

關主寄來一封神秘信件

行政管理處 副總 | 劉彥伶

你是否曾沉迷過一款手遊？起初角色等級低，裝備普通，每一個新關卡都需要反覆嘗試；隨著挑戰一次又一次完成，你獲得了技能、武器，角色逐漸升級，眼前的地圖也越來越開闊。

其實，我們在職場的歷程，就像一場真實版的「闖關遊戲」。在遊戲裡，破關與升級是成就感的來源；在職場上，升級與破關則代表著自我挑戰與成長。我們每一位春水人，都有自己熟悉的舒適圈，那是我們習慣的工作方式、最在行的技能，每天能像自動導航一樣，有效率地完成自己擅長的事情。但若總是待在這裡，我們的角色就無法解鎖新的能力，也難以體會「升級」的快樂。

升級，是能力的開展

我們需要不斷學習新知識、挑戰陌生的任務，才能讓角色更強大。這不只是專業技巧的累積，更是跨領域經驗的擴充，讓自己在不同場景都能發揮價值。當你能夠多元應對挑戰時，就會逐漸成為團隊裡不可或缺的角色。

破關，是影響力的建立

一個人的成就，若能帶動身邊的夥伴，就會形成更大的力量。影響力不只是「被看見」，更是能夠引領他人、協助團隊向前的能力。當你不僅完成自己的挑戰，還能帶領團隊、協助同事一同跨越難關時，你的角色就已經不只是玩家，而是能啟發他人、凝聚力量的領袖。這種影響力，才是最珍貴的升級。升遷不是獎勵，而是這場遊戲中的自然進程。每一次勇敢跨出舒適圈，都讓你解鎖新的技能；每一次成功帶領團隊前進，都是你破關的證明。

建議想要升級的夥伴們都能夠嘗試以下的路徑

主動挑戰新任務（訓練、專案），像接下新副本一樣，勇於嘗試。

持續學習與累積經驗，為自己裝備更強大的技能。

在專案或工作中，不怕挑戰新角色、新責任。並且主動發起溝通討論。

建立影響力，把你的經驗分享給隊友，讓團隊一起升級。

當你遇到卡關或覺得工作一成不變想要轉換的時候，不妨換個角度思考，也許是時候是讓自己破圈升級了！

特別是在春水，不怕沒有機會，只要你願意，

主動詢問嘗試，讓自己不斷升級，

持續破關，

就能開啟一張又一張更寬廣的副本地圖。💡

這一次，我們 一起升級



執行主編序 | 林佩琪

在這個快速變動的時代，「升遷」比以往更複雜，它不再只是「職位往上」，而是關乎責任、影響力、心理準備，甚至是一種人生價值觀的選擇。

有一些夥伴升級了，卻沒有變得開心；但也有一些夥伴，雖然還沒升級，卻已經在某些時刻展現了真正的領導力。

所以這一期《春水人》，我們決定用一個有趣的方式來探討這段成長旅程，同時也邀請你成為一位 RPG 冒險的玩家，踏上這條曾經被看得很嚴肅的升遷路徑，重新體驗這場真實的「升級冒險遊戲」。



升級
是一場不一定熱血
但一定真實的破關

▶ 《我獨自升遷》這個標題，乍聽之下像是在獨秀個人的戰績，但玩 RPG 的玩家們都知道，遊戲的過程中從來都不是自己一個人在破關。

▶ 《我獨自升遷》並不是炫耀，而是一種宣示：我選擇承擔，我想變得更強，因為，我想讓團隊變得更好。

有時候，我們需要獨自升級：例如通過崗位鑑定、升遷考試、在品鑑會上獲獎，證明自己的實力與成長。

有時候，我們是一起升級：例如參加全方位泡茶比賽、一起開月會或茶會，一邊練功一邊為能力加成。有的時候我們也一起聚餐、員工旅遊，一起感受生活的豐厚與美學。

每一次的學習、挑戰、陪伴與帶領，都是升級。

英雄，不只是一個人 而是一整隊人的樣子

▶ 在升級的過程裡，我們一定曾被某位前輩、主管或好店長指導、支持過。升遷，從來不是一場淘汰賽，它更像是一場養成式的旅程：

- ✔ 你升級了嗎？技能提升了嗎？
- ✔ 隊友更信任你了嗎？
- ✔ 你帶給團隊的 Buff（能力增強）又是什麼呢？

這些，才是我們真正關注的「升級指標」

▶ 本期出現的夥伴，有人正在準備中，有人剛剛通關，有人早已升級，卻仍選擇繼續學習。他們不只自己升職，更讓整個團隊都升了級，成為彼此信任、互相托付的「英雄店」。

這一期《春水人》是對他們的致敬，同時，我們也想告訴正在旅途中的你：

你從來都不是一個人在升級。這本期刊，就是我們為你整理的升級地圖。

不論你現在在哪個等級，也不論你選擇快破關，或慢慢練功，每一次的破關，都是你在對團隊說：「有我在，別擔心。」

我們相信，「你」就是下一位升級的英雄。

祝福每一位正在出發，或努力前行的你：升級順利，一路勇敢。🍀





春水世界觀簡介

在一個神祕的島嶼上，有一片被茶香壟罩的村莊，
名為「春莊」，
這是由傳說中的創世者——甘侯先生所創建的神秘村落。
裡面居住著許多「春民」，還有各式各樣的神祕寶藏，
究竟這個村落裡還有那些未知探險？
讓我們繼續看下去...

▶ 遊戲角色介紹 ◀



創世者

遊戲創立者—甘侯先生，也是春莊的現任春長，春水宇宙持續擴大中。



C~B 級學長姐

已經在春莊生活一陣子，正在解鎖主線任務「店長學」。



珍奶精靈

引導玩家在遊戲中順利破關，隨時可以召喚出來，讓玩家獲得協助。



A 級店長

完成主線任務後就會成為店長，並獲得通關祕寶。



E 級新手春民

春莊中隨處可見的春民，是進入遊戲時最初始化的角色。



S 級大人物

等級更高的春民，隱身在春莊內給予各級玩家指引。



D 級調茶師

春民進化後成為調茶師，並解鎖一些突發挑戰。



靈獸

春莊內不時會出現仙鶴、梅花鹿等動物，據說是高階春民的寵物...

▶ 任務說明 ◀

新手春民進入遊戲後須接受各式挑戰以獲得經驗值，
搭配任務活動即可快速升級，目標是成為 S 級人物！

關卡說明

- ▶ 服務禮儀與外場接待
 - ▶ 環境清潔
- +10 經驗值**

- ▶ 學會泡茶、調泡飲品
 - ▶ 製作餐食、創意飲品
- +15 經驗值**

- ▶ 客怨處理
 - ▶ 參加副本任務
- +20 經驗值**

特殊任務說明

★ 品鑑會

參加即可獲得經驗值 +30
獲得前三名經驗值 +50 以及任務道具獎勵

★ 全方位

參加即可獲得經驗值 +30
獲得前三名經驗值 +50 以及任務道具獎勵

★ 副本任務

不定期舉行副本，參加可以獲得經驗值 +50

★ 神秘卷軸

不定期出現的限時關卡，可獲得指定能力寶石

準備好的話就前往下一頁，創建你的角色 ▶▶

▶ 崗位介紹 ◀

初始玩家進入春莊成為春民後晉升的職位

櫃檯 ★★



負責介紹、點單結帳

外場 ★★



座位安排、與各崗位互動

內場 ★★



調泡冷、熱飲與文人茶

品管·櫃助 ★★



烹煮食物、調製醬料



前往主線關卡



初階 E 級 春民

成長，是一場持續的旅程

營運部課長 | 蔡宛如

第一次穿上制服、站在外場的那一刻，我清楚感覺到心跳比預期更快。不是因為緊張，而是因為明白，這不僅是一份工作，而是一段旅程的開始

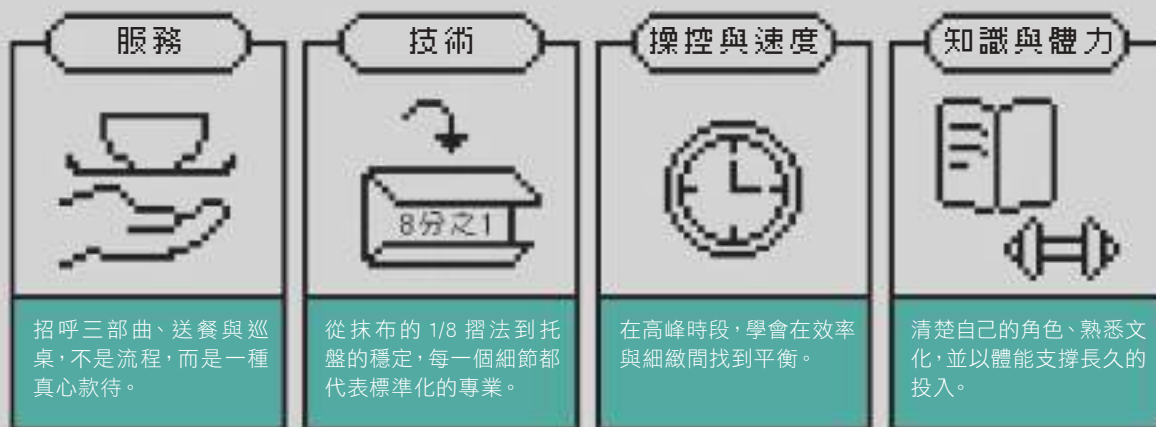
“ 我正在走進春水堂，成為一名真正的春水人 ”

對新人而言，認識春水堂的第一步，也許不是從茶香開始，而是從外場的環境與技能學習展開。E 學堂的十堂必修課，就像一道道關卡，溫柔卻堅定地引領新人走進品牌的細膩與堅持。每一堂課，不只是技能訓練，更是文化的傳遞；不只是要求，更是陪伴。

新手春民專屬教練



▶ 這些課程看似基本，卻是春水堂對「職人精神」最任性的堅持 ◀



在陪伴新人成長的過程中，我常提醒他們觀察身邊的夥伴。有人擅長控場，有人動作俐落，有人總是用笑容待客。這些細節，不僅是技術的展現，更是團隊彼此支撐的溫暖印記。而我始終相信，主管不是冰冷的管理者，而是溫暖的「教練」。我們的責任，不只是要求標準動作，更要在失誤時給予提醒，在進步時給予鼓勵。唯有如此，新人才能感受到：成長，從來不是一個人的孤軍奮戰。

完成課程，並不是結束，而是另一段挑戰的開始。真正的功課，是把知識轉化成習慣，把文化內化在舉手投足之間。當我們能在繁忙中仍保持節奏，在服務中流露細膩，在客人未開口前就洞察需求，那一刻，春水堂的精神，早已融進了血液。

回首一路走來，我從不孤單。因為這條路上，有主管的提攜，有夥伴的陪伴，有一次次課程的啟發，也有無數次練習的堅持。這是一段溫馨的旅程，一段用堅持換來的成長。我心懷感恩，因為我知道，這不只是職涯的故事，更是一份在春水堂和所有夥伴共同書寫的美麗篇章。



出現突發任務



D 級調茶師能力測驗

某天，你在春莊悠閒漫步，一隻老鷹忽然俯衝而下，嘴裡叼著一封信件。

你小心打開信封，上面寫著：

「這是一場突發挑戰！唯有完成測驗的春民才能前進。」

原來，這是春長的試煉，想要測試你是否具備過關的能力。

你，準備好接受挑戰了嗎？

Q1

在春水堂學習吧台的第一件事是什麼？

- 1 認識器具、吧台
- 2 口腔清潔
- 3 茶的認識

Q2

六大茶系中，春水堂的調茶師會先從認識哪一種茶開始？

- 1 紅茶
- 2 綠茶
- 3 青茶

Q3

要調泡一杯茶時，什麼才是重點？

- 1 茶湯
- 2 副料
- 3 冰塊
- 4 糖
- 5 以上皆是

Q4

手搖茶飲的時候，搖幾下最合適？

- 1 11 下
- 2 22 下
- 3 33 下

Q5

為什麼調茶師也要學小壺泡？

- 1 企業核心文化
- 2 傳承茶飲知識
- 3 與客人互動
- 4 以上皆是

答對 0 題

新手春民你好，跟其他高手切磋後再來挑戰吧！

答對 1 題

想要獨自升級還需要再加把勁！

答對 3 題

還可以哦，再努力一下！

答對 5 題

很厲害哦！獲得時間寶石，可更有效調配時間，掌握調茶技能 UP！

Q1 正確答案：2

第一堂課就是學習「口腔清潔」，並且認識口腔的構造，例如酸甜苦辣對應舌頭的各種位置。其次才是認識器具、吧台、茶葉歷史與學習手搖茶及小壺泡。

Q2 正確答案：1

據統計紅茶佔全世界茶葉產量 70%。春水堂在創業的第一步，就從供應量最大、世界化最深的紅茶開始，為日後研發出珍珠奶茶打下紮實基礎。

Q3 正確答案：5

調茶前，先檢查杯子、冰塊、副料、茶湯是否備齊，再根據黃金比例調整冰、糖、副料。

Q4 正確答案：3

用雪克器搖茶，標準動作是緊握瓶身上下，從丹田處出發，順勢往前推動整條手臂，一推一收的弧度，搖到 33 下最理想。

Q5 正確答案：4

早在「陽羨茶行」時期，春水堂便已融合西式調茶吧台與小壺泡茶區，建立以「小壺泡」為精髓的茶文化。這樣的核心也延伸發展成今日春水堂的「全方位五式泡茶法」，唯有學會並理解茶葉特性、沖泡技巧與品飲方式，才能與客人有更好的互動。



關卡 2

掌握學習 善用工具

過去分店幹部對於管理和領導的認知，都是在觀摩主管後，加上自己的經驗判斷，慢慢累積，但是「店長學」提供了全觀的學習地圖，系統性的進行學習與實踐，使「管理與領導」更容易落實於日常工作實務。同時，同儕交流也給予了轉型路上最需要的支持與視角。



從宏觀到微觀的系統化思考

允中體會到，這個學程讓他有機會從更宏觀的角度理解店務運作與管理。他開始用全景思維檢視排班邏輯、品質異常管理、顧客關係與危機處理，使「營運穩定」的輪廓更為清晰。



與公司策略對齊

建甫認為，這個學程不只是單純的學習，而是一次次深入理解公司策略、對齊上層的思緒與判斷邏輯，讓管理在實務中精準落地。



工具的運用

筠苙則應用了課中學到的工具，將腦中的複雜思緒系統化。會議中大量的發佈和接收訊息，有時候很難即時抓住關鍵重點，應用 5W2H、電梯簡報法、心智圖這些思考工具之後，不僅提升了溝通能力，也讓她在面對突發狀況時，能更迅速做出判斷。



心態的轉變

冠志表示，管理不是「多做一點」，而是「做對的事、帶對的方向」。以前遇到問題習慣自己解決，但現在學會「先問清楚、釐清問題、帶著團隊一起解決」。這樣的轉變，讓他從執行者漸漸變成能引導團隊前進的角色。



互相學習與支持

昕甫認為，課堂中進行了很多案例討論和方法分析，學員都能夠挑選適合自己的策略，實際應用到店務中，理論不只停留在課堂，而能轉化為帶回店內應用的行動，這正是學程最有價值的地方。

璋如也相信，所有不擅長的事情，都能透過練習慢慢茁壯。





關卡3 持續學習 嘗試決策

「店長學」也拆解管理技能，從日常營運的細節到宏觀的財務視角，全面提升店長的專業度與策略佈局能力。



五感體驗與環境營造

曉慧認為，店務經營要從最細微的地方著手，像是音樂音量、花點是否需要更換，甚至服裝儀容的整潔度…等等，落實這些細節，才能真正提升顧客的五感體驗。



美感思維的提升

璋如在做「店內櫥窗佈置」作業的過程中獨自到老街去尋找靈感，她說自己剛開始很排斥，但是在實地走訪小店的過程中慢慢產生了好奇和樂趣，構思許久才完成的設計也得到夥伴們的讚美，讓她得到了很多成就感。



優化顧客動線

陽明開始從「顧客感受」去思考，重新安排現場調度、提前做好餐期準備，並且調整了櫃檯的結帳動向，讓現場運作和顧客服務同時升級。



品質校準與標準化

義鴻意識到「SOP不只單單是SOP」，每個小動作都會導致成品的口感差異，專業技能的對焦能讓各家店的品質更為一致。芬采不再只是單純檢查流程是否正確，而是引導夥伴們一起思考、改善，讓每位夥伴都覺得自己是品質的重要把關者。



危機與衝突應對策略

建甫學會在面對客訴時冷靜回應情緒、同理需求，從中檢討流程與服務細節，進而做到「處理當下，預防未來」。冠志學會面對突發事件時，迅速判斷、分類處理，快速決斷，保護顧客與團隊。昱謙則被講師曾說的金句深深啟發：「我不問，你不說 = 誤會；我問了，你不說 = 隔閡；我問了，你說了 = 尊重。」，他重新思考面對衝突時應有的態度，透過溝通拆解誤會、化解對立，並且從中真正感受到「有效溝通」的力量。





人力及法規

昱謙掌握了工時排班的原則、薪資計算及相關法規，這讓他能更有效地制定排班計劃，確保員工的權益，並且提升整體營運效率。



數字化決策

允中過去曾對財務概念感到抽象，但現在已經能拆解成本、分析盈虧並設立目標，報表數字不再冰冷，而是成為決策與經營的依據。**昕甫**理解了支出與收益比、毛利率、各平台抽成等費用支出，意識到「開源」與「節流」同等重要。**義鴻**更體會到，管理一家店需要更全觀地了解店務問題，並且與整個後勤部門共同管控，才能讓一家店走得更長遠。



個人美學與專業形象

姝仔一開始並不理解為什麼主管總要提醒她調整穿著，透過課程作業，她逐漸理解到專業形象並不是壓抑個人喜好，而是在不同場合展現適切的樣貌，這是對他人和團隊的一種尊重。**冠志**則提醒自己，管理者不只是做事的人，也是代表公司形象的人，必須自我要求，內外兼具，才能帶動團隊。



領導風格與育才哲學

允中認為，以對話取代指令、以陪伴代替批評是非常重要的，人才並不會自然而然長成，而是在「被觀察、鼓勵與信任」中養成的。**芬采**則認為，要用「傾聽」去理解夥伴的感受，用對話取代單向指令，能減少很多誤解，也讓夥伴們更有參與感與自主權，進而讓大家都能感受到這裡是值得付出的團隊。





關卡 4 策略布局 營造環境

黃鴻



一家店不只要有「產能」，更要能「產人」。店長不只是為了營運而忙碌，更要培養出能一起成長的夥伴。

允中



店長的角色不只是分配工作或解決問題，更不是什麼都自己做，而是要懂得設計機制、善用人力、提升效率與士氣。

賜明



「掌控一切」並不代表是個好店長。放下對日常流程的急迫感，轉而以更有策略的方式，打造一個讓團隊願意投入、能發揮潛能的工作場域。

關卡 5 凝聚目標 溝通落實

▶ 有溫度 × 有原則



筠芷

希望自己成為一位「有溫度又有原則」的主管。我相信，真正的管理價值，是成為一股能育人、帶隊、撐住現場的穩定力量。「管理不是權力，而是一種溫柔而堅定的影響力。」



黃鴻

強調公平與公正：面對年齡分布廣、資訊爆炸的職場，要把管理做好，理解、傾聽、仔細分析是絕對必要的。這很不容易，所以我更有想要突破的動力。



曉慧

提醒自己，即使再忙，也要安排時間關心夥伴們的身心靈，成為他們的良師益友，建立一個高效、有向心力的團隊。



光三

「花若盛開，蝴蝶自來。」是我對學程後的感悟。當文化與價值真正落地時，團隊自然會因認同而匯聚，我覺得這就是店長學程最大的意義。



▶ 積極氛圍 × 不壓迫 × 被支持

鳴明



我期許自己帶動「積極但不壓迫」的氛圍，讓團隊在敏捷而不高壓的節奏中合作。

伊芸



我想要帶出一個彼此包容、懂得體諒、保持禮貌的工作團隊，讓夥伴們不怕犯錯，勇於改善。

昱謙



我希望建立一個開放且支持性的文化，讓每位成員都能感受到自己被重視、被支持、有價值。

▶ 全方位 × 成熟的領導者

冠志



我希望自己是「能聽、能說、能帶」的主管，並且成為一名「肩上有責、目中有入、行中有德、手中有藝、心中有愛、腹中有墨」的稱職店長。

玩家心得筆記

這場為期兩年的「店長學」學程，對於春水堂的領導者們而言，不僅是知識與技能的單純疊加，更是對企業領導角色、管理觀念和企業文化傳承的系統性重塑。這段過程讓許多店長感到充滿挑戰，但每一次的反思與突破都成為前行的動力。

允中表示，未來的管理之路，他有可能會犯錯、也會面對許多挑戰，但是這次紮實的訓練，讓他得以重新思考「店長」這個職位，並以更成熟的姿態承擔責任。伊芸相信，每一個經過深思熟慮的決定，只要全力以赴去實踐，即使是「慢慢地前進」，那也是確實的進步。所有的學習，都是在為未來的自己累積底氣。璋如深刻指出，技能固然重要，但「人」才是管理的核心，而主管更是傳承春水堂精神的關鍵。她強調，想給夥伴什麼樣的工作環境，就必須由主管自己先創造並實踐。

這段自我認識與領導蛻變的旅程，不只重塑了角色定位，更讓每位儲備店長對未來有了堅定的信心與力量，正如筠芷所相信的：「相信過程，你會成為連自己都佩服的人。」

學程結構化

讓能力可以驗證、勝利可以複製；店長不再只是救火，而是能做好前置預防、設計機制、帶隊取勝。

人才培訓系統化

透過輪調、任務指派、實戰回饋，建立可視化的人才庫與接班名單。

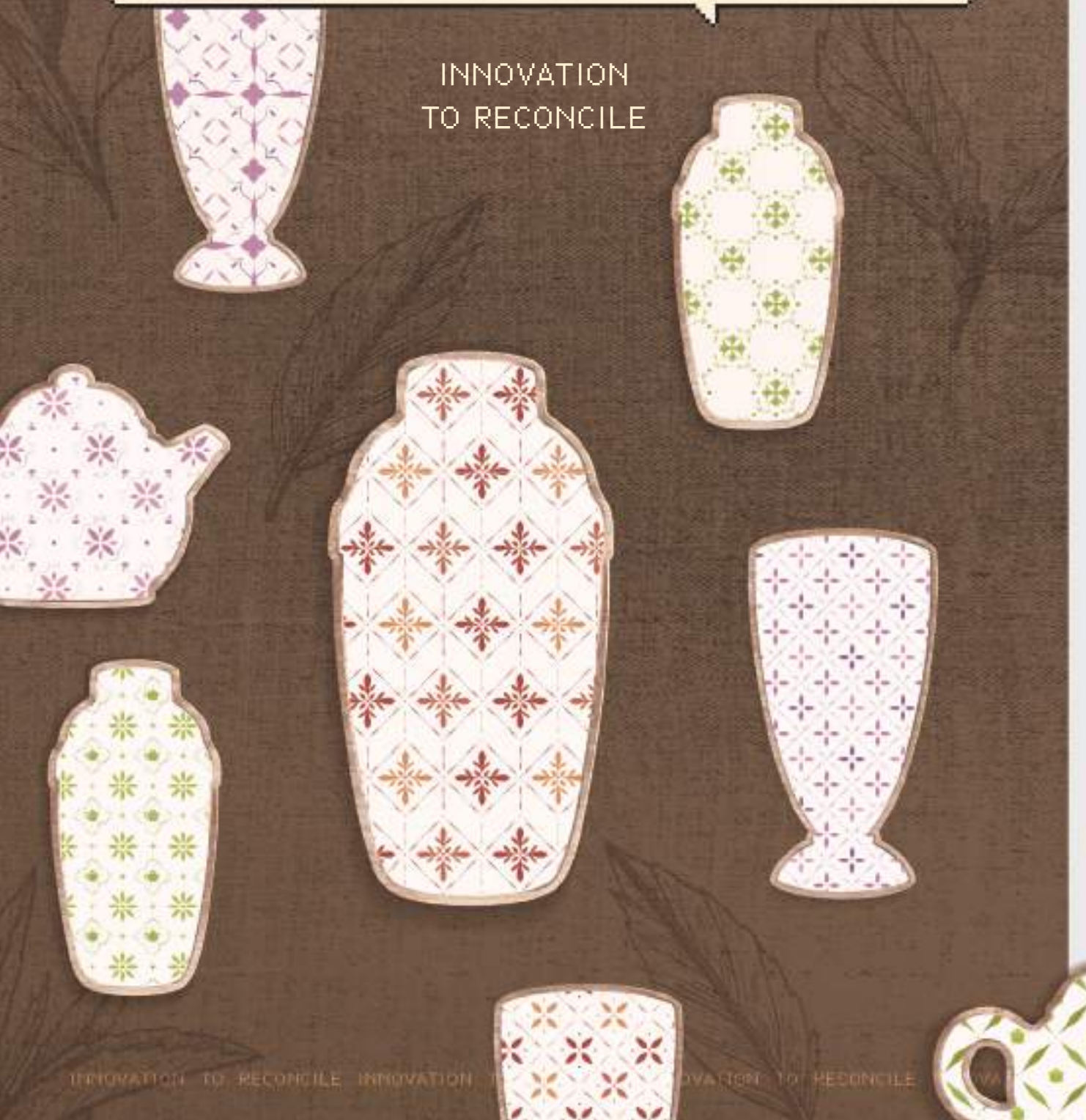
傳承企業核心價值

以公平公正、溫柔有原則作為店內的穩定力量，用影響力領導，讓品牌價值透過每次服務向外擴散。

接獲支線任務

2025 品鑑會

INNOVATION
TO RECONCILE





▶ 品牌文化部 企劃 | 陳綺妮 · 設計 | 廖郁如

1983年，劉漢介執行長使用雪克器將傳統熱茶轉變為冰涼甜茶，搖出了世界第一杯冷飲茶「泡沫紅茶」，這一場劃時代的茶文化革命，成功開創冷飲茶的新潮流。手搖文化是春水堂的起源，品鑑會更承襲其核心價值。

品鑑會不僅是一場技術的切磋，更是文化的傳承

參賽的調茶師們全力以赴，完美展現手搖技巧，一杯杯冷飲都蘊含著對細節的堅持與專注，令人歎為觀止。

今年的品鑑會，視覺設計以「窗花」為主軸，精緻的圖樣巧妙結合雪克器與小壺泡。窗花的每一道細節與線條，正如同調茶時對比例與細節的講究。花紋以「茶」為主要元素，在不同茶器上呈現出不同圖樣，正如每位春水人，以春水文化為底，融合個人特質，調泡出來的茶都承載其獨一無二的精神與意義。當光影透過窗花投射在雪克器之上，也映照出調茶師專注的神情，不僅象徵春水人的專業精神，也完美呈現了從小壺泡轉化為雪克器的文化風貌。

解鎖任務獎勵 ▶▶



▶ 整座城市裡，只要有反光處，都能是我的練習場

「成功不是偶然，它是努力、堅持、學習、犧牲，最重要的是源於熱愛的結果。」那一句不經意的「走啊，我們賽場上見，看誰得茶狀元！」讓我第一次站上賽場。

準備的日子裡，我無數次站在吧檯前反覆練習與調整。起初因為太久沒有手搖，動作早已走樣，糖度、冰涼、口感雖勉強及格，卻始終無法達到心中標準；茶湯的溫度、雪克的力道與速度，只要稍有偏差，就會讓整杯茶失去層次。於是在深夜裡對著鏡子一次又一次練習，只為了追求那杯「剛剛好」的茶湯。我經常與夥伴開玩笑說：「整座城市裡，只要有反光處，都能是我的練習場。」雖然過程很辛苦，但我始終提醒自己：「努力不一定會成功，但不努力一定不會成功。」

▶ 成功不在頭銜，而在於對茶的熱愛以及透過茶傳遞款待的情感

比賽當天，看著所有選手蓄勢待發，我的手止不住顫抖。在上場前，我深吸了一口氣，終於來到展現努力成果的時刻。拿起雪克器時，我已沉浸在自己的世界，全然忘了緊張，只為專注在泡好一杯茶。雪克器每一次的撞擊聲，都像對自己堅持的回應，當我獲得晉級資格時，我告訴自己：「不管結果如何，都要平常心，盡力就好。」

執行長宣布我成為「茶狀元」的那一刻，腦中浮現的是無數個練習的夜晚。我想到的不只是冠軍的喜悅，還有背後所有的努力與支持，這份榮譽屬於百忙之中抽空陪伴練習的經理、副理、區長、店長及夥伴。有他們的鼓勵與指導才能成就現在的我。

對我而言，「茶狀元」不是終點，而是一個全新的起點。它提醒我，真正的成功不在於頭銜，而在於這份對茶的熱愛，以及能透過茶傳遞款待的情感。未來的路上，我希望能持續在舞台上發光，並繼續用心泡好每一杯茶。



茶榜眼

INNOVATION TO RECONCILE



▶ 春水堂中科永福店
陳怡如

▶ 日復一日，只為不負眾望

很高興能連續兩年參加品鑑會。準備的過程中其實壓力不小，常常要在繁忙的現場中擠出時間練習。練習完又得立刻切換身分，兼顧參賽者與現場幹部的角色，甚至還會把台詞搞混，心情一度陷入糾結。準備比賽的日子裡，挫折感特別強烈。明明已經很努力了，卻調不出一杯合格的茶，真的沮喪不已。每天回家，我都會拿起寶特瓶練習姿勢，對著鏡子背台詞。日復一日的努力，不知道會不會有好結果，只知道我不想辜負店長與夥伴的期待。

▶ 第一直覺會告訴你答案

有一次主管問我：「今年妳還要參加品鑑會嗎？開始練習了嗎？」雖然回答「正在努力練習」，但壓力早已堆積到潛意識，我甚至夢到自己在比賽現場掉東掉西，雪克器飛出去，嚇得立刻驚醒。幸好只是夢境，但也提醒自己要壓下情緒，專心上班、好好備戰。

看著雪克器思索著到底該怎麼搖出好茶，告訴自己：「就算沒有方法，也只能練習再練習，努力到最後一刻。」比賽當天，店長還在跟我討論是否要調整糖度、至少確保晉級資格。我心中滿是遲疑，店長說：「站上比賽舞台時，妳的第一直覺會告訴你該按哪一顆鍵。」

▶ 努力，是不會白費的

沒想到我竟然連續兩年抽到同樣的題組，我提醒自己「要冷靜，這是妳的舞台，要自信地完成這 2 分 30 秒，把它當成一場表演去享受。」當雪克器停下，等待評審鑑定的那刻，心情緊繃到了極點。直到聽到「合格、晉級」的評語時，眼淚差點奪眶而出。承受的壓力與挫折，終於有了回報。賽後，我對身邊的好戰友們說：「我們是最棒的！」謝謝彼此一路上的鼓勵，謝謝店裡堅守崗位的夥伴，因為大家的支持，我才能守得雲開見月明。正如那句話所說：「台上一分鐘，台下十年功。」努力，是不會白費的。



▶ 比賽，就是把平常的自己表現出來

今年很榮幸能代表南港店參加品鑑會。身為第一次參賽的新手，起初並沒有太多特別的感覺，只是在日常工作之餘，每天多出一小時的練習。店長還特地帶著我到異地訓練，在店長的教導與陪伴下，手法與細節一點一滴更趨穩定。準備的過程，不僅只靠自己努力練習，更要感謝店長的用心付出。

從得知要參賽，到比賽前一天，我幾乎都沒有太多緊張感。直到進入準備區，抽到自己最有把握的題組，心中那份期待與忐忑才開始釋放。入座後，我調整呼吸，回想起練習時被提醒的每一個細節，正如店長說的「比賽，就是把平常的自己表現出來。」這句話讓我逐漸冷靜。

▶ 共享榮耀

站上比賽舞台確認檯面後，因為些微緊張，我竟然提早做了自我介紹。這個「搶拍」讓安靜的氛圍有了笑聲，也打破了我的緊張。隨著一句「服務開始」，我的表演正式展開。第一杯飲品進行得還算順利，但就在自認一切控制得當時，雪克器卻在一次搖晃中感覺滑掉了，讓我瞬間分了神。好在這個失誤沒有牽制住我，心裡很快提醒自己：「下一杯要更專注。」手上的動作沒有停下，思緒也逐漸穩定，從第二杯到結束，反而比平時練習時更順暢。直到確認糖度、冰比都合格過關的那一刻，才覺得如釋重負。

比賽結束後，我恢復了往常的輕鬆。當宣布名次時，聽到自己獲得第三名，內心的喜悅油然而生。這份成績不只是對自己的肯定，更是對店長用心指導的最佳回應。除了名次與經驗的收穫，我更深刻體會到，沒有店長的耐心與陪伴，就不會有這樣的成果，這份榮耀，我要獻給她。



茶秀才

INNOVATION TO RECONCILE



▶ 春水堂大墩店 王文忻

「我是來自大墩店的文忻，今天要為大家服務兩杯茶，鐵觀音凍飲及茉奶珍珠，服務開始！請稍候！」上台前無數次練習，比賽結束至今都還印象深刻。

很榮幸代表大墩店出賽，賽前的每天都緊張焦慮，也很開心同時與眾多實力派選手比拚。謝謝經理與店長，有時間就抓我來練習，測時間、講口感、調整手法。從最基本的抓冰要穩，茶湯要精準練習，也趁這次比賽重新檢視自己的基本功。很感謝大墩店的夥伴到場支持和鼓勵，夥伴的支持是比賽最大的收穫。



▶ 春水堂國際店 蔡怡萱

聽到今年主題是「冷飲手搖」時，店長詢問我參加意願，我毫不猶豫就答應了！

當天抽到「鐵觀音凍飲」和「冰梅凍飲」，剛好是賽前最常練習的一組。冰梅凍飲最難掌握，因為梅汁的精準度要求極高，一點誤差濃度就會過高。下台後我仍在顫抖，不斷反問自己是否有完美發揮，小青店長給了我很大的肯定。能獲得「茶秀才」的名次，要感謝店長的指導與鼓勵，也感謝自己沒有因失敗而退縮。這份成就不僅屬於比賽，也將成為工作中繼續精進、持續突破的動力。

▶ 春水堂環球屏東店 陳素容

這是我第二年參加品鑑會，更讓我感到開心的是，連續兩年都獲得秀才。這樣的肯定不只是成績，更是一種成長的證明。回顧準備過程，我提醒自己不要重蹈去年的錯誤。在店長的指導下，我重新檢視手搖動作，修正多餘動作，節省時間也讓流程更順暢。

比賽不只是驗收成果，更是一場自我挑戰與學習的旅程。我從中學到的除了技巧，還有對專業的堅持與態度。感謝公司舉辦品鑑會，也謝謝一路陪我練習與成長的夥伴。我會持續努力，期待明年能夠再一次超越自己。



▶ 春水堂站前店 蔡庭瑄

回想這次比賽，是一段既充實又充滿挑戰的歷程。一開始心態沒有這麼正面，手還有問題需要復健。後來轉念放手一搏，給自己一個努力的機會。

當天緊張感如期出現，比賽時發生了一點插曲，感謝副總給予第二次機會，讓我學到寶貴經驗，勇於嘗試、不畏結果，更學會如何調整心態。比賽中遇到很多的貴人，感謝正龍副理、雅琳副理、浩偉區長、詠萱店長、怡潔店長，有你們的教導，才有這份榮譽，感謝所有參與的夥伴，不論結果如何，你們都值得被大力鼓掌。



▶ 春水堂滿雅店 翁乃倩

感謝這段日子自己的努力付出及陪伴我一起練習的店長及夥伴，也很謝謝自己能夠代表店裡參與這次比賽。

透過不斷練習，從中也發現到自己的不足，任何小細節都可能影響到一杯成品茶的口感，也為了在比賽中呈現完美的弧度，經過無數次練習調整。

這次的比賽對我來說充滿挑戰，要一個人站上舞台面對自己，這是從來沒有的經驗。練習前的壓力，比賽中的緊張，賽後得獎讓所有一切努力都值得了。

▶ 春水堂台中遠百店 洪曉瑄

「接下來頒發的是茶秀才，恭喜台中遠百店洪曉瑄！」當下雀躍之情溢於言表。我跟三個朋友們說好一起報名比賽，約定一起拿獎，結果證明『努力不會白費』我們都得獎了！

比賽當天，我在後台閉著眼、靜下來、深呼吸，只專注台上的表現。告訴自己保持微笑、從容不迫，完成一場賞心悅目的表演。比賽時我大方展現自信，克服緊張及壓力，最後順利地完成比賽。感謝公司舉辦品鑑會，讓我們累積經驗，也能凝聚店內團隊氛圍，這些都將成為美好的回憶！



▶ 春水堂華泰店 蔡尚欽

正式比賽當天，我其實非常緊張。上場時出現了一點小失誤，但我告訴自己，要把整個流程完整呈現出來，才是對台下每一位觀眾的尊重。我馬上調整心情，帶著笑容完成了最後的出茶環節。

這次的比賽經驗對我來說非常寶貴，我很慶幸自己當初答應了店長的邀請。為了一件事情全力以赴，真的能帶來滿滿的成就感。未來我也希望能讓更多夥伴一起體驗手搖茶的樂趣，享受這份過程中的成長與收穫。



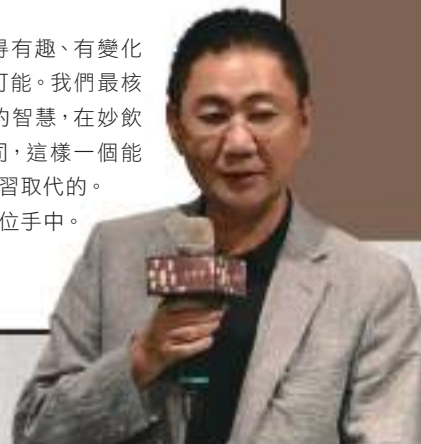
恭喜完成任務 春長勉勵

春水興業集團創辦人 | 劉漢介 執行長

「妙飲」是我們的核心理念

在 40 多年前，因為製冰機的誕生，冰塊開始應用於茶飲中，把茶從熱的變成冷的，開啟了飲茶方式的一大轉變。在 5 年後，林秀慧小姐接受我指派的任務，不僅要把冰加進茶裡，更要加入創意。於是珍珠奶茶就此誕生並且流行到全世界。如今，幾乎全世界每個地方都可以喝到珍珠奶茶，甚至還有更多的茶飲種類。

40 幾年來，我們仍持續要求工作夥伴不斷「創新」。飲茶法因為加料，變得有趣、有變化並且有無限可能。我們期待每位人才的巧思與靈感，為茶產業帶來更多可能。我們最核心的價值就是「妙飲」。我們舉辦品鑑會，不惜投入大量人力，集結大家的智慧，在妙飲上探索更多的可能、更多的發展。要讓大家知道我們是一個全方位的公司，這樣一個能夠吸引人靈魂的飲料，這樣一個妙飲的核心、多元、複合，是沒有人可以學習取代的。我們的目標是百年企業，如今已走過 40 多年，更美好的未來，都掌握在各位手中。今天謝謝大家！



評審講評 ☆☆☆

JUDGES' REVIEW



評分項目

台風與禮儀風範、姿勢、口感

◀ 總營運處 副總經理 | 李玉齡 ▶ 總營運處 副總經理 | 張筱翊

比賽，不只是一場技能的競爭，更是精神文化的傳承

如同執行長常常勉勵我們的一句話：「樹要多高、葉要多大，全因自己。」善用自己的優勢，做好每個細節，都是成就完美的關鍵。

看到你們每一位在手搖茶製作過程中，於細節處展現專業、熱情與穩定的手感，讓我們感受到這不僅僅是一杯茶，而是一份對品質的堅持，以及對顧客的用心。你們代表的是各分店最亮眼的榜樣，也用實力證明：春水堂的「巧食，妙飲，好空間，有溫度服務」不只是口號，而是真實發生在每一天的現場。當然，每一次比賽，都是一次學習的機會。有些夥伴在糖、溫度、手搖力道上的拿捏判斷還有進步空間。完美，往往來自對細節的堅持。請記得：「師父領進門，修行在個人」，要不斷調整與練習，才會更加精進。

還想提醒大家，手搖茶不是機器動作，而是人與人之間的情感連結。一杯茶是否動人，關鍵在於你是否用心。技巧純熟之外，更要有溫度、有靈魂，這才是春水堂的價值所在。希望大家能把今天的成就感與學習帶回店裡，繼續成為團隊中的榜樣，也成為帶動風氣、傳承精神的關鍵角色。不要忘了，你的一杯茶，可能就是顧客今天最被需要的溫暖。你的一個動作、一句問候，都可能讓客人記住春水堂的美好。

你們的努力，正在悄悄影響更多人。請相信自己、持續精進，一起把這份對茶的熱情、對服務的用心，化為日常每一個堅持的瞬間。期待每一次的經驗成就更完美的你。

評審講評

JUDGES' REVIEW



評分項目

程序、糖度、比例

◀ 商品處
經理 | 江宜樺

◀ 春水堂營運部
經理 | 張念芸

茶湯可以見真章，細節可以見功夫

今年很棒，有入圍的選手比去年多一倍多，可以感受到大家都有努力練習。幾個部分跟大家做分享。

第一點：糖度、比例、程序、餘冰、餘湯是基本的門票，當你沒有拿到門票，儘管看起來搖得很好喝，但糖度、比例、程序、餘冰、餘湯若不合格就無法入圍，是很可惜的。建議大家穩定度需要再注意。每個人的力道不一樣，可能是第一杯很好喝，第二杯就沒力了，沒有別的竅門，只能訓練自己的肌耐力。

第二點：有幾位夥伴在搖茶時，把雪克器直接敲在桌面上，看到那一幕，心裡是有點心疼的，因為越老的店雪克器越珍貴，一旦敲得太用力，就很容易讓它變形甚至損壞。

第三點：上台前的準備時間只有短短一分鐘，但這一分鐘其實非常關鍵。你怎麼使用這一分鐘，很可能就決定了接下來表現的節奏與穩定度。建議要先思考這一分鐘可以做哪些事，是否可以先作安排。

第四點：珍珠和胚芽的攪拌影響口感的關鍵。倒入珍珠杯的飲品量是固定的，一開始如果比例抓得準確，整體融合感會更好。


第五點：比賽的場地比在店裡來得寬，大家會站得很靠近後方的鏡子，可以站靠近吧檯一點，這樣開始時就不需要再往前跨兩三步，更能爭取時間。


其實手搖茶沒有特別訣竅，而是需要多去思考 and 實驗練習。從現在開始就可以練習，每天上班為自己搖一杯茶，喝喝看自己泡的茶，再去調整如何泡更好喝，相信明年迎接你的不是好可惜，而是好精彩。茶湯是可以見真章的，細節是可以見功夫的，比賽就是舞臺，更是大家一起成長的一個旅程，在這個過程當中，我們都一起進步，才是最好的競賽精神。



評審講評

JUDGES' REVIEW




評分項目


台風與禮儀風範、調茶速度、
口感（單味茶）


◀ 春水堂營運部 經理 | 張文卿

從微笑到手搖姿勢，每個細節都是評分關鍵

今年有一個特別的狀況，就是抬頭笑，低頭不笑。還有選手會環繞現場一直笑，但是一低頭下去馬上就變嚴肅。建議大家明年可以全程都保持微笑，那會更棒。很開心看到大家的手搖技巧進步非常多，一年比一年好。鼓勵大家，可以照著鏡子練習手搖姿勢，將弧度拉出來，茶會更好喝、更融合。

最後也提醒大家，在店裡如何執行，來到考場就是如何做，相信大家在店裡做到位，在現場也可以真實呈現給評審們。希望大家明年可以更好，謝謝大家！




評分項目

台風與禮儀風範、調茶速度、
口感（調味茶）

◀ 春水堂營運部 區副理 | 黃雅琳

飲茶文化的傳承，需要日常的累積跟堆疊

我在五月底的時候觀賞了一場北區中華茶藝聯合促進會的茶藝比賽，觀完賽後感觸非常多，一則是以身為春水堂的一份子感到十分榮幸，過程中看了近 12 場的茶道演繹，不得不說公司真的是茶藝界的領頭羊。二則是公司在茶文化的推廣、教育上不遺餘力，今天所舉辦的冷飲品鑑會已經執行了 35 年以上，這樣的堅持及持續實在非常感動。

不要小看我們每天的日常，看似簡單卻也不容易，每日不斷的重複練習，把一件事情做好，不斷的堅持這是多麼難得可貴。一個飲茶文化的傳承，是需要日復一日不斷的累積跟堆疊。





▶ 開啟新副本 ◀

春水堂 42 週年慶

42nd ANNIVERSARY

在你成長的歲月裡，春水堂曾在哪些時刻默默陪伴過你呢？

是與家人團聚時，品嘗桌上的家常美食串起了笑聲與話語；

是與好友相約午后，窗邊座位上以一杯茶度過的悠閒時光；

還是在繁忙工作中，與同事共度的午餐會議，用一壺茶暫時沖淡壓力；

甚至，是那場既緊張又羞澀的相親時刻……。



春水好時光

Chun Shui Good Times

▶ 品牌文化部

企劃 | 廖宜凡 · 設計 | 鄭雅芸

收藏，讓美好時光停留；
珍惜，讓故事可以繼續延伸。

走過 42 個年頭，春水堂已經不只是手搖飲的創始者，更成為許多人生活中不可或缺的空間與情感寄託。它是一方承載日常喜怒哀樂的小天地，也是見證許多人人生片段的溫暖角落。這幾年，我們走訪各區門店，傾聽、蒐集茶友們的真實故事，那些人、事、時、地、物，不僅構築了春水堂的歷史，也成為我們最珍貴的寶藏。

在過去的週年慶中，我們舉辦過多場活動，把品牌的經營理念、茶文化精神與生活美學分享給許多茶友。今年，我們決定用全新的方式，帶領大家再次細品這份茶香歲月。

以「珍藏好時光」為主題，我們將人氣商品化作經典磁鐵夾，每一款設計都承載著春水堂獨特的故事與文化價值。包括極具意義的「創始店款」，重現了最初的模樣；引領茶文化革命、改變全球飲茶方式的「泡沫紅茶 / 珍珠奶茶款」，訴說著我們創新的勇氣與堅持。值得一提的是「墨寶款」，將外帶杯封膜上的書法字「茶潤枯腸」化為精緻實用的小物，這不僅是執行長的親筆墨寶，更蘊含著茶文化的深層哲思——以茶潤人心、溫養精神。

除了珍藏你我的回憶，今年的週年慶也延續春水堂一貫的公益精神，再次與瑪利亞社會福利基金會合作。特別推出由瑪利亞青年手繪創作的兩款「珍奶襪」，搭配由春水堂監製出品、風味濃郁香醇的熟成厚奶茶茶包，每一口都像是對美好生活的祝福。我們相信，支持公益不僅是分享愛與溫暖，更是讓「好時光」延伸到更多需要關懷的角落。

42 年來，春水堂見證了世代的變遷，也見證了無數人生命中的珍貴瞬間。從一杯茶開始，我們與你共享的，不只是茶飲的香氣與滋味，更是一份恆久的陪伴與記憶。

收藏，讓美好時光停留；珍惜，讓故事可以繼續延伸。未來的日子裡，春水堂將繼續陪伴在你的身邊，與你一起創造更多值得珍藏的故事。我們相信每一次的相聚，都是屬於我們的《春水好時光》。



磁鐵夾



聯名禮盒



珍奶襪

▶ 開啟新副本 ◀

茶湯會 20 週年慶

TAIWAN PROFESSIONAL TEA

勵志的夏天

BAMBOO
CHARCOAL
CREMA
SERIES



▶ 品牌文化部

企劃 | 倪雅怡 · 設計 | 劉桐含

20 週年全球串聯， 文化與情感的交流。

今年夏天，茶湯會迎來了第 20 個年頭。這不僅是一場品牌的里程碑慶典，更是茶職人精神的延續與展現——堅持嚴選好茶、講究品質細節，秉持對茶文化的敬意與對顧客的真誠。「給自己多一點鼓勵，給明天多一點期待」，持續以一杯杯真摯茶湯陪伴人們的日常。

茶湯會 20 週年慶與瑪利亞社會福利基金會合作，透過青年創作的「荔（勵）枝（志）圖」，傳遞堅毅與希望的精神。這幅圖像不只是視覺設計，更是一種鼓勵的語言，沒有什麼事是一杯茶無法解決的。

今年的週年慶不只是台灣的盛事，更是全球茶友的共同節日。以台灣盛夏的象徵—荔枝，作為全球統一物料，推出系列飲品；並邀請世界各地的茶湯會門市一同使用週年慶專屬杯身，讓品牌精神在全球同步展現！

無論是在加州街頭的明亮步調、曼谷午後的熱帶氣息，或紐約晨光剪影下的摩登街景，茶友們都能舉杯同慶，為茶湯會送上祝福，共享這場跨越時區的夏日盛典。這樣的全球串聯，不只是品牌規模的展現，更是文化與情感的交流。我們希望透過一杯茶，分享的不只是味道，更是來自台灣的溫度與精神。茶湯會讓世界看見台灣，也讓台灣的茶文化在世界舞台上閃閃發光。

20 年，是一段不短的旅程。茶湯會選擇用「勵志的夏天」作為主題，不只是回顧過去的成就，更是對未來的期許。我們將持續以茶為本，堅持品質、深化品牌精神，讓每一杯茶都能成為人們生活中的力量與陪伴。下一個 20 年，茶湯會將繼續以初心領航，持續深耕茶文化、拓展全球版圖。



聯名周邊



黑朵奶蓋荔枝四季春



世界杯





走進練功房

秋山堂茶席體驗紀實



▶ 熟練度 

司茶人養成記： 想為你泡一杯剛剛好的茶

茶湯會彰化中正店 | 店長 詹淑卿

我以前也曾和朋友在貓空用小壺泡茶，聊天嗑瓜子，享受純粹的飲茶時光。但這次體驗才發現，原來喝茶也能如此講究美感，透過細緻的儀式來重新詮釋。

讓我印象最深刻的是茶侶將第一杯茶奉上桌的那一刻，茶湯香氣在空氣中緩緩飄散，窗外的光線投射出一縷茶煙繚繞，照在厚重的木桌和茶具上，有一種祥和寧靜的感覺。眼中的景致，耳邊輕盈的樂聲，鼻息之間的茶香。細細品茗，口齒中的餘韻芬芳繚繞，感官層層交疊，就像參與了一場五感極致的音樂盛會。



現場工作講求效率與標準化，我們一直非常注重快速和穩定，為的是在高峰時段也能準確地端出顧客點的每一杯茶。

但在這次茶會裡，因為茶席間的慢節奏，我們可以細細觀察在各種不同沖茶條件下帶來的變化，浸泡時間會影響茶湯的濃淡口感，沖茶溫度會影響香氣層次的深淺。這次近距離的觀察，讓我更加驚嘆茶湯變化的無窮魅力。



參加這次茶會之後，公司又為我們安排了茶文化課程，小方老師很用心地講解茶具與茶之間微妙的關係，我忽然覺得這和人很像：相同的個性、相同的時間，放在不同的環境，會長出不一樣的思維，造化也就不一樣。

從茶裡悟出人生哲學，讓我更加萌生進一步認識茶的渴望，所以不停地在學習泡出一壺好茶，希望能為三五好友親手泡一壺茶，成為名副其實的司茶人。🍵

走進練功房

秋山堂茶席體驗紀實



▶ 熟練度 

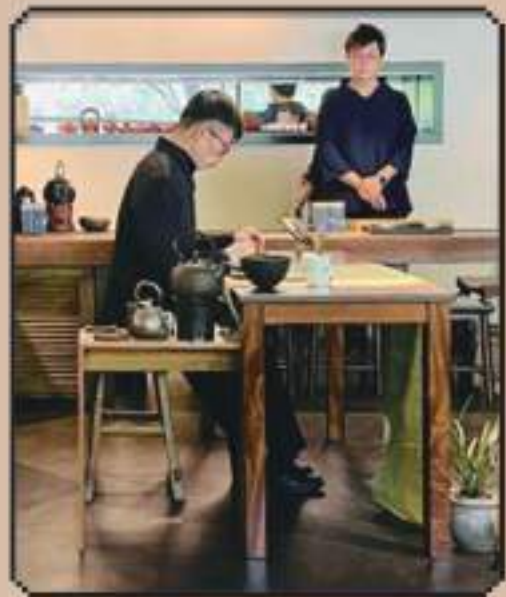
當世界按下慢速鍵： 我的茶席體驗日記

茶湯會營運部 | 營運專員 黎瑋庭

踏進秋山堂的門，眼睛先被簡潔精緻的陳設吸引，心緒開始沉靜下來，好像走進一個被刻意放慢的特別時空，身旁的人開始將步伐放得輕緩、言語低柔，氛圍優雅平靜。我忽然明白，在茶席上，不只是「喝茶」，在這裡，不需要多說話，彼此的心意，會隨著每一盞茶默默傳遞和流動。

平常我們在現場忙碌，周遭一直環繞著很多聲音：顧客點餐的說話聲、調理機的高頻運轉間，夾雜著製冰機裡冰塊掉落的清脆聲響。忙碌時段逐漸拉長的排隊隊伍，總是催促我們加速腳下每一步路。踏進秋山堂的那一刻，那些爭分奪秒的喧鬧日常漸漸淡出，木質香氣混著茶香撲面而來，提醒我：先好好坐下，聽倒茶的水聲。時間好像被拉長了，呼吸慢下來，心也跟著慢下來。

因為急性子的關係，我平時總是快快的說、速速的想、匆匆地去，所以我很希望能把，這些秋山堂裡的日常「慢、靜、專注」，也帶回我的日常，跟自己說：即使再忙，也要為自己留



一片安然的角落。每天用 5-10 分鐘的時間親手泡一杯茶，營造茶席氛圍。然後提醒自己：「現在不是要完成任務，而是要去感受。」讓情緒切換的習慣慢慢植入生活，隨著茶香調整呼吸，去安靜聆聽那份靜謐的節奏。 🌿



晉升為 A 級店長

恭喜你通關成功

在兩年的學程期間，我們迎來孟君、芬采與亮儀三位新任店長的升任。這不僅代表培訓成果與企業智慧傳承，也開啟了他們職涯的新篇章。以下是她們從練習到實踐的成長故事。

從依靠到承擔：心境的轉折

孟君說：「當副店長的時候，總覺得店長一定會協助我，但是成為店長，就要開始全權處理所有事情。技能與流程還能向前輩請益，但處理各種大大小小的事會面臨很多心理糾結，也會有很多自我問答」，她體會到：正向思考，是店長的基本功。芬采也曾陷入自我懷疑：「其實剛開始我對自己的管理能力沒有太大信心，也不確定『當主管』是否適合我。」不過，透過講師分享、反覆練習與上台報告，她逐步累積勇氣與行動力，一步步走出舒適圈；回到門店，經由會議主持、日常管理與跨店輪調的歷練，她也看見自己能成為不同風格的領導者。

亮儀一直跟在資深店長旁學習，她曾經以為自己能輕鬆接手，卻很快被現實擊中：「以前還能找店長商量，但現在自己就是最後一道關卡。」她學到必須具備強大心理素質，懂得排解焦慮。更重要的是，她意識到每句話都必須深思熟慮，因為身分不同，話語的份量也不同。



芬采

小小回應的大大力量

尖峰時段落幕後，那些不張揚的回饋，最能沉澱出彼此的信任。

芬采說：「其實也不是什麼轟轟烈烈的大事，而是日常裡的小小回應。忙完後夥伴說『還好店長剛剛先想到，不然我們會更亂。』或者是『我們店長人很好，有不懂都可以問她。』這些話一點一滴的累積出信任，我覺得我的努力被看見了，

這讓我更有行動力去帶出一個有溫度、也有凝聚力的團隊，讓我們的店更好，讓品牌價值透過我們的手傳遞出去，也讓每一位走進春水堂的客人都感受到溫暖。」



亮儀

儀式中的責任感

亮儀分享籌備新店的經驗：「我被指派管理新開幕的米平方店，參與了場勘、籌備與員工溝通的所有細節。開幕儀式上，從執行長手中接過象徵傳承的卷軸與茶壺的那一刻，我深刻體會到身分的轉變與肩上的責任。這不僅是春水堂文化的傳承，更是我對公司、對夥伴，甚至對自己的承諾。」





孟君

現在最重要的功課

孟君直言：「現階段對我和幹部來說，最重要的工作是留才。現在的夥伴非常重視團隊氛圍，所以我認為店長最重要的角色是當好一個朋友，透過溝通與關心去建立關係，成為他們的老師與教練，會更有機會做到店務要求的標準。」

從依靠到承擔，從懷疑到信任，三位新任店長的故事告訴我們：
店長不僅是一個職位，更是一份承諾與肩膀。

在日常的回饋裡，他們找到被需要的價值；在接到任務的瞬間，他們感受到責任的重量。而現在，他們正帶領團隊，走在成為「好店長」的路上。

珍奶精靈



在過關以後：來自前輩的視角



在本期課程中，有一位特別的學員 昕甫店長。

雖然已經擔任店長一段時間，他仍然選擇和大家一同精進，檢視自己的不足，希望能補上學習缺口。

從事業到志業

昕甫店長特別提醒新店長們要把握每一次聚會交流，從不同店型與地區的差異中觀察和學習，持續優化自己管理的店；他強調，想為團隊帶來安心感，店長就必須持續進步——不被問倒、能解決問題，才能讓夥伴信任。公司安排的技能鑑定、專業課程、讀書會、管理者分享，都是拓展廣度、深化專業的重要養分。

談到店長這個角色，他直言：「店長就是老闆，要同時去思考營運管理、服務精神、領導能力與財務思維，然後再轉化成自己的經營策略。店長不只是顧一家店，而是經營一群人、守住一個場、打造一種體驗。」同時他也認為，店長是文化的承載者、團隊的引路人：「學習的宗旨不只是讓自己變好，而是向下傳承，把種子撒出去。」曾經有幾天他不在店裡，很擔心分店出狀況，但夥伴對他說：「我們會讓你放心的。」那一刻他明白：被認同的領導力，不只是靠流程或機制，更不是靠職位高低，而在於你如何帶人。

展望未來，他的願景清晰而堅定：「我不追求當最威的主管，我追求成為讓人心甘情願跟著我一起拚的主管。」他很期待能帶出一支願意學習、勇於成長的團隊，讓每位夥伴都能持續進步、被信任、被看見。對昕甫而言，這不只是工作責任，更是人生責任。



昕甫

解鎖新地圖

NEW LOCATION



▶ 抓住暑假尾聲的熱潮，春水堂編號第 90 號—小北門店，於 2025 年 8 月 29 日盛大開幕

地點選擇

新光三越小北門店座落於台南市北區「鄭子寮」重劃區內，前身為承載無數在地記憶的東帝士百貨。區域人口約 12.6 萬人，為台南第四大行政區，因【臨近北外環快速道】，成為銜接市中心與南科的重要交通樞紐。重劃區以低密度、高綠覆規劃、兼具完善生活機能與優質學區，吸引大量南科外溢人才在此定居置產，帶來顯著的【人口紅利】及【房市成長】。近一年成交單價約 39 萬 / 坪，部分新案更突破 5 字頭，推升整體「大北方門戶」（註一）的發展潛力。

註一：大北方門戶涵蓋範圍：台南北區、永康區、安南區、善化區、新市區。

市場分析

此次由新光三越與南山人壽攜手合作，以「年輕化、潮流化」為核心特色，引進多家台灣首發與台南首店品牌，並規劃於明年迎來該區首家影城，鎖定南科周邊 60 萬高科技菁英族群，打造進入市中心的首站娛樂生活據點。春水堂小北門店亦推出限定飲品「開心果焙茶（珍珠）拿鐵」，共襄盛舉。不僅喚起老台南人的經典回憶，更打造融合傳統與創新的複合式場域，為古都注入嶄新商業能量。





小北門店不僅是春水堂台南第 3 家分店，更是與新光三越睽違 12 年後再度合作的門市，雙方商業合作二十多年的情誼，再次在台南開花結果，並以嶄新裝修視覺呈現。新店舖以冷色系為基調，結合鏤空金屬窗花、格柵與玻璃元素，營造清爽通透的空間感。在延續春水堂經典中式風格的同時，牆面更巧妙加入奶茶色調，使整體氛圍於沉穩中蘊含清新與簡約之美，讓茶友在百貨商場的繁忙節奏中，也能享受一隅寧靜。



📍 未來發展

台南自古為台灣茶文化重鎮，承載著深厚的歷史與人文底蘊，隨著科技產業南移設廠、北漂人口逐漸回流，為城市注入源源活水，使台南在保有文化風華的同時，不斷翻新面貌，展現無限發展潛力。諸多優勢匯集下，台南市場值得期待，未來將持續深耕布局，尋覓最適合的場域店址以及最理想的街邊大店。春水堂也將秉持「巧食、妙飲、好空間、有溫度的服務」，打造現代茶館的人間樂土，陪伴每位茶友，持續書寫屬於府城的茶香故事。



分店地址 | 臺南市北區西門路四段 135 號 1 樓
 營業時間 | 11:00-22:00，依百貨為主
 連絡電話 | 06-2810158

解鎖新地圖

NEW LOCATION



春秋山林

▶ 歷時兩年籌備，園區內共規劃五大空間場域，一站式享受「五感沉浸式」生活美學

離塵不離城 自在山中行

在城市，《春水堂》實踐「茶館為人間樂土」，《秋山堂》傳承記憶與小壺泡文化，四十餘載的歲月裡，我們不斷探索茶的無限可能，將茶融入生活，如今，將這份初心帶入國姓山林，再造《春秋山林》暫別城市喧囂，能放緩腳步，沉浸綠意的山居別院。

隨心展開一場旅行吧！循著茶香與山林景緻漫步，親近自然的靜謐，也享受城市般的便利從容。恰到好處的停留，感受款待互動的人情暖意，滌塵沐心、補足能量、乘載回憶，再次啟程。

山林兼味



春秋山林園區的核心，融入熟悉的春水堂宋代茶館氛圍，保有溫潤的木質建材、花藝及掛畫元素，通透的大面積採光，在室內便能一覽窗外綠意。坐享於舒心的空間，品嚐主廚悉心嚴選在地食材，結合台式、中式與西式的新台灣融合美饌；豐富的茶飲選擇，不僅喝得到熟悉又經典的《春水堂》滋味，更能品飲到山林系獨家的特色調飲。

快哉亭



輕柔的音樂、蒸騰的熱氣、溫潤的木質香氣、舒壓的漢方足浴，踏入即體會一場療癒五感的森林浴。

秋山大雅



靜匿於山林間的藝廊，體會在自然光影和當代藝術交融的空間，靜心品茶，欣賞藝文策展。

山系製販所



享用美味輕食，品嚐特調飲品，選購山系專屬特色周邊。

梅園



巨石區



夏天親子戲水消暑、冬日觀賞池中生態。園區漫步，欣賞隨四季更迭的自然姿態；離塵不離城的世外桃源，串聯山林之美和人文雅趣，提供大眾一方洽到好處的一日森活圈。

茶湯會 海外新據點

解鎖新地圖

NEW BASE OVERSEAS



加盟與海外開發部 | 課長 柯怡如

美國加州



Milpitas 店

分店地址 108 Dixon Rd, Milpitas, CA 9503
營業時間 11:00-22:00
連絡電話 669-263-6149

美國加州



Cerritos 店

分店地址 17230 Norwalk Blvd, Cerritos, CA 90703
營業時間 11:30-21:00
連絡電話 949-331-6698

美國加州



San Diego Clairemont 店

分店地址 4711 Clairemont Dr #42, San Diego, CA 92117, United States
營業時間 12:00-18:00
連絡電話 1-619-821-5306

美國內華達



Chinatown Las Vegas 店

分店地址 4770 Spring Mountain road ste 104 Las Vegas, 89102
營業時間 周日至周四 12:00-22:00/ 周五至周六 12:00-23:00
連絡電話 1-725-217-1846

美國紐約



Columbus Circle 店

分店地址 330 W 58th St, New York, NY 10019
營業時間 周一至周四 11:00-20:00/ 周五至周六 11:00-21:00
周日 11:00-19:00
連絡電話 1-212-706-7860