

2011臺南旅遊手冊



清涼冰果市





目次



2 這個夏天，我們在臺南吃冰

4 來一碗加歷史香料的冰吧！

11 芒果冰

13 八寶冰

15 水果冰、鮮果汁、鮮果切盤

18 香蕉冰（雪淇淋）

20 冰 棒

22 冰淇淋

24 杏仁豆腐冰、豆花、綠豆湯



《悠活臺南》臺南旅遊手冊 | 第一期 | 2011年7月

發行人 | 賴清德

出版機關 | 臺南市政府

出版單位 | 臺南市政府新聞及國際關係處

地 址 | 73001臺南市新營區民治路36號（民治市政中心）

電 話 | 06-6323384

總 編 輯 | 鄭國忠、陳宗彥

副總編輯 | 林見賢、何宜芳

編輯總監 | 蔡葦臻

主 編 | 陳建成

執行編輯 | 楊貞霞、黃名玟

特約文編 | 王耀東

美術總監 | 田翠雲

美術編輯 | 郭瀞嫻、林昱廷、柯志賢

出版印行 | 開朗雜誌事業有限公司

地 址 | 70949臺南市安南區府安路7段19巷12號

電 話 | 06-2589331

編輯部信箱 | tainanquarterly@gmail.com

本刊圖文非經同意請勿任意轉用



這個夏天， 我們在臺南吃冰

立城悠久，古風新象重重交疊的大臺南，除了佈滿多彩多姿的旅遊景點，也擁有一名滿天下、不勝枚舉的特色美食。據說有外地遊客為了遍嚐臺南美食，一待就是30年，一開始是慕名而來，吃了3個月後還是充滿驚喜，半年後仍覺得意猶未盡，1年後發現還有很多藏在巷子裡的名店沒吃過，2年後內心開始掙扎，捨不得離開，於是下了決定，就這樣，接下來的28年在臺南住下來。

這本旅遊美食別冊是夾附於《悠活臺南》發行的旅遊手冊，小巧實用的設計，方便讓大家將「既好玩又好吃的臺南」隨身攜帶，按圖索驥瀏覽臺南旅遊風光及品鑑美食。

這一期夏季特刊將介紹臺南的冰品，從臺南人吃冰的歷史演進，流行時尚和口味習慣的改變，略窺常民生活文化；接著為大家介紹各類冰品，像是好吃的可以擄獲所有人口舌的芒果冰，並蒐羅特色冰店以及附近的觀光休旅景點。

帶著這本小冊子漫遊臺南，會發現臺南變大了，除了書上寫的，還有很多精彩的景點和美食等待我們去探索、去發掘，期待大家玩得開心，吃得開心！





4 ◆

來一碗加歷史香料的冰吧！

文 王耀東
圖 編輯部

南臺灣的晌午，夏日的陽光讓人慵懶起來。有趣的是，鬧市裡和鄉野間分別呈現出不同的情景，卻殊途同歸的選擇：吃冰。鬧市裡，時髦、現代化的冰店高朋滿座，擠滿了渴望消暑的人們，一邊吹著冷氣，一邊吃冰，雙管齊下內外兼修；鄉野間，人們則圍在庄頭廟前的老榕樹下，賣剉冰的推車周邊，挑選自己喜歡的冰品配料，或坐、或站、或蹲，三三兩兩就地吃了起來，天南地北打開嗓門高談闊論，偶爾，幾隻善解人意的老狗也貼近來，感受一下寧靜的村莊憩息的歡樂氛圍。

無論處於鬧市或鄉野，炎炎盛夏，利用這段工作或農耕的午休時間，來碗清涼的冰品，慰藉一下辛勤工作的自己，歇息一下再開展下午的工作，該算是不能略過的生活情趣。

從沿街叫賣的冰品小販開始

談起吃冰文化，大概4、50年代出生的人，應曾有過追逐騎著腳踏車搖著響鈴穿街走巷，喊著「枝仔冰」或「芋冰」的小販經驗吧，包括稍後出現的，按著「叭哺叭哺」拙趣的喇叭兜售的雞蛋冰。當時臺灣的生活普遍不富裕，小孩子想吃冰枝往往還得撿拾破銅爛鐵來換取。在鄉下一些地方比較有人情味，小孩可以用家裡的或野外挖來的番薯來交換，小販收取這些番薯可以賣給別人，或剉成番薯簽留著自己享用，反正都要過三餐，番薯簽還是得向別人買，這是那個物質不豐的年代，臺灣人共同的生活經驗和可愛之處。

賣「枝仔冰」、「芋冰」的小販，通常都是向自己熟識的「冰枝店」或「冰果室」販貨，或自備材料再付些代工費用，請店家代工炒成芋仔冰，然後用腳踏車載著到各鄉鎮叫賣。當時的科技不似今天已趨於小巧細緻，專門生產冰棒的冰枝店通常整個店裡佈滿口徑粗大的管線，有通電的、有結冰的、有滴水的、還有一堆彎彎曲曲讓人一時間搞不清楚什麼功能只能敬畏的裝備，整個店鋪就像一個超大型的冷凍庫，可以供人想像自己站在店裡變成一根大冰棒的樣子。



不僅是吃冰的冰果室

當時的冰果室可歸類於高級場所，到冰果室吃冰對大部分的人來講都是奢華的消費，更是經常扮演提供年輕男女戀愛約會的場合，也是職業媒婆安排相親的首選場所。媒婆會邀男女雙方當事人和家長，到女方家附近的冰果室，讓雙方互相認識、了解彼此家庭狀況、個人職業、年齡生肖等等，並鼓起三寸不爛之舌，促成佳偶美事。根據常被用來提供相親的冰果室老闆表示，一般相親雙方都會很客氣的只點一杯紅茶或果汁而已，其他拖泥帶水的冰品較不適合相親場合，怕會給對方留下不好的印象，但慷慨的男方，有時會大方的點一些合時令的水果切盤，這往往宣告這場相親活動將會圓滿落幕；若有一方匆匆先行離去，則意味此次相親活動將不會有美好結果，往好的一面去想，也不會在未來演變到對簿公堂或離婚收場。



6

台糖冰品跟隨時代變遷興起

隨著時代的演化，消費水準和形態的改變，傳統冰果室漸漸成為普遍、大眾化的消費場合，融入尋常的庶民生活，融為很多人的共同記憶。而開於各學校附近形形色色的冷飲店，則成了回憶求學生涯的另一種鄉愁，曾經陪著我們成長，陪著我們度過那一段青澀，懵懵懂懂的歲月。





南部冰果室特多，除了天氣炎熱因素之外，糖廠的分佈也提供了一個絕佳的開店因素。臺灣糖業起源甚早，可以追溯到荷蘭時代，荷蘭在臺灣發展甘蔗這種殖民地經濟作物，就像在適合種植咖啡的非洲、中南美洲、阿拉伯以及亞洲印尼的爪哇、蘇門答臘、蘇拉威西和馬來西亞的怡保等地，著眼於經濟利益考量栽種咖啡一樣。臺灣糖業一直到日本時代才大力推展，各地糖廠紛紛設立，隨著台糖的煙囪裊裊的升起，一家一家的冰果室有如雨後春筍般的增加，據說早期做冰品、冰棒的配方和技術都由台糖的冰品冷飲部輾轉流傳出來，隨著台糖五分車所到之處，「冰果室」鱗次櫛比的蔓延，從城市到鄉村，從山上到海邊都有冰果室的蹤跡。

今日在大臺南市遼闊的37區中，信仰中心廟宇周邊或車站附近，依然很容易找到傳統的冰果室，尤其在府城老城區裡更到處可見販賣古早味紅茶、四果冰、八寶冰、紅豆牛奶冰、芒果冰、木瓜牛奶冰以及各種水果切盤等各式冰品的傳統冰果室，其中古早味紅茶、八寶冰、紅豆牛奶冰、木瓜牛奶冰和沾薑汁糖粉的番茄切盤是時下年輕人的最愛，也是老一輩人拾掇懷舊思緒的泉源。



善用豐富農產開發各式冰品

臺灣傳統冰品市場從清冰、水冰、剉冰、刨冰、香蕉冰、雪淇冰、綿綿冰、雪花冰、炒冰等一路變化，而臺南地區冰品種類，除少數地區特有物產做成冰品或當地自創冰品，如：白河的蓮子冰、玉井的芒果冰、鹽水的月見冰、七股鹽山的鹹冰棒、走馬瀨農場的牧草冰棒（冰淇淋）、六甲的山刺果冰（冰淇淋）、九品蓮園的蓮花冰沙、新市的釋迦冰淇淋，反倒是鳳梨可能太普遍了，常見像基本班底般的出現於各地的八寶冰配料選項。

各種水果除做成新鮮水果冰外，由於冷凍技術的進步，切塊後的愛文芒果肉能冷凍保存，解凍後加糖熬煮做成芒果冰，提供冰品愛好者四季享用，每年芒果盛產時，幾乎全臺南地區的冰果店都提供芒果冰或芒果冰沙的服務，聽說目前委外經營的安平德商東興洋行，今夏也將提供芒果冰品的服務，坐在古蹟裡來一客應時的芒果冰沙，叫人心涼脾肚開，不亦快哉！

近年來，農業技術蓬勃發展，如大內、玉井、楠西、南化、左鎮山區一帶，一年四季應景水果都有豐沛的產量，相關業者除了必須不斷加強傳統產銷之外，也促使各方投入農產品創意研發，以及產品的精緻化和升級。特別走訪位於芒果產地，近年來投入研發製造水果冰

淇淋，在玉井和臺南開設連鎖店的綠色空間黃老闆，她實地示範製作過程，表示為了保有純採用原產地新鮮水果製作的特





色，凸顯水果本身的清爽口感，費了不少心思研究出不同的配方，與一般以香料調配的冰淇淋中乳製品含量較高的黏膩口感做出區隔，希望可為故鄉的水果開創一條高品質的行銷道路。

老冰新冰人人都愛吃冰

新興的冰店引進了新機器也改進了新口味，除了打著老招牌企業化多角經營的「台糖冰品部」，或經常印製文宣品發揚地方文史和水果文化，位於中西區府前路的「莉莉水果店」，這些高知名度的老店之外，各區也不乏經營出名號的佼佼者，如近幾年來東區東寧路一家「俗擱大碗」的芒果冰，常常座無虛席。而人口較少地區、老街道上，也依然保有不少傳統冰果室，守著斑駁的大型阿摩尼亞冷凍櫃、守著慢工出細活的手搖剉冰機，守著遵古施作真材實料的堅持，迎候著新舊顧客。

當前「傳統冰果店」正面對火紅流行的「連鎖茶飲店」的強烈競爭，前者以道地傳統留住客源，後者以應景變化招徠顧客，可說難分軒輊各具特色。以前常聽人家講「第一賣冰，第二做醫生」，好像賣冰比當醫生還好賺，但實際走訪一些販賣冰品的老闆，根據他們表示



目前多數賣冰的只算是「度時機」，面對廣大的競爭對手，只能採取薄利多銷的方式，賺個蠅頭小利罷了。而且，賣冰也是一種需要體力和勞力的工作，常常必須早上 4、5 點就得開始熬煮各項配料：圓仔、粉圓、粉粿、粉條、米苔目、粉角仔、紅豆、綠豆、芋仔、地瓜、鳳梨、蓮子等，出攤的時候再加上蜜餞、花生、煉乳等，配成「四果冰」或「八寶冰」，必須樣樣俱全方足以應付客人的喜好，箇中也有辛苦勞累的一面。

想像街坊或村落裡，阿公帶著疼愛的小孫子來買「枝仔冰」，老闆的口裡喊著「來坐喔！」既親切又熟悉。守著老店，最不捨的是那份濃濃的鄉情，兒女一個個長大離開身邊，看著與自己一齊成長的玩伴，由小孩，而青年，而壯年，而漸漸老去，買冰、賣冰，綿綿細細的銜貫出鄉里鄰舍間幾十年來的連繫和溝通，賣冰品，也賣點點滴滴的回憶，更是生活。





瞧瞧有些什麼冰

芒果冰

臺南玉井區因為盛產芒果，且所產的芒果香甜好吃、品種多樣，而有「芒果之鄉」的盛名。除了新鮮芒果、芒果乾之外，濃郁香甜的芒果也成為夏季冰品入味的絕佳搭配，芒果剉冰、芒果雪綿冰，甚至還有用芒果汁凍結成芒果冰磚，刨碎作成芒果味的冰底，加上整碗滿滿的新鮮芒果切丁，以及芒果冰淇淋、芒果青、蒟蒻凍等其他配料，最後淋上煉乳及芒果醬，幾乎無人能抵擋這誘人的冰涼美味。而這麼豐富的一份芒果冰，價格卻是便宜實在，這是只有在得天獨厚的芒果故鄉，才有此料好實在的豪華享受。

在中西區有專賣新鮮水果的水果店，散落或聚集，也形成了幾處五彩繽紛的「水果街」，夏日當然少不了當季盛產的芒果。精挑細選多樣品種的芒果，來碗芒果剉冰，或是切一份芒果盤，香甜多汁口感細膩的愛文、濃濃芒果香還帶點爽口酸味的土樣仔、口感Q彈甜度高的金煌、甜而不膩香氣清爽的玉文，還有好多叫不出名稱的品種，每一種都讓人吃了會欲罷不能。

這麼誘人的好味道，只有夏天才有，或許是熱得渾身發汗黏膩的一個甜美回報吧。起身到芒果之鄉去吧，享受這場色、香、味俱全的金黃饗宴！





臺南市玉井區中正路

▪ 阿月古早味刨冰店

地點／臺南市玉井區中正路135號

營業時間／每日08:00~21:30

▪ 玉井農會芒果冰館

地點／玉井農會農業生產資材大賣場

(臺南市玉井區中正路139號) 對面

營業時間／詳情請洽玉井區農會

▪ 有間冰舖

地點／臺南市玉井區中正路152號

營業時間／每日08:00~22:0

特色推薦

比起北部上百元的芒果冰，玉井的產地優勢完全展現在價格上，更遑論品質鮮度。最有代表性的夏季冰品，在產地品嚐更顯風味。

鄰近景點

夏季芒果產季時可至玉井青果市場，瞧瞧芒果之鄉大豐收時堆滿芒果的盛況；位於臺20線玉井大橋側旁的望明綠色隧道，兩旁夾道的芒果老欖枝葉茂密翠綠，涼爽優美的道路景觀令人心曠神怡；沿著臺3線往北沿路有玉井竹圍仔及楠西鹿陶洋兩處江家古厝聚落。





八寶冰

以紅豆、綠豆、大豆、湯圓、芋頭、粉角、粉粿、鳳梨、愛玉、仙草等多樣食料，加上剉的細碎的清冰，最後淋上香甜的糖水，就是清涼爽口的八寶冰。早期是以豆類、粿類、凍類等甜品選8樣入料，後來也不侷限只有八寶，配料也出現珍珠、咖啡凍、椰果等多樣的甜品。

夜市圓仔湯冰店

地點／臺南市新營區延平路46-144號（新營第二市場內）

營業時間／每日09:00~22:00

特色推薦／招牌的湯圓是每天用圓糯米新鮮現做，Q彈有咬勁，加入八寶冰配料是一絕配；冬季還有包芝麻與花生兩種甜餡料的大湯圓。

鄰近景點／逛完新營市場，可走訪新營太子廟，這可是臺灣太子廟的開基祖廟，可欣賞臺灣廟宇之美，或至臺灣五大糖廠之一的新營糖廠，回味令人懷舊的五分車鐵道；傍晚的新營綠都心公園很適合吹吹涼風散步；往東行的柳營太康綠色隧道開車或者騎單車欣賞都很舒服。



龍泉冰店

地點／臺南市麻豆區平等路2號（麻豆中央市場內）

營業時間／每日07:00～19:30

特色推薦／用阿里山愛玉子純手工洗製的愛玉，口味清香滑軟，清爽冰涼的滋味讓人熱氣全消。

鄰近景點／麻豆中央市場還有許多不可錯過的美食，像碗粿、土魷魚羹、蚵嗲、鍋燒意麵，還可走逛熱鬧但保留許多日據時代古厝的麻豆街區；往東至麻豆總爺藝文中心、水掘頭麻豆港遺址，可以參觀糖廠、港口舊跡，還有不定期舉辦的藝文活動，是遊憩好所在。

媽祖廟剉冰

地點／臺南市六甲區六甲里38號（六甲恆安宮廟埕）

營業時間／每日07:00～17:00左右，賣完為止

特色推薦／每日新鮮現煮的粉粿、湯圓是必選美味配料；製冰的方式有別於一般冰店，預先剉好一大桶綿密的清冰，點完料之後用手抓上一大把剉冰加入，因此又有「手抓冰」的稱號，最後加上一匙店家自炒的麵茶，吃不膩的好味道。

鄰近景點／位於西拉雅國家風景區內，可至烏山頭水庫、八田與一紀念園區、赤山龍巖湖遊覽，鄰近還可前往臺南藝術大學、東山咖啡公路、崁頭山、南元農場、尖山埤等，有自然勝景也有豐富的人文景觀。



14 ◆

江水號

地點／臺南市中西區國華街3段16巷13號（大菜市國華街入口）

營業時間／每日08:00～21:00

特色推薦／香甜Q軟的芋頭是獨家絕技，濃郁的天然芋頭香、熬煮至軟而不爛、香Q的口感，是三代相傳的真誠好滋味。

鄰近景點／沿著江水號所在的國華街往南，沿路經過中正路商圈，國華友愛商圈；除逛街購物之外，還有中正路的今日戲院及友愛街上的南台戲院，可一訪臺南老戲院、看場電影。國華街往北至神農街，可步行感受樸拙古意的街道與現代的藝文空間、西式餐飲融合的獨特風情。

石精臼八寶冰

地點／臺南市中西區民族路2段232號

營業時間／每日17:00～24:00

特色推薦／有別於一般軟Q的粉粿，石精臼點心城的八寶冰特殊的脆圓，是脆的粉粿，咬起來清脆香甜，搭配脆脆的清冰真是透心涼；營業時間較晚，從傍晚吃點心時間營業至宵夜時間，晚間嘴饞絕佳選擇。

鄰近景點／石精臼點心城是臺南許多經典小吃聚集的美味據點，且位於古蹟、廟宇最密集的中西區古老街區，近旁有赤崁樓、武廟、天后宮等許多古蹟、廟宇值得一探究竟；沿路到新美街、赤崁街等老街走走，享受巷弄寧靜的古意，逛上一整天都不夠。



水果冰・鮮果汁・ 鮮果切盤

臺南許多專賣新鮮水果的店也賣水果冰、現打果汁、水果切盤等涼品，以自家專業的精選水果，切片、加上剉冰或雪綿冰，就是香甜可口的水果冰，不但吃得冰涼，還可享用多種新鮮美味的水果；或者點杯新鮮現打的果汁、切上一盤當季水果，健康與美味一次滿足。臺南市有幾條水果店林立的「水果街」，沿線店家為食客精選了新鮮水果。



臺南市中西區民生路1段

■ 義成水果店

地 點／臺南市中西區民生路1段116號
營業時間／每日12:00～05:00（隔日）

■ 裕成水果店

地 點／臺南市中西區民生路1段122號
營業時間／每日12:00～05:00（隔日）

■ 阿良水果店

地 點／臺南市中西區民生路1段129號
營業時間／每日11:00～24:00

■ 冰鄉

地 點／臺南市中西區民生路1段160號
營業時間／每日11:00～21:00

■ 阿田水果

地 點／臺南市中西區民生路1段168號
營業時間／每日11:00～24:00

特色推薦

有名的水果街上，店家各有專精，老店義成挑水果眼力一流，來盤水果盤便知功力；老店阿田的木瓜牛奶最為人稱道；冰鄉的薑糖番茄與三味芒果冰是饕客的口袋菜單；知名的裕成水果冰豐富大份量，是遊客消暑涼品；新店阿良則以簡單明朗的裝潢風格營造新穎的吃水果氛圍。

鄰近景點

沿著民生路往西走，沿途可至西門路大菜市，續行至海安路商圈，瞧瞧各有特色的店家；再往西走將銜接安平路，到達安平遊憩區。



臺南市中西區府前路、南門路交會路段

■ 奇異果冰店

地 點／臺南市中西區府前路1段183號

營業時間／每日12:00～23:00

■ 莉莉水果店

地 點／臺南市中西區府前路1段199號

營業時間／每日11:00～23:00

■ 清吉水果

地 點／臺南市中西區府前路1段294號

營業時間／每日10:00～24:00

■ 迦南水果店

地 點／臺南市中西區南門路185-4號

營業時間／每日11:30～22:30

■ 小豆豆餐飲屋

地 點／臺南市中西區樹林街2段105號

營業時間／每日11:30～22:30



特色推薦

莉莉與清吉是傳統水果老店兼賣水果冰，新鮮品質看得到；迦南與小豆豆則走複合式餐飲路線，用餐後，可直接在店裡來盤冰品或現打果汁，是深受附近學生們喜愛的資深店家；奇異果冰店雖然店齡不長，但憑著多樣的冰品組合也在此區打出口碑。

鄰近景點

鄰近的孔廟文化園區，有孔廟、愛國婦人館、武德殿、山林事務所等古蹟，孔廟對面的府中街有藝廊、小吃、工藝品、咖啡店聚集；沿著南門路可至湯德章紀念公園和臺灣文學館；附近遊憩據點豐富得一天走不完。



香蕉冰（雪淇冰）

香蕉冰是南臺灣經典的古早味，並非如其名加了香蕉的冰，而是物資匱乏的50年代，在清冰裡面加上糖和食用性香蕉水，再凍結成冰就是香蕉冰了，口味單純、有一股獨特的清香，食用時加入蜜紅豆或蜜餞等配料，或加入紅茶一起飲用，成了臺式的「漂浮紅茶」。

18 ◆

和興冰菓部

地點／臺南市後壁區菁寮里46號

營業時間／每日08:00～18:00

特色推薦／有70年歷史的老店，店內仍保留紅檜木製情人雅座的古老座椅；店裡還有香蕉冰的獨特吃法，將香蕉清冰灑上一點梅子粉，清香微甜加上梅粉有點甜有點酸的調味，滋味無窮。

鄰近景點／後壁區是嘉南平原的米倉，可走訪菁寮的稻農社區，逛逛老街上的菁寮文物館、手藝店，參觀融合中西風格的古厝、聖十字教堂；附近美食還有後壁著名的冰糖醬鴨；後壁火車站是少數僅存的日據時代木製火車站，鄰近還有烏樹林糖廠及蘭花園區。

太子宮冰店

地點／臺南市新營區太北里133號（新營太子宮附近）

營業時間／每日08:00～22:00

特色推薦／招牌的是古早味香蕉冰，可淋上各口味果醬，另外還有冬瓜茶和決明子茶，因此有別於一般紅茶加香蕉冰的吃法，改以決明子茶加上香蕉冰，口味更為香濃，而且決明子還有明目、整腸之效果。

鄰近景點／沿著19甲公路往南行，可至下營紅厝社區一遊，有台糖舊鐵道改建的鐵道公園、畫家顏水龍故居及紀念公園，當然也別錯過當地特產的鵝肉。

銀鋒冰果室

地點／臺南市鹽水區中山路1號（鹽水八角樓旁）

營業時間／每日08:00～23:00

特色推薦／店家位於鹽水歷史建築八角樓旁，是一座巴洛克風格建築的街屋，一樓作為冰店，二樓以上於戰時遭轟炸毀壞，屋頂可看見修補痕跡；經典的香蕉冰加上熬煮的香甜口感紮實的紅豆，或者再打上一顆蛋黃，就是招牌的紅豆牛奶月見冰。

鄰近景點／鹽水的橋南老街、月津港是幽靜、適合步行的遊憩點，也有香火鼎盛以蜂炮聞名的武廟；市區除了著名的八角樓，街道兩旁也有很多日據時代的古厝，很適合悠閒走逛。

松枚冰品店

地點／臺南市佳里區子龍里49號

營業時間／每日08:30～21:30

特色推薦／傳統味道的雪淇淋以及紅茶加雪淇淋是熱銷品，還有另一道地口味是在雪淇淋裡拌入鳳梨、紅豆、花生、與金花李的「四果冰」，白裡帶紅的鮮艷色彩加上有酸有甜也香脆的滋味，也是遠近馳名的一味。

鄰近景點／佳里是平埔族西拉雅族蕭壠社的聚落所在，是西拉雅文化發源地之一，以佳里糖廠閒置空間設立的蕭壠文化園區、展示平埔歷史及文獻資料的北頭洋文物館，走訪臺南最重要的西拉雅文化。





冰 棒



早期的冰棒以白開水加入糖水和色素調味然後凍結，吃的時候糖水和冰還會分離，吸完甜甜的調味糖水之後就剩下一枝冰塊般的清冰；後來製作技術進步，開始出現各種口味的枝仔冰，常見花生、芋頭、牛奶及水果口味；今日冰棒口味多元精緻，但較傳統的冰棒仍與西式的雪糕、甜筒口味不同，也是在地的好味道。

七股鹽場冰品部

地 點／臺南市七股區鹽埕里66號

營業時間／每日09:00～18:00

特色推薦／顛覆傳統冰棒口味的鹹冰棒，乍看品名似乎很怪，口味奇特卻也有其獨特的美味，直接設置於鹽產地的冰品部，從最早推出的蛋黃、杏仁核桃口味的鹹冰棒，以及後來新的烏梅、藍藻葡萄口味，是一定要嘗試看看的有趣口味。

鄰近景點／七股鹽場和臺灣鹽博物館就在旁邊，大片白花花如雪的鹽山蔚為奇景；鄰近七股溼地的黑面琵鷺賞鳥區，以及再往西邊靠海的七股觀海樓，曬鹽、蚵棚的濱海景觀，寬闊景緻令人心曠神怡。

芳苑冰棒

地 點／臺南市中西區開山路6號

營業時間／每日09:00～22:00

特色推薦／臺南在地老字號的枝仔冰店之一，除了道地的傳統口味，像是花生、紅豆、牛奶、芋頭之外，還有米糕、蛋黃腰果、杏仁蛋黃等有趣的口味。

鄰近景點／鄰近有湯德章紀念公園，沿開山路可至延平郡王祠，而開山路上巨大的百年金龜樹是特有的市區景觀；附近還有百年老校像是臺南大學、臺南女中、臺南大學附設實驗國小，可參觀日據時代建築風貌的百年校園。

順天冰棒

地點／臺南市中西區開山路151巷7號之1

營業時間／每日09:00~21:00

特色推薦／臺南在地老字號的枝仔冰店之一，除了道地的傳統口味是幾十年的經典，還有獨門的李鹹口味冰棒，加入精選臺灣在地的蜜餞李調味製造，酸酸甜甜的滋味與眾不同。

鄰近景點／對面即是延平郡王祠，或者由開山路轉往府前路，沿路有許多著名小吃如意麵、鱈魚意麵、菜粽等等；穿越萬昌街會經過城隍廟及東菜市，續往前行則可通往北門路商圈。

仁德糖廠冷飲部

地點／臺南市仁德區虎山路425號

營業時間／每日09:00~18:00

特色推薦／糖廠幾乎可說是臺灣歷史標的之一，而糖廠一定附設的冰品冷飲部，所販售的每樣甜品都是經典，仁德糖廠最熱銷的是鹹餅乾夾心冰淇淋、紅豆牛奶冰淇淋、桂圓冰棒、紅豆冰棒等等各種口味的冰棒。

鄰近景點／舊稱車路乾糖廠的仁德糖廠現已關閉，改為十鼓文化園區，本身就是個遊憩據點，附近的生產路近年因種植大量花卉，每逢花季便有壯觀的花海景觀，還有甫完工的臺南都會公園，都是休閒遊樂的好去處。

南方澳芋仔冰城

地點／臺南市歸仁區信義南路191號（南區文化中心旁）

營業時間／每日07:00~21:30

特色推薦／主打古早味的芋冰，也是最暢銷商品，近年還開發以歸仁在地盛產的釋迦入味，製作釋迦冰。

鄰近景點／對面是具有地方特色並融入綠色環保藝術的紅瓦厝國小，以及南區文化中心；歸仁地區相當數量的廟宇和古厝也是特色之一，七甲花卉園區豐富的花卉植栽遠近馳名；近年因高鐵站設立，附近道路整建與市區交通聯絡便捷，更成為單車客熱門路線。

日益冰枝店

地點／臺南市關廟區忠孝街78號

營業時間／每日08:00~23:00

特色推薦／70多年的老店，從日治時代賣冰賣到現在，品項不多就是幾樣傳統滋味：枝仔冰棒、雪淇冰、古早味紅茶、紅茶加雪淇冰，是關廟地區屹立不搖的老冰店。

鄰近景點／大潭埤公園、千佛山菩提寺、方家古厝、鐵線橋等是關廟區的旅遊好去處，另外著名的關廟鳳梨、關廟麵、竹筍、關廟肉粿也是值得品嚐的在地美食。





22 ◆

冰淇淋

來自於歐洲的西洋式冰品，在臺灣冰品史上算是比較後期、新潮的一種，冰淇淋普及之後，隨在地食材及飲食習慣又開發出各式、口味，而有許多有趣的創新組合。

瑞比 冰淇淋

地點／臺南市中西區民權路4段208號

營業時間／10:00~21:00，週一公休

特色推薦／口味多樣的冰淇淋分成全脂（含有奶油）及無脂（不添加奶油）兩大類，全脂口味例如巧克力、咖啡、草莓、藍姆等，香醇濃郁，無脂的多是水果口味，例如檸檬、金桔、桑椹、西瓜等等，清爽不膩。

鄰近景點／民權路續往北行就到達安平風景區，有安平古堡、德記洋行、東興洋行、天后宮、小砲台、安平分室等等眾多古蹟群，沿路還有鹽水溪單車道，以及眾多小吃美食。



太陽牌 冰品



地點／臺南市中西區民權路1段41號

營業時間／每日08:00~20:00

特色推薦／招牌的是紅豆牛奶霜和草湖芋仔冰，牛奶冰淇淋上綿密卻保持顆粒的紅豆，濃郁的牛奶香和紅豆香，絕配美味；外型像多彩小冰塊的草湖芋仔冰有多種口味，吃起來口感像是Q的冰淇淋。

鄰近景點／沿著民權路往西走，沿路有許多老字號的茶葉店舖、中藥舖、餅舖等等，靠近公園路有公會堂、開隆宮等古蹟廟宇；往東繞過東門圓環轉往東門路，有臺南神學院、彌陀寺、東門城等。

綠色空間



地點／臺南市玉井區沙田里25號之66（玉井虎頭山上）

營業時間／每日11:00~22:30

特色推薦／近年引進義式冰淇淋，使用在地盛產的好水果創新調味，有荔枝、芒果、木瓜、百香果、草莓、西瓜等等，都是使用新鮮水果製作，天然清爽不甜膩的口味，充滿自然果香，每一種口味都十分美味。

鄰近景點／虎頭山上遠眺整個玉井，視野絕佳，甚至可看見北邊的曾文水庫，一旁是具歷史性的抗日英雄余清芳的紀念碑；附近可前往梅嶺風景區，賞梅、品嚐梅子製品及梅子雞。





杏仁豆腐冰・ 豆花・綠豆湯

臺南好吃的消暑冰品不能錯過還有杏仁豆腐冰、豆花、和綠豆湯。清香涼爽的杏仁豆腐加上剉冰，再來點紅豆、薏仁、綠豆等等配料，中西區五妃街、中西區體育路都可以找到這一清爽涼品。豆花、綠豆湯則是相當普遍，各區的鬧區、餐飲聚集處都可找到好吃的豆花和綠豆湯，甚至推著攤車沿街販售的小攤也都有這平實清涼的在地點心。

有限的篇幅要詳盡介紹繽紛、多彩多姿的冰品和店家，不免有遺珠之憾，真希望有機會可以介紹個淋漓盡致，雖然可能必須為此而編出一部如字典般的大部頭書冊來。因此，我們也建議大家趁著臺南變大，變得更豐盛燦爛之際，親自走訪探索一番，親炙臺南的美，如果在哪裡發現了超級霹靂無敵的冰品，請暫不要驚動各界，先寫信告訴我們。



今年夏天，我們在臺南吃冰



臺南市政府編印