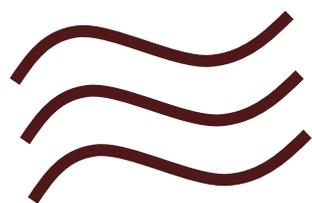


Hi I'm
Coffee



豐 | 富 | 部 | 落

海 岸 咖 啡 莊 園

戀 戀 花 蓮

咖
啡
豆
產
業

手
烘
咖
啡
豆

原
住
民
文
化

無
菜
單
料
理





LOADING...

目



錄

海岸咖啡莊園 01

體驗方案 05

原住民無菜單料理 07



影片介紹 21

參考文獻 22

編輯團隊 23



原住民文化 11

手烘咖啡豆 13

咖啡豆產業 15





海岸咖啡莊園

 海岸莊園咖啡

 台灣花蓮縣豐濱鄉豐濱村豐富27鄰122號

 @fmt4197b

 0936-302-719

 需提前兩周預約



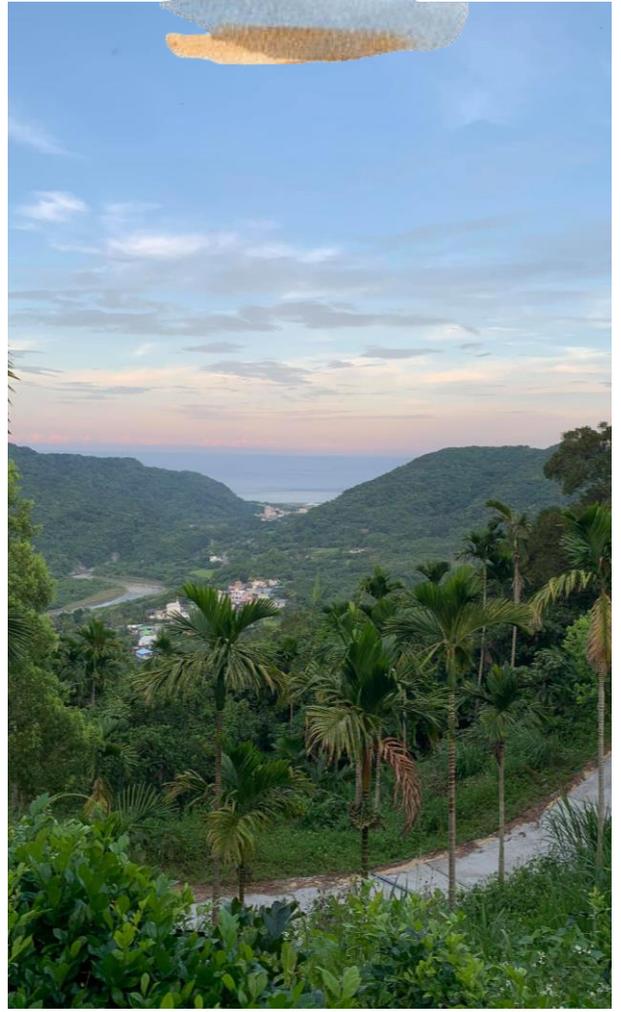


豐富部落社區鄰近範圍為「山丘」及「河谷」地形，擁有豐盛的飲食文化，族人將荒廢已久的土地種植咖啡。

種植地理特殊，咖啡果樹受「海風滋潤」，因此有獨特的「海鹽」風味，口感層次豐富。

咖啡莊園的原民風味創意料理、DIY碳烤烘焙咖啡，讓這趟旅程增進在地文化了解，體驗不同風情的人情味。







體驗方案



豐富部落半日遊

含部落導覽、午或晚餐、烘豆體驗，需2週前預約。

中餐行程 10:00~14:30

晚餐行程 14:00~18:30

行程建議時間5小時。

\$

1,880元/人

10人成行，未達人數會併團。

Costal Coffee



柴燒手烘咖啡 D I Y

含部落導覽、烘豆體驗、1杯咖啡。

5人以下(含5人) 1600元

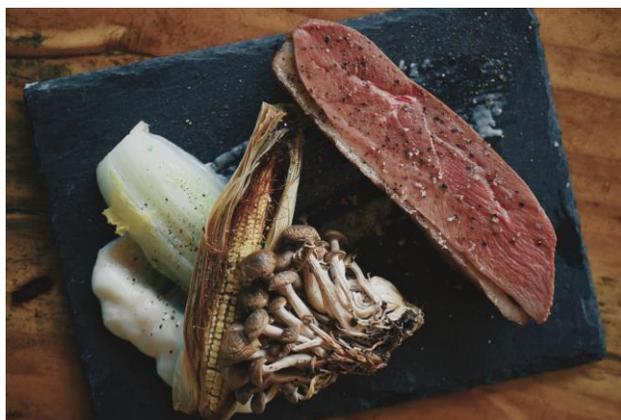
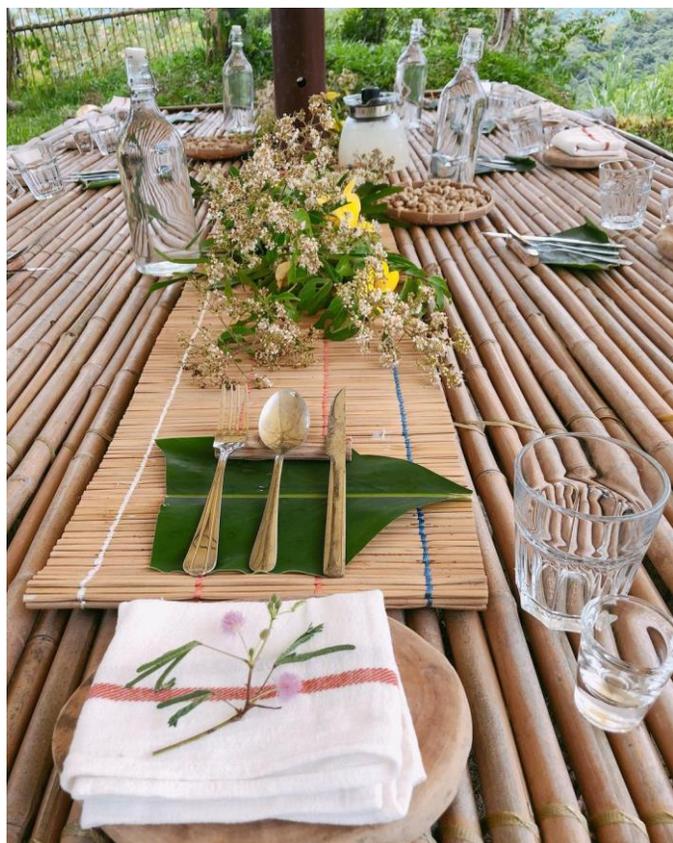
6人以上(含6人) 300元/人

\$

300元/人 ~ 1,600元



原住民無菜單料理



古老傳統竹編的方式製作餐桌，打造獨特部落廚房。

用部落的蔬食結合莊園在地咖啡，創造部落在地的原住民

風味無菜單創意料理。



集結社區長輩的文化智慧、部落青年以及部落媽媽的原住民創意料理，讓部落廚房平台一起手創在地美味料理！打造獨一無二的「咖啡部落」。



用餐時可眺望阿美族聖山「奇拉雅山」。









原住民文化



花蓮縣豐濱鄉豐富部落為典型原住民部落，居民多為阿美族，部落社區又稱為丁仔漏，為阿美族語指水源清澈的意思。



在地族人親自帶領體驗，部落文化和山林知識導覽，深入了解台灣原住民文化。

☀ Good Morning ☕



用炭火來烘焙咖啡豆，
除了咖啡豆有淡淡的炭火香，
還能體驗烘焙的樂趣。



手烘咖啡豆



一邊眺望遠方的太平洋，
一邊親手烘烤莊園主人栽培
種植的精品咖啡豆。





咖啡豆產業

海岸咖啡有兩個咖啡莊園，一個位於台十一縣的海岸山



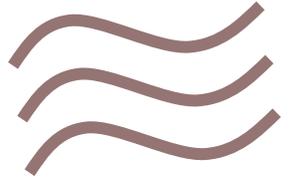
富源莊園咖啡豆

風味：柑橘、檸檬、甜瓜、

蔗糖、堅果可可、葡萄柚。

照顧好大自然，大自然自然

會回報你。



岸，另一個在台九線的花東縱谷上。



海岸莊園咖啡豆

風味：柑橘、葡萄柚、紅糖、
堅果、焦糖。

用大自然法則方式去耕種，
不使用化學肥料與化學農藥。





富源莊園濾掛式咖啡

風味：柑橘、檸檬、甜瓜、
蔗糖、堅果可可、葡萄柚。

好的空氣、好的水、好的土，

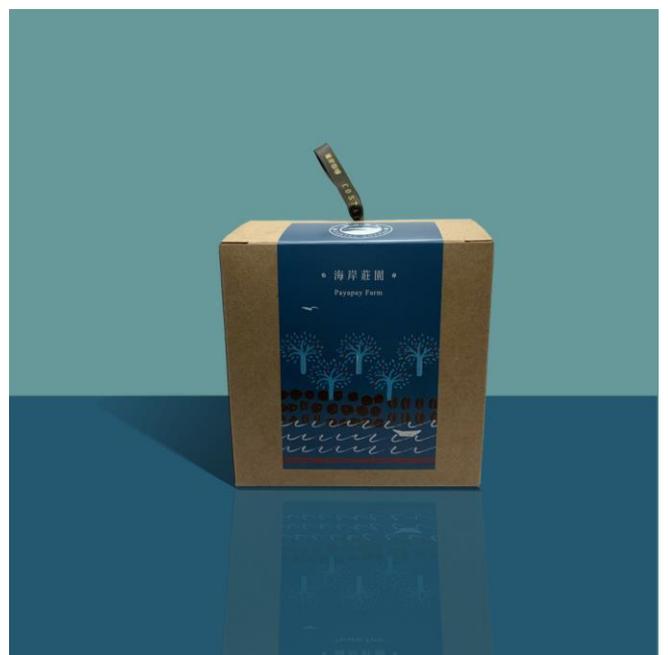
就有好的咖啡。





海岸莊園濾掛式咖啡

風味：柑橘、葡萄柚、紅糖、
堅果、焦糖。





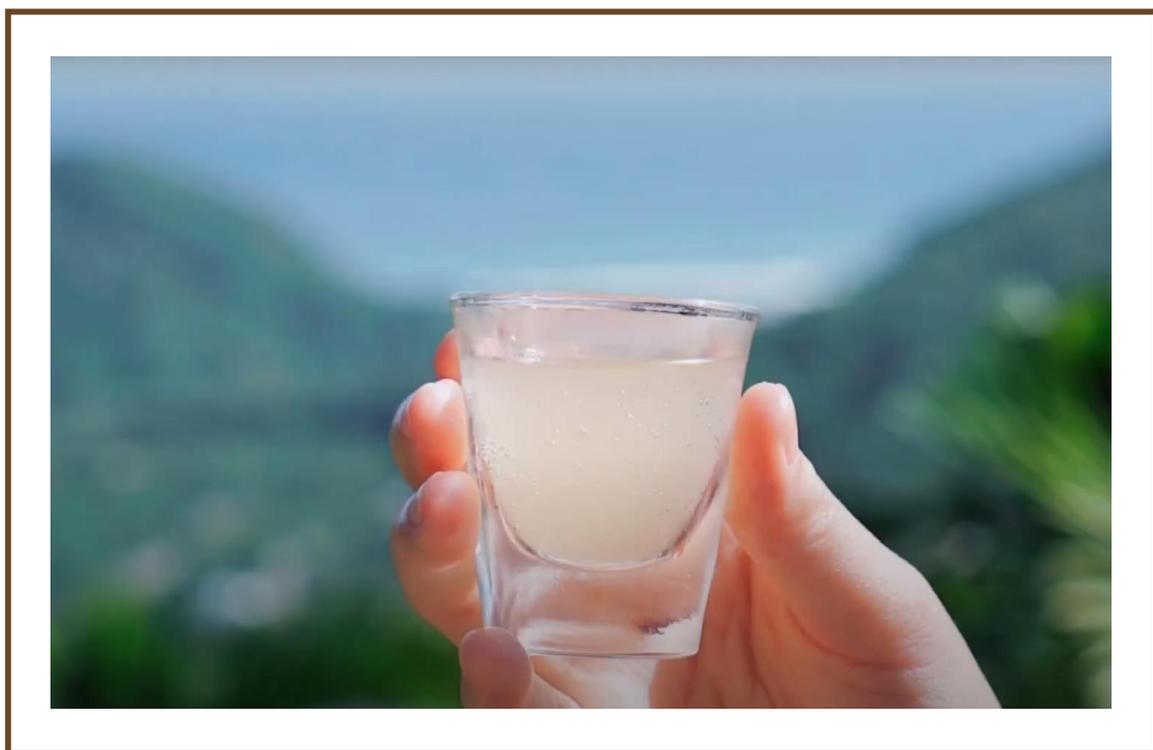
海岸咖啡是堅持土地不灑農藥、果樹不施工業肥料，一切遵循自然農法去栽種，是一個健康又養身的好咖啡，走的是精品等級的咖啡。

從種植咖啡源頭開始，重視與關注減少環境的汙染，盡自己的一份力量讓更美好的事物傳播開來，同時也參與產區的社區服務、回饋農民，希望每個人買包咖啡後都能享受美好的下午時光，也能幫助咖啡農民的环境與生活。

莊園開放的旅遊行程，將拋開一般傳統型觀光行程，一起深入了解在地生活、認識在地文化！帶著悠閒的腳步探訪私人景點，享受DIY手烘柴燒咖啡以及品嚐原住民風味創意料理，來一場「原味」小旅行！



影片介紹



參考文獻



 海岸莊園咖啡

 海岸莊園咖啡 - Facebook

 海岸莊園咖啡 - YouTube

 海岸莊園咖啡 - Instagram

 台灣花蓮縣豐濱鄉海岸咖啡體驗



編輯團隊



蔡 妤 萱



亞東技術學院 行銷系 3 B

內 文 撰 寫

美 編 排 版

張 哲 睿



亞東技術學院 行銷系 3 B

內 文 撰 寫

文 字 編 輯



陳思晴



亞東技術學院 行銷系 3 B

內文撰寫

圖片整理



謝宇翔



亞東技術學院 行銷系 3 B

內文撰寫

圖片整理

