

美好城市

從高雄第一條女路出發

回「旺」黃金年代 大樹臺灣鳳梨工場

Kaohsiung Highline 為高雄注入新活力

高雄
畫刊
Kaohsiung
Pictorial

No. 21
2 0 2 5

CONTENTS

目錄



高雄
Kaohsiung
Pictorial
畫刊

(雙月刊) 2025年6月

發行人 陳其邁

總編輯 項實和

編輯統籌 范正益、曾瑛瑛、侯欣怡、黃律澤

編輯委員 盧怡如、林子涵、譚欣瑜、黃綉雯、
李佩蓉、林煥森

編輯協力 陳泊君、洪楸淳、黃敬文、劉幸珍

出版機關 高雄市政府新聞局

地址 高雄市苓雅區四維三路2號2樓

電話 07-331-5233

網址 <https://takao.kcg.gov.tw/>

企劃製作 墨刻出版股份有限公司

電話 02-2500-7008

GPN 2006800017

ISSN 10192425

本刊圖文非經同意不得取用

中華郵政高雄雜字第60號雜誌核准交寄



高雄市政府 Facebook



高雄市政府 LINE



高雄畫刊數位版



紙本期刊免費索閱點

市長對話框

01 美好城市

港都萬花筒

02 白天夜晚都美

「Kaohsiung Highline」為高雄注入新活力

城市風采

06 芒果園裡有芒「狗」 守護家園就靠牠！

10 甜美荔枝時光 體驗南勝社區魅力

大港連線

時代女力 走出綻放之路

16 從高雄第一條女路出發

穿梭哈瑪星尋找她們的故事

20 從加工出口區到前鎮社區 她們的生命故事

22 回「旺」黃金年代 大樹臺灣鳳梨工場

26 把旺來放進料理！用果香煮出夏天滋味

城市大頭貼

30 讓世界品味高雄

金牌主廚劉靖晟的甜點藝術

尋味食光

34 眷村老宅新生命

40 從家鄉味到米其林的高雄新臺菜

休日漫步

44 從高雄啟航 開啟臺澎美學之旅

美好城市

盛夏高雄，正是品嚐當季旬味的時節，還能走訪好山好水，感受熱情洋溢的美好夏日。

高雄「金鑽鳳梨」香氣濃郁、酸甜適口，不論直接品嚐、入菜或調製冰飲，都讓人回味無窮；甜美多汁的玉荷包荔枝更是夏季限定美味。

桃源山林間，果園裡一顆顆碩大的金煌芒果垂掛枝頭，果肉細緻飽滿，是消暑聖品。而果園裡還有一群「毛管家」守護芒果，牠們曾是收容所的毛孩，經過訓練後，不僅成為果農最可靠的助手，也串起人、動物和土地之間溫暖的牽絆。

回顧城市軌跡，無數女性朋友展現最溫柔而堅定的力量。從哈瑪星出發，在港口與鐵道巷弄間尋找女性生活的足跡；走訪前鎮舊時加工區、百年「臺灣鳳梨工場」，見證無數女性勞工默默耕耘的歲月光影。

「苓雅運動園區」歷經3年蛻變重生，原有看臺結構重生為石籠外牆，落實環保永續，高架天空步道以及開放空間，無論白天或夜晚都適合漫步欣賞。

從豐饒農產到繽紛地景，感受土地的厚愛與生命的多彩。這是一場與自然共鳴、與生活對話之旅——高雄，邀你品味每一種幸福的可能。

阿基邁

白天夜晚都美

Kaohsiung Highline

文 李瑰嫻 攝影 楊勝安、Carter

圖片提供 高雄市政府工務局新建工程處

為高雄注入新活力



》 600公尺長之天空跑道環繞設計，打造具有休憩功能的空中迴廊。

陪伴高雄市民走過四十年，曾是全球巨星麥可傑克森演出場地及辦理多場體育賽事的中正運動場，經歷3年改造，蛻變為結合運動、休閒與社交的複合空間「苓雅運動園區 Kaohsiung Highline Park」。環保石籠牆勾勒出600公尺的環形天空步道，解放四周視野和清新綠意，園區設備與景觀再升級，為市民打造新概念的運動生活圈！

在明媚陽光下，閃耀的橘色階梯映入眼簾，猶如一條明亮的動線，引導人們走向天空迴廊。場館外圍由4.5公尺高的石籠外牆圍繞，自然光線透入，成為通透明亮、充滿開放感的空間。

「苓雅運動園區 Kaohsiung Highline Park」，由中正運動場重新規劃改建，邱文傑建築師基於ESG永續發展的原則，採用「減法設計」理念，將原有看臺結構的三分之二拆除，再將不同大小的混凝土塊重組為石籠外牆，符合回收再利用的環保價值，並兼具採光、通風等效果。曾經阻擋市民視線的水泥高牆，以自然質感的石籠設計取代，也象徵著新生場館的開放與包容。







延續城市與人之間的對話

600公尺長的高架天空步道，高聳的雨豆樹與各式綠植環繞四周，宛如一條被藍天與綠意擁抱的環形長廊。微風吹拂下，人們在步道上自由散步，累了就坐在石籠座椅上，眺望市區景緻，以及田徑場上運動的身影。

在靠近武營路的區域，新增的極限運動場也是全新亮點，運動場依國際標準設計，設有U型滑道、梯型滑道、跳台與欄杆等多元設施，無論是翻轉、跳躍或滑行，玩家們都能盡情展現身手。未來極限運動場也將舉辦賽事，成為新興運動的培育基地。

整合國際級400公尺田徑場、極限運動場，以及周邊的籃球場、羽球場和苓雅運動中心，搭捷運來也超方便。

「苓雅運動園區」擁有綠意盎然的空間及空中廊道，提供人們慢跑、打球、散步的場所，也可以從不一樣的高度，漫步感受城市，成為全齡健康的新生活場域。



更多內容

芒果園裡有芒「狗」

守護家園就靠牠！

文 蘇宇翎 攝影 Carter

從市區一路往桃源區驅車，
莫約兩小時後來到被山林環抱的一處芒果園，
在這裡，主角不只是一顆顆甜美滋味的金煌芒果，
還有24隻毛茸茸的「毛管家」，
正自在地在園子裡奔跑、打滾、巡邏。





你沒被遺忘！

「狗來富專案」為浪浪開啟希望之窗

這群熱情活潑的狗兒，過去曾是收容所中等待認養的浪浪。如今，透過高雄市動物保護處與社團法人中華民國保護動物協會攜手推動的「狗來富專案」，讓牠們得以脫離無盡等待的命運，來到這片鄉間果園，搖身一變成為果農的最佳夥伴，不僅協助果農驅趕獼猴、守護果樹，也展開截然不同的新生活。截至2025年5月，已成功媒合10處代養家園，送養201隻犬隻。

在各界協力推廣下，「狗來富專案」逐漸獲得農民認同，讓曾經流浪的狗兒得以在鄉間果園安身立命、自在奔跑，落實「人與

動物共融共生」的理念。社團法人中華民國保護動物協會秘書長李朝全表示，協會每月安排志工探訪，關心狗狗適應情況與農園環境，同時協助果農推廣農產，讓部分收益回饋作為狗狗的生活支出，串起一條溫暖又永續的循環鏈。

農園的夥伴，也是心裡的家人

桃源里里長Lituan（布農族名，漢名為高慕源）是最早響應專案的農家之一。當初申請狗來富專案時，他只是抱著「試試看」的心態，沒想到，狗狗的到來，帶來了比想像中更深遠的改變。

「以前防獼猴很辛苦，現在有了牠們，



更多內容





猴子不敢靠近，芒果損失減少，品質也更穩定，」Lituan笑說：「現在猴子都跑去隔壁，結果換他們來問我怎麼申請。」

自從狗狗成為農園一員後，Lituan的經營思維也悄然轉變，「既然牠們這麼努力守護這塊地，我們也要對土地更好。」為了照顧狗狗健康，開始改用友善資材與低農藥方式耕作，減少對環境的傷害。「以前只想著收成，現在想得更廣，這片土地是我和狗狗共同生活的地方，牠們的健康和土地的乾淨一樣重要。」望著奔跑的狗兒，Lituan溫柔的笑著說：「牠們也是我們的家人，不能讓家人受苦！」

隨著越來越多農家加入狗來富專案，這片土地也正經歷著一場悄然的轉變。「以前我們種田，常常覺得是自己孤軍奮戰，看天吃飯、靠自己撐。」Lituan望向遠方的山頭，緩緩說道：「但現在，有狗狗們在身邊，鄰居也陸續加入，還有協會的支持與幫助，整個社區變得活絡了起來，我們農民也彷彿重新找回某種連結。」

在果園間奔跑的毛管家們，不只是守護芒果園的力量，更成為農民們心中，一股溫暖又堅定的陪伴。



01&03「狗來富專案」將收容所的流浪化身果園守護者，創造人與、動物、土地間的深厚連結，讓善循環不息。**02**每一顆金煌芒果，都藏著Lituan和狗狗一起灌溉與守護的成果。



理事長吳國正說，荔枝的產季只有一個月，大家腦力激盪研發相關加工品與文創品，開發小遊程帶大家認識南勝社區。

甜美荔枝時光 體驗南勝社區魅力

文 蘇宇翎 攝影 Carter



當春風輕拂高雄旗山的嶺口，枝頭相繼結累的楠西早生（荔枝品種名）、玉荷包與黑葉荔枝，為南勝社區的龍文山山頭染上一抹嫣紅。不僅預告著豐收，也串起這座小村落代代相傳的情感與文化記憶。

荔枝，不只是果實， 更是一份美味與情感的延續

「從我有記憶以來，就一直在這裡種荔枝。」南勝社區發展協會理事長吳國正篤定說道。對他而言，南勝與荔枝早已密不可分，雖然荔枝的產季短暫，僅有約一個月，但一到收成季節，整個社區便如重新被喚醒般，熱鬧非凡、生氣蓬勃。

目前南勝社區面臨兩大課題：一是農民年歲漸長，體力逐漸無法應付荔枝的採收工作；二是產季短暫，荔枝這項季節限定的作物，無法全年都能與消費者產生連結，進而成為文化符號。為了解決這些困境，南



01

01&03除了新鮮荔枝外，南勝社區還有荔枝年糕、荔枝雪Q餅、荔枝木煙燻溏心蛋，還研發荔枝氣泡飲，以荔枝為起點，吃喝玩樂都包括在內。**02**利用荔枝木開發成餐具手柄，來南勝社區旅遊，也能體驗DIY。



02

勝社區發展協會集結夥伴們的創意與智慧，陸續開發出一系列荔枝加工產品，從荔枝果醋、氣泡飲，到手作荔枝年糕、荔枝雪Q餅、鳳荔酥等，不僅延長了荔枝的經濟效益，也讓「南勝」這個名字為更多人所熟知。

除了果實的創新利用，社區也為荔枝樹修剪後的木材賦予新生命。不僅取下樹皮製作荔枝木煙燻溏心蛋，還開發出文創小物與DIY體驗活動。南勝社區專案經理陳春月分享，早期這些木材多用來燒水、煮飯，如今則被巧妙運用於餐具手柄、小掃把，甚至用

於荔枝染等，成為兼具美感與環保精神的永續商品。

因愛吃荔枝而嫁到南勝社區，陳春月笑說，荔枝不僅是經濟作物，也串起居民的共同記憶。「我們社區的長輩會炊年糕，所以協會特地打造了一座土窯，撿拾荔枝木來燒火，平時可用來烤披薩、烤荔枝香腸，炊年糕等，不僅節慶時能使用，也讓遊客來訪時可以親身體驗。」

其中，年糕的製作方式是由社區長輩親自傳授，加入荔枝乾後，不僅口感Q彈，還帶有淡雅果香。陳春月與社區夥伴進一步改良，以起酥皮包覆送入烤箱，做成酥皮烤年糕，無論造型還是口感，都更符合現代人喜好。

技藝與記憶的傳承， 讓南勝「美荔人生」繼續閃耀

從一顆顆鮮紅飽滿的荔枝，到香氣四溢的年糕，再到手中溫潤細緻的荔枝木餐具，南勝社區用自己的方式，細膩地串聯起文化、技藝與記憶，為社區經濟注入活水，也啟動當地文化再創生。

透過世代間的合作與創新，南勝人在這座靜謐的小村落，伴隨荔枝的芳香堅定前行，走出屬於自己的「美荔人生」。



Info.

南勝社區發展協會

地址 高雄市旗山區龍文巷30-3號

電話 07-665-1130



更多內容



愛國婦人會館
登山街28號 現

高雄軍事遺族授產所
現 鼓波街27號



王石定故居
現 延平街35號

一二三亭
鼓元街4號 現



福聚樓

現 海岸路9號

1



平和家屋

現 中洲三路713、737、757巷一帶

大舞臺戲院

現 建國四路、大仁路交叉路口

高雄市立婦女習藝所

現 鼓山一路53巷111號

高雄市婦女會舊址

現 五福四路304號

三山國王廟

現 鹽埕街54號

高雄診療所

現 鼓山一路53巷107號

帖佐醫院

現 必忠街252-1號

酒吧街

現 七賢三路

時代女力 走出綻放之路

從日治時期的繁華至戰後變遷，女性的身影或許輕巧、或低調，但從來沒有缺席，在港都的歷史縫隙裡，留下一道道無法抹去的軌跡。

插畫繪製 林佩穎

從高雄第一條女路出發 穿梭哈瑪星 尋找她們的故事

文 李曉萍 攝影 Carter、黃敬文

高雄市政府社會局響應台灣國家婦女館的倡議，委託打狗文史再興會社規劃五條「高雄女路」，以舊港區（旗津、鹽埕、哈瑪星）及新灣區（前鎮、戲獅甲）為範圍，串連與女性或性別議題相關景點，透過動態走讀，讓性別議題更貼近每個人的日常。

跟著林佩穎與導覽員儲伯如的腳步，從舊打狗驛出發，走到壽山腳下的原愛國婦人會館（舊稱：愛國婦人會館），走進鼓山第一公有市場，在巷弄間尋找被主流歷史忽略的女性身影。

女性參與公共事務的起點：愛國婦人會館

愛國婦人會館為高雄第一個女性使用空間，由高雄州知事夫人富島巴子發起籌建，並於1922年完工。翌年，該建築由愛國婦人會接管，成為高雄婦人會舉辦活動的場所，致力於推廣婦德修養及女性教育。

「女性走出家庭受教育、從事公共事務，一開始並不是為了爭取性別平權，而是有更多政治或輔佐男性的需求考量。」儲伯如說明，當時愛國婦人會





01



02

01「高雄女力時空行旅」由「打狗文史再興會社」策劃，透過性別視角，重新閱讀城市的文化、歷史、空間與生活樣態。（由左而右分別為林心乙、林佩穎、儲伯如）02原愛國婦人會館的建築語彙體現女性意涵，入口處的門廊門柱為變形愛奧尼克式柱頭，為女性柔美的象徵。

館不僅為婦女習藝場所，舉辦裁縫、花藝、茶道或家事課程，也承擔軍事後援任務，協助募款、募資送往前線、照顧受傷軍人、關照軍事遺族等工作。此外，婦女們亦扮演安定社會的隱形力量，她們發起社會事業，募集白米或慰問金，幫助家境較差的家庭或長者。

日常裡的女性經濟學 鼓山第一公有市場

離開知識女性的集會地，走進鼓山第一公有市場

（俗稱哈瑪星市場），感受截然不同的生活況味。

「從過去到現在，哈瑪星市場幾乎都是女性在做生意。」儲伯如笑著說，「因為從前男性多出海捕魚、跑船，家裡的經濟、孩子的照顧等，往往落在女性身上。」除了擺攤賣菜、進貨等體力活，還要與客人互動、照顧家中老小、經營鄰里間的人情社交，儲伯如說：「她們不只做生意，還是社區裡最穩定的情感與勞動核心。」



“哈瑪星，港口城市發展的起點，也是女性故事最早被書寫的所在。”



01



02

01 王沃與長子王石定的故居在二二八事件時，曾經庇護過不少逃難的人。02 鼓山第一公有市場今昔對比。03 一二三亭不只是一間料亭，更是一段娛樂產業中女性勞動力以自身之才謀生的縮影。04 一張親海戲水的老照片，映照出昔日高雄西子灣的濱海生活。

從王沃、王石定故居 看見撐起家族的堅毅女性

延平街上的雙層洗石子洋房，常引人駐足。儲伯如解釋，這是高雄漁業大王王沃與長子王石定的故居。

日治時期，哈瑪星多為日人聚居，此宅為少數由臺籍人士興建。王石定承襲家業，曾任漁業界要職、高雄市參議員，於1947年二二八事件中罹難後，由遺孀林淑媛獨自撐起家計。儲伯如感嘆：「二二八後真正扛起家庭重擔的，往往是女性。」林淑媛讓我們看見的不只是倖存者，更是歷史的承擔者。

港邊夜色下的女性舞臺：一二三亭

最後來到打狗文史再興會社進駐的新濱老街廓，昔日港邊最有名的高級料亭「一二三亭」靜靜佇立街角。

這座1920年落成的日式老屋中，曾經夜夜笙歌、杯觥交錯，藝伎、舞伎、酌婦穿梭席間，這些女性勞動者的身影承載港區情慾流動的需求。戰後轉型

為旅館、被服廠和船運公司，但女性勞動者的故事，並未因此中斷。從日治時期的藝伎文化，到戰後鹽埕的酒吧街，女性的身影始終與港口、人口流動、勞動力密不可分。

過去的歷史書寫，大多從男性的視角出發，女性往往在文字與紀錄裡缺席。這場以性別視角閱讀哈瑪星的走讀，走過會館、市場、老宅與料亭，腳下踩著的，不只是港邊歷史的記憶，也是南方女人不曾消失的足跡。



04



03

Info.

打狗文史再興會社

地址 高雄市鼓山區捷興二街18號
電話 07-531-5867

原愛國婦人會館

地址 高雄市鼓山區登山街28號
電話 07-531-6225

書店喫茶一二三亭

地址 高雄市鼓山區鼓元街4號2樓
電話 07-531-0330

※更多性別議題、女性權益資訊請上
高雄市政府社會局婦女館官網查詢



更多內容

從加工出口區到前鎮社區 她們的生命故事

文 李曉萍 攝影 Carter 圖片提供 劉美珠、葉素卿



1966年，全球首座加工出口區於高雄前鎮設立，吸引外商投資，帶動勞力密集產業蓬勃發展。短短十年間，園區從業人員中女性就佔了5分之4，她們撐起加工出口業一片天，是臺灣經濟奇蹟的幕後推手。

這些女孩從哪來？她們如何在這展開青春歲月？高雄市政府社會局委託打狗文史再興會社規劃「高雄女路」導覽，並邀集國立中山大學前草研究團隊

協力，深入草衙舊部落，從新地景回望舊時代女性的勞動足跡。

從農村到工廠：藍色制服下的青春歲月

前鎮女路的第一站，從公車站後街旁的中油前鎮加油站出發，這裡緊鄰公車站，是70年代女孩們離開農村、進入城市的起點。

當時女工的薪水大約每月480到540元，她們多半



02

寄回家支援家計，讓家中男性能繼續升學。國立中山大學人文創新與社會實踐（Humanity Innovation and Social Practice，簡稱HISP）計畫專案經理林心乙指出：「以前沒有加班時間限制，有人硬撐不休息，只為多賺點錢。」雖然辛苦，但對她們來說，這是脫離農務、追求經濟獨立的開始。

接著穿越車聲不斷的馬路，來到前鎮輪渡站。如今冷清的碼頭，昔日曾是渡輪穿梭的熱絡樞紐。每天早晨，滿載花樣年華的少女從旗津來前鎮工作。「許多人年僅14、15歲，甚至國中未畢業就成了工廠女工。」林心乙分享。

從工廠走入下一個篇章

當時女工的生活與娛樂樸實，閒暇時，喜歡到當時宿舍附近最熱鬧的「銀座街」（鎮華街138巷）和前鎮街逛逛；有些女孩邂逅人生的另一半，從此落地生根，從工廠走進家庭與社區，續寫另一個篇章的精彩。

鄭蔡秀燕與洪保鳳，兩位紮根前鎮的女性，以堅韌與行動成為社區的重要力量。鄭蔡秀燕早年自旗山來到加工區打拚，後接下丈夫衣鉢擔任里長，至今已13年，持續帶領高齡巡守隊守護社區，深得居民信賴。洪保鳳則從銀座街美容師轉型為照護推手，歷經婚變、獨力養育三子後，她投入社區照護事業，擔任高雄市前鎮區鎮陽社區發展協會理事長。從每天3個便當開始做起，到現在已能每日供應55至60個便當，服務範圍涵蓋19個里，成為在地社區照護的重要力量。

加工出口區的故事，不僅是臺灣經濟的縮影，更是女性以青春、韌性與智慧默默支持城市發展的見證。

01當時女工們最愛來鎮華街購物，附近有西裝店、鐘錶行、金飾店、百貨行和電影院。02加工出口區的女性勞動者為臺灣經濟起飛提供動能。03從前的加工出口區女子宿舍，約可容納一千多人，內部有餐廳、福利社等。04隨時間推移，女子宿舍建築牆面已留下歲月痕跡。



03



04

Info.

打狗文史再興會社

地址 高雄市鼓山區捷興二街18號

電話 07-531-5867

國立中山大學前草研究團隊

FB搜尋「前草創創生活節」

※更多性別議題、女性權益資訊請上
高雄市政府社會局婦女館官網查詢



更多內容

回**旺**黃金年代 大樹臺灣鳳梨工場

文 蔡蜜綺 攝影 Carter 圖片提供 外交部典藏



遊客假日可以參與定時導覽，左邊建築為旺來會社，右邊為鳳梨產業展示館。

步入九曲堂火車站旁的「臺灣鳳梨工場」，像是打開封藏百年的罐頭，歲月故事伴隨果香撲鼻而來。園區內三幢建築仍保有日治時期紅磚洋房的特色，包括「鳳梨產業展示館」、「大樹文史展示館」，還有販售鳳梨冰品及伴手禮的「旺來會社」，從老工場轉型推廣在地歷史、食農教育的文化基地，適合親子一遊。

翻開一頁臺灣鳳梨罐頭史

臺灣是水果王國，溫暖氣候適合熱帶水果鳳梨生長。日治時期鳳梨產地包括鳳山、大樹及中部彰化、員林一帶，帶動當地鳳梨罐頭產業蓬勃發展，臺灣於二戰後更曾登上世界鳳梨罐頭產量冠軍。導

覽老師李欽天表示，因鐵路縱貫線設站於九曲堂，有地利之便，最興盛時有11家罐頭工場設立於此。

現今的臺灣鳳梨工場，前身為1925年落成的「九曲堂泰芳商會鳳梨罐詰工場」，是全臺僅存的日治時期鳳梨罐頭產業歷史建築，由有「鳳梨王」之稱的葉金塗創立，他自臺北大稻埕起家，後於高雄大樹設立第三、第四工場，建築原為罐頭生產基地，後轉為「臺灣合同鳳梨株式會社」辦公廳。

戰後，工場變身國軍汽車保修廠的眷舍，後改為「九曲新村」。直到2003年眷戶搬離、2004年登錄為歷史建築，才得以啟動修復工程。2018年，建物以「臺灣鳳梨工場」為名重新開放，屹立於大樹九曲堂原址，供人近距離認識這段地方產業的故事。

“館內展示從日治時期到現今不同尺寸的罐頭，
依據家用或營業用、不同切片方式，
鳳梨罐頭發展出多種樣式。”



“鳳梨罐頭標籤牆展示不同商會與各個時期的標籤，
每一張都各有特色。”

女工的青春酸甜序曲

通常做為鮮食、保鮮期不長的鳳梨果實，要做成經濟價值更高的罐頭，處理過程費時費力，就不能不提那些忙進忙出的女工們。根據1935年（昭和10年）高雄州產業調查會商業貿易部統計，鳳梨工場內的臺籍工人有2,622人，其中超過七成為女性（見註釋*）。早年鳳梨罐頭選用果目較深的「在來種」，須仰賴人工去除芽目，機器無法取代。老照片可見一顆顆鳳梨接連運進廠房，女工們站在生產線旁一刀刀去芽目、挖果心，這份細活相當辛苦，也撐起一整個產業的基礎。

大樹親子景點一日遊

走訪高雄大樹，絕不能錯過當地盛產的鮮甜水果！每年初夏，是金鑽鳳梨與玉荷包荔枝的產季，也是「2025高雄鳳梨季」熱鬧登場的時候。

大樹的周邊景點，例如歷史悠久的「三和瓦窯」，自日治時期營運至今，在這裡不僅能認識傳

統磚瓦產業，還能親手體驗紅磚DIY。不遠處的「舊鐵橋濕地教育園區」，融合鐵道古蹟與自然生態，漫步親水步道，欣賞火車自鐵橋旁呼嘯而過，或是騎著自行車享受微風，都是熱門的親子遊憩地點。

大樹之旅，不只是走訪風景名勝，更是一場與地方深度對話的行程。「臺灣鳳梨工場」從殖民工業遺產轉型為社區文化基地，保留老建築風華，承載在地記憶。下次打開一罐甜香鳳梨罐頭時，或許會想起那些昔日細心挑選鳳梨芽目的女工身影，以及矗立在九曲堂車站旁的老工場。

01 台灣鳳梨股份有限公司鳳山工廠女工集體於輸送帶上工作之景象。02 臺灣鳳梨工場園區內種植十多個不同品種的鳳梨。03 大樹景點「舊鐵橋濕地教育園區」，能捕捉到列車飛馳的瞬間。04 「旺來會社」酵素鳳梨冰口感清爽。



03



04

Info.

臺灣鳳梨工場

地址 高雄市大樹區復興街42號

電話 07-652-2548

* 資料來源：王御風、黃于津《鳳梨罐頭的黃金年代》，玉山社，2019年，節錄自第一章第四節。



更多內容

把**旺來**放進料理！ 用果香煮出**夏天滋味**

文 蔡蜜綺 攝影 Carter



“鳳梨不只是高雄特產，
澄黃的果實也代表了高雄的初夏印象。”

高雄是全臺鳳梨產區之一，主要栽作的品種為「金鑽鳳梨」，正式名稱為台農17號，產季自每年三月開始，一直延續到六月底。金鑽鳳梨外型呈飽滿筒狀、果肉細緻滑嫩，直接食用風味絕佳，作為食材入菜更能增添酸甜風味，因此常見於各式熱炒、甜點甚至飲品之中。

主婦聯盟環境保護基金會講師王巧湊，擅長發揮當令食材自然原味，運用巧思將繁雜的食譜化作簡單又貼近日常的做法。值逢高雄鳳梨產季，講師特別推薦兩道美味的鳳梨料理，將高雄初夏的果實滋味，轉化為餐桌上的時令美饌。

第一道「鳳梨苦瓜雞湯」是道傳統家常湯品，湯頭的靈魂來自發酵醃製的蔭鳳梨豆醬。「以前阿嬤會用多餘的鳳梨做豆醬，讓我們一年四季都能喝到鳳梨湯。」王巧湊回憶。這道湯融合雞肉的鮮美、鳳梨的酸甜與苦瓜的清苦，是南部家庭夏日常見的清熱湯品。

第二道「酸辣鳳梨豬」則帶有濃濃南洋風，用絞肉、新鮮鳳梨、小番茄快炒，佐以魚露與檸檬汁，酸辣開胃。王巧湊笑說：「這道菜有點泰式風格，夏天吃特別開胃，而且鳳梨便宜又好吃！」她也建議可依季節替換成芒果或奇異果，創造不同驚喜。「高雄的鳳梨不僅是一項重要的農產，更是高雄人的味覺風景。」每逢產季來臨，金黃果實不只是市場主角，更是家中廚房的季節風味。



更多內容



鳳梨苦瓜雞湯



食材 (4人份)：

土雞1隻(剁塊)
大苦瓜1條
新鮮鳳梨半顆(切塊)
蔭鳳梨豆醬1罐(350g)
薑1片
鹽1小匙
白胡椒少許
米酒適量

TIPS：

- * 蔭鳳梨豆醬醃製過程怕雜菌污染，易發霉變質，建議選擇有信譽的廠家或小農購買，較有保障。
- * 汆燙請從冷水開始煮，且雞肉不可煮太久，以免肉質變老。
- * 米酒煮太久會變苦，建議最後再加入。

料理步驟



苦瓜洗淨，去囊去籽，切大塊備用。



雞肉與薑片放入鍋中，加冷水蓋過食材，加熱至大滾後熄火。



將汆燙過的雞肉放入湯鍋，加入苦瓜、蔭鳳梨豆醬、新鮮鳳梨，注水至淹過食材。



水滾後轉小火，燉煮25分鐘，加入調味料後再續煮5分鐘即可關火。

酸辣鳳梨豬



食材 (4人份)：

新鮮紅辣椒10g
 蒜頭30g (切碎)
 紅蘿蔔100g (切小丁)
 橄欖油適量
 豬絞肉300g
 檸檬汁30g
 魚露10g
 鹽1/4茶匙
 醬油1/4茶匙
 味醂1大匙
 小蕃茄50g (對切)
 新鮮鳳梨100g (切丁)

TIPS：

- * 冷油下爆香料的作法，可避免油溫過高導致蒜頭焦黑，香氣也能更均勻釋放，炒香時間相對縮短。
- * 若喜歡帶點湯汁，也可自行調整收汁時間喔！

料理步驟

1



鍋中放入橄欖油、紅辣椒與蒜頭，小火炒香。

2



加入紅蘿蔔與豬絞肉，炒至七分熟。

3



加入檸檬汁、魚露、鹽、醬油和味醂，拌炒至湯汁收乾。

4



放入小蕃茄與鳳梨，略拌炒即可。

讓世界品味高雄

金牌主廚劉靖晟的甜點藝術

文 李曉萍 攝影 Carter

高跟鞋變身為珠寶盒下午茶的亮點、禪意枯山水成為精緻點心盤、繽紛蘑菇幻化為果香四溢的慕斯——這些宛如藝術品的甜點，皆出自高雄日航酒店西點行政主廚劉靖晟（Nicholas Liu）之手。他善於融合日式與法式技法，靈活運用在地食材，打造獨具風格的細緻風味。

日、法混血的甜點工藝

走上甜點之路，對Nicholas來說是個意外的開始。高中畢業後，他並未選擇升學，而是進入高雄一間餅店工作。原本只想找份穩定收入，卻發現自己對烘焙的興趣，開始利用休假時間自學進修，加上與生俱來的天分，開啟通往甜點職人的大門。

2010年，他隨台灣蛋糕協會前往日本參賽，首次親身接觸日式甜點技法，深受日本師傅講究細節的精神所震撼。此後，他幾乎年年赴日進修，觀摩、比賽、考察甜點名店，逐步累積出屬於自己的靈感資料庫。Nicholas近年將法式甜點的優雅造型與裝飾技術加入創作，融合日式甜點的輕盈口感，創造出更貼近亞洲人喜好的風格。





“高雄日航酒店最受歡迎的「高跟鞋珠寶盒下午茶」，融合西點行政主廚劉靖晟擅長的拉糖藝術和巧克力技藝。”





01



02

不畏挑戰 站上國際舞臺

從拉糖藝術到巧克力工藝，Nicholas屢次在國際賽事中嶄露頭角。回憶起初次前往新加坡參加拉糖比賽，預先製作好的零件竟在託運過程中全數損壞，他不眠不休重新打造作品，最終奪下金牌。2015年參加東京蛋糕展，比賽當天發現壓克力罩與底座尺寸不合，他緊急現場修邊，終於順利展示作品，獲得日本洋菓子協會巧克力工藝金賞殊榮。

「比賽中我學到最重要的一課，就是永不放棄。」他堅定地說。

可品嚐的藝術 定義高雄的甜點風景

進高雄日航酒店的咖啡廳，「高跟鞋珠寶盒下午茶」等比例製作的白巧克力高跟鞋優雅華麗，從鞋頭柔軟逼真的蝴蝶結、鞋墊細膩的縫線、到水晶般的糖蝴蝶，每個細節都展現出匠人精神。另外搭配精緻的紅唇巧克力、小禮物造型的黑醋栗藍莓起司慕斯、草莓巧克力手拿包、莓果馬卡龍等，每一款皆令人愛不釋手。

新作「枯山水點心盤」以咖啡慕斯、抹茶粉與巧克力等元素還原日式禪風庭園，將法式甜點巧妙融合東方意境。「熱帶蘑菇」選用旗山香蕉、金鑽鳳梨與玉井愛文芒果製成慕斯內餡，果香層層堆疊、酸甜清新，入口就能感受到南國風情。

二十多年的甜點職涯，Nicholas始終保持創作熱情與實驗精神，將每一道甜點視為一張高雄的風味名片，吸引旅人尋味而來。

01「枯山水點心盤」以法式點心布置出日式庭園，有如桌上的微型藝術。02Nicholas運用在地食材，創作出如藝術品般的甜點作品。03「熱帶蘑菇」作工細膩。



Info.

高雄日航酒店咖啡廳

地址 高雄市前鎮區林森四路268號1樓

電話 07-537-8800



更多內容

03



眷村老宅 新生命

文 RH 攝影 Carter

承載歲月痕跡的黃埔新村，在高雄市政府文化局「以住代護」計畫下，吸引了時髦咖啡廳與風格店鋪陸續進駐，為這一座座眷村老宅注入嶄新的靈魂，重獲新生，成為全家一起度過悠閒時光的好去處。



Oracle Coffee 神諭咖啡

位於黃埔新村西三巷，由老闆鄭凱程經營的「Oracle Coffee 神諭咖啡」，打破了傳統咖啡廳的既定印象。老闆走訪韓國，汲取韓屋的設計靈感，融入眷村老屋原有的建築脈絡，保留牆面與地板，透過引入自然光、巧妙安排照明與細膩的空間配置，讓每個角落都自成風景。

陽光透過店內廊簷的大面玻璃灑進室內，落在木質桌椅與牆面，光影交織中更添古樸氣息。老闆鄭凱程說：「我希望打造的是一個，即使不是為了咖啡，也會讓人因為喜歡這個地方而走進來的空間。」



落地玻璃外的草地擁有開闊視野，讓人沉靜舒心，室內的牆面選用稻草漆，並設計了光牆，為座位區營造傳統融合現代的氣氛，搭配店內的咖啡與甜點，更顯悠然。

店內的手沖咖啡是一大特色，香氣細緻富含層次，入口彷彿花香迎面而來，片刻後果香隨之而至，最後留下淨透輕盈的尾韻，不同於一般咖啡飲品的厚重印象，是一抹無壓力的溫柔風情。針對不熟悉咖啡的顧客，老闆推薦水果特調咖啡，例如荔枝冰美式，入口時散發荔枝獨特的清新果香與酸甜，口感輕盈無負擔。

鄭凱程笑說：「我們拋磚引玉，先把細節做好了，其他店家或許也會受到啟發，願意一起改變。」這份心意，正靜靜地在黃埔新村發酵，為整座老聚落注入嶄新的節奏與靈魂。



03

01自家烘焙的單品咖啡，會隨季節調整，呈現不同風味體驗。
02除了必點的鐵鍋鬆餅，另有充滿視覺驚喜的可朗芙。**03**店內招牌甜點是現點現做的鐵鍋鬆餅，放上薄片蜜蘋果，撒上肉桂粉與糖霜，再加上一球冰淇淋，冷熱交錯疊成多重味覺享受，成為午後最療癒的甜點。

Info.

Oracle Coffee 神諭咖啡 鳳山店
 地址 高雄市鳳山區西三巷36號

致日子 TO DAY Coffee

「人生只有一次，無論好壞，每一天都要好好過。」老闆李冠樺笑著說。店名源自 Today Café 的拆解，成為「TO DAY 致日子」，這也同樣是老闆的生活態度。

「致日子」黃埔二店是由眷村老宅改建而成，一樓是咖啡廳與植栽店，二樓則為古董與古著店。空間搭配看似異趣，卻恰如其分地展現了生活的不同面向。

最初，老闆與幾位志同道合的好友，懷抱著各自的夢想一同開店，最終成就了一間充滿生活想像的複合式咖啡廳。李冠樺表示：「眷村裡吃的多，逛的少，複合式咖啡廳剛好能增加豐富度。」走進店內，除了咖啡香，還能感受到空間中屬於眷村老屋的歷史痕跡與溫暖。

致日子是一個寵物友善的空間，店內就有一隻從中途之家領養而來的可愛店犬Feebee，店外有一片草地，正是適合毛孩們自由活動的空間。鑒於老闆夫婦與Feebee的緣分，致日子與浪貓中途之家合作，設有貓貓屋送養區，讓更多流浪的毛孩有機會找到溫暖的家。

致日子更專注於手沖咖啡。精心挑選咖啡豆，並

一樓的山洞座位如同專屬的小宇宙，
讓人有時間與自己好好對話。



引進全自動手沖咖啡機，結合咖啡師的專業知識，確保每一杯手沖咖啡在風味與品質上皆穩定一致。

招牌餐點「被咖啡廳耽誤的牛肉麵」，以牛骨慢熬四天湯頭，融合清燉與紅燒風味，濃郁卻不膩。搭配Q彈麵條與手工芹菜丸，層次豐富、令人回味。其他餐點也各有特色，如「剝皮辣椒豬肉水餃」、「沒有火鍋料的鍋燒麵」與「炸湯圓」，在充滿眷村風情的老屋中享用，彷彿回到舊日時光。

「致日子不只是咖啡廳，更像是一種對生活的溫柔註解。」李冠樺笑說：「人生不論喜怒哀樂，終究要過下去，不如就認真對待每一天，把日子過成自己喜歡的樣子。」這裡的每一天都不需太過特別，平凡中的珍貴卻令人細細品味。



01



02

01充滿眷村味的「被咖啡廳耽誤的牛肉麵」。**02**店內打造為寵物友善空間，並設置貓貓屋，替流浪找家，並提供一個讓毛孩自由活動的空間。

Info.

致日子TO DAY Coffee 黃埔二店

地址 高雄市鳳山區西四巷37號

電話 07-719-3820



更多內容

從家鄉味到米其林的 高雄新臺菜

文 李曉萍 攝影 Carter

隱身愛河綠蔭間的「長生29」將臺菜化為一道道驚喜，以在地當令食材結合不斷革新的創意，讓這間起初只為了照顧小弟生計而開的飯湯店，不經意間成為許多饕客惦念的美味。

從巷弄飯湯到河畔饗宴

「長生29」創辦人銘哥回憶初心：「花再多錢也未必吃得滿意，不如有自己的地方招待朋友，起碼用料安心。」從黑輪和飯湯起家，小店逐漸融入他對臺菜的熱情，成為熟客與好友的聚會所。

2022年首度獲米其林必比登推薦，為小店帶來大量關注。正當營運轉盈，房東卻決定收回店面。為保留這份好味道，主顧許俊傑醫師決定出手支持，協助銘哥重啟新局。

店名取自舊址長生街29號，新址則落腳愛河畔，空間設計別具匠心。一樓以傳統板凳桌椅搭配藤編或竹編傢俱，營造懷舊溫馨的常民家庭感；踏上二樓，視線豁然開朗，約30坪的空間僅擺設兩張圓桌，大面積玻璃窗引入自然光與河景，原木溫潤質感搭配柔和色調，打造出私宅般的自在舒適。臨窗入席，流動的風景伴著鮮香菜餡，展開一場令人心曠神怡的饗宴。



“「生米煮成熟飯」是招牌煲仔飯的美味訣竅，
需守在爐前 50 分鐘，
才能煮出白飯Q彈、鍋巴香脆的煲仔飯。”





01「蝦乾腰果炒韭菜」使用茄苳的蝦乾，陽光提煉的大海風味襯托「最著時」的鮮美韭菜。02「麻油焗雞腿」選用臺南優質麻油搭配溫體雞肉，鹹香涮嘴。



01





02

家常裡的細膩與創新

許多人為招牌「雙腸煲仔飯」慕名而來，這道菜承襲香港師傅手藝，從泡香米、控火到聽鍋巴聲響，每一步都考驗功夫與耐心。銘哥特別引進香港的砂鍋，生米與臘腸、肝腸同煲約50分鐘，再加蒜末、薑末、蔥花與一顆飽滿蛋黃，掀蓋後迅速淋上特調醬油拌勻。醬香與酒香撲鼻，鍋巴酥脆不焦，讓連平時少吃澱粉的人都忍不住一碗接一碗。

「長生29」無固定菜單，依時令設計料理，並採預約制確保食材新鮮。煲仔飯用鹽埕「金華火腿行」臘腸，雞豬肉堅持每日配送溫體，海鮮則選用澎湖當季漁獲。餐廳也引進梓官李法憲的有機蔬菜、茄苳蝦乾與嘉義小農花椰菜乾，將在地風土化為餐桌上的四季滋味。

「長生29」保留臺菜傳統，也巧妙創新將熟悉的家常菜及辦桌菜增添細緻層次。銘哥如同美食獵人，時常利用店休帶著主廚阿生到各地知名餐廳「採味」，將靈感帶回廚房，轉化為店裡獨特的風味。

就連常見的炒米粉也有全新詮釋，米粉先炒後煎，以小火慢慢煸出香脆的鍋巴表層，內裡依舊濕潤彈牙不油膩，口感層次豐富。另一道「松子炒水果玉米」更是細膩地手工逐粒剝取玉米粒，搭配松子拌炒，堅果香氣與玉米清甜意外合拍，在舌尖留下清爽酥香。

即便獲米其林肯定，銘哥仍堅持初心，做自己喜歡、樂於分享的料理。這裡的臺菜既承載家常記憶，也持續進化，展現風土魅力與新臺菜的無限可能。

Info.

長生29

地址 高雄市鹽埕區河西路3號

電話 07-521-2829



更多內容



從高雄到澎湖除了搭飛機，
景色優美的藍色公路也是一個好選擇，
一同體驗海上慢活美學，自在享受輕旅行。

從高雄啟航 開啟臺澎美學之旅

文 Winnie 攝影 曾信耀



01澎湖輪可同時容納80輛小客車、4輛大型遊覽車及10個貨櫃，較「臺華輪」大幅成長。**02**在大海陪伴下入睡，是相當浪漫的體驗。

***註：**RO/RO船又稱滾裝船 (Roll-on/roll-off)，專門載運有輪貨物，如汽車、卡車或拖車等，被載運的車輛可自行駕駛，藉由艙門和渡板從碼頭駛上 (roll on) 或自船上駛下 (roll off)，因此不需要船上或碼頭邊傳統的起重設備，大大提升裝卸效率。

澎湖輪獲德國 iF 設計大獎

航行高雄—馬公航線的澎湖輪，今（2025）年榮獲素有設計界奧斯卡之稱的德國iF產品設計獎，是國內首艘獲得iF大獎的RO/RO客貨船（見註釋*），也是繼 2023 台灣設計 BEST100、2024金點設計獎後再次獲獎，立下臺灣藍色公路的重要里程碑。

澎湖輪由交通部航港局與營運商台灣航業公司合作，委託日本內海造船廠打造的萬噸級RO/RO客貨船，於2023年啟航，接替服務長達34年的臺華輪。台灣航業高雄分公司張晉瑋協理表示，澎湖輪跳脫傳統運輸工具思維，從設計出發，融合美學與功能，讓乘船成為旅程的一部分，「我們將渡輪轉變為一個目的地，彷彿旅程在船上已經展開，而不只是等待抵達終點。」張晉瑋協理說。





導入美學、無障礙設計 質感旅遊體驗

澎湖輪總噸位9,980噸，全長約120公尺、船寬21公尺，可載運旅客600人，艙房採日式簡約風格，挑高空間讓人感受慢活愜意，另有餐廳、咖啡廳、交誼廳、兒童遊戲室等公共區域，還能到景觀甲板遠望海面及天際線。船上「駛上、駛下」的設備，可讓車輛直接開進船艙，大大提升旅遊品質及便利性。

澎湖輪由台灣設計研究院及臺鐵鳴日號設計師、柏成設計邱柏文總監，攜手日本NSS長崎船舶裝備株式會社組成設計團隊，從船舶外觀、內裝設計到指引標示等，打造極致細節。船體外觀以大面積白色搭配黑色曲線與橘色線條，宛如虎鯨優游大海。船艙內部運用不同層次的藍色，結合大量木質元素，營造溫暖且具海洋意象的空間，登船就能體驗海上慢旅美學。



02



澎湖天后宮建於西元1604年，是全臺灣歷史最悠久的媽祖廟。

澎湖輪高雄售票處&登船處地址
高雄市鼓山區捷興一街5號
電話 07-561-5313

特別提醒 旅客可針對各種艙等、託運汽機車等需求，事先透過官網線上訂票，尤其是連假、暑假、花火節等旺季期間，建議提前安排旅遊計畫，讓臺澎之旅更加順暢。



更多內容

高雄港登船 外島輕旅行立即出發

張晉璋協理分享，去（2024）年7至9月暑假期間，澎湖輪特別舉辦3場海上嘉年華活動，邀請在地樂團、DIY工作室、表演藝術工作者登船同樂，大受旅客好評。

停靠馬公港8號碼頭登島之後，當然要好好把握一年一度的花火慶典！2025澎湖國際海上花火節適逢《花生漫畫（Peanuts）》75週年紀念，讓人期待與史努比可愛角色一起探索澎湖，活動主要場地位於馬公市觀音亭園區，為澎湖縣定三級古蹟，香火鼎盛，附近還有親水遊憩區，是觀賞西瀛虹橋、浪漫夕照的最佳地點。



《高雄畫刊》雙月刊

免 費 索 閱 點



高雄市政府 Facebook



高雄畫刊電子期刊



高雄市政府 LINE

高雄

高雄市各區公所
高雄捷運紅線、橘線各車站
高雄市政府新聞局（綜合出版科）
高雄火車站旅遊服務中心
小港機場旅遊服務中心（國際航廈服務中心）
小港機場旅遊服務中心（國內航廈旅服中心）
高鐵左營站旅遊服務中心
高雄客運旗山轉運站
西子灣飯店
晶英國際行館
高雄福華大飯店
寒軒國際大飯店
H2O HOTEL 水京棧國際酒店
城市商旅
金獅湖大酒店
福容大飯店（高雄櫃檯）
旗津道酒店
UNO 青年旅舍
高雄圓山大飯店（櫃檯）
義大天悅飯店（櫃檯）
秧秧微旅
承億酒店
高雄洲際酒店
翰品酒店
高雄喜迎旅店
高雄麗尊酒店
皇家金宸大飯店
田寮月世界泥岩地質生態解說中心
南橫三星旅客服務中心
梅山遊客中心
交通部觀光署旅遊服務中心（高雄服務處）
高雄市立圖書館
誠品高雄遠百店
誠品高雄駁二店
金石堂書店
高雄青年書局
城邦書店
茉莉二手書店 / 高雄
三餘書店
高雄市文化中心
岡山文化中心
大東文化藝術中心
衛武營國家藝術文化中心
高雄市立歷史博物館
駁二藝術特區
高雄市電影館
國立科學工藝博物館服務台
高雄市立社教館
高雄市立空中大學
紅毛港文化園區
高雄市新客家文化園區
美濃客家文物館
旗山車站糖鐵故事館
見城館

舊打狗驛故事館
打狗英國領事館
高雄市勞工博物館
十鼓橋糖文創園區北邊十鼓大門
高雄市立美術館
兒童美術館
內惟藝術中心
金馬賓館當代美術館
逍遙園
棧貳庫 KW2
大港倉
橋頭白屋
航空教育展示館
高雄市數位內容創意中心
高雄市政府勞工局勞工教育生活中心
婦幼青少年活動中心
經濟部中小企業處高雄軟體育成中心
旗山新住民家庭服務中心
岡山社會福利中心
鳳山新住民家庭服務中心
長青綜合服務中心
高雄廣播電臺
高雄市政府鳳山行政中心（志工服務台）
高雄市立大同醫院
高雄市立中醫醫院
高雄市立民生醫院
高雄市立聯合醫院
高雄榮民總醫院社工室輔導組
國軍高雄總醫院岡山分院政戰室
義大醫院總務課
高雄長庚紀念醫院管理室
新堀江商店街永續發展協會
大高雄市觀光商圈總會
叁捌地方生活
咖啡鳥咖啡館
書店喫茶一二三亭
姑山倉庫產業園區
廢墟（BAR 咖啡廳）
讀寫堂
IN SIANG 吟香居
夢時代 1F 服務台
漢神百貨（貴賓室閱覽）
漢神巨蛋（貴賓室閱覽）
海岸線咖啡（高雄燈塔）
灰咖啡
貳拾壹克 21 GRAMS
菸仕物所
旺來昌食品原料購物廣場（各分店）

臺南

臺南火車站旅遊服務中心
高鐵臺南站旅遊服務中心
交通部觀光署旅遊服務中心（台南服務處）
安平旅遊服務中心
無米樂旅遊服務中心

國立臺南生活美學館服務台
博多屋電影圖書館
臺南市安平魅力商圈發展協會
金石堂中山店

臺中

高鐵臺中站旅遊服務中心
交通部觀光署旅遊服務中心（臺中服務處）
五南文化廣場（政府出版品總經銷）
誠品臺中園道店（服務台）

臺北

臺北火車站旅遊服務中心
捷運臺北 101/ 世貿站旅遊服務中心
松山機場旅遊服務中心
國家書店（松江門市）
松山文創園區服務中心

新北

桃園機場捷運
（A2 三重站、A4 新莊副都心站）

桃園

桃園機場捷運（A18 高鐵桃園站）
高鐵桃園站旅遊服務中心

新竹

新竹火車站旅遊服務中心

南投

救國團日月潭青年活動中心
救國團南投終身學習中心

屏東

屏東火車站旅遊服務中心
六堆客家文化園區
旺來昌食品原料購物廣場（內埔分店）
金石堂潮州店

臺東

臺東縣旅遊服務中心
臺東美術館

花蓮

花蓮火車站旅遊服務中心

宜蘭

宜蘭文學館

基隆

海洋科技博物館

金門

金門尚義機場旅遊服務中心

澎湖

澎湖馬公機場旅遊服務中心

全臺多那之（店內閱覽）

5月-9月

KAOHSIUNG CITY

2025高雄！ 夏祭新鮮市

MADE IN KAOHSIUNG



PINEAPPLE
& LITCHI



HONEY



BANANA



MANGO



主辦單位 | 高雄市政府農業局