北港路 1296 號
☎ 05-2387138

🕒 10:00 - 18:00
公休日：無

推薦餐點：芝麻米大福、日式匠咖啡



一日嘉義市

KANO 園區

嘉義市東區嘉義市山仔頂 249-1 號
☎ 05-2246476



重達4公噸、直徑5公尺的KANO景觀球，以鋁合金製作，鑲嵌超過120個鏤空圓環，白天陽光閃耀、晚上七彩燈光秀，各有不同風情。

北門驛

嘉義市東區共和路 428 號
☎ 05-2762251



北門驛是森林鐵路蒸氣小火車昔日的起點，也是阿里山鐵路貨運集散地，近百年日式造型舊車站，建築全部使用阿里山特有紅檜建材。

射日塔

嘉義市東區公園街 46 號
☎ 05-2751357



外部造型靈感取自於阿里山神木，塔中間有高 40 公尺的一線天，有如劈開之神木，頂層有咖啡廳及眺望塔，可邊品嚐精緻美食，邊細數桃城之美。

沉睡森林

嘉義市東區共和路 428 號
☎ 05-2788225



插畫家 SMART 莊信棠設計，白熊、粉紅象、狐狸、貓頭鷹、企鵝、松鼠等一系列動物造型，結合綠樹、防空洞、路燈而成的可愛小公園。



蘭潭風景區

嘉義市鹿寮里紅毛埤 187 號之 4
☎ 05-2248917

蘭潭自然資源相當豐富，水清澈見底，四面岡陵起伏，山光水色，潭水若遇月夜朦朧，如詩如畫，「蘭潭泛月」被列為嘉義八景之一。

一日嘉義市

月影潭心

嘉義市鹿寮里紅毛埤 187 號之 4
☎ 05-2248917



藝術家王文志的作品，鋁片編織的鏤空結構，月光下光影幻化，美姿如鳥巢構築在潭水之上，呼應周遭樹群鳥隻，充滿自然野趣氣息。



彌陀映月橋

嘉義市東區八掌溪堤岸步道

橫跨嘉義縣市的景觀橋，將八掌溪美景盡收眼底。白日有單塔斜張的優雅曲線，夜晚有美麗光雕。



文化路觀光夜市

嘉義市東區文化路

美食小吃的名氣響亮，無論是南北口味，或是傳統與現代的餐飲，都能滿足您的食慾，慕名前來的老饕絕不會錯過。

中央噴水池

嘉義市中山路中段的圓環



民國五十九年興建，池內噴泉有十四種變化，尤其夜間噴水時，五彩繽紛變化多端，美不勝收。



嘉義市 甜蜜喫茶

本刊資訊

指導單位：經濟部中小企業處

主辦單位：嘉義市政府

協辦單位：嘉義市工商發展投資策進會

執行單位：地平線文化事業股份有限公司

文字：劉彥伶 / 張思妤 / 呂佳蓉 / 章心韻

攝影：陳奕淳 / 曾文宏

地址：台南市永康區中華路 12 號 15 樓之 2

電話：06-3124249

傳真：06-3126533

出版日：2019 年 7 月



旅讀台灣 幸福嘉義

