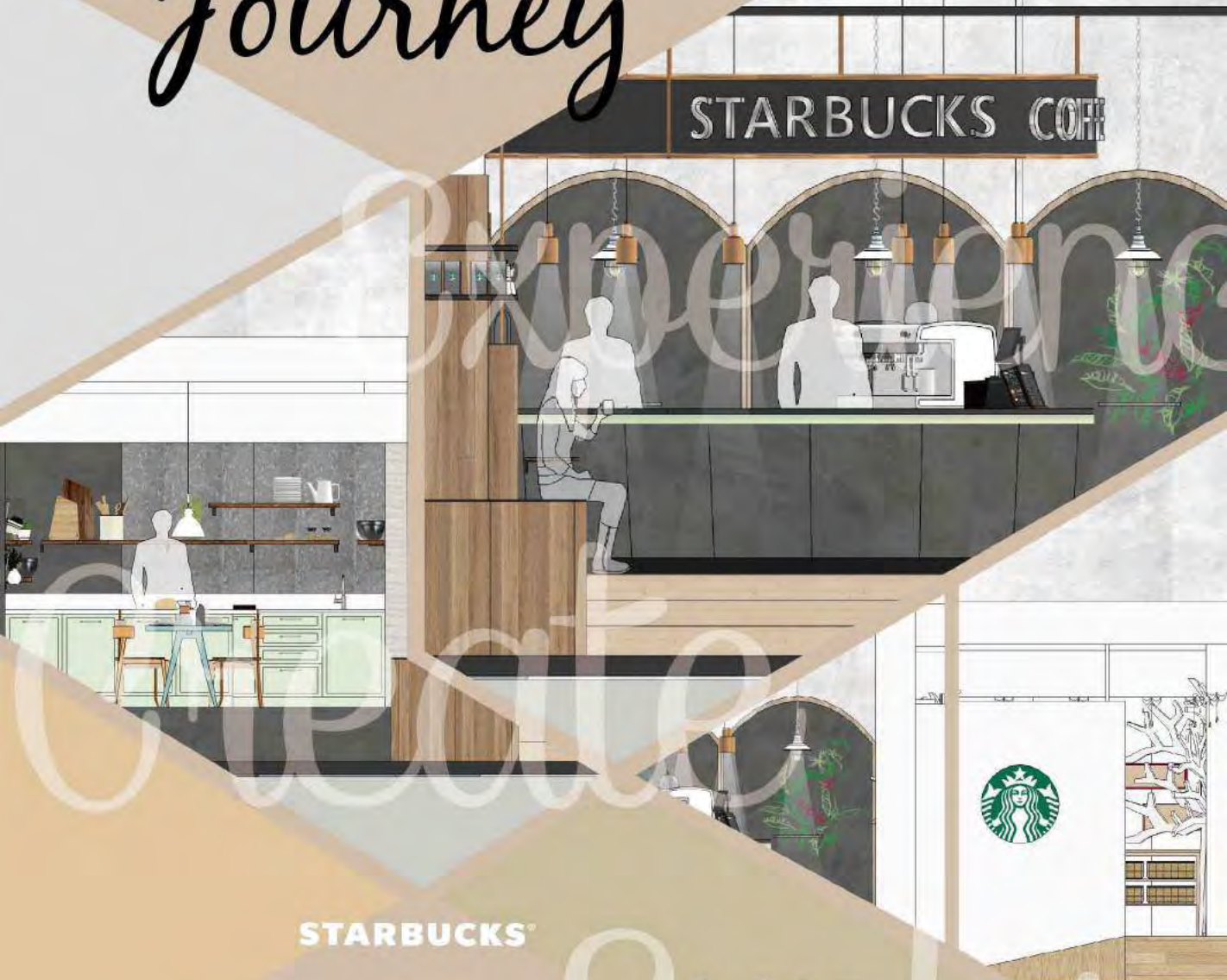


Coffee Journey



STARBUCKS™

NO.030
AUGUST 2017

STARNEWS

咖啡星聞

www.starbucks.com.tw

2017 Starbucks coffee journey.

封面故事

由咖啡所啟發的一段旅程

咖啡 總是帶給許多人很棒的體驗、很美的回憶，
還有對於咖啡生活的更多想像。
放輕鬆跟著我們 讓咖啡帶領著
享受一段愉悅的探索旅程。

上傳分享你最喜歡的夏日美好時光
#咖啡聖節 #STARNEWS

發行人 publisher 徐光宇 John Hsu
編輯顧問 Consultant 林佳芬 Lisa Lin
總編輯 Editor-in-chief 林秀文 Wen Lin
執行主編 Managing Editor 尹怡文 Ivy Yin
發行所 統一星巴克股份有限公司
President Starbucks Coffee Corp.



更多訊息請上網瀏覽
www.starbucks.com.tw



您也可以閱讀咖啡星聞線上電子版
讓咖啡生活無處弗屆



加入星巴克咖啡旅程FB
一起體驗有趣的咖啡生活

Contents

| 咖啡開啟的愉悅旅程 P 1

| 找到你喜愛的咖啡風味 P 7

- 01 從如何品評一杯咖啡開始
- 02 影響咖啡的風味有哪些要素?
- 03 不同咖啡器具調理與口感
- 04 星巴克的道德採購計劃

| 跟著我們進入咖啡旅程 P 15

- 01 從第一杯星巴克咖啡開始
- 02 咖啡旅程專屬體驗
- 03 讓星巴克咖啡大師帶領我們一起體驗咖啡旅程

| 咖啡即是生活 P 25

- 01 仲夏的咖啡行進曲系列講座

| 夏日必訪的星巴克咖啡旅程 P 55

- 01 如何晃遊 2017 星巴克咖啡旅程?
- 02 2017 星巴克咖啡旅程 你一定不能錯過的週邊

a pleasant journey inspired by coffee.

有人告訴我們，每年最期待的一件事就是星巴克的咖啡旅程

這段由咖啡所啟發的旅程總是帶給許多人很棒的體驗，很美的回憶還有對於咖啡生活的更多想像

當每天你手中的一杯咖啡總是輕易埋沒在忙碌來往的人群，以及那些不斷變換的場景之中是不是還有一點時間留給自己，回到最初喜歡的理由？

2017 星巴克咖啡旅程被咖啡所啟發從一路探索，到充滿驚喜的體驗一直到超乎想像的跨界結合帶來的意外和諧，就像一種自我的追尋從好奇心開始，這段咖啡旅程，將帶來屬於自己的全新體驗！漸漸地，更清楚最初喜歡的理由一直沒有改變，只是讓自己給遺忘了！

好多人喜歡咖啡的人都聚集一起
好多你需要跑很多地方才能享用的體驗，這裡可能都有！
更多喜歡咖啡生活的好朋友都來加入我們！
#星巴克咖啡旅程 #starbuckscoffeejourney

With love
咖啡星聞編輯們



A black and white photograph of a Starbucks storefront at night. The building is made of brick. A large sign above the entrance reads "STARBUCKS" in white, block letters. The entrance is a glass door with the address "1913" above it. To the right of the door is a large window displaying the Starbucks logo and the words "LAT" and "ESPRESSO". The interior of the store is visible through the glass, showing tables and chairs. The scene is lit by streetlights and the store's interior lights.

STARBUCKS

| 咖啡開啟
的愉悅旅程

Start my coffee journey from here...

一直覺得，如果人生能找到讓自己充滿熱情的事物，一定就能為生活帶來養分。而“咖啡”就是這樣的一件事情，在全心全意投入咖啡後，人生盡發生了很不一樣的改變。

一切的開始都是因為喜歡，在喜歡咖啡的源頭，其實是從星巴克夥伴之間的友誼與信任開始，也因此讓咖啡這條路走得既溫暖又美麗。如今咖啡的熱情就像結實纍纍的咖啡櫻桃果一般。

一開始進入到星巴克，那時候和咖啡的連結，是每天中午半小時的 COFFEE TASTING。TASTING 有聞、啜飲、品嚐、分享 4 個步驟，每天會有一位夥伴輪流當主講人，和大家分享咖啡風味、以及生活的小故事。主講人選定豆子後，我要負責協助沖泡，當時都會趁著沖咖啡的一點時間，努力背熟咖啡豆外袋上的風味說明。

咖啡豆是植物，理論上每年都會有所不同，星巴克的咖啡在專業強大的咖啡專家帶領下，每年會依據豆子的個性做些配方上的微調，確保咖啡豆的基底風味保持一致性，這真的是一件非常神奇的工作！雖說 TASTING 是希望夥伴品嚐後說出當下的感覺，但是用背誦的方式，也不會出什麼錯。那段時間，我逐漸累積背誦咖啡袋子上風味說明的能力，如果分享的時候沒人發言，靠著剛剛累積的記憶力，馬上可以救場。也正是因為這漸漸累積的過程，才發現咖啡已經深植在我的基因之中！密不可分！



今年，是我進入星巴克工作的第 10 年。前 7 年擔任其他職務，之後轉任商品部咖啡飲料 team 擔任類別經理。真正熱愛上咖啡，其實也不過是這 3 年的事。但卻充滿無比戲劇性！

商品部咖啡飲料 team 類別經理 Phoenix 石郁涵



從她的故事開始實踐理想

我的個性喜歡學習、勇於面對挑戰，也具備冒險精神。剛好就在我對工作熱情幾乎歸於平淡的時候，很幸運可以有機會轉職到咖啡飲料的工作。也因此才開啟我的認真看待咖啡的契機！一路走來，啟發我的是咖啡，因為任何專業的學習，都是一條沒有止境的道路。一開始只憑著一股傻勁，什麼都不怕，因為開始喜歡咖啡了所以全心投入，了解的愈多、心理反而愈緊張，才發現原來自己以為知道很多的卻原來是這麼少。緊張、加上求好心切，雖然學習的路程非常辛苦，也常常就有一種在地獄的感覺，因為我非常想要往最好衝刺！一路學習摸索，不懂的部分必須花很多時間弄懂後，再把所有工作上的知識、工具轉換成自己的語言，設計出一套標準咖啡的果實總算像是曝曬在太陽下，無比閃耀。我心裡想，這一條咖啡的路，讓我走出來了！

開始接觸星巴克典藏咖啡後，竟然才又發現，原來咖啡的世界是一層一層的深奧，我愛上了星巴克典藏咖啡珍貴稀少又少量的藝術家特色，那每一款來自不同產區的特色，擊破過去制式的想法，沒想到，咖啡的世界如此深，也因此讓我更深深沉迷也感受到再次往前衝的動能！如果任何人喝過星巴克典藏咖啡，即刻可以領略這系列咖啡每每帶來的驚喜！

當中最開心的就是可以與夥伴們一起分享咖啡！旅行中，移動中，甚至各種場景都讓我思考如何將咖啡帶進去每一個場景，我相信咖啡是一件與生活息息相關的事，因此從各種咖啡的學習中，無論是從產區開始，或是從鑽研調理方法，味覺層次，甚至看不同的人烹調咖啡，與不同的人品嚐咖啡，都能帶給我許多啟發，也進而從品嚐不同咖啡的過程，我了解投入是一件非常重要的事。這些過程，看起來簡單，但也因為如此，喜歡咖啡的意志，默默地感染了很多人，包括我自己！咖啡在我身上，的確發生了不可思的化學變化，讓我的生活變得更充實有意義！

現在回想，我就是從那個時候開始，真正喜歡上咖啡的。也是從那時候開始思考，如何在工作與生活中持續保有對咖啡的熱情，並將這份熱情真實的傳遞出去。

從你的參與開始與眾不同

創造感動的原型是持續保有熱情。熱情就是無論再累、再煩躁，都還是會想要拼命做好、都還能記得最終的目標與最初的理想。

而現在的思考是我要如何將熱情散佈出去，去帶領更多跟我一樣喜歡咖啡的人們！因此，我開始與大家為伍，分享自己的學習點點滴滴及受過的星巴克咖啡洗禮，這些對我非常重要的事，相信也對於其他人一樣重要！印象深刻的是我要從訓練教導夥伴開始！在星巴克有許多穿著黑圍裙的咖啡大師，因為咖啡的工作，讓我迫不及待想散播給他們我所知道的一切，從不同的活動規劃，比賽訓練，要讓大家一起升級，我自己也一起升級，真的需要耗費許多力氣。但最特別的是，當你看到滿屋子跟自己一樣對於咖啡跟喜歡的事物充滿求知若渴的雙眼，這過程，甚麼辛苦都值得，也讓我自已感到非常快樂，因為在現實生活中要找到志同道合的一群人，多麼不容易，而我竟然有這麼多的一群人跟著我一起！是夥伴，像朋友，也更像家人！近期在星巴克舉辦的 Coffee Ambassador Cup，就讓我一路目睹許多喜愛咖啡的夥伴的奮戰過程，那是一段多麼美好的旅程，因為咖啡啟發了大家想要探索的心情，當最後一刻無論誰勝誰負產出了最後的 Coffee Ambassador，那一瞬間我知道，只要跟我一起參與過的人，心情都一樣激動！因為只有深切的付出，那一切才會都留在自己的身上，這些一路爬升到 CAC 決戰舞台的每一位，終究收穫滿滿！那一天，CAC 的舞台燈一亮，的確感動了無數人！喜歡咖啡，真是一件魅力無窮的事！

咖啡的魅力除了品嚐上的萬千變化，也具有調節身心情緒的魅力。當我們每天被工作、生活瑣事推著往前、甚至擠壓的時候，一杯好喝的咖啡往往可以成為平衡生活的小力量。很多夥伴常常忙得都忘記，我們在咖啡中工作，能帶給顧客感動的咖啡，自然也能給自己感動。

自己經歷了規劃 2 屆的 Barista Championship、手沖與拉花大賽等各項賽事後，對咖啡課程的規劃、咖啡講師的訓練不僅僅當他是一份工作，從而發現我因此也更熱愛這份工作，因為這裡是一個重要的平台，我親眼見證了如此多喜愛咖啡的可愛人們，他們如此感動著我鼓舞著我。

當然我沒有忘記的也是那一年去咖啡原產區的滿滿記憶！那一年去蘇門達臘參與原鄉之旅，來自各國夥伴曾經討論到世界上最棒工作的話題。



當然我沒有忘記的也是那一年去咖啡原產區的滿滿記憶！那一年去蘇門達臘參與原鄉之旅，來自各國夥伴曾經討論到世界上最棒工作的話題。其中一位來自西雅圖總部的女生說他的工作很特別，是把星巴克開在別人的公司中，他要訓練其他公司的員工，能執行星巴克飲料的操作的業務。他說最酷的是曾經在空軍一號上，訓練軍官成為飛機上星巴克的夥伴，而除了訓練飲料執行、也要和他們分享星巴克的核心理念、以及如何成為世界級品牌的精神。我記得他最後總結一句話，就是說，他的工作是最棒的工作。接著，領隊說，他可以帶這麼多夥伴參與原鄉之旅，得到這麼多感動，他的工作是最棒的工作。那一趟旅程中，大家此起彼落的說自己的工作是最棒的工作。或許能改變自己並影響其他人，就是一份最棒的工作！

那時候我就告訴大家，我可以分享給夥伴這麼多咖啡知識，讓夥伴從咖啡中找到熱情，能和熱愛的工作一起成長，我也覺得這是最棒的工作。歷經兩次國際比賽、多次出國參訪、研討的機會，除了讓我的咖啡旅程有了更開闊的視野，也更深刻了解到，星巴克品牌的凝聚力與活力。品牌力量的來源是溫度，也就是人，除了是顧客的感受，更重要的還有夥伴之間透過咖啡所傳遞的信任與熱情，咖啡啟發了我，讓我享受了一段愉悅的探索旅程，這也是我最值得驕傲的地方。

找到你喜愛的咖啡風味

SMELL | 聞

在啜飲咖啡之前，記得一定要專注精神嗅聞咖啡的香氣。你的舌頭僅能分辨鹹度、甜度、苦味及酸度等味道，但你的鼻子嗅覺卻能聞出千種以上的氣味。在杯子中注入咖啡，以你的手溫暖地握住杯子，專注地嗅聞咖啡散發出的香氣。



品評咖啡最重要的步驟就是要啜飲。啜飲會將咖啡平均散落在你的口中，這時你的味蕾將能夠品嚐到不同的風味，包括非常細微的層次感。

SLURP | 啜飲

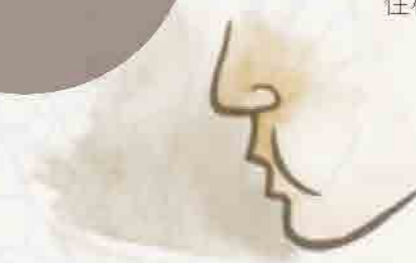


從如何品評一杯咖啡開始

每一個人都有自己喜愛的顏色、事物、風景和味道，找到自己喜愛的咖啡風味，就此開始一段愉悅的咖啡旅程。

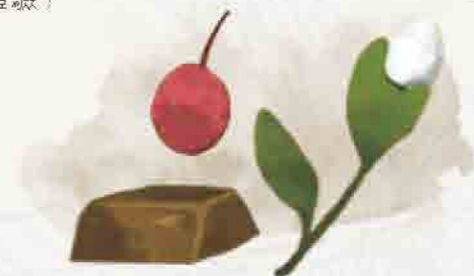
LOCATE | 在舌頭上的感受

在啜飲咖啡之前，記得一定要專注精神嗅聞咖啡的香氣。你的舌頭僅能分辨鹹度、甜度、苦味及酸度等味道，但你的鼻子嗅覺卻能聞出千種以上的氣味。在杯子中注入咖啡，以你的手溫暖地握住杯子，專注地嗅聞咖啡散發出的香氣。



在你專注聞過咖啡的香氣及品嚐過在口中的味道之後，試試看如何形容咖啡為你帶來的感受！香氣如何？酸度如何？醇度是輕是重？或是有任何特殊的風味產生？試試看是否可以與你曾有過的食物味道或體驗感受做連結？形容出你的感覺，就能與更多人分享美好的咖啡體驗！

DESCRIBE | 分享



影響咖啡的風味有哪些要素？

很多人都有在家裡沖泡咖啡的習慣，當我們聊到一杯好喝的咖啡，在沖泡過程中也是佔一杯好喝咖啡一半的影響因素，適度烘焙的咖啡豆即使品質好，有時候因為一點小小的因素，得到的可能就不是你滿意的一杯咖啡。

比例 | PROPORTION

星巴克建議每 10 克新鮮研磨的咖啡粉搭配 180 毫升的水。合適的比例可以萃取出咖啡豆的風味，再依個人口味調整適量的熱水。



以接近沸騰的熱水 (91 ° -96 ° C) 進行風味萃取。一杯咖啡中 98% 的成分是水，調製咖啡的水應該是乾淨、新鮮且沒有雜的，最好使用過濾水或瓶裝水來調製。



水 | WATER

研磨度 | GRIND

研磨的粗細程度決定了水和咖啡的接觸時間，以及從咖啡中萃取出風味的多寡。正確的研磨度可以確保將咖啡的最佳風味完全溶入到咖啡杯中。



以密封容器並在室溫下保存。切勿放入冰箱或冷櫃，以避免濕氣滲透到咖啡中，進而損壞咖啡的品質。



新鮮度 | FRESHNESS

不同咖啡器具調理與口感

保留了豐富的咖啡油脂，口感醇厚有個性

咖啡濾壓壺

這是一款最能品嚐咖啡原味與新鮮度的調理方式，保有豐富的咖啡油脂，因此若喜愛濃郁醇厚的咖啡風味，咖啡濾壓壺所沖泡出來的咖啡，將是您最佳的選擇。



質地乾淨，口感豐富有層次

手沖咖啡

此種調製咖啡的方式獻給喜歡乾淨及細緻風味的咖啡愛好者。它展現出咖啡的明亮與清澈感，為品嚐者帶來舒服無負擔的味覺體驗。



質地乾淨，口感質地平衡

美式咖啡機

透過濾網過濾掉雜質與澀味，保留咖啡的油脂甜度，品嚐單純的咖啡風味或是加入牛奶增添香味都很適宜。

呈現濃郁豐富的咖啡滋味

濃縮咖啡機

以高壓萃取帶出咖啡豆特有的焦糖香味，完美展現無比替代的甜度與尾韻，其濃烈的口感非常適合加入牛奶一起飲用。



星巴克道德採購計劃

星巴克致力於支持咖啡農民，並作為 C.A.F.E. Practices(星巴克咖啡和種植者公平規範) 實踐驗證計劃的一部分，從世界各地的合作社購買來自道德採購的咖啡。星巴克的咖啡與農民公平實務意味著每個合作社的所有農民必須遵守包括無童工，工作人道的條件，以及保證支付每位農民公平的价格等系列標準。這些標準幫助農民可以用對人類和地球更好的方式來種植咖啡。

我們採取全面性的方法執行道德採購，承諾 100% 的道德採購，使用負責的採購行為；農民的支持，經濟、社會和環境標準，產業合作和社會發展計劃。

星巴克咖啡和種植者公平規範 (C.A.F.E. Practices)，包括四大原則：

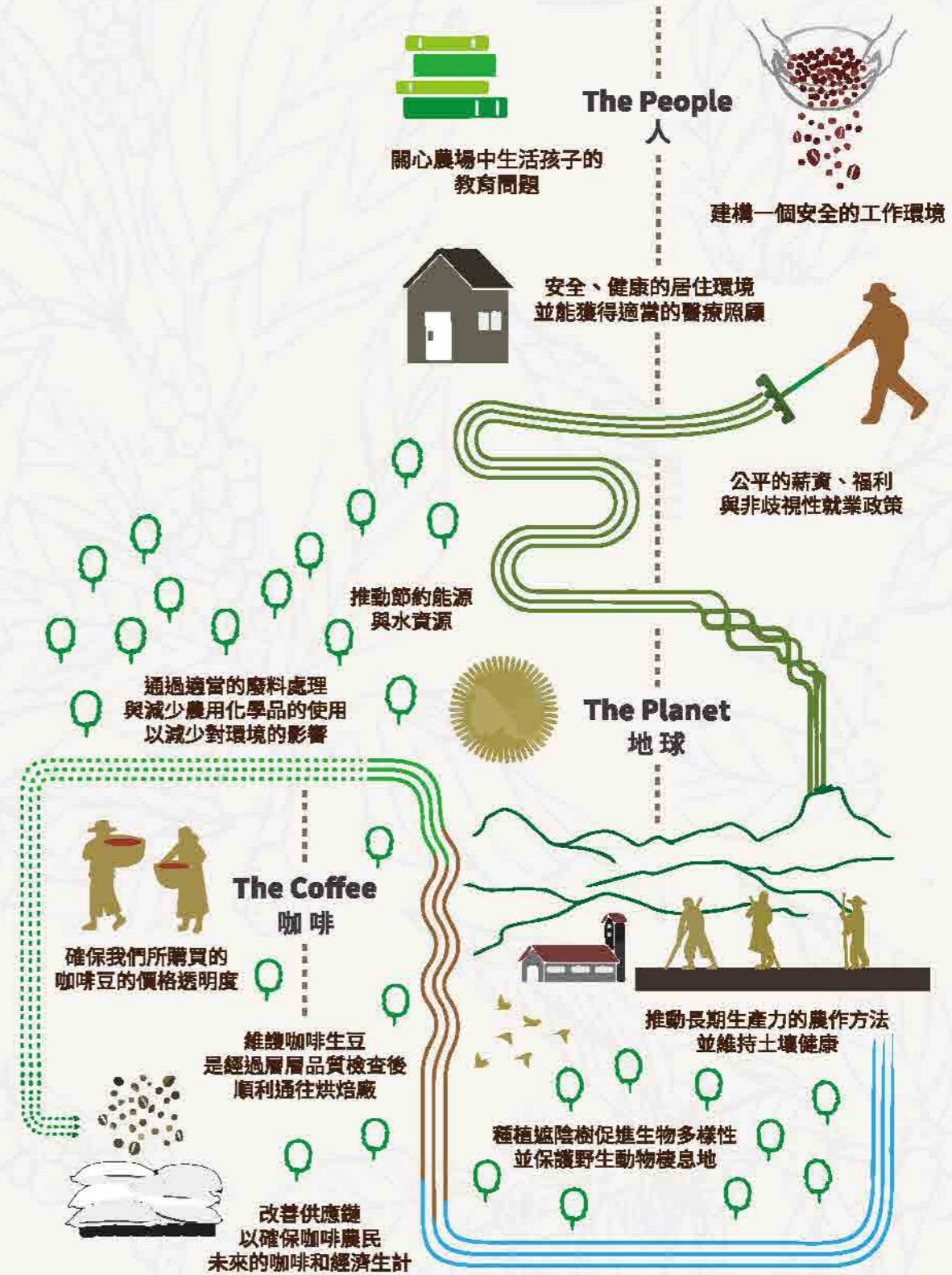
產品品質 + 經濟責任 + 社會責任 + 環境表率 = 負責任地種植並按道德標準交易咖啡

咖啡豆須符合星巴克阿拉比卡咖啡豆標準



確保交易透明，從供應商開始都需要提交整個咖啡生豆的付款憑證 (其中包括提供給咖啡種植者的收據) 能與星巴克供應商交易的咖啡小農都是需要擁有 C.A.F.E. Practices 的證照

星巴克C.A.F.E. Practices原則：
支持農民經濟、強化社區環境發展
從人、從地球、從咖啡三大部份開始



咖啡是生活、咖啡也是藝術
完美的咖啡比例是透過分享而變得美好。
不同的人因為工作歷練，
對於咖啡的要求也會不同
將咖啡作為引子，
透過不同領域的專家和星巴克的咖啡大師
進行關於咖啡生活展演的發想與討論，
拆解咖啡生活中最迷人的魅力所在。

| 跟著我們 進入 咖啡旅程



從第一杯星巴克咖啡開始

咖啡總是苦苦的嗎？
小的時候跟著大人一起喝咖啡總是想著為什麼要喝咖啡？

想必這個問題會跟著自己和時間而改變。
踏進星巴克門市跟著夥伴從品評四步驟開始，
學習品嚐咖啡用心體會的精神，
一切就有了微妙的改變。

每一個人總有自己喜歡的味覺、香氣跟風味。
核果的香氣、柑橘的酸甜、可可的尾韻
這些跟咖啡都有著密切的關聯性。

一路走下來，咖啡的旅程不曾停止。
探索與體驗的過程，總是帶給自己莫大的啟發。

喝咖啡是一種生活，也是一門藝術。
從第一杯星巴克咖啡開始
我在每一個日常中找到最喜歡的咖啡生活。



咖啡旅程專屬體驗

在星巴克門市點購不到的展場限定，還有每天絡繹不絕的咖啡愛好者，你會愛上這裡的空間、熱情還有概念，當你親自來這裡就會知道展場飲料好喝的秘訣是甚麼！



典藏濃縮咖啡系列

在這獨特的弧形吧檯裡我們使用稀有珍貴星巴克典藏咖啡豆製作各種美味的濃縮咖啡飲料，那堤、美式咖啡、卡布奇諾...，首先選擇一款現場供應的星巴克典藏咖啡豆，我們將根據你的選擇製作濃縮咖啡，接著選擇你喜歡的濃縮咖啡飲料，開始製作成典藏系列的咖啡飲品。



冷萃咖啡系列

將新鮮研磨的咖啡粉，在低溫的環境中，用冷水長時間萃取，創造出滑順的醇厚口感，才能獲得一杯完美的冷萃冰咖啡。是咖啡老饕必嘗的一款星巴克典藏之作！

加入氮氣的冷萃咖啡，綿密口感如奶油一般滑順，層層細緻的氣泡融合在咖啡中的氮氣冷萃咖啡。還有將冷萃咖啡加入香草風味糖漿調製的甜奶油，飄浮在咖啡上方，風味香甜滑順的甜香草奶油冷萃咖啡。各種口感變化一定要到現場品嚐才知道。

甚麼是星巴克典藏咖啡

星巴克咖啡專家走遍世界各地，每隔一段時間才在最不易發現的地方找到讓我們迫不及待想帶回來分享的咖啡豆。當探訪全世界的咖啡農莊，找尋品質最佳的咖啡豆時，總有非常少量的極品又遠超過既有的咖啡風味。對於這些獨特的、小批量的咖啡，我們稱這珍貴的咖啡為「STARBUCKS RESERVE 星巴克典藏咖啡系列」。



COFFEE KITCHEN

廚房創意飲料

進入咖啡廚房享用各式特別的展場飲料，享受各種飲料美好的視覺變化，值得你細細品嚐。



經典阿法奇朵

經典的義式風味，冰淇淋淋上馥郁濃縮咖啡融化的視覺與味覺享受。



夏柚氣泡咖啡

冉冉上升的氣泡遇上濃縮咖啡，結合蜜柚的多重層次



椰香濃縮格妮塔冰沙

清爽椰子加上濃郁奶香，融合典藏咖啡呈現核果香甜圓潤口感，感受源自西西里島的浪漫風情。

冷萃酸洛特

甘甜冷萃咖啡與香甜冰淇淋的濃郁滋味



夏日特調咖啡

以星巴克家常咖啡豆作為手沖咖啡基底，佐以新鮮柑橘呈現夏日美好。

Special Offerings



咖啡大師現場讓顧客體驗手沖咖啡時光講座
星巴克咖啡大師 Johnny 廖
2016 星巴克最佳咖啡劇本獎得主
曾獲星巴克年度最佳講師



讓星巴克咖啡大師 帶領我們一起體驗咖啡旅程

來自星巴克的八位不同賽事得獎夥伴，在同樣的咖啡專業中，挑戰不同領域的星巴克專業咖啡賽事，透過一杯咖啡的學習與啟發，內化出屬於自己與星巴克咖啡的創意體驗，同時在這次咖啡表現的過程中，也將帶領消費者，發掘以及品嚐一杯咖啡從最原始的風情到經由淬練後的風味與咖啡故事。

報名方式：

1. 當天講座前一小時開始現場報名，每場以 12 人為限
2. 入場時每人需點購任一款咖啡廚房限定飲品

主題：

從產地到一杯好咖啡

星巴克咖啡大師 Kenny
2014 年星巴克 Latte Art 大賞
2015 年 Barista Champion

從身為第一線咖啡夥伴，到探訪蘇門答臘咖啡原產地經歷的過程，以咖啡產地旅行者的角度，帶領大家從一杯咖啡開始，從遵守道德採購的咖啡樹生長過程，到咖啡豆品質把關要素，從咖啡產區開始體會咖啡風味的不同感受。

講座日期 :8/9

講座時間 :17:00~18:00

主題：

咖啡讓世界更美好

星巴克咖啡大師 Johnny 徐
2017 星巴克亞太市場 Barista Champion 第二名
2016 台灣 Barista Champion 第一名

9 年星巴克夥伴歷程中，因為一杯星巴克典藏咖啡開啟了他的咖啡世界，2015 年黑圍裙咖啡大師比賽的前十強入圍，讓他堅信這條咖啡路上並不孤單，2 年後代表台灣參與 2017 亞太市場 Barista Champion 打敗多國好手榮獲第二名，帶著這份殊榮前往 Starbucks 咖啡最高殿堂 - Starbucks Reserve Roastery & Tasting Room 穿上專屬圍裙，跨越國界與語言，用一杯咖啡交流。講座中 Johnny 將以不同咖啡調理方式，描述這段從比賽至服務的時間的咖啡世界。

講座日期 :8/22

講座時間 :14:00~15:00、17:00~18:00

主題：

咖啡拉花師不能說的秘密 - 拉花二三事

星巴克咖啡大師 Shawn
2016 星巴克 Latte Art 第一名
2016 台灣 Barista Champion 第二名

Latte Art 咖啡拉花已成為當今咖啡師不可或缺的技巧，咖啡與牛奶就像油墨與畫布，技術精湛的咖啡大師不僅能精確掌握製作咖啡時杯中的分毫的畫面變化外，對於咖啡最終所呈現的風味，更是一門學問。第一屆星巴克拉花大師 Shawn 將近距離的解析咖啡拉花世界裏不能說的秘密，從濃縮咖啡到綿密奶泡，從愛心到畫面構成的思考方向，分享關於咖啡拉花的二三事。

講座日期 :8/16、8/24

講座時間 :14:00~15:00、17:00~18:00

主題：

30 分鐘的決戰舞台 - 說在比賽前的故事

星巴克咖啡大師 Rex
2017 星巴克精品咖啡大師賽事 第一名

來自龍門門市的黑圍裙夥伴 Rex，咖啡專業與熱情對他來說，是一道數學習題，在加加減減與不斷歸零的過程中，找到一條最適合自己的道路，超過五年對於咖啡學習的養分，孕育出這場比賽中令人驚豔的三款創意飲品，在這次的講座中，Rex 也將每一場中選擇一道跟大家分享。

講座日期 :8/4、8/17

講座時間 :14:00~15:00、17:00~18:00

主題：

喝杯負責任的咖啡 -
了解道德採購，其實並不難

星巴克咖啡大師 Jensen
2017 星巴克精品咖啡大師賽事 第二名

因為喜歡，所以開始研究這杯咖啡的故事對於星巴克黑圍裙大師 Jensen 來說，挑戰大家口中那個濃郁過頭的公平交易義大利烘焙咖啡豆，是一件有趣的事。從小第一杯咖啡就是藍山咖啡豆的他，或許早就習慣這種深烘焙咖啡豆的濃厚，當第一次在門市喝到它就深深的愛上，之後，才開始了解原來這包咖啡豆背後還有這麼深的道德採購故事，也因此選擇以這款咖啡做為今年比賽的選項之後，喝過他以特殊比例沖泡的手沖咖啡的人都說會贊成 - 喝杯咖啡是浪漫的事情，如果能再多加一些責任感，會是多美好的事。

講座日期 :8/3、8/14

講座時間 :14:00~15:00、17:00~18:00

主題：

與咖啡交朋友 -
從風味探索中找出最愛調性

星巴克咖啡大師 Edgar
2017 星巴克精品咖啡大師賽事 第三名

來喝杯咖啡吧！咖啡對於現代人生活有著不同的定義，或許是當成一日清晨覺醒的養份，或是放鬆心情的代表物品，回歸咖啡本色，每包咖啡豆都有自己的調性與特色，從簡單卻重要的咖啡品評四步驟開始，與星巴克黑圍裙大師 Edgar 細細品味咖啡經調理出來後不同的香氣與風味，找到最適合自己的咖啡調性。

講座日期 :8/8、8/15

講座時間 :14:00~15:00、17:00~18:00

主題：

標準的沖煮方式：第一次手沖就上手？

星巴克咖啡大師 Morrison
2016 星巴克手沖大賽 第二名

常常覺得在咖啡館喝到好喝的咖啡，帶了相同的豆子回家煮，老是沖不出一樣的味道，看到了咖啡豆包裝上敘述的風味非常迷人，實際上喝，往往對應不到描述的詞彙，是否常常遇到與家人朋友喝咖啡時，都有不同的喜好。關於沖煮咖啡，我們需要具備哪些條件與設備，完美的沖煮比例與呈現。

透過這次的旅程，將給各位旅客更多的啟發充滿專業的方式，幫你培養品味咖啡的好習慣。

講座日期 :8/7、8/21

講座時間 :14:00~15:00、17:00~18:00

| 咖啡 即是生活

咖啡總是存在生活的每個不經意的片刻中
有時候是主角 有時候是配角
咖啡可以是聽專業的你講 或是單純聽聽我的品嚐感受
有時候跟牛奶一起 有時候跟其他食物是絕妙搭配
有時候只有咖啡自己獨處 也能體驗出變化萬千的風味層次
就像生活一樣 時時改變 時時不變
但每一種 都有它的美好記憶點
跟著咖啡香氣找到咖啡的各種生活樂趣

仲夏的咖啡行進曲系列講座

集結創意、學習、展演的跨界咖啡饗宴

由七位星巴克咖啡大師與七位台灣各領域中的生活實踐家，將日常與工作時的樣貌與智慧，在 2 小時課程中，以咖啡為名迸發出各式創意發想，講座中不僅能親手製作學習咖啡，更可透過近距離的互動交流與分享，同時與講座兩位主講者學習咖啡知識與品牌創作中的生活啟發。

報名方式及時間：
請連結星巴克線上門市報名





混出屬於咖啡香水 從選豆開始決定你的咖啡氣息

LFP 香料香水實驗室 調香師 x 星巴克咖啡大師 Jenson

每種物品有其對應的風味，聞起來有香橙的味道，是因為對於香橙有彼此確認的形體，就像是我們懂得口中品味的咖啡有著如葡萄柚般的迷人酸度，這是一種類比過程，透過彼此對於某事物 A 的共同經驗，謀合事物 A 與嗅覺 B 的氣味。透過聞香、搭配香味骨架找出自己鐘愛的味道。本次講座中透過超過百種以上的香水實驗室，拆解最受消費者歡迎的六款咖啡豆的前中後段香氣，從香氣實驗室開始一步步引導你的嗅覺記憶，除此之外，黑圍裙咖啡大師 Jenson 也將在現場為您搭配出一款屬於你自己的綜合咖啡豆。

講座日期 & 時間：

7/28(五) 19:00~21:00

8/2(三) 19:00~21:00

* 本次報名講座即可獲得 -2017 咖啡旅程提袋、試香瓶 1ml*2 支、綜合咖啡豆 200g*1 包、250 克咖啡豆 *1 包



LFP 香料香水實驗室

每個人皆有與生俱來的創造力與獨特性，促發人群對於好奇心與自我價值的展現。LFP 專注於每一支香水的誕生，協助每個人從嗅覺體驗、調香實作中，創造專屬自己的獨特氣味，讓香水不再是大量複製，而是可以詮釋無二的個人特色。



初嚐咖啡、紅酒等精緻飲品的人一定都有過這樣的經歷：品飲時喝到某種既熟悉又陌生的味道，但不知道該怎麼描述。這樣的經驗總令人以為自己的感官未經訓練，需要專業人士引導才能分辨出細緻的風味。因此，在咖啡、酒品、香水等味道產業裡，由業者引導、教育消費者似乎已成常態。然而，在這樣的環境中，卻有間香水公司選擇不調製香水，而是讓消費者設計自己想要的香水。LFP 香料香水實驗室就主張要把創造的權力歸還給消費者，讓消費者自行設計香水配方。香水實驗室備有 72 種香氣，消費者在調香師的協助下從中選擇 6 種，自行決定比例後把配方交給香水實驗室，就可以得到一瓶自己創造的香水。究竟，香水實驗室的調香師如何協助消費者認識、組合氣味，又和咖啡師引導消費者品鑑咖啡的過程有哪些異同？在星巴克黑圍裙夥伴 Jensen 與調香師 Ila 的對談中，或許我們將稍微改變認知，找回對自己感官的信心。

近來也許有不少人會有這樣的疑問，為什麼咖啡師開始以水果形容咖啡的風味，而自己喝到的味道卻不那麼鮮明。對此，Jensen 表示得先從每個人的味覺經驗說起。當我們品咖啡或紅酒時，所嗅聞到的香氣不像香水能夠提供一個很具體的聯想。咖啡提供的是一種類比，例如吃過葡萄柚並且對這水果留下鮮明記憶的人，下次在咖啡中喝到類似的風味時，就會從過去的記憶中尋找類比：這是葡萄柚的味道。其他像蘋果、檸檬等風味也是如此。因為是類比，所以比較抽象。於是，在咖啡師看來，「香水實驗室所做的事其實很重要，那就是為客人建立嗅覺的資料庫。」調香師 Ila 則就個人在門市服務的經驗說道，對氣味的認定其實受之前的記憶影響，所以同一種氣味，每個人聞到的會不太一樣。



保持客觀開放才是專業的態度

聊到這裡，不免要來談談兩人對風味的個人偏好。Jensen 喜歡的是擁有奔放、活潑的酸味與花香氣息的淺烘焙咖啡，像是衣索比亞耶加雪菲的日曬咖啡豆。日曬處理會為咖啡帶來發酵感以及酒類香氣，還有藍莓等莓果類的味道。但難道個人的風味偏好不會影響工作時對客人推薦咖啡的方式嗎？對此，Jensen 則回答：「像我個人雖然喜歡有酸味的咖啡，但現在星巴克其實也提供了許多表現產地風味的咖啡豆，像是花香、核果、果香的風味都有。因此還是會秉著中立的態度位客人介紹。作為專業的 Coffee Master，我們必須抽離自己的主觀，對味道進行很客觀的分析。」原來，專業不只來自於對味道的掌握，保持客觀與開放心態才是最關鍵的。Ila 也表示作為調香師也不能夠有偏見，有時如果

遇到香水實驗室的客人主動要求調香師推薦香氣，Ila 的作法則是先詢問客人的喜好，然後從「花香、東方、木質、清香」這四大主要調性各挑一支給對方嗅聞。通常客人在這四支香氣中就會找到相對比較喜歡的類別，這時 Ila 就能介紹同類別的其他香氣給他。無論咖啡及香水產業如何以科學、數據化的方法替各種味道畫分類別、建立詞彙，調香師與咖啡師的對談仍讓我們看見，人是記憶與情感的動物，對於味覺與嗅覺亦然，因此擁有自己的偏好是很自然的事。無法接受淺烘焙的咖啡並不是跟不上流行，無法辨識特定的味道，也只是這味道與我們過去的生活經驗並未產生連結，而不是感官缺乏訓練。因此我們其實只需要安心地接受專業人士的引導，好好享受各種香氣與味道即可。

導引是為了推動進一步的討論

正因如此，每當 Jensen 為客人推薦咖啡時，都會希望客人用感官參與討論。他說著，一面打開了一包蘇門達臘的咖啡豆，一股厚實中帶點辛辣刺激的味道在香水實驗室的門市裡漫了開來，而 Ila 隨即認出了那股味道，那是泥土的味道。Jensen 認為即便不是受過嗅覺及味覺訓練的一般人也能聞出這味道，只是不見得說得出來。因為他們的嗅覺資料庫中並未這筆資料。可是有趣的是，如果他說那是泥土味，客人就會覺得，「對，就是泥土味。」導引的行為雖然減少了個人詮釋的空間，但對於進一步討論卻是必要的。Ila 也認為在嗅覺領域其實還是需要帶領。來店客製香水的客人其實都能聞出各種味道，只是無法與調香師口中所說的名稱連結。但當客人在調香過程中希望找尋特定的味道時，就需要調香師的帶領。特定的味道時，就需要調香師的帶領。當名詞的

內涵獲得界定與共識，咖啡師/調香師與客人之間才能建立起有效的溝通。不過詞彙及術語終究只是工具，輔佐咖啡師找到客人想要的味道。Jensen 表示，像我去外面的咖啡店喝咖啡時，我不會說我要喝柑橘味的咖啡。來店的客人對味道通常只有大致的想像，通常我們會依照他的期望把他引導去特定烘焙程度的咖啡或特定產區。這是咖啡師和客人溝通時找線索的方式。如果客人說想喝柑橘味的咖啡，Jensen 會先從「果香」這個大類別去尋找。因為每個人對特定味道產生的聯想不盡相同，因此 Jensen 認為只能盡量從大的類別去包羅。「果香」這個範疇裡可能包含蘋果、柑橘、檸檬、瓜類等。一支咖啡的酸味對客人來說可能像檸檬，但對 Jensen 來說可能比較像柳橙。不同人對特定味道的聯想可能不同，因此專業的杯測師會試著針對一種味道多方探索，找到最貼近的描述詞彙。





咖啡與多肉的玩味時光

有肉講師 x 星巴克咖啡大師 Jacky

咖啡與綠色植物，是 IG 上最熱門的拍照小物，也是生活中最療癒也最容易隨手得來基本配搭款，這次的講座中，我們和多肉植物圈中的植物大師 - 有肉，與星巴克黑圍裙咖啡大師 Jacky 從四種最熱門的咖啡開始，從日常習慣與飲食風味出發，為你的多肉生活挑選最適合植物種類，並利用咖啡餘材中的咖啡渣或咖啡杯，巧妙的變化組成為情境小物，讓工作與居家環境變的更多采多姿。

講座日期 & 時間：

8/5(六) 14:00~16:00

8/9(三) 19:00~21:00

* 本次報名講座即可獲得 -2017 咖啡旅程提袋、多肉植物 2 盆、綜合咖啡豆 200g*1 包、250 克咖啡豆 *1 包

有肉 Succulent & Gift

多肉植物與知識傳遞 專門店

有肉想把多肉植物各種形式的美好分享給大家，就像好友之間訴說著彼此的種植經驗、以及對於美好生活的想像。經歷過工作與生活的衝撞，多肉植物讓兩者產生平衡，透過養護植物，也提醒時時都要看照自己的心情，慢下腳步感受情緒，有活力有生命力的過著每一天。



今年夏天特別乾燥少雨，每到下班時刻，歸途中的夕陽和天空的霞色都美得令人矚目駐足。其實這種乾燥的天氣正適合多肉植物生長，如果你也渴望在駝著一天的疲累回到家後，有幾株溫柔可愛的綠色小生命撫慰心靈，何不親自在家種植一盆多肉植物當你的療癒天使？隨著星巴克的咖啡大師 Jacky 來到多肉植物專賣店「有肉 Succulent & Gift」，聽聽品牌創辦人之一的 Samantha 分享，由三位多肉植物愛好者所組的品牌，如何聚集到超過 30 個設計品牌進駐，像植物一樣有機地成長為全台灣最大的多肉植物與設計盆器禮品店。

走過店外一整排的多肉植物牆，大多數人都會驚訝於這種植物的千姿百態，進入店內，則為店家搜羅的盆器種類之齊全而感佩不已。從陶瓷、玻璃、水泥到金屬，各種材質與形狀的盆器都在這裡，不同展示區塊間錯落著數張工作桌或長桌，有幾位客人坐著閱讀店內陳列的植物類書籍，還有一位組盆師正在拼組一盆多肉植物盆景。

Jacky 走向工作桌的一角，開始沖煮起咖啡。「今天分享的是來自依索匹亞的咖啡豆。」一邊微笑著一邊敘述：選擇這個產地的咖啡是因為就他所知，多肉植物也和咖啡這種植物一樣，原生自非洲。眼前這個剃著平頭的靦腆男孩個性有點慢熱，其實成為星巴克咖啡大師已有七年多，擁有十分扎實的咖啡知識與沖煮技能。就像手沖咖啡需要經過悶蒸程序來開啟精彩風味，待這位大男孩沖煮好眼前這杯咖啡，才能打開他的話匣子。

排水性是咖啡與多肉植物的巧妙共通點

手沖咖啡是每個黑圍裙夥伴必備的技能，但每個人所選擇的器材都不大相同，像 Jacky 所使用的濾杯就是 Kalita 的蛋糕型手沖濾杯，平底的形狀和其他咖啡師慣用的錐形濾杯或三孔濾杯不大相同。問到使用這款濾杯的原因，Jacky 表示：「因為這種濾杯能夠幫助水流以緩和穩定的速率通過咖啡粉層。」這也許是咖啡和多肉植物的一項奇妙共通點：適當的排水效率能夠煮出一杯好咖啡，也能夠讓一盆多肉植物健康地生長。由這項課題起頭，Samantha 開始介紹起多肉植物的組盆方法。

多肉植物的原生地在比較乾旱的地方，很久才下一次雨。它喜歡很乾燥的環境，所以使用的介質排水性非常重要。一般常見的泥炭土太保水，而多肉植物大部分都種在家裡、室內，所以用排水性較好、顆粒較粗的介質作為種植環境會是最好的。組盆的時候會挑選很多不同高低層次的植物，然後預想各種植物在這個盆器內要怎麼構圖。顏色的不同、垂墜型的植物來做搭配。多肉植物的介質除了需要排水性好之外，還有一個關鍵是「通風」。植物如果通風的話，六七成都可以養得非常好，再來才是水分、陽光。

許多客人一開始只是想要先試著種一種植物，但是完全沒有概念，因此光是選擇就會花很多時間。但有時從客人所選擇的植物就能看出他的個性，像是會拿起形狀比較怪奇的仙人掌的客人，就知道他的個性可能比較特殊、剛烈。因此為這樣的客人介紹盆器時，就不會推薦那麼繽紛的樣式。也有客人是為幫朋友挑禮物而來。有肉的店員們就會詢問這位朋友的個性如何，再藉此來挑選適合的禮物。



放輕鬆的態度會讓事情越做越好

Jacky 家裡也有兩盆多肉植物，其中比較喜愛的那盆留在房間裡，常常澆水，另一盆則放在陽台較少理會，沒想到後來房間裡那盆爛了，陽台那盆卻一直保持健康狀態。Samantha 笑說種植植物的態度應該是『放輕鬆』，因為它是很療癒的東西，種它也不要太有壓力。好像擔心種死了會怎麼樣，真的不小心種死了，也是在理解養植它的方式。有點像是體悟了某種人生的道理，確實，從失敗中找到原因，就能修正下一次的 effort 方向，對於沖煮咖啡來說也是這樣的。

擁抱多元，讓品牌如植物般有機地成長

在 Samantha 與組盆師的巧手下，一盆色調豐富、充滿層次感的療癒風景眼看就要成形了，出色的視覺表現像是出自設計師之手。但其實有肉的三個創辦人都不是設計相關行業出身，Samantha 本來是學行銷，其他人則從事與網路相關的產業。Samantha 自己非常不喜歡塑膠盆，因此每次種植都會找設計盆器。當時就覺得為什麼沒有一個空間，把所有設計盆器都集中在一起，要找這些盆器要很辛苦的上網找尋、跑市集，網路上買看不到實體，在市集內每個品牌又分別在不同處販售。所以才有了成立這個空間的想法。

經歷一番波折，找到了現在的店址，從生活經驗出發，一開始先是有股明確的需求，我先想要開立這間與多肉植物相關的店，而這間店的獨特性一定要確立，所有與多肉植物相關的元素都要在這邊產生。譬如平常這張桌子，就是我們在開設與多肉植物相關課程使用。另外我也覺得客人會想看到他的盆器是怎麼被組成的，所以會有那張 DIY 桌，可以在現場看到盆器的組成。至於如何挑選品牌，可能是上網找、逛街遇見，就邀請品牌進駐。

有肉也像植物一樣，成員各自有不同的生命經驗、體認，集結眾人想法給這個空間不同的建議，慢慢變成現在的樣貌。不需把個人的喜好限定在這間店，有肉就是有許多豐富的東西，不是個人的店面或盆器品牌。

多肉植物的生命力非常強大，在組盆過程中，因應整體的構圖需求剝去了不同植物的幾片葉片，剝下的葉片都可以直接長出新的植物，平放著約一個星期就會發根，然後發芽，就可以種在土裡，這種繁殖方式有個名稱叫做「葉敷」。有時候斷了一半的葉子，也都可以葉敷成功，這份生命力也像是在鼓舞人心，提醒我們以樂觀的精神持續成長茁壯。





為記憶留下咖啡香 活版印刷和濾壓壺的交錯比對

PAPERWORK 紙本作業 Miki x 星巴克咖啡大師 Shaun

活版印刷與濾壓壺都是最單純與簡單的技術，透過兩者深刻的印記與風味，讓物件呈現著千變萬化與風情萬種的結果。這次的講座中，邀請來自萬華的活版工房 -- PAPERWORK 紙本作業，製作了來自星巴克咖啡渣萃取出油墨原料，並透過星巴克黑圍裙大師 Shaun 分享，將咖啡烘焙三大色譜故事帶入作品中，從品味咖啡開始，找出喜歡的咖啡風味，最後將三色不同烘焙程度研磨後的咖啡粉，經由烘烤製成作品後，保存香氣與咖啡連結，親手完成屬於你與咖啡風味的回憶。

講座日期 & 時間：

8/10(四)、8/11(五) 19:00~21:00

* 本次報名講座即可獲得 -2017 咖啡旅程提袋、活版印刷教學與親身體驗、咖啡品評教學、250 克咖啡豆 *1 包



PAPERWORK 紙本作業

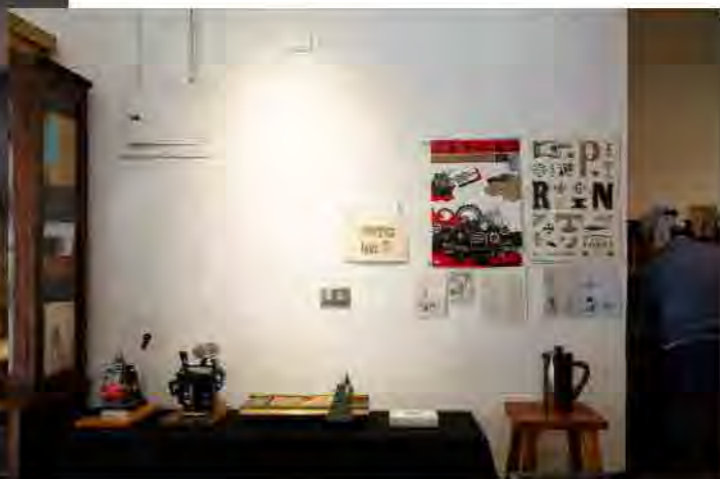
2013 年成立於台北，為小福印刷與樂福設計共同開創的紙品品牌，主要運用再生資源與各種美麗的印刷工藝，開發多款紙品、文具，也在臉書上分享紙張與印刷等相關情報。小福印刷是一間逾 15 年的印刷公司，以印刷最精緻的產品為目標，並鑽研各項印刷加工技法，獲得國內外印刷大獎肯定。近年更設立活版印刷工房，承接客製服務。努力向世界傳達「以紙為本，以作為業」是 PAPERWORK 的品牌使命。



從重慶南路轉進狹長的汀州路，在這個曾經（鄰近）印刷出版業重鎮的老台北角落裡，PAPERWORK 紙本作業的活版印刷工房就隱身在其中某條蜿蜒的巷弄。推開拉門，淡淡油墨味撲鼻而來。工作室雖不大，卻設備俱全，除了數台小型圓盤印刷機和製版機，還有一台 1970 年產的海德堡活版印刷機佔據一角，這是工作室目前的生產主力。品牌執行總監 Miki 放下手中正在清潔的印刷版，熱情地向星巴克黑圍裙夥伴 Shaun 打招呼，今天兩人將在咖啡與油墨的香氣中交流對談。

承先是為了啟後 給新人的參考框架

就像手沖咖啡，活版印刷也是擁有相當自由度的印刷技術，依據版的材質或油墨的狀態，能夠印出清晰俐落的文字，也能夠讓線條邊緣模糊，表現手作感。Miki 是在日本學習活版印刷，受日式風格影響，追求較細緻的印刷品質。但接案時還是要依照業主的需求來決定印刷的風格。「做設計的人通常會要求很精準、很利，但如果是手繪的插畫，插畫作者會選擇讓邊緣略為柔和帶有手感。」看來無論在哪个領域，能夠依據客人的需求做出精確調整，並保有一定的品質，這是作為職人最根本的要件。對於剛入行的新手來說，能夠獲得一個認識新世界的參考框架是十分重要的。Shaun 拿出星巴克夥伴人手一本的教育手冊，說明夥伴們如何利用這本冊子認識咖啡豆特性、學習咖啡的品飲方法。從聞香、啜飲、感受到描述，藉由完整的品評流程，品飲者能夠更清楚掌握咖啡的風味特色；香氣、酸度、醇度等專有名詞的界定與運用，則能幫助夥伴彼此溝通以及對客人做更精準的介紹。Shaun 表示自己有時也會去一些獨立經營的咖啡店，觀察店員如何與客人溝通，了解不同店家所提供的服務與餐飲體驗。



成熟不是老去 夕陽產業也有新機

在這個網路興盛、印刷業隨同實體出版走向黃昏的今日，Miki 笑稱活版印刷更是「夕陽中的夕陽」。儘管如此，PAPERWORK 紙本作業今年四月才在松菸舉辦過第一屆活版印刷節「活版今日」，集結 54 位台日插畫家一同創作，更邀請國內外活版工房、紙業、鑄字行、書店等產業鏈中的不同角色共同舉辦市集，蔚為今年上半年的出版業盛事。而這門歷時五百多年的技術究竟有何魅力，讓 Miki 甘願花費如此龐大的心力來重新推廣？Miki 隨手拉開櫥物櫃抽屜，拿出幾種她珍藏的印刷道具，其中有木刻與鉛鑄的活字，還有整排列鑄的鉛字、鋅版與樹脂版。「這些東西雖然來自不同的年代，但都還是可以用來排製新版，為現在的印刷需求服務。」既承接五百多年人類歷史，也能夠創造新的意義。對於 Miki 來說，這是活版印刷最可貴的地方。

而 Shaun 今日帶來分享的咖啡器具中，恰巧也有一款頗具經典之姿的 Chemex 咖啡壺。這支咖啡壺發明於 1941 年，出自德國發明家 Peter Schlumbohm 之手，壺頸的木環設計至今仍是其他品牌的仿效對象。Shaun 折起濾紙安放於壺中，倒入星巴克兩庭綜合咖啡粉，一面注水，一面分享起他的咖啡經。恰當的粉水比例、穩定而細柔的注水，能夠為這款黃金烘焙的咖啡帶來乾淨的味道與柔和的口感，呈現產區風土所賦予的特色，而非只表現烘焙的風味。確實，這杯咖啡喝起來有股堅果的味道，口感也比較輕而滑順。Shaun 之所以鍾愛手沖咖啡，在於這種沖煮方式擁有相當的自由度，藉由改變水溫、單位時間內的注水量，即使是同一種咖啡豆也能煮出不同的風味平衡，創造輕柔或厚實的口感變化。「過去星巴克的咖啡豆都以中深烘焙為主，客人習慣了厚實的口感與強烈風味，因此黃金烘焙度的咖啡剛推出時，反應並不那麼好。經由夥伴的介紹分享，才逐漸培養起客人的喜好。」當問到 Shaun 的個人喜好時，他坦言自己對輕柔或厚實的口感都不排斥，但由於自己第一次接觸黑咖啡時喝到的是前者，因此這種味道對他來說具有情感上的意義。

關懷產業環境 是為了整體環境

說著，他拿出咖啡濾壓壺，為大家煮起第二杯咖啡。利用法式濾壓壺能夠保留咖啡油脂的特性，Shaun 沖煮了一杯味道更為濃郁，口感也較為厚實的咖啡。「剛才所喝的第一杯咖啡味道比較清爽，很適合早上飲用，現在這杯就比較扎實，則適合下午，在吃過午飯昏昏欲睡的時候，這杯咖啡能夠讓你迅速清醒過來。」Shaun 表示，從認識一款新的咖啡配方，到能夠正確表現應有風味，過程中難免有沖煮失敗的時候，操作相對簡單的法式濾壓壺能夠降低失敗發生的機會。而這分謹慎的態度背後則是愛惜資源的感恩之心。咖啡由種植、收成、精製為生豆，接著運送到消費國後再烘焙、沖煮，直到端到客人手中，中間每個環節都耗用不少自然資源與人力。每煮壞一杯咖啡，浪費的決不僅僅是手中的一把咖啡豆，還有看不到的地力、水資源、農民的心血、運輸與烘焙產生的碳足跡等等。因此每次沖煮咖啡，Shaun 總是這樣提醒自己。他在隨身的提包上別了一枚寫有「C.A.F.E Practices」字樣的胸章，C.A.F.E Practices 是星巴克協助改善咖啡生產者的經濟、教育及環保條件所採取的一系列行動。當政府無法積極輔導產業減少污染、只能消極規範時，企業的自律便成了守護環境的重要防線。Miki 表示，出版也同樣屬於高度耗費資源的產業，印刷過程中的校色、裁切都會產生大量廢紙，因此 PAPERWORK 紙本作業也將印刷產業裁切後剩下的紙邊來規劃部份產品，將原本的「資源垃圾」轉變為「原料」。PAPERWORK 紙本作業繼續堅持走自己的使命，也需要大家齊力賦予活版印刷文化承先啟後、生生不息的力量，活版印刷即使是夕陽，也是一片緩慢落下絕美的夕陽餘暉。



喝一杯咖啡 畫一張 Latte Art 當咖啡成為一種藝術

插畫 Reiko x 星巴克咖啡大師 Erika

Latte Art 是咖啡師獻給咖啡好愛者的第一份心意，愛心象徵感謝，葉子象徵和平，簡單的圓點和綿密奶泡，則是溫暖祝福與快樂，每位來到咖啡館的人，都有故事，而咖啡師透過一杯咖啡與眼前的人交心，聊聊咖啡聊聊生活。在這次的講座中，我們讓咖啡成為畫中主角，每杯擁有完美奶泡的 Latte Art，透過插畫家 Reiko 的繪畫教學成為筆下永久珍藏的作品，而星巴克咖啡大師 Erika，也將以咖啡藝術為發想，創作出一款獨具巧思的黑白咖啡飲品，而調理咖啡的過程，如同彩色顏料該注意比例與調和到位的濃度，不僅懂得喝杯咖啡也懂得透過畫筆留下與咖啡的對話。

講座日期 & 時間：

8/16(三) 19:00~21:00

* 本次報名講座即可獲得 -2017 咖啡旅程提袋、Latte Art 咖啡乙杯、插畫作品 1 份與現場繪畫教學、250 克咖啡豆 *1 包



插畫家與旅行作家 Reiko

倫敦 Kingston University 插畫研究所畢業。目標是邊旅行邊畫遍世界。想去的地方是南極，喜歡吃小熊軟糖，煮鹹食喜歡加蔥花。

目前和朋友共同經營 Hello Studio 你好工作室，開發各式插畫商品與文具。「插畫的魅力可以把平凡的事物變得很有趣」以這樣的心情在持續創作著。

走在城市的小巷裡，有時你會看見某棟老公寓一樓店面內似乎別有洞天。大面落地窗背後透出暖黃色的燈光，復古裁縫桌上擺飾著優雅的乾燥花，看似咖啡店或髮廊，卻更有居家感。走近一看，原來是設計師的工作室，又或者是個性低調的雜貨屋。今天，星巴克咖啡大師 Erika 為拜訪插畫家 Reiko 而來到她的工作室，看見的正是兼具了這兩種機能的奇妙空間「供事屋」。在通化街不起眼的靜巷之中，這裡正悄悄醞釀著追求美好事物的無限熱情。



任何行業都離不開人際關係

Erika 表示，她最希望請 Reiko 分享的就是插畫教學。因為自己有使用文字記錄心情以及寫讀書筆記的習慣，有時也畫些圖，但自覺畫出的圖距離職業水準有一段距離，因此對於能夠靠作畫維生的人如何畫畫感到十分好奇。過去門市的 menu 看板有一部份是黑板，用粉筆寫下飲品名稱以後，還有許多空間可以畫上插圖。現在門市使用黑板的比例已經不高，但她還是會在介紹每日精選咖啡的黑板小角落點綴一些插圖，這招一直是勾起客人好奇心，進而推動對話的好方法。Erika 坦言自己雖然喜歡與來店的客人互動，但能夠聊天的話題畢竟有限，而咖啡其實是很好的觸媒，藉由平常分享咖啡的知識，與客人漸漸熟稔後，客人會開始主動分享日常生活的點滴。對 Erika 來說，這種溫暖的互動是讓工作變得快樂的重要元素。常有人問在星巴克上班都在做些什麼，Erika 說，其實有很多時間是在與客人建立連結，傾聽客人說話。如果把在咖啡店工作的人分成「為人服務」以及「為咖啡服務」兩種，Erika 很顯然屬於前者。

然而，即便是較少面對群眾的行業，還是需要與人建立連結。Reiko 的工作室裡，包含她在內有三人負責作畫，另外兩人則負責聯繫廠商等行政事務。Reiko 覺得工作夥伴也滿像經紀人的角色，有時候會提醒她一些實際層面的事，有這些提醒，我才能在天馬行空之中還有些經驗與意見能夠遵循。開插畫課也為 Reiko 帶來很好的經驗，因為上課大多是小班制，可以近距離地接觸，有些粉絲或學生後來就變成很好的朋友。而且上課的學生中有很多人的職業是距離設計或藝術很遙遠的，有些可能覺得平日的工作很無趣，因此有餘裕的時候就會想要來上課，也因此 Reiko 能夠遇到很多平常沒有機會認識的人。

工作時間與個人時間的交疊

製作新的商品，也就是接受新的挑戰。還有工作進度的安排，Reiko 還記得去年首次挑戰製作年曆格式的手帳本，因為需要繪製的插圖數量較多，必須排定工作日程並且嚴格遵守，結果還是不免發生進度延遲的狀況，製作的最後階段幾乎都在趕工。因此今年 Reiko 的工作夥伴便更小心翼翼地提醒，從幾月就要開始動工，多久前要完成多少圖畫等等。當工作室的案子和 Reiko 個人的案件強碰在一起，加班是家常便飯，有時甚至會在工作室過夜。

相較之下，咖啡店的工作時間好像比較穩定，但對 Erika 來說，工作與非工作的時間似乎不總是那麼容易劃分。Erika 的休假大多在城市裡度過，喜歡閱讀的她會逛逛書店，有時也帶本書走進其他咖啡店坐下來閱讀。她習慣在這行程中找尋工作的靈感，例如在書店裡觀察不同類別的商品如何與書共同陳列以表現主題感，然後思考如何運用在星巴克門市，坐在咖啡店裡則聆聽工作人員如何介紹咖啡、如何與客人互動。在書上讀到啟發人心的句子，便抄下來與星巴克夥伴分享。對工作懷抱熱情的人，似乎在生活的吐息之間都能見到靈感閃現。

為自己設定目標

Erika 笑著說，之所以進入星巴克，純粹是因為找打工時剛好看到星巴克門市張貼著徵人告示。成為夥伴後發現星巴克提供了很完整的培訓制度，人員也有很好的升遷空間。因此畢業後雖然也曾短暫嘗試其他工作，但最後還是回到了這個大家庭。在升遷過程中開始接觸管理時，儘管因為是中文系出身，不具備任何商管技能，卻也能在工作中學習數字面的經營，成為稱職的管理者角色。Erika 在 2015 年成為星巴克的講師，在培訓中與其他夥伴交流才發現，許多女性夥伴或店經理小時候也都有當老師的夢想，結果人生轉了一個彎後，仍在星巴克擔起了像是老師一樣的角色。Erika 成為講師後常舉辦各種咖啡講座，介紹不同咖啡產地的歷史，說說每杯咖啡中不為人知的故事。

在穩定的工作環境中，擁有明確的目標是件很重要的事，雖然會讓自己變得更加忙碌，但日子是快樂而充實的。Reiko 也分享了接案工作的甘苦談，目前接過最多的是廣告類的案件，也曾跟公家機關合作，畫些宣傳 DM 和摺頁地圖等。偶爾也為自己安排了一定比例的旅行相關工作，參與這類合作時，Reiko 會刻意多畫一些插圖來搭配文章，標示出自己的風格，這樣才能在眾多部落客之中打開一點能見度。

然而，對一般人來說，旅行的目的往往在於自我充電或自我療癒，因此是件非常私人的事情。在旅行中如何拿捏分寸，把哪些時刻公開，哪些留給自己？Reiko 給的答案倒是意外地簡單，「我會 PO 出自己覺得寫得特別豐富的那一頁。有時難免會寫些不想給人看的內容，那一頁就不拍照。」因為希望誠實地書寫手帳，不想要虛偽地說出這趟旅行全都很好玩之類的話，因此手帳也會記錄無聊或疲累的事，只要不公開就好，「所以手帳是絕對誠實的。」婚期將屆的 Reiko，也趣味性地在臉書上分享了自己試穿婚紗的心得手帳。能夠把多數人的生活經歷以可愛又充滿療癒感的圖文呈現，記錄當下十分深刻卻又難以言說的心情，這就是 Reiko 的插畫如此吸引人的原因吧。

兩位喜愛自己工作的女生，因為一杯咖啡而更加熟悉彼此，正是因為，咖啡不僅為人帶來能量，更能讓心情沉澱，進而放鬆的與對方交朋友，咖啡就像是能打開彼此話匣子的重要媒介。



咖啡、甜點 與食器的美味關係 咖啡搭配學

主廚 Colin 陳昱任 x 星巴克咖啡大師 Peggy

「製作甜點是一門複雜的過程」，精確比例與充分融合讓成品變的美味，就像影響咖啡好喝的秘訣，除了水溫之外，正確的咖啡粉比例也是關鍵。咖啡豆就是農產品，每個年份季節都有不同滋味。在這次講座中透過星巴克黑圍裙咖啡大師 Peggy 與主廚 Colin 對於咖啡與甜點的分享與實際操作，一步步分解咖啡與甜點的搭配秘訣，哪種咖啡豆適合與水果搭配，哪種食材適合加入咖啡入菜，即使家中只有一種咖啡豆，透過不同溫度變化，也可以變身百搭的咖啡飲品；現場不僅有豐富的飲食饗宴，所有器皿餐盤皆由同樣講究生活態度與品味的 JIA Inc. 品家家品共同企劃，咖啡與甜點之間除了美味還有更同樣讓人期待的飲食文化分享。

講座日期 & 時間：

8/18(五) 19:00~21:00

* 本次報名講座即可獲得 -2017 咖啡旅程提袋、品嚐三種咖啡與甜點搭配、現場分組製作一款甜點、250 克咖啡豆 *1 包

主廚 陳昱任 Colin Chen

曾與 江振誠 學習，目前在台灣許多大型教學講堂，擔任講師 JIA 就是「家」。廚房裡的蒸氣灶火，茶碗油水，是每個華人家庭共享的幸福印記。JIA Inc. 品家家品關注人文，以華人文化起家，邀集國際設計團隊，激盪東西雙方觀點！跨越文化，跨越新舊，跨越空間，抵達每個人心中最溫暖柔軟的歸屬，家。



憑著熱情，還有與人分享的真心，你能夠把自己熱愛的事物推展到什麼樣的境地？非科班出身的料理達人 Colin 陳昱任，兩年半前成立部落格與網友分享食譜，現在臉書專頁上已有四萬名粉絲。除了與平面及電子媒體合作分享烹飪，自己也開班授課，更在 2015 年獲選向米其林二星主廚江振誠貼身學習，親身體會頂尖主廚攀上料理界高峰的獨門心法。

但提及這件事時，他只是謙遜地笑道：「那是很久之前的事了。」像個鄰家的大男孩，成名後日漸繁忙的工作沒有讓 Colin 失去親和的態度，而是保持一貫的熱誠。在與星巴克黑圍裙夥伴 Peggy 相約進行一場職人對談的事前準備中，Colin 不斷丟出想法，積極地尋找能夠與星巴克咖啡產生激盪的創意點子。到了見面這天，兩人一同走進廚房，這場蓄勢已久的對談就在鍋鏟聲相伴下展開。

兩人開始接觸咖啡與料理的契機

Colin 大約五、六年前到加拿大念書。作為留學生，每天必須面對的問題之一就是如何省錢，而自己做菜燒飯則是個顯而易見的解方。從那時候開始，烹飪對 Colin 來說從可有可無，變成每天必須做的事。沒想到這一做竟做出了興趣，除了重現記憶中的家常料理，學習欲與好奇心都旺盛的 Colin 也開始向來自不同國家的室友打聽他們的家鄉菜做法，遇到不了解的地方，熱心的室友甚至會幫忙打電話回家詢問，再教給他。因此即便是異國料理，Colin 也有自信掌握道地的訣竅。

Peggy 談起接觸咖啡的契機，其實也是出於實用的目的。當學生時，唸書準備考試常常需要咖啡提神，因此星巴克成了 Peggy 最愛去的地方。她說到：「當時並不像現在這樣懂得品嚐咖啡的味道，但卻對門市裡的氛圍非常著迷。咖啡機的運轉聲、吧檯工作的碰撞、敲打聲，聽起來都非常酷。」因此，畢業後的工作選擇對 Peggy 來說一點也不困難，她從時薪人員做起，一路升上正職、擔任值班經理，不久後便挑戰報考星巴克黑圍裙。

對於 Colin 來說，將興趣變成工作，背後除了個人因素，還包含一些更廣泛的思考。在每日自煮的留學生活中，Colin 體悟到，即便是刻意節食的人，每天至少也還需要吃一餐。關乎維繫生命這樣重要的事，卻選擇外食、交給別人來為你打理，這其實是很嚴重的損失。原因在於你無法控制為你煮食的店家要使用什麼樣的調味料以及油品。於是他開始思考，如果以自己一個上班族的身份，來挑戰每天下班後自己煮晚餐吃，並且多煮一些份量，沒吃完的便留作明天的午餐；這樣一來不但能吃自己想吃的，也減少了外食的機會。更重要的是，要使用哪些食材、調味料、油品，都能由自己主控。



咖啡在生活中扮演怎樣的角色？

Colin 第一次接觸咖啡，便是從不加糖奶調味的黑咖啡喝起。高中的老師也是個咖啡愛好者，會帶著虹吸壺及不同產地的咖啡豆到課堂上與學生分享。因此 Colin 很早便認識到不同的產區與烘焙程度會帶給咖啡什麼樣的變化，品飲習慣也以不調味的黑咖啡為主。現在最常喝咖啡的場合則是一個人的時候，無論是專注品嚐，或一面閱讀工作上的資料，「一個人靜下心來，讓思緒和味覺都盡量單純，對我來說是最適合享用咖啡的時間。」

Peggy 所認為最理想的咖啡情境則正好相反。雖然一個人沈澱心情的時候也需要咖啡，但「分享」總是最關鍵的，因此她所能回想到的美好咖啡時光，總是有朋友或星巴克夥伴圍繞，在咖啡香中彼此交流近況、分享生活所感。Peggy 所煮的每一杯咖啡，也永遠包含著對喝咖啡的人設想的心意，當這杯咖啡是為了嚴肅的場合所準備，例如公司會議，便沖煮味道沈穩的咖啡；面對輕鬆的聚會場合，就沖煮風味活潑的咖啡；煮給心愛的人，則沖煮味道奔放的咖啡，因此 Peggy 獨鍾帶有果乾與可可風味的肯亞咖啡，沖煮完成後飾以巧克力與玫瑰花瓣，一同端給心愛的人，這是她所設計的，充滿浪漫與熱情意象的咖啡。

以「設計」思維創作甜點

但究竟如何「設計」出一款咖啡或甜點？靈感又從何而來？Peggy 舉自己參加黑圍裙比賽所做的創意飲料為例。當時她從自己的原住民身份發想，製作了一款小米酒咖啡。調配風味時則以味道較簡單的美式咖啡襯托風味較複雜、濃厚的小米酒，以維持整體風味的平衡。

Colin 則表示，過去學習平面設計的經驗帶給自己很大的幫助，當時老師總叮囑學生要天馬行空地發揮想像，因為沒有什麼是不可能的。當然想像完以後還是得回到執行層面思考可行性，以料理來說，就是檢驗自己所思考出來的風味組合是否協調。在這種不設定框架的架構底下，有時就能做出新的東西。如今料理界流行融合東西方元素，而這樣的設計思維正好能夠幫助 Colin 融貫中餐與西餐兩種不同的邏輯思考。他也認為，無論面對烹飪或其他事情，運用設計思維會讓人投注更多個人想法，而不是死板無聊地完成一件事，而這也是他喜歡烹飪的原因。

這次與星巴克的合作中，Colin 也試圖以中西合併的概念來巧妙搭配咖啡與中式甜點。構思的靈感則令人出乎意料地，竟是來自餐具。原來 Colin 最近愛用的 JIA Inc. 品家家居有一系列產品正是把傳統中式餐具如豆盤及碗盤等以西方設計思維重新詮釋後再創造的成果。而同樣在這次合作咖啡旅程體驗活動中，預計搭配使用的 JIA Inc. 四季套組，則是從東方經典文學汲取靈感，將四季的風景呈現在餐桌上，透明的玻璃器皿忠實呈現出食材的樣貌料理看起來也變得更加誘人。從使用情境與餐具的搭配出發，創作出作法簡單又有視覺美感的甜點。



咖啡道德採購與 植物藝術的永生計劃

質物齋畫 藝術家 李霽 x 星巴克咖啡大師 Danny

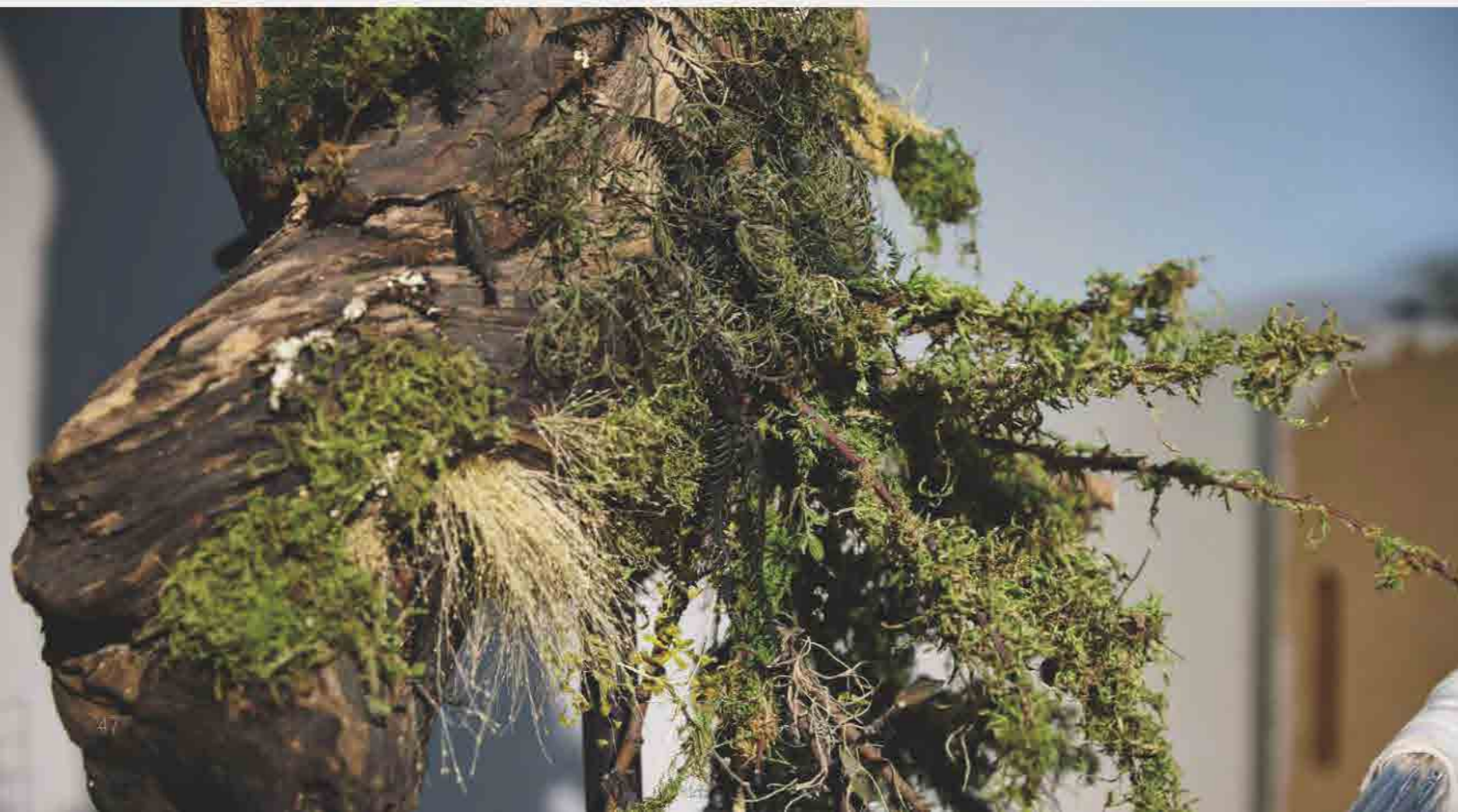
星巴克的每杯咖啡豆都是經由無數雙手，從第一線產地到咖啡師，將熱情與愛傳遞到杯中你的生中，如同質物齋畫中李霽的作品，每件植物裝置的細節紋理是藝術家與團隊感性勇敢的詮釋，與星巴克咖啡豆採購中對於環境永續經營、人與土地關懷相同，在這次講座中除了可以品嚐到不同產區的咖啡豆的故事之外，也可以從親自觸摸植物的過程中，體會大地萬物與情感交會的暖流。

講座日期 & 時間：

8/19(六) 14:00~16:00

* 本次報名講座即可獲得 -2017 咖啡旅程提袋、植物藝術品 1 個、植物藝術現場教學、

250 克咖啡豆 *1 包



質物齋畫 - 李霽

質物齋畫藝術家李霽，是植物藝術的革新者，曾為 HERMES、Rimowa 擔任裝置藝術活動。

每天早上喝一杯咖啡對許多人來說就只是日常生活的一部分，看似簡單的事情背後隱藏了人與自然的故事。人類發現咖啡後帶著種子遷移到世界各地以擴大種植面積，為了增加產量、抵禦病蟲害而替咖啡樹雜交出新品種。開墾咖啡園需要廣大的土地面積，而將咖啡果實精製成咖啡豆需要耗費巨量水資源，因此人類也開始思考如何維護種植咖啡的自然環境……

探討人類與植物乃至與自然的關係，正是藝術家李霽與其品牌「質物齋畫」重要的創作母題。他使用植物的枝葉、莖節為主要素材，加入金屬等其他人工感強烈的材質，在作品中隱喻人如何取用、改變自然。質物齋畫曾與數個時尚品牌合作，將作品展示於櫥窗或店內空間，因此你可能也見過他所創造的植物宇宙。隨著星巴克咖啡大師 Danny 造訪質物齋畫，感受藝術家怎麼把個人的獨特思考轉化為作品，成為與世界溝通的媒介。



在極端的自然環境中尋找靈感

質物齋畫的木欄落地窗前整齊地擺著幾盆植物，窗內懸著許多乾燥植物花卉和五金異料，既是創作用的素材，也是生活風景。李霽說，跑步、爬山、攝影、欣賞其他藝術作品、看建築或是和別人交談，都是他的靈感來源。他也探索著，能夠成為藝術家的人，自身究竟有怎樣的內涵，因此他試著追溯自己的原生家庭的故事，還有自己的成長經驗，從這些事情之中累積出創作方向。身為創作者，有時作品得向大眾積極溝通，有時得在自我的世界中深入探索，有時界線則不那麼分明，因此李霽選擇以「質物齋畫」這個品牌和「李霽」本人區分開來，或是視案件需求結合「李霽 x 質物齋畫」的身份交疊，來處理不同面向的工作。

一般人對於文藝工作者或藝術家的想像也許是比較文弱的，但面對每日持續的創作工作，其實需要相當程度的紀律，而運動也是鍛鍊心靈的一種方式。去年李霽參加了一場在內蒙古舉辦的極限馬拉松，全程 111 公里，需時兩天半。在炎熱的天候中需要不斷調整呼吸、克服身體的疲勞，還得判斷地形，思考在哪裡補充身體所需的養分，在這樣極端的環境下，讓藝術家的心靈進入了像是冥想般的狀態，「當下內蒙的天空是滿天的星星。我內心有些激動，覺得好像可以透過這個方法去跟原始地球上幾千萬年，甚至億年以前存在的事物產生很直接的連結。這對我來說是一個很重要的找尋靈感的方式。」

描述咖啡的語言也取材於自然

發掘素材的個性，然後轉化成一般人能夠理解的形式表達出來，加入自己的詮釋，但又不扭曲素材原有的本質。這其實也是咖啡師對咖啡豆所做的事情。咖啡大師 Danny 今天帶來一支名為「肯亞康古努」的咖啡豆來與李霽分享。肯亞山其實是一座火山，而康古努是水洗處理廠的名稱。咖啡果實在康古努處理廠洗去果皮、果肉，剝去果核表面的羊皮層，精製成為咖啡豆，才離開肯亞，前往各個消費國。烘焙與沖煮咖啡的人必須理解咖啡豆的產區特色，找到適合的烘焙程度以及沖煮參數，才能正確表現咖啡本有的味道。「肯亞康古努」的特色來自火山土具有的高酸度，而經過烘焙師與咖啡師的詮釋所表現出來的，便是杯中的檸檬、黑醋栗等水果調酸味。Danny 表示，為了理解咖啡的風味，也為了向客人傳遞這樣的風味，咖啡師也得從其他自然的產物中尋找語言，除了水果，像木質韻、花香等，也都是咖啡產業經常使用的詞彙。

Danny 談及自己注意到這位藝術家有個創作的主軸正好是環境閱讀，他謙虛的說，雖自己不能掌握作品的深意，但能夠意識到作品所要坦討的事情其實就是與現代人與自然的關係。也從中發現這位藝術家所探討的事正好與星巴克所關懷的道德採購是相近的，也就是關於人類如何運用大自然，然後讓人類取用資源與修復自然環境的速率達到一種平衡。Danny 曾參加南投魚池鄉的採茶體驗營，了解茶產業如何追求與自然的平衡，並藉以提醒自我，自己的工作即便都在都市裡，其實仍與自然息息相關。



在生活中持續關注人與自然的關係

目前談到人跟自然的關係，最無法忽略的應屬氣候暖化。各個國家、城市的成長，還有現代人的飲食習慣、食物的生產源頭等等，現代生活中的每一個決定都影響著環境，而環境受影響產生的變化又回頭來影響人類的生活。

Danny 說，在都市裡生活，最困難的一點就是離任何食物的產地都很遠，不容易體會現代人的消費如何影響自然環境。這點對咖啡來說尤其如此。很慶幸自己在星巴克工作並接觸到星巴克的道德採購，除了規範咖啡農必須保護咖啡園地勞工權利、保證不使用童工外，也要求達到維護生物多樣性、減少肥料使用等環保標準，這些標準幫助農民可以用對人類和地球更好的方式來種植咖啡。

除了在能夠信賴的品牌消費，終究也要回歸到個人的行動，問到兩人在日常中如何實踐環保意識時，李霽笑道，現在比較少吃肉。Danny 說自己想起了李霽的作品《冰山》，「看著的時候會覺得這是一個正在發生的景況。」因此現在他出門都盡量自備環保筷和購物袋。兩人啜吸杯中的肯亞康古努咖啡，酸後回甘的複雜風味與巧克力般的厚實口感充分展現了產地土壤的豐沃特質。在今日的對談結束後，兩人仍將在日常生活與工作中繼續投注對自然的關懷。

味覺符號

拆解咖啡與各項飲品的風味變化

飲品設計師 Angus x 星巴克咖啡大師 Rex

啜飲，是味覺與記憶的連結關係，在咖啡與調酒師的創意激發之下，從風味與飲品的物件拆解，這次的講座中，由 2017 年星巴克咖啡師大賽冠軍 Rex 與飲品設計師 Angus 聯手，重新詮釋咖啡與調酒中的三款經典飲品，並且以兩邊的不同觀點細究咖啡與其他飲料的百樣變化，學會影響飲品味覺與嗅覺的細微變化，讓你也能搖身一變成為咖啡專家。



飲品設計師 Angus

World Class 世界頂尖調酒大賽臺灣區總冠軍，曾經成功打響全臺灣第一家 Speakeasy 酒吧 Alchemy，將臺灣推向國際舞臺的調酒之星！師承於 Peter Kendall，不僅學到了英式調酒的技巧，更受到大師精神層面的潛移默化。專注於調酒態度的他，認為調酒不是為了把妹、耍帥等任何目的，而應該是簡單、純粹。正是這般將調酒融入生活的理念，讓 Angus 自然不造作地創造出一杯又一杯的經典。

講座日期 & 時間：

8/23(三) 19:00~21:00

8/25(五) 19:00~21:00

* 本次報名講座即可獲得 -2017 咖啡旅程提袋、3 款創意飲料教學與品嚐、250 克咖啡豆 *1 包 * 課程內容將進行酒類品嚐，報名者與參與者皆需年滿 18 歲以上。



咖啡是我們都以為再熟悉不過的東西，然而這種飲品的內涵其實不斷地在發生變化。在探索風味的旅程中，咖啡師與烘豆師不斷地挑戰過去所認為的標準，才能不斷地開創新局。過去星巴克的咖啡以濃郁厚實的深烘焙為主，表現強烈的煙燻味、黑巧克力的苦甜與焦糖的焦香韻。但隨著對咖啡產地的探索，以及烘焙技術上的革新，星巴克開始推出烘焙風味較淺的新品咖啡豆，也一反過去只採取配方形式的方針，在部分門市開始販售肯亞、盧安達等單一產區的典藏咖啡豆，並以近年日漸風行的手沖咖啡方式呈現。這些反映新世代思維的咖啡飲品，由濃重的烘焙風味走向清爽乾淨的產區風味，像是柑橘、黑醋栗、青蘋果，還有可可、堅果等。當風味的光譜獲得開展，層次的堆疊以及多種風味的平衡開始成為重要的課題。也就在此時，咖啡開始與另一種截然不同的領域產生對話的可能性，那就是調酒。

2005年，調酒的重要指標店 barcode 在台北開幕，並邀請當年獲得倫敦最佳 Bartender 殊榮的飲品設計師 Peter kendall 來台，為店內所有人員進行了扎實的訓練。英式調酒訓練重視的是基酒的知識、每種酒類的特質與歷史背景，此外還有對味道的掌控、與水果的結合。當年 Peter kendall 所教出的子弟兵中，最知名的便屬 Angus，這個名字如今在調酒界可說無人不曉。Angus 是第二屆 World Class 的台灣區調酒冠軍，他所創立的 Bar Alchemy 更於 2016 年獲得亞洲最佳酒吧第 15 名，這也是台灣酒吧中最高名次。當台灣出身的飲品設計師漸漸在西方為主的世界調酒界中闖出名氣時，Angus 開始以台灣的元素創作調酒，用風味向世界說起屬於我們的故事。

咖啡與調酒在典藏咖啡門市的奇妙交會

在今年的星巴克咖啡旅程活動開啟前的某個傍晚，Angus 來到位於台北東區的龍門門市，準備與星巴克展開另一場風味的探索。龍門門市是全台僅二十多間販售星巴克典藏咖啡的門市之一，店內設有一座全新規劃的吧台，這座吧台可說是目前精品咖啡文化的全般縮影。在龍門門市，以典藏咖啡豆製作的咖啡飲品，一天可賣出兩百到三百杯。而以手沖方式出杯的典藏咖啡，一天也有數十杯的銷量。這座咖啡吧台雖然資歷尚輕，但持續地培養出忠誠的客人。不少人在初次嘗試典藏咖啡之後備感驚艷，下一次來店也請黑圍裙夥伴推薦其他典藏咖啡的飲品。

Angus 拿出他的調酒道具，一一排列在吧台。與黑圍裙夥伴 Rex 打過招呼後，兩人稍微交換意見後，Rex 為 Angus 端上一杯冷萃咖啡，並擺放了數種果汁原料及糖漿在台面上。Angus 喝了幾口冷萃咖啡，接著以吧叉匙取用每種果汁原料，先沾在手背上，再以手就口品嚐。原來今日 Angus 來到星巴克，是要為星巴克調製一款新的飲品。這款飲品將以調酒師設計飲料的思維來構想，但不使用任何酒精飲料。此時 Angus 便在品嚐所有可能素材的風味，在腦中思索新飲品的樣貌。

即席創作的靈感與至高的指導原則

不論在哪個地區，往往 Angus 去市場兜個幾圈，選購幾樣當令食材及新鮮水果等，就開始思考從這些素材中能夠調製出怎樣風味的新飲品。Angus 試過所有素材後，先調整酸味與甜味的平衡，這也是在調酒中是至高不可動搖的指導原則，而星巴克的果汁原料與糖漿等大多帶有溫暖厚實的甜味，較少酸味，因此搭上冷萃咖啡時，幾種厚實的味道容易交疊在一起，無法互相映襯，更無法體現調酒所追求的酸甜平衡。而添加些許酸味劑將能夠點亮新飲品的前段風味，讓清爽的果酸味與中後段的甜味及冷萃咖啡的焦香韻、苦甜感達成平衡。將幾種果汁原料、糖漿、冷萃咖啡與酸味劑倒入一起雪克杯後，Angus 拿起吧叉匙輕輕攪拌混合所有素材，再倒出試飲。這次嘗試的結果並不完全如預期，杏桃、莓果與鮮奶油風味紛紛在口中展開之後，冷萃咖啡的苦韻被襯托得有些過於鮮明。重要的是，前端的酸味仍不夠清楚。

思考片刻後，Angus 從桌上選出幾種素材再試一次味道。這時 Rex 也量取了他覺得與這飲品能相配合的肯亞咖啡豆，研磨之後便現場沖煮了起來。肯亞咖啡帶有些許黑櫻桃的酸甜味，隨後轉為可可調性。Angus 試過以後，決定先用來取代冷萃咖啡，並且從配方中抽掉一支糖漿。第二次調製的結果，嚐起來先是柑橘、黑櫻桃的酸甜韻領頭，接著是可可後味浮現。去掉鮮奶油風味的強烈存在感後，原本設計在後段出現的黑櫻桃風味卻太早浮現了，而前段應有的酸味也還不夠輕揚。兩人一來一往的交流，咖啡與飲品間的風味調整，更讓人期待最後要呈現的飲品會有甚麼樣的火花。

風味轉變速度也是層次設計的一環

Angus 表示，製作調酒時也必須考慮該款飲品要設計成短時間內飲畢，或是慢慢地喝完，這項選擇將決定風味的層次變化。該設計成快速結束還是慢慢完成。而現在這杯咖啡飲品則適合慢慢飲用，隨著冰塊漸漸溶解並稀釋飲品之後，各個風味層次會越來越清楚。

配方底定後，Angus 取出紙筆寫下，交給 Rex，同時也說明了，調酒不只關乎精準與平衡，同時也是因地制宜的藝術。這份靈活的應變能力是所有在吧台工作的人都應該掌握的，如同星巴克咖啡夥伴或是不論手中調製的，是咖啡或調酒皆然。當 Angus 走進這座吧台，他的存在本身彷彿就是要提醒一件事：人的想法才是探索、表現風味最重要的利器，也如同 Rex 說的咖啡風味喜好因人而異，卻能夠因為咖啡調製夥伴的選擇與推薦，而完美的一趟咖啡旅程。



| 夏日必訪的 星巴克咖啡旅程

2017 星巴克咖啡旅程 Starbucks Coffee Journey

被咖啡所啟發，從一路探索到充滿驚喜的體驗、一直到超乎想像的跨界結合帶來的意外和諧。

邁入第四年的星巴克咖啡旅程特展，今年以三大概念為主題，創造全新咖啡體驗。

從好奇心開始，這段咖啡旅程，將帶來屬於自己的一段愉悅的探索旅程。

星巴克咖啡旅程 #starbuckscoffeejourney

就讓咖啡帶著你 享受一段愉悅的探索旅程

活動日期 2017.7.18(二)~8.26(六)

活動時間 11:00-20:00

活動地點 華山 1914 文創園區 鍋爐室

2017 星巴克咖啡旅程 極重點！

好多人喜歡咖啡的人都聚集一起

星巴克就像一個把喜歡咖啡的人都聚集在一起的磁場，今年，許多星巴克的咖啡頂尖好手，將不定時出現在現場，請鎖定我們的FB！

專屬 FB

星巴克咖啡星聞

* 詳情請隨時關注星巴克咖啡星聞 FB 的動態



好多你需要跑很多地方才能享用的體驗，這裡可能都有！

少量珍貴的星巴克典藏咖啡不知道你品嚐過沒有？老饕最愛的冷萃咖啡，介於居家與星巴克之間的創意飲料，還有造訪咖啡莊園的故事分享，以及如何學習製作一款完美咖啡，如何找到你喜愛的咖啡這些許多人都在找答案的問題，這裡都有！

更多喜歡咖啡生活的好朋友都來加入我們！

咖啡往往不僅只有一杯咖啡本身，總是能串接許多人在一起，這次各方喜愛咖啡的人，喜愛藝術的人，喜愛美學的人，喜愛生活的人都一起來創作咖啡的無限想像！這是一場咖啡嘉年華會，而你就是那個主辦單位，因為只有你的親身體驗，才讓咖啡的生活豐富猶如一場嘉年華會！

特展專屬贈品



牛仔托特包

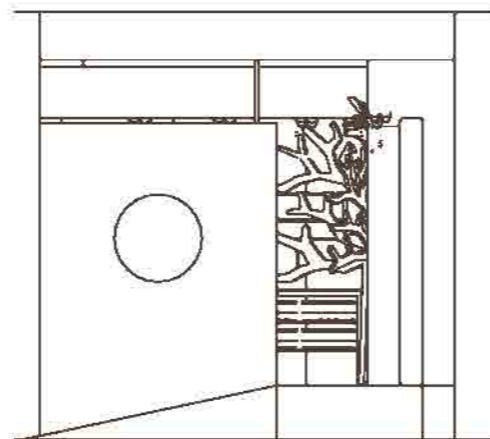
* 報名參加仲夏的咖啡行進曲系列講座，或現場消費單筆金額滿兩千元，即可獲得贈品，數量有限，送完為止

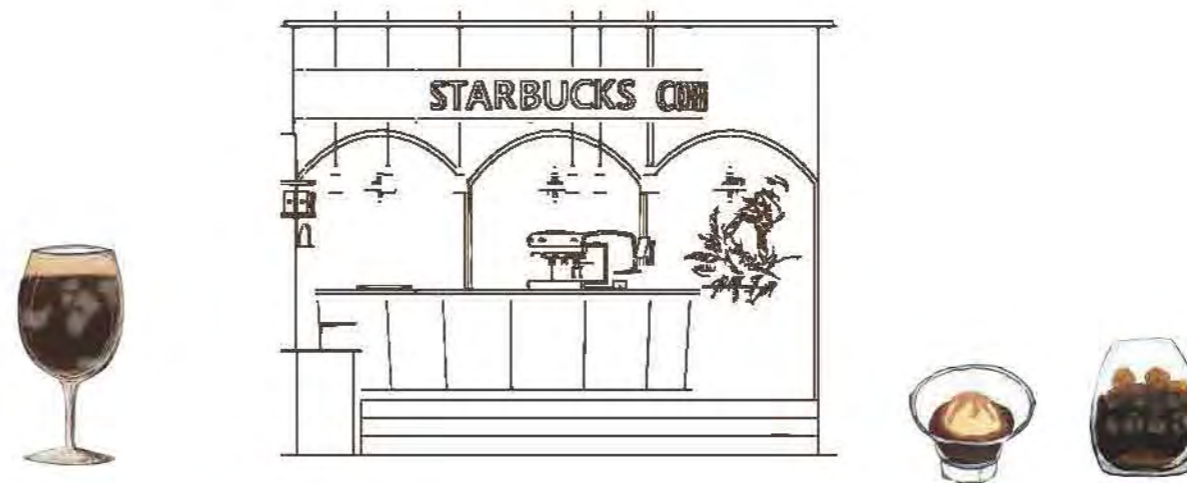
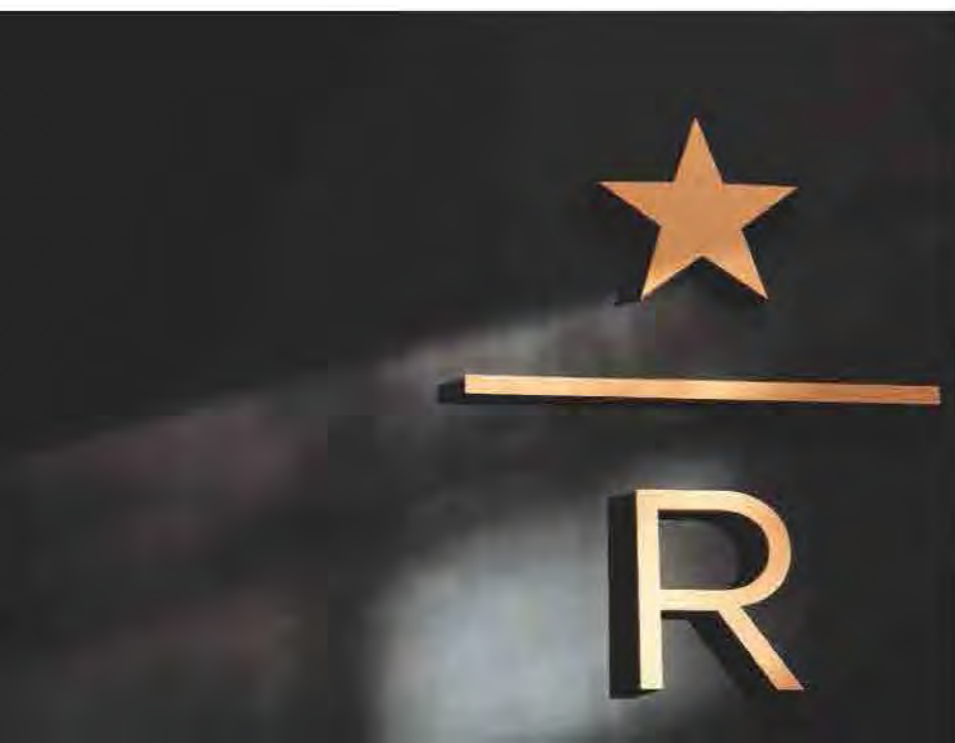


Coffee Lab 咖啡實驗室
 Place to Explore --- your coffee flavor
 探索 屬於你的咖啡風味
 這個空間充滿咖啡熱情，每一面牆，遇見的每一個人都熱切的想跟你分享咖啡！

如何晃遊 2017 星巴克咖啡旅程？

3 大區域的晃遊指南 三大主題 全新體驗





Coffee Bar 咖啡吧檯
Destination to Experience---rare and variety
體驗 稀少而多元的咖啡樣貌
獨特的弧形吧檯點亮每一個喜愛咖啡的人的心，從稀少的星巴克典藏咖啡系列，到行家喜愛的冷萃咖啡，以及咖啡廚房創意款咖啡，這裡就像一個咖啡老饕的終極目的地，來了，就不想走了！

Coffee Kitchen 咖啡廚房



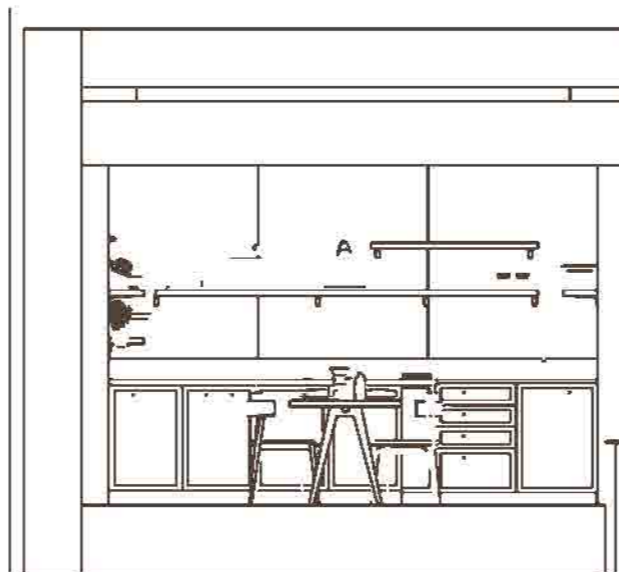
Space to Create---any possibility

創造 咖啡帶來的無限可能

咖啡廚房烹調甚麼？烹調的是一種無限可能！如果咖啡是一個對於美好生活追求的起始點，那咖啡廚房則是透過與各領域的串接，將所有的生活美學與藝術，與咖啡融合在一起！這裡開放時間將有限制，為能夠提供獨有的精緻服務咖啡廚房將僅開放給點購咖啡廚房創意飲料及參與咖啡廚房活動的咖啡同好。

如何參與咖啡廚房活動？

請見星巴克企業網站或上咖啡星聞 FB 查詢講座資訊



2017 星巴克咖啡旅程 你一定不能錯過的週邊

展場首賣商品

咖啡風味隨行卡



霧黑 KETTLE
手沖壺

600ml
玻璃儲存罐

經典黃銅
手沖四件組

全門市同步銷售的主題商品

咖啡豆量匙夾



咖啡豆夾



2017 AUGUST

