創新經濟.樂活臺灣

市集先生、市集小姐帶你逛市場

# 所にSH 大学へ 大学イナー

傳統市場與攤商專業期刊 2015/6



# 快樂**~菜市仔**FRESH

NO. 1

新鮮×樂活

古 市集先生、市集小姐带你逛市場 **傳統市場與攤商專業期刊** 

目銷

中華民國98年12月創刊/中華民國104年6月出刊

01

發行人的話

迎新展望,發現好商機

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

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

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

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

G P N 2010002513 I S S N 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臺中市緑川東街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),《快樂へ菜市仔-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。



### 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

01

封面主圖 臺南市 開元市場

#### 從新出發, 向前行



市場篇

#### 開元市場 臺南市

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 闆郭全禄是自治 會會長,他的兒 子(中)也逐漸

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 全禄也是自治會會長,他説:「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。



#### 市場資訊 INFORMATION

#### 開元市場

地址▶臺南市開元路124號 電話 ▶ (06)238-2062





市場篇

#### 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 熟食的大姐説:「客人大多是幾十年的老主顧,大家 像朋友一樣。」

#### ● 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。





↑第一市場在假日舉辦的創意市集。(市 管處提供)



↑ 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。



↑第一市場的蛋捲店想把種子街的特色融入蛋捲中。

第一市場自治會會長王靖婷説:「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

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氣,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。



#### 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)



市場篇

#### 東門市場 臺北市

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」的老闆娘説,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。潘愛玉會長説,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,頭家娘説,光是自家先生都已做 了60年多;還有的是徒弟承續師傅,會長説像東門土 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。

市場是老字號,攤商是老字號,顧客也都是從小買到大家 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,



↑鮮榨柳橙是近年新興特色攤。

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。

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。



苗栗縣竹南鎮

# 太原茶莊

# 雲林縣虎尾鎮

#### ● 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



↑以客為尊是森樺長期經營成功的秘訣。

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。

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 充滿自信地對客戶説明,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。



↑攤位的整潔讓顧客留下

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。

> 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

↑新鮮魚貨來自臺灣

↑熱心服務的

王老闆。

#### ● 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。

↓第二代傳人 王元河接下 太原茶莊, 迄今剛好滿 50年。

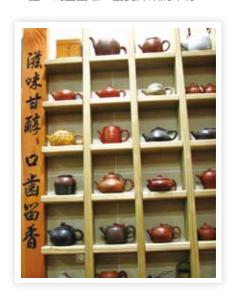
目前,太原茶莊賣的都是臺灣茶,包含梨 山、福壽山、大禹嶺及阿里山等茶葉。每 一季,王元河都要親自到茶業產地,仔細 檢驗茶葉品質,為消費者做好把關。秉持 父親誠信經營的原則,王元河從驗茶到

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。



↑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。



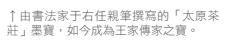
↑除了賣茶外,太原茶莊內也擺設不少



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





08





攤商篇

#### 臺北市 東門市場

# 味好香燒臘店

→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,梁老闆説:「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。



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,可説是莫大鼓勵,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。



節日推出粿、油飯等客家米食,過年還有臘陽、臘肉等特殊年 菜,一樣受到好評。

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

←特色熟食

營業形態 ▶ 週二至週六8:00~17:00,週日8:00~14:00(週一公休)

#### 地址▶臺北市信義路二段79巷臨8號

#### 電話 ► (02) 2341-9844

# 陳家水餃大王

#### ● 第二代博士接棒 專攻無油煎餃

位於武廟市場73號攤的「陳家水餃大王一煎餃 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 十,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。

陳俊偉因從小幫忙,對水餃製作、市場生熊都很 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 白。

攤內餃子現包現煎,給人新鮮的感覺;□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。



↑陳家煎餃位於武廟市場73攤位,明亮的招牌吸



↑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。陳俊偉説: 「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



電話 ► (07)381-9112 網址 ▶ www.dumplingking.url.tw 煎餃營業時間 ▶ 12:00~19:00

因為位在市區,附近 聽說有很多好玩的, 我們去逛逛吧~



聽說嘉義市西市場以 前是「好野人市」, 又有很多名攤~

市集之旅



### 國內篇漫遊重生的百年老市

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。

#### 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,加上消費型熊轉 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。







#### INFORMATION 嘉義市西市場

也址 ▶ 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

民國103年樂沽名攤2星—明昌商號 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。



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

#### 吃喝玩樂就從西市場出發

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藜 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。





市集之旅



## 國外篇世界最大的夜市 徳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。



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

皮飾店是到摩洛哥旅遊必買必逛的 京式多元化的包包、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。

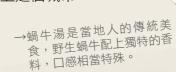
↓廣場旁的小店裡有各式各樣的香 料,販賣多款的胡椒、茴香、薑、 肉桂、丁香、咖哩粉、薰衣草、阿 甘油、玫瑰油。



#### 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、烤香陽及燉炸羊肉等,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 説唱藝術表演者、賣水 人、馴猴師、算命師、 説書人及吹笛的玩蛇 人,不僅讓人大開眼 界,亦會自然地深深 愛上這個城市。





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





#### 附近遊遊景點

穿著傳統服飾的賣水人,若有

興趣,也可以給點小費和他合



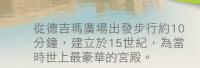
從市場出發約 10分鐘車程的 馬洛雷爾花園,是一個充 滿著仙人掌及椰子樹等熱 帶植物的花園,是目前摩 洛哥最受歡迎的旅遊景點



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。



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



#### 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? 跩媽咪老闆蘇玉圓説,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,因此被説 改、 改媽。女兒王維伶説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。



#### INFORMATION

址 ▶ 臺北市西湖市場1樓-57號攤位

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

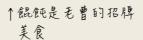
在板橋黃石市場旁經營逾50年的老曹餛飩,可説是老字號 中的創新達人。初始由曹伯伯自己摸索、創造美味餛飩;到 了第二代曹碩文接手後,對品質提升更加要求。

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,常日現做、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 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 温消毒櫃,讓安心與美味並存。

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

↑看似簡單的乾麵卻 知,回饋活動還 是當地人早餐佳餚 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



INFORMATION

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



→貼心的翠紅

客為先

阿姨, 以顧

#### 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,林翠紅説:「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。 1

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。

在經營方面,林翠紅不定期在實體



試吃可炒熱賣場氣氛

↑FACEBOOK的經營擴大通路

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,



**NFORMATION** 

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

# 单黄炎珍 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。



牟家青島水餃有些季節限定 

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□味的水餃,像 四季豆、南瓜、桂竹筍等都——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,也可以送愛口

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。

→年黃炎玠不斷創 新水餃口味

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)

雪話 ▶ 0910-331244









# 樂活菜市仔競爭力太作戰

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、《快樂へ菜市仔》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	內容説明			
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。

20 21



#### 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)、 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。





23

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。

22



#### 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) 聯合總會慶賀成並

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,敬激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」 「無人」 「東人」 「東人」 「東人」 「東人」

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。



↑位於臺南市西門市場 內的無人販賣所。

#### ◆ 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。

→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。

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。

#### ◆ 找回記憶也有新體驗

人販賣所的,也順道吃碗意麵! 」

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,意麵老闆葉瑞榮説: 「我沒有這麼厲害,不過我也受惠良多,很多好奇來看無

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)挺挺,會有不一樣的體驗。

→無人販賣所內的誠實行為公告。





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

《快樂入菜市仔》編輯部 收

請沿虛線剪下

對折黏貼好後,直接投入郵筒寄回

#### 親愛的讀者您好

非常感謝您對《快樂\菜市仔》的支持與愛護。為了讓《快樂\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\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

報導內容字體大小 宮門內容 設計風格	非常滿意	滿意	普通	不滿意 □ □ □			
□ 主題報導	<b>)</b> 從新出發 <b>,</b> 市集之旅	向前行 市國內篇	万場篇 🗌	特別企劃行主題報導行	選)	<b></b>	
(三)您較不喜歡 □特別企畫 □主題報導	719期《快 》 從新出發 。 市集之旅 。 市集達人	<b>樂へ菜市</b> ( 向前行 市 國內篇 □ <b>市場</b>	<b>子》的哪篇</b> □場篇 □ □ <b>鮮事</b> □	内容?(可特別企劃《 特別企劃《 主題報導「 封底裡廣告		亍 攤商篇 篇	
(四)對於19期《快樂 <b>\菜市仔》是否有其他建議</b> ?							
性別:□男 學歷:□國 職業:□市	1~60 歲 □ 女 □中及以下 □場從業人		歳 □ 70 □ 專科 [ E □ 軍公	歲以上	31~40 歲 🗍 · 研究所以上 ]公 🗌 自由影		

《快樂入菜市仔》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

(含三手、創意及綠色)

# 4星級市場、攤商精選推薦!



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



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



臺中市東勢第一市場 屏東縣潮州第一市場



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



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」

# FELLER 8

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)

