



羅拉典藏蛋糕在台中的勤美大草坪邊自成一格，總是緩緩地走著自己的步調。

南瓜碰撞出的天然滋味 羅拉典藏蛋糕

撰文・攝影 | 柚子

說起開蛋糕店，對老闆施先生而言真是個美麗的意外。因為從小家裡就喜歡買西方、日本的甜點，後來到澳洲遊歷的那段日子，更接觸了各式各樣的西式甜點。直至回台之後，就這麼傻傻地投入。

無添加物的純粹口感

也許一提起羅拉，大家想到的是「南瓜蛋糕」，但其實羅拉的第一個蛋糕是「胚芽蛋糕」，而且是台中市胚芽蛋糕的始祖。至於招牌「南瓜蛋糕」，則是源自當年在澳洲的時候，太太煮得一手極美味的南瓜濃湯，

施先生突發奇想：「南瓜濃湯這麼好喝，是否可以拿來做蛋糕？台灣有芋頭蛋糕，南瓜應該也可以呀！」

起初經驗不足，不懂農產品會因季節受影響，曾因此耗損好幾千斤的南瓜。施先生心想：「這些自己親手處理蒸好的南瓜，品質卻都不到位，難道這樣還要做成蛋糕給客人吃，誰要買呢？」於是將所有的南瓜淘汰當廚餘。經歷了南瓜事件，才知農產品真的不容易，就不斷往上游尋找，更深入研究南瓜、跟農夫訪談，充份累積「量跟知識」的需求，奠定了堅持品質的理念。





南瓜蛋糕，用本土栗子南瓜製成，南瓜、雞蛋、牛奶、麵粉、糖是蛋糕的基礎。蛋糕之中含起士，口感相當柔軟濕潤、綿密細緻，清爽而不甜膩。



抹茶紅豆栗子蛋糕，採用京都宇治抹茶製作，紅豆餡自己熬煮，栗子是用栗子、萊姆酒、天然香草豆熬煮而成。希望帶給客人純正茶香，而非添加出來的香氣。



檸檬塔，以新鮮檸檬榨汁，做成卡士達醬，搭配酥脆有嚼感的餅皮。清爽不甜膩，天然檸檬吃完讓口內生津，適合不喜歡太甜的人品嚐。

而在過去學習烘焙時，也會在蛋糕中放添加物。但每當要銷售時，便會掙扎著：「這些添加物賣給客人吃，未來我的小孩也吃這個嗎？」從此就不再添加這些東西。如此做出來的蛋糕，是最基礎最單純，風味一定跟外面賣的不一樣。在經營初期，必須花一些功夫跟客人講解，客人才會相信。也幸好一路行來有這些肯相信的客人，才能讓羅拉有繼續走下去的動力。

以自己的特色感動客人

施先生說，這些年來，總有忠實顧客的支持，才能開店至今。其中最讓人感動的，是一位林太太。她一直都很喜歡羅拉的蛋糕，經常買去送人。有時候施先生自己都覺得產品偶而會出現高、低品質不穩定的情形，但為什麼客人會這麼喜歡呢？林太太只是說：「不知道為什麼，就是很喜歡。」而每個收到林太太禮物的人，也都被蛋糕的天然風味感動。因為客人的鼓勵，驅使施先生去研究南瓜蛋糕的品質如何更穩定、更好，持續地努力、付出，才有今天的羅拉。

走進羅拉蛋糕，一面偌大的落地玻璃，毫無遮掩地直接將戶外的綠意拉進視線。愛玩相機的施先生，果然將整面玻璃都當成他的觀景窗。店裡除了蛋糕的櫥窗，又有著大

量的留白，南瓜的元素頑皮地藏在各處，入口左邊的南瓜迎賓牆，更是藝術家用紙黏土製作出來的，成為客人們來此拍照留影的絕佳背景。

在台中市最多彩多姿、藝文活動最豐富的勤美大草坪邊，不論草坪上有多少人潮、有多少活動正鬧翻天，一旁的羅拉典藏蛋糕自成一格，總是緩緩地走著自己的步調。



一整面落地玻璃，將戶外綠意直接拉進室內，成為羅拉最完美的觀景窗。

羅拉典藏蛋糕

地址：台中市西區中興街 179 號

電話：04-23059080

營業時間：09:00 ~ 21:00