

SEP. 2026
NO.025

喜水人

秋 | 分 | 季 | 刊

在紅茶之島，尋找真正的寶藏

一段從斯里蘭卡出發，走向文化、風土與人心的探索旅程



看見之後，才開始理解

行政管理處 副總 | 劉彥伶

每一次的主管旅遊都有一個既定的靈魂，那就是執行長設定的主題——「茶」。為了達成寓教於樂的目標，我和人資總是絞盡腦汁。回頭看看過往的足跡，主管們曾深入雲南探尋普洱的陳香，也曾參與日本煎茶道大會領略綠茶的極致，下一個目的地，還能去哪裡？

碰巧，宜樺經理的一次偶然提問，撥動了琴弦：「有機會去斯里蘭卡看看嗎？那是紅茶的故鄉。我們每天經手這麼多紅茶，真的很想親眼看看，它生長的地方究竟是什麼模樣。」

坦白說，起初我有些遲疑。斯里蘭卡距離太遠了，遠得讓人卻步；費用也太高，高得令人擔心會不會無人響應而流標。然而，不夠勇敢就永遠無法抵達，沒有同好也難以同行。最終，我們決定克服心中的畏難，這一次，選擇走得更遠一點。

走進斯里蘭卡，走進
茶葉真正生長的地方，
也走進那片土地所
承載的歷史與
文化之中。



當視角暫時離開於繁忙的門市，我們開始看見更多不在日常範圍內的風景：氣候如何影響風味，產地如何決定了最終的選擇，以及當地人如何在特有的生活節奏中，尋求工作與信仰的共處。這些「看見」，並不急著給出標準答案，但它們會緩慢地改變一件事——我們理解事物的方式。

當我們開始理解，一杯茶，不只是產品，而是一段從土地、時間到人共同完成的旅程；也開始理解，每一個看似理所當然的選擇，其實都來自不同條件下的權衡與累積。當視野改變，熟悉的工作便會綻放出新的層次。

本期，我們以「探險」作為敘事方式，並非為了刻意營造故事性，而是希望完整保留這個從「看見」到「理解」的過程。

你會在不同的篇章中，拾獲各種片段：有關土地與歷史的宏觀背景，有關產地與製程的微觀細節，還有關於文化、信仰，以及每一位同行者在旅途中留下的真摯觀察。這些片段之間，未必有立即的解答。但當它們交織在一起，或許能讓我們重新思考——我們每天重複在做的事情，究竟與世界有著什麼樣的相連？

理解，往往不是在資訊最完整的時候發生，而是在看見之後，慢慢開始。 



真正的寶藏，是人

錫蘭（斯里蘭卡）遠在南印度洋上，是一顆像眼淚的島，面積約與台灣一般大小，氣候條件與台灣相似，不同的是開發的歷史極早，數千年前不停被入侵殖民統治，一直到二十世紀才獨立成為共和國，但太多的歷史及條件限制，至今仍是全世界最落後的農業國之一，也因為天生條件如此，它成為全世界最重要的紅茶生產基地，沒有人能超越它的傳統與廣度。

錫蘭是全世界紅茶最重要最穩定的產區，年產量最高曾超過 34 萬公噸，也是全世界最大最久的紅茶生產地區，源自十七世紀初，英國發現中國茶葉的價值，但此時中國地區流行半發酵茶，中國是世界茶葉生產發源地，夏季季風吹過西南雲貴高原，溫濕多雨成為這種植物的溫床。從氏族

時代在中國內地繁衍流傳，初期以不發酵處理這種植物的加工方式，做成塊狀、條狀、餅狀，以加料方式飲用，形成民生剛需用品，作用一如當今蔬食，經歷千年的醞釀與改變，在中國的明清時期，初期被西班牙、葡萄牙人發現，成為珍貴民生物資。

十八世紀，英國擁有茶葉貿易的獨佔地位與分配權，但此時的半發酵茶不穩定的特性，引發貿易糾紛長達半世紀，英國從質疑到確認，從收購者到生產者，終於在十九世紀取得物種並確定加工方式，紅茶於是出現在世界上，並取得話語權，在錫蘭（斯里蘭卡）設立永久性的生產基地，向全世界展示並供應其戰利品。



錫蘭又名斯里蘭卡，地處南印度洋，面積約 6.5 萬平方公里，略大於台灣，同處夏季季風的區域，高溫多雨、排水良好、終年有霧、山坡地多…相同的是這個地方，長年一直被葡萄牙、荷蘭、英國殖民，一直到 1948 年才獨立，並沿用錫蘭國名。

回到本質上，台灣從康熙年移民偷渡五斗茶種，種於台北金山結魚坑，在生產加工上一直沿承半發酵茶技術，至今仍停留在小區小農的青茶類加工方式，生產面積不足 1 萬公頃，茶產量約 1 萬噸，一直屬於微不足道的嗜好性農作。

因為生產特質，半發酵茶專指中老年人嗜好性飲料，近半世紀來新式茶飲的出現，以紅茶為主的材料需求，讓台灣出現生產滯銷，需求不足的市場狀況。多年前遠在萬里之外的錫蘭紅茶，便已被納入需求。年產量達 30 萬噸的紅茶，成為台灣材料首選，多元的風味、穩定的品質、不缺的供貨成為多數營業方的首選，也是我們的最愛。

早年撰寫茶書，知道茶的歷史，選擇了茶的供應方式，知道多元的飲茶才是可大可久，紅茶是最穩定的茶類，用在調泡珍珠奶茶，風味迷人無可取代，若千年來，堅持此一方向，把茶的品質做到市場口碑，也因此創造了品牌的榮光，紅茶穩定的品質是我們的底氣，而衍生更多的價值，例如優美的環境、親切有質感的服務更是我們的加分。

很多年前，曾經在春暖花開日，帶領夥伴們，在中國最美的地方—西湖，辦了野外茶會，不但連結同事情感，更領悟歷史文人曾經的樂趣，「茶」這項植物，因人而產生了價值，人與茶互動越久，越能領會其重要性，此次起心動念，邀約夥伴，飛翔萬里，探訪了茶的原鄉，不但要感知其地其事，更希望透過旅遊學習與人相處互動，更利用機會啟發，可能平時察覺不到的關懷與分享，尤其是在功利社會裡，處處充滿計較與計算，更提醒同事是比家人緣分更長的人生夥伴。

若心懷謙讓、凡事不計較，更懂得共好、慷慨分享，將會對往後人生道路，發展得更為順遂與平坦。

很多人羨慕我的成就，其實我很簡單，除了不喜與人計較外，我最樂於與人分享，除了知識之外，有形的財物也是目的之選，公司在二十餘年前，選定不上市而把股份分享給夥伴，曾讓很多人不敢相信而質疑，如今已經造就很多人的終生安定與成就。其實我們真正的寶庫是——這群願在這裡工作及對明天充滿樂觀與希望的人。🍵



春水興業集團 執行長

劉崇介



有些答案， 放慢腳步之後才會出現

執行主編 | 林佩琪

在這趟旅程開始之前，我們以為目標很明確——找到斯里蘭卡成為世界知名紅茶產地的秘密。

於是我們往高山走，在氤氳冷冽的山霧中走進茶園與製茶工廠，去觀察一片茶葉如何被氣候與時間慢慢形塑；也透過老照片與歷史的線索，理解這個國家如何在世界貿易與殖民背景之下，成為世界重要的紅茶產地。

這條路徑看起來一直都很清晰，但旅程總會慢慢偏離原本的計畫，在某些不經意的片刻，開始讓我們看見不同的線索。

也許，是在一段長長的石階上；
也許，是在一個讓靈魂想安靜停留的地方；
也或許，是那些被真誠分享與善意包圍的瞬間。

我們仍然在找茶，卻不只是找茶。
當腳步開始放慢，看見世界的方式
也慢慢被打開。

接下來的篇章裡，我們將要一起走一段路——

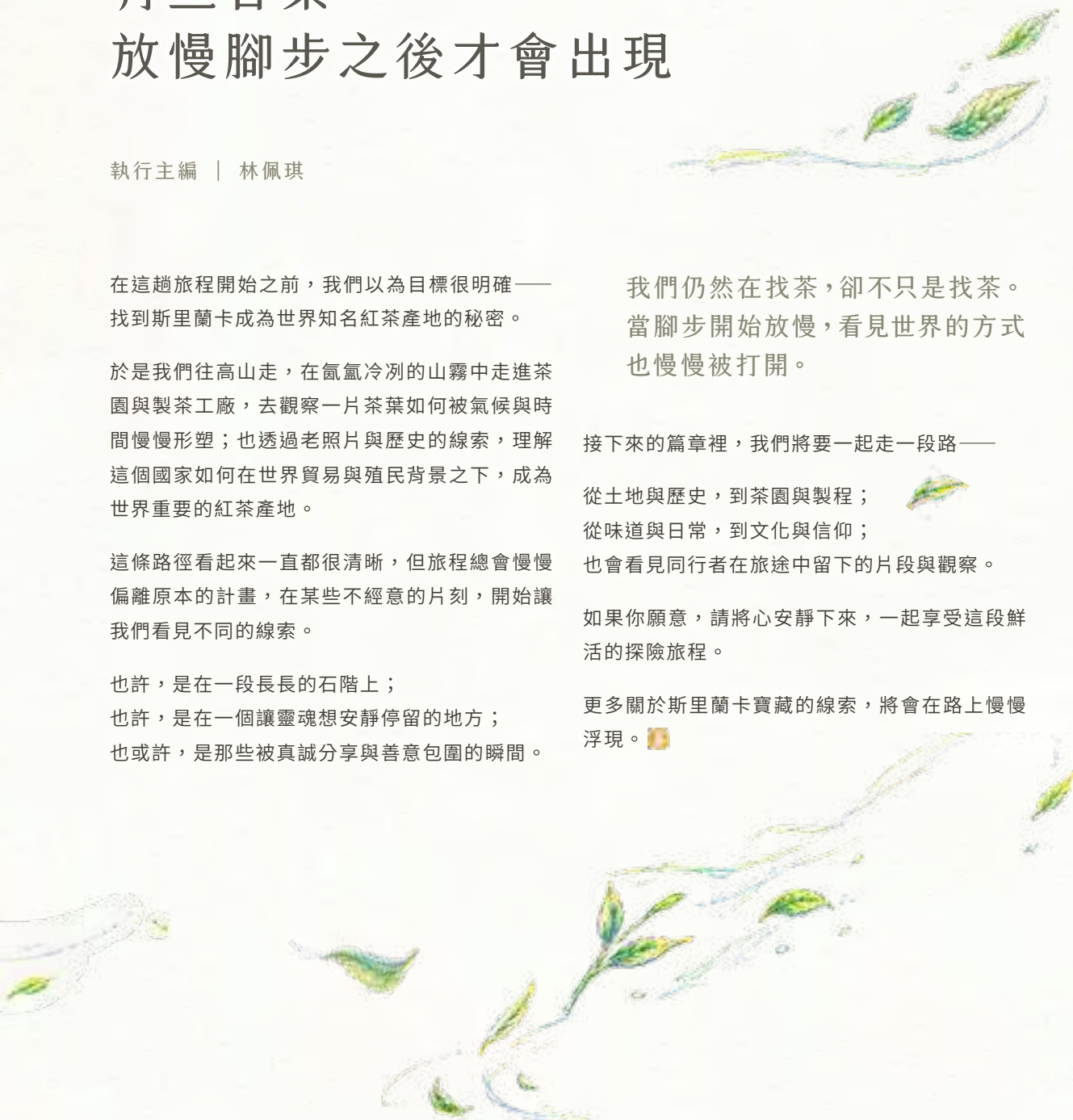
從土地與歷史，到茶園與製程；

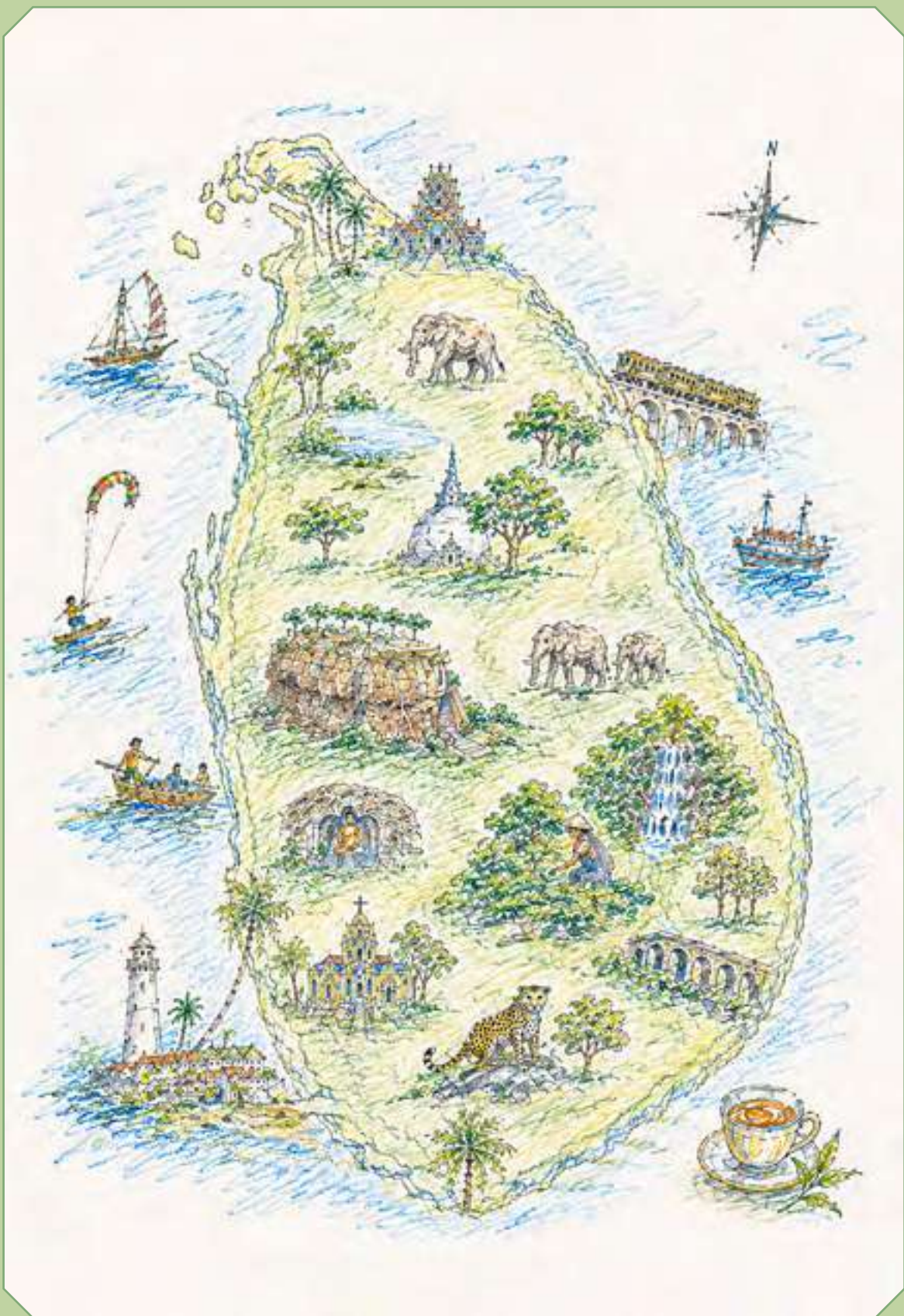
從味道與日常，到文化與信仰；

也會看見同行者在旅途中留下的片段與觀察。

如果你願意，請將心安靜下來，一起享受這段鮮活的探險旅程。

更多關於斯里蘭卡寶藏的線索，將會在路上慢慢浮現。





印度洋上的珍珠 - 在真正理解之前， 我們先看見這片土地的樣子



人資部 組員 | 黃筠妮



斯里蘭卡位於印度洋上，自古以來便是重要的海上貿易據點。早在西元前數世紀，來自印度的民族渡海而來，在島上建立王國，並逐步發展出獨特文化。隨著佛教於西元前三世紀傳入，斯里蘭卡成為南亞重要的佛教中心之一，宗教信仰深深影響當地社會，也形塑出今日所見的虔誠與純樸氛圍。



大航海時代後，斯里蘭卡因地理位置與資源價值，陸續受到葡萄牙、荷蘭與英國統治。英國殖民時期，島上產業逐漸轉向經濟作物種植，為茶產業的發展奠定基礎。最初英國人以咖啡為主要作物，但在 1860 年後，一場咖啡葉鏽病幾乎摧毀全島咖啡園，使經濟陷入困境。

為了因應危機，殖民政府與種植園主開始改種茶葉。1867 年，英國人 詹姆斯·泰勒 (James Taylor) 在康提地區建立茶園與製茶工廠，正式開啟了斯里蘭卡紅茶產業的發展。隨著鐵路建設完成，茶葉得以從山區高效運送至港口出口，「錫蘭紅茶」逐漸在國際市場上建立名聲。

斯里蘭卡多變的地形與氣候，使茶葉風味呈現豐富層次，並形成多個知名茶區。其中，高海拔的烏瓦 (Uva) 茶區，以清香回甘的風味聞名，並與大吉嶺、祁門、阿薩姆被譽為世界四大紅茶。時至今日，茶葉仍是斯里蘭卡的經濟命脈，從手工採摘、百年製茶工法到拍賣體系，依然延續著悠久的產業傳統。

對我們而言，一杯日常的紅茶，不僅來自遙遠的印度洋島嶼，更承載了這座島嶼橫跨數世紀的變遷與歷史重量。

雲霧之間的一杯紅茶

執行主編 | 林佩琪

走進努沃勒埃利耶（Nuwara Eliya）的茶山，許多人都自覺放慢了腳步，海拔接近兩千公尺的高地，空氣清涼，雲霧在山谷之間緩慢流動。鮮活生長的茶樹沿著山坡一層層鋪展，像柔軟的綠色波浪，這裡被稱為「小英格蘭」，也是斯里蘭卡最具代表性的高山茶區之一。

努沃勒埃利耶（Nuwara Eliya）的紅茶，常被茶人形容為細緻而優雅，因為氣候冷涼、茶樹生長緩慢，茶葉往往帶著淡淡的花香與清新的青草氣息，茶湯顏色清透、口感輕盈，有人甚至稱它為「錫蘭茶中的香檳」，這樣的茶，很適合靜靜地品味。



然而，當我們回想門市每天供應的那一杯招牌紅茶時，會發現一件有趣的事情——我們所選用的茶葉，其實來自另一個產區：烏瓦（Uva）。要理解這個選擇，需要把目光稍微拉遠一些，回到整個斯里蘭卡的茶葉歷史。

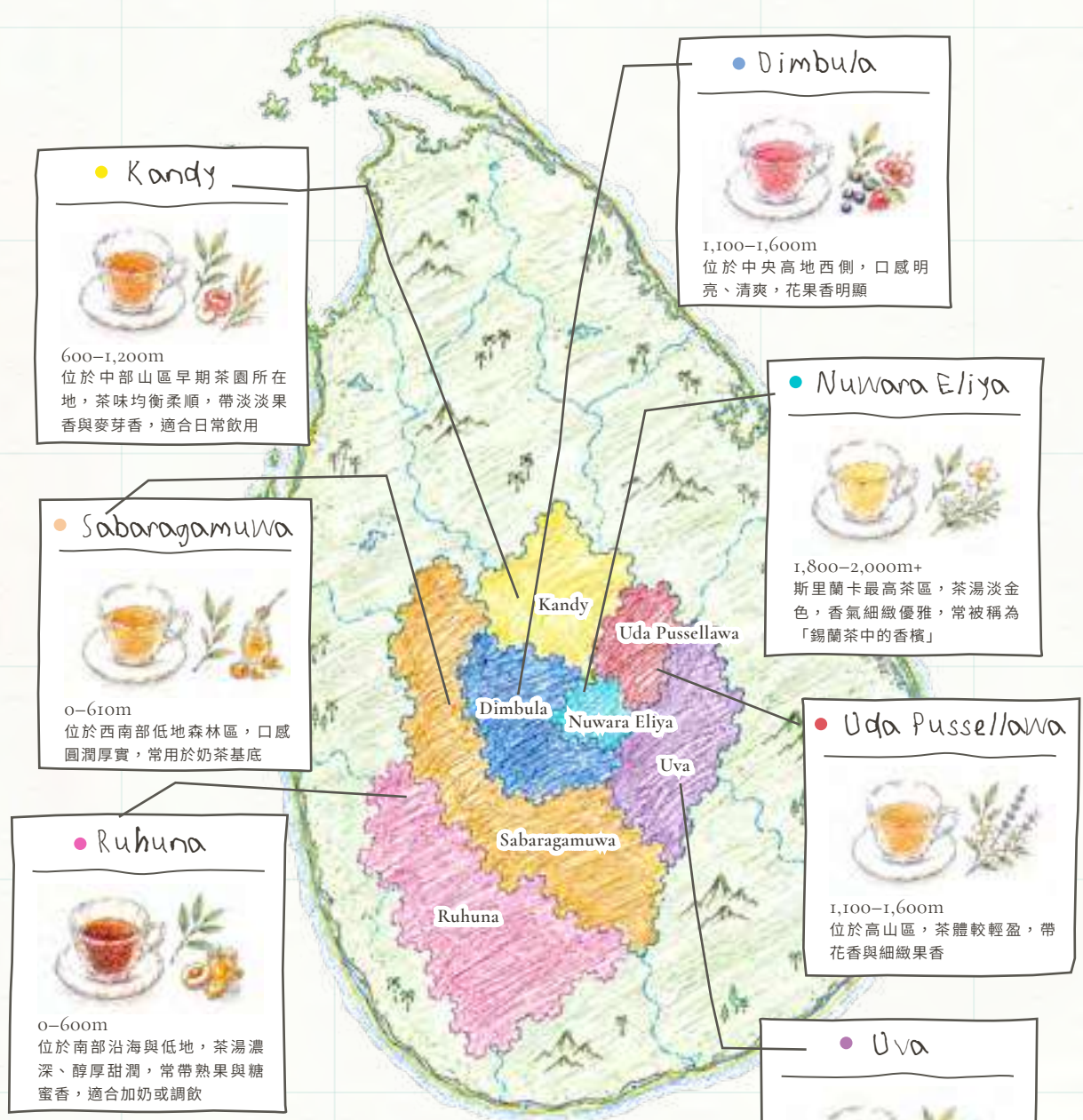
十九世紀時，斯里蘭卡仍是英國殖民地，當咖啡產業因病害衰退後，英國人開始在中央山脈大量開闢茶園，並透過倫敦的茶葉拍賣市場將紅茶銷往世界。對於當時的貿易市場而言，一款茶葉除了風味優秀，更重要的是品質穩定、產量可靠，才能長期供應全球市場。在這樣的背景下，烏瓦茶區逐漸建立起自己的聲譽。

位於中央山脈東南側的烏瓦，每年受到印度洋季風吹拂，特殊的氣候條件讓茶葉帶有柑橘、薄荷與微微辛香的氣息。沖泡後，茶湯明亮、香氣鮮明，即使加入牛奶，風味仍然清楚而有層次，也正因為香氣穩定、茶湯結構清晰，加上產量相對穩定，烏瓦紅茶逐漸成為國際市場上最受信賴的錫蘭紅茶之一，甚至被列入世界著名紅茶之列。

如果說努瓦勒埃利耶（Nuwara Eliya）像山間清晨的一層薄霧，輕柔而細緻，那麼烏瓦更像山風吹過茶園時帶來的香氣——清晰、明亮，也更容易在一杯日常紅茶裡留下印象。

對一個長期經營的品牌而言，選茶的標準，不只在於風味本身；能夠長期維持穩定品質、持續供應的產區，才有能夠讓顧客在多年之後，仍然喝到熟悉的那一杯茶。因此，我們選擇烏瓦紅茶，正是因為它在茶湯品質、香氣表現與產量穩定度之間取得了良好的平衡。

於是，當我們端起一杯紅茶時，杯中的味道其實不只是茶葉本身。那裡面有山的高度、季風的氣息，也有一段從殖民時代延續至今的茶葉歷史。而我們所做的，只是把這份穩定而溫暖的風味，持續地呈現在每一天的茶杯裡。



錫蘭紅茶七大茶區與風味介紹



- 2000 ● Nuwara Eliya/ 努瓦勒埃利耶
- 1800 ● Uda Pussellawa/ 烏達普塞拉瓦
- 1500 ● Dimbula/ 汀布拉
- 1200 ● Uva/ 烏瓦
- 900 ● Kandy/ 康提
- 600 ● Sabaragamuwa/ 薩巴拉加穆瓦
- (m) ● Ruhuna/ 魯哈納

紅茶茶葉製程

萎凋 Withering

01

將剛採摘的茶葉攤平，利用通風或熱風減少水分含量，使葉片變軟，以便後續揉捻



02

揉捻 Rolling

破壞細胞，讓氧化開始



發酵 Oxidation

03

氧化作用，形成紅茶的香氣與顏色



04

乾燥 Drying

以熱風加熱茶葉，停止氧化作用，固定茶葉香氣與風味



05

精製與分級 Grading

篩除茶梗，選出不同形狀與大小的茶葉



從分類看懂世界紅茶系統



台灣 / 中國 分級系統 精品與工藝導向

■ 精品茶以手工採摘為主

■ 重視形狀不切割保留完整

■ 評鑑標準以觀察外形、
聞香、顏色、品茗

■ 產季以夏季為優

■ 代表產地

台灣

- 南投魚池 台茶 18 號 (紅玉)
- 花蓮瑞穗 蜜香紅茶
- 嘉義阿里山 小葉種紅茶
- 台東 小葉種紅茶

中國

- 安徽 祁門紅茶
- 福建 正山小種
- 雲南 滇紅



國際紅茶貿易分級系統 身分與尺寸導向

高級茶

■ 手工採摘為主

■ 重視形狀不切割保留完整

■ 評鑑標準以葉片採摘部位、
完整度與大小分級

■ 產季以春、秋兩季為優

■ 代表產地

- 大吉嶺 FTGFOP1
- 大吉嶺 FOP / TGFOP
- 阿薩姆 OP



商業茶

■ 較常搭配機械化採摘方式

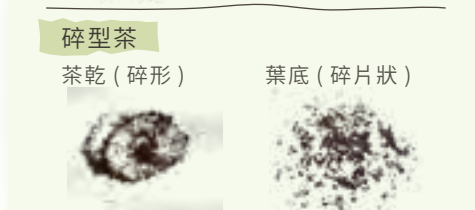
■ 切割為碎狀

■ 評鑑標準以葉片採摘部位、
完整度與大小分級

■ 產季以夏季為優

■ 代表產地

- 斯里蘭卡 BOP / BOPF
- 阿薩姆 CTC (Fannings)



芽茶

茶乾 (針狀)

葉底 (完整芽頭)



CTC 系統 (大量商業採購) 加工與效率導向

■ 較常搭配機械化採摘方式

■ 以機器碾碎→撕裂→
捲曲成細小顆粒狀

■ 評鑑標準以顆粒均一性、
沖泡釋出速度

■ 全年均可生產

■ 代表產地

- 肯亞
- 斯里蘭卡 烏瓦區
- 印度 阿薩姆平原



國際紅茶採摘等級

Pekoe

芽尖下方第三片葉

較成熟、葉質較厚、
滋味較濃

Tip/Tippy 最頂端芽尖

最嫩、芽頭比例高、
香氣最細緻、價格最高

Orange Pekoe

芽尖下方第二片葉

細嫩完整葉、香氣佳、
層次豐富

Pekoe Souchong

芽尖下方第四片葉

葉片較大、滋味較醇厚

Souchong

第五片葉或更下方

最成熟葉、茶味最重、
香氣較少



小知識

- T (Tippy) 芽尖：含芽越多，茶湯的甜感與鮮爽度越高。
- G (Golden) 金毫：嫩芽發酵後呈現金黃色澤。
- F (Flowery) 含嫩芽：指嫩芽捲曲樣子就像花朵一樣，香氣更細緻優雅。
- O (Orange) 橙黃白毫：由細嫩葉片製成，葉形完整、品質較佳。
- P (Pekoe) 白毫：指葉背上的白色絨毛，幼嫩的象徵。
- B (Broken) 碎型茶：經過切碎處理的茶葉。



紅茶品質分級

{ 依茶葉品質特徵與芽葉含量比例多寡分類 }

嫩芽多
等級高

嫩芽少
等級低



FTGFOP

頂級芽茶
芽尖比例最高
香氣最細緻



TGfOP

芽尖比例高
金毫明顯
香氣豐富



GFOP

含金毫
芽葉較多
甜潤柔和



FOP

含嫩芽
香氣清雅



OP

完整葉片為主
芽頭較少
風味濃厚



P

較成熟葉片
風味較溫和

葉型分級

{ 依葉片大小與完整度分類 }



全葉

Whole Leaf

常見用途

高級單品茶、品飲茶



碎葉

Broken Leaf

壺泡、奶茶基底



細碎葉

Fannings

茶包、快速沖泡茶



茶粉

Dust

工業用茶、即溶茶

出味速度

慢

快

製程分級

{ 依製作方式形成不同的風味與用途 }

傳統條索製法

Orthodox



採摘



萎凋



揉捻



發酵



乾燥

- 保留葉形，條索狀
- 香氣層次豐富，口感細緻
- 沖泡時間較長，出味較慢
- 精品茶常見

CTC 碎切揉製法

Crush Tear Curl



碾碎



撕裂



捲曲成顆粒



- 顆粒狀
- 快速沖泡，出味較快
- 適用於茶包製作與奶茶基底



從品質的視角，閱讀一座百年茶廠

人物導讀 | 商品部經理 江宜樺

有人看見歷史悠久的建築，有人驚嘆於至今仍持續運轉的製茶設備；而負責管控集團品質的研發——宜樺經理，心中最想知道的是：「一杯好茶如何歷經百年，依然維持始終如一的穩定品質？」

帶著這個思維，她跟著導覽的步伐，一步步解讀這座百年茶廠歷久彌新的品質管理系統。

走進茶園，尋找品質的答案

旅程的第一站來到茶園。

宜樺經理沒有停留在採茶體驗本身，而是將目光放在採摘方式。

「斯里蘭卡至今仍堅持手工採摘，讓我深刻感受到當地對茶葉品質的堅持。」

對她而言，手工採摘代表的不只是延續百年的製茶傳統，更是一種對原料品質毫不妥協的態度。每一片鮮葉的品質，都將影響後續製程是否能穩定進行；而品質管理，其實從採摘的那一刻就已開始。



每一道工序，都是品質累積的過程

走進製茶區，從萎凋、揉捻、發酵，到乾燥等工序依序展開，宜樺經理也將平時熟悉的紅茶知識，與眼前真實運作的製茶流程一一對照。

「將平常對紅茶的認識，與實際製茶過程逐一對照，讓我深刻體會每一道工序都至關重要，唯有環環相扣、缺一不可，才能成就一杯經典好茶。」

對她而言，製茶並不是一連串獨立的步驟，而是一個彼此緊密連結的系統，每一道程序，都會影響下一個環節，最終共同決定茶湯的風味與品質。

百年品質，來自一致的標準

真正吸引宜樺經理目光的，並非那些歷經歲月洗禮的製茶設備，而是每一道流程背後所建立的管理制度。

她觀察到，產線上的每一項設定都有明確規範，從製程參數到操作方式，每位人員皆依循相同的標準執行，因此才能穩定產出品質一致的紅茶。

「這讓我想到我們工作中的 SOP，只要每個人都依循相同的標準，就能確保品質穩定，也能讓每一位消費者喝到相同風味的茶。」

她也因此更加理解，一座百年茶廠能持續生產風味一致的紅茶，依靠的從來不是少數人的經驗，而是一套能被執行、被驗證，也能持續傳承的品質系統。

最後一杯茶，是品質最真實的答案

最後來到紅茶品評室。

宜樺經理端起茶杯，仔細觀察茶湯色澤，細細辨別香氣與滋味，感受每一道製作工序是否都忠實反映在最終的茶湯風味之中。

「紅茶的規格很多，分類也十分細緻，即使只是些微差異，舌尖上的感受都可能截然不同。唯有好的製作過程，才能造就美好的風味。」

這一刻，她更深刻理解，品評並不是單純評斷一杯茶的好壞，而是檢視整套製茶系統是否真正落實的重要環節。

一座百年茶廠留下的不只是技術

對她而言，這趟參訪最大的收穫，不只是親眼看見紅茶如何製成，更重新確認了一件事——

品質，從來不是最後一道檢查，而是一套從原料、製程、標準到品評，彼此環環相扣的完整系統。

或許，這也是她眼中的百年茶廠——

它真正留下來的不只是製茶技術，而是一套歷經時間考驗，至今仍持續運作的品質系統。



山霧散去之後 - 我們在斯里蘭卡看見的一杯茶



山路蜿蜒，越往上走，空氣越涼，車窗外的景色，從市鎮漸漸變成一片片沿著山勢起伏的茶園。晨霧還沒有散去，遠處已經有採茶工人背著竹簍，在茶樹間緩緩移動，開始一天的工作。

這裡是斯里蘭卡努沃勒埃利耶（Nuwara Eliya）高山茶區，沒有淡旺季，採茶工人一年四季都在山坡間採摘嫩芽，日復一日，維持這片茶園裡精品茶葉的生產。這裡是世界重要的紅茶產區。

我們每天的工作都和茶在一起：泡茶、焙茶、研發新品、分享茶文化，這些是很熟悉的日常。只是，在這趟旅程之前我們認識的是一杯茶、一段又一段的專業知識，卻始終沒有機會真正站在一片茶葉開始的地方。



裴雯

原本只存在於地理課本與點單上的地名，如今化作百年茶廠的陣陣香氣。

眼裡所及是一整片層層堆疊的翠綠茶樹，身處其中，被茶樹環繞的景色令人震撼，也讓人感到療癒與平靜。



小青

車子停在茶園入口，夥伴們換上傳統採茶服跟著導覽員走進一行一行的茶樹之間。真正彎下腰才發現，採茶並不像想像中那麼簡單，每一次伸手前，都要先用眼睛仔細判斷嫩芽的位置；每一次採摘都需要耐心與經驗，調整手指掐斷莖梗的方向與力度。短短幾分鐘的體驗已經讓人手忙腳亂。

我們開始明白，課堂上學到的專業，不只是知識，而是一群每天反覆實踐的日常。

專業與細節的累積，才能成就極致的品質。這正與我們在現場每日試吃、試喝的堅持不謀而合，每一件事情的背後，都有它存在的價值。



嘉雯

走進百年茶廠後，另一種熟悉的感覺迎面而來。空氣裡瀰漫著茶香，機械轟隆的聲音規律的運轉，曾經只出現在教材裡的場景真真實實地出現在眼前。

從萎凋、揉捻、發酵、乾燥，到分級，所有的製作工序都能近距離接觸與了解。



雅雯

紅茶的生產作業立體化了，不再只是紙本照片的了解，整個空間都是令人愉悅、熟悉的茶香。



玲燕

一路走來，那些原本存在於教材、存在於日常工作裡的知識，終於和眼前的人、土地、含著水氣的冷空氣，以及採茶工人每天持續進行的勞動連結在一起。

回程途中，導遊小天分享了一段當地採茶工人的生活，他們一天要採摘鮮葉嫩芽 20 公斤以上才會開始計薪，採了一整天的茶，收入大約是一千七百盧比，折合新臺幣約一百七十元。

他們一整天辛勤勞動所得，約只相當於我們日常消費的一杯飲品。這份落差，讓我重新思考「一杯茶」背後的價值，也讓我更加珍惜每一片來之不易的茶葉。



金鈴

在此起彼落的驚呼聲中，車內逐漸靜了下來。窗外，採茶工人的身影依舊忙碌於茶園之間，茶樹隨著山勢蜿蜒起伏，層層鋪展開來，向遠方延伸……

在困境中，依然努力生活的人

生活不一定公平，但人可以決定，如何回應生活

前往九拱橋的路上，一場午後大雨突然落下。

年紀很輕的嘟嘟車司機熟練地停下車，放下兩側透明塑膠布擋雨，再重新握緊方向盤。
車子已經有些年紀，催油門時總會停滯一下。

他小心控制車速，在濕滑蜿蜒的山路上避開一個又一個坑洞，努力讓車子保持平穩。

2022 年斯里蘭卡宣布國家破產後，嚴重的通貨膨脹讓燃料與民生物資一度極度短缺。
導遊小天提到，經濟危機之後，組裝一輛嘟嘟車的成本，已從新台幣約四萬元攀升到近二十萬元。

換車、修車都需要投入更多成本，而油價依舊居高不下，這份工作早已不像從前那樣容易。

在台灣，這樣的年紀或許正準備上大學；而他，已經開始扛起生活的責任。
安靜地載著一批又一批旅人，在顛簸的山路上穩穩前行。



學習，是改變生活的一種方式

香草園裡，詠萱注意到，工作人員竟然能用中文介紹每一項產品。

「深刻的不是購物本身，而是當地的工作人員為了介紹產品而講了一口中文！感受到他們的敬業和企圖心！」

到了茶廠，導覽員同樣以中文介紹錫蘭紅茶。雖然發音偶爾不太準確，用詞也不一定貼切，聽的人需要仔細理解，甚至自己補足意思，但她笑著說：「因為華語旅客愈來愈多，多學會一種語言，就多了一個與旅客交流的機會。」而這些中文，都是她一點一滴自學而來。

一路同行的在地導遊小天，也分享了自己的故事，他曾是一名軍官，後來

因為導遊收入高出許多，決定重新學習語言，投入觀光產業。

一路上，他總會不時詢問大家：「這樣聽得懂嗎？」他似乎總擔心自己自學的中文說得不夠好。

事實上，他的中文十分流利。無論介紹歷史、宗教，還是分享斯里蘭卡的文化背景，都能清楚而有條理地表達。看得出來，這份能力是長時間努力學習累積而來。

嘟嘟車的司機、香草園的員工、茶廠的導覽員和導遊小天，他們同樣都做出了相似的選擇。對他們而言，學習不是一句口號，而是真正為自己爭取更多機會，讓生活變得更好的方法。

真摯的茶廠導覽員



秩序，有時來自彼此的理解

第一次踏上斯里蘭卡的公路，許多人都被眼前的景象震撼了。不同年代的公車、汽車、機車與嘟嘟車交錯穿梭，喇叭聲此起彼落，看似混亂，卻始終維持著一種奇妙的流動。

季瑩分享著：「鄉間公路更像是一場混亂卻充滿默契的交響樂。司機必須保持高度警覺，頻繁以喇叭聲作為彼此提醒的語言，在狹窄道路與超車之間尋求平衡。」

原來，那些此起彼落的喇叭聲，並非催促，而是一種提醒；看似沒有秩序，其實每個人都遵循著一套彼此心照不宣的默契。

另一個令大家印象深刻的，是街頭商店的找零方式。麗珠也回憶著：「在小商店購物時，老

闆找回來的不只有紙鈔，還多了一顆糖果。起初大家都感到疑惑，直到後來才知道，由於硬幣貶值且流通量逐漸減少，當地人早已習慣以糖果代替零錢找零，也順道為客人增添一點生活中的小驚喜。」

裴雲觀察到另一種日常：「五星級飯店幾乎每天都會停電一、兩次，但沒有人因此而慌張。服務人員依然帶著笑容接待旅客，客人也自在的享用餐點，因為大家都知道，電很快就會恢復。」

在斯里蘭卡，人們沒有因為資源有限而停下腳步，反而在有限的條件裡，發展出屬於自己的生活智慧與秩序。



善意，是日常的一部分

大義分享著：「每一次點頭、每一抹笑容，都流露出自然且真誠的善意，沒有刻意的服務姿態，也沒有制式化的禮貌，而是一種發自內心的溫暖。」

優僂也感受到這份友善：「無論走到哪裡，人們都很友善，看到人會微笑點頭，帶給旅客自然舒服的鬆弛感。」

有人記住一句「Ayu Bo Wan (願您長壽)」，也有人記住公車司機回望時的一個笑容。這些畫面都很小，卻在許多團員心裡留下了斯里蘭卡人民特別友善的印象。

還有夥伴記住了鄉間街景，一路上很少看見

大型商場，偶爾經過一間麵包店、一個蔬果攤、一家販售紗麗的小店、一間輪胎行。這裡販售的大多是生活真正需要的東西。那些台灣都市裡熟悉的服飾品牌、量販商場、琳瑯滿目的 3C 商品，這裡幾乎都不存在，只留下生活最純粹的模樣。

有人開始重新思考生活真正需要的是什麼，也有人發現，當物質不再占據大部分的注意力，人與人之間的連結反而更加清楚。

筠喬也觀察到：「人們的生活或許不算富裕，但內在卻相當安定……也許正因為物質條件有限，反而讓人更專注於人與人之間的連結，珍惜當下，減少比較。」

日子，回到生活最基本的樣子

這並不是一種生活方式的優劣比較，而是一趟旅程留下的提問。

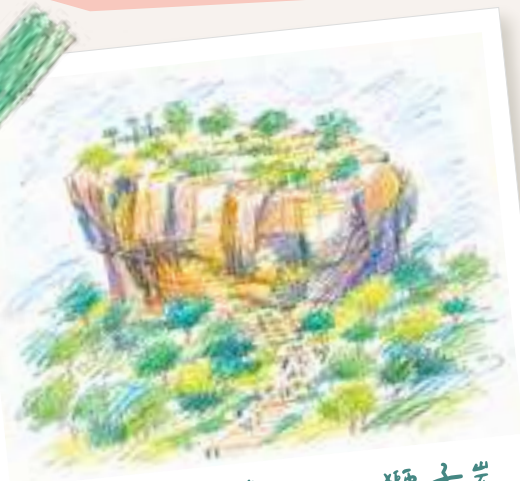
那些旅途中看似零散的日常片段，原本彼此毫不相關；直到將所有觀察拼湊在一起，才發現，它們共同描繪出一群認真生活的人。一個國家的文化，不一定寫在歷史課本

裡，更多時候，它藏在街道景觀、人們工作的身影、生活的細節，以及彼此互動的方式之中。

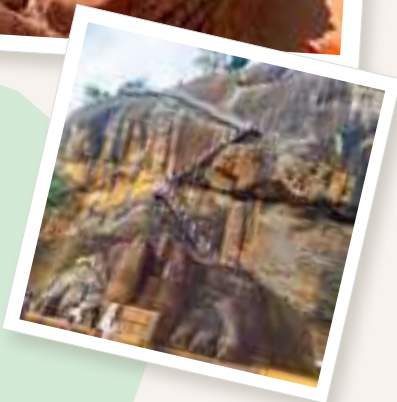
那些零散的片段，最終拼貼出斯里蘭卡最真實的日常；而每一個人，也都在自己的生命裡，努力活成自己選擇的模樣。



同行，讓旅程有了不同的意義



斯里蘭卡的象徵：獅子岩



眼前的建築，都只剩下帝國留下的骨架，一個用走的
理解一個時代，一個用爬的體會一個王的野心，它們
都不復存在，被時間跟歲月帶走了。—— 旻潔

獅子岩的龐大對比人們的渺小，努力跟上腳步
讓自己登頂。—— 玲燕

真正抵達頂端的那一刻，不只是風景帶來的震撼，
更是一種對自己堅持的肯定。—— 小青



獨特的文化體驗：高跷立釣





真實的斯里蘭卡：當地人民

■ 當地的人很虔誠地維護他們的信仰。——佳妮

■ 幸福，不再只是擁有多少，而是是否能安住此刻，溫柔地對待他人，也安穩地與自己相處。——筠喬

■ 生活即便在貧困與混亂中，靈魂依然能保有慈悲與尊嚴。——季螢

■ 當地採茶的阿姨們，純樸的笑容令人難忘。臨別時，她們向我們索取小費，我給了她們一美元。這樣的小小互動，也讓我看見她們在辛苦之外，努力為生活尋找更多可能的樣貌。——金鈴



■ 有時候要勇敢向上，迎接挑戰；
有時候也要學會停下來，靜靜等待。——宜嘉

■ 漁夫站在木桿上釣魚，那畫面很安靜、很純粹，
也讓我感受到，他們的生活或許簡單，
但卻很踏實、很滿足、快樂。——嘉雯



時間淬鍊的茶香：百年傳承與初心



專業與細節的累積，才能成就極致的品質。——嘉雯

一家企業能走過百年，關鍵不只是「歷史悠久」，而是在每一天的日常營運中，都能持續守住不平凡的初心。——念芸

滿山遍野的茶園如綠色地毯般覆蓋山坡。入住百年茶廠改建的飯店、漫步茶園之中，親手觸摸翠綠嫩芽，彷彿穿越時光，感受百年茶產業的生命力。——正龍

飯店安排專人導覽，介紹製茶歷史與流程，彷彿走入一段時光故事。換上當地服飾走進茶園體驗採茶，更讓人與這片土地產生深刻連結。——苑亭



沿途偶爾出現的猴子，甚至遠遠望見的一頭大象，都讓人覺得這裡與自然靠得很近。——誼臻

旅行不僅是為了看風景，更是為了在不同的國度中，找回對生命的敬意。——曉榆



感受大自然：特別的鄰居



歷史與生活交織：迦勒古城



■ 迦勒古城最迷人的，不是四百年的歷史，而是歷史至今仍與人們的生活共存。——晴馨

■ 旅行是看見世界的最佳方式，理解世界上同一個平行時空有著多樣的生活文明。——正龍



陪伴的溫度：一同前行的旅伴

■ 時間慢了下來，我們在游泳池玩球、在池畔隨意挑買了衣服，晚上換上後一起用餐。海風、笑聲，還有那些不經意的片刻，慢慢堆疊成這趟旅行最柔軟的部分。

這趟旅程，有人是老旅伴，也有人是第一次同行。但在這些日子裡，我們一起走、一起看、一起笑。最後帶走的，不只是風景，而是那些剛剛好的相遇與陪伴。

帶走的不只是壯麗風景，更是一路上共同創造的歡笑與陪伴。——誼臻

■ 旅行最快樂的回憶，往往不是景點，而是泳池裡那些笑到停不下來的時刻。——麗珠



山霧與茶香之境： 在茶的原點，看見人與信仰

流通事業處 經理 | 楊富嘉



此行最特別的體驗，是入住由舊茶廠改建而成的歷史飯店 (Heritage Tea Factory)。這座建築承載著十九世紀的工業痕跡，曾吸引英國國王查爾斯三世駐足，它不僅是一座飯店，更是錫蘭紅茶輝煌歷史的縮影。然而，最觸動心靈的風景，往往落於飯店的圍籬之外。

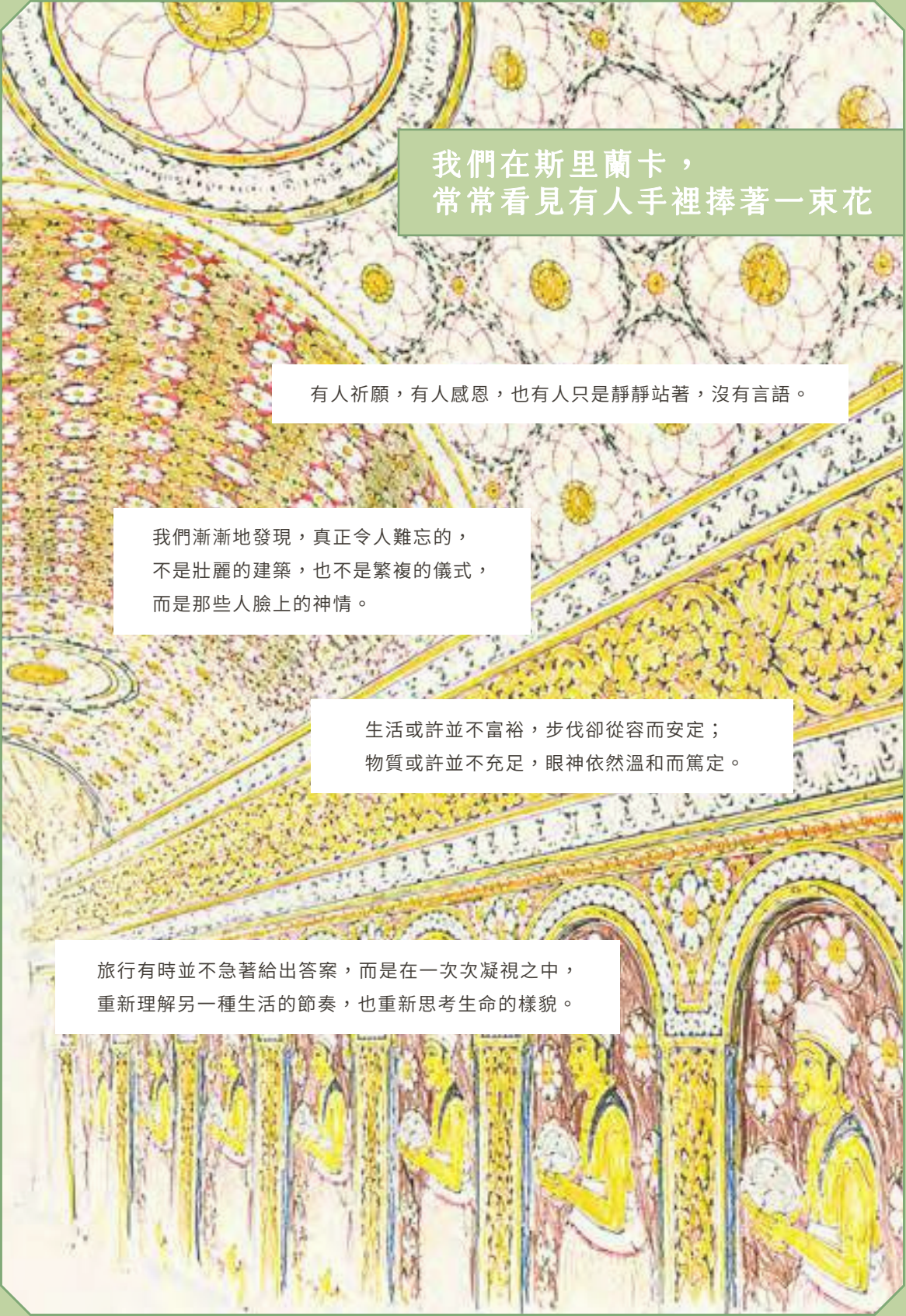
沿著茶園小徑前行，低矮的工人聚落依山而建，這群採茶工人多為英國殖民時期從南印度遷徙而來的泰米爾人後裔，他們的生活至今仍與茶園緊密相連。清晨微光未露，婦女們已換上傳統服飾、背起茶簍隱入漫山翠綠之中。即便生活條件艱辛，每當交會之際，她們總會抬頭揮手，那質樸而純粹的笑容，成為旅程中最溫暖的記憶。

走入簡樸的聚落，色彩斑斕的印度教神廟在綠意中顯得格外醒目，細緻華麗的雕刻與周遭的清苦形成強烈對比。黃昏時分，山谷間迴盪著

悠遠的廣播誦聲，那莊嚴的聲響在濃霧中穿透、蔓延，撫慰著勞碌一日後的疲憊心靈。對他們而言，宗教是支撐生存的靈魂力量；縱使物質匱乏，那份對神靈的敬畏與虔誠，仍讓這片山谷充滿了堅韌的生命力。

斯里蘭卡的靈魂，亦紮根於對佛教的溫厚虔誠，而走進當地的佛牙寺，信眾不分老幼皆雙手合十、神情肅穆。長長的供桌上擺滿了蓮花與百合，在氤氳香氣中，那一雙雙澄澈如水的眼眸，流露出一種超越物慾的寧靜。即便是稚氣的孩子，在佛前合掌祈禱時的專注神情，亦讓人深刻動容。

這片茶的故鄉讓人看見，一杯紅茶背後不只是風土與海拔，更是無數生命長年累積的勞動與信念。那片繁星下的寂靜銀河、霧中飄蕩的悠揚頌經，以及佛前那抹堅定的眼神，共同凝結成錫蘭最美的人文印記。



我們在斯里蘭卡，
常常看見有人手裡捧著一束花

有人祈願，有人感恩，也有人只是靜靜站著，沒有言語。

我們漸漸地發現，真正令人難忘的，
不是壯麗的建築，也不是繁複的儀式，
而是那些人臉上的神情。

生活或許並不富裕，步伐卻從容而安定；
物質或許並不充足，眼神依然溫和而篤定。

旅行有時並不急著給出答案，而是在一次次凝視之中，
重新理解另一種生活的節奏，也重新思考生命的樣貌。

在無常裡，生命彼此成就

人資部 專員 | 林佩琪



在斯里蘭卡，通往佛寺的石梯有一些陡，也很長，長到人會自然慢下來，調整呼吸，被心中的堅持牽著走。

石梯上，賣花的小販曝曬在炙熱的陽光下，他們手中的蓮花剛摘下不久，有些莖梗泡在桶裡，花苞微開，白的、粉的、紫的，正在一起慢慢失去最好的狀態，再過幾十分鐘，這些花的顏色會黯淡，香氣會散去，價值也隨之消失，小販的聲音因此帶著一點急切。

他們必須把握這段時間把花賣出去。

那些花，在他們手中不只是供養的象徵，而是一家人的餐食、未來一天的延續。他們比任何人都清楚什麼叫無常——不是寫在經文裡的，而是正在手中流逝的。

往前走，路邊整齊地擺著一盤盤茉莉花，潔白的小花被細心排列安置，有些信眾與旅人停下腳步，買花、在佛前將花舉至額頭的高度，然後輕放在佛龕前，合掌，低頭祈求。

對他們來說，這是一個展現虔誠信仰的動作，或是一段沉浸在當地信仰中的浪漫時刻。花在這裡成為「心」安置的媒介，同一朵花在不同的人手中，被賦予不同的重量：

「一端是必須快走的現實；另一端，是願意停下的心。佛法並不急著分辨哪一方更高尚，它只是靜靜地看見，在無常之中，每個人都被自己的因緣推著前行。

花的短暫，讓小販必須急切；花的短暫，也讓信眾願意珍惜。」

寺廟後有一方空地，沒有香火，也幾乎沒有人跡，上午的供花被集中放置在那裡，花瓣已經萎凋，邊緣開始轉色，有些甚至出現了腐敗的痕跡。潔白的茉莉失去了光澤，紫色蓮花低垂著頭，香氣散盡，只留下土地與時間混合的氣味。沒有人停下來觀看，它們只是安靜地躺著。

那一刻，我好像懂了…那一地殘花不是停留在死亡的狀態，而是完成了一個生命階段：

「它們完成對佛的供養，也完成了平凡眾生的生計。現在它們將要變成養分，成為微生物的食物，去它下一個該去的地方——滋養大地。」

向外走出幾十公尺，寺廟的氣味逐漸淡去。簡單的棚子底下，有人彎下身點亮新的油燈，火焰很小卻穩定，在昏暗中照亮一小塊空間，也照亮一張張專注的臉，那不是儀式的光，而是祈願生活順遂的希望。

我忽然明白，無常並不是要人遠離人間，它只是讓我們看清。有人必須在時間裡奔走，有人得以在時間裡停留，但這兩種狀態從來不是對立。

當一朵花被賣出、被供養、被放下，生命就在不同的位置上彼此成就。而我們在理解這一切之後，也可以更溫柔地站回自己的位置。

→ 被看見的生命高點



1

佛前供花



2



3



4

→ 離場與放下

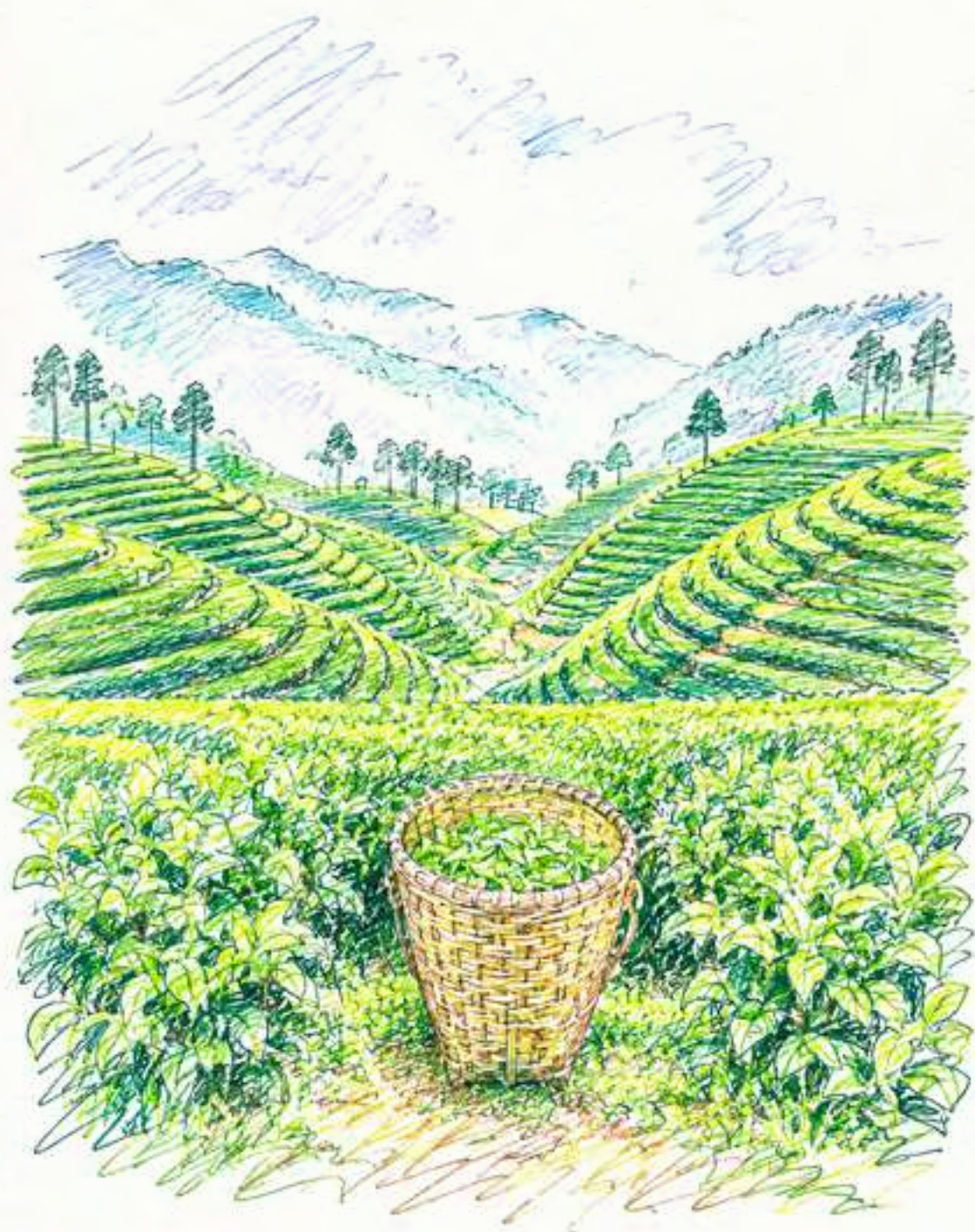
→ 被安放的光

圖 1- 一束紫色蓮花與潔白茉莉，輕放於掌心與托盤之上。花朵仍新鮮綻放，花香依舊縈繞。

圖 2- 花被帶到佛前，與佛像同處一個空間。它們不再是被端詳的主角，而是安靜地存在於前景，成為秩序的一部分。

圖 3- 從佛前撒下的花，被集中放置在寺院角落。顏色仍在，但形體已開始混合；花瓣、葉片與土地逐漸失去界線。

圖 4- 專門為點油燈而設的棚架空間，個人的祈願，透過一盞小小的光，被安放進佛法的秩序裡。



原來，我們尋找的不只是茶

專欄編輯部



出發前，我們以為這趟旅程的答案在茶園裡。

烏瓦紅茶是春水堂重要的茶葉來源之一，因此執行長一直希望大家有機會親自走進產地，看看一杯茶從土地到茶杯，究竟經歷了什麼。於是，我們飛到斯里蘭卡，走進高山茶園、百年茶廠，也走進紅茶誕生的地方。

旅程中，我們確實找到了許多關於茶的答案。

課堂上學過的茶區、製程與分級制度，不再只是資料上的名詞。當親眼看見採摘、萎凋、揉捻與發酵的過程後，我們開始理解，一杯茶的風味並非偶然，而是來自土地、氣候與無數人的技藝長年累積。

但隨著旅程往前走，我們開始注意到的已經不只是茶。

有人記住了茶園裡的採茶工人，有人留意到自學中文的導覽員，也有人被寺廟裡虔誠供花的信眾所觸動。原本是來認識紅茶產地，卻在不知不覺間，看見了一個國家的生活樣貌。

而這些看見，也慢慢改變了我們理解世界的方式。有人從當地人的生活中，看見另一種幸福的可能；有人從歷史遺跡裡，感受到文明留下的重

量；也有人在佛寺的花與燈火之間，重新思考生命與時間。旅行最珍貴的地方，也許不是得到標準答案，而是發現原來世界可以有不同的模樣。

整理大家的文章時，我們漸漸發現一件事：無論談的是茶、歷史、信仰或風景，最後留下來的記憶幾乎都和人有關。茶園之所以存在，是因為有人守護；信仰之所以延續，是因為有人相信；而一段旅程之所以值得回憶，也是因為有人同行。

這讓我們想起執行長常說的一句話：「真正的寶藏，是人。」

旅程剛開始時，這句話像是一個理念；旅程結束後，它更像是一種理解。原來一個品牌能夠走得長遠，一杯茶能夠持續被喜愛，從來不只是因為產品本身，而是因為一路上有許多人願意在自己的位置上認真付出，彼此信任，一起同行。

回頭看，我們確實是因為茶而出發。

但最後帶回來的，不只是茶，而是對世界多一分理解，對夥伴多一分珍惜，也慢慢明白了：

有些答案，藏在遠方；
有些寶藏，其實一直都在身邊。📖



全方位

清香型壺泡競賽

All-around Tea Ceremony

2025

小壺泡是春水興業集團永恆的核心價值。為深化同仁對壺泡文化的認同，自民國 79 年起，我們開啟了「全方位壺泡競賽」的傳統。時光流轉，至今已邁入第 36 個年頭。這場年度盛事不僅匯聚全台春水人的熱情與投入，更在良性切磋中淬鍊出專業的茶人精神，讓茶文化得以薪火相傳、持續茁壯，展現企業深厚的小壺泡底蘊。

品牌文化部 | 企劃 陳繡妮 / 范晏綾 設計 李昀芷

2025 年「全方位」競賽以「書本、壺、杯」為核心語彙。書本，象徵對茶學的深耕與探索，勉勵茶人如翻閱典籍般汲取智慧，在切磋中學習，在砥礪中成長；壺與杯，則以多樣的茶具隱喻來自各地的多元人事物，使每一席茶席都能承載獨特故事，傳遞細膩而真誠的心靈共鳴。

在這場盛會中，每一組參賽茶人皆傾注心力，將個人感悟融入茶席之中。從茶席理念的深度詮釋、機敏睿智的茶藝問答，到精心挑選的茶具搭配，無不展現專業與巧思。在競賽方寸間，展現了插花與焚香的幽雅意境、掛畫與空間的對話，以及每一道精緻茶點背後的巧思。每位茶人以獨特方式呈現專業，用心的布置構築出風格各異的風景。

每一席茶席都承載著一段獨一無二的故事，期待與每一位參與者共話茶事，在書香與茶香中，分享這份動人的心靈體悟。



{ 初賽：12/03(三) 共 56 組
 { 決賽：12/16(二) 共 24 組
 { 競賽茶品：阿里山清香烏龍

金獎

GOLD AWARD

桃園藝文店 主泡 曾于嘉 / 茶侶 朱旻璇



在這次全方位比賽中，藝文店能夠榮獲金獎，對我而言不只是成果的肯定，更驗證了一件事：努力未必立刻成功，但不努力，連被看見的機會都沒有。

我從未接觸過小壺泡，甚至連茶壺該怎麼拿都不清楚，一切都從零開始，從手部姿勢、指尖施力到出湯節奏，每個細微動作都需要反覆練習。過程中也曾遇到許多挫折，例如茶湯三巡的動作總是做不好，只能透過反覆觀看影片、錄影檢視自己的動作，再搭配店長的指導，一步步找到適合自己的方式。

沖泡技術的養成同樣充滿挑戰，水溫、茶量與沖泡節奏都會影響茶湯表現，明明練習許久，卻仍可能泡出苦澀的茶湯。比賽前的壓力與挫敗感不

小，但我告訴自己，唯一能做的就是持續修正、持續前進。也因為這段過程，讓我真正理解泡茶不只是完成動作，而是透過每個細節，以及泡茶節奏的快慢，都會影響茶湯的表現，也讓自己對每個細節更加在意。

本次茶席主題為「青蘊」，以淺綠與透明色系呈現自然清新的氛圍。在眾人注視下專注泡茶的片刻，反而成為讓自己沉澱的時光，將繁雜與緊張慢慢化為平靜。這次能夠得獎，我覺得最重要的並不是結果，而是在每一次練習、每一次修正中慢慢累積的過程、經驗，以及團隊之間建立起來的默契。每一個人都盡力完成自己的角色，讓整個團隊能夠穩定前進。這份共同努力與成長，才是最珍貴的收穫。

銀獎

SILVER AWARD

竹北文信店 主泡 蔡旻宜 / 茶侶 盧品心



想先對自己說聲：「你很棒！」

從一開始受到大家鼓勵參賽，到跟著店長一起練習、討論、調整流程，這一路其實並不輕鬆。第一次參加全方位競賽並擔任主泡的我，對整個泡茶流程幾乎一無所知。每次練泡都要花上兩個多小時，上班日只能利用空班時間練習，每天腦中裝滿現場工作、泡茶流程與各種手法，泡茶佔據了生活。

回想起練泡的這段日子裡，在一次練習中，我不小心打破了副店長珍藏的燒水器蓋子，那段時間，我開始懷疑自己是否真的有資格站上賽場，甚至不敢靠近茶桌。

即使心中仍有懷疑，我鼓勵著自己重新站起來，借到新的燒水器後，我繼續投入練習。初賽前一天剛返台，仍和大家一路整理到凌晨兩點，幾乎未眠便直奔賽場。正因為這份堅持，初賽順利通過。決賽時，面對龐大的題庫與被壓縮的準備時間，我感受到前所未有的壓力。上場前，所有失誤都像跑馬燈般在腦海重播，直到司儀喊出「計時開始」，我告訴自己：專注眼前這壺茶就好。

比賽結束後，我忍不住蹲在地上大哭，和上場前一樣，我依然像個迷路的小孩；但不同的是，這一次，我找到方向了。這場比賽帶給我的不只是成績，而是一份面對未知仍願意向前的勇氣，以及一段屬於自己、無法複製的成長旅程。

銅獎

BRONZE AWARD

中正店 主泡 段元敞 / 茶侶 陳雨煙



茶席以本屆金馬獎主題，「最好的時光」做發想，電影將我們的過去、現在、未來記錄下來，記錄著每一刻好時光，而身在茶館工作的我，日日有茶相伴，透過茶，沖泡是滋味，品飲是心境，傳遞著人與人之間溫暖的連結。

這次全方位比賽，我深刻體會到，茶藝比賽不只是泡好一壺茶，更是一種情感的傳遞與文化的表達。我想特別感謝的是我的茶侶雨煙店長，店長除了忙碌於店務，撥空陪著一起練茶，透過無數次的練泡，追求著更好的茶湯。因為有店長的挑剔，我才能進步，才會不斷的發想如何能更好。也謝謝淑雅姐，她帶我進入小壺泡的大千世界裡，並讓我樂此不疲。

首次參賽，獲得銅獎，「當我們銅在一起」不是一個人的，而是一個團隊的努力，全方位比賽就是一場茶藝美學展演，在有限的時間內，讓評審感受到我們要傳達的方方面面的藝術與美，很高興此次的表現獲得評審的肯定。

有時候不一定要準備好了才去參賽，參與本身就是一個很好的學習機會，也是一次經驗的累積，也能同時看看大家對茶藝的詮釋有怎樣的的不同，這都是相當有意思的一件事。

對於自己熱愛的茶，我一定會繼續不斷的努力與學習，不會有中止的一天。日日以茶相伴，都是「最好的時光」。

獲獎名單

AWARD WINNERS



最佳泡茶技巧獎

華泰店
主泡 楊羽雯 / 茶侶 鄧心意



最佳茶湯表現獎

台南遠百店
主泡 楊祥郁 / 茶侶 張珈瑄



最佳茶藝問答獎

崇德店
主泡 林韋辰 / 茶侶 郭佳榕



最佳茶具搭配獎

秋山堂
主泡 吳永葳 / 茶侶 陳妍君



最佳禮儀風範獎

大墩店
主泡 黃竺儀 / 茶侶 何昀軒



最佳茶侶搭檔獎

竹北文信店
主泡 蔡旻宜 / 茶侶 盧品心



評審講評

JUDGES REVIEW

用科學理解茶，用感受呈現茶

平時我的工作主要是從事茶葉科學研究，以及比賽茶的評鑑工作。不知道大家是否看過比賽茶評鑑的現場嗎？通常會看到一整排白色評鑑碗與茶杯，同時間品飲數十杯，甚至上千杯茶樣。這是一套依循 ISO 標準建立的評鑑方式，而我們的工作重點，多半是在找出茶葉的缺點，作為分級與篩選依據。

今年的全方位競賽很不一樣，與其找缺點，我更希望大家把重心放在「如何展現優點」，透過沖泡技巧把茶最好的狀態呈現出來，也藉由交流理解不同人對茶的詮釋方式。

這次使用的茶款發酵程度較高，果香表現明顯，茶湯濃稠度與甜感也都相當不錯。因此在沖泡上，我建議大家以放大優勢、降低缺點為目標，而其中很重要的關鍵就是水質與溫度。

我常提到 TDS(註)，也就是水中的總溶解固體量，它會影響茶葉的萃取效果。TDS 越低，萃取相對溫和；TDS 越高，風味會被更完整地帶出。一般而言，中等 TDS 約 40 左右，而像烏龍、東方美人或紅茶這類發酵程度較高的茶款，則可嘗試使用 TDS 約 70-80 的水質，更容易展現風味層次。同時，我也會建議稍微降低水溫、加快沖泡節奏，讓茶的優點更集中呈現。

除了水質之外，器具也會影響茶湯風味。陶壺穩定且容易操作；鐵壺能讓口感更厚實，但需要留意養壺與保養；銀壺則整體表現優秀。至於紫砂與朱泥壺，薄胎有助香氣釋放，厚胎則較能保留茶湯韻味。最後想和大家分享，比賽非常重視穩定性，唯有理解茶葉特性、掌握器具、水質與節奏，才能真正泡出一杯兼具風味與平衡的好茶。

最後想和大家分享，茶席展演的沖泡包含許多細節與學問，器具、水質與操作方式皆會影響最終表現。茶沒有唯一答案，各種嘗試都是經驗的累積，也是茶最迷人的地方。謝謝今天大家的投入與努力。



茶及飲料作物改良場_文山分場長
蘇彥碩 場長

評分
項目

茶湯表現
茶藝問答
茶侶表現

註：TDS (Total Dissolved Solids) 表示每公升水中溶解的固體總毫克數（單位為 mg/L 或 ppm）；根據世界衛生組織建議，飲用水 TDS 應低於 1000 ppm。一般來說，50 ~ 300 ppm 為最理想範圍，兼顧水的純淨度與口感。



傳承企業文化精神的共鳴與感動

今天除了看見大家精湛的沖泡技術，更深刻感受到春水堂企業文化所凝聚出的力量。我始終認為，企業文化就像一棵樹的根，當大家擁有共同的方向與信念，持續將一件事做好，時間久了便能累積出獨特價值。而各位展現出的熱情與投入，正是企業文化得以傳承與發展的重要力量。

在 AI 快速發展的時代，工具能協助學習與整理資訊，卻無法取代人的思考與判斷。當技術與流程逐漸標準化後，真正重要的是個人的觀點、感受與辨識能力。

評鑑過程中，我們特別關注茶湯的柔順度、穩定性與尾韻表現。除了水量、溫度與時間三大要素外，我認為分杯、注水與降溫控制更是影響風味的關鍵。每一個細節的拿捏，都會直接反映在茶湯品質上。

最後以一句詩與大家共勉：「松濤烹雪醒詩夢，竹院浮煙蕩俗塵。」願大家持續精進，在茶的道路不斷成長。



中華茶藝聯合促進會_台北會會長
李謹治 老師

評分
項目

茶湯表現
茶藝問答
茶侶表現

茶席所展現的情感與溫度，仍是 AI 無法超越與取代的價值

今天參與茶席競賽，讓我感到十分感動，也有許多深刻的體會。一個企業願意投入五千年茶文化的延續與傳承，並持續推動相關學習與交流，真的非常不容易。團隊合作所展現出的凝聚力與向心力，都讓人深受感動。這不只是一次競賽，更是一場文化精神與團隊力量的展現。

讓我想到「AI 教父」黃仁勳曾分享過對 AI 的看法。我相信他認為 AI 是極具影響力的發明，但「品味」與「感受」依然是 AI 難以取代的能力。而各位今天所做的，正是 AI 無法複製的事情。茶席不只是依照流程完成沖泡，更包含了對茶葉特性的理解、對賓客感受的體察，以及沖泡當下投入的情感與溫度。這些並非透過數據或演算法就能計算出來，而是需要長時間的學習、體會與累積。

另外也分享兩點觀察。首先，天候條件會直接影響茶湯表現，氣溫較低時茶湯容易顯得較為清淡，氣溫較高時則需留意苦澀感的提升，因此除了熟悉 SOP 外，也需要依據現場環境適時調整沖泡節奏。其次，在茶盅運用與茶湯溫度控制方面，各位的出水節奏穩定、流程流暢，但仍需留意降溫幅度是否適當，避免影響最終風味呈現。

以上僅作為簡單的提醒與分享，也非常感謝大家今天帶來如此精彩的表現。



台灣茶文化推廣協會理事長
林獻堂 老師

評分
項目

茶湯表現
茶藝問答
茶侶表現

茶藝之路，因熱愛而傳承

常有人說「台上一分鐘，台下十年功」，而今天站在這裡的每一位夥伴，投入的早已不只是十年的累積。因為我們都懷抱著同樣的初心，在茶藝文化這條路上持續前行。

各位在分杯、執壺、泡茶節奏與整體手法上的表現，都展現出相當成熟的專業度，從動作中就能感受到這是春水堂長期訓練所累積出的茶人底蘊。

除了茶藝技巧，今天的茶席視覺也令人驚豔。許多組別在主題設定、層次安排、服裝妝髮，甚至茶帖與茶點細節上，都展現高度完整性與美感。從早到晚在戶外進行茶席，在烈日與氣候變化下，仍維持專業儀態與笑容，更是一件非常不容易的事，這份投入與堅持，評審們都深深感受到了。

真正珍貴的，不只是得獎，而是大家一起在茶藝文化中學習、成長，並將這份精神持續傳承下去。期待未來，大家都能繼續以熱情與專業，讓春水堂的茶香持續飄香。



中華茶藝聯合促進會前總會長
李以德 老師

評分
項目

泡茶技巧
茶席視覺表現
茶藝問答
禮儀風範
茶侶表現

以茶為席，以心成景：共賞美感饗宴

今天我所見證的，不只是一場競技，更是一個團隊長年累積出的默契與向心力。今日的穩定與精彩，從來不是偶然，而是無數次訓練、磨合與彼此扶持所堆疊出的成果。

在技巧表現上，我認為各位都已經具備非常成熟的專業度，整體流程流暢、節奏穩定，許多細節都展現出長期累積的功力。未來若能在熟練之上，再加入更多個人特色與美感層次，讓每一個動作除了正確之外，更具有觀賞性與記憶點，相信會更加動人。

而在茶席呈現上，我認為除了實用性，「精神、美感與整體一致性」同樣重要。從色系、服裝到空間配置，其實都在傳遞主泡者想表達的氣質與故事。有時候布置偏現代、服裝偏古典，便容易產生視覺落差，這些細節若能再統整，整體層次會更加完整。

另外，我也想特別分享「七大景」的概念，像是「高低錯落」、「聚散有致」、「虛實相生」等，不只是花藝，其實也能運用在茶席、書法與空間美學之中。尤其「閑遠孤居」中的「孤」，並不是孤單，而是一種獨特性——如何把自己的特色呈現出來，就是茶席最迷人的地方。

今天對我而言，真的是一場非常精彩的五感體驗，謝謝大家用心帶來如此美好的茶席饗宴。



中華茶藝聯合促進會_台中會會長
蔡白梅 老師

評分
項目

泡茶技巧
茶席視覺表現
茶藝問答
禮儀風範
茶侶表現

在茶席之間，看見人的質與時間的美

今天我評審的重點放在茶席視覺表現與禮儀風範，因為這兩者，本質上都是「人文精神」的展現。人文不是天生的，而是來自長時間技巧累積、反覆修正與面對失誤後的調整，在過程中逐漸形成的一種內在穩定。泡茶的變化，可能來自天氣、情緒或現場狀態，但真正關鍵在於一個人的「質」是否能被提升出來。春水堂長期投入訓練，不只是技術，而是在培養一種更深層的人文底蘊。

從茶藝美學來看，本質上是一種「時間的藝術」。今天在觀察點茶、注水與整體流程時，可以看到你們已經開始掌握節奏與流動感，動作之間有秩序，也有層次。回望唐宋美學，唐代重精神氣韻，宋代則將美學融入生活，形成琴棋書畫、茶香花影的日常風景。而我們今天的一席茶，其實正是把二十分鐘的時間轉化為一段被感受的流動。

如果要總結春水堂帶給大家的，我會說是「洗鍊」。如礦出金，如鉛出銀，唯有經過反覆淬鍊，才能顯現真正的價值。今天的每一位參與者，無論是否得獎，都已經完成了一次重要的自我鍛鍊。也期待未來，能看見你們帶著這份「洗鍊」，讓茶文化走向更成熟的下一個階段。



亞太烏龍茶文化論壇發起人
羅英銀 老師

評分
項目

茶席視覺表現
茶藝問答
禮儀風範
茶侶表現

以茶為道：在日常中堆疊出的文化高度

想先真心跟大家說一聲謝謝，因為你們，讓台灣的插花與茶藝變得更細緻、更動人。這其實正是一種很好的企業精神——因為愛泡茶、會泡茶，本來就是日常，而正是這樣的日常累積，才成就今天這場高水準的呈現。

在技巧上，我想用「揚長補短，顯優隱次」來形容。茶的優點能否被放大，往往取決於沖泡設計，尤其是漸層式沖泡的三次奉茶非常關鍵。注水的高低、快慢、水流粗細與出湯時機，其實都是與茶對話的過程。水與溫度、器具條件，會影響茶性表現，因此三沖之間的穩定度，就是整體技術成熟度的關鍵。

茶席視覺上，我特別看重四件事：應景、切題、有意境與創意。今天有不少組別能把自身經驗轉化為畫面，非常值得肯定，讓茶席不只是擺設，而是一種被看見的故事。

在禮儀與問答上，建議在回答前先默念題目，抓住關鍵重點即可，例如「東方美人」的核心就是蜜香，掌握重點就已足夠。

最後想說，茶藝其實是一種行為藝術，當自然流露、不刻意呈現時，就代表已經內化於心。也謝謝大家，讓今天成為一場美好的茶文化體驗。恭喜得獎者，也請每一位為自己鼓掌。👏



大觀人文茶道創辦人
陳玉婷 老師

評分
項目

泡茶技巧
茶席視覺表現
茶藝問答
禮儀風範
茶侶表現







玄英茶會

茶席散策

梅花初綻，一年一度的盛事「玄英茶會」在春秋山林的梅樹下緩緩展開。全台的春水人齊聚於此，一早便各自張羅擺席，茶席錯落，茗煙裊裊，茶香與山林氣息交織，揭開這場冬日雅集的序幕。

品牌文化部 | 企劃 王昱淳 / 孟垂瑄 設計 鄭雅芸

今年以「茶席散策」為主題，品茗不拘形式，隨心漫步園區，感受山林的自在與悠然。茶席之間，人們一邊品茶、一邊交流，走訪各席展現手藝與珍藏，讓每一處停留都成為風景。同時也為這場茶席設計「席次卡 × 山林散策章」的集章體驗，串聯五大蓋章點——從報到區出發，途經山林兼味涼亭、山林兼味內、快哉亭，最後抵達巨石區，在行走之間完成一段屬於自己的山林巡禮。而年年廣受好評的綢印活動，今年以馬年專屬圖騰設計，更融合壺與梅花意象，象徵福氣與新年祝願，讓大家能留住獨一無二的「散策紀念印巾」。

此外，延續每年的傳統，晚宴前舉行的「群英集會」，由主管們分享一年來的感謝與收穫，並展望未來方向，凝聚團隊向心力。感謝執行長引領集團持續邁進，以及春秋山林團隊在餐點準備、場地支援與園區導覽上的全力支援。

而這場茶會的意義，並不僅止於品茗與活動本身，在茶香與對話中重新連結，以茶為媒介，分享、交流、相遇，在山林之間共度一段悠然時光，很榮幸能參與其中，感受茶會的過程，玄英茶會明年見！🍵







2025 春水 年度大賞

CHUN SHUI
ANNUAL GRAND AWARDS

2026 年的尾牙，是在時隔兩年後才再次舉辦的盛事。在主題發想時，我一直在想，兩年一度的集團尾牙，能帶給全集團夥伴們什麼不一樣的體驗？除了熱鬧的齊聚一堂之外，是否能再為夥伴們創造一段獨一無二的共同記憶呢？

品牌文化部 | 企劃 洪以馨 設計 黃千珈

帶著「好好感謝夥伴」的想法，我回頭去看這兩年，無論是在門市忙碌的夥伴，或是後勤支援的同仁，每一位夥伴，都是集團中不可或缺的存在。因此，我們以「春水年度大賞」作為主題，希望將尾牙晚會打造成一場璀璨華麗、如同金馬獎般的年度盛典，也是一場屬於每一位集團成員的榮耀之夜。

尾牙的籌備從七月就開始陸續規劃，從參加獎、主視覺設計和開場影片的發想，每一個環節都希望能與主題相互呼應。其中，讓我們投入最多時間的是開場影片籌備。我們以「一個巨星的誕生——珍珠奶茶」為主題，透過輕鬆有趣的影片去傳達集團明星商品誕生背後的點點滴滴。珍珠奶茶作為春水堂的起源，本身就承載著特別的意義，希望由這個理念延伸出：每一杯飲品的誕生，都需要全集團每一個部門與夥伴的協助，缺一不可。

影片製作期間，非常感謝執行長、彥伶副總以及所有前後勤主管們的精彩演出，讓原本的腳本和台詞變得更活潑生動。在尾牙現場看到大家觀賞影片時的笑容與反應，就覺得一切的投入都很值得。同時，也很感謝各區營運主管們的協助與用心執行，讓各區的尾牙都能順利進行，並在整體核心主題之下，各自發想出屬於各區活動規劃的巧思與特色。對我來說，能夠統籌超過兩千位夥伴的尾牙，是一段相當珍貴的經驗。🌟





2026 尾牙 各區負責人	北區	林正龍副理、黃雅琳副理	秋山會館	李宜芳副總
	桃竹區	何敏綺副理、賴韋廷區長	春秋山林	
	中區	鄒淑惠副理	後勤	莊薪筠經理
	南區	黃志文經理		

TP TEATM × lllll_dont_know × 1982 Kids

眾神迎春

杯好運



品牌文化部 | 企劃 倪稚貽 設計 鄭雅芸

2026 年春節，茶湯會攜手「1982 小時候」旗下台灣插畫家「不知道同學」，推出充滿年味與創意的聯名企劃。創作者以台灣小男孩的純真視角，將原本莊嚴的土地公、月下老人與財神爺，化身為色彩繽紛、親切可愛的角色，讓傳統文化以全新樣貌走進年輕世代的日常生活。

這次合作除了支持本土文創，也希望在春節檔期，把「求財、求姻緣、求平安」三大願望融入一杯手搖飲之中。當三位神明天王正式降臨茶湯會門市時，我們其實曾經非常忐忑，品牌長期以沉穩、溫潤形象為主，突然換上高彩度、強烈視覺風格，總是思考：「茶友們會喜歡嗎？」

然而，活動正式曝光後，所有疑慮都被市場熱烈反應下瞬間化解。聯名畫風不僅沒有違和感，反而成為春節檔期最吸睛的話題之一，在社群與門市都引發高度討論，甚至吸引許多原本不常喝茶的年輕族群主動關注與購買。

這次經驗讓我深刻體會到：「不要替消費者設限，敢於打破框架，品牌才能創造新的可能。」當我們用新世代熟悉的視覺語言與年輕人對話時，茶湯會並沒有失去原本的核心價值，反而在堅持品質與茶文化的基礎上，成功注入更多年輕與有趣的能量。

更重要的是，這場聯名也讓我重新理解傳統文化的魅力。文化從來不老派，它只是需要新的表達方式。透過插畫與創意包裝，年輕人一邊喝茶，一邊認識神明文化；月老杯、財神杯、土地公杯，也從傳統符號變成兼具話題與溫度的節慶記憶。未來，我們也期待持續用「敢玩」的精神，讓茶香與台灣文化一起走進更多人的生活。 🍵

春節限定聯名杯身



有喝有保佑盲盒



財運滿滿袋 / 桃花朵朵袋





焙時淬鍊 43rd Anniversary 綻放成花

品牌文化部 | 企劃 范晏綾 設計 劉珮含 / 鄭雅芸

43 年來，春水堂始終相信，美好並非偶然，而是來自日復一日的堅持與專注。從一杯茶的沖泡、一份料理的調製，到空間設計與服務細節，每個環節都承載著職人的用心，也讓時間成為淬鍊風味與品牌價值的重要養分。

因此，今年生日慶，春水堂攜手日本花卉藝術品牌 Plantica，以「把堅持做成花」為概念，希望透過花藝美學重新詮釋品牌 43 年來的職人精神。Plantica 擅長運用花卉創造充滿生命力的視覺體驗，與春水堂對美好生活的追求不謀而合，共同將日常中的專注與堅持，化為一場花與茶交織的盛宴。

我們希望花不只是視覺元素，而是真正融入每一位茶友的體驗，因此推出限定聯名包材、主題推薦套餐，以及茶友敲碗回歸的經典人氣商品，將花卉元素帶入餐飲體驗，讓每一次品嚐都成為對職人精神的致敬，也重新喚起多年來熟悉且珍藏的品牌記憶。

除了餐飲內容，我們也將 Plantica 的花藝設計延伸至門市空間，以繁花妝點店裝，營造茶香與花香交織的沉浸式氛圍，希望茶友能透過空間感受花藝之美；部分限定門市更規劃有聲書互動體驗，邀請茶友透過聲音認識插花藝術，讓時間、空間與感官共同交織出更深刻的品牌體驗。

我們更希望將品牌溫度延續至每一次互動，因此特別規劃限定花藝課程，邀請茶友親手體驗花藝創作，並同步推出聯名茶禮、玻璃杯、購物袋及雙杯提袋等四款 Plantica 限定周邊，將生活美學與環保理念融入日常，讓美好真正陪伴生活。

對我們而言，這次生日慶不只是一次跨界聯名，更希望透過花，讓更多人重新感受春水堂 43 年來始終不變的初心；從一杯茶、一份餐點、一隅空間，到一份真誠的服務，始終以專注灌溉每一個細節。

現在就讓我們一起走進花開盛宴，一同感受時間淬鍊出的美好吧！🌸

限定聯名杯身



限定聯名杯墊



花映茶語・聯名茶禮



花映花影・玻璃杯組



花映流光・大購物袋



花映漫敘・雙杯提袋





TPTEA[®] × plantica

荔枝翡翠玫瑰醋飲

四季春玫瑰醋飲



花漾・綻放
We bloom together

限定聯名杯身



限定聯名周邊



品牌文化部 | 企劃 倪稚貽 設計 鄭雅芸 / 劉珮含

「花漾・綻放 We Bloom Together」不只是一次聯名企劃，更是茶湯會 21 週年延續集團精神的重要篇章。承接 2026 年 5 月春水堂與日本花藝設計團隊 Plantica 聯名生日慶所帶來的感動與迴響，茶湯會以多元設計美學融入日常茶飲體驗，透過「花藝美學 × 飲品體驗」為核心，邀請每一位茶友一同感受花開的力量，讓美好在生活中自然綻放。

此次更將「綻放」的概念從空間與設計延伸至全球，以聯名花漾杯身串聯各地門市，邀集海外夥伴共同拍攝週年慶祝影片，收錄來自不同城市、不同語言的生日祝福。當世界各地同時舉起手中的那杯茶，這份心意也隨之流動，讓祝福隨花盛開、遍地綻放，將週年喜悅傳遞至世界每個角落，使盛放的感動持續延伸。

走進花開綻放的門市空間，茶湯會於北、中、南指定門市打造聯名主題店裝，以花卉、光影與色彩交織出沉浸式體驗，讓每一次走入門市，都如置身盛夏花園，在日常中感受由內而外的綻放。

飲品部分則延伸花卉主題，推出期間限定「玫瑰醋系列飲品」。「四季春玫瑰醋飲」融合淡雅玫瑰香與四季春茶韻，清爽柔酸；「荔枝翡翠玫瑰醋飲」以翡翠綠茶為底，結合玫瑰醋與荔枝果香，層次飽滿，更是盛夏消暑首選。

把花開的瞬間收藏，本次也推出限定周邊，將花藝美學延伸至日常生活。「花漾轉轉袋」以「花漾・綻放」與「花漾・幻影」雙款設計呈現，一袋雙用，自由切換提袋與飲料袋型態；「綻放花影小燈箱」則以柔和光影收藏花開時刻，為生活角落添上一抹溫暖儀式感。讓綻放不只停留於週年慶，而能持續存在於每一次日常選擇之中。

謝謝一路相伴的每一位茶友，誠摯邀請大家一同舉杯，祝福茶湯會 21 週年生日快樂。願未來每一杯茶，都能持續綻放溫度與美好，與世界一同共綻。🌸



春水堂 台灣新據點

寶藏開箱－指南針

直營開發部 專員 | 廖家欣



地點選擇與市場分析的考量

編號 91 號駁二店，位於高雄駁二藝術特區大勇倉庫群 C3 倉庫。駁二藝術特區座落於鹽埕區，由 1973 年舊高雄港（註 1）倉庫群改造而成，原為魚粉與砂糖儲存空間，歷經高雄市文化局 20 年經營轉型，化身為前衛的藝文場域，現已成為南臺灣著名的文創聚落與觀光指標，目前在全台文創園區排名位居第三（僅次於華山及松山文創園區）。

2025 年駁二特區年訪客數約 974 萬人次，蟬聯高雄觀光遊憩據點第 1 名，月均人流達 81 萬人次（註 2）。亦在 2019–2023 年疫情期間成為國旅主要到訪景點排行前 10 名。

目標客群與品牌定位

過往高雄春水堂的店舖多以百貨商場及社區型為主，缺乏具高辨識度的臨路大型據點，而駁二特區除本身具備國際觀光能見度與指標性場域優勢外，亦串聯周邊大港橋、高雄流行音樂中心及高雄港埠旅運中心等重要建設，形成完整觀光與文化廊帶。



此次駁二店室內坪數達 154 坪，規劃為「春水堂 + 秋山堂」雙品牌空間，不僅提供好空間讓來自各地的茶友前來品茗用餐，亦導入南區獨家【新式泡茶體驗區】，將中式茶文化結合現代化茶具與類咖啡廳座位設計，滿足駁二特區觀光客、藝文青年及家庭客群，在炎炎夏日的高雄港邊，提供愜意的避暑空間及多元品茗選擇，透過創新的體驗設計吸引新世代茶友，強化品牌國際化接受度。



開店過程中面臨的挑戰與解決方案

2024 年 4 月高雄區啟動移店計劃，並須於半年內完成選址下，開發部即開始評估合適地點，期間聯繫洽談許多知名百貨商場，在符合一樓位置、80 坪數以上空間、預期租金條件下，最終鎖定駁二特區作為移點位置。

進駐過程中，因倉庫屬老舊紅磚建築，屋頂與牆面存在滲水問題，經多次與高雄市文化局協調，由文化局爭取經費進行改善，包括屋頂增設防水隔板、外牆重新施作彈泥防水工程，並同步優化戶外人行動線與景觀（種植黃連木），提升整體環境品質。最終在雙方協力下，駁二店於 2026 年 1 月 29 日正式開幕。

此次展店對企業未來布局與文化發展的意義

高雄城市產業逐漸轉型為觀光文化以及科技發展下，鄰近的「亞洲新灣區」（註 3）在中央、高雄市府與國內外企業共同投入下，已建構完成總圖、展覽館、旅運中心、流行音樂中心及環狀輕軌基礎建設。同時，輝達、AMD、鴻海等國際企業相繼進駐，形成 AI 與半導體產業聚落，將帶動長期商務客群需求，帶來更多元客層。



受惠於演唱會經濟帶動，2024 年高雄舉辦 157 場大型活動、吸引約

171 萬人次，創造逾 57 億元觀光產值，並帶動頂級飯店陸續進駐亞灣區，2026 年世運主場館檔期已滿，觀光紅利將持續成長。

91 駁二店承襲了「79 桃二航店」與「87 華山店」之展店策略，於南臺灣重要地標深耕據點，不僅提升品牌國際能見度，更為春水堂未來拓展海外市場、推廣茶文化，奠定堅實基礎。

註 1- 高雄港：為台灣第一大國際港，擁有約 116 座營運碼頭，橫跨 6 個行政區，是世界第 13 大貨櫃港。

註 2- 駁二歷年總人流：2023 年 490 萬、2024 年 889.4 萬（+81.5%）、2025 年 974 萬（+9.5%）。【資料來源：交通部觀光署統計資料】

註 3- 高雄「亞洲新灣區」（簡稱亞灣區）：為高雄港周邊核心商業區，涵蓋前鎮、苓雅、鹽埕及鼓山部分區域，為產業轉型重點區域。現推動「亞灣 2.0」計畫，聚焦 5G AIoT 與智慧科技發展，並結合高雄展覽館、高雄流行音樂中心等指標建設，打造高潛力智慧科技商圈。



春水堂 駁二店

分店地址	高雄市鹽埕區新化里大勇路 5 號
營業時間	週一至週日 11:00-21:00
聯絡電話	07-521-9889

NEW LOCATION

茶湯會 台灣新據點

寶藏開箱—指南針

茶湯會營運部 副理 | 許淨淳

每一間新門市的誕生，都是品牌成長的重要里程碑。文心南店的成立，不僅代表茶湯會持續深耕，也承載著團隊希望服務更多茶友的初心與期待。



從茶飲到輕食的體驗延伸

文心南店的一大亮點，即是茶湯會首間同步導入「刈包」與「雞蛋糕」雙輕食品項的門市。過去消費者對茶湯會的印象多半停留在一杯好茶，而隨著消費習慣的改變，我們也持續思考如何提供更完整的消費體驗。從「一杯好茶」延伸到「一份好食」，讓顧客在忙碌生活中，不僅能解渴，也能獲得短暫的滿足與放鬆。文心南店因此成為品牌在茶飲與輕食整合上的重要據點。

空間設計與顧客體驗

由於門市所在位置日照較強，夏季時戶外等候環境相對炎熱，文心南店在空間規劃上也特別加入了顧客體驗的思考，在店內規劃了小型座位區，希望讓顧客在等待餐點、享用飲品或下午茶時，能夠擁有更舒適的空間。或許座位數有限，但希望提供的不只是購買的場所，而是一個能夠稍作停留、放鬆片刻的角落，提升顧客體驗的完整性。



人力挑戰與營運優化

受少子化及整體就業環境影響，加上中山醫校區缺乏夜校學生資源，使正職夥伴與早班工讀生招募較具難度，也面臨到人力招募困難挑戰。然而，隨著品牌導入智能設備與標準化作業，新人教育訓練效率大幅提升，新進夥伴能更快熟悉流程、縮短學習曲線，在人力相對緊縮的情況下，仍維持穩定的營運品質與服務水準。

開幕至今，最令人印象深刻的不是營業數字，而是顧客接過飲品後第一口入口時流露的滿足神情。這些平凡卻真實的日常，讓我們更加確信，展店的意義不只是拓展據點，更是讓更多人在生活中感受到茶湯會帶來的溫暖與幸福。



地點優勢與顧客連結

門市緊鄰中山醫學大學及中山醫學大學附設醫院，服務對象涵蓋醫護人員、學生與就醫民眾。雖然周邊已有其他茶湯會門市，但此據點提供更貼近生活動線的選擇。對於來自各地的病患與家屬而言，當在陌生城市中看見熟悉的品牌，也多了一份安心與連結感。



讓每杯茶成為美好日常

從籌備到開幕，文心南店凝聚了團隊的努力與用心，不僅是一間新門市，更象徵品牌持續成長的重要一步。未來，我們將持續堅持茶飲品質、精進服務體驗，實踐茶湯會「以茶聚會、以茶會友」的品牌精神，讓每位走進文心南店的顧客，都能帶著滿足的笑容離開。🍵



茶湯會 文心南店

分店地址		台中市南區文心南路 528 號
營業時間		週一至週五 09:00-21:00 週六及週日 10:00-21:00
聯絡電話		04-2471-1295

NEW BASE OVERSEAS

茶湯會 海外新據點

寶藏開箱一指南針

加盟與海外開發部 課長 | 柯怡如



IRVINE JEFFREY 店

分店地址 14775 Jeffrey Rd suite b, Irvine, CA 92618
 營業時間 11:30-21:00
 聯絡電話 949-385-0178



NEWARK 店

分店地址 39181 Cedar Blvd, Newark, CA 94560
 營業時間 11:30-21:00
 聯絡電話 510-301-6392



DUSIT CENTRAL PARK 店

分店地址 946 Rama4 Rd., Silom, Bangrak, Bangkok, 10500
 營業時間 08:00-18:30
 聯絡電話 66-0-2-200-9999



TUKWILA 店

分店地址 16415 Southcenter Parkway Tukwila WA 98188
 營業時間 12:00-20:00 (Sun-Thu)
 12:00-21:00 (Fri-Sat)





The real treasure
was the people
along the way.

真正的寶藏，是人





 春水興業集團

執行長 劉漢介先生 攝影作品