

有故事的長日咖啡

文 / 林馬雯、吳建銘

彰化青農張智閔於 4 年前返鄉和家人一起經營 2 公頃的咖啡園區，年產約 2 公噸咖啡生果，可產出至少 1,200 磅咖啡熟豆。弟弟張智凱負責生產管理，雙親負責採後處理，後端則由他與太太負責行銷推廣，全家分工合作。

品牌成立初期，以家族姓氏為品牌名稱，110 年參加行政院農業委員會農產電子商務包裝及品牌輔導計畫化身為「長日咖啡」，保留姓氏張的「長」，象徵在原品牌的基礎架構上，進一步將企業對於環境保護的社會責任融入品牌精神。

長日咖啡栽培於臺灣低海拔，全年陽光充足，採用全日曬乾燥處理製程，每粒咖啡豆都吸收滿滿太陽金黃色能量，不需額外使用機械乾燥，是低能源消耗及低碳足跡的咖啡。

畢業於機械系的智閔透過咖啡的輔導培訓課程，參加各式農業競賽、講習，取得 CQI 國際咖啡品質鑑定師執照，累積咖啡專業，同時結合機械專業，為咖啡產銷班班員開發小型烘焙機，使產銷班班員及自家的咖啡烘焙品質大幅提升，並於 109 年開發 AI 智能挑豆機，協助解決咖啡農友挑豆問題，將工作與專業完美結合。110 年更朝咖啡循環經濟努力發展，利用咖啡渣開發露營專用的生物炭及蚊香等產品，循環再利用廢棄物並增加附加價值。

智閔目前有 2 間實體店面，1 間位於彰化市區，另 1 間開設於后里科學園區，店裡有專業的咖啡沖煮師，獨家的「丹桂香豆」，具迷人的桂花香氣，是店裡的人氣咖啡。111 年智閔預計開發添加彰化龍眼蜜的蜂蜜口味歐蕾咖啡，深化在地特色，提供消費者優質產品，歡迎大家到店裡享用有故事的長日咖啡。



▲ 張智閔的長日咖啡新包裝 (圖 / 張智閔)