經濟部
創新經濟．樂活臺灣

FRESH LOHAS 快樂へ菜市仔

新鮮×樂活
市集先生、市集小姐帶你逛市場



傳統市場與攤商專業期刊 2015/6





發行人的話 01
迎新展望，發現好商機
特別企劃 02
臺南市開元市場
屏東縣潮州第一市場
臺北市東門市場
森樺海產、太原茶莊
味好香燒臘店、陳家水餃大王
主題報導 12
市集之旅 嘉義市西市場
摩洛哥馬拉喀什德吉瑪廣場
市集達人 蘇玉圓、曹碩文
林翠紅、牟黃炎珍
市場鮮事 20
樂活菜市仔 競爭力大作戰
樂活市集 網路加值
中華民國全國傳統市場(集)聯合總會 慶賀成立
臺南市西門市場「無人販賣所」

NO. 19

快樂ㄟ菜市仔 FRESH LOHAS

NO.19

新鮮X樂活 市集先生、市集小姐帶你逛市場 傳統市場與攤商專業期刊

中華民國98年12月創刊／中華民國104年6月出刊

目 錄

01 發行人的話 迎新展望，發現好商機

02 特別企劃 從新出發，向前行

【市場篇】 **臺南市開元市場** ──硬體設施完善 提供年輕創新平臺 02

屏東縣潮州第一市場 ──求變創新 吸引人潮 04

臺北市東門市場 ──老字號市場 二、三代創新績 06

【攤商篇】 **森樺海產** ──老字號求新 滿足顧客 08 **太原茶莊** ──王元河 傳承50年 09

味好香燒臘店 ──梁明章 踏實接棒 10 **陳家水餃大王** ──二代接班 熟食取勝 11

12 主題報導

【市集之旅】 國內篇 **嘉義西市場** ──漫遊重生的百年老市 12

國外篇 **摩洛哥 馬拉喀什 德吉瑪廣場** ──世界最大的夜市 14

【市集達人】 **蘇玉圓 跩媽咪手工水餃** ──包好現凍的冠軍水餃 16

曹碩文 老曹餛飩 ──庶民美食 品質把關好味道 17

林翠紅 翠紅阿姨的店 ──食材把關 行銷竄紅 18

牟黃炎珍 牟家青島水餃 ──善用來自部落的當季食材 19

20 市場鮮事

樂活菜市仔 競爭力大作戰 ──打造好市集 大家一起來 20

樂活市集 網路加值 ──建構資訊平臺 提升市場e能力 22

中華民國全國傳統市場(集)聯合總會 慶賀成立 ──請大家踴躍報名 創造更美好的市場 24

臺南市西門市場的「無人販賣所」 ──新經營方式 考驗你的誠實 26



發行單位	經濟部中部辦公室
發行人	陳家瑞
編審委員	謝振東、洪國爵、蔡文慧、李英傑
地址	南投縣南投市省府路4號
電話/傳真	049-2332343 / 049-2332113
企劃單位	財團法人中國生產力中心
編輯顧問	程筱蘋、呂銘進
編輯	陳美琪、柯元植
地址	新北市汐止區新臺五路一段79號2F
電話/傳真	02-26982989 / 02-26989250
定價	新臺幣100元
GPN	2010002513
ISSN	2224-1604

展售處

- 國家書店松江門市
  104臺北市松江路209號1樓
  TEL:02-25180207
- 五南文化廣場
  400臺中市綠川東街32號3樓
  TEL: 04-22210237

樂活市集粉絲團

樂活市集網站

本刊保留所有權利。欲利用本書全部或部分內容者，需徵求經濟部中部辦公室同意或書面授權。
請洽：經濟部中部公室第四科，電話：（049）2359171#5511

本期刊採用 創用CC「姓名標示-非商業性-禁止改作3.0臺灣」授權條款釋出，請依以下方式引用：
謝振東、洪國爵、蔡文慧、李英傑、程筱蘋、呂銘進、陳美琪、柯元植（編），《快樂ㄟ菜市仔-第19期》。
財團法人中國生產力中心企劃製作。經濟部中部辦公室發行。2015年6月。

封面主圖 臺南市 開元市場



迎新展望，發現好商機



104年度「樂活菜市仔 競爭力提升計畫」的各項活動已陸續展開，今年度我們除了延續去年一些好的作法，讓星級評核的市集及攤商持續發光發熱之外，也會加強輔導創業攤商、網路市集的營運及廣宣活動，期望能為全國的市場注入創新活水，讓商機源源不斷而來。

今年傳統市集有一件可喜可賀的大事，就是中華民國傳統市場(集)聯合總會，於104年3月16日舉辦成立大會，創會理事長由桃園市中壢興國市場魯李仁會長擔任，目前正努力招募會員中，總會的成立為整體市集的營運注入一股新的力量，希望能因此凝聚攤商的共識與團結，為市集創造更多發展的機會。

另外，本期報導的市場及攤商，以近年曾獲三星級以上評核，或受到消費者喜愛的市集、攤商為主，包括臺南市開元市場、屏東縣潮洲第一市場及臺北市東門市場。這些市場除了榮獲星級肯定，也因為不斷有新議題而帶動市場買氣，值得其他市場觀摩學習！

攤商部分則以苗栗縣竹南第二市場森樺海產、雲林縣虎尾第一市場太原茶莊、臺北市東門市場味好香燒臘店及高雄市武廟市場陳家水餃大王，不僅消費者認同度高，在營運上也有創新作法，值得其他攤商參考。而市集達人像是：臺北市西湖市場跩媽咪手工水餃、新北市黃石市場老曹餛飩、高雄市國民市場翠紅阿姨的店、新北市枋寮市場牟家青島水餃，達人在手藝上的創新之舉也值得推薦讓更多攤商了解，最重要是學習他們能在多年經營後仍屹立不搖。

市集之旅國內篇我們以嘉義市西市場為核心，介紹了附近的旅遊景點。西市場近年來的進步是我們有目共睹，旅遊景點中的中央噴水池在去年熱門的〈KANO〉電影加持下，為嘉義市帶來新的觀光意象與議題。而國外篇本期介紹位於北非的摩洛哥馬拉喀什德吉瑪廣場，除了堪稱世界最大露天市場，也是摩洛哥的世界遺產之一，充滿異國風情值得仔細賞遊一番。

關於今年度星級市場、攤商的評核，攤商創業的輔導及網路市集等亦多有介紹，尤其目前正熱烈展開「網友最愛的優良市集票選活動」，歡迎大家把握9月30日的上網投票截止時間，除了讓更多優良市場受到關注，也間接鼓勵其他市場一起仿效，共同創造更多好商機！

經濟部中部辦公室 代理主任 陳家瑞

從新出發，向前行

特別企劃

市場篇

01 Markets

[硬體設施完善 提供年輕創新平臺]

臺南市 開元市場

車子駛入車道，進入地下一樓停車場，停好車、坐電梯上二樓採買魚、肉，再下樓購買蔬果、衣飾。平順的車道、方便的電梯及乾淨的走道，是臺南市開元市場的寫照。雖是傳統市場，但已具備購物中心的雛型，完善的設施更添便利性。



↑開元市場內設電梯方便上下樓。

● 34年歷史 硬體設施完善

開元市場迄今有34年歷史，約有120個攤位，分兩層樓設置，市場內有手扶梯、電梯、貨梯，在設立當時堪稱創舉，現在又設有停車場，並在車道加鋪止滑地磚以及警示燈，提供攤商貨品補給的便利性及消費者採購的安全性。





↑三顆星樂活名攤榮輝海產，老闆郭全祿是自治會會長，他的兒子（中）也逐漸接班。

自民國100年起，歷經攤商集中、攤台整修及空間重新規劃，為了增加與消費者間的互動，市場的一、二樓手扶梯旁還設置意見箱，供民眾反應及建議事項。

● 每小時打掃走道 保持乾燥

在開元市場設攤超過30年的榮輝海產，老闆郭全祿也是自治會會長，他說：「為了保持走道的乾淨整潔，自治會出錢請專業的清潔公司，每小時打掃、拖地，保持地板乾燥，提供民眾良好的購物環境。」「有時婆婆媽媽們也能來這裡聊天，又能買到現撈的漁貨、溫體豬肉及現摘蔬果，真是一舉數得。」

←開元市場自治會會長郭全祿。



→開元市場提供弱勢團體免費擺攤。

● 提供免費平臺 吸引年輕族群

開元市場目前最希望年輕人進來，年輕人如果有作品想展示或是有創新的想法要來這裡設攤，我們非常歡迎，將提供免費的攤位，希望年輕人踴躍進駐。現在開元市場一樓已提供免費的攤位給弱勢族群。

● 攤商畫展 熱鬧展開

母親節前夕，市場管理員及志工忙著將油畫掛上走道牆壁，這是要幫「見笑水果行」辦畫展，因為老闆李秀珍的風景油畫具國際水準，幫攤商辦畫展一方面增加市場的話題性，另一方面美化環境，希望吸引消費者前往參觀，增加購物機會。

另外，開元市場為活化市場閒置空間，不定期辦理健康講座；市場3樓6月起由社會局設置老人日照中心。市場入口噴圖美化、樓梯間里長漆上畫作，並持續提供WiFi無線上網、休閒椅、兒童遊樂設施及FB意見交流，希望吸引更多人潮及提供良好的環境。



↑三顆星樂活名攤見笑水果行，老闆李秀珍具畫畫長才，市場替她辦畫展。

市場資訊 INFORMATION

開元市場

地址 ▸ 臺南市開元路124號
電話 ▸ (06)238-2062
網址 ▸ https://www.facebook.com/kaiyuanmarket
營業型態 ▸ 早市6:00～12:00

↓開元市場外觀。



特別企劃 市場篇

02 Markets

[求變創新　吸引人潮]

屏東縣 潮州第一市場

在潮州第一市場內，攤商、客人好像一家人，誰家有喜事、哪個攤商為什麼休息，市場內的人都知道，賣熟食的大姐說：「客人大多是幾十年的老主顧，大家像朋友一樣。」



↑第一市場在假日舉辦的創意市集。(市管處提供)

● 早午市　滿足不同族群

回顧潮州第一市場，40年前的鼎盛時期，民生路上成排的種子行、南北貨商行就像臺北的迪化街，逢年過節必定擠得水洩不通；再向中山路延伸，市場內雞鴨魚肉、蔬果攤一應俱全，每天早上採買的人潮川流不息。

隨著就業結構的演變，第一市場因應愈來愈多的上班族及公務員，有些攤商從早擺到傍晚，形成早市加午市的特殊景象；當時的軍公教福利中心就設在市場樓上，也造就了午市人潮；部分攤商至今還留有這個習慣。



↑第一市場牆面以兒童畫作美化，增添活潑感。



隨著時代變遷、商圈轉移，工商時代人們不再依賴種子行，人潮也隨著四通八達的交通往外擴散，民國98年至101年第一市場改建，102年招商完成，重新開張，目前正努力地把人潮找回來。

←潮州第一市場內整齊的攤位。



↑第一市場內具特色的原住民琉璃珠創作坊。

第一市場自治會會長王靖婷說：「很多人不知道第一市場已恢復營業，而且裡面的攤位除了傳統的雞鴨魚肉，還有各類民生用品一應俱全。像是原有的知名攤商如潮州春捲、東順種子行，還有原住民琉璃珠、客家鹹湯圓等不同族群的攤位，值得來逛一逛。」

● 口味創新　建立特色



↑第一市場的蛋捲店想把種子街的特色融入蛋捲中。

為吸引年輕族群，攤商不斷創新口味，像是手工蛋捲攤，推出「刺蔥」口味，刺蔥是原住民慣用的香料植物，應用在蛋捲中可樹立獨具特色。因第一市場早期以種子街聞名，因此蛋捲攤商想將「種子」融入蛋捲中，目前還在研發。

● 善用廣場優勢　辦活動活絡商機

第一市場臨民生路有百坪廣場，且市場二樓為停車場，具備辦活動的優勢。民國103年起，在廣場不定期舉辦創意市集的活動，透過手作商品及異國美食炒熱氣氛，吸引人潮。

另外，第一市場也接受團體申請在廣場辦活動，104年4月底屏東縣鳥類暨寵物協會就在這裡舉辦成立大會，向市場內的攤商訂購餐點、飲料，未來市場將努力持續這項優勢，創造更多商機。



←第一市場在廣場舉辦活動。(市管處提供)

市場資訊 INFORMATION

潮州第一市場

地址 ▸ 屏東縣潮州鎮民生路2號
電話 ▸ (08)788-2529
網址 ▸ https://www.facebook.com/groups/619306574831784
營業型態 ▸ 早午市；6:00～17:00
(部分早市，部分營業至午市)

特別企劃 市場篇

03 Markets

[老字號市場 二、三代創新績]

臺北市 東門市場

捷運信義線於民國101年年底開通，紅線、橘線交會處的東門站，帶動東門市場等商圈整體區域蓬勃發展。

位於信義路二段的東門市場，歷史悠久。雖然並非直接位於捷運站出口處，但過個路口就能抵達，為市場帶來更多嚐鮮客。「味好香燒臘」的老闆娘說，有了捷運後，外客多一點，旁邊的旅館客人也會來買伴手禮。東門市場雖然其實規模不大，只有61攤，但至今已有80多年歷史，市場裡二、三代攤商比比皆是，而且生意興隆。



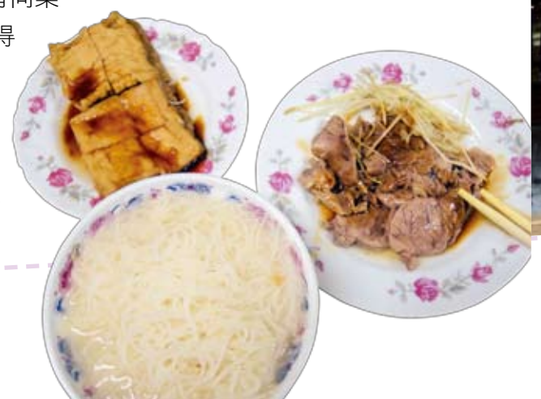
↑水餃是市場的招牌美食。



↑相鄰的米粉湯店維持友好的關係。

● 老字號打造好字號

老市場裡的攤商和市場一樣歷史悠久，富盛鮮魚號、沅誠水餃店、創業雞鴨店、羅媽媽米粉湯、黃媽媽米粉湯、華國牛肉莊、味好香燒臘店、東門土雞、成功蔬菜號等都是資深店家。潘愛玉會長說，市場裡都是極度要求品質的店家，有的接掌父母家業，像專做淡水魚的富盛鮮魚號，頭家娘說，光是自家先生都已做了60年多；還有的是徒弟承續師傅，會長說像東門土雞，師傅累積人脈，徒弟持續發揚光大。知名的黃媽媽米粉湯、羅媽媽米粉湯，兩家比鄰，口味一家重、另家清淡，但沒有同業競爭壓力，相處得非常好。



→簡單美味的熟食是許多消費者長期的最愛。



↑鮮榨柳橙是近年新興特色攤。

市場是老字號，攤商是老字號，顧客也都是從小買到大，一代接一代，包含臺北市柯市長夫人陳醫師也是市場常客。整個東門市場展現都市裡難得的人情味，和長久的信賴感。

● 新商號做法耳目一新

在這個攤商經營動輒三、四十年的老市場裡，來到這裡8年的陳秀慧，資歷最淺，但帶來的創新作法，卻讓人耳目一新。看過現榨柳橙汁的攤子得先一個個剝好皮才能榨汁嗎？「清洗、剝皮、榨汁」三部曲，陳秀慧不怕麻煩，堅持這樣做衛生乾淨，更避免連皮榨汁導致皮帶來的微苦澀感。潘愛玉會長讚賞「柳丁妹很龜毛」，堅持給客人最好的，讓她在這個老牌市場中站穩腳步。陳秀慧也覺得信義線通車後外客多了，生意好很多。



↑老字號熟食是市場的經營主力。

東門市場環境雖沒有新市場的好，但自治會非常用心維護，收攤後徹底洗地板、重視環境整潔，市場裡聞不到難聞的氣味，腳底踩著的地板更不會濕黏。加上攤商滿足各種客製化要求，讓老顧客買菜聊天，享受濃厚人情味，充滿溫暖感。



↑東門市場迄今風光依舊。

01 Vendors

苗栗縣竹南鎮 第二市場

森樺海產 老字號求新 滿足顧客

● 攤位一流　海鮮也一流

走進竹南第二市場，左側第一家就是森樺海產，明亮乾淨的攤子上，排列整齊的各式海鮮，讓顧客看了食指大動。在結婚前來到竹南，王陳森老闆已經在臺北漁市場從事海產營運十餘年，到第二市場也已經營三十餘年，是販售一流海鮮的知名攤位。笑容滿面的王老闆也曾任第二市場自治會會長，3年來帶領市場努力改變，市場生意日益興隆。



↑以客為尊是森樺長期經營成功的秘訣。

攤位上擺滿各式魚貨，有從基隆等地來的，也有來自國外的各式冷凍海鮮，從便宜的到高檔的，貨源豐富，滿足客戶各種需求，還會提出各式烹調建議。「要炒的？那就不要選蛤仔，海瓜子比較好」，「蝦子怎麼比別人貴？」客人挑剔，王老闆迅速地從後方拿出包裝盒，「大小等級不一樣，當然價錢也不一樣」，老闆充滿自信地對客戶說明，讓客人更有概念。客戶買魚需要去頭去尾分塊，也會幫忙處理好，回家就可以下鍋。



↑熱心服務的王老闆。



↑攤位的整潔讓顧客留下好印象。

隨時都在整理環境，料理魚貨的砧板也乾乾淨淨，隨時加冰塊保持魚貨新鮮，提供顧客最好的海產，正是森樺海產不變的堅持。



↑新鮮魚貨來自臺灣和遠洋地區。

攤商資訊
地址 ▸ 苗栗縣竹南鎮民族路109 號(1號攤)
電話 ▸ 0928-462636
營業形態 ▸ 早市06:00～12:00

02 Vendors

雲林縣虎尾鎮 第一市場

太原茶莊 王元河 傳承50年

● 返鄉接棒　發揚茶香

太原茶莊位於雲林縣虎尾第一市場內的福民路上，由第一代茶人王水諒於民國16年創立，距今已有88年歷史。由於早期生活艱困，茶葉買賣不像現在以店面銷售為主，因此，王水諒得將茶葉打包，騎著鐵馬到處兜售。

後來因年老力衰，王水諒希望兒子王元河回家接班。23歲的王元河，原本在臺北經營出版社，在父親期盼下返鄉接棒，迄今正好滿50年。從茶葉門外漢到識茶專家，現年73歲的王元河坦言，一開始也是慢慢摸索、累積經驗。



↑太原茶莊榮獲經濟部樂活名攤4星認證，為全國唯一獲此殊榮的茶行。

↓第二代傳人王元河接下太原茶莊，迄今剛好滿50年。



目前，太原茶莊賣的都是臺灣茶，包含梨山、福壽山、大禹嶺及阿里山等茶葉。每一季，王元河都要親自到茶業產地，仔細檢驗茶葉品質，為消費者做好把關。秉持父親誠信經營的原則，王元河從驗茶到烘茶、包裝全都親自監製。在他努力經營下，太原茶莊連年榮獲經濟部樂活名攤認證，不僅從2星逐年攀升到103年的4星，更成為全國第一家通過4星認證的茶行。



↑除了賣茶外，太原茶莊內也擺設不少名壺。



↑由書法家于右任親筆撰寫的「太原茶莊」墨寶，如今成為王家傳家之寶。

攤商資訊
地址 ▸ 雲林縣虎尾鎮福民路115號
電話 ▸ (05)632-3453
營業形態 ▸ 全日08:30～20:30

特別企劃 攤商篇

03 Vendors

臺北市 東門市場

味好香燒臘店 梁明章 踏實接棒

→味好香是傳承五十多年的老字號。



● 經營半世紀 現做好滋味

雖然隱藏在東門市場的小巷裡，熟客最瞭解的「味好香」，是市場裡的老字號，更是「好」字號。堅持所有產品由自家現做，不進半成品來後製加工，最重要的是品質好。老闆執著與挑剔造就好滋味，滿足愈來愈講究的客人。

50多年歷史的「味好香」由梁文治創立，梁老闆說：「有蕃薯做蕃薯，有土豆做土豆」，意思是就算環境限制、踏踏實實地做就對了。「味好香」目前由第二代梁明章傳承，依然遵循父親要求，重視細節。店面部分則由第二代老闆娘陳春靜負責招呼顧客。



→用心經營是最好的傳承。

招牌肉鬆每天現做20斤，賣完再繼續做，量絕不貪多。老闆梁明章到環南市場選新鮮材料，返家後慢慢燉煮豬肉，攪拌到散了，純手工製作耗費時間，絕不染色，也不添加豆粉來增加份量，口味獨特。民國102年「味好香」獲得經濟部樂活名攤三星肯定，翌年再度蟬聯，可說是莫大鼓勵，當年正逢店面重新裝潢，特別把得獎記錄以大圖輸出放到牆面上，鼓勵自己繼續努力，也讓顧客知道小店的堅持。



↑豬肉鬆是老字號的招牌。

店裡同時販賣多樣客家籍婆婆傳承給先生的熟食料理，配合節日推出粿、油飯等客家米食，過年還有臘腸、臘肉等特殊年菜，一樣受到好評。



←特色熟食深獲顧客喜愛。

攤商資訊
地址 ▸ 臺北市信義路二段79巷臨8號
電話 ▸ (02) 2341-9844
營業形態 ▸ 週二至週六8:00～17:00，週日8:00～14:00（週一公休）

04 Vendors

高雄市 武廟市場

陳家水餃大王 二代接班 熟食取勝

● 第二代博士接棒 專攻無油煎餃

位於武廟市場73號攤的「陳家水餃大王—煎餃部」，中午用餐時間一到立刻坐無虛席，站在煎臺前的是陳家第二代陳俊偉，他是成大交管博士，因不忍年邁的父母工作勞累，才會傳承父母的水餃事業，頂著高學歷賣煎餃。



↑陳家煎餃位於武廟市場73攤位，明亮的招牌吸引顧客。

陳俊偉因從小幫忙，對水餃製作、市場生態都很熟悉，為建立特色，他有別於上一代只賣生鮮水餃的作法，新設熟食煎餃，企圖吸引年輕消費族群，並開發無油煎法，迎合現代人注重健康的取向。

攤內餃子現包現煎，給人新鮮的感覺；口味上延用陳家水餃傳統的豬肉高麗菜、韭菜口味及新創特殊如鮪魚、九層塔及牛肉的口味。水餃最大特點是內餡蔬菜較多，因使用特殊的切菜機，切出來的菜丁約1公分見方，比一般大，較有口感。



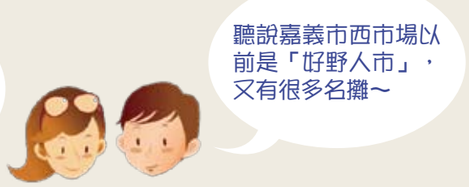
↑攤內煎餃現包現煎，給人新鮮的感覺。

對於第二代陳俊偉的一片孝心，陳媽媽很欣慰，並全力支持年輕一代的新想法。陳俊偉說：「未來想朝早市、熟食發展，也不排除開放加盟，但還是得靠武廟市場老主顧的傳播，陳家水餃的經營觸角才會愈來愈廣。」



←陳家第二代陳俊偉頂著博士光環賣煎餃，出自一片孝心。

攤商資訊
煎餃位置 ▸ 高雄市苓雅區武廟路與輔仁路口73號攤
水餃位置 ▸ 武廟市場30號攤
電話 ▸ (07)381-9112
網址 ▸ www.dumplingking.url.tw
煎餃營業時間 ▸ 12:00～19:00



國內篇 漫遊重生的百年老市

嘉義市西市場

日治時代開始，
西市場就是在地最熱鬧的傳統市場。

嘉義市西市場位於市中心的中山路與中正路之間，鄰近嘉義著名的文化路夜市。從日治時代開始，西市場就是在地最熱鬧的傳統市場，曾經繁榮一時。但後來一度沒落，甚至被媒體報導形容是廢墟。幸好在嘉義市西市場自治會現任會長周棟樑整頓下，市場的環境煥然一新，不僅空間變得整潔明亮乾淨，一、二樓店面出租率更高達98%，消費者也逐漸回流，讓沈寂的老市場再度活化起來。



嘉義市西市場入口門面

轉型為現代複合式商場

民國元年成立的西市場，原本是木造老房子。後來因建築物老舊不堪使用，於是嘉義市政府在民國74年拆除，民國81年重建成商業大樓，但直到民國88年才重新營運啟用。由於重建時間太長，原來的店家早已另覓他處經營，加上消費型態轉變，以至於重新開張的西市場攤商和人潮較以往減少。

周棟樑上任後，除了積極進行招商，也將西市場重新定位，「有別於以往只賣生鮮肉類、魚類及蔬果的傳統市場，西市場已轉型為現代的複合式商場。」一樓仍維持販售肉類、海鮮、蔬果、南北貨、服飾、熟食小吃等傳統早市特色，二樓則規劃為綜合商場，有精品服飾、鞋子、護膚、彩妝、美髮、電腦資訊、咖啡等。


民國103年樂活名攤2星—樹蕾精品服飾


民國103年樂活名攤2星—黎蓓卡


民國103年樂活名攤2星—明昌商號


民國103年樂活名攤2星—鴻極科技


民國102年樂活名攤2星—福州安師滷味

市場資訊 INFORMATION

嘉義市西市場

地址 ▸ 嘉義市國華街245號1-2樓
電話 ▸ (05)222-3118
營業型態 ▸ 全日06:00～21:00

西市場的顧客以市區居民為主，早期因許多富有的木材商常來此消費，加上販售的產品多為精緻且高品質的上品。因此，從日治時期開始，西市場素有「好野人市」（即有錢人市場）的稱號，也成為嘉義市最繁華的地區。

吃喝玩樂就從西市場出發


嘉義市西市場自治會會長周棟樑

重生的西市場，不僅有百年老店，更有不少榮獲經濟部認證的樂活名攤。百年老店如臺北珍、壽山商號、魯熟肉等，都已傳承到第三代經營。去年獲得2星認證的樂活名攤，則有批發南北雜貨的明昌商號、進口日本服飾的樹蕾精品服飾、提供筆記型電腦客製化和維修服務的鴻極科技，以及提供美髮洗護產品與服務的黎蓓卡。

附近遊逛景點

來到這座百年的西市場，除了可以盡情享受吃喝玩樂的情趣外，附近還有嘉義市中正公園、中央噴水池、文化路夜市、森林之歌、阿里山林業村林業藝術園區、檜意森活村等旅遊景點，大約步行5到20分鐘，即可輕鬆暢遊嘉義市區熱門的景點，保證不虛此行。


阿里山林業村林業藝術園區


嘉義市中正公園銅像


中央噴水池

國外篇 世界最大的夜市

德吉瑪廣場目前是世界最大夜市，亦列為聯合國世界文化遺產之一。

摩洛哥 德吉瑪廣場
馬拉喀什

摩洛哥又稱「北非花園」，南部大城馬拉喀什Marrakech則有「南方珍珠」的美譽，千年來吸引著歐洲及非洲龐大商隊前往。位於舊城區的德吉瑪廣場Djemaa el-Fna承襲了這個魅力，目前是世界最大夜市，亦列為聯合國世界文化遺產之一。不同於白天的沙漠炎熱氣候，入夜後擁入世界各地的旅客，攤商的叫賣聲整夜此起彼落。



皮飾店是到摩洛哥旅遊必買必逛的，款式多元化的包包、拖鞋是摩洛哥獨有的，手工製的羊皮拖鞋色彩繽紛價格又樸實。



來到德吉瑪廣場第一眼就能看到一整排現榨果汁店，在炎熱的沙漠氣候中來上一杯鮮甜的柳橙汁，是最好的消暑良方。

↓廣場旁的小店裡有各式各樣的香料，販賣多款的胡椒、茴香、薑、肉桂、丁香、咖哩粉、薰衣草、阿甘油、玫瑰油。



特色美食、活動應有盡有

千年歷史的德吉瑪廣場裡充滿各式各樣的商家，從廣場中上百攤的摩洛哥在地美食羊肉湯、蝸牛湯、烤香腸及燉炸羊肉等，廣場邊販賣從皮革製品、手工藝品、鞋帽飾品、地毯、傳統服飾、香料茶業至生活必需品等，廣場每個角落充斥著各種說唱藝術表演者、賣水人、馴猴師、算命師、說書人及吹笛的玩蛇人，不僅讓人大開眼界，亦會自然地深深愛上這個城市。



穿著傳統服飾的賣水人，若有興趣，也可以給點小費和他合照。



來到廣場一定要嘗試『羊頭湯』，特殊香料加上燜煮多時的羊頭，入口即化。



→蝸牛湯是當地人的傳統美食，野生蝸牛配上獨特的香料，口感相當特殊。

附近遊逛景點



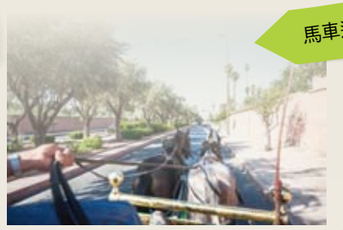
薩丁王朝陵園 Saadian Tombs

沿著德吉瑪廣場出發走路約10分鐘的小巷子，建立於16世紀，是使用黃金、大理石、木雕、白灰泥等高檔材料所建造的豪華陵墓。

馬洛雷爾花園 Majorelle Garden

從市場出發約10分鐘車程的馬洛雷爾花園，是一個充滿著仙人掌及椰子樹等熱帶植物的花園，是目前摩洛哥最受歡迎的旅遊景點之一。





馬車遊舊城區

在德吉瑪廣場旁有許多的馬車等著旅客，引領旅客逛遍舊城區，可以省去找路的時間。



巴迪皇宮 El Badi Palace

從德吉瑪廣場出發步行約10分鐘，建立於15世紀，為當時世上最豪華的宮殿。

包好現凍的冠軍水餃

蘇玉圓 跩媽咪手工水餃



習慣追求現做、現流、現殺的臺灣人，對西湖市場跩媽咪「冷凍水餃」可以接受嗎？跩媽咪老闆蘇玉圓說，臺灣高溫潮濕，現包水餃放在外時間太長，衛生堪慮，早在30年前她就開始推廣冷凍水餃，包好後馬上進冷凍。6年前來到西湖市場，初始也常被抨擊是以剩貨包水餃的次等貨，直到民國101年獲得臺北傳統市場節加工食品類冠軍之榮，才展現新局面，並於民國104年再度獲取殊榮。

↗料多實在好味道

跩媽咪的攤名是因為要求食材品質的蘇玉圓，只要品質不好就退盤商貨，因此被說跩、跩媽。女兒王維伶說水餃是媽媽自信的來源，對細節非常堅持，嚴選好食材，蝦得一一挑腸泥才能用。原本從事醫美的她，到澳洲打工後，眼見媽媽辛苦，疼惜媽媽，決定陪著媽媽一起打拼。

而為了給再次光臨的客人小優惠，跩媽咪推出集點卡。民國101年後，考量市場環境仍不夠好且空間不足，著手設置旗艦店兼中央廚房，以衛生乾淨的環境來包水餃，同時客戶也能見到現包、現冷凍的優質環境。

跩媽咪的水餃口味眾多，有款私房餃，是以芹菜、香菜、蔥、豬肉為餡料，風味迷人，特別推薦品嚐。



水餃冠軍闖出一片天



←跩媽咪水餃口味多，有特色

攤商資訊

INFORMATION

跩媽咪手工水餃

地址 ▸ 臺北市西湖市場1樓-57號攤位
旗艦店 ▸ 臺北市內湖區康寧路三段16巷70號
電話 ▸ 02-2631-2897
網址 ▸ http://www.swaggermummy.com/
攤位營業時間 ▸ 07:30～13:30（週二至週日，週日延長至14:30）

庶民美食 品質把關好味道

曹碩文 老曹餛飩



精選餡料是品質的保證

在板橋黃石市場旁經營逾50年的老曹餛飩，可說是老字號中的創新達人。初始由曹伯伯自己摸索、創造美味餛飩；到了第二代曹碩文接手後，對品質提升更加要求。

在品質把關上，曹碩文引進宜陽牧場「噶瑪蘭黑豚」頂級豬肉產品，讓餛飩最重要的肉餡，滑潤無肉臊味，當日現做、裝盒完成的餛飩立即放進冷藏庫降溫，保持新鮮；若需宅配，則用冷凍方式寄送，以確保品質。此外，老曹餛飩定期把餛飩送到SGS臺灣檢驗所檢驗，以確認總生菌數、大腸桿菌等是否在CAS標準範圍值內，講究食安，讓大家吃得更安心。



↑餛飩是老曹的招牌美食

清晨就能來攤子上吃碗乾麵、點碗餛飩湯、來盤每天清晨現滷的滷味，是在地人獨享的福利。雖然位於傳統市場一隅，但老曹餛飩盡力改善用餐環境，把小菜裝進冷藏設備，自取的餐具也特別放進保溫消毒櫃，讓安心與美味並存。



↑看似簡單的乾麵卻是當地人早餐佳餚

目前透過網站、FB、Line、打電話、發傳真，各種方式都可買到餛飩；買過的熟客不定時收到活動簡訊通知，回饋活動還推出現場打卡抽獎打折的促銷，種種貼心設計，更強化老曹餛飩與顧客的良好關係，是個親切而溫暖的庶民美食。



→改善環境讓顧客更安心享受美食

攤商資訊

INFORMATION

老曹餛飩

地址 ▸ 新北市板橋區宮口街37號（黃石市場內）
電話 ▸ 0936-123-292
營業時間 ▸ 06:00～14:00

食材把關　行銷竄紅

林翠紅 翠紅阿姨的店

翠紅阿姨的店位於高雄市中心熱鬧的國民市場內，一早就擠滿試吃人潮，老闆林翠紅發揮巧思，將店內招牌產品XO醬抹在厚片吐司上，再加起司焗烤，香味四溢，選用日本大干貝、東港的魩魚及義大利橄欖油炒成XO醬，用料講究，成交率相當高。

除了自製的XO醬外，還經銷油魚子、烏魚子、旗魚筋等東港著名美食，林翠紅說：「現代人繁忙卻又對食安很要求，因此食材『把關』很重要，我是東港人專賣東港美食，很清楚什麼貨源是最好的，我替顧客把關，選擇美味又安全的食物。」


試吃可炒熱賣場氣氛

細心的林翠紅還會把份量大的油魚子切成三塊，每塊皆真空包裝，這樣一次料理只拆一塊，其他冷藏保鮮避免久放走味。林翠紅也會在包裝內附上食譜，供家庭主婦參考，讓顧客覺得很貼心。


↑FACEBOOK的經營擴大通路

在經營方面，林翠紅不定期在實體店內辦試吃；另外也用心經營網路facebook粉絲團。林翠紅全家投入，如今「翠紅阿姨的店」經營得有聲有色，更成為全家人的生活重心。



→貼心的翠紅阿姨，以顧客為先


←東港女兒銷售東港名物

攤商資訊 INFORMATION

翠紅阿姨的店

地址 ‣ 高雄市苓雅區仁愛三街323 號(國民市場丁48)
電話 ‣ 07-5362759
網址 ‣ https://www.facebook.com.tw/AuntTracys
營業時間 ‣ 週一至六9:30～12:30

善用來自部落的當季食材

牟黃炎珍 牟家青島水餃

33年的時光，讓牟家青島水餃在中和枋寮市場，以獨家清爽滋味打下一片天。民國71年，甫自高中畢業的牟黃炎珍因姊夫在市場裡賣麵之便，到此試身手包水餃，就這樣她愈來愈喜歡這份以食物和人互動的工作，一直至今。


↑飽滿扎實好味道的水餃


限定口味有特色，價格也合理

牟家青島水餃有些季節限定版，受到熟客的指名度很高。原來是牟黃炎珍的兒子透過政大指南服務社到苗栗泰安鄉課輔，被當地家長認當乾兒子，往來密切，並因此收到許多山上種植的農產品。秉持惜物的精神，將過量的食材拿來研發新口味的水餃，像四季豆、南瓜、桂竹筍等都一一入了牟家青島水餃的菜單。而特殊的茴香水餃在打出名聲後，更有許多客人聞香而來。


↑做水餃，也可以送愛心

重視食材、沒有味素、清爽的口味，是牟家水餃讓人百吃不厭的理由。除現場客人，牟家青島水餃也有許多公司行號團購，最遠還配送到馬祖去。牆上低調地掛了張「待用餐點登記表」，原來是專門提供給附近的育幼院，牟太太下班後順道送達，讓孩子可以經常換口味。這份體貼讓人了解，原來水餃不只可填飽肚子，更可傳遞善意，溫暖人心。



→牟黃炎珍不斷創新水餃口味

攤商資訊 INFORMATION

牟家青島水餃

地址 ‣ 新北市中和區中和路74號(中和枋寮公有零售市場)
電話 ‣ 0910-331244



打造好市集 大家一起來

樂活菜市仔 競爭力大作戰

為提升菜市仔競爭力，完備未來「品牌市集」推展基礎，經濟部中辦公室今年有新作為，希望為全國市集及攤商打造新氣象。

首先在「市集輔導」部分，將針對市集、攤商、創業、二手及創意市集，以及綠色市集進行輔導，希望能提升市集整體的營運績效，打造星級評核市場及攤商的成功基礎。今年市集輔導方式包括：強化自治會運作或營運、環境清潔管理、社區經營、文化特色，希望打造具觀光、社區、專業特色、活化及創新的市集。

在「攤商輔導」部分，將以攤位佈置、商品陳列、環境整頓、顧客服務及攤位行銷做為加強重點，藉以提升攤商整體營運成效，做為市集營運效果的基礎。

104年度執行團隊			
專管團隊聯絡窗口	專案管理中心 (中國生產力中心)	02-26982989-2759	柯元植先生
	網路市集維運 (中國生產力中心)	04-23505038-232	蔡易璋先生
輔導團隊聯絡窗口	北區 (純粹創意整合行銷有限公司)	02-29580011#205	林欣妤小姐
	中區 (旋之恆管理顧問有限公司)	04-2295-6649	施寶琇小姐
	南區 (智策整合行銷有限公司)	07-972-5537#10	陳惠芳小姐

◆ 從「認證」到「評核」 星級大考驗

今年有別於以往的機制「認證」用詞，改採「評核」，主要針對優良市集、樂活名攤、二手市集或創意市集、綠色市集等進行評核，並實地查核去年度認證市集及攤商；今年度獲評核通過的市集或攤商，經濟部中部辦公室將進行一連串的成果廣宣活動，包括：媒體觀摩、促銷活動、編印成果專刊及成果展示活動等，以達廣宣及示範效益。為落實評核機制，達成優良市集示範效益，評核市集有效期間自得獎年度翌年(105年1月1日)起至次年度(106年12月31日)止，為期兩年。



在整體市集、攤商的廣宣部分，我們也會透過其他媒體廣宣、《快樂ㄟ菜市仔》季刊發行及網路市集的營運，提升市集與攤商的整體曝光度。

104年度評核辦法	
項目	內容說明
稱呼	歷年機制「認證」用詞修改為「評核」
初選上限	上限原則直轄市（6都）各7處、縣市（16縣市）各2處，全國總計74處；報名評核之每處市集原則至多通過初選6攤攤鋪商參加樂活名攤評核，全國通過評核初選之樂活名攤上限原則總量為430攤。
限制	參加優良市集暨樂活名攤評核，以市集與攤鋪一同報名為原則，攤鋪若因特殊情形經地方政府推薦者，得不受與市集一同報名之限制。
評核有效期	為落實評核機制，達成優良市集示範效益，評核市集有效期間自得獎年度翌年(105年1月1日)起至次年度(106年12月31日)止，為期兩年。

◆ 樂活創業 開創新商機

今年度的樂活創業受理條件則如下表所示：

樂活創業受理對象
（一）有市集進駐創業需求之失業者。
（二）有市集進駐創業需求之應屆畢業生。
（三）有市集進駐創業需求之退休人士。
（四）市場攤商第二代有意承接者。
（五）各傳統市場原有攤商欲轉型者。
（六）有興趣進駐市場者。



↑103年度四顆星獲獎市集與前經濟部中部辦公室許茂新主任（右3）合影。

經濟部中部辦公室輔導的項目，針對未營業者包括：創業課程免費培訓、協助空攤的媒介與申請、創業計畫書撰寫指導、創業貸款申請協助、市場進駐指導；至於已在營運的攤商，則加強其經營管理技能，提升其經營業績。

◆ 創新形象 風華品牌

透過今年度的輔導及評核活動，希望能奠定未來品牌市場的基礎，創新市集形象，並提升消費者的市集購物樂趣，創造更具效益的庶民經濟。

建構資訊平臺 提升市場e能力

樂活市集 網路加值

為提升傳統市場的競爭力，今年度的樂活市集資訊平臺，將從系統維運、功能擴充，平臺廣宣、行銷推廣及攤商網路、行銷強化三管齊下，確實推動傳統市集的網路競爭力。

◆ 系統維運、功能擴充

在系統維運、功能擴充方面，將進行市集攤商資料整合介面、平臺管理優使性改善、平臺資訊強化模式及樂活市集資訊平臺維運等工作項目。

◆ 平臺廣宣、行銷推廣

在平臺廣宣、行銷推廣方面，將辦理網路廣宣活動，譬如目前熱烈展開的「網友最愛的十大優良市集票選」；另外還有市集QRCode推廣應用，利用客製化的連結設計，導引消費者深入瞭解各市集狀況。





◆ 攤商網路、行銷強化

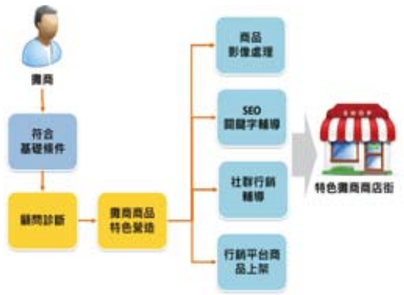
在攤商網路、行銷強化方面，將為攤商進行網路行銷輔導，辦理網路行銷法規講座，強化特色商店街的功能，期盼攤商未來能自主營運，提升業績。

◆ 樂活市集網站

另外，樂活市集網站開放各縣市政府市集管理員維護的資料包括：最新消息維護（包含有活動公告、特賣訊息等）、市集資料維護（包含市集走透透、優良市集）、攤商資料維護（包含攤商專區、市集名攤），經過經濟部中部辦公室核可的內容，可同時在樂活市集網站、手機版網站及樂活市集APP曝光，一舉多得。







而針對樂活市集的市集管理員維護訓練場次，今年預計有三場，分別在臺北、臺中及高雄舉辦，若登入後有任何疑問亦可逕洽：04-23505038-232 蔡先生，04-23505038-247 徐小姐。

請大家踴躍報名　創造更美好的市場

中華民國全國傳統市場(集)聯合總會慶賀成立

中華民國全國傳統市場(集)聯合總會的成立由桃園市興國市場會長魯李仁發起，經內政部及經濟部函復同意籌組，並透過桃園市市長鄭文燦、地方議員及各界傳統市場愛好者的共同推動，敬邀凡是所有依法令設置之公有、民有傳統市場及攤販集中區之自治組織或團體，以及攤鋪(位)使用者或攤販業者皆可入會。

本次成立大會於104年3月16日在桃園市中壢區的皇帝嶺餐廳舉辦，當天除了桃園市鄭文燦市長應邀出席祝賀之外，包括各政黨議員亦到場祝賀，另包括許多市場的攤商亦皆踴躍參與，場面相當熱烈！

透過這次大會的隆重成立，希望更能凝聚攤商共識，加強全國市場自主營運管理的能力，進而提供更周到的服務讓上菜市場變得更方便，攤商生意更興隆。也希望傳統市場能因此更加善用經濟部中部辦公室持續提供的資源，發揮傳統市場的既有優勢，讓簡單的購物活動成為百姓們最溫暖且津津樂道的事，並成為生活中美好的一部分。



←桃園市鄭文燦市長與魯李仁總會長暨會員合影。

中華民國全國傳統市場（集）聯合總會招募會員

公告104年5月15日

主 旨：本會經內政部103年11月14日臺內團字第1031401801號函核准籌組，並於104年3月16日成立大會，茲公開徵求會員。

公告事項：

一、本會宗旨：

本會為依法設立、非以營利為目的之社會團體，包括全國依法令設置之公有、民有傳統市場及攤販集中區，促進及協助政府主管機關提升國內傳統市集之經營知能與農產、美食及特色商品商機，進行交流合作、觀摩研習、會展通路等，達成繁榮經濟、人文、觀光、休閒旅遊及市場風貌等多樣功能，進而吸引國際觀光客，邁入國際化、現代化為宗旨。

二、入會資格：

個人會員/團體會員/贊助會員/凡贊同本會宗旨，填具入會申請書並繳納會費，得為本會會員資格者。

三、會址 :桃園市中壢區中豐路96號

電話 :03-4259335

聯絡人：黃妍庭

四、入會申請有關資料請向前項地址索取。

創會理事長：魯李仁

新經營方式 考驗你的誠實

臺南市西門市場的「無人販賣所」



↑位於臺南市西門市場內的無人販賣所。

臺南市西門市場內有家「無人販賣所」，店內販賣飲料無人看管，只有店中央有個投幣柱，讓客人拿了飲料後自己投幣付錢，這家考驗人性的誠實商店經常吸引過路客駐足，有的拿著手機猛拍，有的拿了飲料左顧右盼了一下再掏錢投入。

◆ 肯定臺灣人的誠實精神

不願曝光的老闆說：「臺灣人誠實的精神值得嘉獎，開業半年來皆能損益平衡。」老闆設立此店非以營利為目的，而是充滿社會關懷與教育意義；他認為顧客可以藉著「誠實行為」傳播交流，父母也可趁機教育下一代誠實的可貴。

西門市場民國8年就設立了，老闆深感這裡是充滿兩代記憶的地方，一旦被拆除，兒時記憶就會模糊、兩代情感也跟著散了，因此致力於西門市場建築及文化保存。也希望新式經營模式給其他想做生意的人一些啟發，證明舊市場也能新舊並存，年輕的、新的行業也可在老的、傳統的市場中生存。



→無人販賣所正對面的意麵店老闆葉瑞榮常被誤認為幕後老闆。

◆ 找回記憶也有新體驗

無人販賣所的正對面是家經營了92年的意麵老店，很多人懷疑無人販賣所就是意麵老闆開的，意麵老闆葉瑞榮說：「我沒有這麼厲害，不過我也受惠良多，很多好奇來看無人販賣所的，也順道吃碗意麵！」

因無人販賣所活絡了市場這個角落，西門市場的記憶重新被找回，帶著老爸、老媽或小孩到大菜市（西門市場的俗稱）逛逛，會有不一樣的體驗。



→無人販賣所內的誠實行為公告。

請沿虛線剪下，對折黏貼好後，直接投入郵筒寄回

FRESH LOHAS
快樂ㄟ菜市仔
傳統市場與攤商專業期刊
新鮮X樂活
市集先生、市集小姐帶你逛市場

廣　告　回　信
汐止郵局登記證
汐止廣字第1592號

（免貼郵票）

221新北市汐止區新台五路一段79號2F

中國生產力中心

《快樂ㄟ菜市仔》編輯部 收

親愛的讀者您好：

非常感謝您對《快樂ㄟ菜市仔》的支持與愛護。為了讓《快樂ㄟ菜市仔》更加進步與優質，期待您撥出幾分鐘的時間填寫本問券及提出您的寶貴意見，做為《快樂ㄟ菜市仔》後續改進的參考，並請於104年7月31日前寄回，再次謝謝您的協助！

經濟部中部辦公室 樂活市集 敬啟

(一) 您對於本期《快樂ㄟ菜市仔》：

	非常滿意	滿意	普通	不滿意
報導內容	☐	☐	☐	☐
字體大小	☐	☐	☐	☐
照片內容	☐	☐	☐	☐
設計風格	☐	☐	☐	☐

(二) 您較喜歡19期《快樂ㄟ菜市仔》的哪篇內容？（可複選）

☐ **特別企劃** 從新出發 向前行 市場篇　☐ **特別企劃** 從新出發 向前行 攤商篇
☐ **主題報導** 市集之旅 國內篇　☐ **主題報導** 市集之旅 國外篇
☐ **主題報導** 市集達人　☐ **市場鮮事**　☐ **封底裡廣告**　☐ **封底廣告**

(三) 您較不喜歡19期《快樂ㄟ菜市仔》的哪篇內容？（可複選）

☐ **特別企劃** 從新出發 向前行 市場篇　☐ **特別企劃** 從新出發 向前行 攤商篇
☐ **主題報導** 市集之旅 國內篇　☐ **主題報導** 市集之旅 國外篇
☐ **主題報導** 市集達人　☐ **市場鮮事**　☐ **封底裡廣告**　☐ **封底廣告**

(四) 對於19期《快樂ㄟ菜市仔》是否有其他建議？

_____

_____

(五) 基本資料

年齡：☐ 12歲以下 ☐ 13~20 歲 ☐ 21~30 歲 ☐ 31~40 歲 ☐ 41~50 歲
☐ 51~60 歲 ☐ 60~70 歲 ☐ 70 歲以上

性別：☐ 男 ☐ 女

學歷：☐ 國中及以下 ☐ 高中 ☐ 專科 ☐ 大學 ☐ 研究所以上

職業：☐ 市場從業人員 ☐ 學生 ☐ 軍公教 ☐ 商 ☐ 公 ☐ 自由業
☐ 服務業 ☐ 家庭主婦 ☐ 退休人員 ☐其他_____

《快樂ㄟ菜市仔》提供全文線上閱讀服務，讀者可至「樂活市集」網站首頁：
http://market.cto.moea.gov.tw/ 中點選「刊物文章」，即可線上閱讀或下載各期雜誌。
本問卷填答資料，將做為未來內容編輯與發行推廣之參考，感謝您撥出寶貴的時間進行填寫！

103年度
(含二手、創意及綠色)
4星級市場、攤商精選推薦！

優良市集 4星
臺北市士東市場
新北市泰山市場
桃園市興國市場
臺南市新市市場
臺南市開元市場

優良二手市集
臺北市信維市場
臺北市永春二手市集
臺南市西門淺草青春新天地

創意市集
臺中市東勢第一市場
屏東縣潮州第一市場

綠色市集
臺北市士東市場
桃園市大園市場
桃園市興國市場
桃園市中壢區觀光夜市
苗栗縣竹南第二市場
臺南市仁德市場

樂活名攤 4星
臺北市西湖市場 王朝燕窩、西湖小立吞
新北市泰山市場 細將咖啡
臺中市第二市場 嵐肉燥專賣店、三代福州意麵老店
雲林縣虎尾第一市場 太原茶莊

經濟部中部辦公室廣告

網友最愛的優良市集「票選活動」

超人氣！快來投！

參加票選
就有機會得到
馬卡龍USB充電頭喔！
（隨機抽出300位參加的網友）

請至
http://market.cto.moea.gov.tw/104m
投下您寶貴一票！

透過本次活動，
您將了解103年度
經濟部選出了哪些優良市集，
像星星般閃耀，
照亮每個溫暖的家！

活動自**即日起**至
104年9月30日止，
所有贈品在104年10月31日
以前完成寄送(限臺灣地區)



主辦單位 經濟部中部辦公室　執行單位 中國生產力中心

廣告