

咖啡飄香綠禾塘 翔頂咖啡新活力

讀 0

推文

2017-01-12 記者 王沛軒 報導

在綠禾塘店鋪的另一側，是由咖啡達人之稱的陳河志所開設的《翔頂咖啡》。於2014年加入了綠禾塘的經營空間，兩間店鋪看似衝突的組合，透過陳河志的「創意咖啡」產生連結，為這個空間注入了更多不一樣的可能。甚至曾經利用參與咖啡比賽的契機，結合在地的客家元素，試圖讓更多人看見新竹縣的新瓦屋客家園區。

來自吾拉魯茲的限量咖啡

「你有沒有發現，這裡沒有賣蛋糕或下午茶，甚至連花茶都沒有？」，翔頂咖啡老闆陳河志這麼說道；仔細品嚐空氣中的味道，在綠禾塘充滿木製裝潢的空間中，多的是一股淡淡的咖啡香。「除了賣咖啡，甚麼都沒有，這也是我的特色之一，我只想讓客人好好的品嚐咖啡的原味」，陳河志這麼說著。

和綠禾塘老闆呂秋月曾為有機超商同事的陳河志，在因緣際會之下於2014年加入了綠禾塘的經營空間，並在同年將店鋪改稱為《綠禾塘·翔頂咖啡》。為了增加兩間店的連結點，他利用店內的季節性農產品，製作出創意咖啡——好比添加哈密瓜、洛神等元素進去，製成風味水果咖啡。「我認為，《綠禾塘·翔頂咖啡》之所以有特色，就是因為現在還沒有相同的模式被複製出來，如果今天兩間店拆開來經營，我們可能就不會像現在一樣受到這麼多關注」，陳河志這麼說著；綠禾塘老闆呂秋月則認為，翔頂咖啡的加入可以吸引更多青年的消費族群，且藉由「創意咖啡」的展現，來結合咖啡與農友所提供給綠禾塘的食材，是不失為一互相成長的機會。

對於咖啡豆的品質，陳河志有著自己的堅持。「我想要喝到我咖啡的人，也可以知道咖啡豆的產地，證明我的品質跟安全」，他在選購咖啡豆時，秉持著公平交易的原則，透過咖啡廠商內員工的牽線，得以結識屏東「吾拉魯茲」部落所產的咖啡豆，且基於對品質的要求，吾拉魯茲部落成為陳河志唯一選用的台灣豆；但，台灣豆最大的限制就是產量並不穩定，因此，使用吾拉魯茲咖啡豆的限量咖啡，成了店內僅次於創意咖啡的熱門商品，也是熟客拜訪時最先考慮的隱藏版口袋名單。

延伸閱讀：

[和社區共生的有機柑仔店——綠禾塘](#)

小檔案：《綠禾塘》



小檔案：《綠禾塘》



和社區共生的有機柑仔店——綠禾塘

近幾年以來，台灣的食品安全问题風波不斷，社會大眾也開始越來越注重食安議題，紛紛積極的追求「健康、樂活、永續」的綠生活概念——正是這樣的生活概念，促使了綠禾塘這家店的誕生。綠禾塘是一家以直接販售在地農產...

▲TOP

