



快樂菜市仔

傳統市場與攤商專業期刊

Fresh & Lohas

美學加值點亮市集魅力
嚴選傳市好味非吃不可



www.aoc.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



目錄 Contents

署長序

- 03 市集攤鋪更新再造
提升小微商業競爭力

主任序

- 04 轉型升級加強行銷
為市集注入新活力



FB 台灣市集 gogo 購



樂活市集

發行單位 經濟部商業發展署
發行人 蘇文玲
地址 臺北市中正區福州街 15 號
電話/傳真 (02) 2343-3300 · (02) 2397-0728
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、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

封面故事 Cover Story

- 05 疫後美學加值／點亮市集魅力
- 05 新竹縣 竹北市場攤集區
「改頭換面」導入城市美學 創造市集新生命力
- 10 宜蘭市 宜蘭綠九市場
寬敞舒適 宜蘭最好逛的友善市場
- 15 臺南市 鄭仔寮花園夜市
臺南唯一五星級觀光夜市
- 18 花蓮市 東大門國際觀光夜市
東臺灣最大最知名的五星夜市

主題報導 Topic Report

- 21 傳市好味大對決／好滋味非吃不可
- 21 臺中市第五市場 丸東商號
好味藏市場 樂活四星魚丸攤
- 23 臺中市沙鹿市場 小阿姨滷肉飯
真情又溫暖的古早味
- 25 南投縣中興新村第一市場 老山羊素食
百年市場裡的純素食餐飲店
- 27 高雄市前鎮第二市場 錢草食堂
一人經營的愛心文青食堂

特別企劃 Special Plan

- 29 2023 年傳統市場及夜市攤鋪優化輔導計畫
攤鋪優化小而美／重塑品牌集客力
- 29 新北市 永安市場
沐爵烘焙坊、碧綠屋、煥昇仁
- 29 臺中市 旱溪夜市
東北小館、夜市韓香亭、三入好棧
- 30 臺南市 復興市場
老山羊鍋燒意麵、海之味、川頁茶水舖
- 30 花蓮市 中華市場
富琴魚行、新珍香燒肉店、丸珠魚行

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，須徵求經濟部商業發展署同意或書面授權。請洽：經濟部商業發展署南投辦公區，電話：(049) 2331163



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：呂銘進、郭燕鳳、林稚芯、林榮一、林昌榮、李碩、陳雅莉（編），《快樂菜市仔／第 39 期》。
財團法人中國生產力中心企劃製作。
經濟部商業發展署發行。2024 年 8 月。
封面／宜蘭綠九市場

市集攤鋪更新再造 提升小微商業競爭力

「逛菜市仔、逛夜市」是國人日常生活重要一環，市集裡的大小攤鋪、琳瑯滿目的庶民美食，扮演滿足民生各項需求的重要角色。根據經濟部統計資料，現有下列管公有傳統市場及夜市共計 656 處、總攤位數超過 6.7 萬攤，年營業額有 576 億元，顯見傳統市場在我國商業結構占有重要地位。

隨著全球節能減碳、永續發展趨勢，以及民眾對於購物環境與軟體服務的要求日漸提高，因此輔導傳統市場與夜市轉型創新，也成為經濟部重要施政目標之一。至 2023 年全國有 40 處市集和 202 個攤鋪，成功變身為美學市集、綠化及節能減碳導入，攤鋪位優化轉型有成，確實做到了翻轉傳統市集商業能量之功能。這些傳統市集有的透過攤招美化、優化市集意象、閒置空間美化等美學導入進行改造；有的則落實節能節水、減碳、綠色消費等，大幅提升市集環境品質、形象改善，同時也強化了市集的競爭力。同時有許多青年接班的攤鋪也因為參與輔導而改變，例如：行動支付等數位工具使用、產品包裝質感加值、營運管理提升等。

至於，素有「菜市場金馬獎」之稱的市集名攤評核活動，2023 年獲得四星至五星的 56 處優良市集與 313 攤樂活名攤，於全國各地星羅棋布，已成為傳統市集與攤鋪商的絕佳典範。由此可知，透過完善的評核機制，可激勵市集、攤商自我改善，一步步引導傳統市集擺脫昔日的刻板印象，也讓市集的經營品質更上一層樓，朝國際化、觀光化、現代化的目標發展，希望未來不僅在地民眾喜歡逛市場，也能使臺灣優質市場成為國外遊客來臺必遊體驗的「特色市場之旅」。

未來，經濟部將持續協助傳統市集與攤商們改善軟硬體，成為安全、衛生、整潔、明亮的現代化賣場，可滿足新型態的消費需求並帶動觀光人潮，締造更多的經濟循環商機。

經濟部商業發展署 署長

蘇文苑

113.8

轉型升級加強行銷 為市集注入新活力

經濟部工商輔導中心為執行全臺傳統市場與夜市轉型升級，2023年5月啟動市集美學導入暨攤鋪位優化，不到一年的時間，30處美學市集改造有成，陸陸續續在當年度12月底驗收完成。這些市集的優化成果有目共睹，故本期精選竹北市場攤集區、宜蘭綠九市場進行報導，看看他們為民眾帶來哪些嶄新的傳統市集購物體驗。

疫後我們也逐年恢復優良市集暨樂活名攤評核，去年，臺南市鄭仔寮花園夜市、花蓮市東大門國際觀光夜市皆首度獲得五星優良市集認證，顯示它們在環境衛生、自理組織、特色經營、顧客行銷等面向，已具有全國指標性及代表性，值得大家觀摩與學習。

為推廣全臺各地市集及夜市的經典小吃，讓大眾可以體驗真正台味的庶民美食，經濟部連續辦理了四屆「台灣市博會」。去年「好味對決－PK大賽」中，以傳統滷肉飯、素滷肉飯到創意特色限定滷肉飯等不同美味，擄獲消費者味蕾的優選攤商，包括：前鎮第二市場的錢草食堂、沙鹿市場的小阿姨滷肉飯，以及中興新村第一市場的老山羊素食。此外，還有專賣手工魚丸、甜不辣的臺中第五市場的丸東商號，也榜上有名。今年下半年的9月與11月將在臺中及高雄辦理2場次市博會活動，歡迎攤商踴躍報名，共襄盛舉。

傳統市場與民眾的生活息息相關，夜市不僅滿足一般大眾需求，也具備了觀光休閒的功能，兩者對於民生經濟具有相當的重要性。未來，經濟部將會持續推動市集改善計畫，藉此促進攤鋪美感創新、商品質感升級、提升營業衛生、改善環境清潔、加強攤鋪衛生、物品收納整齊，以吸引更多年輕顧客、觀光客來到傳統市場與夜市，達到促進地方經濟發展之目的。🌀

經濟部工商輔導中心 主任

葉瑞龍

113.8

「改頭換面」導入城市美學 創造市集新生命力

竹北市場攤集區

鄰近天后宮及竹北火車站的竹北市場攤集區，透過美學設計改造，以整齊的攤招、清潔的環境、明亮的空間、溫暖的氛圍，迎接所有愛逛菜市仔的民眾。



入口招牌意象改造後。

入口招牌意象改造前。

以城市美學與色調管理為美化概念

竹北市場攤集區緊鄰竹北公有零售市場，現納管 60 攤。最初設立原因是為了解決臨時攤販的安置問題，因此在品牌建立方面並未投入太多資源，導致缺乏自有的招牌、主視覺設計、LOGO 等識別元素。

在攤集區陳慧心理事長及全體攤商共同努力下，2023 年入選經濟部「市集美學升級暨

攤鋪優化輔導計畫」，進行 LOGO 及主視覺設計，改造市場入口仁愛街、竹仁街入口招牌意象，同步更新 60 面攤位招牌，以及增設市場指示牌、公秤區等，另有 5 攤位改造為示範攤位區。

陳慧心理事長於受訪時表示，很榮幸能獲得這次美學市集升級的機會。去年聽到經濟部有這樣的補助計畫時，抱著「要往好的方



攤招以 4 種顏色區分熟食、生鮮肉品、青菜蔬果、海產等類別。

向改變」的初衷，在女兒的協助下，完成提案計畫書與簡報，終於爭取到計畫經費補助，過程中也很感謝全體攤商認同，給予無條件的支持與信任。

24 小時不間斷的美學改造

整體改造針對老舊設施、公共空間閒置雜亂及攤位招牌等項目，導入城市美學、色調管理、使用者導向概念來進行。

熱心的陳慧心理事長更指出，改造期間，為了不影響攤商做生意，工班施作通常安排在午後開工、晚間挑燈夜戰，凌晨清潔收尾，清早恢復原狀。而她也會全程監工，在現場確認細節、溝通協調，甚至拍照留下相關紀錄，在時間緊迫的 2 個月工期下，完成了這個深具挑戰的任務。

吉品客家美食簡約設計質感佳

這次參與優化輔導的 5 個攤鋪包括：吉品客家美食、阿香の菜鋪、敏敏豬肉店、勝富肉品行和何豬肉店。陳理事長笑著說，當時她決定帶頭參與計畫，並說服相鄰的 4 位攤主，畢竟團結力量大，串聯後將可創造明顯的群聚效益。



藉由這次美化工程進行整體公共空間規劃，增設指示牌及公秤區等設施。



陳理事長經營的吉品客家美食是在地老字號攤商，擁有許多忠實顧客。每天現切現炒的客家小炒、招牌焢肉、滷白菜、瓜子肉等都是吉品的拿手菜；而逢年過節或客人訂製才做的油飯，更是受到顧客喜愛。這次改造



吉品客家美食攤的色系則取自客家藍衫、客家花布上的藏青色元素。



每天現切現炒的客家小炒、招牌焢肉、滷白菜、瓜子肉等都是吉品的拿手菜，非常受到顧客喜愛。

從識別系統更新著手，陳理事長得意地指出，招牌的客家藍色是竹北市鄭朝方市長親選，並運用在LOGO、圍裙、帽子、名片等項目上。硬體方面，增設布簾以區隔前後場、裝置易於辨識的小圓側招和食材區的陳列支撐器等。空間美化後讓攤鋪變得更明亮、清潔、整齊，來客數增加，也反映在營業額上，週六、日甚至提高3成。

媲美百貨公司專櫃的阿香の菜鋪

與吉品隔著走道並排的阿香の菜鋪，攤鋪上有高達80多種蔬菜，諸如客家傳統的酸菜、福菜、梅干菜，在地小農的地瓜葉，進口的日本山藥、越南栗子等，品質新鮮、價格實惠，常有內行的婆婆媽媽來此尋寶。本次改造重點為陳列架與櫃檯、攤招等，由鄭朝方市長欽定的綠色為主色調，運用在整體視覺設計，並改用仿竹籃及木作陳列架盛裝蔬菜，使展示面有高低層次，彷彿百貨超市的生鮮專櫃，給顧客留下高品質的印象，也刺激了購買欲。攤主莊惠香表示，攤鋪位改造後，吸引了許多過去不曾見過的年輕人來採買，週六、日人潮也變多，估計業績上升3成。



蔬菜攤位以翠綠色系作為主視覺，招牌也有中、英文2種文字。



阿香の菜鋪改造後展示面立體層次，商品一目了然。

衛生安全的高品質豬肉鋪

以販售在地溫體黑豬肉的五花肉、絞肉、三層肉為主的敏敏豬肉店，是許多在地人喜愛的店家，老闆娘李秀敏熱心親切、服務有禮，她笑著說：跟疫情時的業績相比，改造後上揚約5成，通常6點多開攤，10點多豬肉幾乎被客人買光了，假日來客數更是明顯增加。本次優化項目包括文青風的攤招、攤裙以及攤位美化，採用開放式冷藏櫃，加上透明簾，讓肉品保鮮狀況更佳。優化後，攤位



新鮮肉品攤位以紅色系為主，並加上透明簾，讓肉品保鮮狀況更佳。



勝富肉品行攤招採用木紋設計，並增加燈光照明，讓攤位更醒目。



敏敏豬肉店販售在地溫體黑豬肉，是許多在地人喜愛的店家。

明亮、清潔，工作動線也更加流暢。

勝富肉品行專營冷凍、溫體豬肉零售批發，市場攤鋪上也銷售豬肉相關製品，包括香腸、鹹豬肉、火鍋肉片、貢丸、排骨酥等。楊書杰老闆爽朗地指出，勝富肉品走薄利多銷路線，招牌是三層肉，每天可銷售約100斤，為避免假日讓客人久候，會同時出動4個人服務顧客。本次參與改造項目包括增設木紋攤招、不鏽鋼攤裙、透明簾、投射燈等。楊老闆表示，攤位改造後給人很好的

第一印象，業績平日增加約1成，假日可達3成。

位於市場主要出入口之一的何豬肉店，以販售自家飼養的豬肉為主，三層肉、松阪肉等物美價廉，備受老主顧青睞。攤主何明義指出，因受市場屋頂及雨溝老化影響，下大雨時攤鋪後方壁面會漏水，因此於本次改造進行改善。設計團隊將天花板及雨溝更新、牆面粉刷並加裝布簾美化，同時設置攤招、美化攤裙、改善照明、改用不鏽鋼攤檯，也



楊老闆表示，本攤專營冷凍、溫體豬肉零售，攤位改造後給人很好的第一印象。



除攤招為紅色系外，美化牆面的布料也選用有厚重質感的暗紅色做整體搭配。



改造後工作動線流暢，讓整體環境品質明顯提升。

將水槽移位使工作動線流暢，讓整體環境品質明顯提升。

空間體驗加值使人流回籠

陳慧心理事長表示，透過美學市集優化輔導，讓竹北攤集區的空間體驗變得不一樣，提高了人流量，也帶動銷售成長，整體業績明顯提升2成。攤商們非常感謝經濟部的關心與協助，以及鄭市長的帶領，讓竹北攤集區展現新的契機。50多年來，大環境不斷



透過美學市集優化輔導，讓竹北攤集區的空間體驗變得不一樣，展現新的契機。



竹北市場攤集區，以「整齊、清潔、明亮」重新賦予傳統市場新生命力。

改變，年輕一代的攤商與消費族群也愈來愈多，代表著經營市集與攤鋪也需要更多的溝通與鼓勵，希望大家能繼續一起往充滿希望的方向前進，在此安居樂業。🕒

市場資訊

- 👤 陳慧心理事長
- ☎ 0963-935728
- 📍 新竹縣竹北市竹仁街46號（仁愛街51號旁）
- 🕒 06:00~13:00（週一公休）

宜蘭綠九市場

寬敞舒適 宜蘭最好逛的友善市場

鄰近宜蘭火車站、幾米公園、東門夜市的綠九市場，是一座寬敞舒適且通風乾淨的傳統市場，設有停車場，也提供手推車服務，處處植栽綠化並定期維護清掃公廁，是適合親子同遊、輕鬆買的好去處。



星級市場 美學升級大躍升

地處交通要道的綠九市場，2022年獲得四星級優良市集認證，並擁有五星與四星評等多家經濟部認證樂活名攤，現今有70攤營業，眾人齊心合力希望能改造市場，終於在



市場第二入口設有停車場。



提供消費者手推車服務，讓購物更便利輕鬆。

2023年入選經濟部「市集美學升級暨攤鋪優化輔導計畫」，進行市場空間美化及5家攤鋪大改造。

綠九市場自治會楊興和會長指出，本次美學市集規劃的項目包括市場前後2個大招牌整新、新增入口意象、安裝投射燈光照明



利用金屬網狀分隔格框架作為底板，將市場名稱以立體字呈現。

等。尤其是代表門面的橫式大招牌美化，設計團隊利用金屬網狀分隔格框架作為底板，將市場名稱以立體字呈現，再運用魚蝦蔬果元素設計的帆布美化、投射燈光照明，讓門面看起來更明亮且生動活潑。同時，全面更換市場內部動線指標，幫助消費者清楚辨識方向。

生鮮豬肉攤 改造升級亮晶晶

本次參與改造的攤鋪包括：勇惠生鮮豬肉、志賓肉號、阿坤伯蔬果、宜蘭二哥鯊魚



勇惠生鮮豬肉改造後，攤鋪變得美輪美奐。



增設市場內部動線指標，幫助消費者清楚辨識方向。

煙（綠九分店）及日展菓菜行，5家攤商皆各具特色，都在視覺、實用性及服務上追求再升級。

勇惠生鮮豬肉在綠九市場營業已逾34年，乾淨、衛生、品質優先、重視食安，是勇惠肉號的最大特色。攤鋪上琳瑯滿目的肉品，如小里肌肉、胛心肉，以及暢銷的松阪肉和五花肉等，都是老闆娘和兒子每天凌晨12點開始工作的成果，除現場零售也提供外送服務，範圍遍及附近的餐廳、燒烤店、小吃店、早餐店、包子店等。

勇惠肉號為強化品牌名稱，設計LED攤招，重新點亮門面；以玫紅色為主色系；攤裙則以活潑的圓弧圖樣彩圖輸出；冰箱門片



攤鋪上琳瑯滿目的豬肉肉品，都是老闆娘和兒子凌晨12點來工作完成的。

張貼海報美化，使具有廣告效果，並設計 LOGO、名片及專屬圍裙等，讓攤鋪整體看起來更有一致性。改造後，攤鋪變得美輪美奐，不僅老主顧稱讚，假日也吸引年輕客人上門，整體業績提升達2成。

三代人走過一甲子的志賓肉號

攤主游惠珍表示，志賓肉號是由她的公公一手創立，現傳承到第三代了，一家三口秉持專業與熱情繼續為鄉親服務。每日供應現宰肉品，現場均可幫忙絞肉、切肉片與肉絲；陳列肉品皆以冷藏櫃販賣，是綠九市場內唯一使用吊掛式冷凍櫃，除了善用空間外，也便利消費者選擇。

由於本攤位於市場入口處，設計LED攤招，增加豬造型霓虹燈，改造後具有獨特風格，並設置磁鐵價目表，可標明時價，另外由於常有許多外勞來採買，商號及品項皆採中英文並陳。在攤裙部分，運用復古溫馨的



一家人努力經營著老店，投入攤鋪美化，LED攤招、豬造型霓虹燈，改造後具有獨特風格。



常有許多外勞來採買，志賓肉號的價目表皆採中英文標示。

紅磚彩圖輸出，美觀整齊。主色系改為熱情的橘色，傳達出志賓肉號一家人用心待客的盛情。

LOGO商標設計，帶入美學字樣

阿坤伯蔬果位於綠九市場宜興路側入口處，在地經營30年，以販售在地當季食材為主，亦有部分進口食材，老闆親切地說，許多人會特地來買椰子，現剖的新鮮椰子汁，



耀眼明顯且大氣的攤位招牌，清楚讓顧客知道攤鋪名稱與位置。



在地經營 30 年，阿坤伯以販售在地當季蔬果為主。

入口沁涼，降火氣，很受歡迎。

年輕的二代林柏均靦腆地指出，這次施作的項目有攤招、攤裙、貨架，也設計製作 LOGO、名片、圍裙等。其中，耀眼明顯且大氣的攤位招牌，清楚讓顧客知道攤鋪名稱與位置，有效招徠更多客源。貨架新製後，增加蔬果收納空間，提高攤鋪整潔度，加上照明改善，讓蔬果更能凸顯新鮮度與高級感。同時一併整理電源開關箱，減少線路外露，創造安全的環境。



攤鋪經美學設計改造後，明顯、整潔又美觀。



綠九分店以零售為主，產品齊全，遠近馳名。

市場鯊魚煙專賣 滿足老饕味蕾

與南方澳漁船配合的宜蘭二哥鯊魚煙，綠九分店創立有 18 年了。以零售為主，產品齊全，包括鯊魚煙、旗魚心、曼波魚凍、涼拌魚肚、紅魷魚卵及魚丸等。除宜蘭附近客群，口耳相傳下，愛好這好味道的饕客遍布全台，因此，綠九館也提供網購及團購的服務。

攤鋪優化改造項目包括：製作內照立體字攤招、以象徵大海的藍色磚紋圖樣輸出製作攤裙及藍色系布廉美化環境，新增白鐵置物架使空間整齊，也設計 LOGO、製作名片、圍裙及冰箱上張貼輸出海報。完工後，整體視覺更明顯美觀，且提高食安形象，客人也都很喜愛，業績明顯提升 2 成。

果菜攤也能有濃濃文青風

曾榮獲樂活名攤四星的日展菓菜行，採家庭化經營，第二代江彥都回來接棒已 15 年。



曾獲樂活四星名攤的日展葉菜行，由二代江彥都與父母、太太、妹妹一家人共同經營。

健談的江老闆經常與客人互動，互動愈多，客人買得愈多。他的經營哲學是傳統市場要走出去，了解年輕人的趨勢，不然消費者不知道這裡有這麼多好東西。因此也提供Line群組接單服務。

認真的江彥都指出，改造的設計概念融入種植蔬果的想法，從下往上依序為：棕色攤裙代表土地，攤檯上的綠色代表草皮，後方經包覆美化的柱子代表樹幹，再延伸至上方



日展葉菜行改造後增設產地直送的在地小農專區。



楊興和會長表示，若往觀光市場轉型發展，綠九市場將深具潛力。

攤招的果實。施作方面，攤檯上的木作陳列盒及藤籃，讓近百種食材陳列井然有序；還增設產地直送的在地小農專區；為攤檯下方的置物區加上拉門，防貓鼠，使外觀整潔。後方冰箱門外垂掛羅馬簾，可自行更換圖案。燈光也是這次改造重點，全面改用LED燈之後，電費少了一半。

最後，楊興和會長表示，假日時遊客多，若往觀光市場轉型，將深具潛力。此外，後方陽明交大附設醫院二期院區完工後，人潮可能會更多。相信未來市場發展還有許多可能，將與大家一同打拚。

市場資訊

- 👤 楊興和會長
- ☎ 0986-477588
- 📍 宜蘭市宜興路一段60號
- 📖 臉書搜尋「綠九市場」
- 🕒 5:00~12:00 (週一公休)

臺南唯一五星級觀光夜市

鄭仔寮花園夜市

鄭仔寮花園夜市，通稱台南花園夜市，為臺灣最知名的觀光型夜市之一，於每週四、六、日營業，共約400家攤商，分為美食小吃、流行服飾、精品百貨、休閒娛樂等4大區域，每到夜市開市，旗海飄揚十分壯觀。



處處散發獨特魅力 最受歡迎景點

2013年榮登Facebook全球熱門打卡地第十二名，2023年獲經濟部五星優良市集殊榮，近期更獲得臺南建城400年最受歡迎景點，讓台南花園夜市成為許多人心中的最愛。林志隆會長表示，夜市要取得五星很不容易，我們凝聚攤商共識，在經濟部與市府的協助下，持續精進各項設備，包括完成無障礙設施、環境友善的哺乳室，並設置智能

廢食用油回收機、攤商大型碗盤清潔機，以及配合政府辦理夜市抵用券、半價銅板購等活動，來回饋並造福消費者。

林志隆會長開心地說著，2023年同時有日出極光茶飲專賣店、地茶一鳳姐杏仁茶、英國皇家英式紅茶專賣和烤我麻吉等4家攤商獲得五星樂活名攤肯定，歡迎到這裡，跟老闆聊聊天，品嚐這些攤位的美食。



為求品質穩定衛生，「日出極光」的飲品一律由中央廚房製作。



「英國皇家」洋溢著藍色螢光夜店風，連紙杯都是黑色英式設計，很有質感。



「地茶—鳳姊杏仁茶」除銷售手工純豆磨煮的杏仁茶，也研發多款 100% 臺灣精品冷泡茶。

日出極光與英國皇家 帶來茶葉美好滋味

「日出極光茶飲專賣店」對於食品安全把關相當嚴格，茶葉與水均送SGS及成大食品檢驗所檢驗，選用的糖也取得台糖甘蔗液糖認證。為避免現場汙染，一律由中央廚房製作，以求品質穩定衛生。甘蔗青是招牌飲品，喝起來清香甘甜且透出甘蔗的獨特香氣。同時也與Foodpanda、Uber Eats等外送平台合作，擴大服務更多消費者。

「英國皇家英式紅茶專賣」的老闆豪哥因緣際會下喝到來自英國的紅茶，覺得相當驚豔，於是前往倫敦學習，抱著與家鄉人分享好物的心情創業。以藍色螢光夜店風設計，作為攤位區隔，並引進外國茶葉，保持國外原有香氣與口感。品項不多但專精，主打英國茶飲、奶茶類，設計黑色英式風格紙杯，很有質感喔！老闆面對客人始終保持燦爛的笑容，且有問必答，因此，25年來累積許多忠實主顧。同時提供大量訂購方式，消費者可在FB、IG、LINE官方等處留言或透過專線訂購。

傳承古早味 鳳姐杏仁茶與烤我麻吉

田老闆夫婦從母親手中接下鳳姐杏仁茶這塊招牌，堅持以手工純豆磨煮杏仁茶，傳承大家記憶中的好味道。同時也以推廣臺灣茶文化為志業，支持在地茶農、茶廠，研發多款 100% 臺灣精品冷泡茶於攤位上銷售。不僅如此，還製成茶包，讓消費者可透過臉書及



「烤我麻吉」堅持零化學物、零添加物、零防腐劑，烤出一個個可口的麻糬。

Line線上選購，並於日本樂天平台臺灣館販售。未來「地茶－鳳姐杏仁茶」將透過「傳承、合作、推廣、外銷」4大面向，一步步實現最佳的服務體驗理想。

以「烤進你的生活裡」為slogan的烤我麻吉，已傳承到第三代。師承日本赤阪師父，以及父親的「洗、磨、蒸拉、放」傳統手藝，王老闆堅持零化學物、零添加物、零防腐劑，烤出一個個好吃又安全的麻糬。有煉乳、蜂蜜、巧克力、抹茶、黑糖等口味，受到許多小朋友喜愛。暖色系的攤位外觀設計走日式風，也略帶古色古香的府城味，親切又可愛。王老闆經常受邀四處出攤，特別是親子活動，與小朋友一起發揮創意製作新口味的烤麻糬，十分有趣。

超人氣夜市歡迎您光臨

每當夜幕低垂，夜市裡逐漸燈火通明，不論是街頭藝人的表演、古色古香的老攤位、



林志隆會長表示，將與攤商們繼續努力，提供更優質的消費體驗給所有的顧客。



街頭藝人表演為夜市增添熱鬧氣氛，也吸引遊客。



花園夜市也設置智能廢食用油回收機，可100%做到產源履歷的追溯，為食安把關。

百貨區工藝品的販售、好玩刺激的遊戲區，都以獨特的魅力歡迎著消費者光臨。林志隆會長信心滿滿地說，今年我們將繼續朝美學市集與綠色低碳市集努力，期許能提供消費者更舒適的購物環境！！🌙

市場資訊

- 👤 林志隆會長
- ☎ (06) 358-2881
- 📍 臺南市北區海安路三段533號
- 📱 臉書搜尋「台南花園夜市」
- 🕒 週四、週六、週日 18:00~01:00
(雨天請見臉書公告營業狀況)

東大門 國際觀光夜市

東臺灣最大最知名的五星夜市

位於花蓮市的東大門國際觀光夜市，全區包括「福町夜市」、「原住民一條街」、「大陸各省一條街」、「自強夜市」，合計約400個攤位，除了各地美食，也有各種好玩的遊戲攤，讓人逛一整晚都不會無聊。



福町夜市以百福門設計歡迎著來此的旅人。

福町夜市百福門歡迎您

福町夜市黃家明主委指出，這裡有許多攤商仍保留南濱夜市的老味道，加入新攤後變得更加豐富多樣，提供各式臺灣道地美食、小吃與童玩，並規劃了3個共食區。2023年申請低碳綠色市集優化輔導，安裝152盞太

陽能板在各攤位上，節能減碳也讓整個區域更加明亮。

位於夜市A34號攤位的「東麥局燒番麥」榮獲眾多美食評比第一名，也是五星樂活名攤。東麥局的烤玉米嚴選台東關山的彩虹玉米，搭配32種中藥材調製而成的獨門醬汁，



以獨門醬汁，採轉轉式刷烤而成的Q彈烤玉米。



「原香嘍論竹筒飯」有原味、鹹豬肉、黑糖桂圓等多種口味，還能聞到淡淡竹子香氣。



「東麥局燒番麥」也提供宅配烤玉米以饗消費大眾。

並使用紅木炭碳烤，以及獨家首創轉轉式刷烤而成，一口咬下粒粒飽滿、Q彈多汁，擁有許多忠實的老主顧。另提供宅配服務，玉米在東大門夜市現場烤好，及真空包裝後，送回倉庫出貨，以確保品質一致。

原鄉美味都在原住民一條街

原住民一條街楊秋農主委表示，這幾年管委會盡力輔導攤商在多元電子支付、攤鋪衛生、街區識別等進行提升，東大門夜市終於

Step 1 先選肉 Flavor			
	燒肉 Soy-stewed Pork 燉豚 간장 돼지고기	燒肉 Braised Pork 燉山豬肉 조림 돼지고기	雞絲 Chicken チキン 닭고기
	☐	☐	☐
Step 2 再選醬 Sauce			
	黑胡椒醬 Black pepper 黑胡椒 검은 후추	蘑菇醬 Mushroom 마시rooms 버섯 간장	
	☐	☐	
Step 3 還可添加 Add			
	小黃瓜 Cucumber 키우리 오이	生洋蔥 Onions 양파 양파	
	☐	☐	

炒麵刈包有燒肉、燒肉或雞絲等口味，同時提供多國語言菜單，方便外國遊客選購。

在2023年獲得五星優良市集的殊榮，真令人開心！原住民一條街全區採用防火建材，提供新鮮現採野菜與炒山豬肉、石板烤肉、竹筒飯、山粉圓等其他夜市少見的原住民特色料理。

去年獲五星樂活名攤的「原香嘍論竹筒飯」和「馬告炒麵刈包」，有不錯口碑。「原香」販售竹筒飯、馬告香腸及酥烤麻糬等滋味獨特的傳統美食，還有阿美族的麻糬—嘍論，

更是特別。「馬告」則是將炒麵結合內餡，再用刈包夾起來的創意料理，吃起來有馬告的清香；近期還製作了全新的多國語言菜單，體貼外國遊客，提升國際觀光夜市的水準。

自強夜市的美味與堅持

「自強夜市」主要特色為美食，傳統小吃種類多得令人眼花撩亂，異國風味如義大利冰淇淋、德國豬腳、巴西餡餅、美國漢堡等青創攤位林立。呂佩芹主委表示，為了行銷夜市，會親自經營FB、IG等社群媒體，隨時更新夜市資訊和行銷活動。未來將持續美化市集、朝綠能低碳市集邁進。

位於夜市一區的「小賴好茶」也是五星樂活名攤。攤位風格略帶神祕氣氛的夜店風，以申請專利的「夢幻網美風手搖飲」吸引許多人慕名前來，並打卡留下美好回憶。創辦人堅持茶飲不只要好喝，更要「與眾不同」，



「小賴好茶」的夢幻網美風手搖飲，以新穎口味、奇幻視覺受到大小朋友喜愛。

期盼透過飲品，滿足顧客視覺與味覺的雙重享受。



街區識別已採用雙語指標，提升硬體服務水準。

各省一條街呈現多元特色

「各省一條街」是東大門夜市裡的元老夜市，攤商種類多元豐富，有飲料、牛排、燒烤、炸物、異國料理，以及遊戲、藝術、服飾、算命、3C等。在東大門夜市獲得五星市集榮譽後，沈英基主委表示，亮眼的成績歸功於許多人的努力，未來將持續精進，期待在東側入口裝設明顯標示以吸引遊客，以及加裝伸縮雨棚，植栽綠美化環境，提供消費者更舒適的逛街環境。

市場資訊

- 📍 花蓮市重慶路572號
- 📱 臉書搜尋「花蓮東大門國際觀光夜市」
- 🕒 每日 17:30~22:30 (部分攤商會營業到比較晚)

好味藏市場 樂活四星魚丸攤

出身農家子弟的李西東，看到鄰居從商致富，便決定要學手藝做生意，經由父親介紹來到親戚店裡學作魚丸。最初，李西東在西屯市場旁創業，幾經波折，幾乎萌生退場的打算。之後見第五市場人潮多發展可期，於1978年在市場現址創立「丸東商號」，販售魚丸與甜不辣等產品，並在家人的支持與協助下，穩健經營，至今已發展成為在地老字號名攤。



李西東在第五市場創立「丸東商號」，販售魚丸及其他相關產品。

千斤魚丸買一送一做愛心

說起經營往事，「丸東商號」老闆、也是第五市場自治會會長李西東回憶，於2011年時，「丸東商號」代表臺中市參加花博活動前夕，舉辦母親節愛心義賣——魚丸買一送一活動，現場民眾大排長龍，造成第五市場爆滿盛況，媒體爭相報導。這股買氣也延續到花博現場，當時推出的特色套餐非常受到遊客喜愛，供不應求，自此也打響了「丸東商號」的全國知名度。



「丸東商號」舉辦魚丸買一送一愛心義賣活動，造成第五市場爆滿盛況，媒體爭相報導。

手工現作美味的特色魚漿產品

「丸東商號」創立40多年來，以手工現作魚丸等相關產品聞名，李西東會長不厭其煩地解說，從食材原料採購、挑選、分類、冷凍、調整比例、絞細、打漿、配料、炸蔥酥、成型……等，歷經10多個流程，才能成就一顆顆用料實在又好吃的魚丸。因此獲得包括經濟部的「四星樂活名攤」、「台灣鯨鯨鱗一市場魚漿王」、「台灣市博會一好味對決



須歷經10多個流程，才能成就一顆顆用料實在又好吃的魚丸。

月圓人越圓優選」，以及臺中市政府「優良名攤名產認證」、「百大名攤最佳人氣獎」等諸多榮譽。

好味對決，台灣鯨鱗鱗組合餐受歡迎

喜歡動腦筋研發新產品的李西東會長表示，從丸類起家到現在提供20多種熟食，包括香菇丸、旗魚丸、雞捲、牛蒡魚餅等，都是他親手研發出來。靈感來自國內外旅行品嚐美食，以及觀看一些日本節目，看看別人做些什麼，再學習變出新花樣。他得意地笑著說，例如，2023年獲得好味對決優選的組合套餐也是他的點子，把甜不辣、牛蒡魚餅和蔬菜魚丸組合成一份小點。甜不辣是招牌商品之一，而牛蒡魚餅更是經典，用紅蘿蔔絲、瓠瓜及東港旗魚漿製作而成。零化學添加物的蔬菜魚丸，則是以上等新鮮的地瓜粉加上芹菜、蔥、荸薺、紅蘿蔔、純蔬菜製成。



2023年參加台灣市博會中區場次，獲得好味對決優選。

愛心義賣與百元年菜，值得專程採買

近10年來，第五市場受到大賣場林立及外送影響，人潮與營業額明顯下滑。因此，李西東會長秉持薄利多銷、回饋消費者的心意，安排一些活動以帶動銷售。除了連續舉



每年推出平價百元年菜，過年期間吸引大批顧客排隊購買，目前平日也會精選幾道年菜銷售。

辦15年的母親節愛心義賣，魚丸買一送一的公益活動外，「丸東商號」也推出平價百元年菜，過年期間總會引來大批顧客排隊購買，且許多客人都會順帶採買其他商品，帶動周邊攤商銷售，形成共好。

李西東會長以堅定且欣慰的口吻說著，近幾年，在兒子與媳婦參與攤鋪經營下，因應時代趨勢，已提供臉書接單、宅配、電子支付與外送等服務，歡迎老顧客、新朋友繼續惠顧，陪伴丸東走過下一個50年。



第二代已接班參與攤鋪經營，重心放在技術學習及產品行銷。

市場資訊

- 李西東會長
- (04) 2227-9299、0919-523529
- 臺中市西區大明街9號（臺中市第五公有市場攤號8號）
- 臉書搜尋「丸東商號」
- 07:00~13:00（週一公休）

小阿姨滷肉飯

真情又溫暖的古早味

濃濃的古早味攤車 超吸睛

親切的老闆楊惠淇說，她原本是在附近騎樓賣大腸麵線和刈包，因空間受限，且夏天日晒高溫難耐，用餐環境不佳，多方考量下，決定搬到現址，並改販賣家傳口味滷肉飯，在姪子的建議下，取名為「小阿姨滷肉飯」。走進店裡，白牆上寫著「開一間溫暖小店，遇見口味相似的客人」，道盡了小阿姨楊惠淇的經營理念。



從市場騎樓搬遷至現址，並改賣家傳美味滷肉飯。

獲獎無數 沙鹿人的驕傲

「小阿姨滷肉飯」是許多沙鹿在地人引以為傲的好味道。2020年獲臺灣滷肉飯節嚴選店家，2022年獲經濟部三星樂活名攤，同年並受邀至總統府前參與台灣市博會行動市集好時光活動，2023年參加台灣市博會傳市好味台灣國飯活動入選優選。接踵而來的榮譽，讓「小阿姨滷肉飯」受到媒體及美食部落客的注意與報導，也開始吸引愈來愈多慕名而來的消費者。面對此盛況，老闆楊惠淇自謙是運氣好，同時也感謝一路上有許多貴人相助，於是她便發心，每個月捐贈冷凍滷肉包給弱勢團體作公益。



「開一間溫暖小店，遇見口味相似的客人」，老闆楊惠淇的手藝願與有緣人分享。



「小阿姨滷肉飯」獲獎無數，是沙鹿在地人引以為傲的好味道。

楊惠淇笑著說，「小阿姨滷肉飯」的一天，從凌晨三點半備料開始，四點半左右就要作開店的準備，五點半一到會有許多在地的老客人準時上門吃早餐。六點半至八點半之間，主要客群是鄰近的學生及上班族，供他們吃完早餐後，準備迎接新的一天。



香噴噴的滷肉飯是附近住戶和上班族一天活力的開始。

家傳滷肉肥而不膩 饕客最愛

多年經營下來，「小阿姨滷肉飯」的銷售品項變多了，但必嘗的絕對是入口即化的招牌滷肉飯。老闆楊惠淇透露滷肉好吃的祕密，首先把上選的豬肉炒過，再加上醬油、冰糖和頂級油蔥酥滷3個小時，然後改以小火二次回滷2至3個鐘頭，讓肥肉更軟嫩且減低油脂含量，滷出膠質與光澤，散發出誘人香氣，嘗後口齒留香，撫慰人心哪！



這一鍋就是得獎的滷肉，老闆楊惠淇透露滷肉好吃的祕密，把上選的豬肉炒過，再加上醬油、冰糖和頂級油蔥酥滷3個小時。

另一項招牌商品是用料實在的肉羹大腸麵線，選用在地手工麵線及當日現宰的溫體豬腸，特別以大腸搭配小腸料理，吃起來層次豐富，且肉羹口感扎實，湯頭則是以柴魚為基底，加上畫龍點睛的九層塔，讓食材間的

搭配達最佳平衡。

虱目魚肚飯也不遑多讓，擄獲許多饕客的心。川燙後的虱目魚肚肉質鮮嫩肥美，淋上不死鹹的獨門滷汁，美味無法擋。楊惠淇得意地說，曾經有領隊帶了泰國的拔河隊來吃虱目魚肚飯，當比賽後要返國前，還特地要求領隊來包場，吃完這味再回國。美食無國界，沒想到她的料理竟圓滿完成一次另類的國民外交。

傳市好味 台灣國飯獲優選

目前，小阿姨滷肉飯走穩健經營路線，對於公部門及市場活動均積極配合，如臺中購物節、台灣市博會等。楊惠淇感性地说，政府給機會要懷著感恩與分享的心情參與，記得去年的高雄市博會，銷售超出預期，我還背著15斤的肉燥趕搭高鐵補貨，辛苦但很開心。

2024下半年，楊惠淇的兒子將於清水戲院附近另闢店面，規劃中央廚房、堅持食安標準，她則堅守沙鹿市場的店面，與孩子並肩，一同打造屬於小阿姨滷肉飯燦爛美好的未來。



積極參與公部門活動，2023年獲得台灣市博會南區場次好味對決台灣國飯優選。

市場資訊

- 👤 楊惠淇
- ☎ (04) 2663-0100
- 📍 臺中市沙鹿區沙田路193號
- 📖 臉書搜尋「小阿姨滷肉飯」
- 🕒 06:00~13:30 (週一公休)

百年市場裡的純素食餐飲店

中興新村第一市場 老山羊素食

「老山羊素食」是由一家人在傳統市場裡經營的純素食餐飲店，以新鮮、健康和美味的素食料理聞名。年輕的陳店長靦腆地說，4年前，原本由姊姊籌畫的飲食攤，因其考上公職，便由從餐飲科系畢業的他接手掌廚。

老山羊是素食的智慧長者

「老山羊素食」這個名稱由來大有典故，陳媽媽說以前有一部卡通，生活在高山的羊群若碰到問題，就會找充滿智慧的長者老山羊解決疑難雜症，因為陳爸爸熱愛登山且有智慧，就像老山羊一樣；再加上山羊吃草是素食，所以姊姊就以此為店名，也代表來這裡可以吃到健康的素食喔。



陳媽媽親自去在地中藥行配製熬煮的大補湯也是特色商品之一。

賣的十全大補湯、當歸湯略有不同，還多加了豆皮、海帶等食材。另外，自製的辣椒醬、麻辣醬也非常受到嗜吃辣的消費者喜愛。天氣熱時會供應青草茶、酸梅湯等飲品，陳媽媽表示，這些湯品和飲品都是現煮現熬的，限量銷售。

素滷肉飯成為台灣國飯首選

價格實惠的「老山羊素食」以經營在地客群為主，客源來自附近的住戶、公務機關、長照機構的看護及醫護、經濟部中台灣創新園區的工程師等，因此年輕的店長經營臉書和LINE官方群組，以活動貼文廣宣和LINE接受客戶預訂，維繫顧客關係。

同時，也積極參與公部門的行銷活動，以爭取品牌曝光，提高銷售力。例如，2023年參加台灣市博會南區場，以素滷肉飯獲得「好味對決—傳市好味台灣國飯」首選，讓「老山羊素食」的素滷肉飯成為熱門推薦。



「老山羊素食」是傳統市場裡的純素食餐飲店，以新鮮、健康和美味的素食料理聞名。

多樣化素食料理讓人回味無窮

這裡供應的是無蛋奶素、純素食的餐點，包括飯、麵及水餃等主食，其中福州乾麵和麻醬麵味道獨特，麵條非常Q彈可口，頗受好評；大補湯也是特色商品之一，跟坊間販



素滷肉飯獲得台灣市博會「好味對決—傳市好味台灣國飯」優選。

陳店長說，台灣市博會活動期間，自製辣椒醬、麻辣醬也很搶手，供不應求。

攤鋪優化改造明亮舒適溫馨

除了美味的素食料理外，為了吸引更多顧客、讓用餐環境更舒適，2023年「老山羊素食」也參加經濟部傳統市集美學升級暨攤鋪優化計畫，以簡潔時尚的風格為方向，重新設計招牌，用鐵殼字將店名放上，打燈後讓招牌變得非常醒目，消費者遠遠就能看到這裡；同時整修餐桌，將斑駁的桌面重新貼皮，讓整體視覺煥然一新；也增加一些燈具照明，讓內外更加明亮。值得一提的是，老闆還種了許多綠色植栽，並貼心地提供客人洗手專用的洗手台，就像在美食街用餐一樣。改造後的環境變得更加舒適和溫馨，在此用餐能讓人感到放鬆愉悅，是聚餐或休憩的好地方。



台灣市博會活動期間，自製的辣椒醬、麻辣醬也很搶手。

親切的一家人，在百年市場裡共同經營一家溫馨的素食店，掌廚的兒子以專業的好手藝，為在地人和遊客煮出一碗一碗味道鮮美的麵、好吃的素滷肉飯，讓人回味無窮。熱情招呼客人的母親希望老市場改造後能愈來愈好，讓更多人願意走進來品嚐他們家的美味料理。



親切的一家人，在百年市場裡共同經營一家溫馨的素食店。

市場資訊

- 👤 老山羊素食
- ☎ 0936-065676
- 📍 南投縣南投市光華二路1號（中興新村第一市場最裡面）
- 📺 臉書搜尋「老山羊素食」
- 🕒 07:00~13:00（週一公休）

一人經營的愛心文青食堂

高雄市經發局積極活化市場，打造青銀共市，土生土長的張惇閔應當時擔任地方導覽員的朋友邀約，參與推廣區域發展及市場活化等事務。於是在2023年4月創立「錢草食堂」，期盼自己能夠凝聚市場的朝氣，讓它風華再現。



張惇閔返鄉創立「錢草食堂」，將阿嬤的好手藝與有緣人分享。

活絡地方經濟 前鎮草衙動起來

張惇閔表示，自己從小在市場長大，阿嬤以前在草衙市場賣滷肉飯，而媽媽則是經營香腸肉乾攤，看到市場曾經繁榮到沒落，他決定將阿嬤的好手藝延續下去，採用手切五花肉、腿肉來熬煮滷肉，還有媽媽拿手的鍋燒意麵，把「家的味道」、「媽媽的味道」留給每一個人。

「『錢草食堂』字字皆有涵義，『錢』字，諧音表示位於前鎮區，也祝福加工區、拆船業、化工廠的臺灣人或是移工能賺得生活所需，錢景光明。『草』字，則表示草衙這個地方，同時也象徵移居者能落地生根，形成聚落，」張惇閔娓娓道來。至於Logo是他親自設計的，採用簡單俐落的線條，以筷子與



攤名「錢草食堂」與LOGO設計涵義深遠，皆出自張惇閔的理念。

麵條帶出食堂的概念，而右上角的綠葉，象徵食材新鮮，頗具畫龍點睛之效。

好味對決 傳統故鄉味獲優選

2023年，「錢草食堂」參加台灣市博會南區場次，用阿嬤滷肉飯參加「好味對決—傳市好味台灣國飯」，並獲得優選。張惇閔指出，阿嬤滷肉飯選用市場裡「朱家肉舖」的台灣溫體豬肉，以手工切五花肉、腿肉，採黃金比例混合；米飯使用芋頭香米和臺灣米2種特選米混合烹煮；再搭配肉燥、手工醃



2023年參加在高雄駁二特區舉辦的台灣市博會活動。



用阿嬤滷肉飯參加「好味對決—傳市好味台灣國飯」，並獲得優選。

製小黃瓜、魚鬆或肉鬆等，就是一份香氣四溢、與眾不同的滷肉飯。這道充滿小時候回憶的傳統美食，由於工序繁複且為了管控品質，每日限量發售，想吃的饕客必須趕早來。

CP 值超高的隨意鍋燒飯麵

繼台灣市博會之後，「錢草食堂」也參加「2024高雄鍋燒大賞」，網路評價頗高，極受大眾肯定。張惇閔表示，這裡的招牌是隨意鍋燒飯、隨意鍋燒意麵……等「隨意」系列，主要採用在地當令食材，有時食材特殊，量很稀少，慢慢演變出客人對老闆的另一種新信任關係，就像在家中媽媽煮什麼，我們就吃什麼一樣。以隨意鍋燒意麵為例，採用天然食材熬製湯底，無添加調味粉、無



鍋燒麵也是這裡的招牌，除隨意系列也開發南洋叻沙口味。

添加味精；選用菜市場裡的新鮮溫體豬肉、新鮮蔬菜、手工魚丸、手工魚板、手工黑輪、雞蛋等多種食材烹煮而成。此外，也研發諸如南洋叻沙等料理，供外籍移工朋友們一解鄉愁。

隨緣經營法 發揮愛心助弱勢

因為食堂裡只有老闆一個人作業，客人一多就要等待，也提供周圍3公里範圍內的外送服務，所以偶有料理台無人讓客人等候的現象，張惇閔笑著說，「隨緣，有機會再來吧。」或許是因為張惇閔的另一個身分是高雄市十方如願慈善會的創會理事長，他相信有比營利更重要的事，所以攤位上也成立愛心待用餐，供低收入及弱勢家庭等取用，讓窮苦人也能吃飽。

「錢草食堂」在短時間內，獲得三星樂活名攤殊榮、台灣市博會傳市好味台灣國飯優選等榮譽，也累積一些忠實顧客，年輕的張老闆表示，未來將評估拓點的可能性，期待傳承自阿嬤與媽媽的美食故事，能夠與更多消費者分享。🍲



不斷獲獎受到肯定後，張老闆開始思考規劃未來的發展方向。

市場資訊

- 👤 張惇閔
- ☎ 0926-366508（外送專線）、0985-655395（其他服務）
- 📍 高雄市前鎮區前鎮街291號（17號攤）
- 📖 臉書搜尋「錢草食堂」
- 🕒 10:30~14:00（假日不定時公休）

攤鋪優化小而美／重塑品牌集客力



沐爵烘焙坊

📍 新北市永和區安樂路417號1樓 ☎ (02) 8925-1112

沐爵的曲奇餅依原味、巧克力、紅茶等口味，設計精緻美觀的藍、桃、紅三色圓形鐵盒，搭配簡約設計的紙袋，送禮自用都適合！

碧綠屋

📍 新北市永和區安樂路431號1樓（25號攤） ☎ 0927-430599

攤檯上陳列著井然有序的蔬菜籃，鮮蔬種類多樣、物美價廉，提供客製化預訂特殊菜品服務，是吸引熟客與餐廳採購的主要原因。



煥昇仁

📍 新北市永和區安樂路431號1樓（5、6號攤） ☎ (02) 2921-0597

一家祖傳三代的肉羹專賣攤鋪，營運至今已30年，除了在攤位上現做、現煮、現賣新鮮肉外，假日也搭配販售炸物、油飯和春捲。

東北小爺

📍 臺中市東區旱溪東路一段 ☎ 0918-836171

主要產品就是水餃，也販賣酸辣湯、綜合湯與蘿蔔湯等，餃子大顆飽滿多汁，麵皮帶有咬勁，湯品真材實料，可口美味，擄獲不少顧客的胃。



夜市韓香亭

📍 臺中市東區旱溪東路一段 ☎ 0955-234141

主要販售韓國烤肉、辣年糕、烤肉夾餅等料理，其手工製作的香辣酸脆韓式泡菜很受歡迎，採用新鮮的在地蔬菜和韓國原裝進口辣醬醃漬而成。

三入好棧

📍 臺中市東區旱溪東路一段 ☎ 0986-738899

招牌茶飲「仙草甘茶」嚴選彰化、關西製作仙草，以文火慢燉，不添加任何調味，完整展現仙草最純粹的甘草香。



特別企劃

臺 南 市

復興市場

老山羊鍋燒意麵

臺南市中西區復興市場 62 攤位 0929-135106

以販售鍋燒意麵為主，有 8 種口味，也賣魷魚、海鮮粥等水煮食物，以及麻辣鴨血、炸蝦等主廚特製料理，還提供炸物和啤酒等。



海之味

臺南市中西區復興市場 87 攤位 0973-696961

這裡販賣的品項琳瑯滿目，從義式燉飯、披薩到日式咖哩、烏龍麵、關東煮、燒烤和炸物，重點是每一樣都很好吃，吃過的客人都說讚！

川頁茶水舖

臺南市中西區復興市場 33 攤位 06-213-3927

於晚餐時間供應手工水餃、冷麵與古早味紅茶等傳統美食，經過攤鋪優化輔導後，也研發了薏仁、蓮子等五穀類配料等新品。



花 蓮 市

中華市場



富琴魚行

花蓮縣花蓮市中華路 199 號（攤號 58）(02) 8925-1112

營業至今逾 40 年，是花蓮在地人重要的好厝邊。提供片魚、去骨、代客料理等客製化服務，也協助顧客將魚貨冷凍宅配給親友。

新珍香燒肉店

花蓮縣花蓮市中華路 199 號（攤號 2）0912-521700

堅持 70 年老店傳統，從挑選食材、醃製、燙皮到炭烤而成的招牌燒肉，或炒肉鬆、炭烤豬肉乾，堅持純手工製作，深受消費者信賴與喜愛。



丸珠魚行

花蓮縣花蓮市中華路 199 號（攤號 68）0965-016058

祖孫兩代一起經營的魚攤，服務態度親切，有很多長輩是老主顧。產品分類清楚，依顧客需求處理魚貨，也提供真空包裝宅配服務。

福祿壽

Good Food Market

2024

台灣市博會



能吃是福

~ FORTUNE ~

日日早鳥禮

每日發放200份
2024台灣市博會
攤位商品兌換券
數量有限，送完
為止。



滿額抽好禮

於各攤位購物單筆消費滿150元
即可至服務台抽好禮。

— 每日限量450份 —
數量有限 抽完為止

拍出好福氣

在「經濟龍福殿-政令宣導區」：

- 1 與大龍拍照或持AI拍貼機照片。
 - 2 至台灣市集gogo購FB粉專。
- ✓ 按讚粉專和抽獎活動貼文。
 - ✓ 上傳上述指定照片於活動貼文下方留言處。

活動詳細請至
台灣市集gogo購
FB粉專查詢



快樂 菜市仔

傳統市場與攤商專業期刊

Fresh & Lohas

主辦單位：



經濟部商業發展署

地址：臺北市中正區福州街 15 號

電話：(02) 2343-3300

傳真：(02) 2397-0728

網址：<https://www.aoc.gov.tw/index>

執行單位：



財團法人中國生產力中心

地址：新北市汐止區新台五路一段 79 號 2 樓

電話：(02) 2698-2989

傳真：(02) 2698-2976

網址：<https://www.cpc.org.tw/>