

## 喝咖啡配客家創意點心 埔里客家青年獲客委會青創競賽獎

2017-06-19〔記者佟振國／埔里報導〕

喝咖啡一定要配西式蛋糕、餅乾嗎？南投縣埔里鎮客家青年何承祐、簡慧玲夫婦，特別隱身巷弄經營不一樣的咖啡館，利用在地農特產品及融入客家文化元素，研發紅豆條、麻糬QQ鬆餅及口感軟Q像是牛軋糖的手工餅乾，滿滿客家風味，也讓東西方飲食及文化在消費者嘴裡充分融合。



埔里鎮客家青年何承祐、簡慧玲經營的巷弄咖啡，運用在地食材並融入客家元素，在客委會客家青年創業競賽獲得佳績。(記者佟振國攝)



客家紅豆條與結合麻糬口感的QQ鬆餅是店內人氣商品。(記者佟振國攝)



店內還有以埔里黑糖、百香果等在地農產品製成有牛軋糖口感的手工餅乾。(記者佟振國攝)

今年 38 歲的何承祐與 34 歲的簡慧玲，原在台中從事刀具、五金貿易與擔任公司會計，原以為會是一輩子的工作，但夫妻為能盡孝與兼顧工作，決定返回故鄉埔里經營咖啡館。

除了使用自家栽種的魚池鄉咖啡、紅茶，為能做出市場區隔，具有烘焙技藝的簡慧玲，大膽嘗試讓店內的糕點走客家風，除透過公婆幫忙，將屏東萬丹紅豆煮到軟爛卻又粒粒分明，製成獨特的紅豆條，再以糯米漿混入麵糊，製作有麻糬口感的 QQ 鬆餅，也以埔里在地黑糖、百香果等農產品製作有牛軋糖口感的餅乾，傳統又創新的客家糕點也成為店內人氣商品。

為能使咖啡館營運更上軌道，提升業績與知名度，何承祐、簡慧玲不斷參加客委會、縣府文化局舉辦的青年創業研習，去年參加客委會客家青年創業競賽，入選決賽，今年準備繼續衝刺，希望能獲得好成績，他們也帶著自家產品走遍各地的觀光產業活動，甚至有東南亞遊客上網訂購，也讓他們更有信心，持續這條創業路。