



FRESH LOHAS

新鮮 X 樂活

市集先生、市集小姐帶你逛市場



快樂へ 菜市仔

傳統市場與攤商專業期刊 2015/10



發行人的話

風華市場·特色多

特別企劃

新北市泰山公有市場

臺中市大甲第二公有市場

臺南市六甲市場

加意蜂蜜茶鵝、三哥肉脯食品行

新珍香燒肉店、大麵福仔豆菜麵

主題報導

市集之旅
市集達人

新北市三峽公有市場
伊朗伊斯法罕大巴扎市場

黃秀玉、黃志明
吳麗娟、李西東

市場鮮事

三區市集美食名攤大車拚

NO.

21

02

12

20

01 發行人的話 **風華市場，特色多**
02 特別企劃 **市場風華，超有感**

- 【市場篇】 **新北市泰山公有市場**——市場社區互動佳，堅持環保愛地球 02
臺中市大甲第二公有市場——深受媽祖城隍庇佑，大臺中海線代表 04
臺南市六甲市場——騎著機車去趕集，攤內貨色超豐富 06
- 【攤商篇】 **加意蜂蜜茶鵝**——茶鵝飄香三十年 08 **三哥肉脯食品行**——傾聽顧客聲音 09
新珍香燒肉店——堅持不變的美味 10 **大麵福仔豆菜麵**——敬主人意就是好功夫 11

12 主題報導

- 【市集之旅】 **國內篇** **新北市三峽公有市場**——收藏古老小鎮的傳統好滋味 12
國外篇 **伊朗伊斯法罕大巴扎市場**——文化古都最大市場 14
- 【市集達人】 **黃秀玉 白金山貢丸**——揉出LV等級的手工丸子 16
黃志明 上味香魚丸——執著於衛生與美味兼具的好丸子 17
吳麗娟 松竹魚丸——研發創造 傳承好味道 18
李西東 丸東商號——以憨膽與勤奮，打出臺灣魚丸一片天 19

20 市場鮮事

三區市集美食名攤大車拚——104年度優良市集及樂活名攤評核複選現勘報導 20



發行單位 經濟部中部辦公室
發行人 陳家瑞
編審委員 許正宗、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 呂銘進
編輯 郭燕鳳、潘俐婷、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
G P N 2010002513
I S S N 2224-1604



- 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：經濟部中部辦公室第四科，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：
許正宗、洪國爵、蔡文慧、李英傑、呂銘進、郭燕鳳、潘俐婷、柯元植（編），《快樂菜市仔-第21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10月。



風華市場，特色多

本部所推動「樂活菜市仔 競爭力提升計畫」的各項活動均持續穩健展開，近日網路票選「網友最愛的十大優良市集」活動，在眾人踴躍參與下，已順利完成投票。恭喜這十個優良市集獲得民眾肯定，也感謝自治會與攤商們多年來不斷致力於提升服務品質，期勉未來他們再接再厲，為民眾提供最佳的消費體驗。為了向所有參加活動的民眾致意，已隨機抽出300名網友，將於近日寄送小禮品，完整得獎名單歡迎您至樂活市集網站 (<http://market.cto.moea.gov.tw/>) 最新消息處查詢。

本期內容相當豐富，在市場篇，首先介紹的是泰山市場，因眾多貼心的服務令人難忘，榮獲網友票選十大優良市集第一名，實至名歸。另於大甲城隍廟旁的大甲第二市場，滿滿的人情味，及其宗教節慶活動亦為一大特色，而名聲遠播的六甲市場更是不容錯過。在攤商篇，報導位於泰山市場的加意蜂蜜茶鵝，其功力深厚背後的故事精彩。此外，榮獲嘉義市十大伴手禮的三哥肉脯食品行，及台南六甲老字號大麵福仔為何能讓客人們一口接一口，還有超過一甲子堅持不變美味的花蓮新珍香燒肉店等。本期北中南東四地的特別企劃，絕對令人食指大動。

市集達人專欄裡，我們特地報導台灣丸類領域之達人，由於手工製丸相當辛苦，愈來愈少年輕人願意投入學習，讓這幾位老闆所堅持的原則與態度更顯可貴。在市集之旅方面，國內篇介紹坐落於素有「東方藝術殿堂」美稱的三峽祖師廟旁的三峽市場，並可順遊三峽老街、滿月圓，或是鄰近的李梅樹紀念館。而海外篇則推出千年古國伊朗最著名的觀光大城「伊斯法罕」裡的大巴扎市場，「伊斯法罕」為聯合國世界文化遺產，亦曾為絲綢之路的驛站，為東西方貿易重鎮，就讓我們好好欣賞其異國風情，同時仿效其優點。

關於這次經長期縝密規劃，邀請不同領域之專家學者組成評審團，所進行的「優良市集及樂活名攤評核現勘」，亦於本月順利完成，評核結果預計在11月中旬公告。在此，感謝所有參與的市場、攤商，以及不辭辛勞的評審委員，因為您的努力，有助於提升傳統菜市場的競爭力與開創無限商機。



市場風華，
超有感

特別
企劃

市場篇

市場社區互動佳，堅持環保愛地球

新北市 泰山公有市場

泰山地區過往並無零售市場，亦無量販店進駐，生鮮食材往往向臨時攤販購買，經過調查設計與興建，泰山公有市場於93年元旦啟用，為提供便利交通，特別規劃五線免費接駁公車，可說是全國獨有，更可大幅減少碳排量。

● 設備完善 提供優質購物環境

→泰山市場專用
購物手推車。

明亮寬敞的泰山市場內設有手扶梯，全面推動無障礙空間，設有清潔乾淨的集哺乳室，令人驚喜的專屬購物手推車等，堪稱臺灣首屈一指的親子友善市場。熱食攤增設靜電集煙罩，讓溫度與氣味不影響消費者，並提供中央冰櫃供攤商抽籤使用，讓攤位簡約也節能，洗手間則全面增設臭氧機，飲食區設置半圓型捕蚊蠅燈，硬體設備完善，103年度獲得優良市集四星認證。



↑瓦斯桶均加
裝防爆頭。

● 推動綠色環保有成

開幕時，泰山市場即以「永續臺灣、美麗地球」為理念，執行環保在地化措施，推動垃圾減量，資源回收再利用，施行袋袋相傳活動，十個紙袋便可換刮刮樂，深受歡迎，場內已全更換為LED燈，省電可達3成。更全面鼓勵民眾自備環保杯、環保餐具與購物袋，而於屋頂裝設太陽能板，電力接至公共區域降低公共用電，均為綠色市集之標準。



● 堅持品質 安心看得見

泰山市場裡有許多星級名攤及老字號店家，細將咖啡曾獲103年四星樂活名攤認證，老闆李振凱憑熱情與執著從零開始，其不計成本，研發出通過SGS及FDA認證的發笑紙杯，可謂業界最高標準。二樓牛哥肉舖選用澳洲與紐西蘭草飼牛肉，於攤台上肉質、部位、品質與日期均作詳細標示，老闆更傳授私房料理竅門。斜對面的布袋水產，工作區與陳列區明確區隔，依客人需求將魚貨作不同程度的前置處理。沐專售本地黑毛豬舖，老闆阿沐哥有30多年老經驗，人稱泰山豬肉博士，餐廳同行最為信任。

● 友善市集 名揚海外

秉持市場社區化的宗旨，泰山市場提供服務與關懷公益不遺餘力。例如推動癌症篩檢活動、提供法律諮詢服務、設置求職求才櫃位，自治會成立土地公基金會，提供泰山區國中小學清寒家庭學童計百人，每人一千元獎助學金。藉由豐富多元公益活動，搭起和社區間的平臺與橋樑。另外，經常舉辦活動，讓泰山市場熱鬧滾滾，曾有一年的抽獎活動以汽車為首獎，搭配百萬家電，轟動全臺，強化市場形象，成功經營的泰山市場，甚至連日本熊本縣的農業委員會亦組團來訪，美名傳播到海外。



市場資訊 | INFORMATION

泰山公有市場

地址 ▶ 新北市泰山區全興路212號

電話 ▶ 02-22965500

網址 ▶ 臉書搜尋泰山公有市場

營業型態 ▶ 06:00-16:00，每月最後一個星期一公休，如遇農曆14會提前一週公休。



深受媽祖城隍庇佑，大臺中海線代表

臺中市

大甲第二公有市場

今日臺中市大甲區第二公有零售市場所在處，早年已有人潮於此設攤集市，民國47年地方仕紳請示城隍爺，捐出與城隍廟相鄰的鬧區土地，由公所興建市場，歷經數度改建，最近一次是在民國100年5月改建完成。市場位處中心，離大甲交流道僅3公里多，交通便利，不僅有零售業者，凌晨批發的早市，更是中部物流中心之一。西螺蔬果、臺中魚貨及名聞全臺的大甲芋頭等，進貨至此再銷往鄰近通霄、苑裡等地。



● 用心打造環保綠建築

大甲二市一樓有175攤，熟食、冷凍均有，相當齊全。二樓為供消費者使用的停車格，地下室為倉庫。市場空間定期消毒、採光明亮，動線順暢，購物環境舒適，貼心規劃無障礙空間，市場公廁多年來均獲「特優級」評鑑。

因人潮多，自治會更聘管理員指揮交通，維護秩序。近年來大力推動綠色市集，例如雨水回收系統，透過落水頭集水至雨水貯集槽，回收再利用於廁所用之水，建置污水處理設施。全面使用節能省電的T5燈光，入口地面鋪有吸水材質取代傳統水泥，均為環保措施，各攤位水電度數直接傳至



辦公室，且能上網查詢，資訊一目了然，種種規劃榮獲內政部綠建築銅質標章肯定。

● 跟著媽祖來市場



↑二樓設有雨水回收專用的落水頭。

隨著節慶辦活動，是大甲第二市場一大特色，每年三月全臺瘋媽祖，市場會設立媽祖回鑾共同點心站，由攤位提供食品、茶水及人力支援，讓信眾享用。農曆七月普渡，攤商集體至到新竹城隍廟進香迎城隍，這是市場結合信仰展現的文化活動，也加添彼此互動機會。



平時，市場持續推動在地議題，廣邀媒體到訪，提升能見度。也和醫院合作提供民眾健康檢查，或與順天國小美術班合作提供畫作，美化公共置物箱。市場藉由粉絲專頁，提供活動訊息、名攤介紹等各式訊息，讓互動交流順暢。



● 二代接班 強化網路行銷

大甲第二市場，是大臺中海線地區深具發展潛力之市場，部分攤商第二代加入後，朝向年輕化、活潑化、資訊化等方向調整，對整體環境與服務則持續強化，大甲第二市場的用心，獲得臺中市政府經濟發展局創新市集的優勝肯定，以及經濟部102、103年度連續二年優良市集三星肯定。



市場資訊 | INFORMATION

大甲第二公有市場

地址 ▶ 臺中市大甲區新政路38號

電話 ▶ 04-26881452

網址 ▶ Facebook搜尋大甲第二市場

營業型態 ▶ 早市06:00-12:00

↑不定期辦理免費試吃活動。



騎著機車去趕集，攤內貨色超豐富

臺南市 六甲市場

假日上午九點，臺南六甲市場十分熱鬧，蔬果攤、魚肉攤及熟食攤前人潮川流不息，有來自官田、柳營甚至楠西的客人，因為六甲區右鄰中央山脈，六甲市場就在山下平原的中心點，得天獨厚的地理位置，加上每個攤位超豐富的貨色，使得鄰鄉也慕名而來。

● 攤商眾多 貨色超豐富

六甲市場已有26年歷史，約有160個攤位，設置在六甲區市中心，對六甲本地居民來說，六甲市場成為上山農作前的食物準備地；對鄰近鄉鎮居民來說，因為交通方便、攤商眾多、貨色齊全，成為前來採買的主要原因。六甲市場攤商與其他都會區市場攤商最大的不同點，在於豐富的貨色，以蔬菜攤為例，當下時令蔬菜應有盡有，還有醃漬類甚至火鍋料都被蔬菜攤包下；其他魚販、肉販也比照辦理，走一趟六甲市場絕不會空手而回。



● 貼心服務 設施超方便

騎著機車停在入口的機車停車格，或是開車入地下停車場再上樓購物都很方便，入口處設有飲水機、購物袋，讓民眾覺得很貼心。六甲市場自治會會長李文貴說：「入口的機車停車格，是我們爭取了很久，最近才劃的，解決部分停車問題。未來還會再規劃更多的停車空間。」入口的另一側還有可無線上網的顧客休憩區，旁邊的垃圾桶也依類別區分，方便民眾垃圾分類。休憩區的上方掛了許多學童的繪畫作品，李文貴說：「這是市場舉辦的繪畫比賽，邀附近的學校參加，大家很踴躍，得獎作品展示出來也可美化市場。」



↑入口處設置免費購物袋供民眾拿取。



● 舉辦活動 結合市民超熱鬧

每逢中秋等大節日，六甲市場便會舉辦活動與市民同樂，連續兩年的中秋節皆有剝柚子大賽，並邀請社區媽媽教室、幼兒園表演，帶動過節氣氛，讓市民投注更多的眼光在六甲市場上。

● 健康、消防宣導 關懷攤商超感心

六甲市場不定期舉行醫療講座，邀請奇美醫院醫師與攤商座談，讓攤商解決職業病的困擾。另外，每年例行的消防宣導，特別著重在預防瓦斯氣爆的部分，讓攤商有正確使用的概念，以避免災害。各方面的努力，讓六甲市場於103年榮獲經濟部優良市集三顆星認證的殊榮，未來將以產品多樣性與地方特色再向前邁進。六甲市場有許多具有地方特色的攤商，例如豆菜麵、肉圓、魷魚羹，很受地方歡迎，甚至跨縣市民眾慕名而來，讓這些小吃攤生意興隆，也使六甲市場的名聲遠播，提供南部居民一個假日休憩的好去處。

市場資訊 | INFORMATION

臺南市六甲市場

地址 ▶ 臺南市六甲中正路522號
電話 ▶ 06-6987846
網址 ▶ 無
營業型態 ▶ 早市06:00-12:00



特別企劃

攤商篇

加意蜂蜜茶鵝

茶鵝飄香三十年



來到泰山市場，沿手扶梯上二樓，左前方即是老字號加意蜂蜜茶鵝，由邱壤堃夫婦於民國75年創立，他們兩人原先從事紡織業，後面臨產業衰退，便向住在臺南下營的三姊請益，學習作鵝油與料理茶鵝的古早製法。歷經數月南北奔波，邱壤堃夫婦總算掌握到訣竅，起初四處擺攤，直到泰山公有市場成立後，於92年年底遷入。

加意的蜂蜜茶鵝嚴選臺南下營經電宰，重達5至6斤，每隻足150天的成鵝，鵝脂比例最恰當且沒有鵝腥味。經急速冷凍後運至北部。以丁香、川芎、山奈……等12種中藥材、優質蜂蜜以及烏龍茶包等特製香料浸泡，之後再將熟鵝送進烤爐以臺灣蔗糖煙燻20分鐘，出爐後茶鵝表面帶著蔗糖美麗的金黃色。每隻鵝耗費數小時、不計成本、多道手續，讓肉質鮮甜滑嫩，蜂蜜、蔗香散發多層次滋味。顧客口耳相傳，曾經有香港旅客嚐過念念不忘，再次來台時指定外送到台北下榻飯店享用，更曾獲2014年度樂活名攤三星認證。



目前攤內除蜂蜜茶鵝外，亦提供鹽水鵝、鵝內臟類、各式雞鴨，週末還有豬頭皮、豬耳朵等，當零嘴或是下酒菜都適合。2015年初全臺鵝肉缺貨，加意改用口感與鵝肉接近的土番鴨製作茶鴨，廣受好評，不僅降低影響，更顯現加意累積的深厚料理功夫。茶鵝製作辛苦，但第二代邱永宏接下傳承重任，要讓蜂蜜茶鵝的好

味道，繼續飄香。

- 攤商資訊**
- 地址 ▶ 新北市泰山區全興路212號2F (泰山公有市場123攤)
 - 電話 ▶ 02-29004123、0926-815-960-邱永宏、0938-670-898-老闆娘阿芬
 - 網址 ▶ <http://www.jiayi123.com.tw>
 - 營業時間 ▶ 週一至週五07:00-13:30，週六、日07:00-14:00 (大年節4點開始營業)



三哥肉脯食品行

傾聽顧客聲音



位於嘉義市東市場入口處的三哥肉脯食品行，成立於民國64年，由第一代負責人胡文信夫婦共同攜手經營，主要販售肉鬆、肉脯、肉乾等食品。但隔年胡文信在妻子胡楊菊剛生完女兒的隔天，就不幸撒手人寰。面對兩名幼兒嗷嗷待哺，胡楊菊一肩扛起經濟重擔，並守護丈夫留下的小店。

當兒子胡志湧退伍後，胡楊菊開始訓練兒子接棒。即使進入第二代接班，三哥肉脯食品行依舊十分重視客人的聲音。例如，當顧客反映原來的店名「新日味香肉脯部」太長、不易記住時，胡志湧與母親商討後，決定改名為「三哥肉脯食品行」，一來紀念父親排行老三，二來也較容易琅琅上口。



秉持以客為尊的理念，胡楊菊至今仍每天都會購買新鮮豬隻後腿肉，並親自燉煮豬肉，再拌炒成肉鬆，堅持傳承新鮮又實在的古早味。為因應市場需求，也開發出低糖肉鬆及口感較綿密細緻的寶寶細肉鬆等產品。



為擴大營業，83年在蘭井街69號成立另一門市；94年遷移到蘭井街75號，引進新式烘烤設備，使用環保又方便攜帶的包裝及禮盒。因此，102年不但獲選為「嘉義市十大伴手禮」網路人氣和現場人氣票選的雙料冠軍，也榮獲經濟部樂活名攤二星認證；隔年再接再厲，通過三星認證，肯定三哥肉脯食品行的用心經營。



- 攤商資訊**
- 地址 ▶ 嘉義市東區光彩街282號 (東市場) 嘉義市東區蘭井街75號
 - 電話 ▶ 05-2292813
 - 營業時間 ▶ 週一至週日07:00~17:00 (東市場) 週一至週六07:00~20:00、週日07:00~19:00 (蘭井街門市)

←堅持新鮮又實在的古早味。

特別企劃

攤商篇

新珍香燒肉店 堅持不變的美味



位於花蓮市中華市場的新珍香燒肉店，成立時間超過一甲子，如今已傳承至第四代，繼續守護60多年來不變的好味道。

新珍香燒肉店與2011年吹熄燈號的復興市場太平香燒肉店，系出同門，均為第一代創辦人劉永淋的子孫。後來，劉永淋的次子劉新居在中華市場設攤，並從他自己和妻子名字當中各取一字，將店名取為「新美香」。劉新居更打破「傳子不傳女」的習俗，讓劉家傳承多代的燒烤美味能繼續飄香下去。因此，第四代傳人許詠晴為劉新居的外孫，與妻子黃齡瑤共同接棒經營至今，即將邁入第6個年頭。

許詠晴對於如何製作出外皮酥脆、肉質軟嫩的燒肉瞭如指掌，他和妻子兩人每天凌晨3點半起床，現烤雞肉和豬肉等熟食，並熬煮獨門醬料，不僅滿足挑嘴客人，也收服了客人的心。一方面堅持老店傳統，一方面創新經營，透過網路行銷產品，但發現「新美香」已有商標登錄，便更名為「新珍香」。

為打造更美好的實體購物體驗，他參加經濟部推動的樂活名攤認證。以往攤位只有3、4盞燈泡，增加燈罩後，營造出柔和的氛圍。同時講究衛生安全，要求工作人員戴上透明微笑口罩，為熟食加設蓋子，並設置收納櫃，以擺放包裝用的禮盒、外袋，讓整體環境變得更乾淨明亮。許氏夫婦的用心經營，果然在民國101年榮獲樂活名攤二星認證，兩年後再獲三星殊榮，更打響了新珍香燒肉店的知名度，整體業績較以往成長兩、三成。



↑除了堅持老店傳統，許詠晴也不忘創新經營，投入網路行銷。

攤商資訊

地址 ▶ 花蓮市中華路199號，中華公有市場
電話 ▶ 03-8329279、0912-521-700
營業時間 ▶ 06:30~13:00

臺南市
六甲區市場

大麵福仔豆菜麵 敬主人意就是好功夫

台南六甲市場內，老字號「大麵福仔」攤前，客人好像走進自家廚房一樣，一屁股坐下，店員便盛上一碟豆菜麵及一碗清湯，客人自己淋上蒜泥醬油，便唏哩呼嚕地吃起來，遠從麻豆總爺來的客人先在現場吃上兩盤，再外帶兩斤回家。



↓豆菜麵加湯就是六甲人的豐盛早餐。

淡黃色的麵配上無料清湯，不知道的人還以為六甲人這麼好養，大麵福仔老闆娘洪黃秋英說：「我們的豆菜麵Q彈爽口很不一樣，而這湯可不是清湯，是以粗味噌熬製而成的味噌湯；還有醬料是以豆豉、辣椒熬四小時做出來的。」加上洪黃秋英應對客人很有一套，才能在傳統市場中屹立不搖。她說：「傳統市場比較有人情味，客人要求豆芽菜多一點、醬油多一點甚至麵多一點，我們都能滿足他，『敬主人意，就是好功夫』。」因為對麵及客人的熱情，讓大麵福仔103年獲選為三顆星認證的名攤。

六甲地區近山，早年居民多在山上種果樹，習慣早上到市場飽餐一頓後，帶著糧食上山農作，養成他們一早吃豆菜麵再外帶上山當午餐的習慣，演變至今豆菜麵已成為當地的早餐。



洪黃秋英和她的兒子每天凌晨4點就起床做麵，近二十年來已逐步機械化，讓他們輕鬆不少。洪黃秋英說，「大麵福仔」是她23歲那年盤來的，至今已有43年歷史，她愈做愈能掌握麵的筋性，不斷改良的結果，才有今天Q彈的口感。她還強調店裡所有的麵都是當天現做現賣，絕不隔夜，才會新鮮好吃。大麵福仔已走向二代接班，洪黃秋英說：「兒子很小就在身邊幫忙，沒什麼傳承上的問題。」未來她希望聲名能更遠播，讓更多人來吃豆菜麵，也來六甲市場走一走。

攤商資訊

地址 ▶ 臺南市六甲區中正路522號，六甲市場A10攤
電話 ▶ 06-6980680
營業時間 ▶ 05:00-12:00



←洪黃秋英做麵43年，不斷改良成就好口感。

附近的古蹟也是必遊景點喔



三峽公有市場獲有星級和環保雙認證

國內篇 收藏古老小鎮的傳統好滋味

新北市 三峽公有市場 百年市場 全新風貌

坐落於遊客如織的三峽老街與地方信仰中心清水祖師廟旁的三峽公有市場，設立於日本大正2年，成立至今已102年，歷史悠久。今日的市場外觀為紅磚建築，復古質樸，與老街氛圍結合，市場裡整齊清潔又明亮，通風良好，走道寬敞，並設置手扶梯，購物環境良好。一樓主要販售傳統生鮮肉品、新鮮蔬果，二樓有美味熟食，三樓設有百貨、咖啡、美甲、美容等，四樓是活動中心，種類豐富、貨色齊全且服務多元，是三峽地區唯一的傳統市場。經攤商用心規劃與推動，榮獲優良三星認證及內政部綠建築標章。

琳瑯滿目的美食任您挑選

除在地居民來消費，有許多攤位是外來遊客常造訪的，例如：一樓的老店調味香肉鬆，現場烘烤，自製自炒，不加防腐劑，每日數量有限，賣完為止，是絕佳伴手禮。喜愛客家風味的人，媽咪私食客家美食製作客家包、麻糬、碗糕等傳統美食，吃得到令人懷念的滋味。二樓的怡珍芳行，蛋糕、餅乾均為現場烘焙，不加香精與防腐劑，走純天然路線，原味牛軋糖與杏仁片，均廣受消費者歡迎，也曾獲樂活名攤二星肯定。三峽大腸圈為60多年的老字號，堅持當日新鮮手工現製。每逢週末，過中午即銷售一空。



同在二樓的三峽麵線阿峯是網路上的人氣名店，常代表三峽市場參加美食活動，現場常大排長龍，蚵仔麵線與甜不辣獨特的醬料，讓人回味再三。需要來杯好咖啡嗎？三樓28攤的咖啡瑪，老闆娘為咖啡烘焙師，耗資20多萬投資設備，提供高品質無咖啡因的優質咖啡，配上美味鬆餅，讓您享受幸福美好時光。



目前市場全區為無障礙空間，電梯口設有搖搖馬及兒童遊戲區，並貼心設有集哺乳室。週六造訪，四樓的二手創意市集可以去看看，二樓的顧客服務中心則提供各式服務。消費者來到三峽市場，地下二樓設有停車位，交通相當便利。



設置兒童遊戲區及顧客服務中心，用心營造溫馨便利的市場氛圍。

節慶時，三峽市場常會推出別出心裁的活動，正月初六，清水祖師爺誕辰時更是熱鬧，常有信眾來此採買三牲水果。鄰近的李梅樹紀念館、大板根渡假村、鳶山步道賞夜景，更是到三峽市場後可以一起遊賞的好去處。

鄰近遊逛景點



三峽清水祖師廟

素有「東方藝術殿堂」之稱的三峽祖師廟，興建於1767年，為地方信仰中心，供奉高僧清水祖師，與鯤鯓、淡水合稱臺北地區的三大祖師廟。(新北市三峽區長福街1號)



三峽老街

保存完整的巴洛克建築洋樓風格元素，日式家紋及漢人文化圖像，讓遊人在此留連忘返。民國96年獲得「全球建築金獎」公共部門類亞軍，現已被列為三級古蹟。(新北市三峽區民權街)



福美軒

創立於民國47年，為聞名全臺的金牛角麵包創始本店，常見店外大排長龍。以黃金比例製作的金牛角麵包出爐時外酥內軟，放涼些，吃起來口感更顯層次，而冰起來，外皮脆，裡頭Q，讓人一口接一口。(新北市三峽區信義街25號)

新北市三峽區公有市場

地址 ▶ 新北市三峽區民生街186號

電話 ▶ 02-86712922

網址 ▶ 臉書搜尋三峽公有市場

營業型態 ▶ 05:00-14:00 三樓下午到17:00，每週一休市

國外篇 文化古都最大市場 伊朗最大最古老 商品最豐富的巴扎

伊朗伊斯法罕 大巴扎市場

伊朗，一個擁有數千年歷史的古國。如果有機會到伊朗，絕對不能錯過著名的觀光城「伊斯法罕」，這是伊朗歷史最悠久的文化古都，列為聯合國世界文化遺產之一，亦曾是絲綢之路的驛站。

伊斯法罕大巴扎為東西方貿易的重要集散地，大巴扎建立於17世紀，全長近10公里，建築採用伊斯蘭教的傳統穹頂建造、挑高的長廊、厚實的石板，為伊朗最大最古老、商品最豐富的巴扎，店家沿著伊瑪目廣場（Imam Square），周遭彙集伊朗最美的建築物包含沙阿清真寺（伊瑪目清真寺，Masjed-e Shah）、謝克洛弗拉清真寺（Masjed-e Sheikh Lotfollah）、阿里卡普宮（Kakh-e Ali Qaq），以及聚禮清真寺（Masjed-e Jameh）等。

伊朗工藝與美食聚集之地

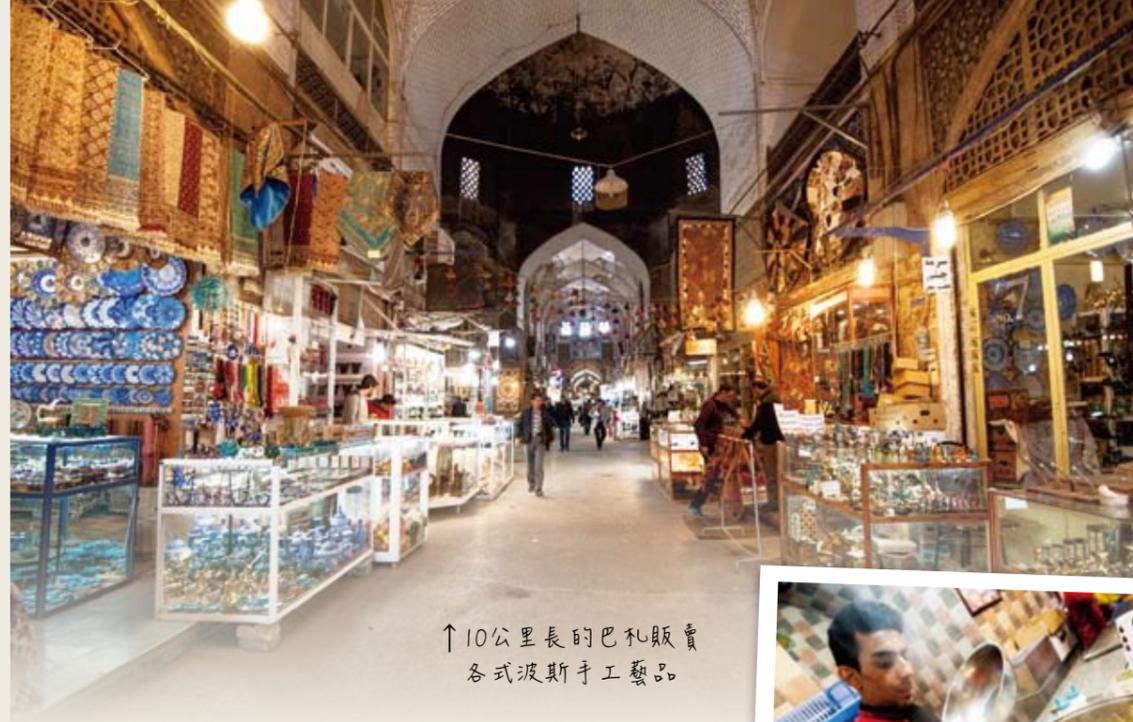
來到大巴扎一定要準備充足的金錢，10公里長的巴扎

販賣各式波斯手工藝品，絕對不會讓你空手而歸。語言不通時如何解決，也是旅行中要克服的挑戰，如果遇到超級友善親切的商家，讓購物與認識伊朗文化變得輕鬆愉快，是在巴扎裡購物最棒的事。

說到伊朗，最有名的是色彩精緻鮮豔、圖案古樸雅致的手工製波斯地毯，另外還有各式鐵盤銅畫瓷器，琺瑯花瓶盤子，駱駝骨上的波斯細密畫都是到巴扎必購的收藏品，如需購買伴手禮，巴扎裡面上百家的店家應有盡有，從家用電器到身上穿的衣物、香料、開心果、牛軋糖等零嘴，都可以輕鬆購得。來到伊朗必買手工藝品，各式各樣的銅飾產品價錢絕對物超所值，有時候在巴扎裡還可以看到店家在店門口手工製作產品。



各式口味的牛軋糖是必買的伴手禮

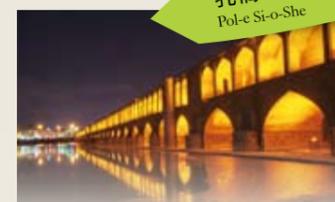


↑10公里長的巴扎販賣各式波斯手工藝品

巴扎裡面充滿各式各樣的美食，如果逛累了，還可以停下休息，享受伊朗傳統美食或是喝上一杯熱紅茶。當地婦女手作波斯地毯，款式及大小相當多元，貼心的店家還會將地毯打包，讓旅客方便托運。各種口味的牛軋糖是必買的伴手禮，進到商店後不用擔心如何選擇，店家通常都會大方讓你試吃到滿意為止。



附近遊逛景點



孔橋 Pol-e Si-o-She

可乘車至 Zayandeh River 河上的33孔橋，橋身由33個整齊劃一的穹頂造型孔洞組成，白天黑夜總是有絡繹不絕的人潮，也是攝影愛好者最愛前往的景點。



沙阿清真寺 Imam Mosque

位於伊瑪目廣場的南面，大門由設計精美的藍色瓷磚拼貼而成，高聳壯觀的宣禮塔是它給人的第一印象，入內後可一探百年前建築的細膩工夫。



柱宮花園 Kakh-e Sotun, Bagh-e Chehel Sotun

離開巴扎後步行約15分鐘，即會抵達40柱宮，過去為皇室接見外賓之用，內有大水池及宮殿，最特別就屬宮殿內的20條木柱和天花板上的精美雕刻及華麗壁畫最為吸睛。

伊瑪目廣場 Imam Square

大巴扎包圍著伊瑪目廣場而建立，是旅客必遊的景點，也是當地人休憩的好地方，舒適的午後可坐在廣場中野餐。



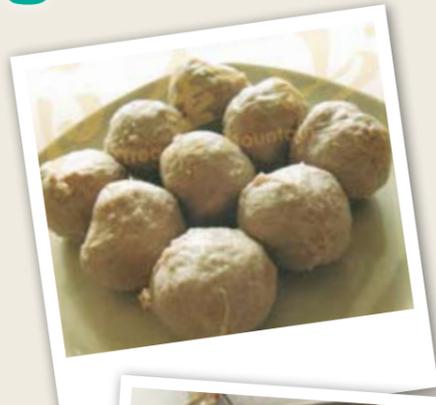
揉出LV等級的手工丸子

黃秀玉 白金山貢丸

曾獲臺北市場節天下第一攤的白金山貢丸，創立於民國69年，老闆家族專作燒鴨、燒鵝，而為了有所區隔，當時不滿20歲的白金山向嘉義老師傅拜師學藝，從學徒打雜開始學習丸類製作。老闆娘黃秀玉家中開雜貨店，有豐富服務消費者經驗。婚後，老闆於後場認真作丸子，老闆娘在前場招呼客人，民國72年永春市場開幕時遷入現址營業。

白金山的貢丸有獨特的魅力，夫婦二人將檢驗過直送到府的上等肉品及材料整理好，用切片機絞細成漿，為讓口感富有彈性，過程中需適時加豬油與水，煮熟後先冷凍吸去水分，透過冷度讓肉品黏著，最後再捏成型，每天可製作上百斤，除零售也批發往全臺火鍋店。多年累積與鑽研，憑著真功夫，將一球球的丸子化為珍品。現在攤位上有自製自售的丸類、火鍋料及熟食等三十多種美食，其中貢丸、花枝丸、香菇丸、旗魚丸、牛肉丸等是老饕的最愛。

目前白金山也經營網路商店，拓展市場，網路獨家專賣黑色西西里墨魚丸、芋香貢丸、懷石山葵丸等三種產品，與實體店區隔，並推出精緻禮盒，線上訂購全程冷凍宅配。夫婦倆不惜成本，原料均送SGS檢驗，包括熱量、膽固醇等資訊均明確標示，嚴格控管品質，並提供100萬的產品責任險。現在北部專作貢丸漿與魚漿的店並不多，為了延續家中的好產品，兒女都參與經營，共同傳承。



攤商資訊

INFORMATION

白金山貢丸

地址 ▶ 臺北市信義區松山路294號2樓(永春市場2樓辦公室內)
電話 ▶ 02-27695121
網址 ▶ <http://www.gold3.com.tw/>
臉書 ▶ <http://www.facebook.com/GOLD3.tw>
營業時間 ▶ 星期一至日10:00-18:00

執著於衛生與美味兼具的好丸子

黃志明 上味香魚丸

位於臺北市永春市場的上味香魚丸，由黃志明與孫雪夫妻於三十多年前成立的。黃老闆原本從事裝潢，老闆娘原本作裁縫，兩人婚後先聘師傅駐攤製作教學，經過一兩年的學習，逐漸掌握訣竅。將上等後腿肉及新鮮魚肉處理後送進冷凍庫，再以機器切片、絞細，加糖、鹽調味，便製成美味的魚漿與貢丸漿。

目前攤上有丸類、冷凍食材、日本進口火鍋料及熟食等，現場常備有七、八十種食材，有許多採傳統方式手工自製自售，常常一掃而空的新鮮貢丸及魚丸，口感Q彈，湯汁多，味道又鮮美，不帶筋，也沒有腥味。選用結實後腿肉的牛肉丸，亦相當暢銷。用整朵臺灣香菇製作的香菇丸，也是一大特色。另外還有不加粉的牛蒡、美味的肉羹以及口感絕佳的花枝丸等都廣受消費者喜愛。有些熟客會直接買魚漿、貢丸漿回家DIY，享受另類樂趣。

第二代的阿賢，十多年前投入參與，他眼中的爸媽，對於做好丸子有過人執著。每包魚漿重達60多斤，黃老闆自己搬，導致脊椎側彎、背部生骨刺，只好在工作區架設單槓，工作之餘抽空復健；而老闆娘站在攤前三十多年，與來往的客人話家常，互動親切，客人都成好朋友。

在上味香攤子後方有個拉門，門後便是製丸工作區，把前台販賣區和工作區分開。多年來，老闆夫婦堅持新鮮衛生乾淨，不加化學添加劑，也不混入來路不明的肉品，維持穩定的品質，曾獲傳統市場「天下第一攤」熟食類第二名、近三年來獲樂活名攤三星榮譽。



攤商資訊

INFORMATION

上味香魚丸

地址 ▶ 臺北市信義區松山路294號(永春市場第132號攤)
電話 ▶ 02-27667239
營業時間 ▶ 06:30-18:30，每週一公休

研發創造傳承好味道

吳麗娟 松竹魚丸

位於苗栗竹南第二市場裡的松竹魚丸，為現任老闆娘吳麗娟的父親於民國58年成立，迄今已46年。吳麗娟從小耳濡目染，熟稔各種產品製作流程，為了堅持新鮮品質與口感，每日清晨五點得起床手工現作、備料擺攤。當日手工製作的丸類、20多種炸物熟食及數十種冷凍食材，井然有序，彷彿修行一般的認真態度，數十年如一日，令人佩服。

父親打下良好基礎後，吳麗娟更加用心經營，零售之外也作批發，頭份、竹南一帶的滷味店、鹹酥雞等店面，都指定用這裡的丸子。另外，吳麗娟費盡心思搭配節慶，推出特別商品，例如清明節主推炸芋頭，端午祭祖熱賣的是炸茄子、炸豆子等，冬日火鍋料多達上百種，過年前推出盒裝年菜或手工魚丸。味

覺敏銳、喜愛研發的老闆娘，常各處用餐，吸收他人優點，新產品研發期長達一、二年更是常有的事。冬季限定的手工燕丸與芋頭貢丸，

假日才買得到的虱目魚丸，數量有限的手工牛蒡，都是不容錯過的新品。

「做出來的東西一定要自己敢吃，才能賣給客人。」憑良心做食物是老店的傳統與老闆娘的堅持。若含化學添加物，自家人鐵定第一個吃到。這裡的手工食材，健康、安全、衛生、不傷身之外，更包含媽媽的深深愛心。松竹魚丸也獲樂活名攤三星認證、縣府衛生局肯定以及媒體報導。目前可接受電話訂購，全程低溫冷凍宅配，未來將嘗試網路行銷，與兒女一同永續經營。



攤商資訊

INFORMATION

松竹魚丸

地址 ▶ 苗栗縣竹南鎮民族路109號 (115號攤)

電話 ▶ 0911-474-110、037-474110

營業時間 ▶ 07:00-12:00，每週一公休

以憨膽與勤奮，打出臺灣魚丸一片天

李西東 丸東商號

在臺灣魚丸界，談到丸東的老闆李西東，都會豎起拇指說讚。出身農家的他，做過鐵工車床等工作後，18歲時因緣際會，跟著親戚在第一市場學作魚丸。李西東從不錯過觀察老師傅製作，把握學習機會，讓他進步迅速。眾人返家休息，他仍然留下一次次練習，掌握技巧。要把新鮮的魚變為美味的魚丸並不容易，不同魚種處理方式各異，就算同種魚，大小季節造成特性也有差異。



一年半後，靠著憨膽，李西東於西屯市場旁自行創業，三個月後，在第五市場現址開創丸東商號，這家手工魚丸專賣店，轉眼營運近四十年。做這行，他投入全部精神，研發不同種類產品，香菇丸、旗魚丸、牛蒡魚餅、雞捲、旗魚鬆等都是招牌，也曾榮獲經濟部臺灣市集大師與達人獎，臺中市政府「百大名攤最佳人氣獎」、2014樂活名攤三星認證。執行力佳的李老闆，也藉由活動吸引人潮，製作百斤大魚丸，擬申請金氏世界紀錄，獲媒體大力報導。



以誠信、品質、良心為本，提供衛生、健康、美味食品是不變的堅持。微黃的丸子裡不加防腐劑、硼砂，絕不用雙氧水漂白，吃得出魚漿鮮甜Q脆。堅持當日分批現煮現作，不賣回鍋食材，也是建立信用的關鍵，凌晨五點多，從採購、挑選、分類、冷凍、調整比例、絞細、打漿、配料、炸蔥酥、成型，歷經十多個步驟，才能做出好吃魚丸。而採用直送漁獲、上等後腿肉、經檢驗通過的食用油以及新鮮蔬菜，是李老闆要求品質的原則。位於老城區的丸東商號，面臨人口外移現象，今年於樂群街開立分店，由下一代經營，讓丸東的好味道能傳承下去。



攤商資訊

INFORMATION

丸東商號

地址 ▶ 臺中市西區自立街9號 (臺中市第五公有市場第8攤)

電話 ▶ 04-22279299、0919-523-529

網址 ▶ http://www.5market.com.tw/store.asp?vd_id=1

營業時間 ▶ 07:00-13:00，每週一公休

我們跟評審一起去瞧瞧吧！

今年名攤評選活動開始了耶~

SPECIAL NEWS
市場鮮事



SPECIAL NEWS
市場鮮事



104年度優良市集及樂活名攤評核複選現勘報導

三區市集美食名攤大車拚

經濟部中部辦公室推動之「改進傳統市場經營管理-樂活菜市仔競爭力提升計畫」，自9月16日至10月8日進行104年優良市集及樂活名攤評核活動，複選現勘包括：北區17場次、中區9場次、南區15場次，共計41場次。所有參與評選的市場與攤商為獲得此獎項殊榮，無不全力以赴。

◆ 長遠規劃，力求成長

記者於9月24日參與中區評核行程，當日由經濟部中部辦公室、中國青年商店、亞洲大學經營管理系等委員組成評審團，隨同經濟部中部辦公室、中國生產力中心與旋之恆管理顧問有



限公司等工作團隊共同前往。本次南投市場參與評核包括了福得寶水餃、暖暖種苗種子行以及美の鮮魚等三處攤商。評核過程相當嚴謹，評審團針對各項指標逐一進行討論，偶遇意見不同時，更是詳細的深入討論，並作完整的意見交流。

在南投市場行程告一段落後，評審團及工作團隊一行人隨即驅車前往草屯市場進行優良市集評核。在場每位評審無不聚精會神，依據原則之六大面向與數十個細項指標，仔細檢視現場，若有疑問不明之處，隨即進行確認。而在樂活名攤評核方面，今年參與評選的包括鴻興鵝肉、永興壽司、丸森海鮮、丸林號、茂川食品行、春滿修改衣服等，評審團們也以最認真的態度，豐富的經驗，以及各自領域的專業來進

行檢視。為了得到最公平、公正的結果，評審們著實費了好一番功夫。

◆ 發展特色，精益求精

隔日為北區評核行程，由經濟部中部辦公室、高雄市立空中大學經營管理系以及中國青年商店等專家組成評審團，隨同中國生產力中心與純粹創意等工作團隊共同參與。首先前往大園市場進行優良市集評核，現場包括桃園市大園區公所主任秘書、農經課課長、桃園縣政府城鄉局長官與全體自治會幹部熱情迎接評審團的到來。而於樂活名攤部分，大園市場今年共有萬佳香食品、小蘭雞卷、泰迪屋童裝、玉苓手工水餃餛飩、





吉祥雞、好香食品行等報名評鑑。大園市場現勘結束後，即進行詳細討論、分數加總得出最終結果。緊接著，評審團一行人旋即前往新北市泰山市場。本場次新北市政府市場處處長亦特別撥冗參與。泰山市場參與樂活名攤評核的攤商包括：細將咖啡、MINI服飾、馨雄鮮花店、牛哥肉舖、布袋水產、沐（專售本地黑毛豬舖）等。經市場巡禮與交流互動後，評審團開始進行深入討論及評分，其客觀公正的態度，獲得在場人員高度肯定。

◆ 接受考驗，用心經營

10月6日則安排到高雄市楠梓市場、旗后觀光市場，以及屏東縣萬巒市場，並邀請高雄市立空中大學工商管理系及實踐大學觀光管理學系之專家學者、經濟部中部辦公室長官等人組成評審團，進行實地評核。

這一整天幾乎跑遍三分之一個南臺灣，因此，委員們及執行單位中國生產力中心、智策整合行銷有限公司等相關工作人員，一大早就在高鐵左營站集合，緊湊的行程從進入楠梓第一市場展開。今年首次申請輔導及評核的楠梓第一市場，以及六個輔導攤商參加名攤評核，包括：黑輪姐魚丸專賣店、桂英粿粽、鴨肉羹、阿賢麵館、漁產、佳佳流行服飾，自治會與攤商希望能藉此獲得更多資源及學習成長的機會。

評審團緊接著來到旗津區的旗后觀光市場，該市場緊鄰旗津海岸公園，是觀光客必遊景點之一。自治會會長表示，整棟建築物為太陽能光電綠建築，於2010年獲「國家卓越建設獎」金質獎。市場內有七攤參加名攤評核，有專賣乾貨的飛天魚海洋食品、佳豪海洋食品、金牌阿三、金牌阿妹、旗津山海產、林爺爺食品舖，以及本市集唯一一家的飲料專賣店——笑福亭。雖然商品同質性高，評審團成員給予的建議都頗為一致。





下午則前往屏東縣萬巒市場，碰上一場大雨，暑氣全消。從未參加優良市集評核的萬巒市場屬於黃昏市集，熟食商品多，是附近居民購物的好去處。今年有五家攤商參加評核，販賣熟食的秋香客家美食、阿宏小舖、藝香肉類食品、鹽水雞(泰)鹽水鴨，賣生鮮的阿生、阿美海鮮，看得出來自治會與攤商皆力求表現。

最後，工作人員借用萬巒市場辦公室，雖然經過10個小時、3個市場的現場勘察，委員們依然精神抖擻、聚精會神檢視資料，並在多番交替發言討論後，終於取得共識，評選出他們心目中的優良市集與攤商。

長達將近一個月的密集現勘評核，有的評審連續數日在外奔波，有的委員則全省跑透透，在每次的評核討論中，各個委員論述都相當條理分明，即使切入角度不同，最終也能在各面向上取得共識，完成公平公正的評分。對於評核結果，所有參與者無不殷切期望能獲得評審青睞，取得好成績。所有參與評選的市場與攤商，對於來自不同領域專業的評審委員們，連日來的辛勞投入，給予最高的肯定與讚許。

評核標準

優良市集評核嚴謹，設有最低比重，才能獲得星等，評分項目說明如下：

- 一、環境衛生(占40%，包括場外環境、場內整齊衛生與攤位管理等)
- 二、自理組織(占20%，包括組織、財務、規劃、管理、會員服務、政策配合度等評比項目)
- 三、特色經營(占20%，包括商品、文化、樂活氣氛、布置、行銷、服務等特色)
- 四、顧客經營(占10%，包括攤商服裝儀容、攤商個人禮儀、客服中心及客訴處理等)
- 五、政府參與(占10%，主要為地方政府參與程度)
- 六、額外加分項目(占20%，包括創新經營、性別平等、社會責任等)

總分合計達75-79分可獲一星認證80-84分則為二星，85-89分即為三星，90-94為四星，若達95分以上，可獲優良市集最高榮譽五星認證。

樂活名攤之評選標準，分三大類，包括：飲食/熟食類、生鮮/食材類、百貨/雜貨/花卉類，各大類都有屬於該類的評分原則與比率權重。詳述如下：

- 一、飲食/熟食類：
 - (一)商品特色(占50%，包括品質、包裝、陳列、價格、獨特性等)
 - (二)攤位特色(占25%，包括攤招設計、器具陳設、攤位環境等)
 - (三)服務特色(占25%，包括攤商形象與態度以及加值服務等)
- 二、生鮮/食材類：
 - (一)商品特色(占55%，包括品質、包裝、陳列、價格、獨特性等)
 - (二)攤位特色(占20%，包括攤招設計、器具陳設、攤位環境等)
 - (三)服務特色(占25%，包括攤商形象與態度以及加值服務等)
- 三、百貨/雜貨/花卉類
 - (一)商品特色(占30%，包括品質、包裝、陳列、價格、獨特性等)
 - (二)攤位特色(占20%，包括攤招設計、器具陳設、攤位環境等)
 - (三)服務特色(占50%，包括攤商形象與態度以及加值服務等)

總分達70-74分可獲一星認證，75-79分則為二星，80-84分即為三星，85-89為四星，總分達90分以上者，可獲樂活名攤最高榮譽五星認證。

三區輔導有成

傳統菜市場亮起來



我們透過

積極轉型 傳統菜市場動起來
軟硬兼施 讓舊雨新知走進來
大力行銷 知名度提高錢潮來
成為消費者心目中的星級市場！！



今年度獲獎星級 ★★★★★

高雄市苓雅區武廟市場

地址：高雄市苓雅區輔仁路123號
電話：07-7233738
營業時間：PM2:00-PM6:00
網址：http://market.cto.moea.gov.tw/104m/ 臉書：https://www.facebook.com/wumiaomarket

從垃圾市場到高雄市第一個四星市場



武廟市場原本只是俗稱「垃圾市場」的黃昏市場，改建後，自102年起配合經濟部中部辦公室輔導，經過連續三年的輔導及自治會和攤商共同努力，終於在今年度同時通過優良市集四星以及綠色市集的殊榮。

武廟市場提供寬敞舒適的購物空間，有哺乳室、休憩區、共食區，以及「市場得來速」專人手推車服務和WIFI熱點……，市場生鮮美食名攤眾多，深獲消費者及網友媒體喜愛。

經濟部中部辦公室廣告

請沿虛線剪下，對折黏貼好後，直接投入郵筒寄回



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卷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11月30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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
字體大小	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
照片內容	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
設計風格	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(二) 您較喜歡21期《快樂ㄟ菜市仔》的哪篇內容？(可複選)

- 特別企劃 市場風華 超有感 市場篇 特別企劃 市場風華 超有感 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 市集亮點廣告 封底廣告

(三) 您較不喜歡21期《快樂ㄟ菜市仔》的哪篇內容？(可複選)

- 特別企劃 市場風華 超有感市場篇 特別企劃 市場風華 超有感 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 市集亮點廣告 封底廣告

(四) 對於21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 61-70 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！

今年度獲獎星級☆☆

臺中市第三公有零售市場

地址：臺中市南區臺中路90號
電話：04-22254230
營業時間：AM08:00-AM12:00

玩味第三市場·文化、美食一把罩



「親切、方便、豐富」可說是臺中第三市場的寫照，鄰近臺中車站及臺中文化創意園區一帶的第三市場，說是地方上的生活百貨一點也不為過，來一趟市場可飽足肚皮又可一次購足所需商品，十分方便划算，假日更常見親子大手拉小手前來逛市場，突顯市場溫馨親切的路線。目前市場力求轉型，重劃停車格、廁所前的綠化點綴等，呼應環保訴求，正一點一滴持續帶給消費者煥然一新的感受，來到臺中，走趟第三市場挖寶，看看菜市場的用心與改變吧！

今年度獲獎星級☆☆☆

新北市永安公有零售市場

地址：新北市永和區永樂路431號
電話：02-29256803
營業時間：AM 6:30-AM12:00
網址：<http://market.cto.moea.gov.tw/Market/table.asp?id=234-0003>

永安市場再出發，購物休閒好去處



本年度適逢經濟部投入整修資源，進行攤商攤位美化、商品行銷宣傳等，使內部更加整潔、明亮、衛生，讓永安市場得以全新樣貌再出發！

永安市場擁有獨特的地理位置，連結中、永和許多交通要道，因此鄰近居民皆可選擇搭乘便利的捷運或公車直達目的地，採購生鮮食品及五金雜貨，而且本市場距離四號公園不遠，不僅交通便利、購物方便，也是假日休閒的好選擇。

網友最愛的「十大優良市集」



經濟部104年度「網友最愛的優良市集」活動，票選結果出來了。

感謝網友們熱烈支持，請持續支持與愛護您最愛的傳統市集喔！



名單
出爐啦
!!

★ 新北市泰山區 —— 泰山市場

★ 臺北市士林區 —— 士東市場

★ 桃園市中壢區 —— 興國市場

★ 臺中市西區 —— 第二市場

★ 臺中市西區 —— 第五市場

★ 臺南市六甲區 —— 六甲市場

★ 臺南市北區 —— 開元市場

★ 臺南市新市區 —— 新市市場

★ 臺南市學甲區 —— 學甲市場

★ 高雄市左營區 —— 龍華市場



(依縣市、筆畫排序)