



38

2023 年 9 月出刊 | September 2023 No.38

快樂  菜市仔

傳統市場與攤商專業期刊

Fresh &
Lohas

傳市品牌百年風華再現
客家美食傳統風味飄香



www.cto.moea.gov.tw

快樂菜市仔

傳統市場與攤商專業期刊

Fresh & Lohas

定價 100 元 / GPN 2010002513 / ISSN 2224-1604



FB 台灣市集 gogo 購



樂活市集

發行單位 經濟部中部辦公室
發行人 雲瑞龍
編審委員 李信融、洪國爵、洪淑美、莊惠吉、李英傑
地址 南投縣南投市省府路 4 號
電話/傳真 (049) 2331163 · (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、林稚芯
採訪攝影 李 碩、林榮一、林昌榮、黃信榮、陳雅莉
排版設計 劉翰誠
地址 新北市汐止區新台五路一段 79 號 2 樓
電話/傳真 (02) 26982989 · (02) 26989250

主任序 Editor's Letter

- 03 淬鍊傳市品牌成就好市好食

封面故事 Cover Story

- 04 北區台灣市博會熱鬧登場 傳市品牌展現市集新食力
- 10 最強台味甜點爭霸戰 幸福古早味無法擋
- 五股公有市場 芝芝杏仁茶室
- 13 手工養生甜品輕食專門店
- 汐止觀光夜市 矜粥公砂鍋粥
- 14 新鮮美味的台式砂鍋粥創始店
- 新莊公有第一市場 特莉莎 THERESA
- 15 精緻手作餅乾烘焙坊

主題報導 Topic Report

- 16 精選星級伴手禮 送禮自用兩相宜
- 臺北市南門市場 金龍肉乾創始店
- 16 走過半世紀 臺灣經典肉乾品牌
- 新北市永安市場 沐爵曲奇餅
- 18 送禮超有面子的永和伴手禮
- 臺中市第二市場 嵐肉燥專賣店
- 20 簡單有內涵 精緻呈現台式媽媽味
- 臺南市東菜市市場 洪姊私房料理
- 22 健康美味料理 團購送禮最愛

特別企劃 Special Plan

- 24 客家特色市集 傳統美食飄香
- 桃園市 龍潭市場
- 24 客家風情客家味，市場改造拚觀光
- 新竹縣 竹東客家傳統市集
- 28 露天市集展現客家風情 一次購足傳統古早美味

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

本刊保留所有權利。欲利用本書全部或部分內容者，須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) 2331163



本期刊採用 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：雲瑞龍、李信融、洪國爵、洪淑美、莊惠吉、李英傑、郭燕鳳、林稚芯（編），《快樂菜市仔/第 38 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。2023 年 9 月。

封面/2023 台灣市博會一北區場（地點：臺北車站大廳／經濟部中部辦公室廣告）

淬鍊傳市品牌成就好市好食

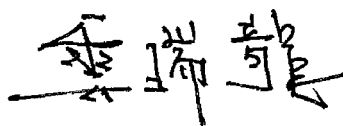
台灣市博會已邁入第三年，今年我們以傳市百年時光推進為主軸，辦理【傳市品牌好市好食】系列行銷活動。「2023台灣市博會—北區場」於7月29、30日在臺北車站大廳熱鬧登場，為活動的首發站，透過復古的市集造景，帶領大家走入時光迴廊，讓老一輩的民眾可以回憶兒時走在市集、享受點心時光的美好滋味，同時也能讓年輕的朋友們體驗真正台味的傳統美食。

本活動邀請來自各個市集41家的優質攤商，至北車大廳進行展售，並安排相關優惠活動，包含市集早鳥禮、滿額禮、有獎徵答、好味對決投票抽好禮活動等。大家可以從封面故事的花絮裡看到經濟部王美花部長蒞臨現場為攤商們加油打氣、民眾熱情採購兌換滿額禮的笑容、親子同遊與小丑同樂的歡樂畫面、以及擠得水洩不通的人潮等，見證本次活動順利圓滿完成。最後，本期亦特別報導高票入選「好味對決」的三家攤鋪。

中秋佳節將至，為了幫大家解決送禮的困擾，本期也推出2022年榮獲五星樂活名攤的伴手禮介紹，包括：臺北市南門市場「金龍肉乾創始店」、新北市永安市場「沐爵曲奇餅」、臺中市第二市場「嵐肉燥專賣店」，以及臺南市東菜市場「洪姊私房料理」，不論是肉乾、餅乾、私房料理，各攤商產品獨具特色，料好又實在是他們的共通點，絕對是送禮自用兩相宜。

過去，大家對客家庄裡的市集顯得較陌生，本期希望透過美食來讓讀者感受濃濃的客家風情。因此，針對2022年甫完工啟用的桃園龍潭市場及全臺最大客家傳統市集——竹東客家傳統市集進行採訪，當然還有一些隱身其中的客家傳統美食，像是米苔目、湯圓、水晶餃等，也在這個單元裡講述它們的作法、美味之處。

美食從來不是一蹴可幾，品牌也非短時間可成就的，唯有禁得起市場考驗的商品，才能屹立於激烈競爭的環境。展望未來，希望市集的傳市品牌能夠百花齊放，閃耀著獨特的光芒。🍡



112.9



2023 台灣市博會—北區場在臺北車站大廳登場，經濟部王美花部長與眾多貴賓共同為活動揭開序幕。

北區台灣市博會熱鬧登場 傳市品牌展現市集新食力

全省41家特色攤鋪齊聚北車

「經濟部2023台灣市博會—北區場」於7月29日、30日兩天在臺北火車站一樓廣場熱烈登場，藉由美食帶路，展現疫後傳統市集復甦的活力。本次活動精選出北、中、南、東各地美食及商品攤鋪共41家，包括榮獲經濟部五星樂活名攤的新北市鶯歌美食廣場「芙琳卡」、汐止觀光夜市「剉冰女王」與「邱記龍鳳腿」、汐止秀豐市場「魯牛作坊」、永安市場「沐爵烘焙坊」，以及臺南市麻豆區第五市場「合口味肉品」、花蓮市中華市場「鄭家

土雞」等。除了多樣豐富的美食攤位外，現場更有臺北市龍山商場「美仙團體服裝」、新北市三重中央市場「藝起來串臉社會企業」等特色攤位，讓消費者能夠一次逛足全臺傳統市場及夜市。

經濟部長呼籲讓遊客不虛此行

本次活動貴賓雲集，經濟部王美花部長也親自蒞臨本次活動會場，她表示，COVID-19疫情發生3年以來，經濟部陸續推出許多措施，包括改善防疫軟硬體設施，以保障攤商及消費民眾健康，並且推出「線上菜市仔」。



精選出全臺 41 家各具特色的傳統市場及夜市攤商以美食帶路，吸引大批民眾進場試吃採購。

夜市仔」網站提振線上買氣等。

王美花部長進一步提到，她自己平時也很愛逛傳統市場，如今國境開放之後，有愈來愈多的外國觀光客來到臺灣，販售美食的夜市和傳統市場是他們喜歡去的地方。因此，經濟部持續協助市集環境改善，進行攤鋪位優化、美學改造，最後加強市集行銷，就是希望讓本國的年輕族群願意進來市場、讓外國遊客不虛此行，大家都能逛得滿意、買得開心。經濟部也希望地方政府及各位攤商頭家能夠跟著經濟部一起來改善，一年接著一年做，一年比一年變得更好。

王美花部長親自為大家加油打氣

王美花部長除親切地與來自各地的攤商寒暄外，也親自學習「剉冰女王」的芒果冰該

如何淋醬、「台灣鯛魚燒」擺盤的方式，品嚐「鄭家土雞」鮮甜的雞肉、「魯牛作坊」的滷味、「沐爵烘焙坊」的手工曲奇餅，以及來自馬祖的「Z.O小柒咖啡」，一路向在場的攤商們加油打氣，祝福大家都能生意興隆。



經濟部王美花部長除特色攤位巡禮外，也沿路與攤商們問候寒暄、加油打氣。



部長王美花來到五星樂活名攤剉冰女王冰點屋，攤商邀請部長一同手作芒果冰。



早溪夜市攤商邀請部長試作「鯛魚燒吃冰——西瓜奶霜」。



來自花蓮的五星樂活名攤「鄭家土雞」，請部長試吃招牌商品——鹽水放山土雞。



「經濟大戲院」以戲院海報形式張貼市集政策宣導，並設置座位區供民眾休憩。



來自離島的「小柒咖啡」特別向部長介紹結合地方特色的高粱酒罐裝氣泡咖啡。

傳市品牌好市好食最吸睛

台灣市博會北區場是今年活動的首發站，希望帶領大家體驗屬於臺灣傳市的百年歷史，因此，整個會場以復古臺灣市集作為主題，辦理「傳市品牌 好市好食」行銷活動，現場規劃為「經濟大市仔」、「經濟大戲院」、「傳市呷啥」及「好味對決」四大展區，挑高的仿立柱設計、拱門、牌樓等意象，打造復古市集造景，將傳市品牌這一概念帶給消費者，原來傳統市集年長者才會去的地方，翻轉成為是年輕人可以尋寶的小天地。



「經濟大市仔」一隅，只見擁擠的人潮，看不見走道了。



燈籠高掛、紅磚樓房意象的復古市集造景，帶領大家走入時光迴廊。



大清早來排隊的民眾說，早鳥禮號碼牌領到手了，開心！！



這位長者抽中喜氣洋洋的真香好食袋覺得很實用，當下就拿來裝戰利品。



小賣部裡的扭蛋限量活動，大人小孩都喜歡。

早鳥禮抽抽樂好康有禮

活動現場也有市集早鳥禮、消費滿額集點抽抽樂、舞台有獎徵答等諸多好康。特別是早鳥禮，吸引廣大民眾一大清早就來車站排隊，據記者實地採訪，第一天第一位早上6點多就來排隊了，往往不到9點就排了好幾圈的人龍。至於消費滿額集點抽抽樂的人潮也不遑多讓，活動是上午10點才開放民眾進場購物的，沒想到第二天上午11點鐘不到，300份抽抽樂竟然就抽光了。

小賣部童玩區融入政令宣導

除了美食市集之外，還設有「經濟大戲院」輪播展現歷年來政府積極輔導市集相關政策，並且在內部設置小賣部作童玩區，每日有限量贈品活動，運用傳統童玩套圈圈、吊酒瓶遊戲融入政令宣導內容，以趣味方式讓大小朋友知道，政府對於傳統市集輔導成果，如：行動支付導入、全民防疫、美學經營等，也吸引了許多爸爸媽媽帶著小朋友來一起遊戲，重拾童年的回憶。



市博會也是適合親子同遊的活動，大人逛街購物，還有小朋友喜歡的魔術表演！



時光隧道成為整個會場的網美拍照打卡處，吸引許多民眾流連駐足。

舞台活動魅力四射

至於活動舞台區每日都會安排星級名攤的老闆們，上台推廣與分享自己攤位品牌特色與優質商品，利用搶答拿好禮方式，提升與現場民眾互動，在主持人的熱力加持下，現場十分熱鬧。還規劃有舞台演出活動與民眾同樂，如魔術、小丑表演、川劇變臉等等，休息區全天候座無虛席。全場熱鬧的氣氛不僅吸引臺鐵大廳的遊客進來展區逛街消費，遊客也在各特色點拍照打卡，一覽市博會的迷人之處。接下來，我們還會在臺中及高雄等地區接力辦理其他場次，各位頭家及美食愛好者千萬別錯過了!!👉



川劇變臉表演讓整個會場頓時熱鬧起來，達到吸客的效果。



「好味對決」搶搶滾，台味甜點PK賽開跑嘍，大家都說讚!!

最強台味甜點爭霸戰 幸福古早味無法擋

本次北區場次「好味對決」主題專區則推出「最強台味甜點爭霸戰」，邀請北中南東各區共計12攤優質台味甜點攤鋪進行PK，讓民眾不必出遠門即可體驗來自臺灣各地經典台味美食，假日吸引許多親子同遊，還有觀光客也來共襄盛舉。

經過2天的吆喝叫賣，「好味對決」台式甜點PK專區終於在活動結束後，消費者票選出心中最喜愛的美食，三名優選攤鋪分別為：新北市五股市場「芝芝杏仁茶室」、新北市汐止觀光夜市「拎粥公砂鍋粥」、新莊第一公有零售市場「特莉莎THERESA」，我們在本單元有專文報導喔。📱



網路媒體至活動現場拍攝，推廣活動。



大慶夜市—繽紛熱奶寶：看起來像甜筒冰淇淋的熱奶寶，以紫米為基底，抹上一層鮮奶油再任選3種口味配料，新奇又好吃喔。



龍華市場—東港肉糰：雙糕潤是東港特有的傳統甜點，糯米的黏又帶Q的口感非常棒。



鶯歌美食廣場—芙琳卡：人氣商品橢圓狀的北海道鮮奶球原味純粹，奶香特別，老闆會另外提供起司沾醬。



五股公有零售市場—芝芝杏仁茶室：正港純欖杏仁茶，不摻香精、不摻化學添加物，老少咸宜。



羅東觀光夜市—我甜我驕傲：全宜蘭第一家冰粉，分原味、桂花、玫瑰、草莓、百香果，再搭配各式水果、配料，吃起來超清爽。



大慶夜市—福元炸湯圓：手工糯米紅白湯圓，現點現做，百搭款的花生粉口味是消費者的最愛。



大慶夜市—小時韻冰粉：有玫瑰、桂花、柚子、百香果、蔓越莓等口味，搭配五彩繽紛的配料，小朋友非常喜歡。



泰山公有市場—陳家食堂：現場販售仙草凍、仙草茶、白木耳露以及黑木耳露為主。



汐止觀光夜市—剉冰女王：消暑聖品就是一口降溫的香甜女王芒果冰!!



三重區中央公有市場—麥格問仙草仙：以專業古法手工製作仙草凍、仙草茶，標榜健康養生要吃仙草。



新莊第一公有零售市場—特莉莎 THERESA：專賣胚芽米蛋捲和手工餅乾，真材實料，用心製作的好點心。



汐止觀光夜市—拾粥公砂鍋粥：CP 值高的特色粥品店，今年研發出新品夏日冰粥，清涼爽口。

芝芝杏仁茶室

手工養生甜品輕食專門店

還有全素食者可享用的手工養生龜苓膏，也是攤位焦點，成分有茯苓、羅漢果、生地、金銀花、甘草、樹薯、蒲公英及冰糖，加一點煉乳、牛奶或蜂蜜更是好吃。



手工養生龜苓膏搭配牛奶或蜂蜜，爽口好吃。

以家家戶戶的日常飲品為目標

陳店長表示，除經營逛市場的在地客外，也運用臉書、IG等社群來接觸消費者，以及參加公部門辦理的活動，例如：去年的新北耶誕城市集、今年的台灣市博會一北區場等。產品優服務佳，屢獲好評，這次市博會來自新加坡的朋友給的評語是——very nice! 新北市政府邀約日本機關團體來市場參訪時，連日本社長都說讚。

充滿抱負的陳店長希望未來能夠將芝芝的杏仁茶行銷全臺，成為家家戶戶的日常飲品。

攤商資訊

- 👤 陳榆柔
- ☎ 0967-156791
- 📍 新北市五股區工商路3號（五股公有市場第18攤）
- 📱 臉書搜尋「芝芝杏仁茶室」
- 🕒 週二至週日 7:00~19:00（臨時店休詳臉書公告）



母女二人聯手打造一個溫馨的甜品小鋪。

杏香馥郁喚醒樸實幸福味

五股市場大門一進去左手邊第一間，店長陳榆柔在家人的鼓勵與協助下，與母親林淑華共同創業，「芝芝杏仁茶室」成為母女倆圓夢的起點。

為什麼賣的是古早味的杏仁茶？陳媽媽回憶起國中時期騎車經過隔壁村，喝到了美味的杏仁茶，那個樸實單純又幸福的年代，多麼令人懷念，她希望透過杏仁茶與大家分享幸福的滋味，喚起簡單生活的美好。

手作杏仁茶龜苓膏滋補又養生

招牌產品滋養杏仁茶，以純南杏仁豆研磨熬製後再經完整過濾，最後加上白米、臺灣冰糖熬煮，不摻香精及化學添加物，無一絲刺鼻香精氣味，口感細緻滑順，冷熱都好喝。



杏仁茶加奶酪也是店內的經典甜品之一。

拎粥公砂鍋粥

新鮮美味的台式砂鍋粥創始店

中式匾額招牌凸顯獨特風格

原本不愛吃粥的鄧傑，某次旅遊時品嚐到令人驚豔的粥品，再加上環島時結識全省各地小農，於是興起拜師學藝、販賣特色粥品的念頭。2020年疫情爆發，這位風趣幽默、愛吃愛玩的年輕人逆向操作，「拎粥公砂鍋粥」於是在汐止觀光夜市誕生了。

「拎粥公」這店名和匾額樣式的招牌立刻讓人留下深刻印象，店內整體感覺充滿中國風，牆壁的黑板上手寫部分菜單，凸顯個人獨特美感。

特色鹹粥絕對新鮮饕客最愛

以鹹粥起家的「拎粥公」，融合了道地潮州砂鍋粥與生滾粥的作法，成為台式砂鍋粥創始店。他們的特色是先熬大骨湯，再把大骨湯配生米長時間煮成粥，其他食材依顧客點餐選用加入。最受歡迎的產品是痛風海產粥，以草蝦、小卷、生食級干貝、蛤蠣、魚皮、鮑魚、貢丸、堅果醬等熬煮而成。這些海鮮都是老闆每天凌晨打烊後親自去基隆漁港採購。強調新鮮，而且，每天現熬湯頭用罄就打烊，想吃美食要趁早！



吸晴的中式匾額店招就是出自年輕老闆的構想。



痛風海產粥的海鮮是老闆每天親自到基隆漁港選購的喔。

清涼甜粥異軍突起入選優選攤鋪

2023年推出夏季冰粥，包括：芭樂鮮奶蜂蜜粥以及用現削芒果配上冰糖熬煮而成的新鮮芒果甜粥，是一道純素料理、完全沒有任何添加劑的美食，且冰粥的原料和醬汁都是老闆自己手工製作。今年7月參加北區市博會「最強台味甜點爭霸戰」，以夏日冰粥入選優選攤鋪喔！

鄧傑希望未來有機會可以和便利商店合作將粥品上架，把產品推廣到全臺灣，讓大家都能夠享受到美味好吃的粥。🍵



夏日限定的新鮮芒果甜粥，看起來像地瓜粥，吃起來有芒果的香甜味道。

攤商資訊

- 👤 拎粥公砂鍋粥
- ☎ 0966-053967
- 📍 新北市汐止區觀光夜市52號攤位
- 📶 臉書搜尋「拎粥公砂鍋粥」
- 🕒 17:00~24:00 (週日、週二~週四)、
18:00~01:00 (週五~週六)、週一公休
(當日食材售完即打烊)

特莉莎 THERESA

經緻手作餅乾烘焙坊

手工胚芽米蛋捲與餅乾用料實在

烘焙科系畢業的李厚昆於2019年成立「特莉莎手作坊」，初期販售各種乳酪蛋糕、檸檬手工餅乾等甜點，獲得許多好評推薦。之後陸續研發蛋捲、手工餅乾，開發伴手禮市場。

手工蛋捲100%純胚芽米製作，無摻雜麵粉，用料實在品質把關嚴謹，讓消費者吃得安心。手工餅乾採用特級法國酸酵奶油，吃起來濃郁不甜膩。在老闆對品質的堅持與用心下，特莉莎獲得2020年新北好市金讚獎百大名攤獎、2022年新北特色嚴選商品等殊榮。



手工蛋捲100%純胚芽米製作，營養不油膩。

脆脆餅征服素食者的胃

李厚昆表示，有許多上了年紀的顧客比較不愛甜食，於是他轉而研發鹹食餅乾，以回應顧客的需求。新品上市前，他總是反覆進行市場測試、聽取消費者的意見，例如：7月29、30兩日



脆脆餅普通包及精緻禮盒，送禮自用都非常適合。



隱身在新莊公有市場2樓的特莉莎手作坊。

在北區市博會推出「脆脆餅試吃與首賣」優惠活動，作為新品改善的依據，像是展售會後把原本牛舌餅形狀的脆脆餅改為葉片形狀。

脆脆餅分為素沙茶、椒香胡麻、大蒜3種口味，標榜無蛋無奶，主打素食市場，製作工序繁瑣，從做麵團、分割、壓模、刷醬到烘烤，每一個環節都得小心翼翼，才能產出味道適中、形狀美觀的餅乾。

鎖定伴手禮及團購市場

2022年搬遷至新莊市場2樓的攤鋪位後，人潮有限，李厚昆嘗試到文創市集擺攤，也積極參加公部門的展售活動，未來將主打脆脆餅禮盒，目標顧客設定為政府機關與企業送禮，以及找團媽開拓團購客源。📍

攤商資訊

- 👤 李厚昆
- ☎ 0972-509989
- 📍 新北市新莊區新莊路315號
(新莊公有第一市場2A067號攤位)
- 📱 臉書搜尋「特莉莎」
- 🕒 08:00~12:00 (週一公休)

金龍肉乾創始店

走過半世紀 臺灣經典肉乾品牌

在民生匱乏的六〇年代，少年時的王欽龍從學徒開始學作肉乾，學藝有成，年僅十九歲，從臺中北漂到臺北創業，成立金龍肉乾，成為南門市場第一家肉乾店。

黑底金字創始店招 宣示絕無分號

老闆娘白玉嬌表示，伴隨先生顧攤、烤肉乾，工作逾40年，回想起那段歷程，心中可說是百感交集，她由衷感謝一路上相助的貴人。近年來金龍肉乾由第二代姊妹接手，年輕人創新點子多，若您來到這裡，第一眼必定會被「金龍肉乾創始店」黑底金字大氣的招牌給吸引，千萬不要跑錯家喔。

傳統與年節禮盒 滿足各類顧客需求

由於本地人與各國的觀光客都會到南門市場購物，為了滿足消費者的需求，金龍肉乾創始店設計多款伴手禮盒，例如：可自行搭配的傳統禮盒，顧客可依喜好或預算，於線上或現場任搭任選，相當經濟實惠。



傳統伴手禮盒經濟實惠，深受消費者喜愛。



母女三人同心經營改裝後的「金龍肉乾創始店」。

過年期間則會推出預購年節禮盒，以今年的龍兔禮盒為例，外觀喜氣應景，內容物有三大招牌商品，包括：造型像金條的特厚原味豬肉乾，咬下去肉汁香氣充滿口中，適合



龍兔禮盒一推出即供不應求，想預購明年過年禮盒的消費者動作要快喔。



造型像金條的原味金肉條，外酥內軟，老少咸宜。



現烤杏仁厚肉紙出爐加工，香味四溢。

喜歡大口吃肉、肉食主義的朋友；圓型的碳燒金錢豬肉乾，像錢幣模樣十分討喜，使用肥瘦適中的純絞肉，經碳烤後香氣四溢、口感鬆軟；杏仁厚肉紙就像厚厚的紙鈔，口感相當脆實。

現烤現封裝 好袋伴手禮選擇多樣

店裡的伴手禮除了禮盒外，還有諸多選擇，例如：手工現烤的原味豬肉乾，採用上等豬後腿肉，首先要幫肉按摩，切片後醃製，烘乾到半成品，再烘烤才能完成，鹹甜軟硬適中，多年來穩坐店內暢銷排行榜冠軍。

喜歡吃辣的客人，一定要試試麻辣厚切肉乾，以特殊製程作出富有咬勁、層次多元且帶著獨特的花椒風味，令人難忘。另外還有黑胡椒金肉條，以嚴選里肌肉製成，口感外酥、內軟Q多汁，老少咸宜，而胡椒味也很有層次，愈吃愈涮嘴。

名產老店 保留傳統也致力創新

許多顧客經過攤位附近，總會被瀰漫在空氣中的香氣吸引，對於老闆娘手工現烤肉乾的身影更是印象深刻。一家人多年來踏實經營，不斷觀察趨勢，作出調整，無論是透過官網、臉書、IG進行網路行銷，或是導入多



現烤肉乾的香氣，總是吸引顧客駐足。

元行動支付，以及與外送業者合作、積極參與市場與公部門活動等，都是為了提供消費者更便利的服務和優質的產品。

期許未來能成為臺灣經典肉乾品牌、伴手禮的首選。另外，南門市場將於今年10月7日起重建完工試營運，歡迎舊雨新知能夠繼續光臨。🕒



老闆娘手工現烤肉乾的身影，是金龍肉乾創始店的金字招牌之一。

攤商資訊

- 👤 王慧靖
- ☎ (02) 2396-9037
- 📍 臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓
(39-40攤，黑色招牌，近捷運中正紀念堂站一號出口)
- 🌐 <https://www.kinglongjerky1976.com/>
臉書搜尋「金龍肉乾-南門創始店」
IG:kinglongjerky1976
- 🕒 07:00~19:00 (週一公休)

沐爵曲奇餅

送禮超有面子的永和伴手禮

沐爵曲奇餅的創辦人王訢人，原本是工程師，偶然間在香港品嚐到好吃的小熊餅乾，便想著該如何與更多親友分享美食。而從小在永和長大的他也常常思考永和在地的伴手禮是什麼？雖然沒有廚藝背景，經過一段時間的自學與研發，2016年，他決定創業，成立沐爵曲奇餅，並定位為永和在地的伴手禮。

嚴選法國「伊思尼」頂級發酵奶油

由於當時食安事件頻傳，王訢人對於食材的選用嚴格把關，完全以製作給自家小朋友吃的心態來烘焙餅乾。特別是核心原料奶油，採用經A.O.P認證（Appellation d'Origine Protégée），意即經由歐盟認證，屬於特定產地，且使用傳統工法所製作的「伊思尼」頂級發酵奶油。選用這種奶油，成本會拉高許多，且每年均送SGS檢驗，品質方面絕對有保障，因真材實料獲得網友好評，也讓沐爵曲奇餅成為健康、安全又美味的永



原味餅乾以奶油、麵粉、糖粉製成，口感酥鬆，入口即化。



創業時定位為永和在地伴手禮。

和在地伴手禮首選之一。不論是逢年過節時饋贈親友，或是作為畢業禮物、彌月禮品，回購率超高。

無添加香料與色素的餅乾

沐爵曲奇餅的餅乾均為現場烘焙、包裝，不使用任何人工添加物，每天僅提供一種口味產品。若您從店外經過，可以經由透明櫥窗看見工作人員正在從事包裝作業，店家也很歡迎客人試吃；走進店內，則為半開放作業區與櫃檯，後方為加工區與旋風式烤爐，濃濃的奶香味瀰漫在空氣中，充滿幸福的滋味。



窗明几淨可見內部作業情形。

「酥、香、綿」口感吃不膩

霧面包裝的鐵盒禮盒非常有質感，送禮相當體面，三款餅乾分別為原味、巧克力及紅茶三種口味。原味以奶油、麵粉、糖粉製



設計精美鐵盒禮盒非常有質感，送禮相當體面。



三款餅乾分別為原味、巧克力及紅茶三種口味。



午茶時光，曲奇餅搭配著紅茶，不禁讓人一口接一口。

成，口感酥鬆入口即化，最能吃出高檔精品奶油的風味；巧克力曲奇餅口感綿密，使用無糖可可粉，吃起來細緻不甜膩，苦甜苦甜；紅茶則是使用低溫研磨細茶，廣受大眾喜愛。他們的餅乾吃起來帶著「酥、香、綿」的口感，甜而不膩的好滋味，下午茶時刻搭配著紅茶，總讓人忍不住一口接一口！

集點回饋送好禮一盒

經營這些年來，店主很感謝消費者們的支持，除價格實惠外，更推出集點活動來回饋顧客，且活動沒有截止日期，可說是誠意滿滿。自2019年起連年獲得五星樂活名攤的沐爵曲奇餅，面臨物價上漲以及缺工等挑戰，仍秉持良心，穩紮穩打，以最高標準來服務消費者，並且積極參與市場與公部門活動進行品牌推廣。未來亦將持續研發新口味，以饗消費大眾。☺



無期限集點活動，感恩回饋忠實顧客。

攤商資訊

- 👤 王詡人
- ☎ (02) 8925-1112
- 📍 新北市永和區安樂路417號1樓
- 📱 臉書搜尋「MJ Bakery／沐爵烘焙坊」
- 🕒 週一至週六 10:00~19:00、週日 09:00~17:00
(僅休初一至初五)

嵐肉燥專賣店

簡單有內涵 精緻呈現台式媽媽味

創立於1992年的嵐肉燥專賣店，原本的店名叫「嵐ARASHI」，而後為了凸顯阿嬤家傳的獨家肉燥，便改名為「嵐肉燥專賣店」。



自產自銷肉燥等美味料理，充滿傳統媽媽味的「嵐肉燥專賣店」。

自製自銷30年飄香的傳統小吃

30多年，克服種種挑戰，以肉燥專業站穩腳步，屢獲媒體報導及許多獎項與榮譽，例如：五星樂活名攤、滷肉飯節人氣店家、100+餐飲老店等，深獲眾人肯定，除本地消費者外，更有許多日本、新加坡、馬來西亞等



雞捲口感扎實，外酥內彈，嚼起來肉餡滋味鮮美！



嵐媽每天在店內現場手工現包生鮮餛飩，皮薄餡多，吃起來香Q滑嫩。

地觀光客聞香而來，店門口總是大排長龍。發光發熱的背後，關鍵人物即是老闆娘嵐媽與擔任店長的大女兒鄭戌珊，她們不僅重視與客人溝通互動，並願意從回饋意見中調整經營。

創業初期，嵐肉燥專賣店已推出冷凍包裝產品，是市場內婆婆媽媽們拜拜時採購的好選擇。近年來因有公司行號洽詢企業贈禮事宜，於是嵐媽與鄭戌珊便從客人的需求出發，找出新的服務方向，研發出叫好又叫座的伴手禮，讓客人覺得經濟又實惠，不僅自己喜歡，收到禮物的人也吃得很開心。



在店內享用的肉燥丸仔飯、乾意麵、綜合湯也可以透過宅配/伴手禮產品吃到簡單樸實的好味道。



設計精緻又大方的提袋禮盒，搭配6項伴手禮產品，面子裡子都顧到喔！

吃得到傳統媽媽味的伴手禮

現階段推出6項伴手禮產品，其中的招牌肉燥，是嚴選新鮮豬肉，與豬油、冰糖、鹽、胡椒、油蔥酥、精品純釀醬油，以黃金比例混合，過程中不摻水，把料炒到乾、再以炆火精燉2小時入味後放冷、再復熱以逼出香氣；吃來微甜，配飯、麵、青菜都很適合，常有顧客買回去炒米粉、包肉粽，各自發揮創意。

阿嬤家傳的肉丸仔，也是主力商品，將豬後腿肉混合大量蔥花再製成肉丸仔，吃來口感扎實；許多顧客說，就是記憶中媽媽做給



甘醇醬香的招牌肉燥配飯、麵、青菜都很適合，很多客人在用餐後意猶未盡都會帶上罐裝伴手禮。

孩子吃的老味道。另外，包括很費工的香酥雞捲，將上選豬肉、魚漿、洋蔥、豆薯、鹽、糖、胡椒、香油混合後裹粉、再以高溫炸成，口感相當美味。還有清爽不油膩的旗魚丸、皮薄餡多的手工生鮮餛飩，以及香氣四溢的排骨酥等經典美食。嵐肉燥專賣店提供客製化的服務，顧客可依預算規劃禮盒內容要如何搭配組合。

堅持品質是品牌永續的根本

迄今仍在現場品管的嵐媽強調，經營一家店要用心堅持品質、價格合理，口碑累積，生意才會長久。而設計涵養扎實、執行力強的鄭戎珊則持續吸收新知、隨趨勢調整，除在現場提供電子支付、三國語言菜單、客製化禮盒等，也會透過參展及搭配公部門活動，將嵐肉燥專賣店的產品帶出去。

知足常樂的母女倆，相輔相成，面對未來，她們表示，市場競爭激烈，為了不被淘汰，必須要持續優化品質。下個階段希望能夠導入自助點餐及線上訂餐系統，提供消費者更便利的服務；日後也歡迎更多的海外觀光客來此體驗屬於在地人的美食與生活，並將伴手禮帶回去與更多的親友分享。🍵

攤商資訊

- 👤 鄭戎珊（店長）
- ☎ 0937-430100 或 (04) 2222-6010
- 📍 臺中市區三民路二段第二市場內36、37號
- 🌐 <https://www.arashi.tw/>
臉書搜尋「嵐肉燥專賣店」
- 🕒 包裝商品販售時間：08:00~16:00
供餐時間：09:20~15:00（週一公休）

洪姊私房料理

健康美味料理 團購送禮最愛

「洪姊私房料理」隱身於臺南府城百年歷史的東菜市內，攤位空間雖僅有兩坪大，但簡潔俐落的日式風格、乾淨明亮的玻璃櫥窗，加上健康美味的經典菜肴，於2022年榮獲經濟部五星樂活名攤殊榮。

人稱「洪姊」的洪淑菁，自幼在料理家庭中成長，熱愛烹飪，餐飲經驗豐富。她目前在臺南東菜市經營攤位，今年已邁入第六年。此外，還到新化、歸仁市場擺攤，擷獲眾多饕客味蕾。

無心插柳 團購送禮訂單湧現

洪淑菁的丈夫罹癌過世，生前在奇美醫院安寧病房住院期間，洪淑菁常親手烹調料理，帶到醫院給先生吃，也送給醫護人員享用。沒想到，她的料理大獲好評，許多醫師紛紛表示想要團購送禮。於是，洪淑菁決定在2021年投入伴手禮市場。

在口碑相傳下，「洪姊私房料理」的菜肴



洪淑菁（右）每天忙著備料和烹調料理，大兒子葉人豪也投入幫忙，準備接班。



「洪姊私房料理」攤位採簡潔俐落的日式風格，搭配乾淨明亮的玻璃櫥窗。

和湯品大受歡迎。尤其是受到新冠肺炎疫情影響，宅配、團購紛紛興起。疫情期間，攤位生意難免受到波及，但團媽力量大且訂單回購率高，讓洪淑菁忙得不可開交，大兒子葉人豪也投入幫忙，準備接班。

紅燒牛肉 最熱銷的伴手禮

在最熱銷的伴手禮中，當屬紅燒牛肉，是中秋節送禮的上選。先用蔥、薑、洋蔥爆香，再放入汆燙過的牛肉拌炒，烹煮過程中還會加入大量的洋蔥、番茄及天然辛香料，慢火燉煮。洪淑菁選用美國Choice等級牛肉，湯頭鮮甜濃郁，充滿香氣，無論是拌麵、燴飯、燉飯皆美味。



可混搭的紅燒牛肉和紅燒豬肉禮盒，一次享用兩種美味。



紅燒豬肉無論是拌麵或燴飯皆適宜。

洪淑菁嚴選健康食材，對每一道料理都注重品質。她挑選的牛肉供應商，同時也供貨給臺南老爺行旅等知名酒店，除了美國牛肉，還有嚴選澳洲及紐西蘭放牧草飼牛。紅蘿蔔、白蘿蔔、洋蔥、番茄等，每天都是從西螺果菜市場直送到東菜市的新鮮食材。

在牛料理中，其中一道是綜合牛三寶，有牛筋、牛腱、牛肚。牛筋滷得非常入味，保有牛筋裡的韌性，加熱後食用，口感軟嫩滑順。膠質豐富的牛腱心，厚實軟嫩，Q軟彈牙，佐入大量洋蔥、番茄、牛大骨、蔬果，慢火燉煮，湯頭鮮甜濃郁，營養價值極高，是許多媽媽們團購的最愛。

豬腳禮盒 添福祝壽最應景

豬腳向來是吉祥、福氣的象徵。洪淑菁推出的豬腳料理系列，包括花生豬腳、藥膳豬腳及香滷豬腳，在重陽節時送禮，為長輩們添福祝壽最應景。花生豬腳可直接加熱或與高麗菜一起燉煮，香Q好下飯，還能喝入滿口的豐富膠原蛋白。

藥膳豬腳含有當歸等中藥材，帶著淡淡的中藥香，溫而不燥，湯頭甘甜，可放入麵線一起食用。香滷豬腳精選在地優質豬腳，汆



花生豬腳適合重陽節送禮，為長輩們添福祝壽最應景。

燙起鍋後以獨門滷汁燉煮3至5小時，豬腳軟嫩入味，搭配麵線、白飯，是最對味的台式豬腳。

湯品方面，金線蓮養生雞湯是農曆春節最受歡迎的伴手禮，選用上等老母雞，以純正中藥細火慢燉。滿滿的補暖食材，湯頭濃郁、溫和順口，適合全家大小一起享用。🍲



無論是牛料理、豬料理或湯品禮盒，都可依客人需求而混搭。

攤商資訊

- 👤 洪淑菁、葉人豪
- ☎ 洪淑菁 0933-951730、葉人豪 0933-951162
- 📍 臺南市中西區東菜市市場攤位 275 號
- 📞 Line 搜尋加入好友：「洪姊私房料理」，建議透過 Line、官網或臉書訂購
- 🕒 每週三～週日 7:30 至 12:00，週一、二公休

龍潭市場

客家風情客家味，市場改造拚觀光



龍潭市場空間改造充滿客家竹藝元素。

龍潭市場位於市中心，鄰近軍營、眷村、工廠、中科院等單位，且除了傳統客家聚落，亦有閩南、外省、原住民等族群。地理上則以中正路、北農路、龍興路、龍華路為界，為一「回」字型的市場，現有固定攤95攤，販售包括蔬菜水果、肉品漁產、生活百貨、各式熟食等。

明亮乾淨、人本友善的採買空間

龍潭市場於2022年獲經濟部「市集沿街風貌再造計畫」補助，加強照明系統、標示改善、進行環境整理及綠美化，並建置僅可單向開啟，可減低蟲害及鼠患的新式水溝蓋，同時也設置公秤、袋袋資源回收、資訊牆以及育嬰室等。在空間改造方面，以融合在地客家莊的竹藝元素，打造出新的氛圍。其中，「竹升之門」與「飛龍在天」這兩組裝置藝術，更是許多遊客駐足打卡拍攝之處。改建後的市場煥然一新，明亮整潔，大大提升了市場友善舒適的品質。

客家點心客家粽皆入心

位於客家莊的龍潭市場有許多販售客家道地風味的在地老攤，且各有特色。例如：A03號攤的餃子姊，老闆娘呂蘭新每天出攤，全年無休。客家傳統小吃水晶餃是她的招牌產品之一，先用蝦仁、雞肉、油蔥酥拌炒入味，再用蒜頭爆香調味，靜置放涼一天後，第二天再用地瓜粉混合太白粉來包，口感Q彈。另外，手工客家鹹粽也是許多消費者的最愛，餃子姊的鹹粽分原味與紅豆2種口味，製作時先用糯米泡半小時，並混合鹹油及沙拉油，熬煮3小時後，再冷卻半天，才能冷藏，吃起來像果凍，食用時可蘸紅糖或是蜂



龍潭市場入口意象——竹升之門。



傳統道地的客家芋頭粿，吃起來又Q又扎實。



阿嬤的包子饅頭當中，酸菜包餡料特別，相當受到顧客歡迎。



強調資源再利用、環保永續的袋袋回收站。

蜜，大人小孩都相當喜歡。

阿嬤的包子饅頭也是令人懷念的客家古早味，包子口味多元，包括肉包、酸菜包、竹筍包、菜脯包等，其中酸菜與菜脯均為客家風味獨特配料，有許多老主顧固定在每週五至週日前來採購。另外，阿嬤的芋頭粿也很傳統道地，先將芋頭刨成絲，再用糯米、油蔥加地瓜粉揉成團，不論是煎或蒸都很美味，吃起來既Q又扎實，經常早早就銷售一空。

鹹香四溢的客家風味美食

創業至今已13年，曾獲「桃園上好攤」及「樂活名攤」肯定的龍潭傳香雞，每日現宰現煮的新鮮雞肉，肉質鮮嫩多汁、飽滿肥美，令人一試成主顧。由於許多客人拜拜需要三



餃子姊的招牌水晶餃，皮Q彈、餡料飽滿。



餃子姊的紅豆鹹粽外觀晶瑩剔透，嘗起來甜而不膩，冰鎮後非常可口。



龍潭傳香雞提供宅配服務以饗消費大眾。



傳香客家鹹豬肉獲「2022 龍潭最佳伴手禮」獎項肯定。



龍潭傳香雞肉質鮮嫩多汁、飽滿肥美，令人讚不絕口。



元齊貢丸的客家紅糟肉也是暢銷商品，攤上種類豐富的火鍋料更是琳琅滿目。

牲，於是店主開始研發客家鹹豬肉，嘗試一年多後，一推出便廣受好評，還獲得「2022 龍潭最佳伴手禮」獎項肯定。傳香客家鹹豬肉嚴選白豬肉，將調味料以黃金比例醃漬入味，再以煎的方式將油逼出來，香氣十足，下飯、炒麵都適合，吃起來不會太鹹，並用真空包裝以確保衛生，消費者可透過網路下單宅配到府服務，享受傳統的客家美食。

另一間必逛的是在地經營30多年的元齊貢丸，老闆戴元齊夫婦創業時摸索如何製作客家仙草，但品質始終不如預期，一度想放棄。而後跟隨一位70多歲的關西老師傅邊做

邊學，才學會如何嚴格控制濃度與比例，仙草乾每次至少需要熬煮5個小時，將仙草裡的膠質熬出來，自製的仙草風味傳統，令人難忘，且不摻雜任何食品添加物，可說是夏日必備良品。另外，店內的粉圓、米苔目及現炸的客家紅糟肉也是暢銷商品，攤上種類豐富的火鍋料更是令人目不暇給。

還有由母女一起經營的佳泰魚丸，他們家的手工自製油蔥酥風味獨特道地，蔥頭買回來之後，需先修剪、清洗，選適合天氣曝曬，再用適量黑豬油炒熟，不要炒得太焦，香氣最迷人。油蔥酥可以用來燙青菜、炒



元齊貢丸自製的客家仙草，每天限量，經常不到中午即一掃而空。



由第一代手工自製的油蔥酥風味獨特，備受老主顧喜愛。



由母女聯手經營的佳泰魚丸。



年輕人創業的金吉利農產行大力推動行動支付與網路行銷。

菜，也可以煮麵或是煮湯，可說是百搭食材，使用完放冰箱冷藏可以放1~2個月。另外，佳泰的魚丸是精選虱目魚漿混合松坂肉，純手工製作，不含食品添加物，吃起來既脆又扎實，於2022年獲「市場魚漿王」之榮耀。

青銀共市融合傳統與創新

龍潭市場裡，慢慢有許多第二代、第三代接班，也有許多年輕人創業。因此，對於貼近趨勢發展、調整營運方式也顯得更為積極，無論是電子支付、網路行銷或是配合市府輔導計畫，均相當有心參與，包括：臉書粉絲專頁、Line@、Google表單線上訂購等，不僅是上課學習，更是上線實戰。市場為了要更好的發展，對內必須凝聚共識，因此定期會員大會、七月份普渡，以及年終尾牙，均是攤商們溝通互動的好時機。

未來市場的發展，希望能夠於保持傳統的同時，持續創新，無論是從陳列擺設、清潔衛生、美感提升等各方面，都能夠求新求變。同時也將規劃觀摩其他市場，於不足之處逐步加強，就是希望能夠吸引更多的消費者。另一方面，由於龍潭市場鄰近石門水庫、小人國、六福村、龍潭大池、龍元宮、三坑社區等景點，日後也希望能夠串聯觀光，轉型為觀光市場，把龍潭市場的人情味，一棒接一棒傳承下去。



龍潭市場會長、副會長與總幹事，一棒接一棒，為市場的未來打拚。



七月份普渡是攤商們溝通互動的好時機。

市場資訊

- 👤 徐勝福總幹事
- ☎ 0921-873690
- 📍 桃園市龍潭區龍興路80~100號
- 📱 臉書搜尋「龍潭公有市場」
- 🕒 05:00~14:30 (週一公休，部分攤商維持營業)

露天市集展現客家風情 一次購足傳統古早美味



市集成為行人徒步區，方便消費者逛街購物趴趴走。

竹東客家傳統市集鄰近竹東火車站、中央市場、公賣局、客家戲曲公園、竹東天主堂等公共設施及景點，從20多年前的40餘攤發展至今有700多攤，已成為臺灣最大的露天市集，全年無休。由於經常有新攤加入，走一趟市集常令人充滿驚喜。

行人徒步區 採購好便利

在竹東客家市集發展協會的推動營運下，每日凌晨2點左右，市集所在道路即開始搭設移動式棚架，攤商們陸續進場，6點一到，則進行車輛管制，整個市集成為行人徒步區（僅救護車可通行）；營業時段設置公秤、服務中心、監視系統、廣播系統、專職市場管理員巡場維持交通秩序等措施，讓前來採購的民眾有好的消費體驗。中午攤商撤場後，立即全場進行清潔，同時以電動車收集廚餘，並嚴格執行垃圾不落地；下午市集區則清理乾淨恢復成道路。

週一至週五多半是在地鄉親來此消費，而

週末時，來自各地的旅客乃至於國旅團更是絡繹不絕。由於與尖石鄉、五峰鄉等地的露營區相鄰，近年來也有許多露營客在上山前，會先來此採購，潛在商機相當可觀。

傳統客家米食 香Q順口

由於竹東地區以客家族群為主，來到這兒，豐富美味的傳統客家米食是一大特色，例如：湯圓、粄粽、鹹粽、米苔目等。另外，香蔥、桔醬、醬菜、仙草等，也都深具客家獨特風味，令人目不暇給。而完整保存傳統客家生活文化元素的市集，同時也是最佳的教育中心，許多媽媽會帶著孩子一起來採買，認識食物，同時也了解背後的文化與



彩色水晶餃（紫色是山藥、綠色是菠菜汁、橙色是紅蘿蔔）非常受到消費者喜愛。



已傳承至第三代的李記米苔目，所有的米苔目、配料都是二代親手自製的。



招牌炒米苔目，老少咸宜，是傳統的客家點心之一。

故事，因此經常有學校會安排校外教學。

來到竹東客家傳統市集，您不能錯過屹立30餘年的徐家三姊妹水晶餃，用太白粉製作的三角水晶餃，口感Q彈，且會先幫顧客配好用豬油炸過的香蔥酥與香菜，買回去就可以直接下鍋，方便又美味。而每日手工現製的客家餛飩、客家麻糬等，也都是風味絕佳。

從1958年至今，傳承至第三代的李記米苔目，更是許多老饕心中的最愛，招牌的炒米苔目，以在來米加樹薯粉，每日手工製作，口感相當Q彈，且用豬油為基底，加上韭

菜與肉燥一起炒，並以油蔥酥調味，香氣令人難忘。在臺灣，唯有竹東地區有炒米苔目的料理方式，建議您非嚐不可。而李記的另一個招牌美食則為米苔目剉冰，手工米苔目滑潤順口，搭配綠豆、粉圓，夏天吃了透心涼，可說是老少咸宜，除了外帶排隊外，經常座無虛席。

由市集達人徐榮岳所創立的東風客家米食中心，舉凡米苔目、菜包、年糕、草仔粿等米食應有盡有，且設有中央廚房，每逢節慶、廟會、七夕等都會推出這些應節產品，



東風客家米食中心研發的產品創新多元。



平日裡限量供應的新鮮米苔目和湯圓。



傳承2代的彭記客家米食種類眾多。



師傅在現場依顧客要求口味手做糕餅。



屹立市集逾 60 年的榮祺冰舖，攤鋪改造後識別煥然一新。



傳統的米苔目冰、仙草冰，在炎炎夏日擄獲眾多消費者的胃！！

平日則供應米苔目和湯圓等較不易腐壞的平價傳統客家美食。另有一間彭記客家米食，有道地的客家板條、原汁原味的傳統客家點心，紅龜粿餡料可依顧客喜好手工現包現做，大獲消費者好評，每逢假日必定排隊，經常一早檯面就被一掃而空。

仙草油蔥婆菜 風味獨特

此外，傳承一甲子歷史的榮祺冰舖，以傳統手搖冰，搭配真材實料的傳統客家米苔目、仙草等，更是消暑極品。隱身在巷子裡的姐婆油蔥酥，也是內行人必買，以手工刀

切紅蔥頭，並以在地黑豬板油，精心煉製而成的油蔥酥，深受消費者青睞；另外還有客家桔醬、辣椒醬等自製產品。而客家人的經典點心婆菜，在傳統市集裡也吃得到，杞林路上、公賣局旁有間素食炸菜，現場有芋頭、紅蘿蔔、九層塔等口味供消費者挑選，每日現炸，風味獨特，酥中帶有嚼勁，食材保證新鮮。

堅持傳統 與時俱進向前行

回顧20多年來，協會從一張桌子開始辦公，一路從無到有，如今擁有全臺最大露天



姐婆攤位上銷售由手工精心煉製而成的油蔥酥。



客家桔醬、特製辣椒醬等手工醬料都是顧客喜愛的沾料。



客家人的經典點心婆菜。



在胡理事長及全體攤商的努力下，竹東客家市集已成為全臺最大的露天市集。

市集的規模，胡崑龍理事長表示，除了團隊執行力強，最重要的是全體攤商的自律與團結。協會將取於市場的資源，統籌分配、編列預算、專款專用，對內用於市場營運，對外也持續經營關懷，例如每年七月，從以往的普渡到如今的七夕情人節活動，乃至於尾牙年終聯歡晚會，除了凝聚團體向心力，也拉近與社區的距離，種種投入讓許多攤商的第二、三代陸續回來接手經營。

下一個階段，竹東客家傳統市集正在籌備電商平台，要將真空包裝、冷藏設備以及物流等環節準備好，提升品質、資源整合，作為攤商的最佳後盾，並向竹科福委會進行展售、推動團購，再搭配直播主進行網路行銷，希望能夠將優質的產品與更多人分享。市集將堅持傳統，秉持熱誠，與時俱進向前行。📍



20 多年來累積的經營成果，竹東市集在胡理事長的帶領下，欣欣向榮。

市場資訊

- 👤 胡崑龍理事長、蕭凱華總幹事
- ☎ (03) 596-6005、0919-545106
(蕭凱華總幹事，上班時間為08:30～12:00)
- 📍 協會辦公室——竹東鎮仁愛路迴廊37號
- 📍 大同路至東林路間的仁愛路
- 🕒 06:00~12:30 (依店家而定)

快樂^e菜市仔

傳統市場與攤商專業期刊

Fresh & Lohas



經濟部中部辦公室

南投縣南投市省府路4號

049-2359171（代表線）

www.cto.moea.gov.tw



經濟部中部辦公室社團