

LOHAS

快樂 菜市仔



國郵局已付
郵局

台北郵局許可證
台北字第2177號
雜誌類
<無法投遞請退回>
南投郵局第37號

發行人的話

在地·人情·好味道大集合

主題報導

三區美食名攤大PK

「吃遍菜市仔」美食APP介紹

「快樂ㄟ菜市仔」圖文故事大募集

市集之旅

基隆仁愛·博愛市場

南投市場

旗后觀光市場

新加坡傳統市場「巴剎」

市場報馬仔

市場達·美·樂

三區團隊輔導活動剪影

14

傳統市場與攤商
專業期刊

2013年9月

快樂ㄟ菜市仔

傳統市場與攤商 專業期刊

14

2013年9月 出刊

目錄 CONTENTS

發行人的話 01

在地・人情・好味道大集合

主題報導 02

三區美食名攤大PK

「吃遍菜市仔」美食APP介紹

「快樂ㄟ菜市仔」圖文故事大募集

市集之旅 18

基隆仁愛・博愛市場

南投市場

旗后觀光市場

新加坡傳統市場「巴剝」

市場報馬仔 26

市場達・美・樂

三區團隊輔導活動剪影

發行單位 發行人 編審委員 地址 電話/傳真 企劃單位 總編輯 執行編輯 地址 電話/傳真 定價 G P N I S S N	經濟部中部辦公室 許茂新 陳家瑞、謝振東、傅毓良、洪國爵、莊惠吉、李英傑 南投縣南投市省府路4號 0 4 9 - 2 3 3 2 3 4 3 / 0 4 9 - 2 3 1 2 0 7 6 智策整合行銷有限公司 簡志榮 陳惠芳、王齡翊、楊佳芳 台北市信義區基隆路二段125號5樓之2 02-2735-0315/02-2735-1065 新台幣100元 2 0 1 0 0 0 2 5 1 3 2 2 2 4 - 1 6 0 4
--	---

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) 2395171#5525

展售處

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

「樂活市集」臉書



「樂活市集」網站

<http://market.cto.moes.gov.tw>

本期刊採用 創用CC 「姓名標示-非商業性-禁止改作 3.0 台灣」 授權條款釋出。

請依以下方式引用：

陳家瑞、謝振東、傅毓良、洪國爵、莊惠吉、李英傑、陳惠芳、王齡翊、楊佳芳（編），《快樂ㄟ菜市仔-第14期》。

智策整合行銷有限公司企劃製作。經濟部中部辦公室發行。2013年9月。

在地・人情・好味道大集合

經濟部中部辦公室主任 許茂新



本期雜誌因應國內第一支以菜市仔美食為主要介紹內容的「吃遍菜市仔APP」上架，特別推薦12家從北到南CP值極高的美食攤鋪與大家分享；可見我們傳統市場的美食(好料的)處處皆在，只要稍微留意，轉角就能遇到好滋味。

另外，本期「市集之旅」帶大家從港都夜雨的基隆仁愛・博愛市場為起點，南下到艷陽高照的高雄旗後市場，介紹南、北兩個港口城市的傳統市場和唯一不靠海、位於中部地區的南投市場，也是一個有趣巧妙的組合。基隆仁愛・博愛市場素有航海人的旺盛生命力，南投市場則有文人雅士的古樸風華；旗後市場猶如時尚的名流，外觀漂亮、內裝豪華，都是值得大家撥空探訪的好所在。

從「市場報馬仔」我們可以看到傳統市場不僅藏有美食好料，也有帥哥、美女的頭家，更有創意、有趣的各種促銷活動。誰也沒想到菜市仔可以跟流行風搭在一起，竟是那麼的特別、有趣，可見咱們的菜市仔一點都不古板，反而是活力滿滿，笑聲不斷！

目前經濟部中部辦公室正在辦理「快樂ㄟ菜市仔」圖文募集活動，希望透過網路徵文的方式，讓大家把菜市仔的真、善、美記錄下來，並號召親朋好友上網參與讚集氣，不僅自己有機會獲得5,000元買菜金，連投票的網友都有機會獲得1,000元買菜金之獎勵，請大家告訴大家把握機會，活動至10月31日截止，得獎者將在今年的成果展暨頒獎典禮進行頒獎，並獲邀參與我們傳統市場的金馬獎。

暑假結束，秋意漸濃，也是我們傳統市場進入認證的重要時刻，請市場的夥伴們大家鼓起精神、共同打拚，為自己的攤鋪和市場爭取好成績，在今年成果展「星星堆滿天」！也讓全國民衆看見，菜市仔「金馬獎」之光榮與溫馨。

美食名攤大PK

美食名攤大PK

能夠讓你垂涎三尺、大飽口福的傳統美食在哪裡？以下將透過本期雜誌推薦，介紹隱身於傳統市場內的傳統美食攤，讓「快樂ㄟ菜市仔」帶領大家進入這個美食饗宴吧！

傳承自老師傅的好手藝

「紅油抄手」

相信大家對餛飩並不陌生，但你有見過長方形的餛飩嗎？你知道餛飩也可以申請專利嗎？李老闆因過去工作屢受挫折，讓自小喜愛美食的她，毅然決然的向一家扁食攤老師傅學習手藝，做起了小本生意，日後不但自行研發出長方形的餛飩，並申請專利獲准。



座落於西湖市場內的小小攤位，每日近中午即湧現搶「鮮」人潮！

用料大方不手軟 吃一口就愛上

特殊的長方形餛飩皮薄餡多滋味妙，令人難以忘懷。店內的「大蝦抄手」是人氣首選，使用長達15公分、大小一致的新鮮草蝦，經過烹調後淋上自製的獨門酸辣醬汁，絕對可以挑動你的美食味蕾，很多客人就是喜歡這一味，因而時常來報到呢！

曾榮獲101年經濟部2星美食樂活名攤

「紅油抄手」以長方形餛飩、大蝦抄手創出響亮的名號！目前也推出了宅配服務，連餐廳都是訂購的常客。老闆娘常說：「食材新鮮、用料實在就是好吃的不二法門」，希望能將這份好手藝傳承下去，讓大家都能吃到如此可口的美食，此外，老闆娘亦會多方採納客人意見、依喜好適度調整口味，盼更貼近消費者的味蕾。

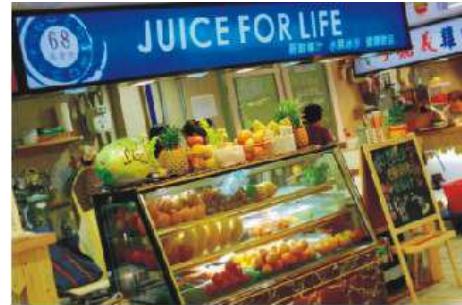
紅油抄手

地 址 臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場73攤)
營業時間 星期一~星期五11:30~15:00
聯絡電話 0987-397-357

美食名攤大PK

超養生、絕對天然的人氣新鮮蔬果汁

「Juice For Life」



乾淨整齊的店面、琳瑯滿目的商品令人目不暇給！

菜、蘋果等食材，並視客人需求加入各式堅果，榨出口感滑順的超完美蔬果汁，只要花50元就可以買到！

不容錯過的美味新鮮果汁 就在西湖市場68攤

老闆透露蔬果汁好喝的秘訣就是儘量不添加水、糖，而是以新鮮的大量蔬果榨出提味，店內客群包含內湖科技園區上班族、婆婆媽媽，其中也不乏忠實老客戶，「Juice For Life」將消費者當成自己的朋友，並視其喜好及習慣進行客製化的飲品調配，秉持著誠信的經營方式，創出了絕佳的口碑，今年獲得臺北市傳統市場節「天下第一攤」的「創新行銷大賞」優勝殊榮，他們的誠意與用心，只要喝一口就能感受得到！



果汁種類五花八門、挑動味蕾。

老闆表示：「只要客人喝了『Juice For Life』的果汁，能夠開心，健健康康，就是我們最大的心願！未來也將永續經營、開發有機蔬果汁，提供顧客更安心、更高品質的新鮮飲品。」

Juice For Life

地 址 臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場68攤)
營業時間 10:00~19:30(每逢星期日隔週休)
聯絡電話 02-8797-6806

傳承四代的40年老店

「童家饅頭店」

「童家饅頭店」創立至今已40餘年，笑容可掬的童老闆表示：「店內堅持使用檢驗合格的原料，麵粉依比例加入水調和後，再發酵3-5天成老麵糰，製作過程絕無添加任何香精及其他化學添加物，消費者可以品嚐到食材天然的香氣！」



如此人山人海的景象，老闆早已見怪不怪。

人氣滿滿 街頭巷尾無人不曉

店內人氣商品有桂圓饅頭、養生堅果饅頭，及使用純鮮奶製作而成的鮮奶饅頭…等，雖然原物料逐年上漲，但店內商品的價格20年來卻始終如一，老闆的堅持與用心，為「童家饅頭店」闖出極大知名度，除報章雜誌、電視媒體爭相報導外，就連美食專家胡天蘭也是店內熟客呢！

一代接一代 品質掛保證

目前第五代已有意願承接，兒子平時教書工作之餘，亦進入市場幫忙、學習祖傳的好手藝，老闆表示：「只要消費者能夠買得開心、吃得健康，「童家饅頭店」就會一直傳承下去，店內也有推出宅配服務，消費者可以電話訂購，以節省舟車往返的時間！」



童家饅頭開店至今獲獎無數。

童家饅頭店

- 地 址** 臺北市士林區士東路100號(士東市場51攤)
- 營業時間** 星期二~星期六08:00-17:00；星期日 08:00-14:00
- 聯絡電話** 02-2832-1088；0922-309-184

世代飄香的客家傳統好手藝

「葉蘭香糯米飯」

「葉蘭香糯米飯」已成立60餘年，最初沒有實體店面，而是由第一代老闆推著自製推車，在仁愛路上販售各式客家傳統風味小吃，第二代開始才遷移到附近店面，並裝設冷氣、桌椅、提供整齊乾淨的用餐環境，讓消費者能夠舒適地享用老闆精心製作的美食菜餚。

俗擋大碗、料多實在 成為遊客朝聖之地

「葉蘭香糯米飯」於民國100年曾獲選為經濟部2星認證美食樂活名攤，許多外地遊客透過報章雜誌及美食節目的介紹慕名而來，店內美食料多實在，老闆平時忙於外送，就連新竹市科技園區也是常客呢！

人氣商品為用挑選過的圓糯米在大木桶裡慢蒸兩個小時、米香濃郁、軟硬適中、口感Q彈的筒仔米糕，灑上自製蔬菜酥及祖傳調味料的魷魚羹，更是店內的鎮店之寶，在此用餐的老顧客通常會點魷魚羹再配碗糯米飯，滋味令人回味無窮。來新竹別忘記來「葉蘭香糯米飯」，吃吃看道地的客家傳統風味餐哦！



葉蘭香每天都會出現排隊人潮。



慢蒸出爐後的筒仔米糕，味道實在又可口。



大量魷魚配上祖傳調味料，讓人食指大動。

葉蘭香糯米飯

- 地 址** 新竹縣竹東鎮仁愛路362號(竹東客家傳統市集)
- 營業時間** 每日05:00-22:00(賣完為止)
- 聯絡電話** 03-594-8099

走過一甲子的招牌老店

「阿來羊肉」



老闆每個星期都會親至政府認證的肉品拍賣市場，挑選年幼即去勢的新鮮本土公羊，市場內的羊隻全經獸醫檢疫過，肉質新鮮健康絕對有保障，這也是「阿來羊肉」的羊肉香噴撲鼻不腥羶的主要原因。

創立於民國39年的「阿來羊肉」，商品乾淨衛生又好吃！

第二代、第三代聯手經營 全力滿足消費者口腹之慾

最多人推薦的招牌菜為薑母炒羊雜、羊肉爐及羊肉湯，羊肉可供客人自由選擇去皮、帶皮、去骨、帶骨或指定偏好的部位，湯頭經中藥熬煮後，再放入米酒、薑、麻油去腥，肉質鮮甜軟嫩適中、口味清淡不燥熱，老少咸宜，另有提供羊肉低溫宅配服務，人氣強強滾！

名聞遐邇 名聲響遍街頭巷尾的好滋味

「阿來羊肉」誠信實在，生意興隆，幾乎全年無休，經常接受各大知名美食節目訪問，口碑相傳六十年屹立不變，主要客群除了當地居民外，亦不乏北部、各地而來的遊客，每年甚至有固定熟客特地從北部過來，一買就是萬元起跳呢！

老闆希望未來永續經營，讓這溫潤不燥的傳統補品美味佳餚，成為世紀相傳的百年老店！



「阿來羊肉」擁有國產羊肉專賣店
認證，讓消費者很安心。

阿來羊肉

地 址 彰化縣花壇鄉花壇街288巷20號(花壇市場內)
營業時間 每日09:30-17:00(中元節、端午節及農曆年節公休)
聯絡電話 04-786-4262

經濟部樂活名攤 3星認證三冠王

「鴨公燒鴨」



本攤所販售之鴨肉、雞肉是使用從著名雞鴨市場進貨、並已獲政府認證核可的肉品，衛生有保障。

老闆常說：「自己做的東西自己要敢吃、愛吃，才會獲得客人的青睞」；並表示：「店內無獨門秘方，平時若有客人詢問製作方法，也不吝分享自己的小撇步。」

一家人總是面帶微笑，用心服務顧客。



食材配料來源絕對天然 「食」在有夠放心

第二代陳老闆夫婦接手後，對於品質更是嚴格要求，已連續3年榮獲經濟部樂活名攤3顆星認證之肯定，促使還在就學的兒子深深感受到市集經營的榮耀與成就感，而正式加入第三代接班的行列。

客人最愛吃的炸雞、炸鴨、鹽水鴨、鹽水雞還有滷味，皆為每日現做，醃製過程僅用水、鹽、糖、米酒等天然調味料，絕不添加醬油、中藥材、味精及其他化學甘味，如此樸實低調的經營理念，在當地造成熱烈的迴響，更吸引國內外饕客慕名前來，口碑遠近馳名。



商品陳列整齊、清潔！

高湯精心熬煮 爐火永不停歇

店內滷味的滷汁是使用已有65年歷史、精心熬製的高湯活湯，65年來，鍋爐上的火從沒停過！白天經大火熬煮、晚上再加入新進的高湯繼續小火慢熬，所以「鴨公燒鴨」嘗起來特別鮮甜，在享用美食的瞬間，亦可以感受到熬煮了65年的自然鮮甜甘味！未來計畫推出真空包裝宅配，提供顧客更貼心、完善的服務。

鴨公燒鴨

地 址 苗栗縣苗栗市北苗里中華路45號(北苗市場49攤)
營業時間 星期二~星期五06:00-12:30
聯絡電話 03-726-4331

東光芬香味四溢 於東光市場大放異彩

「東光芬小吃店」



東光芬小吃店位於臺中東光市場內，環境乾淨、食物好吃，長久以來受到大家喜愛。

麻雀雖小五臟俱全 小小的店面 溫馨整潔

東光芬近期曾整頓店面，將原本乾淨的環境整理得更完善，桌椅特別訂製過，木製的長桌搭配原有的紅磚，增加了質感。有別於一般人對傳統市場的髒亂印象，來到東光芬，感覺像是來到叢林中的一抹小花叢，飽足感與美食享受都能在這邊得到滿足！

平凡中的美味 平價小吃也能大展身手

從創立至今已經有二十年，今年五月一日延長營業時間到晚上，就是為了讓晚歸的上班族也都吃得到飽足的一餐。東光芬專賣小吃，目前最受歡迎的是控肉飯及各式炒麵，不要小看這邊所賣的隨處可見料理，這其中可是大有來頭。老闆堅持傳統做法，滷汁不加醬油，只有滷包、鹽巴，加上炒過的蒜頭辣椒與東光芬自己研發的獨特秘方，再燉煮幾個小時後就非常入味。豬腳口感彈牙，軟嫩不油膩。老闆強調，不加化學添加物，讓消費者吃得飽足，也吃得安心。



東光芬深受上班族喜愛的滷肉飯、控肉飯以及滷豬腳。

東光芬小吃

地 址 臺中市北平路四段68號(東光市場40攤)

營業時間 星期二~星期日06:00~22:00

聯絡電話 0985-103-859

巧思傳承魯熟肉 獨特口味一吃難忘

「西市魯熟肉」

目前已經傳承到第三代的西市魯熟肉，是從日據時代就有的古早味攤鋪。聽第三代老闆說，當時阿公那一代考慮到一般消費者要買整隻豬較困難，不僅金額龐大，這麼大量的豬肉買回家也無法保存，因此有了販賣魯熟肉的想法。西市魯熟肉早期為保新鮮，是整隻豬從豬頭魯到豬尾，再提供客人想吃的特定部位。現在則用水煮的方式調理，口感更清爽健康。



西市魯熟肉有各式各樣的美食小吃等您品嚐！

技純熟 料新鮮 西市魯熟肉呷遍天下

目前第三代老闆曾到日本料理店與海產店學藝多年，融會各種料理技巧。其純熟的獨特技巧與新鮮食材獲得大眾認同，不僅是當地嘉義耆老，也有許多慕名而來的客人，遠道只想一嘗著名西市魯熟肉的美味。秉持著料理就是一種食材、多種創思的理念，老闆傳承自上一代的技巧，將新鮮食材運用得透徹。老闆在堅持不添加防腐劑的原則下，選擇最新鮮的食材現做現賣，絕不放到隔天，另外，老闆推薦的豬肺則是全數挑選過，只做健康、不帶黑點的豬肺，每天限量供應。目前店家也有販售時令蔬菜，保證最新鮮！即便材料如此高成本，牆上的菜單價格仍是便宜到令人不敢置信。除此之外，老闆也提供貼心的宅配寄送，讓你千里外也能吃得到好吃的魯熟肉！



獨特的沾醬配上新鮮的食材，更能襯出最原本的鮮味。

獨家醬油 吃出不一樣的好味道

西市魯熟肉的醬油有別一般，使用新鮮大骨熬煮6個小時提煉出來的醬油，為中、日綜合口味。除此之外，西市魯熟肉有二十多種不同的口味滿足客人的需求，其中熱門商品包括粉腸、米血糕、鵝肉等獨特口味，米血糕加入了番薯籤，口感特別另類。講到西市魯熟肉，不管是正餐、下午茶或是下酒菜，都是很棒的選擇！

西市魯熟肉

地 址 嘉義市國華街245號(西市場6區2號)

營業時間 星期二~星期日10:00~20:00

聯絡電話 05-227-0908

官方網址 <http://www.tosibar.url.tw>

雞鴨料理到滷菜 美味一手包辦

「阿燕生鮮雞鴨滷味」

阿燕姐經營這間「阿燕生鮮雞鴨滷味」已有四十年，童養媳的她，從小就開始在夫家的攤鋪學習、幫忙，一直到現在，阿燕生鮮雞鴨滷味已經打響了名號，是許多當地客人最愛的美食名攤之一。



阿燕姐從上兩代傳承下來的功夫，遵照古法滷到入味的滷菜大受歡迎。

從雞鴨到滷味 為客人著想的心處處可見

一開始，本攤鋪是以賣雞肉、鴨肉料理起家，從生宰肉品到料理通通為客人處理好，後來為了擴大客群，開始販賣一些便菜，如滷豬腳、豬心、豆干等。阿燕姐秉持著不加味素等食品添加劑，以天然的冰糖取代，並且使用獨家調味秘方，每樣滷菜都帶有「阿燕姐流」的特殊美味。這樣的誠信原則與一身好手藝讓阿燕姐的滷味大受歡迎。



阿燕姐的滷味美味，遠近馳名。

新一代網路開發 美食傳遞更方便

從阿燕姐繼承上一代的滷味攤一直到现在，阿燕姐的滷味攤生意越來越好，常常忙不過來。目前網路宣傳方面正想交給年輕一代的媳婦、孫子管理，未來還打算規劃真空宅配的服務，讓遠方的消費者也能享受到好吃的阿燕滷味！



阿燕姐的攤鋪應有盡有，想吃美味便菜，來這兒就對了！

阿燕生鮮雞鴨滷味

地 址 臺南市新市區中正路366號(新市市場79攤)
營業時間 每日06:00-12:00(不定期休息)
聯絡電話 06-599-3314

米食傳統料理傳承 米農莊擁有最貼心的美味

「米農莊碗粿」

米農莊專賣碗粿、米糕等商品已經二十多年了，吃過的人都讚不絕口，甚至有些當地人每天早上都會來米農莊吃早餐，在當地已經有一定的知名度。



米糕、碗粿配上一碗四神或是排骨酥湯，是臺南新市市場不容錯過的美食攤之一！

環境明亮乾淨 帶給客人好心情

發生SARS那年，食品生意普遍低落，米農莊開始思考傳統市場如何更創新、帶給客人更好的服務品質。上了一些輔導課程後，知道傳統市場常讓年輕人留下昏暗、髒亂的印象，若想改善這一點，就必須從環境下手。

因此米農莊請了專家與設計公司到店面實地勘查，設計了包括地板排水系統等設施，讓食用的環境更衛生安全。

特色商品真材實料 吃出美味與安心

米農莊對材料十分講究，肉品從菜市場買回來就馬上料理，做出來的碗粿在室溫下只能放一天，可見絕對不添加防腐劑。連四神湯所用的四神也經過挑選，老闆娘說：「藥材的顏色會隨著四季溫度而有所變化，只有天然的食品才會有這樣的呈現。」

碗粿做法學問大 配上四神一級棒

據老闆娘說，本店製作碗粿的方法是跟老闆姐夫學習而來，跟臺南市做法不同，麻豆地區製作碗粿時，習慣放入高比例的熟漿，剛開始煮好的碗糕口感比較濕軟，不黏牙，整個都很Q！

另外一項招牌商品「四神湯」，也有其特色。細心將十多種藥材研磨成粉末，與大骨一同熬出來的湯頭新鮮又濃郁，十分好喝。

米農莊碗粿

地 址 臺南市新市區中正路368號(新市市場內)
營業時間 星期二~星期日06:00-13:00
聯絡電話 06-599-8333

抓住誠信 美味又值得信賴的康家烤雞

「康家烤雞」



說到康家烤雞，在地人可以說是豎起大拇指，讚不絕口。老闆康大哥還說，以前生意最好的時候，一個年節甚至可以賣到兩千多隻烤雞！

「要給別人吃，自己要先敢吃。」這句話正是高雄梓官第一公有市場人氣攤鋪「康家烤雞」世代傳承的信念，

獨家醃料秘方 抓住客人的胃

康家烤雞從前兩代就開始專賣雞、鴨料理，後來康家又獨家研發了天然中藥材烤雞醃料，雞肉也是經過特別挑選，每隻成本要比一般雞隻高2倍左右。康家烤雞鮮美多汁，味道天然濃郁。到現在三十多年了，經過客人「好呷道相報」，康家烤雞漸漸打開了知名度，建立了口碑。

客人的信賴 來自世代傳承的信念

康老闆原本是做汽車業務，因父親病重又是長子而回家繼承家業，近幾年的經濟蕭條衝擊，客人幾乎以價格為主要考量，許多賣雞、鴨的業者不惜採用較低廉但經過特殊加工的材料也要削價競爭，對堅守品質的康老闆來說，不可能違背對客戶的信用，更不會將材料換成化學香料，康老闆堅信帶給客人最好的品質，不僅是守信，也是為客人的健康把關。

到現在，客人仍絡繹不絕前來高雄梓官第一市場指定購買「康家烤雞」，甚至有人遠從台北來到梓官當地購買，這些都是印證了客人對康家烤雞的信賴，也是該信念最好的回饋！



康家烤雞使用獨特又天然的中藥醃料，烤出來的雞汁嫩味美。

康家烤雞

地 址 高雄市梓官區中崙路市場巷78號（梓官第一市場戊14攤）
營業時間 15:00-18:00(每月農曆十七休)
聯絡電話 0933-661-279

皮酥肉嫩德國豬腳 來客聞名下車通通嗑

「艾莉莎德國豬腳」

高雄苓雅區的國民市場裡，美麗的老闆娘正忙著切豬腳、裝盛商品給客人。整個攤鋪簡單明亮，用白色桌巾鋪設，以簡單的竹架與白盤擺上豬腳，桌旁還有老闆娘細心布置的綠色盆栽，這些都讓Alisa德國豬腳成為國民市場的特色攤鋪之一。



老闆娘細心布置攤鋪，呈現乾淨整齊的擺設。

美味豬腳傳千里 客人口耳相傳

一開始的德國豬腳攤，簡直是門可羅雀。老闆娘感嘆道：「那時生意很差，幾乎沒有人上門。」原本從事服務業的她，開始賣豬腳後，才明白每個人口味上的差異性很大。「經過長時間的調整，終於調配出最讓大家接受的滷汁，解決了客人對口味偏好不同的問題。」老闆娘笑道。

與台灣的滷豬腳不同，德國豬腳是先滷過3-4小時，再進大烤箱高溫烘烤。烤出來的豬腳外皮酥脆，肉質軟嫩多汁。「很多客人都是來這邊觀光，順便買回家裡吃，家人朋友吃完以後又再來買。」老闆娘表示，主要是靠口耳相傳的力量，把口碑做起來。

沾醬是靈魂 搭配豬腳、燻鴨、涼拌好搭檔

獨家調配的酸甜沾醬，最適合配上豬腳鮮嫩的肉質。這種沾醬也可用於其他料理，如同樣是老闆娘煙燻的甘蔗鴨，或是將醬汁淋在蔬菜上食用，清爽又開胃。另外鹹豬肉是目前大受歡迎的商品之一。若來到高雄苓雅，不妨來國民市場享用德國豬腳與鹹豬肉！



德國豬腳、甘蔗燻鴨、鹹豬肉都是老闆娘精心研究的料理。淋上醬汁後，一口咬下去同時也迸出多层次的口感。

艾莉莎德國豬腳

地 址 高雄市苓雅區青年一路163之8號(國民市場甲27號攤)
營業時間 08:30-18:00(第三週週一休)
聯絡電話 0929-033-812



全台第一支傳統市場APP

吃遍菜市仔



下載「吃遍菜市仔」APP，
帶領你吃遍隱身於傳統市
場內的銅板經濟美食。

隨著科技日新月異，智慧型手機普及率日益提升，據統計有三成的使用者經常使用導覽類型的APP應用程式，傳統菜市場要吸引年輕族群注意，行動應用服務不可或缺。

下載「吃遍菜市仔」APP 外食族的聰明選擇

我們將99-101年榮獲樂活名攤認證的144家美食名攤匯整為「吃遍菜市仔」APP，並區分「私房甜品」、「美味小吃」、「異國料理」、「滷味粿粽」、「樂活素齋」、「糕餅零食」等美食類別，提供最即時、最詳細、最誘人、最有公信力的圖文美食資訊，帶領民衆進入傳統市場，吃遍安全、健康又經濟實惠的銅板國民美食。



下載「吃遍菜市仔」app，
美食資訊方便帶著走！

搶「鮮」上市囉～

吃遍菜市仔APP

相容性 支援「Android系統」之智慧型手機。

功能介紹



1 至 Google Play 商店
搜尋並下載「吃遍菜市仔」
APP程式。

2 手機桌面點選「吃遍
菜市仔」圖示進入程式。

3 版權頁出現3秒後，
將自動跳至APP首頁。



4 可連結至樂活市集(掌中市集版)或
樂活市集臉書粉絲團。

5 進入店家列表頁，可
依關鍵字手動輸入「市場
名稱」、「攤鋪」名稱，
或點選「美食類別」、
「地區」搜尋店家，或按
「返回」鍵回到上一頁。



快樂ㄟ菜市仔

美味 感人 開心 圖文故事大募集

活動說明

How to do

凡於**102.09.01-102.10.31**活動期間，上傳以『快樂ㄟ菜市仔』為題，分享全國公、民營傳統市集之真、善、美的溫馨人文故事或特色美食的文章或短句與照片至活動網站<http://www.smartimc.com.tw/happymarket/>，就有機會可以獲得傳統市場買菜金！

參賽者可自由選擇上傳的文章類型

簡訊短句組 上傳20-50字 +
1張照片

幸福圖文組 上傳500-800字 +
4 張照片

活動將於

102.11.01-102.11.07

公布得獎者。

敬請踴躍參加投稿

上傳後記得邀集親朋好友來按讚

推薦、分享你的文章喔

我們「徵」的就是你！

獎項說明

Awards

活動將從『**幸福圖文組**』、『**簡訊短句組**』中各選出**3名**獲讚次數最多之文章及短句，分別獲得買菜金5,000元、3,000元、1,000元。



買菜金5,000元,各1名



買菜金3,000元,各1名



買菜金1,000元,各1名

活動將另外抽出**3名**按讚的粉絲，可獲得「**粉絲按讚集氣獎**」—買菜金1,000元。



買菜金1,000元,3名

「快樂ㄟ菜市仔」
徵文活動QRcode。



快樂ㄟ菜市仔





細雨中藏不住的好味道

基隆仁愛・博愛市場

仁愛？博愛？傻傻分不清楚

中元節的前一天在颱風細雨中到了基隆，詢問在地人：「博愛市場怎麼走？」大哥說：「博愛？嘸啦！是仁愛啦！在愛三路」。疑惑中找到了自治會的王泓四主任委員，主委笑說：對！也不對！因為我們是博愛、仁愛市場兩個市場透過空橋連結，不同出入口寫著不同的市場名稱，外地人常常被搞混，而當地人都習慣稱為「仁愛市場」，但正確的說應該是「仁愛・博愛市場」。

其實仁愛・博愛市場是基隆市數一數二歷史悠久的傳統市場，在基隆已經存在有七、八十年的時間，早在日據時代，就以古名稱為「博愛園」的市集型態營業，擁有光榮的歷史。民國78年政府將其改建為仁愛・博愛市場（一、二樓）。一樓為生鮮蔬果魚肉攤商與民生必需品，二樓為精品服飾與小吃美食區，營業時間從每天早上五點開始，一直到晚上八點為止，也是基隆唯一營業時間超過十二小時的傳統市集。市場內設施完善，有冷氣空調、監視器、電扶梯、貨物升降機及污水處理等，地下一、二樓為停車場，還可以悠遊卡付費，對於遠道而來的消費者來說非常方便。



基隆仁愛市場



基隆博愛市場

人客嘅～好呷ㄟ滴加啦

外地人到基隆就往廟口跑，殊不知好吃的東西是「巷阿內」的人才會知道的！王主委自豪的說：「廟口都是觀光客啦，我們二樓的東西好吃是在地人有口皆碑的！」，炒麵(咖哩炒麵)、炒飯(鮭魚炒飯)、鍋燒麵、握壽司、牛肉麵和米苔目…經過這幾年網路和美食節目的傳播，很多外地人也知道要到這裡來嚐鮮了，讓當地人私藏的美食被迫和外人分享，有時大排長龍之下，偶爾還會不太高興呢！

除了網路和電視上可以找的推薦美食外，還有一個很特別的小店，店名也很有趣「吃東・西」。是販售手工玉子燒、甜點和咖啡，店內只有兩個小位子，非常可愛，冰櫃中的甜點、斯康(scone)和麵包讓人垂涎欲滴。老闆還經營了臉書，隨時把自己開發的新產品照片上傳和網友分享，很多網友因此聞香而來。



浴火中重生迎接1/4世紀

對於基隆當地人來說，仁愛・博愛市場就像自己家的冰箱和灶腳，雖說不上是「貴婦百貨」，因為攤商們都說他們價錢非常合理，但也是只要你說的出口，什麼奇怪高貴的食材老闆就有本事幫你買來。這種自信和豪氣應該是海港男兒與生俱來的吧！市場因為近崁仔頂(基隆魚貨的批發地)，所以每天早上店家的魚都是直接從「崁仔頂」批來的，保證絕對是最新鮮的。消費者來這裡買海鮮，不用摸黑出門和大盤擔，就能輕鬆便宜買到新鮮貨。

仁愛・博愛市場即將迎接25周年慶，即使之前曾遭受祝融侵襲，但攤商的生命力也讓市場在三個月內就恢復營業，甚至獲得經濟部二星優良市集認證之殊榮。現在，所有的攤商們都磨刀霍霍，拿出自己的壓箱底要來迎接客人，為自己的市場好好慶生熱鬧一下。大家可以好好期待！



市場周邊景點

基隆廟口位置：仁三路上、愛三路到愛四路之間路段

基隆仁愛・博愛市場



基隆廟口的發跡與奠濟宮密不可分。奠濟宮建於1873年，又稱為聖王公廟，所奉祀的神祇為開漳聖王。廟口小吃的歷史可追溯到日治時代末期，當時奠濟宮香火鼎盛，隨著衆多香客而來的流動攤販，在廟埕上聚集延伸，並逐漸擴大成為市集；光復後，經基隆市政府統一規劃仁三路上、愛三路到愛四路之間路段的攤販成為食肆街區，登記的店家數目達六十多家。

經過長期發展，廟口小吃的知名度反而凌駕於奠濟宮之上。目前的基隆廟口，除了原有於仁三路的小吃攤販區（狹義的基隆廟口）之外，也與日後逐漸興起的愛四路夜市連成一氣，而呈現「L」的形狀（橫向的'L'形）。

廟口除普渡外，幾乎全年無休且24小時營業，設有專人管理、打掃衛生也有一定品質，再加上監視器、廣播系統、中英日三語導覽等設備及義勇消防隊的合作下，提供消費者更安全放心的消費環境。

讓人流連忘返「意」難忘~ 南投市公有零售市場

位於民權街的市場外觀，還設有彩色遮陽網。

時光流淌 意麵飄香

南投市場位於南投市圓環旁，周邊商店林立，是南投市商業黃金地段。市場部分建物於日治時期（民國9年）興建，後因建物設施年久陳舊與損害，於民國63年列管改建，遂在台灣省政府建設廳接管市場業務主導下，於民國65年度起編列預算配合贈與經費及貸款，逐年以棟別修建完成市場基地建物，改建為現代化市場；北棟店鋪經921地震震毀，於92年新建，98、99年配合經濟部中部辦公室傳統零售市場更新改善計畫再進行局部整修更新，始有現今亮麗外貌及乾淨整潔購物環境，目前規劃204個攤鋪位，陸續合併使用為183個攤鋪位。

美食與文化的雙重饗宴

市場是由許多棟建築整併而成，市場共8個出入口，每個出入口都設有意象，尤其以民權街與中山街交口的懷舊復古建築物加上生鮮蔬果圖案最為代表性。市場內部錯綜的走道自成天地，中藥店鋪、製麵廠、意麵小吃攤、各式生鮮蔬果和熟食攤鋪位聚集，大部分攤鋪位營業都是非常有歷史，走過無數歲月後的今天，古早的滋味和時光彷彿還流淌在這裡。



民權街與中山街交叉口懷舊復古建築物加上生鮮蔬果圖案特別地彰顯出市場特色。

南投縣南投市公有零售市場

- 地址：南投縣南投市民權街157號
- 電話：049-2206998
- 營業時間：平日06:30 - 14:00 (週一休市)



市場內部美觀整齊又新鮮的生鮮攤位。



白色的麵條優雅垂掛在市場內。



市場內年輕人接手，將傳統的意麵加入創新的元素，讓南投意麵持續飄香。



不添加防腐劑和人工化學色素、香滑Q彈的南投意麵，是在地簡單卻令人感動的美味。

市場周邊景點

A 南投縣文化園區

地址：南投市彰南路2段65號



開放時間：週二至周日(09:00-17:00)

全臺首創以傳統建築物再利用進行規劃的歷史園區，建築主體以日治時期武德殿修復而成，別具意義。包括五大展示館：主題館、陶藝館、史前文物館、特展館、南投縣資料館。

B 藍田書院

地址：南投市崇文里文昌街140號 開放時間：全年無休(06:00-21:00)



創建於清道光13年（西元1833年）的藍田書院，於西元1864年遷建於現址，是南投縣七大古蹟之一，也是國家三級古蹟，院內古蹟豐富，常有學子來此溫書，求取庇佑，可享受文化之薰陶。

C 猴探井遊憩區

地址：南投市福山里猴探井街300號 開放時間：全年無休(06:30-17:30)



山前的小山峰就像猴子蹲著俯探深井，故稱猴探井。區內有天空之橋、眺望臺、景觀花廊、懸空木棧道等，可眺望平原、濁水溪出海口、西螺大橋等，渾然天地盡收眼底。





天后宮庇佑 三輪車慢活

一走出西子灣捷運站，迎面而來的就是高雄火辣辣的豔陽和濃濃的海味。沿著指標往鼓山渡輪口，刷了悠遊卡花15元就可以輕鬆搭船到旗津，天后宮兩側有排班的三輪車阿公，阿公解答我的疑惑：原來「旗后」是指旗津的天后宮，而不是旗津的後面啊！

綠能建築 吃喝玩樂宿全包

步行轉到旗津三路，就可以看到亮眼的「旗后觀光市場」，可說是旗津觀光的新地標。這座具有海洋特色帶著鮮豔色彩的3層樓魚骨型鋼骨建築物，不僅市場外型搶眼，內部也是具有太陽能發電的綠建築，在2010年獲得「國家卓越建設獎」金質獎。1樓採開放式設計，設置160個攤位，內部寬敞明亮，讓消費者感受到市場不同的採光通風環境、休閒氣氛。市場內以海產乾貨為主，不會有讓人不舒服的潮濕感。後街以特色美食街為主軸，也有極具特色的小咖啡館，可供被太陽曬昏的遊客坐下來喝杯香醇冰咖啡，消消暑氣。2、3樓委由民間業者經營，投資億元打造擁有70間客房的飯店，屋頂則規劃為景觀平台，遊客可在這兒吃海產、賞美景。吹著海風、吃著零嘴、欣賞海邊衝浪玩耍的帥哥美女，誰說夏天就要大老遠跑到墾丁呢？



渡輪和三輪車是旗津的代表。

旗后觀光市場

- 市場地址：高雄市旗津區旗津三路1050號
- 營業時間：平日07:00~20:00 假日07:00~22:00
(全年無休)



價格優惠 送禮自用兩相宜

旗后觀光市場最大的特色就是各攤賣的商品都類似：魚鬆、魚干和魷魚絲…。因為產品類似，所以各攤就要找出屬於自己的特色，以及提供消費者最優惠的價格。會長陳清雄自豪地說：「我們這裡的海產、乾貨比起年貨大街一點都不遜色，無論葷素都可以在這裡找到好吃又便宜商品」。賣零嘴的商家多半都有提供試吃，遊客一根牙簽凸全場，如果自己準備一杯熱茶，來回逛個兩圈，大概就吃飽了吧！而習慣帶伴手禮回去給親朋好友的人，來這邊瞎逛就對啦，花少少的錢就可以買到像山一樣大包的零嘴，真是送禮自用兩相宜！

市府用心 以熱情創旗津榮景

市管員江碧海說：旗后觀光市場緊鄰旗津海岸公園與著名之海產街，直接面臨沙灘與停車場的海洋建築空間，具備絕佳的觀光區位條件。所以高雄市政府才會在今年六月將2、3樓委託業者經營，打造觀光旅館，除針對住宿房客，贈送1樓觀光市場消費抵用券，鼓勵房客至1樓觀光市場參觀與消費，使外地的遊客除可欣賞旗津的海景風光外，亦可更加深入了解旗津當地文化與熱情，將旅館的活潑創新結合旗津在地的文化歷史，更是相得益彰，共同創造旗津榮景。



沙灘海洋考古蹟

旗津有許多景點，砲台、燈塔、風車公園、以及踩風大道…。您可以騎著單車迎著鹹鹹的海風，欣賞旗津的人文歷史和海洋風情。



市場周邊景點

旗后觀光市場



A 旗津天后宮

地址：高雄市旗津區廟前路95號
電話：07-571-2115
網址：<http://www.chijinmazu.org.tw/>



有三百餘年歷史的旗津天后宮，前身為康熙年間所建的「媽祖宮」，至今已超過337年，為台灣本島有文獻記載最早供奉媽祖的廟宇，目前為高雄市市定古蹟，也是高雄市歷史最古老的寺廟。天后宮是一座文化寶藏，從廟的建築、神像、祭器、飾物、碑匾、對聯、至王船…等均屬無價之寶。另外，為服務香客，天后宮還貼心提供旗峰會館，供香客住宿。

B 旗津貝殼館

地址：高雄市旗津區旗津三路990號
電話：07-571-8920
開放時間：上午10:00至下午5:00；週一休館

旗津貝殼館，位於旗津海岸公園的遊客服務中心二樓，是東南亞洲最大的貝殼館，有世界最大的二枚貝，貝蓋角質呈圓形的龍宮貝、活化石的鸚鵡螺、珍貴的象牙貝以及各種色澤光采、鮮豔難得一見的貝殼，讓你大開眼界；近2000種台灣常見的貝殼羅列在陳列箱中，涵蓋螃蟹展示區約2百多種，種類相當豐富。

新加坡的傳統市場 「巴剎」 觀察報告書

投稿/台中市經濟發展局龍明成科長

新加坡 vs 臺灣傳統市場比一比

「巴剎」是新加坡對市場通稱，「濕巴剎」指的是地上總是溼漉漉的傳統市場；「乾巴剎」指的是有冷氣、清爽乾淨的超級市場。新加坡全島大大小小的巴剎有300多個，其中最有名的是竹腳中心（Tekka Centre）、老巴剎及牛車水巴剎。

臺中市建國市場有別於一般傳統市場，結合批發商與零售商共同交易之場所，滿足餐廳、餐館及一般家庭生鮮食物之需求，吸引需大量採購之生鮮業者，故衍生動線、垃圾及進貨之相關課題，為吸收亞洲華人經營較為成功之地區傳統市場之經驗，故前往新加坡傳統市場了解相關經營成果。



1 竹腳中心 (Tekka Centre)

位於巴弗羅路(Buffalo Rd)的竹腳中心，本地人稱為「KK巴剎」，是一個熱鬧喧囂的市場。這裏既是農貿市場，又是美食中心，也是Tekka購物中心。不同的種族匯聚在一起，使這裏成為了一個多種文化並存的購物天堂。

營攤屬性 蔬果、熟食、服飾、雜貨

建築空間

一樓：販售美食、生鮮
二樓：販售服飾、飾品
三樓：為日用品販賣中心

營業時間 06:00~22:00

地址 665 Buffalo road (地鐵小印度站出口C)



統一規劃卸貨區，以機械方式管制車輛進出，可避免卸貨動線與消費者出入動線衝突。

2 牛車水巴剎 (Chinatown Night Market)

全球前十名最棒的濕巴剎

營攤屬性 生鮮、蔬果、熟食

建築空間

一樓：零售、雜貨
二樓：熟食
地下一樓：生鮮、蔬果

營業時間 傳統市場（早市）

地址 30A Kreta Ayer Rd, 新加坡 088997



市場採圖像化指引標誌，便於消費者辨識方向。

3 老巴剎 (Lau Pa Sat)

全新加坡最古老的巴剎

營攤屬性 生鮮、蔬果、熟食

建築空間 一樓：熟食中心

營業時間 24小時營業

地址 18 Raffles Quay, 新加坡 048682



老巴剎為維多利亞風格建築，結合特色美食中心，成為當地著名觀光景點。

就參訪新加坡傳統市場得知，新加坡市場考量鬱水收集，在各攤位設計台階及排水孔，避免鬱水流進攤位前走道，提升消費者購物舒適性。再者，建築物除了採挑高設計，搭配透空材質及設置照明設備之外，熟食區設置電風扇及排風設備，營造市場環境明亮無異味購物環境。

綜上，新建國市場設計基本上皆符合傳統市場應達成條件，挑高設計與天井，增加室內明亮度，並結合中央空調減少市場內部氣氛干擾，以及結合通風塔形成重力通風，提高市場內部通風，減少室內悶熱感，設計上可參考竹腳中心及牛車水巴剎在鬱水收集設計，攤商可自行管理排放水，公共空間走道可避免濕滑，可作為建國市場及其他市場優點借鏡。另在開放空間部分應考量消費者需求，增加綠美化面積與休憩廣場，一方面可美化傳統市場環境，又能提升市場購物品質，因此適當利用開放空間規劃遊客休憩使用是有加分效果。



牛車水巴剎市場設置卸貨區及卸貨搬運坡道，藉由人工搬運方式運送至攤位，避免與消費者動線衝突。



市場報馬仔 - 市場 達·美·樂

近年來，在政府相關單位的努力下，傳統市場競爭力日益提升，市場內已陸續出現第二代、第三代…接班人，實屬熱鬧！但您可能沒有注意到，市場內居然隱藏著許多俊男美女攤商老闆，還有建築外觀極具特色、辦理各種有趣特殊活動的市場…現在讓我們帶領各位一同滿足好奇心吧！

達

照過來，照過來~豬肉達人在這裡

泰山市場2樓有間「順泰肉舖」，販售黑豬肉的黎老闆笑容靦腆，每天一早親自批貨至市場販售，午後則在外進行零售批發生意，憑著「肉質鮮美，信用可靠」的經營理念，生意屢創佳績，再加上幽默風趣的個性，每天都吸引許多婆婆媽媽前來捧場，平時如被要求拍照時，會大方的擺出各種pose，可謂是市場內著名的帥奶級殺手呢！



乾淨整潔的攤鋪，超帥的單身老闆，是市場內的人氣王！

美

兼具美色與古色的老市場

台中第二公有市場建於西元1917年，市政府過去曾針對排水、採光、照明等建物老舊問題進行全面整修，並將原來六角樓建築特色保存下來，成功賦予第二市場活化新契機。



至今仍保有六角樓特色建築的台中第二市場，風采迷人。

樂

搞什麼鬼？全台第一家妖怪主題市場？

屏東市北區市場為全台第一座創意變裝市場，今年9月1日開始，以妖怪村為風格，打造全新的市場意象，並於9月21日當天，結合中秋節舉辦【妖怪市場慶中秋，花好月圓抽好禮】促銷活動。北區市場一向以熱鬧及創新聞名，過去曾結合產學合作，舉辦一日店長活動，在北區市場自治會及里長的努力下，成為屏東市最夯的市集，想必在成功轉型成妖怪市集之後，能再度將屏東市北區市場推上另一個高峰。



宣傳DM設計風格活潑大方，並敘述了活動詳細資訊。

市場報馬仔 - 三區團隊輔導活動剪影

今年的泰山市場活動行程滿滿滿！5/5(日)至8/4(日)為市場的年中慶，除有各式促銷活動外，開幕當天憑消費集點券或粉絲專頁之打卡證明，即可兌換小禮物一份；另規劃母親節當天的親子系列活動，除限時致贈來場消費者每人一朵康乃馨花外，並開放國小以下學童現場製作母親節祝賀小卡，完成還可獲贈50元現金抵用券一張，吸引大批民衆共襄盛舉。



現場學童領取康乃馨胸花材料包製作小卡片，玩得不亦樂乎！

新北市
泰山市場



鹿港第一市場二手創意市集童玩DIY
鹿港鎮黃振彥鎮長到場與鄉親同樂。

鹿港
第一市場

臺南市
虎尾寮公有市場

為配合政府宣導「傳統市場禁宰活禽政策」，讓消費者了解政府的用心，且能吃得衛生又安心，8/10(六)上午於臺南市虎尾寮公有市場辦理「電宰雞肉試吃」活動。現場除備有電宰雞肉供民衆試吃外，並進行電宰雞肉限時促銷活動，民衆參與踴躍，熱鬧無比，成功提昇消費者對電宰雞肉的食用信心。



臺南市虎尾寮市場電宰雞肉試吃會，現場人山人海，熱鬧滾滾，其實電宰雞肉吃起來的口感並不比現宰的雞肉差呢！



北辰市場

海洋節



滿額集點送好禮

好消息!! 9月27日至10月5日 北辰市場大回饋

9/27~10/5

在北辰市場內凡單日單次消費滿一百元，即贈送點數一點，
十五點即可兌換抽獎卷一張，三十點即可兌換好禮一份(400份，贈完為止)。

10/5

活動當日統一公開抽出獎項，獎項有

液晶電視、家電用品、腳踏車、生活用品、環保用品
等多項好禮。(中獎人需到活動現場領獎，否則作廢)
活動還有市場美食免費品嚐、電宰雞肉安心試吃會、
趣味遊戲等精彩活動。



現場備有
多樣美食免費品嚐，
請大手拉著小手，
街坊告訴鄰居，
自備環保餐具
一同共襄盛舉。

指導單位：經濟部中部辦公室、澎湖縣政府、馬公市公所 主辦單位：馬公市北辰市場自治會

狂犬病止步！ 做好防疫不驚慌！



狂犬病如何預防？

- 不碰觸或領養來源不明的野生動物。
- 不用手直接撿拾生病或倒地的野生動物。
- 家中寵物要常規打疫苗，並且要避免和野生或流浪動物接觸。
- 儘量遠離流浪狗或流浪貓。

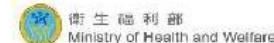
被野生或流浪動物抓咬傷， 請牢記4口訣：

- 1 記** 保持冷靜，牢記動物特徵。
- 2 洗** 以肥皂及大量清水清洗傷口15分鐘，再以優碘或70%酒精消毒。
- 3 送** 儘速就醫評估是否需要接種疫苗。
- 4 觀** 盡可能將咬人的動物繫留觀察10天，但若動物兇性大發，不要冒險捕捉。

各縣市均有狂犬病疫苗儲備醫院，詳見www.cdc.gov.tw 或洽詢1922防疫專線。
動物疫情相關防疫訊息請電洽農委會專線電話：0800-761-590



行政院

衛生福利部
Ministry of Health and Welfare衛生福利部疾病管制署
TAIWAN CDC

疫情通報及關懷專線：1922



還沒看過影片嗎？或是想再回味一次？
請拿起身邊的手機掃描下列QRcode
立即收看！



「市場心感動」
微電影上集



「市場心感動」
微電影下集

全國首支傳統市場微電影 「市場心感動」 大獲好評！

近年來，長度精簡，內容精緻的微電影迅速竄起，許多劇情溫馨感人的微電影在年輕族群間瘋狂流傳，經濟部中部辦公室今年特規劃製作「市場心感動微電影」，並於傳統市場取景，以年輕人返鄉入市創業為題，介紹現代化的「新」市場，期將傳統市場溫馨感人的一面傳遞給年輕消費者，建立傳統市場在年輕人心目中的嶄新印象。