



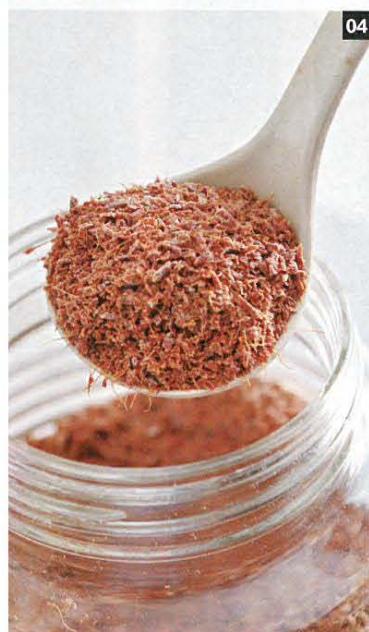
01



02



03



04



05

01 逢星期二、四及六都有從南涌來的正菜，今期當造有節瓜、澆菜等。

02 貨物還有生活小物，例如手做布袋，每個都獨一無二。

03 不少食物也設有試食。

04 有機紅糖薑母茶 \$64 / 60 克

本地有機老薑打蓉後，再跟紅糖炒煮，陣陣薑香，焗水喝可補血祛寒。

05 蝦子麵 \$16 / 2 個

廖全粉麵廠出品，無味精，有粗幼麵選擇，麵質爽滑。



店子藏身在二級戰前唐樓內，樓底高，全店裝修以本地回收木製作，貫徹環保理念。另設有獨立房間，用來舉行工作坊、放映會及導賞團等。



有機蘑菇醬 \$108

只選本地有機白蘑菇，炸香混合豆豉、山茶油及菜脯等做醬。

花墟一帶很有趣，既喧鬧又寧靜，像走進這幢經活化的建築物 Good Point，前身是有八十多年歷史的二級戰前唐樓，樓底高夠開揚，感覺舒服。位於一樓有間「天經地義生活館」，由「香港社會經濟聯盟」及「覺念自然」營運，以推動社區經濟及本地生產為理念，店內出售聯盟內的社企產品，像小農正品的新鮮蔬果，土作坊的手工醬料糖果醃漬物，天姿作園的自家製蒜頭醋紅棗醋蒜頭蜂蜜等，都是心機之作，本地製品外，也網羅海外的公平貿易產品。

食物之餘，也有書本、個人護理、家居清潔、擺設及配飾等，還可參加這裏的工作坊，像曾舉行的製作花生糖、芝麻糖、韓式泡菜、皮革及花藝等，頗多元化。

土作生態糙米粉 \$46 / 360 克



天經地義生活館 • 地址：太子太子道西 204 號 1 樓 • 電話：9388 5560 •
營業時間：星期一 3pm-7pm，星期二至日 11am-7pm