

三小,是小人物、小土地、小滿足。一個位在「雲林」的 農學市集,致力於從產地出發,打造一個在地的食農社群 交流平台,提供雲嘉安心好食&食育活動的農學市集。

店舗資訊:雲林縣斗六市太平路229號

週一至週五10:00-20:00、週六公休,週日10:00-18:00

週日市集 8:00-12:00 於行啟記念館

雲林縣斗六市府前街101號 聯絡電話:0983-733399



午餐時刻來烹小鮮,點一份雲林食材烹飪的在地美味,「得力於在地豐碩的食材,才能讓料理與眾不同,充滿生氣。」位在雲林斗六八德路的一間充滿特色的小餐館,菜單隨季更換,善用在地食材,創造出一道又一道美味的佳餚,並不定時開設料理體驗課程。

營業資訊:午餐時間11:30~14:00,晚餐時間17:00~20:00 雲林縣斗六市龍潭里八德路88號

聯絡電話:05-5360899



雲林為台灣發展咖啡農業的先驅,早期有「古坑種咖啡、斗六烘咖啡」一說,源起於斗六市在日治時期引進大型烘焙機器,當時咖啡工人如何在家 D I Y 而有了一套庶民咖啡哲學。如今隱身在縣府裡的「芒果咖啡館」,自家烘焙咖啡,用心把關各種產地精緻莊園咖啡豆,「帶你喝咖啡環遊世界」。

營業資訊: Mango Art | 芒果 文化中心店雲林縣斗六市大學路三段310號(文化中心內)營業時間: 12:00 到 21:00(週一公休)

聯絡電話:05-5371355



三三烘焙,堅持選用好的食材,手作有溫度的東西,分享 真實的美味,提供手沖咖啡與手作甜點,邀請朋友們前來 喝咖啡、吃甜點、聊聊天。

招牌推薦:手作法式焦糖烤布蕾

斗六散步點心時刻,嚴選古坑放牧雞蛋與虎尾二砂糖,自

己燒烤出令人垂涎的焦糖布蕾。

營業地點時間:以三三烘焙粉絲頁公佈為準。

聯絡電話:0917-833105



## 【DIY蜂蜜柚子釀】

當斗六老欉文旦遇見土庫龍眼蜜會產生什麼樣的火花? 斗六尋味趣與三小市集一起手做蜂蜜柚子釀製

→步驟:選用斗六文旦,將文旦肉撥下來,白囊去除,放入 蜂蜜,蜂蜜需蓋過文旦肉,釀至少一個月,中間大約一週開

一次讓他诱氣,約莫4~6個月為最佳嚐味時間。

## 【斗六市湖山社區野菜尋味】

體驗「竹腳飼蚊」拔竹筍、「度咕叩灶」龍眼乾的土窯焙灶法,品嚐古早味風味餐:含魚弄筍、竹腳筍香、鳳眼米糕…等,一道道超澎湃的好料理,除此之外,還有季節限定酸筍體驗,歡迎預約湖山社區的專屬行程:

導覽 X 接駁 X 餐飲 | 0912-653893 賴小姐。









## 慢遊雲林口

更多消息請上【慢遊雲林】FB粉絲專頁 https://www.facebook.com/travelYunlin/ 並請按「讚」鼓勵 洽詢電話:05-5523181 文化處觀光行銷科