

## 網紅名店初禾手作甜點 每吃一口就像在渡假

如用食物來形容幸福的滋味，甜點絕對是第一名；如要從眾多的甜點店，找出收服大眾味蕾的店，那麼初禾就是一間耕耘了多年，熬成網紅名店的實力派甜點殺手。

為了讓初粉控們，一年四季都保持甜點嚐鮮感，網紅名店初禾從創業至今，每月會更換新甜點樣式，選用地新鮮水果，像二月紅咚咚的大湖草莓，六月多汁的愛文芒果，產季長的鳳梨和百香果，全都融入了那輕柔細緻，帶著乳香鮮甜的糕體內，品嚐起來像夏日吃進了冰淇淋，冬天吃進了暖陽般的療癒人心。

大片落地玻璃門窗，映入眼簾的是「初禾」兩字像娃娃體般可愛的店名，綠色植株搭配著美麗的乾燥花束，L型胡桃木質吧檯位於中央，配上白色北歐風格桌椅，小巧細緻帶著輕奢華風的佈置，坐在這裡，即使不出國也像在渡假。



空間呈現輕盈的亮透感

芒果生乳戚風，選用北海道十勝生乳搭原味戚風蛋糕，配上小花捲似的愛文芒果片，水果自然的酸甜味與乳酪奶香味混搭後，變成輕乳酪口感，軟綿乳酪入口即化，下方蛋糕又加入兩層奶霜夾水果切片，每吃一口進去都像是夾著幸福般，嘴角忍不住泛出微笑來，不論一人獨享或是與朋友相伴而來，都令人有相見恨晚之感。



芒果生乳戚風—吃出幸福的滋味

除了芒果照例是食材的主角外，優格乳酪餡與杏仁塔皮的表現也照常不遜色，冰涼酸甜的優格乳酪餡十分清爽，底下的杏仁塔皮更成了這甜點最令人喜愛的部份，滿嘴優格與芒果的酸甜香汁注入杏仁內，點綴著飽滿堅實的藍莓，更豐富口感的層次，夏日的燥氣，全被這道甜點給擊退了。



芒果乳酪塔—口感層次非常豐富

愛文芒果這回配上柳橙晶凍，慕斯當主體，由於慕斯中不含麵粉，口感十分輕盈，奶香般滑潤的慕斯，與半冷凍過的芒果和柳橙晶凍交融而成，吃起來像是水果冰淇淋般，夏天吃最清爽，不管你吃一片還不夠，吃完還想再外帶一盒才過癮。



熱帶水果慕斯—像水果冰淇淋般 輕盈爽口

為了與甜點控們分享最自然原始的美味，初禾手作甜點並無過多的裝飾，也沒有加進太多的奶油、色素、香精，甜點最主要著重在原料的重現，沒有傳統西點的甜膩濃重，吃起來較無熱量負擔。

原本只在雲林斗六起家的初禾，如今全省已有三間分店，全新裝潢後的嘉義店，如同一場輕旅行般，走出家門，發現原來初禾就在離家不遠的地方。