

快樂



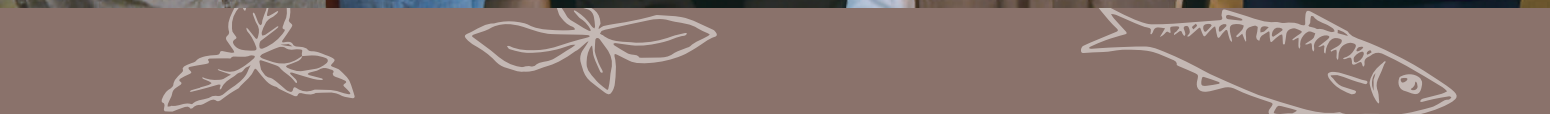
FRESH & LOHAS 傳統市場與攤商專業期刊

菜市仔

35 2022年6月出刊

JUNE 2022 No.35

攤鋪位改造轉型有成・市集裡探尋在地食材



定價 新臺幣 100 元 | GPN 2010002513 | ISSN 2224-1604

TABLE of CONTENTS

目錄

FRESH x LOHAS



FB 台灣市集 gogo 購



樂活市集

03 主任序 產地直送經濟實惠

04 封面故事 攤鋪位改造轉型升級・產地直銷深化吸客力

110 年度傳統市集攤鋪位輔導改造攤商簡介

【雲林溪美食廣場】鵝肉明小吃

【臺南佳里中山市場】雞鮮生

【宜蘭綠九市場】富哥飛虎魚丸

【臺東觀光夜市】小高果茶店

18 特別企劃 舊市場展新機・活化整建生機盎然

新北市林口市場

板橋區黃石中繼市場

28 主題報導 市集力推數位化・庶民購物新體驗

30 活動預告 傳統市場溫控補助 / 傳統市集「半價銅板購」起跑囉！

發行單位 | 經濟部中部辦公室

發行人 | 郭坤明

編審委員 | 王秀麗、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、林稚蕊

採訪攝影 | 林榮一、林昀融、陳雅莉

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

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：郭坤明、王秀麗、洪國爵、洪淑美、莊惠吉、李英傑、郭燕鳳、林稚蕊（編），《快樂菜市仔・第35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。2022年6月。

封面 | 汐止觀光夜市

產地直送經濟實惠

攤商蛻變是注入傳統市集的活水，也是市集內啟動創新的關鍵，為了扶助攤商成長，帶動市集提升商機，我們針對二代青年接班、創業或是有意願轉型的攤商，在110年遴選出20家攤鋪位給予全方面的專業輔導，從品牌形象到空間設計進行改造，整個攤鋪重新裝潢、重新布置、更換亮麗的招牌、打亮燈光，嶄新登場的攤鋪位吸引更多消費者目光，也更願意進來消費，這只是改變的開始，我們希望帶動其他傳統市集攤商仿效，翻轉傳統市集的商業能量。

2050年淨零排放趨勢席捲全球，臺灣也積極響應，鼓勵民眾低碳消費，「就近取材」應該是一個比較經濟的方式。因此，本期雜誌介紹具備「從產地直送到攤鋪位，連結到餐桌」特色的攤商，亦即這些攤商販售在地、當季新鮮農產品或向當地農漁戶採購食材，支持在地農漁民生計，不但可以減少食物里程，也能夠帶動地方產業的發展。另一方面，在直銷過程中，減少不必要的行銷費用，回饋給消費者，讓顧客得以享受到物美價廉的產品。我們在此呼籲攤商以「本土生產」、「新鮮食材」、「經濟實惠」、「節能減碳」為理念，支持產地直送與實踐永續飲食。

市場老化問題叢生，例如：昏暗髒汙、管線雜亂、攤檯破損等，降低消費者前往購物的意願，甚至影響市場營運，經濟部於是針對建築物結構需要補強或拆除重建市場給予經費補助，協助市集打造安全舒適的購物環境。新北市林口市場及板橋區黃石中繼市場經大拆除重建後，現已成為當地居民採買與休閒的好去處。

經濟部為持續協助市場數位化，除推動「線上菜市仔、夜市仔」平台之外，並自110年8月31日起展開市場夜市攤商使用行動支付工具輔導，從原本的9,648攤，至今已成長到20,142攤，成長率逾108.77%（資料統計至111年5月31日），我們陪伴攤商共同成長的努力已逐漸看到成效。

傳統市集與夜市正經歷前所未見的轉變，不論是「改頭換面」、教你「吃在地、吃當季」，還是數位轉型拚經濟。展望未來，希望透過市場改建、環境改善、設備更新，以及實體與數位整合，讓消費模式百花齊放，帶動市集迎來新商機。

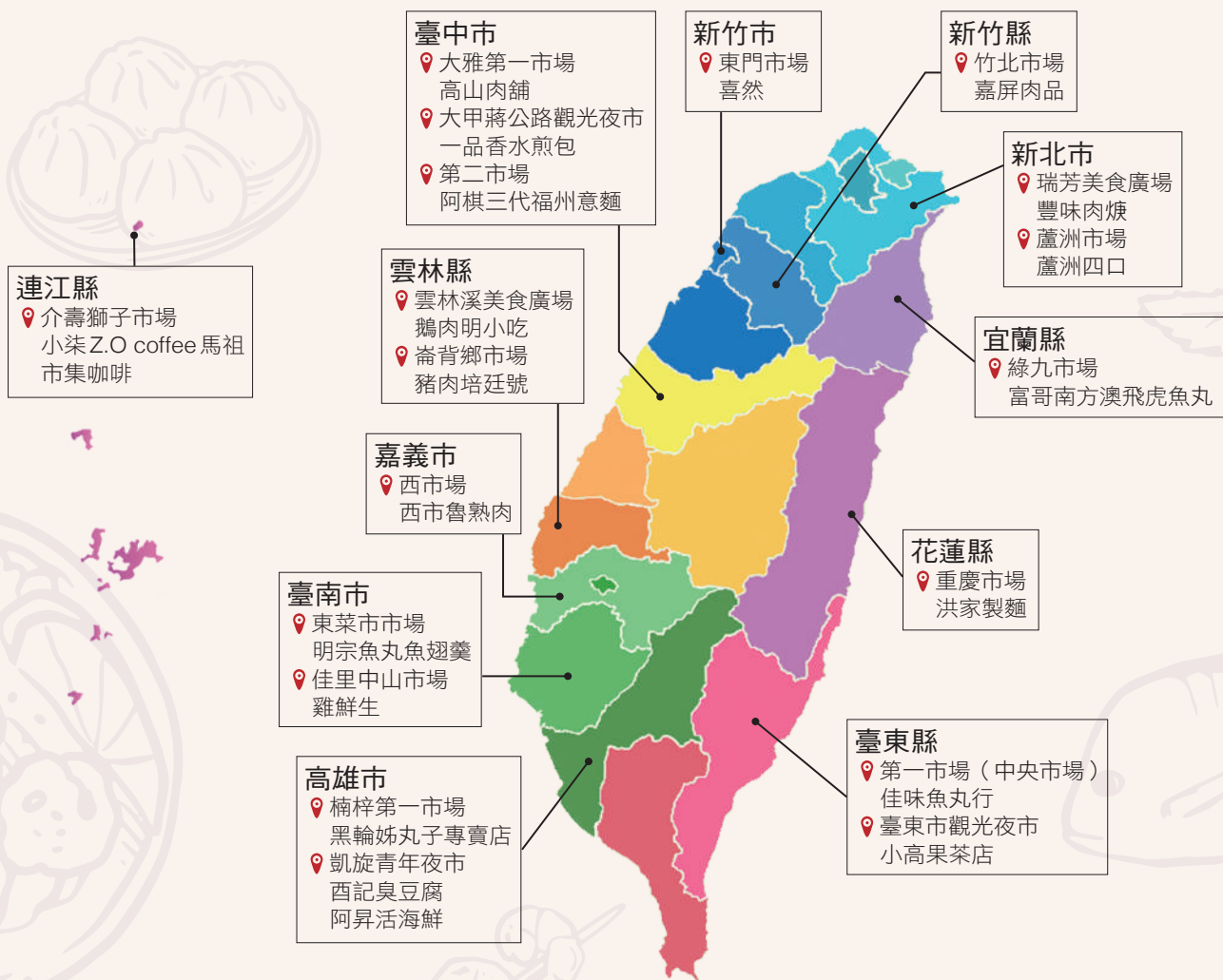


2022.6

攤鋪位改造轉型升級

產地直銷深化吸客力

於110年遴選出20家攤鋪位著手形象改造，從百年傳統老店到新生代青年創業新攤都有，改造後的攤位更具特色也更加吸睛，歡迎民眾按圖索驥，親臨這些示範形象攤商採購新鮮食材、品嚐道地美食！



110 年度傳統市集攤鋪位輔導改造 攤商簡介

※ 以縣市排序

新北市

豐味肉焿

- 📍 瑞芳美食廣場
- ☎ 0920-312-468
- 📍 新北市瑞芳區民生街35巷2號
(美食廣場內8號攤)



「豐味肉焿」開業至今，每天只現煮現賣以提供新鮮的肉羹，食材選用當日黑毛豬前腿肉和旗魚漿，加上獨門配方醃料製成；羹湯則是用大骨、竹筍熬製，入口可以喝到竹筍的香甜，恰到好處的勾芡，佐以沙茶醬、油蔥酥，看似簡單卻富含層次感，Q彈的肉塊，帶點微微嚼勁，再搭配好味道的羹湯，這就是讓人讚不絕口、屢屢獲獎的好滋味。

新北市

蘆洲四口

- 📍 蘆洲市場
- ☎ 0977-223-004
- 📍 新北市蘆洲區成功路160號
(湧蓮寺旁巷內)



位於新北市蘆洲區的「蘆洲四口」開業已超過20年歷史，早年專賣各種羹類作為招牌，二代接手經營後，更研發出各色炒飯、炒麵及燴飯，主食甚至下重本使用比臉還大的雞排，被在地人讚為「料多實在」的好口味。一代經營者的創新與二代經營者的創意，開創又不失傳統，更重要的「俗又大碗」是他們的待客之道，總是覺得吃不夠滿足的你，趕緊來嚐嚐吧～

新竹市

喜然

- 📍 東門市場
- ☎ 0988-090-209
- 📍 新竹市大同路80號1063號攤



2019年開店至今的「喜然」，是間在新竹東門市場裡小有名氣的店家，一直是美食部落客或網紅的打卡勝地。店內主打料好實在的喜然海鮮泡飯與歐姆蛋咖哩，年輕的店主說海鮮泡飯的湯頭是每日以雞骨熬製而成的原味鮮甜高湯，咖哩則是每天現炒再靜置熟成。由於餐點精緻費工，每日都是售完為止，慕名而來的朋友要趁早哦！

新竹縣

嘉屏肉品

- 📍 竹北市場
- ☎ 0937-138-900、0972-930-771
- 📍 新竹縣竹北市仁愛街51號旁
(2棟27號攤、31號攤)



「阿慧の豬肉屋（嘉屏生鮮肉品）」全攤位使用冷藏庫等級的空調系統，從屠體分切到販售，全程控溫在攝氏20度低溫下進行，保持肉品鮮度，堅持販售好品質、信用頂級的臺灣黑豬肉，也提供客人肉品保存及各部位料理方式的疑難諮詢。除肉品外，店內也自製貢丸、高粱香腸、鹹豬肉等特色產品銷售。在年輕一輩加入經營後，現在也提供如LINE@等社群軟體聯繫，購物方便又快速。

臺中市

高山肉舖

- 📍 大雅第一市場
- ☎ (04) 2466-2499
- 📍 臺中市大雅區大雅路50號（大雅市場A8號攤）



「高山肉舖」是一間秉持健康、安心理念的攤商，店內所有銷售的豬隻有完整的產銷履歷，且每天在攤位上現宰、處理肉品，切割清洗完成後立即冷藏保鮮，以透明的玻璃櫃展示，讓顧客對於每塊肉品的品質皆能一目了然。店家更會貼心地清楚標示各種部位，以及提供肉品不同薄厚的客製化處理。到高山肉舖體驗看看，絕對能讓你耳目一新！

臺中市

阿棋三代福州意麵

- 📍 第二市場
- ☎ (04) 2220-4335
- 📍 臺中市區三民路二段87號



一家隱身市場裡的傳統老店，店裡的招牌是福州乾意麵搭配各種湯品的套餐，絕對能讓你吃得飽又吃得巧。以手工製作的意麵，口感Q彈，再淋上肉臊與蔥花提味，香氣撲鼻！招牌綜合魚丸湯充滿大骨湯底的清甜，裡面有福州丸、蝦丸、旗魚丸三種口味的丸子，真材實料，令人印象深刻，現場也有販售生的魚丸、福州丸，絕對是喜愛古早味的伴手好禮之一。

臺中市

一品香水煎包

- 📍 大甲蔣公路觀光夜市
- ☎ (04) 2688-4998
- 📍 臺中市大甲區育德路58號



一品香水煎包除了深受在地人喜愛，也是遊客們到大甲旅遊必吃的美食。小小的攤位除了販售皮薄多汁，包著滿滿的高麗菜、豬肉碎末、冬粉和紅蘿蔔的水煎包外，還有餡料厚實的豬肉餡餅以及韭菜包。這三樣料好實在的平民美食，可是夜市裡排隊購買的大熱門。

雲林縣

鵝肉明小吃

- 📍 雲林溪美食廣場
- ☎ 0955-776-292
- 📍 雲林縣斗六市雲林溪攤販集中場27號



「鵝肉明」是一間經營超過一甲子，位於斗六美食廣場的名店，從選鵝、清洗到蒸製，每一道工序都由老闆親自把關與製作。老闆透露，這代代相傳的鵝肉好吃的祕方是，只抹上薄鹽、用竹蒸籠蒸熟，如此一來能保留鵝肉鮮甜的滋味。此外，店裡還賣獨門口味的燻鵝，有別於一般市售的煙燻茶鵝，口感細緻、氣味獨特，深受顧客喜愛。由於所有的料理都是限量製作的，想一嚐老字號鵝肉風味的朋友，手腳可要快了！

雲林縣

豬肉培廷號

- 📍 崙背鄉市場
- ☎ (05) 696-8118
- 📍 雲林縣崙背鄉南陽村民主路12號



在地經營四十年的豬肉培廷號，由二代加入經營後，研發出獨家的羊膜香腸禮盒，店家使用精選上等豬肉，以獨家製作工法，搭配特製的羊膜製成，口感扎實脆口，又保有米酒和肉質的鮮甜香氣，可說是送禮自用皆宜，路過崙背市場，千萬別錯過嘍！

臺南市

明宗魚丸魚翅羹

- 📍 東菜市市場
- ☎ 0933-338-998
- 📍 臺南市中西區青年路164巷26號
(東菜市290號攤)



榮獲經濟部樂活名攤五顆星的「明宗魚丸魚翅專賣店」，販售各式魚漿製品、魚翅羹、蝦(蚶)捲、黑輪、甜不辣，所有魚漿產品都是老闆手工製作的，原料採用非保育類的鯊魚肉，肉質鮮美有彈性。店裡的招牌魚翅羹，更是只要銅板價，就能讓你嚐到鮮美的海滋味。

嘉義市

西市魯熟肉

- 📍 西市場
- ☎ (05) 227-0908
- 📍 嘉義市西區國華街245號6區2號



嘉義市西市魯熟肉(金鐘師)在1942年創立，從日治時期木造市場前的小攤，歷經四代人堅持販售老嘉義人記憶中的美味，是在地老饕一定知道的有名小吃。店內除了魯熟肉、鹽水意麵，還有搭配油蔥提味的祖傳滷肉飯，以豬血加上番薯做成的米血、蟳糕等各種料理，品項眾多，絕對能讓您飽足口福。

臺南市

雞鮮生

- 📍 佳里中山市場
- ☎ 0916-959-253
- 📍 臺南市佳里區中山路300號
(佳里中山市場162號攤)



傳承二代經營的「雞鮮生」，專門販售土雞、放山雞及烏骨雞，在地長久的扎根，使雞鮮生成為周邊社區選購優質雞肉的好厝邊，能夠經營這麼久的秘訣，老闆說是對於雞肉品質控管的高度執著，這樣的堅持，讓一個小攤商，甚至成為農委會選育出的「野林山雞」的首位經銷攤商。

高雄市

黑輪姊丸子專賣店

- 📍 楠梓第一市場
- ☎ (07) 351-9110
- 📍 高雄市楠梓區楠梓路 116-35 號



黑輪姊丸子專賣店自民國 52 年創業至今已傳承兩代、超過五十年的歷史。各式產品中以手工黑輪最受歡迎，由於是純手工製作，跟其他市售的黑輪比較更厚實些，吃起來扎實、飽滿。獨家特製的肉捲也是店裡招牌之一，一直深受婆婆媽媽們的喜愛，節日時更是在地人供桌上的必備禮品佳餚。

高雄市

阿昇活海鮮

- 📍 凱旋青年夜市
- ☎ 0938-806-353
- 📍 高雄市前鎮區凱旋四路 758 號



阿昇活海鮮是一間位於凱旋青年觀光夜市大牌旁的超人氣平價燒烤、熱炒店，提供消費者多種海產料理選擇，不論是熱炒、沙拉冷盤、燒烤、蛋類、主食、鍋湯、活蝦料理、澎湖海產等這裡都有供應，而且一路營業到凌晨，是三五朋友聚餐或吃消夜的好選擇！

高雄市

酉記臭豆腐

- 📍 凱旋青年夜市
- ☎ 0973-079-059
- 📍 高雄市前鎮區凱旋四路 758 號



臭豆腐堪稱臺灣最有名的特色小吃之一，位在高雄凱旋夜市的「酉記臭豆腐」更是遠近馳名，不論是油炸的原味臭豆腐，還是用烤的爆醬臭豆腐，都別具獨特風味，每一口都讓人齒頰留香。花少少銅板就能享受到第二屆啤酒節下酒菜、夜市組冠軍的美食，絕對是遊逛凱旋夜市必嚐的美食！

宜蘭縣

富哥南方澳飛虎魚丸

- 📍 宜蘭市綠九市場
- ☎ 0958-155-176
- 📍 宜蘭縣宜蘭市宜興路一段 60 號（綠九市場 80 號攤）



在民國 109 年榮獲臺灣魚漿王名攤殊榮的「富哥南方澳飛虎魚丸」，在綠九市場開業十五年來，嚴選高品質食材，重視食品安全衛生，兢兢業業，秉持職人的精神，從選料、配料、打漿、捏製都嚴格把關，一顆顆如珍珠般的魚丸，內含鬼頭刀、豬肉、地瓜粉等在地食材，不僅可以嚐到魚肉的鮮甜，還別具古早風味特色。

花蓮縣

洪家製麵

- 📍 重慶市場
- ☎ 0975-377-333
- 📍 花蓮縣花蓮市重慶路480號（重慶市場122號攤）



在地經營三十多年的洪家製麵，目前由兩代共同經營，店裡的製麵材料均經過嚴選，且堅持每日現做、不添加防腐劑，品質優良有保證。二代老闆洪達司退伍後便返鄉跟隨父母經營製麵，一路學習製麵技術的他，發現除了一般麵條外，現代人對於養生的需求愈來愈高，於是創新研發五行麵條、五行麵疙瘩，現已成為招牌商品之一。

臺東縣

小高果茶店

- 📍 臺東市觀光夜市
- ☎ 0932-663-214
- 📍 臺東縣臺東市正氣路280巷9號



臺東觀光夜市裡的小高果茶店秉持新鮮、好品質、好健康的經營理念，與在地小農合作，選購無毒的當季水果，以最簡單原味的方式製作現打新鮮果汁，店內的乳製品則選用好品質的臺東初鹿牧場的鮮奶，讓消費者可以喝到美味、健康又安全的各式飲品。

臺東縣

佳味魚丸行

- 📍 第一市場（俗稱中央市場）
- ☎ 0921-599-691
- 📍 臺東縣臺東市正氣路261巷1號（中央市場人棟2號）



佳味魚丸是市場裡近五十年的老字號店鋪，口味連國際主廚都讚不絕口！看上旗魚是臺東當地特產，老闆結合新鮮特產與多年的技術經驗，打造出獨一無二好品質的旗魚丸品牌，深具地方代表性，是許多臺東在地人、店家指定購買的品牌。秉持代代相傳的信念，遵循傳統手法，堅持每日手工製作，注重食材的「色、香、味」，保證讓顧客吃到美味，更吃得安心。

連江縣

小柒Z.O coffee 馬祖市集咖啡

- 📍 介壽獅子市場
- ☎ 0912-279-383
- 📍 連江縣南竿鄉介壽村181號2樓



年輕人返鄉創業，在馬祖南竿的介壽獅子市場經營起獨特卻充滿在地風情的咖啡店，除了提供一般的手沖、冷萃、美式及拿鐵咖啡，更特別的是以特殊工法烘焙的「馬祖陳高咖啡豆」，以及用馬祖特產高粱酒與咖啡結合在一起的「HI!KAJU 馬酒冰釀罐裝咖啡」等特色產品，可以說是青年返鄉與在地結合的典範。到馬祖遊玩的朋友，推薦你一定要來嚐一杯！

雲林溪美食廣場

鵝肉明小吃

從選鵝到親手料理 在地食材傳香千里



鵝肉明小吃店是雲林在地竹蒸籠清蒸鵝肉創始老店。



林冠宇、張十妹夫婦兩人嚴格把關，傳承60年古早味。

位於雲林斗六美食廣場呷鬼街內的鵝肉明小吃店，目前已傳承到第三代，在地經營超過一甲子，是當地居民和外地遊客指名必吃的老店。從選鵝、清洗、蒸製到煙燻，每一道工序都經過老闆夫婦林冠宇、張十妹嚴格把關與親手製作。

製作鵝肉為食材嚴格把關

張十妹說，該店的鵝肉主要來自雲林東勢兩家養鵝場，一天平均銷售約20幾隻鵝，強調新鮮且限量供應，讓消費者吃得健康與安心。老闆對於店裡的食材都有一定的要求，固定攤商供應外，如果合作攤商有疏忽必定退貨處理，可見老闆對品質把關十分嚴格。



老闆林冠宇每天親手製作燻鵝。

竹蒸籠蒸製鵝肉鎖住鮮甜美味

鵝肉明小吃店代代相傳的鵝肉料理方法，有別於其他店家。在整隻鵝抹上薄鹽，用古早竹蒸籠蒸熟，鎖住鵝肉鮮甜的滋味，讓鵝肉既保有原汁原味，又口感Q彈。

至於燻鵝，口味也有別於市售的煙燻茶鵝，先清蒸逼出油脂後，再煙燻成燻鵝。煙燻的香氣獨特且味道甘甜，深受顧客喜愛。另還有鵝腿、鵝肝、鵝腸、鵝腳、鵝翅、鵝肉冬粉、鵝肉湯麵等，也都是店內的人氣招牌菜色。

輔導改造用餐區增添古早味

由於每逢用餐時段總是一位難求，林冠宇決定加租一個攤位，並在去年經濟部中部辦公室攤鋪輔導改造下，增加大小包廂及廚房，擴大營業，以滿足客人需求。📍

BOX 攤鋪資訊

- 👤 林冠宇、張十妹
- ☎ (05) 534-2211、0955-776-292
- 📍 雲林縣斗六市雲林溪攤集區27號
- 🕒 上午11:00至售完為止，每週四固定公休



鴨舌也是本店的人氣招牌菜色。



鹹水鵝肉只抹上薄鹽，清淡調味更凸顯食材的天然鮮甜。



煙燻鵝肉的香氣獨特、味道甘甜，深受顧客喜愛。



改造前用餐區。



110年經濟部中部辦公室攤鋪輔導改造下，新增大小包廂及廚房，擴大營業。

臺南佳里中山市場

雞鮮生

嚴選本土新鮮雞肉 顧客安心買健康吃

「雞鮮生」專賣生鮮雞，還有野林土雞蛋、雞肉酥、雞肉條、滴雞精等周邊商品，期能成為雞肉多元商品通路，讓消費者享受本土雞肉的美味。



第二代康仲淵已加入，與父親康麗水（右）聯手經營雞鮮生。

BOX 攤鋪資訊

- 👤 康麗水、康仲淵
- ☎ 康麗水 0915-779-917、康仲淵 0916-959-253
- 📍 臺南市佳里中山市場 162號攤
- 🕒 早上 6:00 至中午 12:00，無固定公休日
- 📱 Line 搜尋加入好友：雞鮮生

獨賣有身分證明的野林土雞

1986年康麗水創店，販售中南部各大養雞場雞隻。2001年與大自然綜合農場合作，引進由農委會畜產試驗所輔導的野林土雞，成為臺南市佳里區獨家經銷通路。野林土雞為無藥劑純種土雞，脂肪含量低、皮薄肉Q，且每隻雞的雞腳上配有野林腳環的身分證明，健康安全有保障。

2005年，兒子康仲淵返鄉接班，為攤位注入創新行銷手法，統一制服、對外形象及招牌，加



野林雞肉條和土雞蛋。



雞腳上配有野林腳環的身分證明，才是健康安全有保障的野林土雞。



雞腿部位是最暢銷的人氣商品。

深顧客信賴感，並於5年前導入冷藏式冰櫃，用低溫保鮮，讓客人安心買、健康吃，成為在地消費者選購優質雞肉的好厝邊。

平日以販售生鮮雞肉為主，除了整隻雞外，也販售雞隻各部位。其中，雞腿是最暢銷的人氣商品；近年受惠於健身風潮盛行，雞胸肉躍居為瘦身首選。另還可依客人料理方式與喜好，現場提供分切、去骨、全雞碎骨（滴雞精前置作業）等服務。

品牌形象牆綠意盎然生機勃勃

本次接受攤鋪位改造輔導，除改善作業區環境與動線，使消費者看了安心，讓整體工作更加流

暢外，更以統整品牌形象為主軸，將雞鮮生作為單一化品牌溝通概念，不論是形象背板、宅配箱、手提袋等，在設計上沿用了雞鮮生既有品牌形象；強調，雞鮮生，專賣生鮮雞，強化品牌形象，讓「雞鮮生」深耕在地消費族群。🐔



康仲淵依客人料理方式與喜好，現場提供分切、去骨等服務。



改造前——無形象背板的攤位。

輔導改造以統整品牌形象為主軸，凸顯形象牆面與設計物，希望讓品牌延伸到每個家庭。

宜蘭綠九市場

富哥飛虎魚丸

宜蘭魚漿王 手作有勁古早味

BOX 攤鋪資訊

- 👤 莊英富
- ☎ 0958-155-176、0939-155-176
- 📍 宜蘭市宜興路一段60號（綠九市場80號攤）
- 🕒 早上7:00至中午12:00

南方澳特色的飛虎魚丸，在宜蘭市綠九市場裡輕鬆就能品嚐產地鮮味。常常一大早「富哥飛虎魚丸」攤位前絡繹不絕的老主顧，熟門熟路帶走熱騰騰剛起鍋的魚丸，把這份大海的鮮甜美味帶回家。

在地食材每日新鮮現做

老闆莊英富說，飛虎魚丸是以鬼頭刀魚肉為主要原料，鬼頭刀是東部海域盛產的魚種，漁民們為了將過剩的魚肉增加經濟價值，而製成魚丸。

創業以來，秉持新鮮、美味的初衷，選用東部海岸優質的鬼頭刀魚肉是首要條件，至今仍沿襲傳統做法，將魚肉和些許豬肉、地瓜粉，以最佳



從配料、打漿、捏製都嚴格把關，每日純手工現做。



一顆顆如珍珠般的魚丸，內含鬼頭刀、豬肉、地瓜粉等在地食材。

比例調製出魚漿，每日純手工現做，每次都以少量方式販售，賣完了再起一鍋熱水，現煮的丸子就是多一份新鮮和美味。

台灣鯧鯧鱗好吃又好丸

雖然一個上午不停忙碌的熱鍋煮炸，用心美味的魚丸和馬蹄丸讓富哥獲得經濟部「台灣鯧鯧鱗」市場魚漿王的殊榮，不僅是顧客心中的第一名，更得到比賽評審的肯定，莊英富創立「富哥飛虎魚丸」品牌，盡力傳承這項漁村特色小吃。



老主顧熱門熟路帶走熱騰騰剛起鍋的魚丸。



在魚漿中融入荸薺並用豆皮包裹，油炸製成馬蹄丸。

統一識別系統提升整體形象

獲獎之後，更覺得自己應該持續經營品牌與改造攤鋪形象，於是參加110年度傳統市集攤鋪位輔導改造計畫，感謝經濟部中部辦公室的協助，重新設計識別系統，把品牌LOGO、攤招、圍裙等都一致化，使整體形象大幅提升。📍



重新設計識別系統，攤鋪位識別度提高。



改造前，攤招攤位名稱不明顯。

臺東觀光夜市

小高果茶店

選用在地水果鮮奶 堅持新鮮健康好滋味

獲得經濟部中部辦公室110年度傳統市集攤鋪位輔導改造，率先以品牌形象攤車出現在臺東觀光夜市裡，「小高果茶」賣的不只是一杯飲料，而是一份對於地方的熱忱，還有高品質要求的經營態度。

羅永豐要求員工穿著整齊制服，現代化攤車上，簡潔明亮的視覺設計，讓人一改對於夜市凌亂想法，他希望提升品牌形象，即使只是飲料攤，也可以是進口車的精緻等級。

BOX 攤鋪資訊

- 👤 羅永豐
- ☎ 0932-663-214
- 📍 臺東縣臺東市正氣路280巷9號（臺東觀光夜市）
- 🕒 週四～週六下午5:00至晚上12:00



員工穿著整齊劃一制服，於精緻的品牌形象攤車前服務顧客。



使用份量和品質完全透明的在地當季水果。



嚴選在地小農水果

既然代表臺東的觀光夜市，當然要呈現當地特色，於是羅永豐將臺東小農的水果製作成果汁，不僅在攤位上增加果汁項目，並結合多年的茶飲經驗，將果汁加上好茶，創造出極具特色的水果茶，也就是「小高果茶」名稱的由來。

為了要達到標準化品質，羅永豐多年前就突發奇想，將每一份果汁所要使用的水果裝進杯子裡，份量和品質完全透明，讓消費者清楚知道，因收購水果的季節不同，甜度比例也會不一樣，因此每一杯果汁都能喝到水果的自然香甜。

採用臺東的初鹿鮮奶

「小高果茶」多樣化的茶飲中，仙蛙撞奶是招牌人氣飲品，自製的仙草凍帶著濃郁草香、黑糖珍珠Q彈有嚼勁，搭配臺東在地的初鹿鮮奶，即使成本高出許多，但忠於天然新鮮的品牌理念，羅永豐堅持不添加化學製品，成為消費者心目中的首選。🍵



招牌人氣飲品仙蛙撞奶，搭配臺東在地的初鹿鮮奶調製而成。



尚未輔導前，飲料攤車資訊多元複雜。



羅永豐忠於天然新鮮的品牌理念。



小高果茶輔導後形象攤車超吸睛。

採買休閒一把罩 林口市集新風貌 新北市林口市場

舊林口公有零售市場建於民國64年，是在地居民重要的生活場所，因建物、設備逐漸老舊，政府為提供攤商及消費者更安全、舒適的購物環境，並因應林口地區人口成長，自民國104年起著手規劃、整建，並於民國109年5月21日遷回。完工後的林口市場又開始活絡起來、且以智慧綠市場自居，與一旁佇立百年、綠意盎然的茄苳老樹相輔相成、和諧共存。

BOX 市場資訊

- 👤 游素真會長
- ☎ 0932-084-305
- 📍 新北市林口區林口路15號
- 📌 林口市場
- 🕒 週二至週日，早上6:00至下午1:00
每週一公休
農曆春節，初一至初五公休



林口市場外觀充滿設計感，並獲鑽石級綠建築標章。



百年老樹與新市場和諧共存。



屋頂設有太陽能板且有綠色植栽。



挑高的屋頂以及節能的燈光照明設備。



招牌不同設計凸顯攤商特色。



市場外的庭園廣場經常舉辦各式活動。



重慶行南北雜貨店樓實店招就跟店內產品一般。

智慧綠市場購物好舒適

林口市場整體建物的綠建築規劃面面俱到，比方說在屋頂加裝太陽能板形成發電系統，將屋頂挑高改善對流，設計熱交換系統、自動通風窗、變頻節能空調、智慧水／電表、節能照明等，讓林口市場未完工前即榮獲2019年國家建築卓越獎，成為綠建築的標竿。

針對市場硬體設備規劃方面，設置排油煙、水洗系統、公共冷凍庫、恆溫攝氏20度的肉品集中處理區及白鐵材質的截水溝、攔汙槽等，讓消費者在逛菜市場的時候，聞不到令人不適的異味。

市集新風貌吸引年輕人

攤鋪位則透過具有設計感的招牌，來呈現屬於每個攤位的特

色，至於攤台擺設，有的攤商選用木箱，有的則以恆溫冷凍攤台保鮮，造型與功能兼具，許多創意細節，展現出有別於傳統市場的新風貌。

市場外的庭園廣場經常舉辦各式活動，例如：社區集會、音樂表演、假日二手市集等，創造了人與人之間更多可能性，以及專屬於社區的風景。種種改變，吸引了許多年輕族群來此消費。



市場地下室設有五個冷凍櫃儲存肉品。



橫開式的冷凍櫃保冷效果佳。



林口市場內設有恆溫攝氏20度的肉品共同處理區。

行動支付擴大消費族群

林口市場會有這麼大的改變，攤商們的向心力是關鍵，游素真會長表示，當時為了市場改建，攤商們卯足了全力，把握空閒時間，自費到全台20多個市場觀摩。由於年輕攤商的比例超過一半，其中一部分是青年創業，有的則是二代、三代接棒，因此對於創新的接受度高，以導入行動支付為例，不論是台灣PAY、Line Pay、街口支付，幾乎每攤都可以接受各種支付方式。

發展電商林口熊讚市場

另一方面，電商發展也是近年來的重頭戲，只要加入「林口熊讚市場買菜網」，即可在Line購物平台上選購新鮮蔬果、熟食、組合商品、零食、生鮮肉品、海鮮水產、南北雜貨、早餐、甜點等各種商品，消費者輕鬆點幾下，攤商就會開始按訂單撿貨、將商品送至理貨中心，並由專人確認品項、打包，再透過Lalamove24小時即時物流，快速配送至指定地點，用溫暖又安心的美味安慰宅在家的消費者。



蔬菜妹支援多種行動支付。



消費者們很習慣使用行動支付。



文生蔬果不僅新鮮多樣也提供多元行動支付方式。

此外，也有許多攤商透過自身的Line群組或是粉絲專頁，接受客戶下單。例如：走精緻路線、連年獲得樂活名攤認證的文華燒雞鴨舖，每日現場處理燒鴨、油雞、香腸等熟食，許多至外地工作或遠嫁他鄉的林口人多透過Line群組預約訂購。小

鮮肉水餃則是青年創業代表，22歲的老闆將上海家鄉味的青江菜水餃作為創業的起點，口感獨特，用料扎實，形狀飽滿，有如一顆顆金元寶，深受消費者喜愛，創業兩年多以來也推出Line訂購服務，親送林口與龜山地區。



青年創業代表小鮮肉水餃也推出Line訂購服務。



許多忠實老客戶多透過Line群組預約文華燒雞鴨。

產地直送供應優質食材

林口市場有許多標榜貨源來自於當地農家、畜牧業的人氣名攤，讓消費者印象深刻，例如以新鮮有機、地產地銷為商品特色的蔬菜妹，長期與林口在地小農、有機農場合作，販售當日現採新鮮蔬菜，且老闆會仔細說明保存、烹調的技巧，因此擁有許多死忠客戶，曾獲得經濟部樂活名攤四星殊榮。泰興豬肉則選用在地紅毛豬，因肉質鮮美、色澤紅潤，是喜愛古早味、肥瘦口感適中的家庭主婦絕不會錯過的豬肉攤。另外，清晨四點鐘開賣，九點鐘左右就被搶購一空的勇仔肉舖，專售林口在地黑豬肉，肉香獨特，也曾獲經濟部樂活名攤四星肯定。還有，阿錦燒雞選用來自林口下福大自然農場的放山雞，肉質鮮甜，也備受消費者青睞。



蔬菜妹設置有機栽培專區供消費者選購。



蔬菜妹與在地小農合作，販售當日現採新鮮蔬菜。



勇仔肉舖為大小顧客仔細解說豬肉履歷（游會長提供）。



專售林口在地黑豬肉的勇仔肉舖（游會長提供）。



泰興豬肉於109年榮獲樂活名攤四星肯定，販售肉質鮮美、色澤紅潤的在地紅毛豬。



阿錦燒雞選用來自林口大自然農場的放山雞。



林口市場屢獲各項榮譽肯定。

雖然疫情一直燒，游會長表示，未來仍會運用公共空間繼續企劃推動不同主題的市集活動，歡迎有興趣的讀者持續關注「林口大家庭」臉書粉絲專頁。當然，如果您想要更進一步了解林口市場的美好，歡迎親自走一趟，來此享受簡單幸福的時光，相信您必定可以心滿意足、滿載而歸。🐼



林口市場的吉祥物——熊大吉。

美學新市場 黃石綻繁華

板橋區黃石中繼市場

與香火鼎盛的慈惠宮、林家花園相鄰的黃石市場，可說是板橋居民的生活中中心之一。歷經半世紀，建物、設備老舊，在政府與攤商的協力下，民國109年4月位於北門街上的黃石市場拆除重建，同年6月，市場內原有攤商全部搬遷至公館街1號的黃石中繼市場繼續營業。雖屬過渡性質，中繼市場規劃上卻一點也不馬虎，以環保建材、通風設計、衛生概念、人文美學，融合新北市花、市樹及板橋古文化元素，打造出一個舒適的購物空間。

BOX 市場資訊

徐式勳會長

0937-524-929、(02) 2961-2886

新北市板橋區公館街1號

分成A、B二區

A區：早上7:00至下午2:00

B區：早上7:00至下午7:00

每週一公休



黃石中繼市場外觀。



黃石中繼市場A區矗立著明顯的攤鋪標示。



黃石中繼市場B區專售餐飲、水果和百貨。



歡迎來到黃石中繼市場。

設計融合在地人文美學

當您一腳踏入黃石中繼市場，兩側入口天花板處的櫻花造景十分吸睛，讓人忍不住要拿起手機拍照，再往內部走，明亮、寬敞又清潔的環境，更是打破傳統市場給人的刻板印象。

徐式勳會長表示，中繼市場分為A、B兩區，在地板、牆面和攤商的招牌設計上，設計師結合了新北市花——山茶花圖像以及林家花園冰裂窗元素，讓市場處處呈現人文之美。A區以珠寶盒意象來打造，主要販售生鮮肉品、新鮮蔬果等生食；B區則以寶藏箱為意象，規劃為餐飲、熟食、生活百貨等區域，還設置了自動演奏鋼琴與休憩區，希望能夠結合社區活動，成為附近居民的社交空間。



迎賓大門意象以木作打造市樹——山櫻花樹。



在傳統市場裡遇見自動演奏鋼琴。



攤招設計結合市花——山茶花圖騰。



充滿綠意的空間以及座椅讓市場成為休閒好去處。



為打造無障礙空間，規劃寬達三公尺的走道。

採用綠建築概念使明亮乾淨

市場外綠意盎然的植樹、市場內處處可見的綠色植栽，不僅符合綠建築規範，也帶給人放鬆優閒的舒適感。另外，為打造無障礙空間，規劃寬達三公尺的走道，不論是拉著購物車走動或是坐著輪椅行進，全區暢行無阻、採購無礙。至於維護空氣品質設施部分也面面俱到，包括：屋頂設有無動力排風器（香菇頭）；牆壁與天花板間設置通風孔道，使夏天時，市場內外溫差可達5度左右。此外，還有裝置智慧電表、使用超市冷凍櫃及玻璃櫃、加蓋排水溝等，種種現代化的設施，讓黃石中繼市場的環境整潔明亮又衛生，提升消費者逛市場的愉悅感。



市場內多處可見綠意。



裝置智慧電表符合綠建築規範。



市場設有加蓋排水溝，每日收攤後清潔維護衛生。



風權號牛肉店，採用可控溫的冰淇淋櫃來存放肉品。

導入行動支付維持營運穩定

遷址流失了部分客戶，而疫情期間，黃石中繼市場感受到另一波衝擊，因此除了配合政府推動防疫措施，如：量體溫、每週一清洗地板、每月定期消毒外，也持續推動行動支付，市場攤商更全攤位引進電子支付服務，讓民眾可以輕鬆購買食材。比方說專門販售新鮮漁獲的阿明海鮮，來源從南到北通通有，舉凡帝王蟹、干貝，甚至地震魚，種類繁多，且導入各式行動支付並提供雙北地區冷凍外送服務。還有曾獲樂活名攤三星榮譽的風權號牛肉，採用可控溫的冰淇淋櫃來存放肉品，使肉品保鮮度更佳外，也能夠節能減碳，現由徐會長及第二代共同經營，是中繼市場推動行動支付的領頭羊。在市場自治會和攤商們的努力下，推動各種措施與服務多樣化，就是希望在中繼時期能夠維持市場的穩定營運。



徐式勳會長帶頭推動行動支付。



市場攤商引進行動支付服務，讓民眾可以輕鬆購買食材。



阿明海鮮導入各式行動支付並積極配合行銷活動。



阿明海鮮亦提供網路訂購及外送服務。

最愛自產自售與產地直送

市場裡也有一些自產自銷、或直接向產地進貨的攤商，例如：老闆於土城種菜、在市場自售的阿杏菜攤，隨季節性生產，對於自家蔬菜的甜度與脆度充滿自信，深受婆婆媽媽們喜愛，已培養出一批忠實顧客。此外，令饕客食指大動的日昇海鮮，由東港直送的生魚片，早上六點半就開賣，新鮮海味，吃過的顧客都說讚，您若要嚐鮮，得要早點來，同時也為了服務更多消費者，板橋、土城、中和等地區，只要訂購滿500元，日昇海鮮都提供外送服務。還有連年獲得新北市政府金牌名攤及樂活名攤等榮譽的王家肉羹，王老闆直指，在市場做生意的好處就是直接採買當天最新鮮的豬肉做料理。

民國113年新市場完工後，黃石中繼市場將遷回原址，攤商們都很期待改建後的市場新風貌。徐會長指出，市場需要改變，第二代、第三代才會願意接棒。未來，他將秉持過往穩健經營的哲學，凝聚共識，並藉由年輕一代的參與，共同擦亮黃石市場的招牌，服務更多消費者。📍



徐會長期許與年輕一代共同擦亮黃石市場的招牌。



日昇海鮮販賣由東港直送的生魚片新鮮又美味。



王老闆直指，在市場做生意的好處就是當天採購新鮮食材。



阿杏菜攤的老闆在市場販售自家種植的蔬菜。

市集力推數位化 庶民購物新體驗

經濟部持續協助市場數位化，推動「線上菜市仔、夜市仔」平台，啟動數位轉型，並持續輔導市場及夜市攤商使用行動支付工具，自110年8月至111年5月底增加10,494攤，全臺成長率逾108.77%，讓消費模式百花齊放，迎來新商機。



111年3月17日「龍西好東汐一產地直銷好新鮮 一機好方便」推廣直播活動，特別邀請在地內行人經濟部中部辦公室郭坤明主任與網紅Lucy、黑龍搭配，透過秀豐市場施秀錦會長、汐止觀光夜市陳秀琴會長兩位市集達

人導覽，向大家介紹市場裡自產自銷的優質蔬菜、地產地銷的新鮮蔬果、當日現宰直送的鮮美肉品，以及選用地食材的美味料理等，同時由郭主任親自以行動工具結帳，除示範一機購物好方便之外，也藉著與攤商交流互

動，了解行動支付於市場的普及性與接受度。最後，郭主任、黑龍和Lucy共同邀請全台民眾，一起來體驗嶄新的庶民購物體驗與市場裡優質的新鮮食材。📱



秀豐市場施秀錦會長導覽市場攤商導入行動支付狀況。



一機購物好方便。



汐止觀光夜市陳秀琴會長導覽，自產自銷的優質蔬菜。



當日現宰直送的鮮美肉品。



店家特別選用在地食材。



夜市裡也能享受到高檔的美味料理。



郭主任稱讚並介紹店家選用的在地食材。



邀請您一起來體驗新鮮美味的在地美食。

傳統市場溫控補助

政府為了建構完整國產畜禽肉品溫控供應鏈，提升傳統市場或店住家販售國產畜禽肉品質，特辦理補助傳統肉攤及運輸車輛導入溫控設備，以確保消費者食肉安全，符合資格的您緊來申請喔！



111 年傳統畜禽肉攤及運輸車輛溫控設備補助說明

申請

111年6月30日前

攤商

1. 申請表
 - 溫控設備
 - 運輸車溫
 - 電容量提升
2. 切結書

審查

直轄市
縣(市)政府
市場管理

審查簽核

串聯名冊
+
申請書資料

111年6月30日前
寄達中央畜產會

財團法人
中央畜產會
家畜組

複審通過
發同意申請函

複審不通過

驗收

111年10月21日前

攤商
申請驗收

1. 申請驗收文件
 - 發票正本
 - 原廠或新品證明
 - 存摺影本
2. 領據

撥款

直轄市
縣(市)政府
市場管理

驗收紀錄表

照片1. 肉攤10-20℃ + 設備
運輸車0-5℃ + 設備

2. 完整設備照片
+ 補助標示牌

111年11月25日前

財團法人中央
畜產會家畜組

改善範例

屠體運輸車

改善前



改善後



屠體運輸車輛加裝溫控設施，有助於肉品運輸過程的衛生安全。

屏東縣建國市場

改善前



改善後



豬肉肉攤加設冷凍（藏）展示櫃，確保屠體冷鏈動線直至零售市場，讓民眾購買肉品更安心。

串聯車輛運輸、冷鏈溫控設備（10～20℃）請電洽中央畜產會 02-23015569#2239 林先生
補助作業規範，請上「中央畜產會」網站下載或掃描QRcode：<https://reurl.cc/NDQDQ5>





傳統市集「半價銅板購」起跑囉！

頭家看過來！公有市場、列管夜市在7月推出加購優惠



政府幫忙出一半

疫情的最後階段，政府也跟市集一起拚促銷。只要市場或夜市的攤商參加7月的加購活動，提供每份價值至少100元之商品，讓民衆以50元加購，另外50元由政府支付，助小攤商拚買氣！

活動內容

- 民眾於市集先行消費後，即可用50元，加購優惠商品（每人每次限購一份）
- 每週至少提供400份，共計四週，總計1600份。
- 每處市場、夜市最高可獲10萬元經費（100元商品＝消費者自付50元＋經濟部支付50元）

活動時間

市場：七月份每周三（7/6、7/13、7/20、7/27）

夜市：七月份每週六（7/9、7/16、7/23、7/30）

加購活動諮詢專線 0800-688-818





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