



More Cafe

用心磨出好咖啡

【記者楊俊彥／苗栗報導】

位於中苗不起眼的位置，磨咖啡耕耘了許久，也繳出許多值得回味的咖啡，進門映入眼簾的是親切的老闆與老闆娘，一樓靠牆有吧檯區，桌上放著手炒咖啡豆和文創明信片，牆上還有一座許願樹，上面寫著顧客對未來的各種憧憬，樓梯前一座書牆很適合喜歡閱讀的人來這邊休息一下；二樓用餐區傾向辦公或是朋友聚會，聚會時一杯咖啡一份鬆餅就可以度過歡樂的時間，面對外面的大型落地窗可以看到路上不被注意的小確幸。

近期店家舉辦一串活動名為“一種咖啡百種味，磨出生活好滋味”，該活動從十月起開始，一週發表一款特殊飲品，在禮拜三提供資訊給顧客猜，並在禮拜四時公布飲品與特殊添加物，舉凡蘋果西打、津津蘆筍汁、冬瓜茶等等道地台灣童年懷舊飲品，每一杯都是回憶中的口感，運用新舊之間碰撞，讓咖啡有著不同味道與感受。

老闆表示 more 至今即將邁入第八年，前面七年 2200 個日子，將近人生十分之一的日子，more 服務超過 40 萬人次，認識了許多各行各業的人，給予他們幫助與支持，日後會繼續端出自己喜歡的咖啡並創造更多的味道，這也是“more”的由來。

地址：苗栗市民族路 68-2 號

營業時間 週一至週五：07：00～22：00
週六至週日：10：00～22：00



▲磨咖啡的環境相當適合午後小憩

攝影：楊俊彥



美式炸物店

—— 曲肯叔叔



【記者紀靜薇／苗栗報導】

苗栗市的光復路，雖然是一條狹窄且不長的馬路，但馬路兩旁有滿滿的商店和小吃。在 11 月初，新開了一家年輕人最愛吃的炸物店——曲肯叔叔，光是炸物店，就有各式各樣的店面，而這間最大的特色就是擁有美式炸物。

在苗栗市的曲肯叔叔光復店，一走進去就能看見每家加盟店，必會掛在牆壁上的名言——吃貨曰：「我深蹲，不是為了翹臀，只為了再多吃一隻雞腿。」店家的裝潢是以清爽的淺色為主，整體看起來給人簡單、典雅的裝潢，讓人在店裡內用，擁有一個很舒適的氣氛和環境。

店家老闆表示，炸物店其實都大同小異，但是曲肯叔叔最大的特色是，有賣美國進口的炸物，不同於傳統炸物，美式炸物有炸布朗尼、洋蔥圈、薯格格等。老闆也補充說明，曲肯叔叔所用的油，不是一般大眾用的油，而且醃製方法也不同，吃起來裡面的肉會鮮嫩多汁，而外皮也比較不會有油耗味。



▲泰式雞米花堡套餐用料相當實在

攝影：紀靜薇

店內擁有清爽典雅的裝潢



嘗鮮過曲肯叔叔的聯合大學陳姓同學表示，自己還是比較喜歡一般炸物店的店家，曲肯叔叔跟一般炸物店的調味料有些不同，自己還是比較偏向喜歡傳統的調味方式，但還有一個很重要的原因，就是一般的炸物店飲料都很大杯，但是曲肯叔叔的飲料都只是一罐小小的易開罐飲料或鋁箔包飲料，讓人吃得不是很過癮，而價錢方面也 and 一般炸物店，大致相同。但是偶爾吃膩一般炸物店，還是會想來這裡消費，可以吃到比較不一樣的炸物，且曲肯叔叔的肉質真的不會柴，讓人一口接一口，這也是其中比較吸引人的原因。