

新聞稿 請即發佈

初夏限定：利東街「啡凡週末 Brewtopia」
「世界烘豆亞軍」首度登陸香港！3米巨熊陪嘆逾25港台特色咖啡！
世界沖煮冠軍親授沖煮秘技 響應環保自帶杯免費試飲
台灣人氣咖啡職人、網紅分享會及工作坊 共享品啡心得



相片下載：<https://bit.ly/3ZP5pyA>

今個初夏，利東街將於連續兩個週末（6月28至29日及7月5至6日）舉辦期間限定——**啡凡週末 Brewtopia**！來自台灣和香港的特色咖啡檔主將聚首一堂，為咖啡愛好者帶來一場味蕾盛宴！這次市集引入多家人氣咖啡品牌，搭配專業咖啡師即場示範，分享沖煮技巧，還有互動工作坊及分享會，為你開啟對咖啡的新視野。別忘了帶上私伙杯子，享應環保的同時，還可以獲得免費咖啡試飲！漫步利東街，一邊品嚐香醇咖啡，一邊細味城市慢活的悠然時光，絕對是週末放鬆好去處！

期間限定 雲集港台特色咖啡風味

利東街期間限定咖啡市集，以「香醇咖啡、綠生活、城市慢活」為主題，邀請了超過25個台灣和香港的特色咖啡檔主共同參與，為城市增添一份悠然氣氛。現場飄散著濃郁的咖啡香氣，讓你沉醉於精選的優質咖啡豆和獨特的烘焙工藝中，品嚐多元的咖啡風味，細味每一口香醇。無論你是咖啡新手還是資深愛好者，這裡都有無限驚喜待你來發掘。

1. 香港特式攤位 本地薑造福社群

- 匯聚香港人氣咖啡品牌，包括**My Little Coffee**、**啡佬**、**Mr. Putu** 等。
 - **My Little Coffee**為香港本地持牌咖啡豆烘焙商，其代表曾於2024年愛好者盃手沖咖啡比賽香港賽區奪冠及為全國賽香港區代表，並由聾人咖啡師及具「特殊照顧」需要之員工負責包裝。品牌透過咖啡的力量，致力推廣平等，幫助不同的弱勢社群，並回饋社會。
 - **啡佬**為香港本地自家精品咖啡烘焙品牌，致力搜羅世界各地靚豆，以合理價格出售予一眾啡友品嚐。啡佬堅持即叫即炒，務求令各路啡友能夠品嚐每款咖啡豆之最佳風味。
 - **Mr. Putu** 引入峇里島咖啡莊園種植的咖啡，將當地風味甜美、果香濃郁的咖啡品種推廣至海外市場。其中包括口感圓潤醇滑、帶有熱帶水果韻味的野生貓屎咖啡系列；及產量稀少、風味深邃如陳年古茶的五十年代古樹咖啡系列。

2. 探索台灣咖啡文化 獲獎店家首次亮相香港市集

- 參與的台灣店家陣容頂盛，其中包括今年4月獲得世界烘豆大賽亞軍的黃宥澄所主理、來自台中的**尋品·旬品咖啡**，以及多次在台灣比賽中多次獲獎的**卓武山咖啡農場**，均是**首度來港擺市集**，直送當季新鮮烘焙的獲獎咖啡豆。
- 此外，由2017年世界盃沖煮大賽冠軍王策主理的**VWI By CHADWANG**，將帶領團隊親自示範沖煮，讓你有機會試喝冠軍咖啡。
- 還有多間來自台灣北、中、南的咖啡店首度來港參與市集，包括：弄宅咖啡、內向咖啡、烘貓咖啡、Phase Coffee、有明心等；以及其他特色咖啡店，包括：孵咖啡@台北、德佈咖啡、Coffee Stopover、Lim-kapi 等。

3. 巨型咖啡熊現身利東街 打卡新熱點

- 利東街中庭設置潮玩打卡位，近3米高的「巨型咖啡熊」手捧咖啡杯矚目登場，其迷彩造型玩味十足，特別適合一眾咖啡迷前來打卡！在歐式風情的利東街，手捧濃香咖啡打卡，定必搶鏡。

4. 綠色和平支持 自帶杯免費試飲 支持低碳生活

- 市集積極推廣綠色生活，邀請了綠色和平設置教育攤位，介紹「重用杯借還計劃」，現場將提供重用杯借還服務，亦歡迎咖啡愛好者自攜環保杯，於現場部分攤位免費試飲特色咖啡，共同實踐低碳生活。

咖啡深度遊 帶給你沉浸式咖啡體驗及分享

活動期間，多位專業咖啡師將舉辦各種工作坊及分享會，交流咖啡烘焙及沖煮心得。誠邀大家前來駐足小憩，品味咖啡，收獲新知識！

咖啡工作坊及分享會詳情

品味咖啡體驗工作坊	
日期：	2025 年 6 月 29 日 (星期日)
時間：	下午 2 時至 3 時
地點：	利東街中庭
活動內容：	由 My Little Coffee 咖啡師 Tony 為大家準備一趟品味咖啡的旅程，揀選 4 款不同風味及產地的咖啡豆。參加者將從選豆過程、烘焙方式、沖煮技巧到品嚐咖啡，透過與咖啡師的交流，逐步拆解咖啡的奧秘。 (廣東話進行)
參加方法：	由 6 月 13 日起，利東街會員憑 200 積分即可優先換領工作坊名額一個；非會員凡於工作坊當天以電子消費滿 HK\$300，即可換領工作坊名額一個。名額有限，先到先得。
咖啡杯測體驗工作坊	
日期：	2025 年 7 月 5 日 (星期六)
時間：	下午 2 時至 3 時
地點：	利東街中庭
活動內容：	由 My Little Coffee 咖啡師 Tony 帶大家進入咖啡品評的專業領域，品嚐不同的咖啡風味及烘焙手法。工作坊將教授咖啡杯測，體驗專業咖啡師品鑑咖啡豆的方式，類似於品酒會。咖啡師會從香氣、酸度、餘韻等多個方面判斷咖啡味道品質和等級，是製作精品咖啡的重要過程。(廣東話進行)
參加方法：	由 6 月 13 日起，利東街會員憑 200 積分即可優先換領工作坊名額一個；非會員凡於工作坊當天以電子消費滿 HK\$300，即可換領工作坊名額一個。名額有限，先到先得。



台灣VV CAFÉ 學長 陳冠哲分享會	
日期及時間：	第一節：2025 年 6 月 28 日 (星期六) 下午 4 時至 5 時 第二節：2025 年 6 月 29 日 (星期日) 下午 4 時至 5 時
地點：	利東街中庭
活動內容：	品味咖啡分享：台灣人氣咖啡平台VV CAFÉ主理人學長陳冠哲也將駐場，為大家準備一趟品味咖啡旅程。 (普通話進行) 第一節主題【手沖咖啡的甜蜜秘訣】 學長將分享如何透過精準控制水溫、時間和注水手法，釋放咖啡中的天然甜味。參加者不僅能學習相關知識，還能透過現場示範，了解如何沖煮出一杯酸甜平衡的完美咖啡。 第二節主題【悶蒸的藝術】 學長將解密悶蒸時間、水溫等因素對咖啡香氣和風味的微妙影響，並透過現場比較實驗，讓參加者感受不同悶蒸技巧帶來的風味差異。
台灣人氣咖啡AD Café網紅分享會	
日期及時間：	第一節：2025 年 7 月 5 日 (星期六) 下午 4 時至 5 時 第二節：2025 年 7 月 6 日 (星期日) 下午 4 時至 5 時
地點：	利東街中庭
活動內容：	沖煮與咖啡分享：台灣人氣咖啡網紅AD Café兩位主理人阿迪和木木，<u>首度</u>來港於市集舉辦分享會。除了分享咖啡沖煮技巧外，更將帶來台灣最新、最具特色的咖啡店，把屬於台灣的咖啡風味帶來香港。(普通話進行) 第一節主題【夏季冰手沖的關鍵技法】 將分享最實用的「冰手沖黃金比例與攪拌技法」，從冰塊比例、水溫控制與風味設計，教授如何沖煮出層次豐富、香氣完整的專業級清涼香氣咖啡。 第二節主題【探索台灣咖啡地圖】 AD Café將精選數十家台灣極具代表性的特色咖啡廳，從風味特色、空間設計到經營理念，一起走進台灣咖啡文化的多元風景。無論你是想喝到





	美味的咖啡、尋找靈感，還是規劃下一次的咖啡旅行，都不容錯過！
綠色和平「重用代替即棄」分享會	
日期：	2025 年 6 月 28 日（星期六）
時間：	下午 2 時至 3 時
地點：	利東街中庭
活動內容：	由綠色和平塑膠項目主任譚穎琳現場分享由零開始構思到實踐計劃的歷程，以及綠色和平未來減塑工作方向。（廣東話進行）

— 完 —

關於「利東街」

「利東街」為香港帶來約 200 米的林蔭步行街體驗，兩旁露天茶座、品味餐廳以及本地和外國特色潮流品牌林立，中西薈萃；兼享市區四通八達之便和社區左鄰右里之情，為傳統灣仔街道注入新活力，是灣仔熱點之一。

「利東街」自開幕以來備受各界好評，榮獲多個行內頂尖的獎項，包括：亞太區 Event Marketing Awards 2023 「Best Public Event」金獎、市務業界權威雜誌 Marketing Magazine 主辦的年度 Marketing Event Award 2020 「Best Media Event」金獎、「Best Use of Venue」金獎及「Best Event Corporate Social Responsibility」金獎、Loyalty & Engagement Award 2020 「Best Use of Experiential Marketing」金獎、國際購物中心協會主辦的 2019 年 ICSC 中國購物中心及零售商大獎「Sales Marketing & Event」金獎等。

「利東街」網站：<http://www.leetungavenue.com.hk>
追蹤「利東街」：[Facebook](#) / [Instagram](#) @leetungavenue
#leetungavenue #利東街 #LTALifestyle

如貴傳媒有任何查詢，請與我們聯絡：

Agnes Chang

電話：2640 9018

電郵：agneschang@leetungavenue.com.hk

Katy Chui

電話：2640 9155

電郵：katychui@leetungavenue.com.hk