



# 休閒踏青趣

## 日榮本屋

### 放鬆心靈的咖啡書坊



日榮本屋店外招牌。

攝影：楊俊彥

【記者楊俊彥／苗栗報導】日榮本屋，一間充滿著寧靜與放鬆的書店，一本書、一杯咖啡就可以度過整個悠閒的午後時光，店內陳列許多新書和些許二手書，靜靜地在蟬鳴聲中等待著來訪的客人。

日榮本屋的前身為日榮西藥房，歷經幾代的風霜後，在輾轉承租、轉讓下來到了現任老闆手中，而這也是店名「日榮」的由來。老闆雖然是苗栗在地人，讀書、工作時期都在外地，然而回歸故鄉的初衷卻從未被忘記，在因緣際會下便決定回到最熟悉的地方展店。老闆表示，苗栗市其實已有許多純粹的咖啡廳了，但尚未看到一間由書店和咖啡廳的組合而成複合式店鋪，因此才決定了日榮本屋的市場定位。

一走進屋內，左右兩旁是一整排的書籍與繪本，配上柔和的黃光，一股放鬆的感覺迎面而來。值得令人注意的是，每一張可供歇息的椅子上都有軟墊，就算看了一下午的書都不會感到不適，小小缺點就是桌椅數量不多，可能需要早點到才有位置。店裡最低消費為一杯咖啡或一本書，用餐時間是不限時間的，很適合喜愛閱讀的人，在這裡度過一段愜意的下午。店裡不只有咖啡和書籍，甜點也是招牌特色之一，肉桂捲香而不膩、餅乾口味也很大眾化，老闆表示，店裡所有的甜點都是手工製作，不用擔心吃到品質不好的東西。

此外，日榮本屋不時也會舉辦一些藝術展覽、作家新書演講、歌手演唱或是影片分享。書本、咖啡、甜點與展覽，在等著同樣是愛書的您們的光臨，用一杯咖啡佐以「慢城」時光。

營業時間：星期三、四、日 (13:00-18:00)  
星期五、六 (13:00-20:30)  
星期一、二 公休

地址：苗栗縣苗栗市中正路 29 號



# 鍋物天堂 山珍海味不缺席

暖心暖胃

也帶您環遊世界

【記者陳筱薇／苗栗報導】在台灣，火鍋受歡迎的程度極高，不光在寒冬喝著熱湯暖和身子，連酷夏也能看見不少人汗水淋漓地坐在火鍋店內大啖火鍋，那小小一鍋就有無數變化，不論是什麼食材，丟進鍋內煮一下就能吃，只要加入不同的醬料，或是使用不同的沾醬組合，都能調配出個人專屬的口味，是非常便利的全民美食。

伴隨著秋風緩緩踏入苗栗，鍋賣局也在南苗悄悄的開門試營運了！位於光復路上的鍋賣局，是一間平價百元小火鍋店，提供自助吧吃到飽，空間明亮舒適，主打特色是多樣化的異國風味火鍋，除了基本的台灣口味及廣受年輕族群喜愛的日韓口味之外，更有美國、蒙古和爪哇等多種異國特殊口味等著大家來嘗鮮，湯底醬料都是透過國外進口，保證完整還原各國美味湯底，帶您環遊世界美味，食材上更是嚴選台灣在地食材，讓人吃得健康又安心。

鍋賣局店內推出吃火鍋集點活動，吃 10 種口味送 1 鍋，再吃 6 種再送 1 鍋，全部 22 種口味通關完畢再送 1 鍋！集點活動也針對素食族群推出專屬集點卡，讓素食者也不孤單，提供素食火鍋，讓大家可以一起來開心享受美食。而貼心的店家除了提供髮圈，亦提供女性生理用品、漱口水和牙線棒等，吃火鍋也不用擔心突發狀況。

店長表示，本路段車流量較大，希望同學們前來時能注意安全，可以將機車停放在附近的車位，步行過來用餐，避免造成塞車，也能



明亮舒適的用餐空間。

攝影：陳筱薇

確保愛車不會受損。而 10 月 27 日正式開幕當天，到 29 日連續三天都有肉品加倍活動，歡迎大家前來參與！

## 文青風 潮味 南苗 潮味 決

【記者蕭湘蓉／苗栗報導】9 月底，南苗中正路上開了間文青風的滷味店。潮味決整體裝潢以清爽的淺色木頭為主，加上明亮的白色燈光，營造出安穩又令人放鬆的氛圍。

潮味決內部在牆上掛著有趣的套餐介紹，讓人有種熟悉感，好像走進火鍋店的感覺。原來，潮味決和老先覺火鍋店是同一個集團。一個主打小火鍋，另一個主打麻辣燙和滷味，在裝潢上都走明亮的路線。

南苗潮味決在凹字型內，不方便掛招牌宣傳，加上房子不正，是老闆遇到的難題。然而，凹字形店門口空間大，方便停機車，也使老闆在試賣期間吸引不少騎士光顧。老闆黃先生說：「10 月 18 日是正式開賣日，在前兩三天會宣傳，也會舉辦促銷活動。」

黃老闆表示，店裡客戶主要以學生居多，喜歡選湯滷或是麻辣口味，偶爾也有上班族或較年長的客戶會點藥膳或是麻油，店裡口味選擇非常多樣。潮味覺的口味有分湯滷和乾滷，湯滷有麻辣、豚骨、藥膳和麻油，乾滷有麻辣和蒜香兩種口味。老闆推薦喜歡吃辣的人嘗試麻辣，冬天適合藥膳和麻油。

特別的是，店內套餐除了酸辣粉套餐式搭配韓國冬粉和乾拌麵套餐用麵，其他套餐都以客家手工板條來搭配。黃老闆說：「部分原因是，原本在台北市用粿仔條，那是比較硬一點、粗一點的麵條。」頓了頓，他接著說：「因為這裡是客家庄，客家庄的手工板條比較多，而粿仔條幾乎是北部比較多，所以中南部很難進到貨，又配合到這裡客家庄的口味，所以後面才選用手工板條。」而套餐免費搭配兩種飲料，用瓶子裝的冷泡茶和冷泡鐵觀音，方便顧客帶走，也是潮味決的特色之一。



香辣板條湯滷。

攝影：蕭湘蓉