

【交通部觀光署雲嘉南濱海國家風景區管理處新聞稿】

發稿日期：114 年 4 月 26 日

新聞發言人：莊副處長名豪 0972850311 電話：06-7861000 轉 113

新聞聯絡人：洪科長瑞鴻 0908059978 電話：06-7861000 轉 240

文稿主旨：

獨創「鹹」味浪潮！

雲嘉南咖啡鹽究院於西拉雅森活節驚豔登場

雲嘉南濱海國家風景區管理處（以下簡稱雲嘉南管理處）結合在地濱海的鹽產業特色，隆重推出全新海鹽咖啡品牌「雲嘉南咖啡鹽究院」，並於 2025 西拉雅森活節 4 月 26 日至 27 日的咖啡市集中首度與大家見面，雲嘉南管理處徐振能處長更化身為「愛因斯坦」，發揮「鹽究精神」，將雲嘉南濱海的海鹽、在地食材融入咖啡。這獨特的搭配不僅提升了咖啡的風味層次，更將帶來一場前所未有的鹹香咖啡體驗。

在今日（4 月 26 日）的 2025 西拉雅森活節咖啡市集中，雲嘉南管理處攜手 5 家攤位業者包括：七股鹽山鹽滷咖啡、塩萃 YANCUI 珈琲、成功鹽-鹽花咖啡、晨寓咖啡以及承意咖啡，共同推出各家雲嘉南海鹽風味的咖啡產品，現場舉辦的試飲活動，吸引了眾多民眾駐足品嚐來自雲嘉南濱海、風味獨特的鹹香咖啡。更特別邀請榮獲咖啡沖煮及烘豆雙冠軍的洛伊咖啡師，與雲嘉南管理處徐振能處長聯手以北門的成功鹽、佳里的牛蒡茶、七股的烏魚子等地特色食材，搭配手沖咖啡，精心調製出一款充滿雲嘉南獨特風味的「海霧金咖啡」。同

時，來自台南北門井仔腳的成功鹽，利用手工日曬回甘不死鹹的二層鹽，融入霜淇淋，加上在地品牌品皇咖啡粉，讓霜淇淋口味層次更升級。

在咖啡市集活動期間，民眾凡於「雲嘉南咖啡鹽究院」任一參展攤位消費並集滿3個不同的店章，即可兌換限量「SUS304 不鏽鋼咖啡杯組」乙個，每日限量100組，每人每日限兌換乙個。

徐振能處長強調，「雲嘉南咖啡鹽究院」品牌的核心理念在於將獨特的海鹽風味融入咖啡之中，而本次參展的業者們也充分展現了「鹽究精神」，巧妙運用濱海地區的特色食材，研發出多樣化的咖啡商品。誠摯邀請大家明（27）日還有1天，下午1時至7時前往官田遊客中心草原參與咖啡市集，親身體驗來自雲嘉南的鹹味浪潮魅力！欲了解更多活動詳情，請持續關注我們的臉書粉絲專頁『雲嘉南，好好玩!!!』