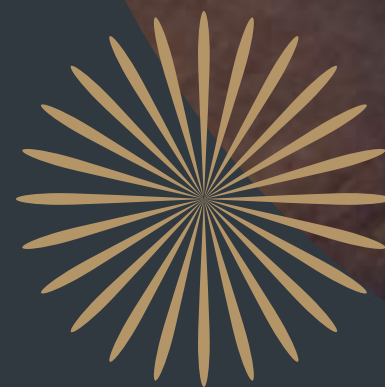


12.29.2022

元益與寶來



取名為寶來的緣由是從第二代經營的姓名中各取一字，以「寶來」當作咖啡廳而命名，寶來咖啡廳原身為「元益蔘藥行」這間中藥行創立於1984年，從原本傳統的中藥行到現在由第二代的三兄妹傳承，結合咖啡領域，不論是經典義式咖啡，到自己研發的漢方養生茶、藥膳包、藥草茶包，還有自己獨創結合中藥的甜點，以及現場提供客製抓藥，透過元益蔘藥行40年的中藥經驗，元益與寶來想展現給顧客最美好的傳統以及發展創新。





店內氛圍

店家位置位於小巷子內，周圍人煙較稀少，但走進店內的客人卻絡繹不絕，光十五分鐘就有三組客人走進店內，而大部分都是熟客居多，從店外的外觀看起來就是普通的中藥行，走進店內才發現有兩三桌的內用座位區，就連菜單都是要問老闆才能拿到的，由於先前已事先詢問過能否採訪貴店，但店家表示不太方便採訪，因為有自己的一些堅持，後來我們是以客人的身份去參訪的，店內瀰漫著中藥材的天然香氣，以及一些檜木的原木香，讓單調的中藥行增添了不一樣的氛圍，拜訪的那天剛好下著綿綿細雨，舒服的環境讓我們組員都想要再次二訪。



12.11.2022

實際參訪



01. 丁香花椒美式咖啡

平常對花椒的印象是麻、辣，但當它融入美式咖啡之後，除了淡淡的辣，更多的是花椒香氣以及丁香香氣，咖啡也不會太苦，是個連不喝美式的人都會喜歡的一款咖啡！





實際參訪

02. 人參鬚蜜地瓜

在點這道餐點之前，老闆一直提醒我們這道甜點份量很多會吃不完，最後上桌時看到三塊只比拳頭小一點得地瓜就在我眼前，但最後還是吃光光了！微微的蜂蜜甜不會太死甜，還嘗試看看一旁的黑棗，才知道黑棗這麼好入口，還試了這道甜點的主角「人蔘」，原來人（人）蔘（生）這麼的苦呀！但這道甜點我們都吃得非常開心。



12.11.2022

實際參訪

03. 桂枝拿鐵

原本不太了解桂枝是何種中藥材，詢問完老闆之後，才知道桂枝是類似於桂皮，但氣味更濃郁，味道微甜，甜中還帶有一點點辛辣，氣味也很香，搭配熱奶泡後使桂枝的香氣更加凸顯，是杯補身體又能療癒身心的完美拿鐵。



實際參訪

04. 桂圓紅棗鮮奶茶

- 這杯喝完彷彿在喝強補身體的甜湯！除了上面炙燒過的奶泡之外，裡面有滿滿的桂圓以及紅棗，附上湯匙
- 能一口接著一口，所以這杯很快就消失了～這杯當
- 早、午、晚餐都很合適，不僅能填飽胃還能補強身
- 體，推薦來寶來咖啡廳一定要試試。





12.11.2022

實際參訪

05. 比利時紅棗鬆餅

- 這道甜點是我們吃完所有餐點之後加點的，吃完一直覺得幸好我們有加點，才知道原來結合中藥的鬆餅也能這麼好吃！老闆說所有的鬆餅都是由手工的紅麴發酵而成，我們覺得吃起來更加有嚼勁，香氣也很明顯，紅棗是由切薄片放入鬆餅糊，吃起來非常有紅棗的特色完全不會被搶風頭，也不會覺得很奇怪，這是我們認為今日的MVP！相當優秀的比利時鬆餅。





訪談內容

01. 經營理念

創辦人中藥行第二代三兄妹，希望創用創新的方式，打造出年輕人看得懂、聽得懂、吃得懂的中藥，找到人與人間的連結與共鳴。

12.11.2022

訪談內容

02. 歷史由來

—— 原為新北市新莊區經營三十多年的傳統中藥行，
—— 三兄妹看著產業從興盛到衰，靈感來自年輕人愛
—— 的麻辣鍋開始，例如大眾熟知的花椒、八角、黃
耆等藥材，打造主題式咖啡館，以咖啡當作橋
樑，希望大家用不同的形式認識中藥。



12.11.2022

訪談內容

03. 靈感發想

由中藥房第二代的二哥，學習精品咖啡出身，透過兩年的研發，試過紅棗、西洋蔘等藥材，最後才選定八角0花椒、桂花、桂枝等四種作為烘焙咖啡豆的藥材，並在最後融合了萃取咖啡液和牛奶。





12.11.2022

訪談內容

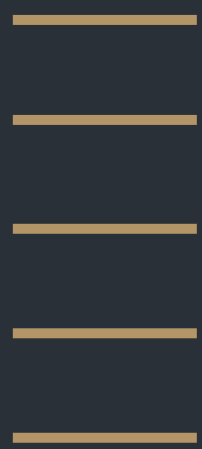
04. 內部裝潢

改裝為咖啡吧台、瓶瓶罐罐的中藥材以及咖啡機，新舊共存，既是中藥行也是咖啡館。



訪談內容

05. 創新思維



年輕人多用社群軟體，因此創辦了官方line，提供年輕人線上抓藥，用新世代熟悉的方式，發揚中藥文化，成功吸引年輕族群駐足，也扭轉了老中藥行的命運。





End of
Presentation

Thank You

