

Fresh 新鮮 × 樂活 Lohas  
樂活菜市仔



★★★★★

傳統市場與攤商專業期刊 2016/6

No. 22



發行人的話  
繼往開來，開創新局

主題報導

市集之旅

高雄市武廟市場

市集達人

高雄市武廟市場 山越久壽司  
高雄市武廟市場 正双仔海產始祖  
高雄市武廟市場 林記豬腳



特別企劃

臺北市華山市場

臺北市永春市場

臺東縣中央市場

鴻興鵝肉、麻善橋肉製食品、梁心魚舖

福記餅店、天母鵝雞肉亭、永安包子店

市場鮮事

傳統市集行動支付介紹





## 目錄 Contents

- 01 發行人的話 繼往開來，開創新局
- 02 計畫篇 歡迎搭乘市集品牌經營列車 打造好生意  
105年度「改進傳統市場經營管理－市集品牌塑造暨競爭力提升計畫」啟動囉！！
- 06 特別企劃
- 【市集篇】 臺北市華山市場 — 位居要津，再顯風華 06
  - 臺北市永春市場 — 立足傳統，展望未來 08
  - 臺東市中央市場 — 臺東人生活的消費重心 10
  - 【攤商篇】 鴻興鵝肉 — 傳統市場的好滋味 12
  - 麻善橋肉製食品 — 現炒現烤 滿足顧客挑剔的嘴 13
  - 梁心魚舖 — 美味海鮮的活教室 14
  - 福記餅店 — 與全世界分享臺灣的精緻糕點文化 15
  - 天母鵝雞肉亭 — 傳承又創新的美味料理 16
  - 永安包子店 — 經典傳香三十年 17
- 18 主題報導
- 【市集之旅】 高雄市武廟市場 — 黃昏市場魅力無法擋 18
  - 【市集達人】 高雄市武廟市場 山越久壽司 — 秒殺級美味壽司 21
  - 高雄市武廟市場 正双仔海產始祖 — 堅持賣鮮魚 把關食安 22
  - 高雄市武廟市場 林記豬腳 — 招牌滷豬腳 人氣搶搶滾 23
- 24 市場鮮事
- 傳統市集行動支付介紹 — 瑞芳第二市場、南門市場、寧夏夜市 24



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、陳佑慈、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

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、陳佑慈、柯元植（編），《快樂菜市仔-第22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。2016年6月。



## 繼往開來，開創新局

經濟部本年度的「改進傳統市場經營管理－市集品牌塑造暨競爭力提升計畫」，除接續先前提升傳統市場購物環境以及經營品質的目的外，更進一步以嶄新思維，塑造市集品牌，提升差異化與特色化，將原本各自獨立的傳統市場，整合成一全新品牌形象，發揚新鮮、舒適、人情味及價格策略優勢，打造觀光市集、綠色市集、創意市集、社區市集等等，給消費者全新的體驗。



本期雜誌以華山市場打頭陣，秉持帶給消費者五星級體驗的初心，攤商齊心合力，再顯市場風華。另外，立足傳統展望未來的永春市場，以及臺東人暱稱為「中央百貨公司」的中央市場，也都在本期雜誌內有詳細報導，不容您錯過。

攤商方面，除了樂活名攤常勝軍鴻興鵝肉，本期同時介紹了每日現做且用心衛生的麻善橋肉製食品、美味海鮮的活教室梁心魚舖、百尺竿頭的福記餅店、傳承家鄉味的天母鵝雞肉亭與傳香三十年的永安包子店，各個都是一時之選，無論是經營的用心或是口味的道地，都值得我們深入了解。

來到「武廟市場」一探究竟，除了介紹武廟市場裡人氣攤商如：山越久壽司、林記豬腳，以及正雙仔海產始祖之外，亦結合了鄰近的捷運美麗島站、衛武營都會公園與高雄關帝廟等景點，讓您悠遊市場之餘，更能來一場充滿趣味的小旅行。

市場鮮事與您分享目前最新的潮流——行動支付，導入行動支付後，各攤商的平均收益都提高了二至三成，行動支付同時克服了時間與空間的障礙，使金流簡單清楚，也讓老闆們在時間運用上更加彈性，可說是雙贏的做法。

同時間，2016年的傳統美食名攤大賞網路票選活動也如火如荼地展開了，即日起到9月30日止，只要上網<http://market.cto.moea.gov.tw/105m>參與票選，就有機會獲得精美可收納的樂活野餐墊，歡迎各位踴躍參與。



TRAIN TICKET  
9 210 2830123436

TRAIN TICKET



## 歡迎搭乘 市集品牌經營列車 打造好生意

105年度「改進傳統市場經營管理－市集品牌塑造暨競爭力提升計畫」啟動囉！！

隨著國人消費習慣改變，基層商業環境也逐步變化中，受超級市場、量販店等新式賣場衝擊，原本為國人最重要的日常民生用品採購地點之傳統市場，營運狀況因而逐步下降。為求永續發展，傳統市場應以嶄新經營思維出發，包括配合節能減碳、推廣綠色生活、響應二手商品再使用，以及有效運用市場自治會、社區社群及攤商等相互配合，加上有效創新、提升資訊設備，讓消費者得以抱持不同以往的消費觀念與心情進行採購行為，使傳統市場展現全新風貌。



標準秤

經濟部自98年起，投入約30億元，進行傳統市場的軟硬體改善，例如：在硬體方面，從98年度至99年度推動「傳統零售市場更新改善計畫」；至於在軟體方面，100年度至104年度推動「樂活菜市仔競爭力提升計畫」，對公有傳統零售市集進行輔導，以提供優質舒適的購物環境。



大甲第二市場用電量即時顯示系統



Wi-Fi無線熱點



三峽市場設置電動手扶梯



泰山市場內電視播放資訊



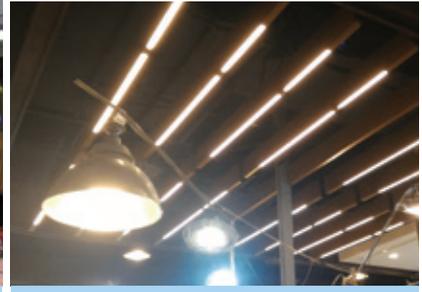
台中第二市場整修六角樓，重現風情



綠九市集的圓型排風口



泰山市場的消費者休息專區



興國市場裝設省電燈管



士東市場提供手推車給消費者使用



泰山市場響應節能，裝設太陽能板



冷藏排水攤面乾淨整齊

「樂活菜市仔競爭力提升計畫」以5年時間，將全國傳統市集及攤販依各地風土民情與需求、重點輔導再造，以改善購物環境，提升經營品質，包括：運用優良市場認證，建構傳統市場新風貌；經由市場名攤認證，創新市場商品經營特色。針對已成立自理組織的傳統市場，建立節約能源、減少廢棄物及資源回收再使用的「綠色消費商業環境示範擴展標竿」……等。

105年除持續推動傳統市場經營管理輔導，更進一步以市集品牌塑造暨競爭力提升為目標，形塑傳統市場差異化及特色化，以提高附加價值，積極提升市集營運環境，並發揚市集在新鮮、舒適、人情味及價格策略優勢，將各自獨立運作的傳統市場，整合成一品牌形象，讓參與本計畫的傳統市場在賣場環境、賣場內涵、商品品質皆可獲致一定水準，達到品牌塑造之目的，並藉此發揚市集特色及招徠消費族群。

此外，本年度計畫面向橫跨傳統市場品牌化、品牌形象推廣、市集營運環境提升、建構傳統市場網路資訊及宣傳平台、強化民眾服務措施、市集特色氛圍營造，以打造觀光市集、綠色市集、創意市集、社區市集等。



台南金華市場，地板中間高排水方便



霧峰市場，保麗龍統一管理



霧峰市場增設照明與招牌，提高市場明亮與整齊度



潮州第一市場創意市集



花蓮重慶市場樂活市集



舉辦觀摩列車提升攤商經營能量



潮州第一市場牆面以兒童畫作美化



2015優良市集暨樂活名攤頒獎典禮活動



獲獎攤商紛紛駐足在展板前認真觀看得獎照片

為塑造各市集長遠發展特色、奠定各市集發展基礎與未來走向，計畫將依照各個市集發展現況，諸如整體賣場環境、特色經營、營運現況、顧客服務等不同狀況，給予不同的輔導內容。105年度「改進傳統市場經營管理－市集品牌塑造暨競爭力提升計畫」重要特色如下：

- ① 塑造品牌意象，創造特色、行銷市集。
- ② 提升市集經營環境，強化樂活市集經營優勢。
- ③ 培育基層商業經營人才，市集永續發展。
- ④ 協助攤商運用新科技，推廣市集、提升營運。
- ⑤ 打造品牌觀光市集，結合市集購物與休閒旅遊，開創傳統市場新形象。
- ⑥ 打造品牌社區市集，讓傳統市場成為社區中心，重塑傳統市場新地位。
- ⑦ 打造品牌創意市集，塑造傳統市場多元型態，建立傳統市場新風格。
- ⑧ 打造品牌綠色市集，響應綠能環保推廣在地食材，迎接傳統市場新生活。
- ⑨ 解決低度使用市集問題，擬定發展方向，積極改善以提升市集運作效能。

傳統市場經過經濟部近年來的積極輔導，除多數老舊硬體已獲得改善外，市景氛圍也呈現出不同於以往的新樣貌，包括：通風設備改善、提供手推車、建置電動手扶梯等，呈現市集新形象，引導消費者支持傳統市場，購買在地食材。讓傳統市場在面對競爭激烈的商業環境下，也能保持強大的競爭力與經營優勢，抗衡新式連鎖賣場，同時更能永續發展，將是計畫持續努力的目標。

臺北市

# 華山市場

位居要津，再顯風華



Since  
1980

## 創意市集驚喜多

鄰近臺北車站與捷運善導寺站5號出口的華山市場，成立於民國69年，早期十分熱鬧，民國97年北市府產發局擴大內需計畫選定華山市場為示範市場，引進創意市集的概念，融合傳統與現代來進行轉型。民國98年整建完成後，市場提供明亮寬敞的購物空間，並讓消費者能與三五好友相聚，享受各式美食。



輕快鮮豔的色彩與天花板工業風管線處理相融合



↑現任自治會周會長對於空間美化頗富想法

## 內外兼修，力求進步

整修後的華山市場整潔明亮，全區均有無障礙空間與AED設備（自動體外心臟除顫器），並全面採用變頻中央空調及LED燈、省電燈泡。華山市場經常舉辦各種行銷活動，刺激消費買氣，同時去年度全場生鮮食品均已登錄衛福部資料庫，相關資料皆可追溯。秉持帶給消費者5星級體驗的自我要求，讓華山市場成為屹立不搖的市場標竿。



↑華山市場內設置的AED設備

## 市場內有滿天星

談到華山市場，許多人的第一印象是名揚海內外、魅力不同凡響的阜杭豆漿，不過市場內還有許多品質高，平價消費的店家，均曾獲得樂活名攤2星或3星認證。例如：一樓的旺進雞行，精選19週左右的小姐雞，口感奇佳，許多老饕或美食部落客都是常客，為臺北市第一間採用電宰雞肉的攤位，曾獲農委會示範攤位以及經濟部禁殺活禽環境衛生評鑑優良模範肯定。



←阜杭豆漿的招牌點心

→旺進雞行的種種努力獲得樂活名攤2星肯定





←德記水果行的  
水果明艷如寶石



**臺北市華山市場**

聯絡人 ▶ 周進民

地址 ▶ 臺北市忠孝東路一段108號

電話 ▶ (02)23936571、0932190620

網址 ▶ FB搜尋華山市場

營業型態 ▶ 一樓 07:00~19:00 週一公休  
二樓 05:30~19:30



↑辣媽滷味讓人一吃就上癮

曾獲蔬菜水果類「天下第一攤」榮譽的40多年老店德記水果行，專營臺灣頂級精品水果，是許多大企業的指定禮品。一樓風味獨特的辣媽滷味，用花椒等數十種中藥熬煮湯頭，讓許多畢業已久的同學都念念不忘，常回來回味記憶中的味道。

想試試全臺北市最好吃的可麗露嗎？來二樓的松鼠Bonbon就對了！一身本領的老闆娘對烘焙各國不同甜點駕輕就熟，在此除了能吃到外酥內軟的可麗露，也可嚐到法國國民甜點馬德琳、可口的英式鬆餅與司康、綿密的日式輕乳酪蛋糕、口味出眾的美式布朗尼等，讓人流連忘返。

一旁的Cube Brunch是愛吃早午餐的您不容錯過的選擇，老闆希望讓臺灣的飲食文化更均衡，因此沙拉份量總是一再加大，即使菜價上揚，仍堅持要讓消費者有飽足感，吃來外酥內軟的義式熱壓三明治為其招牌之一。

創立於清光緒26年（西元1900年）的百年老店——福記餅店則堅持用最好的在地農產品，致力把臺灣的精緻糕點文化推向國際舞台，在師傅的精心研發之下，不斷推陳出新，現已有30多種糕餅，您可依自己的喜好挑選。

**代代相傳真情意**

走過30餘年，市場內有許多習慣網路世代思考模式的第二、三代參與經營，未來希望除了保有傳統懷舊的人情味，也能夠進一步推廣精緻在地文化。讓現代化、小而美的華山市場，帶給消費者高品質、平價又有趣的體驗。



美味甜點的大本營——松鼠Bonbon



明亮整潔的丘比Cube Brunch

臺北市

# 永春市場

立足傳統，展望未來



Since  
1959

## 全國唯一位於傳統市場內的二手市集

永春市場原本為周氏私有土地，周家人於民國48年將土地租給40多名攤販，而後於此集結成市。

民國68年，土地經都市計畫徵收，興建多功能大樓。起初一、二樓均規劃為市場使用，但因二樓設計不良，攤商營業意願低落，最後決定將全部132攤都遷入一樓攤位，民國74年，市場管理處曾安置28間美食攤進駐二樓，可惜多半以撤退收場。



歷經多次轉型，二樓成功找到二手市集的定位



大樓落成11年後，黃秀玉會長與全體攤商共同集資1,000萬元，創立永春零售市場股份有限公司，承租二樓成立永春文化廣場，於民國85年對外營業，初期營運以販售圖書、文具、禮品為主，而後依社區需求，開闢安親班、音樂班等才藝教室。民國94年整修後，曾轉型為大型宴會的外燴場所，以及「FMARKET」創意市集。



↑曾經落寞的二樓，早已變身當紅炸子雞

←幕後大功臣黃秀玉會長

歷經多次轉型，民國96年適逢經濟部推廣二手市集，喊出「我提供場地，你提供資源，邀請您逗陣來當老闆」的口號，經媒體報導後，許多年輕人、家庭婦女、上班族、想再出發的二度創業者、身障朋友，以及想清庫存的老闆都躍躍欲試，秒殺二樓全場150個攤位，也吸引人潮來此挖寶批貨，讓買賣雙方笑呵呵，終於奠定二手市集美名。





↑ 口味道地且力求創新的春和油飯



**永春市場**

聯絡人 ▶ 黃秀玉

地址 ▶ 臺北市信義區松山路294號1樓、2樓

電話 ▶ (02)27695123

電子信箱 ▶ songsan294@gmail.com

營業型態 ▶ 一樓傳統市場07:00~19:00 週一公休  
二樓二手市集09:00~17:00 六、日營業

**藏身市場中的平價美味 活動多元**

不同於二樓的閒置與各種轉型，一樓市場相對的穩定與傳統。目前共有132攤，以蔬果、海鮮、家禽等生鮮為主，另有服飾、珠寶等攤位。以新鮮旗魚漿自製自銷的上味香魚丸，是超人氣攤位；不斷研發新口味的春和油飯，米粉與雞酒飯也十分受歡迎；品質優良價格平價的上等香雞肉，與每日限量400顆的山東饅頭也各有獨到之處，而專賣精品等級丸類的白金山，更不容您錯過。

每年母親節前，永春市場都會舉辦園遊會，年年都廣受好評；市場也和學校合作，讓小朋友來市場體驗叫賣。平時不定期也會推出各種活動。您若在捷運站看到永春市場活動的宣傳，請千萬不要錯過，說不定還有機會可以嚐到隱藏版的美味愛心油飯！

**展望未來，期待與社區更加緊密結合**

由於黃會長時常赴海外觀摩學習，對於許多市集所累積的百年文化，亦有一番見解。日後希望市場能夠成為社區中心，具體做法之一，包括在一樓買斷四個攤位，增設抽油煙機、爐台等，以給自家長輩供餐的心情，推動長輩共食區，每週規劃新菜單，使用市場在地食材。另推出銀髮族課程與提供休閒設施供長輩使用，力求能鞏固老客戶，讓年輕人安心上班，並建立社區認同。



慢來就吃不到的山東饅頭



人氣強強滾，用料實在的上味香魚丸



↑ 用心的黃會長為市場轉型成為社區中心，花費許多功夫



↑ 平民價格貴族享受的上等香雞肉

臺東市

# 中央市場

臺東人生活的消費重心



Since  
1963

## 從物資集散地到「中央百貨公司」

位於臺東市區精華路段中山路、正氣路與光明路區域的臺東市中央市場，創設於民國52年，當時名稱為「臺東市第一公有零售市場」，屬於農產物資集散中心性質，隨著時代變遷與都市發展，逐漸演變成今日臺東縣民眾生活的消費重心。而由於臺東市區並沒有都會區型態的百貨公司，長久以來，中央市場被臺東市民暱稱為「中央百貨公司」。市場周邊近年來隨著觀光發展規劃正氣路「水果街」，配合時段交通管制，設立徒步區成立觀光夜市，讓傳統市場商圈更符合現代消費要求。

## 「天人合一」包山包海的市場風貌

市場現有周邊商店街是以住商混和型態建構，屬於「天」棟，以雜貨五金類為主，近年愈趨多樣化，不少女裝、童裝、鞋類、皮件興起。從中山路招牌入口進入屬於「人」棟，穿過南北雜貨店，右邊第一個賣菜的攤位，眼尖的人不難發現賣菜婦人好眼熟，沒有錯，她就是捐善款多年的陳樹菊女士，臺東人習慣稱呼她「樹菊嬤」，樹菊嬤這兩年行動不方便，但是依然堅持每天凌晨三點就到果菜批發市場挑菜，清晨五點多就到中央市場的菜攤卸貨整理，早晨買菜的人來來往

往，沒有人因為她身分特殊而另眼相待，依然像老街坊一般親切，「樹菊嬤，今那日菜頭有水否」，「有喔，你看麥啦就水就好呷喔」，就如同市場裡其他菜販一樣，樹菊嬤嘴上忙著推銷今天蔬菜有多新鮮，手上忙著挑菜包裝找零錢，偶爾不忘抓兩根蔥送給老顧客。



中央市場「天棟」現今亦有服飾業進駐



↑各色南北貨齊全，應有盡有



**臺東市中央市場**

地址 ▶ 臺東縣臺東市正氣路263號之1

營業型態 ▶ 早市

## 生食熟食各有千秋，讓您滿載而歸

「人」棟是中央市場人氣最旺的區域，有蔬果區、豬肉區、熟食區，還有鄰近復興路整排海鮮區，攤位上一盞盞燈泡，照著新鮮溫體豬肉，肉攤上豬肝、肋排、夾心肉、三層、五花，紅白相間，讓人目不暇給，老闆熟練的因應顧客要求，將各部位肉分解，無論要切絲、要剝大骨、要炸排骨、要燉湯的，都難不倒老闆，轉彎則是海鮮區，各色魚蝦貝類新鮮海產等您選購，叫不出魚名沒關係，打著冰塊的海鮮明顯的都是最「青」的，魚販忙碌的刮除鱗片清除內臟，現場切出一盒一盒生魚片，讓人垂涎欲滴。熟食區更精采，許多在現場料理加工的食材出爐，香氣四溢，燒肉豬腳滷汁油亮，想不買都難。轉到後方「地」棟，在早年俗稱「女人街」，原先林立一間一間婦女訂製服裝、修改衣服的裁縫店，這些年明顯沒落，只剩下幾間修改衣褲、換拉鍊的小店維持著。



↑ 新鮮溫體豬肉，什麼做法都難不倒老闆

50多年來，臺東中央市場一直是臺東人生活重心，隨著時代進步，一些中小規模的生鮮超市也開始在臺東營業，開架式陳列，光線明亮講究乾淨衛生，但是就少了那份人情味，傳統市場早市的人聲鼎沸，老顧客與攤商看似沒好氣的討價還價，充滿情感與溫度，相信是永遠無可取代的。

→ 令人垂涎欲滴的豬腳



↑ 有「青」才敢大聲的各色魚貨



草屯公有市場

# 鴻興鵝肉

傳統市場的好滋味

★★★★



擁有38年歷史的「鴻興鵝肉」，是已第3度獲選經濟部的4星樂活名攤，林志昌兄弟承接外公傳給舅舅和媽媽的老鵝肉攤。兄弟找出科學方法，保存從外公就有的鵝肉好滋味，為安全衛生把關，並確保口感和品質的穩定。

鴻興鵝肉的招牌是「鹹水鵝」，林志昌說，上一代煮鹹水鵝時，都是憑經驗和感覺判斷在水裡加鹽的量，但時而過猶不及，為了讓品質穩定，兩兄弟決定找出最科學、最穩定的方法，最後試出煮鵝的水最佳比例是鹽含量占12%。



鴻興鵝肉使用科學方法控管品質的鹽水鵝，不需醬汁就吃得到鮮甜美味的鵝肉，肉質和口感深受顧客肯定及喜愛，連鵝脖子都有人天天來買。獨鍾「鹹水鵝脖子」的老顧客說：「鵝脖子口感鹹中帶甜，香香脆脆的，配茶配酒都不錯！」

因應顧客口味的多樣化，除鹹水鵝之外，也有鹹水雞、茶鵝……等產品，富含膠原蛋白的鵝高湯也不浪費，除了拿來滷豆乾、百頁豆腐以及餽贈顧客之外，也以「鴻興鵝肉的私房美味」為主題，開創出鵝高湯底的冷凍食品「人蔘雞」、「薑母鴨」……等多種口味絕妙的臺灣傳統補品。



↑以科學方式控管，品質穩定的鹹水鵝



從肉品來源到包裝都不馬虎，處處可見用心

林志昌十分注重食品安全，堅信如此才能維持長期建立的信譽，所以堅持使用有生產履歷的禽肉和豬肉，且包裝盒和封膜也使用能微波加熱的材質，讓顧客吃得安心。

資訊

information

## 鴻興鵝肉

聯絡人 ▶ 林志昌

地址 ▶ 草屯鎮和興街55號（草屯公有市場內）

電話 ▶ (049) 2333315

營業型態 ▶ 07:30~13:00 週一公休

臺南市麻豆區五市場

# 麻善橋肉製食品

現炒現烤 滿足顧客挑剔的嘴



麻善橋肉製食品老闆王義廉創業34年至今，依然堅持每天現炒肉鬆及現烤肉乾，保留原汁原味與新鮮度，而且完全不添加豬油、味精、豆粉及防腐劑，滿足顧客挑剔的味蕾！



↑連年獲獎，名揚海內外

當初因孩子愛吃王義廉親手製作的肉鬆，讓他萌生創業的念頭。向彰化蕭明春、台南薛樹山兩位肉品加工界前輩拜師學藝後，王義廉先從麻豆傳統市場成立小鋪開始做起。因一路走來遵循古法，深獲顧客好評，也讓他的生意愈做愈大，如今不但設立工廠自製加工肉品，更經營三家門市，客群也擴大到國內外觀光客，甚至嫁來臺灣的越南人逢年過節返鄉探親時，總不忘帶上好幾包麻善橋的肉鬆及肉乾。



↑古法製作，保留肉乾原味及新鮮度

麻善橋的用心更是處處可見！當日烤好的肉乾均以桌罩防止蚊蟲，當有客人上門時也不吝於提供試吃服務。101年，王義廉更結合在地食材，把麻豆柚製成柚子醬，加入肉乾和肉絲中，獨家研發出柚香肉乾、柚香肉絲，香嫩多汁的肉絲，加上淡淡的柚香，一口咬下使人齒頰留香。



↑注重衛生，肉製成品均加蓋防蟲

在王義廉努力經營下，麻善橋曾榮獲101年樂活名攤3星、臺南百家好店，102年樂活名攤3星、臺南市金讚好店，以及104年樂活名攤4星認證，足見30年老攤已備受各界肯定。

資訊商

information

## 麻善橋肉製食品

地址 ▶ 臺南市麻豆區中正路80-25號  
(小北百貨對面)

電話 ▶ (06)5728982、0933702123

營業型態 ▶ 全日07:00~21:00

臺南市東區虎尾寮市場

# 梁心魚舖

美味海鮮的活教室



一般人上傳統市場挑選魚貨，往往對海鮮名稱或行情價格感到很困惑。為了解決客人的疑惑，梁心魚舖老闆梁玚彥特別將魚品名稱、標價、魚貨來源等資訊公開透明化，讓消費者一目瞭然。

梁玚彥出生於養魚世家，從小在高雄茄苳漁港長大，大學畢業後，先在商場上打滾多年，再返鄉接棒。目前，梁心魚舖已是第4代接班，梁玚彥的哥哥梁家興在茄苳經營梁心魚場，弟弟們則在台南其他地區販售各類生鮮海魚。



↑想一睹鸞的風采不必遠求，來梁心魚舖就對了

在臺南市東區虎尾寮市場裡，梁心魚舖的名氣可說是響叮噠，不僅提供洗手台、檸檬水、衛生紙等貼心服務，方便客人挑選新鮮魚貨後可保持清潔衛生，還備有保冷劑，並提供低溫宅配到府服務。在梁玚彥用心經營下，梁心魚舖榮獲經濟部樂活名攤認證，從103年的2星直接攀升到104年的4星肯定。

梁玚彥的創新行銷也兼具教育意義。攤位玻璃缸內飼養許多野生深海魚類，現場還有活生生的狗沙、角鯊和被譽為「活化石」的鸞，以及公鸞、母鸞、龍蝦等標本，經常被當作附近國小及幼稚園小朋友戶外教學的好教材。



在梁心魚舖，各種魚類的價格一目瞭然



各色新鮮魚品，任君挑選

資訊

攤商 information

## 梁心魚舖

聯絡人 ▶ 梁玚(玚)彥

地址 ▶ 臺南市東區裕平路39號(16號攤)

電話 ▶ 0956972078

營業型態 ▶ 早市6:30~12:30  
每月農曆十七公休

臺北市華山市場

# 福記餅店

與全世界分享臺灣的精緻糕點文化



福記餅店創辦於民國前12年，前身是苗栗銅鑼的廣福香餅行，雖生意興隆，無奈投資失利，

家族另起爐灶創建福堂餅行，於民國95年

入主臺北松江路，創業之時筆路藍縷，迄今已歡喜傳至第4代，並遷至善導寺旁，華山市場亦有分店。



今日福記餅店有自創品牌滿福堂，其中需半年前預定，採用優質史特爾楓糖製作的楓糖太陽餅，可說是招牌中的招牌。讓美國國家公園副局長魂牽夢縈，親筆寫中文信來訂購的黃金果肉鳳梨酥亦不容錯過。

以屏東椰子、花東米食、關廟鳳梨等材料，製作費時的「心太軟」也是人氣商品，內餡只要偏離中心就不賣；以未抽汁的加拿大最高級蔓越莓與臺灣玉泉白蘭地製成的紅寶石蔓越莓酥，令人回味再三。



經過起伏歲月，由於根基深厚，且已將知識建立資料庫，流程也進行標準化，因此福記能保存手工的傳統味。他們不畫地自限，在世界各地尋找優質食材，持續融合創新。

福記憑著動力與熱情，投入心血，獲獎無數，並榮獲國家級優良名店肯定。未來也將秉著「養生活力古早味，健康幸福愛滋味」的精神，歡喜迎接下一個百年。



資訊

information

## 福記餅店

**地址** ▶ 總店(臺北市忠孝東路二段3號)  
華山分店(忠孝東路一段108號2樓12號位)

**電話** ▶ 總店(02)33223301~2  
華山分店(02)23914958

**網址** ▶ <http://man-fu-tan.com.tw>  
FB搜尋福記餅店

**營業型態** ▶ 總店09:00~19:00 全年無休  
華山分店07:00~13:00 週一公休

## 臺北市士東市場 天母鵝雞肉亭

傳承又創新的美味料理



天母鵝雞肉亭的鄒老闆，原本從事台西鵝肉縱貫線批發的生意，民國81年恰逢士東市場開幕，便於此創立天母鵝肉亭，而後推出雞肉肉品，並改名為天母鵝雞肉亭。除夫妻倆親力親為之外，第2代多年來亦耳濡目染，一家人默契極佳。



攤裡主要銷售鵝肉、雞肉、滷味、養生藥膳湯4大類。嚴選上等鵝肉，當日現殺現煮的鹹水鵝，以及搭配獨特香料與上等龍眼蜜製成的蜜汁茶鵝，均十分美味。在雞肉方面，老闆每天親自把關，嚴選4至5斤較成熟的雞，確保口感，所有雞肉製品均不添加色素，吃來唇齒留香。

傳承老闆母親家鄉味的傳統客家滷味也是一絕，攤內的10多種滷菜，皆用頂級材料滷製長達半天力求入味。由媳婦主導研發的香香養生料理藥膳湯，以自家雞大骨與優質放山土公雞的雞腿等食材，外加各式上等中藥材精心料理，是許多人坐月子調養時的首選。

天母鵝雞肉亭在20年前即引進真空包裝機，並訂作美觀清潔的透明壓克力罩以及白鐵式攤架，皆為當時的創舉。擔任了12年自治會長的鄒老闆，是士東市場建立良好文化的重要推手。英文流利又熱心的老闆娘，更是迎向國際化的關鍵之一。

食安風暴後，挑戰更為嚴峻，未來天母鵝雞肉亭將秉著30多年的專業經驗與榮譽，繼續堅持品質，今年將挑戰樂活名攤4星認證，歡迎您一同見證。



舉凡滷菜、雞肉、養生湯  
都令人食指大動



資訊  
攤商

information

### 天母鵝雞肉亭

地址 ▶ 臺北市士林區士東路100號  
(士東市場116攤)

電話 ▶ (02)28329579

營業型態 ▶ 8:30~18:00 週一公休

# 新北市永安市場 永安包子店

經典傳香三十年



永安包子店創立於民國74年，現任經營者為第2代的呂家魁、呂威勳兄弟。30多年前，兩兄弟的叔叔原本在南門市場賣包子、饅頭，後來決定就近開店，成為當時永安市場內的第一間包子店，由於風味道地，生意十分興隆。特別是師承老店合興糕糰的上海式菜包，更是廣受好評。

民國88年，兩兄弟先後向叔叔習得一身本領。接棒初期，曾有客人覺得口味不如以往，兄弟倆虛心檢討，並細膩微調，用心擦亮永安包子店的招牌，讓消費者感受他們的努力，生意蒸蒸日上。

店裡現有山東饅頭、雜糧饅頭、鮮奶饅頭、蔥花卷、鮮肉包、青江菜包……等20多種產品，均為當日現做。其中坊間不太容易吃到的青江菜包，以香菇與青江菜爆香的獨特上海老味道，入口令人驚豔；至於古早味的芝麻包，則以上品芝麻粉拌豬腹油，吃來香甜可口；以餡料決勝負的肉包更是店內另一招牌。

走過30年，用料不惜成本與薄利多銷，始終是不變的堅持。在口耳相傳及媒體報導下，永安包子店已累積一定知名度，未來也期許能與更多人分享美味的包子饅頭。



坊間不易吃到的青江菜包，  
讓人一口接一口



資訊  
攤商

information

## 永安包子店

聯絡人 ▶ 呂家魁、呂威勳

地址 ▶ 新北市永和區安樂路431號(永安市場內91攤)

電話 ▶ (02)29294877

網址 ▶ FB搜尋「永安包子店」

營業型態 ▶ 週二至週六：07:00~17:00  
週日、週一：07:00~15:00

★★★★

黃昏市場魅力無法擋

高雄市

# 武廟市場

用心經營  
市民最愛

**武**廟市場位於高雄市苓雅區武廟路與輔仁路交叉路口，鄰近高雄捷運技擊館站1號出口，過去因販售早市剩下來的貨品，而被戲稱為「垃圾市仔」。由於武廟市場不僅熟食攤多，更有物美價廉的生鮮蔬果及活魚海產，所以成為許多市民最喜愛的黃昏市場。

## 奪下4星市場寶座

民國101年，武廟市場經重新改建後，採用自然通風與採光的環保設計，建築外觀則以海洋波浪為主要特色，形塑出具有高雄在地風味的傳統市場。隔年，武廟市場第一次參與經濟部「優良市集」認證，旋即獲得3星肯定。

103年，武廟市場透過許多貼心服務，例如：設置「得來速」手推車，協助無暇入內採買的餐廳客戶，只要一通電話，就由專人將各攤特色商品以手推車送往停車處，隨載隨走。

並設置休憩區、哺集乳室，滿足民眾短暫休憩與照顧嬰幼兒的需求。



↑自治會總幹事涂安然推動武廟市場朝綠色市集發展不遺餘力





**高雄市武廟市場**

聯絡人 ▶ 涂安然

地址 ▶ 高雄市苓雅區武廟路與輔仁路交叉口（輔仁路123號）

電話 ▶ (07) 7233738、(07) 7515438

營業型態 ▶ 午市12:00~20:00  
每月農曆初二、十六公休

↑ 品質保證的陳記水果專賣台灣好水果，產地直送，新鮮美味



↑ 冷熱皆宜的武廟湯圓王

再加上臉書打卡優惠、各式美食試吃等活動，因而獲得不少消費者支持，蟬聯3星好成績。此外，武廟市場自治會透過綠色植栽進行市場綠美化，處處都看得到其用心經營，也讓逛黃昏市場變成一種享受。

在連續兩年獲得3星認證後，104年自治會推廣環保餐具與購物袋回收再利用，力求垃圾減量，並辦理廢電池回收和保特瓶盆栽DIY等兼具趣味與環保的活動。這些努力讓武廟市場首度為高雄市摘下第一個4星市場及綠色市集的雙料榮耀。

### 樂活名攤美味補給

武廟市場共有260個攤位，去年推薦12攤參加「樂活名攤」評鑑，「山越久壽司」摘下4星好成績；3星有「陳家水餃大王」、「正双仔海產始祖」；2星有「陳記水果」、「何家水果攤」、「林記豬腳」、「什菜」、「湯圓王冷熱飲」等5家攤商；



↑ 主打古法滷製的林記豬腳，油而不膩



↑ 健康輕食當道，陳家水餃大王研發無油煎餃





↑風味獨特的鄉味香醉雞

「鄉味香」、「沙拉筍」、「雙豪油飯」、「品軒肉乾肉鬆專賣」等4家則獲1星認證。12家熟食攤統統上榜，全壘打的亮麗成績，讓武廟市場成為民眾下班後採買美味食材回家的最佳選擇。



↑雙豪油飯除了油飯，粿類也深受消費者喜愛



↑攤位整潔明亮的品軒肉乾肉鬆



↑現買現切的沙拉筍以及各式醃菜

## 鄰近遊逛景點



### 高雄關帝廟

高雄關帝廟，舊名「關帝廳」，臺灣光復後改名高雄市五塊厝「武廟」，民國68年1月重建完竣後，陸軍一級上將何應欽將軍蒞臨賜「高雄關帝廟」匾額，以後即以此為廟名，是臺灣一座歷史悠久的廟宇。(高雄市苓雅區武廟路52號)

### 衛武營都會公園

衛武營都會公園位於中華民國高雄市鳳山區，總占地面積47公頃，為南臺灣最大的自然生態都會公園。(高雄都會區域中權街)



### 高雄捷運美麗島站

美麗島站位於臺灣高雄市新興區，為高雄捷運紅線、橘線交會的捷運車站。美麗島站是以1979年在此地爆發的美麗島事件為名。由日本建築師高松伸所設計，以祈禱為主題象徵。車站內部之公共藝術作品——光之穹頂，乃由義大利藝術家水仙大師(Narcissus Quagliata)親手打造。此站亦是臺灣第一個以葡萄牙文為譯名的捷運車站。(高雄市新興區中山一路115號)

★★★★

秒殺級美味壽司

高雄市  
苓雅區  
武廟市場

山越久壽司



老闆  
張慈紋

一提到武廟市場內的人氣攤位，馬上讓人聯想到山越久壽司，不僅曾獲得電視美食節目「食尚玩家」大力推薦，更連續3年榮獲經濟部樂活名攤認證。在去(104)年，山越久壽司更是武廟市場內唯一摘下4星好成績的攤商。



↑明亮乾淨的攤位，讓人吃得安心

每到下午1點半開始營業時，老闆娘張慈紋穿著乾淨圍裙、配戴微笑口罩，猶如鄰家媽媽般親切地招呼客人。為了讓顧客吃到最新鮮的壽司，她在餐檯前設立透明廚櫃，提高食品保鮮度。

山越久壽司專賣日式壽司，包括各式生魚片握壽司、軍艦壽司、花壽司、豆皮壽司、壽司拼盤，以及生魚片丼飯、海鮮丼飯等。每次只要壽司一做好，馬上就被客人一掃而空，堪稱是秒殺級美味壽司攤。

人氣超高的商品是客人特別指定製作的蒲燒鰻軍艦壽司。

此外，還提供鮭魚卵、龍蝦、鮑魚、

明太子、紅卵花枝、章魚等十多種口味壽司，可滿足不同客人的需求。

除了口味種類多樣化，山越久壽司的另一特色是平價且份量多。豆皮壽司分為原味及紫米兩種口味，一顆才賣12元。其中，紫米豆皮壽司以口感Q軟的紫米搭配日本京都的薄豆皮，吃起來特別香甜可口，令人回味無窮。



美味可口的各種壽司，一上櫃就被秒殺



山越久壽司榮獲4星認證好成績



新鮮的生魚片壽司，讓人吮指再三難以忘懷

資訊  
攤商

information

山越久壽司

聯絡人 ▶ 張慈紋

地址 ▶ 高雄市苓雅區武廟路與輔仁路交叉口 (65號攤)

電話 ▶ 0973074005

營業型態 ▶ 午市13:30~18:30  
每月農曆十六公休



堅持賣鮮魚 把關食安

高雄市  
苓雅區  
武廟市場

# 正双仔海產始祖



老闆  
莊家盛

武廟市場位於高雄市中心，雖然不靠海，卻販售大量海鮮魚貨。其中，正双仔海產始祖為30年人氣名店，以現撈新鮮活魚為號召，並善盡把關責任，讓每位上門消費的客人都能吃得美味又安心。

正双仔海產始祖老闆莊家盛，起初因家人從事漁產相關工作，於是開始在武廟市場裡販售親人捕獲的魚貨。30多年來，莊家盛憑著精準的眼光，攤內的魚貨來源已擴大至澎湖、東港、旗津一帶。

無論是馬頭魚、老鼠斑、石鯛、西施魚、石咭魚、赤鯨或烏魚鰔，在正双仔海產始祖攤位上，都可以發現牠們的身影。其中，又以澎湖的玳瑁石斑魚、旗津的赤鯨最受歡迎。正双仔海產始祖銷售新鮮魚貨的好口碑，不僅是上門的老顧客知道，就連高雄市知名的日本料理店都專程前來批貨。此外，莊家盛夫婦精心研發花枝丸、墨魚丸等各種創意丸子，料好實在、富有彈性，深獲消費者的喜愛。



攤內新鮮魚種應有盡有



坊間少見的烏魚鰔



料好實在的花枝丸

到市場魚攤挑選新鮮魚貨，手上難免會沾有魚腥味。莊家盛特別準備一盆加了檸檬片的水及衛生紙，讓顧客可以洗手去腥味。種種貼心之舉也為正双仔海產始祖贏得104年度優良樂活名攤3星認證的肯定。



↑ 貼心提供顧客用檸檬水洗手去腥味

資訊商

information

## 正双仔海產始祖

聯絡人 ▶ 莊家盛

地址 ▶ 高雄市苓雅區武廟路與輔仁路交叉口（51號攤）

電話 ▶ (07)7235924

營業型態 ▶ 午市13:00~18:30  
每月農曆初二、十六公休

★ ★

## 招牌滷豬腳 人氣搶搶滾

高雄市  
苓雅區  
武廟市場

# 林記豬腳



老闆娘  
林宜瑩

每逢傍晚，高雄市苓雅區武廟市場就開始湧進大量人潮。市場內超人氣名攤絕對非「林記豬腳」莫屬，一到營業時間總是大排長龍，開店不到兩小時，攤位上的滷豬腳、焢肉及筍乾馬上被一掃而光。

幾乎所有客人都是衝著招牌滷豬腳與焢肉而來！林記豬腳老闆娘林宜瑩全家每天一早就到高雄市大昌一路與民族一路交叉口附近的肉品屠宰場挑選豬腳和豬肉。

精選的豬前腳須事先汆燙，鎖住肉汁，再連皮帶骨與老滷汁連續熬煮4個多小時，才能燉煮出外皮光澤油亮、口感軟嫩多汁的滷豬腳，讓人再三回味。每日限量熬製的滷豬腳，當掀起鍋蓋時，瞬間飄出陣陣香味，立即吸引許多客人聞香上門、快手搶購。



搶眼的配角——筍乾

除了古法滷製的豬腳外，先炸、後滷、再燜的焢肉吃起來軟而不爛、滑嫩入味，加上入口即化，也征服了不少老饕的胃。另外，鹹香筍乾及各式小菜、熟食也都能滿足婆婆媽媽們料理晚餐的多樣化需求。

林記豬腳在103年與104年均榮獲經濟部優良樂活名攤2星認證，每天生意興隆，經常得出動林家三兄弟的媳婦到現場幫忙販售，就連武廟市場自治會會長涂淑蘭偶

爾也會前來支援，可見人氣超級旺盛！



油亮可口的豬腳，總是一下子就一掃而空



入口即化的焢肉與多樣菜色，均是暢銷商品

資訊

information

### 林記豬腳

聯絡人 ▶ 林宜瑩

地址 ▶ 高雄市苓雅區武廟路與輔仁路交叉口 (203號攤)

電話 ▶ (07)5566997、0970760769

營業型態 ▶ 午市14:00~16:30



市/場/鮮/事

嗶

夜市、傳統市場  
嗶一聲 輕鬆便利付

# 行動小額付費服務

## 頭家的好幫手

夜市、傳統市場逐漸導入行動支付交易模式。使用行動支付對需要以手直接處理食物，例如潤餅、袋裝水果等攤商而言有許多優點，除了可以不再需要摸錢又接觸食物，也減少消費者等候時間，可說是衛生又快速。



## 瑞芳 第二市場 美食街

iCASH  
愛金卡行動支付



繼悠遊卡之後，新北市政府市場處104年開始推廣iCASH愛金卡行動支付，選定瑞芳火車站對面200多公尺的瑞芳第2市場美食街作為示範點。經過半年的努力，讓全體市場營業額上升3成，也進一步帶動iCASH愛金卡的使用，並成為全臺灣第1個公營傳統市場採用行動支付的標竿，甚至吸引其他市場來此觀摩。而消費者普遍也給予高度評價，今年5月初起，iCASH愛金卡除了能夠在7-11消費，也能夠搭乘臺鐵，使得這張卡更為便利。



## 臺北市 南門市場

豐掌櫃  
第三方支付

同一年，南門市場與永豐銀行合作，以第三方支付方式，來推動網路代收代付服務。導入行動支付後，打破時間及空間的限制，延長消費時段。歷經今年春節檔期測試，成果亮眼，攤商業績較過往成長二~三成。店家推動第三方支付，除了降低收到偽鈔的風險，減少找零不便，也少了保管大筆現鈔的困擾，讓整個服務過程更加迅速準確，金流簡單清楚，形成消費者與商家間的正向循環。



# 臺北市 寧夏夜市

Ailpay  
支付寶



至於寧夏夜市多年來則致力於提供消費者友善便利的體驗，也在104年成為全台第一個可使用支付寶的夜市。攤商運用一張QRCode貼紙即可開始作生意，老闆聽聲音就知道付款成功，不必擔心遇到變魔術把鈔票抽回的客人，也不必抱著現金跑銀行，時間運用更具彈性，讓人感受到無貨幣時代的威力。去年「1元吃夜市」的活動推出後，造成轟動，一舉打響支付寶在臺灣的知名度，如今夜市裡大約有三分之二的攤商已加入行列。



請沿虛線剪下，對折黏貼好後，直接投入郵筒寄回



2016/6 No.22



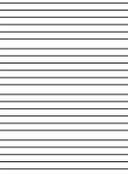
傳統市場與攤商專業期刊

快樂ㄟ菜市仔

Fresh Lokhas

出版 × 編輯

廣 告 回 信
汐 止 郵 局 登 記 證
汐 止 廣 字 第 1 5 9 2 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105年8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	<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22期《快樂ㄟ菜市仔》的哪篇內容？（可複選）

- 特別企劃 市集篇 品牌塑造 展現新氣象
- 特別企劃 攤商篇 特色老攤 傳承好味道
- 主題報導 市集之旅  主題報導 市集達人
- 市場鮮事  封底廣告

(三) 您較不喜歡22期《快樂ㄟ菜市仔》的哪篇內容？（可複選）

- 特別企劃 市集篇 品牌塑造 展現新氣象
- 特別企劃 攤商篇 特色老攤 傳承好味道
- 主題報導 市集之旅  主題報導 市集達人
- 市場鮮事  封底廣告

(四) 對於22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！

# 大手牽小手， 作伙走路逛菜市場！



為打造傳統市場「無車」、「無汙染」、「低碳」  
的優質購物環境，邀您一起響應「市場無車」新運動！！



# 2016 發現傳統市場好味道

## 傳統市場美食名攤大賞

票選您最愛的傳統市場美食名攤，就有機會獲得精美可收納的樂活野餐墊喔 (限量300個隨機抽出)。

活動網址：<http://market.cto.moea.gov.tw/105m>

活動期間：即日起至105年9月30日為止



馬上參加活動



野餐墊示意圖



### 傳統市場美食名攤票選!!