

107天的花藝嘉年華饗宴，2011年底，即將再現爭艷風華！

# 2012 花現台北 TAIPEI BLOOM ART 爭艷再現

期待與您再次感受花綠空間的生活美學

2011/12/24

2012/04/08

花博公園爭艷館(捷運國山站旁)  
展覽時間09:00~18:00(除夕休館)



平日全票200元、平日優待票180元、假日全票250元、假日優待票220元  
大宗購票優惠160元(現場不販售,不限使用資格,平假日皆可使用)  
詳情請洽:(02)2312-0227

•大宗優惠票為本活動之最低惠票價,為限量發行之票種,敬請把握機會,預購從速。  
•每張門票限定為一次性使用票券,不可重複使用。  
•活動內容主辦單位擁有修改之權利。

臺北市市場處 Taipei City Market Administration Office Add:臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓 Tel:02-2341-5241分機3804 http://www.tcm.taippei.gov.tw GPN:2009701841 ISSN:1995-7513 定價:18元

# TAIPEI

## 市集快訊 玩味商圈 2011/12 December



名人來帶路  
爆竿兄弟邀您一起逛永吉市場  
搞笑天王博感情帶來買菜好心情

臺北人文地圖  
名模與臺北創意咖啡 相約在浪漫的午后  
荷蔓咖啡精彩拉花 詹乃蓁大呼神奇!

指導單位 臺北市政府 主辦單位 聯合策展 台灣區花卉發展協會 協辦單位 臺北市政府產業發展局

花現好朋友



# 市集快訊

## 玩味商圈

TAIPEI 100年11月30日發行/月刊

發行人—臺北市市場處 處長 丁若亭  
臺北市商業處 處長 劉佳鈞

出版機關—臺北市市場處  
臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓  
<http://www.tcm.taipei.gov.tw>  
臺北市商業處  
臺北市信義區市府路1號北區1樓  
<http://www.tcooc.taipei.gov.tw>

電話—02-23415241分機2804

e-mail—g10020910@mail.taipei.gov.tw

總編輯—馮天明

編輯委員—盧淑枝、戴學遠、簡麗淑、張雅惠  
蕭琬玉、洪國琮、翁羽萱、潘鳳凰  
黃信淵、賴佩祺、黃泰豐

統籌企劃—溫修煒、陳薇如、俞佳明、陳貞儒  
吳翠琴、王祥芳

指導單位：臺北市產業發展局  
<http://www.doed.taipei.gov.tw>

企劃編印—谷羊國際文化事業有限公司

地址—新北市中和區景新街347號11樓之6  
電話—2941-1329

創刊日期—95年11月

發行日期—100年11月30日

期別—100年12月號

GPN—2009701841 定價：18元

ISSN—1995-7513

※本刊內容之資訊，於臺北市市場處網站及臺北市商業處網站均有詳載，歡迎下載。相關資訊及活動內容若有變更，本刊編輯部不負訊息傳達錯誤之責任。

※本刊物保留所有權利，欲利用本書全部或部分內容，須徵求臺北市市場處與臺北市商業處書面授權。如有任何需要，請電話洽詢。

※免費索取地點請洽臺北市府、各區公所、戶政事務所、地政事務所、臺北旅遊服務中心等處，其他索取地點請上臺北市市場處網站查詢。

※月刊採訪過程，承蒙各單位及店家鼎力協助配合，謹致謝忱！



## Contents

- 02 名人來帶路  
**爆竿兄弟邀您一起逛永吉市場**  
搞笑天王博感情 帶來買菜好心情
- 08 幸福的滋味  
**童家饅頭淺嚐老爺爺的溫馨手藝**  
黑糖桂圓一出爐 士東市場全飄香
- 10 活動特搜  
**八德商圈 臺灣3C產品重鎮**  
遊逛各家旗艦店 享受觸控科技樂趣
- 12 特別報導  
買菜到傳統市場 讓地球喘口氣  
選購在地食材當季蔬果 節能減碳養生健康
- 14 夜市閒逛趣  
到西昌街夜市重溫懷念時光  
嚐美食、閒逛青草巷 品味老艋舨



- 21 **2輪簡單生活秘徑**  
涼爽深秋Bike Tour遊逛基隆河岸  
西湖市場 台北花市 737商圈一路玩個夠
- 28 老字號·伴手禮  
**華山市場 鑽石級精彩伴手禮！**  
饌食品點 送禮甜到心坎裡
- 30 臺北人文地圖  
荷蔓咖啡精彩拉花詹乃藁大呼神奇！  
名模與臺北創意咖啡相約在浪漫的午后
- 34 臺北城·捷運輕旅行  
公館、景美商圈踏青輕旅行  
水源市場、景美夜市 吃出幸福味
- 42 園藝新美學  
**隆冬璀璨聖誕紅妝點新年歡樂氣氛**



### 隆冬璀璨聖誕紅

時序已進入12月了，帶著微寒的日子，也是花市聖誕紅露臉的時刻，只見台北花市、花木市場的聖誕紅，將兩個市場妝點得喜氣洋洋，由於聖誕紅不僅是充滿喜慶的花卉，更代表著平安與祝福，希望讀者們有空可以逛花市、買買花囉！

本期市集快訊玩味商圈，為了帶大家到信義區的永吉市場，編輯部特別商請已經從「新兵日記」退伍，現在轉任「警察」的爆竿兄弟，為讀者們來帶路介紹。這回爆竿&竿竿很認真地分享人氣生鮮蔬果攤和逛市場心得，在市場裡搞笑的模樣，贏得許多客人和店家老闆的歡笑。他們歡迎大夥兒跟隨著他們的腳步，一起進市場逛逛。

而深獲大家喜愛的「臺北人文地圖」，12月號安排了網路宅男票選冠軍，也是臺北車展模特兒各大媒體票選第一名的詹乃藁，為讀者帶路到北投的荷蔓咖啡，這家以臺北創意咖啡和各式輕食聞名的咖啡館，咖啡拉花令人眼睛為之一亮，連詹乃藁都大呼神乎其技。很愛吃的乃藁說，她也喜歡逛市場，有機會的話明年再陪讀者們逛市場買菜，和大家一起做美食料理。

本期2輪簡單生活秘徑，則由市場處車隊和讀者分享從基隆河16號水門一路到737商圈的動線，有空您也來騎一趟吧！

市集快訊玩味商圈 編輯部



名人  
來帶路

# 爆竿兄弟 邀您一起逛永吉市場

搞笑天王博感情 帶來買菜好心情

◎文／洪玫瑰 ◎圖／吳博晏

爆竿兄弟是電視圈剛竄紅的「新搞笑天王」，和他們在一起保證被搞得哈哈大笑。爆竿兄弟常逛菜市場，一到永吉市場就有模有樣的賣起了豬肉、蔬菜、蔥、薑、蒜，一點也不陌生，尤其採訪拍照時，更是喜感十足，所有攤商都說他們比電視上帥多了！

爆竿兄弟真是一對活寶，兩人在一起就會互虧，也算腦力激盪，常可冒出笑點火花。「爆爆」比較胖，只要他一吃東西，「竿竿」就會虧他不要再吃了，再吃就會中風了。別看他的身材，他可是當過十年幕後舞蹈老師。爆爆是中華藝校畢業，竿竿是台灣藝術大學戲劇系畢業。爆竿兄弟很有自知之明，他們知道自己身材和臉蛋絕不可能當「偶像二人組」，只好選擇當「搞笑二人組」，而且搞起笑來，會令人笑破肚皮。這次邀請大家一起來永吉市場，當然也要搞笑一番。現在就跟著他們的腳步一起逛逛市場裡的名攤吧！



## 時鮮本地 豬肉店



時鮮本地豬肉店所賣的豬肉，全部都是國家認證標準溫體豬肉，薄利多銷，絕不賣隔夜肉。老闆黃逢時說：「我賣的豬肉隨時都很新鮮。」

黃逢時18歲入行，今年62歲，整整做了44年，對於賣豬肉已是老行家，攤裡賣最好的是里肌肉和梅花肉。黃太太說，她21歲嫁給黃逢時之後做到現在，她很得意的說：「以前他是我的師父，現在我是他的師父，因為我做事比較細心。」

現在老闆娘負責照顧攤子和灌香腸的工作，老闆則負責豬肉、排骨、豬排外送送到餐廳、餃子館的工作。爆竿兄弟當起一日臨時店員，爆爆比較胖，拿起腿庫肉，做勢要切的動作，一副專業老闆模樣、架勢十足，竿竿比較瘦，拿著排骨，說：「我比較像消費者，充當客人來跟你買好了。」



李若瑛  
衣服修改



永吉市場角落裡，知名的衣褲修改老店「李若瑛」，老闆娘李若瑛說，這行一做就是20年，專門修改西裝、褲子，男裝、女裝都有。年輕時，曾在宜蘭學過縫紉課程，她說，修改衣服並不難，做這一行很踏實，不需太多成本，沒有風險。幾年下來這裡已成為附近社區婆婆媽媽們改衣服的不二選擇。

爆竿兄弟一走到這個攤位，老闆拿起布尺量爆爆的腰圍，一旁的竿竿，大吃一驚，哈哈大笑：「哇！破表了！破表了！」老闆不只幫人家修改衣服，還多元化經營，兼賣多功能料理機和淨水器，生意很不錯哩。



永吉  
齋園



市場內人氣很旺的永吉齋園，老闆娘直稱爆竿兄弟本人看起來比較帥，比較瘦，爆竿開心得直說：「老闆娘，攤子上的貨都包起來，都包起來！」永吉齋園最有名的是三角油豆腐，老闆娘強調，以前中視也來採訪過，我們的三角油豆腐都是新油去炸，絕無隔夜油，一有渣，油就倒掉，現炸現賣，生意很好，一天可以賣一、二十板豆腐。永吉齋園主力是各款素食食品、三牲素禮，和各類素糝、素粽及傳統豆干類，生食、熟食都有。

老闆張金界說，他是海軍陸戰隊，民國64年退伍後就開始賣素食，直到現在也有三十多年。他快退休了，現在大多是活潑、風趣的老闆娘掌管整攤子的生意。她說，三角油豆腐常炸得來不及賣，而千年捲是純豆腐、雞捲皮、冰糖、芝麻、香油做成，已經快失傳了，只有我們這裡有賣，一定要嚐嚐。





永吉蒜舖是永吉市場老薑、嫩薑、辣椒、紅蔥頭和蒜頭專賣店，在傳統市場中，這兒可算是品項最單純的攤位，專業的蒜、薑知識，經常是家庭主婦請教的對象。爆爆拿起嫩薑，放在頭上，真像鹿角，很爆笑。老闆娘蔡金鶯說，之前是在新莊幫父親的忙，婚後到永吉市場設攤，一直做到現在也有35年歷史了。老闆娘最驕傲的是用小小的菜攤，栽培了女兒上北一女、臺大，兒子也在外商公司上班，一路走來很有成就感。

老闆娘蔡金鶯守著兩坪大的攤子，攤子旁邊有機噐，把各種葱、薑、蒜、辣椒，切片、切絲、磨碎，應付各種餐廳廚房需要，她的手整天動個不停，把老薑「整形」成漂亮一點，她說，這樣更有賣相。老吉林村生則負責外送給火鍋店、自助餐店、餐廳，雖然工作辛苦，但兒女的成就，卻給了他們最大的安慰，也讓他們忘卻了一路走來的辛苦。



阿明蔬菜攤也是永吉市場內的人氣攤之一，攤子上的蔬菜翠綠、新鮮，老主顧都說來這兒買準沒錯。蓮藕、黃瓜、筊白筍、高麗菜、菠菜、空心菜...等，如果不早一點來，攤位的菜很快就被買光。老闆陳書明從24歲做到今年60歲，老闆娘陳何阿網也是年輕時在南松山賣菜，婚後才搬到永吉市場和丈夫陳書明夫唱婦隨。因為夫妻倆總是笑容可掬，所以很多老主顧都跟她買菜。老闆每天三、四點就到環南市場批菜，第二代兒子陳啟榮開始接棒，在菜攤幫了一、兩年，經驗也上手了，永吉市場的阿明蔬菜攤就要由第二代挑大樑，再寫市場的人情味傳奇續集。

### 永吉市場

地址：臺北市信義區永吉路278巷1弄30號

### 時鮮本地豬肉店

地址：永吉市場A03號攤  
電話：2762-9643、0955-109-790  
營業：07:00~12:30(週一休)

### 李若瑛衣服修改

地址：永吉市場A38號攤  
電話：2765-3463、0953-172-030  
營業：09:00~17:00(週一休)

### 永吉齋園

地址：永吉市場A37號攤  
電話：2764-2272、0913-806-503  
營業：06:00~12:00(週一休)

### 永吉蒜舖

地址：永吉市場B20號攤  
電話：2767-4280、0920-086-664  
營業：05:00~17:00(週一休)

### 阿明蔬菜攤

地址：永吉市場B12號攤  
電話：0932-305-682  
營業：07:00~12:00(週一休)

# 童家饅頭

## 淺嚐老爺爺的溫馨手藝 黑糖桂圓一出爐 士東市場全飄香

◎圖／吳博晏 ◎文／映慈

真材實料的黑糖桂圓饅頭是店內的人氣美食。15元／1個



賣包子、饅頭的店家到處都是，士東市場裡的童家饅頭就是不一樣！如果要說童家的饅頭到底有什麼特色？除了好吃、味濃、耐嚼、飽足，每一口總能帶出那淡淡的甜味外，童家已傳四代的北方手藝，還能嚐出那潛藏在美食底下的「用心」，每當饅頭從蒸籠裡一出爐，士東市場全飄香，淺嚐一口，鄉情鄉味完全甦醒。

士林區的士東市場裡，美食、特色名攤櫛比鱗次，幾乎每攤都是新聞媒體和美食、旅遊節目寵兒。其中，位於市場角落的童家饅頭，也是報章雜誌和電視節目採訪人氣名店，張張剪報都是媒體的肯定。小小的攤位裡面還擺了現代化的蒸籠，第四代老闆童俊仁夫妻倆，每天一早就在攤子前招呼客人，才稍稍站一會兒，剛出爐的饅頭很快就清光了，熟客們也都很內行地問下一籠要等多久，大家都肯為這精彩的北方點心花時間等等。

童家饅頭好吃的原因，除了傳承數十載的傳統製法，用高級的駱駝牌紫蘿葡萄粉心麵粉下去和麵糰，先發酵製成「老麵」後，再製成各式饅頭製品。老麵的原理大家都懂，但童俊仁卻更爐火純青，幾十年的功力深諳麵糰發酵與氣候之間的關係，除了上幾代父親、爺爺的經驗傳承，也有他多年的實驗證明，溫度與天候深深影響饅頭口感。於是不斷的嚐試改變，最後童老闆終於練就一身好功夫，老師傅一出手，便知有沒有。



童家名聞遐邇的雪菜包。20元／1個



香濃狗味的鮮奶起司饅頭。14元／1個

「夏天天氣熱，麵糰發酵很快，為了讓饅頭的口感更好，我還會用一些碎冰和麵粉，降低溫度後，蒸出來的饅頭非常的Q軟好吃，口感很特別。」童俊仁強調，老麵的發酵溫度控制在18到22度之間最好，太高、太低都要想辦法調整。就是這樣的努力堅持與創新研究，小攤子每日貴客盈門，除了知名藝人常來光顧，尤其日本客人特別喜



歡來買銀絲捲和饅頭，而馬總統則是愛吃童家用芝麻、黑豆、糙米、葡萄乾、枸杞、燕麥片為原料的「芝麻元氣饅頭」，養生又美味。

除了芝麻元氣饅頭，童家的人氣招牌饅頭，就是每次一出籠，整個市場就香氣四溢的「黑糖桂圓饅頭」，一個才15元的大饅頭，自己不來吃一口，難以形容這美味的妙處。童老闆透露，黑糖桂圓饅頭的材料都是經過嚴選的在地食材，饅頭的麵糰自是有口皆碑，至於黑糖則是來自新竹寶山甜而不膩的黑糖。另外畫龍點睛的桂圓是老闆在臺南種龍眼的好朋友，特別親自用龍眼枝煙燻的上品。麵糰、黑糖、桂圓三合一的頂極質感，讓饅頭產生了質地綿密的Q柔香甜變化。

很喜歡做美食研究的童老闆，每天都會供應約50種口味的饅頭製品，除了超人氣的黑糖桂圓、蔓越莓鮮奶、芝麻元氣、堅果養生、銀絲花捲，有機會也可嚐嚐店內另一項熱門的「雪菜包」，真材實料的內餡，讓很多名人指名購買，下回到士東市場不妨也來嚐看看。

這就是馬總統最愛吃的芝麻元氣饅頭。14元／1個

### 童家饅頭

地址：臺北市士林區士東路100號51號攤  
電話：2832-1088、0922-309-184  
營業：08:00~17:00（週一休）

# 八德商圈 臺灣3C產品重鎮

## 遊逛各家旗艦店 享受觸控科技樂趣

◎圖·文／臺北市商業處

八德商圈是一個西以新生北路及金山北路；東接新生南路一段，南至忠孝東路，北至市民大道所連成的區域。漫步其間，彷彿能嗅到電子、面板、科技光影的氣息，而懷舊古老的庶民生息，卻又有意無意自街邊角落探頭，豐富多元的市集意象，加上華山藝文中心的文化風潮推波助瀾，可說是臺灣最具時代性的超現實社區。人潮、科技浪潮交迭，迷人的城市文化超炫登場！

### 觸控科技 享樂品味

你「打卡」了沒？你APP了嗎？在觸控的時代，擁有平板電腦和智慧行動配備，已經是全球化的共同運動。透過「Touching」的智慧科技，提昇生活、消費、人際等各個面向的滿足，也成了最重要的共通話題，更是消費折扣、優質享樂的全新競技場。所謂的「Touching life」，是一種全新的生活模式。而最「潮」的臺北生活，就是到八德商圈，在臺北「秋葉原」感受一場最科技化的休閒時尚。這裡有原廠代理賣場及各大品牌維修中心，還有各大物流商的服務，更有排隊的美食小吃店，是許多明星、藝人、名人號召推薦的資訊展場及美食天堂。



### Touching life 智慧新浪

具有獨特發展歷程的八德商圈，是引領Touching life議題的重要據點。今年5月，蘋果電腦在臺首賣iPad2，就選在八德商圈中首度發表。這是繼去年底的平板電腦風潮，宏碁、Sony等各家大廠在此首發平板電腦後，八德商圈為Touching life—智慧型科技，創造的最新高潮。

昔日那擠身光華橋下的「光華商場」，早就翻身為八德商圈成為科技品牌首發的最愛，業者在此不斷預告未來趨勢潮流。如今，最新型整合平板電腦與智慧型手機於一體的Padfone，可同時體驗與兼具智慧型手機與平板電腦的優勢，也可望於聖誕假期時推出，預料將在八德商圈中，再掀一股全民瘋「Touching life」的完美浪潮。

### 潮人必修—Touching life

除了智慧型手機，平板電腦亦已慢慢深入生活，觸控逐漸取代鍵盤成為新的輸入方式。選擇手機、平板電腦、體驗觸控智慧科技，來一趟八德商圈，就能一次解決您所有的煩惱，滿足您所有對最新科技的需求與想像。

### Apple專賣店優仕光華旗艦店

耗資一億五千萬打造的（AppleStore），裡面販售的都是Apple產品，包含有Apple II、Macintosh電腦、iPod音樂播放器、iTunes商店、iPhone手機和iPad平板電腦等。在高科技企業中以創新而聞名。專賣店內部也含有附設咖啡廳，讓你邊購買Apple商品時也可輕鬆喝咖啡。

地址：臺北市中正區八德路一段15號



### 蔡家國際有限公司SONY旗艦店、八德hTC旗艦店

擁有多年專業3C代理經驗的蔡家國際，向來是消費者購買時的第一選擇，不論是SONY筆記型電腦、各家廠牌的PDA手機、數位相機、MP3、GPS等產品，蔡家國際都不斷致力於提供一個最完整的專業化服務及多樣化的產品線，滿足每一個消費者最終的期許。

地址：臺北市中正區八德路一段76號



# 買菜到傳統市場 讓地球喘口氣

## 選購在地食材當季蔬果 節能減碳養生健康

◎圖·文／臺北市市場處

近年來節能減碳觀念日漸受到國人重視，並開始身體力行環保愛地球運動，由於增加二氧化碳排放，是造成地球氣候暖化、生態系統破壞的元凶，因此愛護地球的方式可透過消費者的力量，從採購本地食材及減少對外國食材依賴做起，而買菜到傳統市場，讓地球喘口氣，舉手之勞您就能做到。

全球氣候變化日趨劇烈，天然災害也越來越嚴重，為讓地球減少負擔，節能減碳的生活觀念已慢慢落實在國人的生活細節中，除了最受歡迎的自行車運動、多爬樓梯、多搭乘大眾運輸工具，現在採購在地食材和當季蔬果，減少對外國進口食物的依賴也成為顯學。要減少運輸汙染及過度包裝，到傳統市場採買新鮮蔬果食材，既簡單又能達到效果。

日前成為節能減碳新聞焦點的「食物哩程」和「碳足跡」，指的就是食物由生產點送至消費者手中，需要運輸的距離，食物運送距離越長，釋放的二氧化碳就越多，而且食物從原物料開採和製造，以及食品本身製作封裝、配送，直到食物的食用、廢棄、回

收等階段所產生的二氧化碳排放量，就是碳足跡，而生產地越遠，排放量越高，對地球危害就越高。

因此多上傳統市場採購本地食物及稻米，選擇當季食材，不僅新鮮、有益健康養生，且冷藏保存成本低，也代表食物哩程數



低，購買在地食材還能保護本地農民收入。傳統零售市場為大臺北地區提供臺灣本地食材及當季蔬果之主要零售通路，歡迎至

臺北市各零售市場消費在地食材。為了方便消費者選購當地季節性食材，讀者可參考附表，為節能減碳、地球降溫貢獻心力。

### 臺灣各地常見當季蔬果一覽表

產品名稱	產期	主要產地
香蕉	全年	臺中市、南投縣、高雄市、屏東縣
番石榴	全年	彰化縣、臺南市、高雄市
楊桃	全年	苗栗縣、臺南市、屏東縣
印度棗	12月至隔年2月	高雄市、屏東縣
木瓜	7月至12月	臺南市、高雄市、屏東縣
鳳梨	3月至9月	彰化縣、南投縣、雲林縣、嘉義縣、臺南市、高雄市、屏東縣
荔枝	5月下旬至7月上旬	新竹縣、臺中市、彰化縣、南投縣、嘉義縣、高雄市
改良種芒果	5月下旬至8月	臺南市、高雄市、屏東縣
巨峰葡萄	6月至隔年2月	苗栗縣、臺中市、彰化縣、南投縣
蓮霧	12月至隔年5月	高雄市、屏東縣
枇杷	2月至5月	臺中市
文旦柚	9月至11月	宜蘭縣、苗栗縣、南投縣、雲林縣、臺南市、花蓮縣、臺東縣
葡萄柚	9月至11月	嘉義縣
釋迦	10月至隔年4月	高雄市、臺東縣
檸檬	7月至9月	屏東縣
柑	10月至隔年1月	苗栗縣、臺中市、雲林縣、嘉義縣、臺南市
桶柑	1月至5月	新北市、新竹縣、臺中市
柳橙	全年	南投縣、雲林縣、嘉義縣、臺南市
蘋果	7月至10月	臺中市、南投縣
桃子	4月至10月	苗栗縣、臺中市、南投縣
柿子	9月至12月	苗栗縣、臺中市、嘉義縣
紅龍果	4月至10月	彰化縣、南投縣、雲林縣、嘉義縣、臺南市、高雄市、屏東縣
甘藍	8月至隔年4月	彰化縣、雲林縣、嘉義縣
結球白菜（包心白、山東白菜、大白菜）	全年	彰化縣、雲林縣、臺南市
結球萵苣（美生菜、球萵苣）	11月至隔年2月	雲林縣、彰化縣
花椰菜	8月至隔年3月	彰化縣、雲林縣、嘉義縣、高雄市

資料來源：行政院農業委員會

# 到西昌街夜市重溫懷念時光 嚐美食、閒逛青草巷 品味老艋舺

人們總是對自己生長的土地帶有濃烈情感，尤其當遠離異鄉打拼再度回到熟悉的地方，總想找找曾經走過、嚐過、看過的老記憶。在艋舺，已有歷史的西昌街，就是一條讓老萬華人充滿情感與回憶的老夜市。不到兩百公尺的範圍，盡是上了年紀的攤位，不論吃的、穿的、用的、喝的，還是一旁的三級古蹟地藏王廟，和充滿古味的青草巷，都在等待著旅人，來此重溫懷念時光。

◎圖、文／映慈

艋舺的消費榮景曾因都會重心東移而沒落過一陣子，後來歷經市政府將老街、古蹟加以整理、保存、改造，和電影「艋舺」高票房人氣催化，讓老艋舺展現新氣象，現在一到假日，龍山寺、剝皮寮和廣州街、華西

街夜市滿滿都是人潮。艋舺龍山寺附近共有4個大夜市，其中華西街、廣州街和梧州街3個夜市因交聯成雙十字型，美食與特色攤位、生活百貨集市而更顯繁華，唯有西昌街觀光夜市單獨位於龍山寺的另一邊，攤商商品主力多為成衣與生活百貨，人潮顯得較為薄弱。

雖然西昌街觀光夜市已上了年紀，喜歡古風的遊客旅人，在這裡反而能找到老艋舺的一種古味，特別是古廟、古巷和老餐廳、小吃老店，也營造了一種不可多得的特殊風格。

## 三級古蹟 地藏王廟

位於西昌街、廣州街口的艋舺地藏王廟，早年稱為地藏庵，是一棟建於清領時期乾隆25年的單殿式傳統寺廟，與一旁的大眾廟是萬華重要的廟宇之一，也是參拜龍山寺後逛西昌街的起點。地藏王廟因歷史久遠且保存良好，雖經改建過，但仍保留當時樣貌，而成為國家三級古蹟。廟內除了主祀地藏王菩薩，也配祀城隍爺及田都元帥。地藏王廟美麗的外觀因廟前的遮雨棚擋住大部分的視線，但還是有許多攝影行家喜歡來此取景，一窺廟殿建築之美。



## 青草巷

西昌街觀光夜市規模雖短，夜市裡224巷卻是聞名全臺的「青草巷」，巷子裡與龍山寺左牆巷弄相接，一條L型的巷子現今還有好幾家賣著各式青草、藥草的老店，每家老店歷史沒有上百，至少也七、八十年。據艋舺當地耆老表示，青草巷早年成型原因，是當年醫藥常識不發達，香火鼎盛的龍山寺常有信眾擲筊求藥籤，再順道至青草巷找藥材，就慢慢聚行成市。現在廟裡已沒有藥籤可求，青草巷裡的客群也變成了喜歡買些青草自熬，及嚐杯清涼青草茶的客人。

## 萬安青草店

位於青草巷口的萬安青草店，是青草巷的老店舖，也是許多消費者喜愛嚐杯青草茶的好地方。大大的招牌，連著3間店面，就不難得知這家的生意做得很大。店裡各式各樣的常用傳統藥草，這兒幾乎都能找得到。老闆娘說，萬安最有名的青草茶，連許多外



地來的客人，都還特地帶罐子來買。

萬安最具人氣的青草茶，一共用了珠仔草、黃花蜜菜、鳳尾草、萬點金、仙草、寒風草、紅骨蛇、薄荷…等多種青草一起熬煮超過3小時以上。其實一般客人喝青草茶會覺得涼涼的，是裡面加了薄荷的原因，幾味藥草在夏天一杯輕啜，真是十分消暑。

## 龍山素菜部

提起西昌街夜市的龍山素菜部，上了年紀的消費者幾乎無人不曉，這可是艋舺地區最著名的素食老店。這家素食店原本位於龍山寺對面的「龍山商場」內，後來龍山商場拆除蓋捷運，才搬到西昌街現址。當年來進香的各地遊客，都不忘嚐嚐這裡的古早味，現在店內仍保留著當年做生意的大紅色招





牌，十分好辨識。

已經開了80年的龍山素菜部，老闆周宗評從媽媽那兒傳承了一手古早味好菜的功力，店內的香菇麵、素滷飯是內行的消費者每次必點的主食，而紫菜捲、什錦羹麵也很熱門。各式美食好吃的經典，是在於周老闆從不用香菇精等一些非天然的食材，而是真材實料用大量香菇熬成濃濃的湯底和滷汁，做為各菜色的基本味，這種口味現在外頭的素食店已經很難吃到。

### 高雄黑輪大王

觀光夜市靠近桂林路這頭的美食攤「高雄黑輪大王」，是西昌街美食人氣攤之一，老闆娘阿碧阿姨每天準時在下午5點擺攤服務客人，雖然是加盟店，但她每天認真煮湯和各式的湯料，也經營出一批死忠的客群。原本在夜市賣成衣的阿碧，因衣服生意大不如前，8年前轉行改賣美食。生意雖然好多



了，但阿姨年紀也大了，孩子們捨不得她辛苦，讓她動了想在年底退休的念頭。因此，想品嚐西昌街知名黑輪美味的人要把握時間。

### 來來鐵板燒

說起西昌街人氣美食名店，來來鐵板燒和一旁的豆花老店當之無愧。來來鐵板燒詹老闆原本是觀光夜市裡的成衣商，景氣不佳才動了念頭改行做鐵板燒。來吃過的客人都說這裡的味道很特別，價格也十分便宜，一般客人最常點用的羊肉、豬肉、牛肉都是



90元，還附青菜，高檔一點的雞腿肉、鱈魚、蟹肉、蝦仁和花枝也才100元。詹老闆說，來來鐵板燒的經典就在食材的新鮮和醬料的美味。用蕃茄醬、洋蔥、胡椒醬和十幾種配料自調的醬汁，讓每道食材增色，味道美極了。

### 老牌豆花店

在來來鐵板燒隔壁的豆花店因為沒有店名，因此大家都叫它老牌豆花店，這個小攤子可是觀光夜市裡人氣最旺的美食小吃，每晚華燈初上，豆花店的客人就一個接一個上門。老豆花店吸引客人的魅力就在豆花的軟嫩細緻，這種特別的口感就連一些知名的品牌老店都難望其項背。

老闆張秋文說，幾十年了都是賣熟客，雖然大家都說比外面的豆花店還好吃，但夫妻倆也沒計畫走出去，在西昌街守著小攤位，也守著濃濃的人情味。張老闆說，豆花要做出細嫩綿密的口感，關鍵在於黃豆與水



分的比例要抓好，其餘的「照起功」做，就能掌握豆花好吃的關鍵。

老牌豆花店的豆花一碗才賣25元，還可搭花生、綠豆和粉圓三種配料任選一種，軟嫩的花生和QQ的粉圓很值得推薦給大家。張老闆說已經很久沒有漲價了，就是希望讓更多消費者能吃到他們用心的手藝。



### 石阿姨美粧店

西昌街觀光夜市的一大特色，就是上了年紀的老店特別多，成衣、音樂卡帶、鐘錶…什麼都有，來到夜市還能找到一種十分特別的攤子，那就是傳統美粧店，豆花店旁的石阿姨美粧店就是代表之一。石阿姨的攤子在此經營了三十多年了，從來沒掛招牌，賣的商品也不像百貨公司一樓化粧品專櫃那麼流行，但就給人一種安全、親切的貼心服務感，更重要的是，她說這裡絕對沒有大陸貨。

石阿姨的貨架櫃，似乎在透露著這個小攤子的歲數，主力商品都是一些保養品、口紅、香水，和女孩子常用的周邊商品如梳子、粉餅…等，知名品牌的平價行銷方式，讓這家老店在此屹立不搖，老客人來這兒買了三十幾年，大家都變成好朋友。石阿姨說，雖然她曾動過想要轉型的念頭，但想到自己也快退休了，再投入大筆金錢改造店舖也實在沒必要，老店有老店的味道，而且很多出外打拼的客人，回到西昌街認得這個老店舖，還更顯得親切自在呢。

#### 地藏王廟

地址：臺北市萬華區西昌街245號

#### 青草巷

地址：臺北市萬華區西昌街224巷

#### 萬安青草店

地址：臺北市萬華區西昌街224巷3號  
電話：2302-4290  
營業：08:00~22:00 (全年無休)

#### 龍山素菜部

地址：臺北市萬華區西昌街216號  
電話：0989-993-343  
營業：07:00~20:00 (不定期休)

#### 高雄黑輪大王

地址：臺北市萬華區西昌街觀光夜市111號攤  
營業：17:00~24:00 (週日休)

#### 來來鐵板燒

地址：臺北市萬華區西昌街觀光夜市114號攤  
電話：0928-108-589  
營業：16:00~24:00 (全年無休)

#### 老牌豆花店

地址：臺北市萬華區西昌街觀光夜市112號攤  
電話：0912-829-206  
營業：18:00~23:30 (全年無休)

#### 石阿姨美粧店

地址：臺北市萬華區西昌街觀光夜市108號攤  
營業：18:30~23:30 (不定期休)

## 市集快訊 問卷調查表

親愛的讀者朋友您好！感謝您對於《市集快訊》的支持，為了使月刊繼續提昇品質，帶給您每個市集商圈更多豐富的訊息及更加活潑的感受，希望藉由以下的問卷了解您的需求，來強化後續的出刊品質。不論您是否滿意我們的月刊，希望您能填寫這份問卷告訴我們您寶貴的建議，謝謝！我們將從填寫問卷的讀者朋友中抽出10名，贈送精美小禮品1份。（限12月31日前寄回，郵戳為憑）  
臺北市市場處 敬上

### 1. 您覺得這一期封面：

非常好 好 尚可 差 非常差

### 2. 您覺得本期《市集快訊》的圖片是否精彩？

非常好 好 尚可 差 非常差

### 3. 您覺得本期《市集快訊》的文章是否易讀？

非常易讀 易讀 尚可 不易讀 非常不易讀

### 4. 您覺得本期《市集快訊》的版面編排方式如何？

非常吸引人 吸引人 尚可 不吸引人 非常不吸引人

### 5. 您最喜歡本期《市集快訊》的哪些主題？（可複選）

封面故事 名人來帶路 閒逛趣 臺北城·捷運輕旅行 臺北人文地圖

一日·品味臺北 活動特搜 其他(請說明\_\_\_\_\_)

### 6. 整體而言，您對本期《市集快訊》是否滿意？

非常滿意 滿意 尚可 不滿意 非常不滿意

不滿意或非常不滿意的原因？(請說明\_\_\_\_\_)

### 7. 您取得本期《市集快訊》的地點？

臺北市政府大樓 其他公家機關 臺北旅遊服務中心\_\_\_\_\_站

光華數位新天地 國立中正文化中心 其他(請說明\_\_\_\_\_)

### 8. 您索取的《市集快訊》，傳閱的人數是

無 1人 5人以內 10人以上

### 9. 您對過期《市集快訊》的處理方式？

長期保存 留下有用部分 轉送親友閱讀 保存一至三個月 看完即丟

### 10. 您索取/閱讀《市集快訊》的原因？（可複選）

內容精采好看 印刷精美 可獲得相關資訊 打發時間 參考使用

11. 您對《市集快訊》有無任何建議？請說明：\_\_\_\_\_

### 基本資料（必填）

閱讀期別：100年12月號 姓名：\_\_\_\_\_ 性別：男 女

年齡：19歲以下 20~29歲 30~39歲 40~49歲 50~59歲 60歲以上

學歷：國中及以下 高中職 專科 大學 大學以上

聯絡電話：\_\_\_\_\_ 電子郵件信箱：\_\_\_\_\_（得獎通知使用）

市集快訊月刊如果成立會員制度，您是否願意加入？是 否

10074

臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓

# 臺北市市場處收

廣告回信

台北郵局登記證

台北廣告第004003字號



## 2輪簡單生活秘徑



### 涼爽深秋Bike Tour遊逛基隆河岸 西湖市場 台北花市 737商圈一路玩個夠

◎圖／吳博晏 ◎文／施美君 ◎帶路車隊／臺北市市場處車隊

內湖區沿內湖路一帶近年來因美麗華及各飯店、精品店及五角船板等特色餐廳的進駐，加上捷運通車後，變得十分熱鬧繁華，很多內行車友也會利用單車來趟有趣的「內湖BIKE之旅」，從基隆河自行車道穿過16號疏散門直行自行車專用道，就能接美麗華百貨，離此不遠的西湖市場、台北花市和737商圈，剛好形成單車一日遊的最佳動線。

雅惠



群存



瀛芳



## 2輪簡單生活秘徑

單車旅遊雖然今年有退燒的感覺，自行車專用道不若以往那樣擁擠，反而是計畫來趟Bike Tour的好選擇。臺北市主要的自行車道大多沿淡水河、新店溪及基隆河岸而行，此次要為車友們介紹從基隆河16號水門出來後，騎一趟內湖之旅真是十分方便、有趣。

### 美麗華百樂園

基隆河16號疏散門向來是內湖一帶民眾騎乘單車休閒最重要的車道出入口，出水門直行敬業三路，兩旁都有市政府規劃的自行車專用道，車道沿馬路的路樹下穿越，不論

晴天、陰天都別有風情。車友直行約兩分鐘就能抵達美麗華百樂門，這棟位於基隆河畔的大型百貨公司，歷經6年的籌劃，加上全臺首創百米摩天輪，成為臺北市地標之一。每當單車騎乘而過，形成一種特殊的休閒旅遊動人畫面。

結合了娛樂、科技、藝術於一體，業者以媲美日本「東京台場摩天輪」為目標，讓這兒成為情侶約會的首選。車友可將單車鎖在捷運劍南站，慢慢享受絢爛的燈光表演，和緩慢轉動的摩天輪視覺震撼。

### 西湖市場

騎單車逛內湖，位於內湖路一段與捷運文湖線西湖站共構的西湖市場，絕對是車友們不能錯過的大景點。有人說騎單車逛市場很麻煩，西湖市場周邊都有停車格，還可以鎖車子，完全方便車友來逛逛。偌大的西湖市場共分兩樓，一樓為生鮮蔬果、花卉魚產的現代化亮麗市場，乾淨清爽的內部環境，逛起街來十分舒適。二樓則是十分著名的美食街，每到中午用餐時刻，幾乎座無虛席，幾家知名的美食攤如豚骨家…等，簡直一位難求，限量供應還得拿號碼牌。

### 丸子達人

位於西湖市場一樓的美食名攤丸子達人，是來逛市場不能錯過的好店家。年輕的老闆陳逸青接下家族丸子製作的事業，3年多前在西湖市場另闢客源，幾年下來無漂白、無防腐、無硼砂的「三無」堅持，獲得消費者的一致肯定，還有遠從各地聞名而來的客人，就不難窺見丸子達人的非凡手藝。

陳老闆的丸子都是現捏、現煮、現賣，攤子上每天提供包括原味貢丸、芹菜荸薺丸、大甲芋頭丸、韓式泡菜丸、虱目魚丸、九層塔丸、香菇貢丸、韭菜丸、香菜丸、玉米丸和手工花枝丸等多達11項現煮產品。其中大多是一般家庭主婦們較少聽過的丸子名稱，口味卻是十分迷人。賣得超好的韓式泡菜丸、九層塔丸鮮甜的肉汁與蔬菜的清甜，在口中化成一種難以言喻的美妙滋味。

陳老闆強調，丸子達人的產品都是使用黑豬後腿肉瘦肉的部位，削皮、切片後再絞肉，然後加上糖、鹽及獨門秘方，最後放入冷凍鎖住肉汁的甜味，等隔天上市場再現捏現做。他說，這種低溫的製丸方式，丸子一定會Q又好吃，歡迎大家來試試。



### 花研所

西湖市場唯一的花店「花研所」也是車友們必逛的知名老店，其實西湖市場離台北花市真的很近，面對上游大盤就在附近的威脅，花研所的老闆娘陳允可是老神在在。她說，花研所離台北花市近確實對零售業績會有影響，不過客人來這兒看中的，不只是買花的服務，更重要的是老闆娘一身插花的好本領，令人十分讚賞。因此，會場佈置、插花、花籃等服務，反而成為花研所的主力，「插花研究所」的名稱也不脛而走。

老闆娘的插花流派主要為日本的「池坊」、「真美花藝」，及西洋花設計，中西合併的技巧，讓她深得客戶的信任。經常可見老闆娘清晨兩、三點就來市場工作，就是為了要服務早上公司行號開幕、酒會、茶會的佈置需要。除了買花、插花，和老闆娘聊聊天，還能得到很多專業的植物學問喔。



### 富順樓北方麵食館

雖然隱身在菜市場二樓的美食街，但老闆萬榮鑛仍難掩擁有多家門市的氣勢光芒。萬老闆是北部知名的「富順樓」負責人，曾經應日本知名餐館的邀請，出國擔任6年的中華料理師傅，手藝當然不在話下。會在西湖市場二樓美食街開個小攤子，主要是因應知味的「內科人」要求。

富順樓最有名的北方料理麵食，以蔥油餅、餡餅、捲餅、水餃及各式麵食為主，其中蔥油餅賣得超好，萬老闆還推出便利包裝，方便客人來這兒嚐美食後，還能順便帶回家自己做。另一項人氣美食餡餅，不論豬肉、牛肉口味，餅皮Q軟內餡汁多鮮甜，每天都有附近的上班族來打包當下午茶點心。

最近國人注重養生，富順樓也順勢推出「胡瓜」水餃，將豬肉和甜胡瓜一起入餡，水餃吃起來不會有油膩的感覺，越吃越順口，再搭配店裡現煮的玉米湯，簡直是人生一大享受喔。



### 永強水果行

永強水果行是西湖市場裡的老字號水果攤，老闆鄭華明從退伍後入行，到現在已經賣了15年。他說，永強的水果最大的特色就是新鮮，也很少讓客人看到隔天的水果，鄭老闆每天一早再到臺北農產運銷公司批新貨。挑水果很有一套，除了顏色、重量、甜度，他更注意水果產地，「不同產地都有不同的特色水果，找對產地就是對的開始。」



### 大狀元美食館

西湖市場二樓美食攤林立，其中以臺灣小吃聞名的大狀元，是許多「內科人」中午輕鬆解決一餐的好選擇。肉圓、甜不辣、麵線、滷肉飯是大狀元的招牌，不過現煮的湯品類更是許多美食家的最愛。其中，山藥排骨湯、蛤蜊冬瓜湯湯頭味美，而且很新鮮，蛤蜊和冬瓜的甜融合在一起，味道很特別。



## 台北花市

離開西湖市場往內湖方向前進，接下來必逛的景點，就是全臺最大的鮮花市場「台北花市」。這處擁有二百八十幾個攤位的大市場，每天自凌晨起就人潮不斷，大臺北各花店主人，都會來這兒批售。來台北花市逛逛要有心理準備，因為這裡每個攤位的鮮花，都是一整把賣，沒有單枝或幾枝的零售，雖然如此，因這兒是鮮花市場的源頭，每把鮮花也都很便宜，如玫瑰、洋桔梗…等，只要不選太特別的花色和種類，大概只要一、兩百元或者兩、三百元，就能買到一大束花。

如果想請人幫忙包裝送人，花市裡也有插花及花藝老師可以馬上服務，直接向這些攤位買花順便包裝整理，好看、體面又省錢。台北花市的營業時間只到中午，而且週日休市，想買花要注意時間。



## 湖光基督教會

騎單車遊內湖，除了一些知名的景點外，有一處車友最愛自拍的熱點，就是內湖路一段608號的湖光基督教會，這座仿愛琴海神殿建築風格，上為尖塔狀的教堂聳立在內湖路旁，搭捷運的乘客也能感受到殿堂的雄偉與美麗。民國四十七年創立的湖光教會，是內湖區最早設立的教堂，後來老教堂因外牆不斷剝落，且內部空間不敷使用，因此在教友的支持下，改建成現在的樣貌。由於教堂外觀深具建築特色，成為攝影師們取景的重要地點。



## 737商圈 大陳記古早味麵店

騎一整天的單車，美食名店往往是車友們Ending行程的最後一站。如果來到內湖沒走進知名的737商圈，順便嚐嚐商圈裡人氣最旺的大陳記古早味「醋麵」，那鐵定令人扼腕。

有廿幾年歷史的大陳記醋麵遠近馳名，很簡單的Q軟、有嚼勁的陽春麵，淋上老闆嚴選的福州烏醋，就是能夠瞬間提味，將陽春麵變成一碗人間超級美味。老闆陳步全說，烏醋是整個麵的靈魂，為了讓消費者吃到美味的醋麵，他幾乎訪遍各地的製醋名店，最後終於找到令人滿意、酸中帶甜、又不嗆鼻的天然烏醋，從此打響大陳記醋麵的名號。陳老闆笑說，曾經有很多消費者，也可能是同業，來店裡吃麵還混進廚房裡，就是想一探大陳記的烏醋來源和做法。

大陳記除了醋麵，意麵也是一絕，用豬骨和油蔥熬製的美味湯頭，和意麵搭得剛剛好，再點一盤店裡的招牌紅燒肉或油豆腐、蚵仔酥、花枝酥，疲憊一天的身心，在此都能夠得到大大的滿足了。

### 美麗華百樂園

地址：臺北市中山區敬業三路20號  
電話：2175-3456

### 西湖市場

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號  
電話：2658-0144

### 丸子達人

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號1樓41號攤  
電話：8797-5307  
營業：08:00~14:00 (週一休)

### 花研所

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號1樓44號攤  
電話：2658-1118  
營業：06:30~17:00 (全年無休)

### 永強水果行

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號1樓23號攤  
電話：0933-718-908  
營業：07:00~14:00 (週一休)

### 富順樓北方麵食館

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號2樓65號攤  
電話：2799-3420  
營業：11:30~14:00、17:30~20:30 (不定期休)

### 大狀元美食館

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號2樓66號攤  
電話：0958-238-803  
營業：11:00~20:00 (週一休)

### 台北花市

地址：臺北市內湖區瑞光路321號  
電話：2659-5729分機503、504  
營業：凌晨至12:00 (週日休)

### 湖光基督教會

地址：臺北市內湖區內湖路一段608號

### 大陳記古早味麵店

地址：臺北市內湖區內湖路一段737巷18號  
電話：2799-3105  
營業：08:00~15:00、16:30~22:00 (雙週日休)

老字號  
伴手禮

Gift

## 華山市場 鑽石級精彩伴手禮！ 饌食品點 送禮甜到心坎裡

◎圖、文／柯俊如

華山市場一、二樓美食、名點攤林立，不僅是市區美食行家們找好料的勝地，也是精選伴手禮的好去處。其中曾經獲得多次美食與伴手好禮獎項的「饌食品點」，以口味獨特的「水晶糕」，獲得消費者好口碑，改造的臺灣三層式傳統涼糕，變成瑞士捲式等多種口味的水晶糕，不但是飲茶好茶點，還是送禮的熱門商品呢。

### 水晶糕口感Q而不黏

位於華山市場一樓的饌食品點食品商行，向來是許多美食比賽的得獎常客，小小的店面卻可以看到多元的各式產品，也有現場試吃的服務。饌食品點這個令人難忘的店名是配合水晶糕所命名的，張素鳳老闆娘善用巧思改造臺灣的三層式傳統涼糕，將其變化成類似瑞士捲式的水晶糕，多種口味的選擇，讓小朋友更是喜愛。宛如冰晶的糕皮透出繽紛的色彩、Q而不黏的口感、天然不會太甜的內餡獲得眾多客戶的好評。



用料扎實的三星蔥蛋捲一盒十支 150元



水晶糕只有因應客戶訂單的產量，有抹茶紅豆、桂圓紅棗、草莓和百香果四種口味可以搭配選擇，不過由於嗜鮮期限只有3天，考慮到客戶送禮時間可能會超過賞鮮期，饌食品點現在還推出可以保存3個月的三星蔥蛋捲。

### 三星蔥蛋捲 鹹口味回味無窮

出生於宜蘭三星的老闆娘，以巧思研發出三星蔥口味蛋捲，挑戰鹹口味蛋捲並將臺灣的道地好滋味作完美融合。鮮蔥來自親戚的農地，絕對是新鮮美味又健康，全程也是

手工製造，火候控制得恰到好處，才能使每支蛋捲都呈現黃褐色的香酥色澤，老闆娘很自豪地說他們的蛋捲特別大，不僅直徑比一般的寬，厚度也很夠，至少有四層蛋捲皮，每層都佈滿綠色的青蔥，咬下去不僅香酥脆，還比一般餅乾更有層次感。

老闆娘說她希望客人能一眼就看到產品的長相，因此蛋捲裝在透明的罐子中，還有鋁蓋緊緊封住香氣和鮮度，一打開那誘人的香氣絕對讓你一口接一口，幾分鐘就吃完

半罐，打從心裡產生濃濃的幸福感。另外，考慮到不吃蔥的客戶，也有芝麻口味可以選擇，不論芝麻或是蔥都有利身體健康唷！

總說自己內向、不善言詞的老闆娘從不說浮誇不實的推銷語言，一切都是靠產品的高品質以及服務的用心與熱忱感動客戶，這樣誠懇親切又實在的態度使人一見如故，長久下來也贏得許多死忠老客戶的支持，曾經有客戶千里尋蛋捲，追隨著饌食品點攤位從新莊跑到華山市場，就是要買到百吃不膩的好吃蛋捲，也有學校職員訂了上萬元的蛋捲四處分送，讓親自送貨的老闆娘印象非常深刻。

### 開發多種伴手禮以饗好友

這些美味產品都是老闆娘以前在當保險員時送給客戶聊表心意的伴手禮，由於廣受好評有了知名度，在眾人建議下才從網路店家做到今日的實體店面，一路上歷經不少磨練，也不停藉由各種培訓活動充實自己、廣結人脈，因而現在與許多同樣致力於推廣天然有機食品的同道合作，除了蛋捲，還有靈芝茶、養生咖啡、芝麻酥等眾多商品，網路上也有各種不同禮盒包裝可以選擇。



親切的老闆娘會為你做詳盡的產品解說！

### 饌食品點

地址：臺北市中正區忠孝東路一段108號（華山市場A28號攤）  
電話：0922-001-377  
營業：09：00～19：00，週六、日09：00～18：00（週一休）



名模與臺北創意咖啡相約在浪漫的午后  
荷蔓咖啡精彩拉花

**詹乃蓁**大呼神奇！

◎文／洪玫瑰 · ◎圖／吳博晏

媒體和宅男票選名模第一名的詹乃蓁，是道地的咖啡族！她說：「我每天都為了喝咖啡而早起，起床第一件事，就是泡一杯拿鐵來喝，在我的人生中，喝咖啡是很重要的一件事。」拿鐵是她不可或缺的伙伴，但過了中午就不喝了，擔心晚上睡不著。不過這一天她破戒了，與臺北創意咖啡相約在「荷蔓咖啡」，輕啜令人垂醉的醇香，美妙的齒頰香氣，還可欣賞神乎其技的拉花，真是午后一大享受啊。

詹乃蓁是近來深受矚目的全方位藝人，不管服裝秀、商品秀、廣告代言、雜誌報紙訪問、MTV、電視主持、戲劇演出，年紀輕輕作品就多得不得了，熱愛工作又好配合的個性，很有觀眾緣。優異的表現曾獲得網路宅男票選第一名、臺北車展Model各大媒體票選第一名，一臉清秀、高挑、粉絲又多，極有可能成為林志玲的接班人。

### 陽光女孩詹乃蓁 深得媒體喜愛

陽光女孩特別愛喝咖啡、嗜美食，詹乃蓁的愛吃是出了名，美食當前，食指大動來者不拒，「美食會讓人心情愉悅、開心，所以我都不忌口，什麼都吃，只是容易發胖的，就少吃一點。」因為愛吃，也讓她喜歡上烹飪，拿手的水餃、麻婆豆腐、焗飯、鮪魚洋葱蛋包…等都很好吃，好客的她還歡迎大家隨時來做客。因為喜歡喝咖啡，網路上佳評如潮的荷蔓咖啡，也是乃蓁的口袋名單，與市集快訊編輯小組相約午后品咖啡、嚐輕食，同時淺飲一杯知名的「臺北創意咖啡」，客串一下創意咖啡的推廣美麗天使。

荷蔓咖啡位於捷運新北投站附近的泉源路，走出捷運站沿著泉源路路標上坡，清風徐來還可以聞到淡淡地溫泉味道。不用幾分鐘就能找到。不大的店面，裝潢和擺設卻非常雅緻，看得出主人的品味，淺嚐一下聞名已久的創意咖啡和輕食料理，詹乃蓁直誇：

「咖啡讚！香蕉核桃蛋糕超好吃。」

### 經典拉花 必賞！ 創意咖啡&輕食=絕配

荷蔓是以分享藝術咖啡聞名，店長李黃





益把賣咖啡當成賣藝術品一樣，每一杯咖啡都是他的精心創作，出自他手上的每一杯咖啡都有個性，各有不同巧思，走上賣咖啡之路，李黃益說：「是因為我愛喝咖啡的關係。」為了取悅客人的心情，他特地花了兩年的時間去學「拉花」技巧，「拉花」要好看，蒸氣奶泡很重要，要打得剛剛好，否則「拉花」太細或太粗都不好看。李黃益做得很用心，他可以拉出葉子、愛心、鬱金香、天鵝…的圖形，美得像一幅藝術品，難怪剛端出來時，客人都會嘖嘖稱奇，深怕破壞藝術品的美感，有一種捨不得喝的感覺。

荷蔓的創意咖啡分量是別家店的兩倍



多，由咖啡、蕃茄泥、洛神花、玫瑰果露調製而成，店長把甜度稍做了調整，酸鹼中和，呈現濃濃的果汁味和荔枝味。詹乃蓁說，喝起來十分地舒暢，味覺好像全都甦醒了過來。熱摩卡咖啡是荷蔓的暢銷飲品，一般單品咖啡都只有果香味和花香，而熱摩卡咖啡則是老闆李清堯自己研發出來的，咖啡加上巧克力醬和牛奶特調，詹乃蓁一副咖啡達人的表情說：「濃、醇、香，口感很好，大家找時間來試試吧。」

### 鮭魚鬆餅、德式香腸貝果 必嚐！

咖啡和輕食一直是最好的搭檔，荷蔓的鮭魚鬆餅是一大特色，難得吃到的鮭魚沙拉醬，用鮭魚加上芹菜泥、蔬菜香料磨製而成，沒有魚腥味，吃起來更綿細、甜甜地，口感很特別，至於鬆餅則是好大一塊，由老闆手工親自調製，吃起來Q軟又緊實，再配上蘋果片和生菜，色彩美麗很容易引起食慾。



另一種人氣美食德式香腸貝果，由德式香腸、羅蔓生菜、甜羅勒、紫蘇、香草和凱撒沙拉混搭而成，貝果很Q，有咬勁，口味有胚芽、蔓越莓和藍莓3種，會不定期換口味。到北投洗完溫泉後，不要忘了到荷蔓咖啡喝一杯藝術咖啡。

荷蔓咖啡廳才開店一年半，今年就獲得「2011臺北優質咖啡Top 30」，李老闆在煮咖啡時用心的程度令人佩服，除了賣輕食料理和咖啡飲品，他還擁有一個手工烘焙坊工作室，專門製作手工餅乾、牛軋糖、鳳梨

酥和起司蛋糕。在荷蔓咖啡，你還會發現不管輕食或咖啡飲品，都比外面店家的分量大一倍，店長李黃益說：「我們做過評估，由於地緣和客群的關係，在價位上一定要比人家便宜，在分量上一定要比人家多。」物美價廉的特色，也讓荷蔓咖啡很快就在新北投地區打出知名度。

DATA

### 荷蔓咖啡

地址：臺北市北投區泉源路28-3號  
電話：2893-5770  
營業：10:00-22:00 (週一休)



## 公館、景美商圈踏青輕旅行 水源市場、景美夜市 吃出幸福味

◎圖、文／吳博晏

臺北市南區的公館及景美兩大商圈，因捷運新店線的串連，和通勤上班族、學生的人潮，而帶動商圈的蓬勃發展。兩處商圈周邊都有登山、騎乘自行車的步道及專用道，週休二日休閒風盛起，加上市場、夜市美食名攤林立，而成為觀光、購物、嚐美食的首選路線。



### 公館站 ▶ 公館商圈

捷運新店線通車後，讓臺北市南區的公館和景美兩大商圈商機，產生了很大變化，早年國內大學數量不多，公館商圈就已有臺大、師大學生的基本消費群。此外，政大、世新、中國、東南等各大專院校學生和上班

族在此或景美轉車，成為中永和、新店往臺北市各處重要的交通樞紐，加上捷運帶來的消費者，不論上、下班時間還是假日，總是人潮洶湧，從店家排隊人龍，景氣熱絡不言而喻。

其中，公館商圈的主力特色，包括市場平價小吃、異國美食、主題書店、特色咖啡館、地下樂團表演空間、運動用品Outlet、潮牌風格服飾、電影院，讓公館的特色更為青春洋溢。喜歡健行、騎單車和嚐美食的人，不妨可運用假期，來趟臺北市南區捷運輕旅行。從公館站到景美站，兩個商圈多重的休閒活動體驗，將運動、美食、休閒、藝文串連一起，不僅可體驗自然與人文之美，還能品味市場裡令人難忘的幸福滋味。

### 公館站 ▶ 臺灣大學校園12景

來到公館商圈，如果想沉浸在濃厚的書香人文氣息，那麼臺灣大學與新生南路及溫州街巷弄內的特色書店，都是不容錯過的絕佳旅行路線。臺灣大學是臺灣第一所最完整、歷史最悠久，也最具代表性的高等學府，創立於日治時期西元1928年，原名「臺北帝國大學」，光復後1945年國民政府更名為「國立臺灣大學」。悠悠學風、處處古蹟，讓人身處校園中，除了慢活、慢學的步伐變得更優閒，也重溫了學生時代的記憶。





臺大美麗的校園不僅有學生、教授，假日還有無數的遊客、攝影師和旅人在此取景、讀書，感受當學生的快樂，民國94年為了將大學裡的美景介紹給大家，在臺大學生、教職員、社會人士的共同票選下，選出臺灣大學12美景、古蹟、臺大博物館群正式成為臺大代表性景點，驚艷的歷史容顏，令人難忘。12景除溪頭大學池、臺大醫院舊館，其他10景包括醉月湖、新總圖書館、椰林大道與舊校區、傅鐘、臺大校門、傅園、生態池、舟山路、臺大農業試驗場、共同三松，都位於公館校區。

不僅是12景，臺大的校門、文學院、舊圖書館及行政大樓也是古蹟接連，其中文學院為國家三級古蹟，是臺大最老且深具意義的建築，而且當年二次世界大戰局勢吃緊，臺大許多建築外觀多改為防空襲之土色磚，

保留迄今更顯古樸雅致。

## 公館站 ▶ 公館特色街區

搭捷運到公館商圈，有幾處特色街區及水源市場是絕對不能錯過的必逛景點，其中有麻辣鍋街美名的汀州路，從思源街至基隆路口，有全臺密度最高的麻辣火鍋店，每晚店家門口大家排隊等候的場景令人驚奇。而汀州路與羅斯福路316巷附近，因有許多東南亞美食店，而有「東南亞美食街」之稱。

另外，早年羅斯福路3段316巷8弄因有許多家的川菜餐廳，平價川菜館美味、便宜的消費水準，讓「川菜街」名聲不脛而走，現在仍有老字號的峨嵋、重順等川菜老店持續服務消費者。

## 公館站 ▶ 水源市場 創意廚房

來到公館如果想一嘗令人驚艷的平價美食，那麼有公館美食重鎮美譽的水源市場一定要來吃吃逛逛。水源市場興建於民國42年，原本為容納攤商之用，後來改建為綜合行政大樓，1、2樓共聚集200多個特色攤位，光1樓的特色美食攤就多達幾十家，而且個個都大有來頭。原本外觀有些老舊的水源市場，為打造新風貌，兩年前邀請國際知名藝術家亞科夫·亞剛（Yaacov Agam）創作大型公共藝術計畫〈水源之心〉，色彩豐富、幾何構圖的創作特色，讓水源市場以全新風貌，現在已成為公館最耀眼的地標。

到水源市場尋找味蕾的感動，如果想嚐嚐新鮮的，聲名遠播還讓許多公家機關、公司行號每到用餐時刻就趕緊打電話來訂便當的「創意廚房」，就是一家會讓人念念不忘，不吃就全身不對勁的美食好店。有幾十年大飯店大廚經歷的彭思明師傅，曾經服務過財神、老爺酒店、凱悅大飯店和鴻禧山莊，以一手江浙菜在業界很有名氣。後來主廚退休後，因想再給自己一個服務消費者的舞台，就在知名的「陳師傅全麥麵食專賣店」隔壁一起當鄰居，兩家美食名店的客人多到經常把市場裡的走道塞得滿滿，一點



都不誇張。

傳承自蔣經國總統御廚的美技，一道江浙蔥燒豬肋排飯好吃極了，肋排肉量多又大塊，而且一份才90元，難怪市場樓上的上班族和公務員天天叫便當。彭老闆說，蔥燒豬肋排的作法，完全要靠經驗和功夫，肋排切塊後，先以紹興酒、大量的蔥、西螺醬油

醃漬，然後先過油讓肋排肉緊實一下，再用冰糖、烏醋、紹興酒慢火滷製。完全無味素、健康又道地的浙菜作法，在市場裡一開店就聲名大噪。另外，彭師傅還有讓老饕們讚不絕口的九轉肥腸飯、東坡肉飯，可搭配成90元的簡餐也可單點，愛挑嘴的你一定要來嚐嚐這江浙絕技。

公館站 水源市場 竹の井飯屋

在今年由臺大學生及校友共同舉行的水源市場美食名店票選活動中，被票選為第一名的竹の井飯屋，新鮮美味又超級平價的日式丼飯當之無愧，年輕的老闆張玄竹因為對日本美食的愛好，和好朋友一起在水源市場開起了這家小小的丼飯店。店內的菜色花樣並不多，每一道主食都十分精緻可口。最具人氣的豬排丼、南蠻雞丼，用新鮮的頂級肉品當場現作，再淋上老闆特調的醬汁，一碗才六、七十元的平價美食，讓學生們吃得滿意又開心。



張老闆說，竹の井飯屋吸引人的魅力，就是平價、現做、紮實、飽足、美味，簡單幾句話卻是難得的手藝成就。老闆後來推出的泡菜豬肉丼口感酸甜滑溜，再創美食家們新話題，夏天還有和風炸蝦冷麵，絕對不要錯過。

公館站 水源市場 清華軒

水源市場美食名店臺大學生、校友票選活動中，被票選為第二名的清華軒，也是市場裡的超級名店，尤其老闆「小國」的手藝，傳承自日本1956年開設迄今的知名中華料理「清華軒」，用麵與飯的混搭好口感，中火快炒將自



然、少鹽、少油的美食精華表現得淋漓盡致，而成為許多新聞美食節目的專訪對象。

老闆「小國」說，炒飯要好吃一定要用隔夜飯，因為飯粒隔夜冰過後會失水，這時用大量的高麗菜下去快炒，讓飯粒吸飽了高麗菜汁的甜味，加上一些配料，自然就十分美味。雖然清華軒每天高朋滿座，但老闆很堅持品質，一天只準備兩百多份的炒麵飯，菜色也只有9種選擇，飯沒了就收攤，很有個性，小編推薦海鮮炒麵飯一定要吃看看。不過，想吃這美味最好早點來以免向隅。



公館站 水源市場 寶藏巖

逛完了水源市場3家美食名攤，如果想散步消化一下，市場後面的寶藏巖這兩年來變化很大，值得走訪拍照。寶藏巖原本是來臺國軍老兵落腳的倚山聚落，以當地的古剎「寶藏巖」為中心。寶藏巖創建於清康熙年間，主祀觀音佛祖，是臺北市市定古蹟。因整修擴建而呈現大廟「包」小廟的特殊景象，現在廟口還有許多清朝及日治時期的楹聯。





更往裡面走，寶藏巖聚落就在眼前。這裡曾被美國《紐約時報》評為臺北最具特色景點之一，本來因市容整頓計畫拆除，後來在文化界人士奔走下，決定修建保存並化身為國際藝術村。現在村裡有藝術家們進駐展演，成為令人動容的文化村。



### 景美站 ▶ 文山劇場

搭捷運從公館到景美只要兩站距離，從捷運站1號出口往景美商圈的方向，非常受到親子歡迎的文山劇場就在眼前。文山劇場近幾年已成為景美商圈的地標之一，早期名為社教館「文山分館」，是目前臺北市唯一將專業劇場、公共藝術、親子閱讀空間、展覽空間和專業排練室合而為一的藝文空間。

文山劇場的藝文推廣主要以家庭、學校教育為主，地下二樓是專業的表演空間，一



樓是戲林廳，二樓以上則是親子閱讀、展覽空間及排練室，每到假日劇場裡都是親子人潮，也為長期缺乏藝文設施的景美地區注入新活力。

### 景美站 ▶ 集應廟

景美集應廟是景美商圈必參訪的重要古廟，廟內主祀保儀尊王，即是唐代安史之亂與張巡同守睢陽戰亡的許遠。至宋朝時封為保儀尊王，而張巡為保儀大夫，由於相傳許遠曾率高、林、張三姓南遷福建安溪，而成為安溪的守護神。後來安溪人渡海來臺，開墾至景美因保儀尊王庇佑國泰民安，建廟後香火鼎盛，又因位於熱鬧的景美商圈中間，加上保存良好的建築外觀，古色古香的格局，而成為國家三級古蹟，經常吸引許多遊人來此取景。



### 景美站 ▶ 仙跡岩登山步道

來到景美商圈除了逛街購物、嚐美食，其實到一旁的「仙跡岩」登山步道踏青登高，更是近來最熱門的休閒活動。仙跡岩是景美一帶最著名的小丘陵，山上步道四通八達，有關仙跡岩的傳說非常多，其中最有趣的就是和呂洞賓有關的神話。據說以前公館萬隆蟾蜍山山精為害，因此呂洞賓腳踩仙跡岩降服蟾蜍精，後來有人發現山上大岩石留有仙人腳印，經穿鑿附會為仙公足跡，仙跡岩名聲就此傳開。



仙跡岩登山步道入口有很多處，其中最夯的路線，是由商圈旁的景新街燦坤斜對面的牌樓階梯上山，一來一往只要幾十分鐘時間，除可盡覽大臺北盆地美景，下山後還能一嚐商圈內的夜



### 景美站 ▶ 景美商圈

景美商圈是臺北市南區接鄰新店最熱鬧的商圈，除了木柵、新店的消費者，早期因附近政大、世新大學學生的消費力，共同支持了「景美夜市」的繁榮成長。商圈內最著名的美食店家多半集中在景文街、景美街及景美夜市內，尤其景文街的美食街自從裝設遮雨棚後，即使下雨天都變得好走、好逛多了。夜市內知名的雙管四神湯、米粉湯、景美豆花、鄭家碳烤、上海生煎包、鵝媽媽…等，攤攤膾炙人口，每到用餐時刻還得排隊才能大快朵頤。

#### 臺灣大學

地址：臺北市中正區羅斯福路4段1號

#### 水源市場

地址：臺北市中正區羅斯福路4段92號

#### 創意廚房

地址：水源市場1樓58號攤

電話：2367-1566

營業：11:00~14:00、17:00~20:00（週一休）

#### 竹の丼飯屋

地址：水源市場1樓8號攤

電話：0981-987-638

營業：11:00~14:00、17:00~19:30（週一休）

#### 清華軒

地址：水源市場1樓20號攤

電話：0968-290-591

營業：11:30~14:30、17:00~19:30（週日休）

#### 寶藏巖

地址：臺北市中正區汀州路3段230巷巷底

#### 文山劇場

地址：臺北市文山區景文街32號

電話：2933-2199

營業：09:00~17:00（週一休）

# 隆冬璀璨聖誕紅 妝點新年歡樂氣氛

每當時序進入12月，就是聖誕紅大放異彩的季節，傳說聖誕紅是一位牧羊童贈送給耶穌誕生的禮物，因此聖誕紅具有多重含意，不僅是充滿喜氣的節慶花卉，更代表了祝福與平安，紅豔綺麗的花色，在隆冬帶來一抹華麗感。

◎圖、文／台北花市

聖誕紅為全臺灣第一項納入植物新品種保護的花卉，1997年開始接受聖誕紅新品種登記，同時也大力促使新品種的栽種，進而帶動產業的發展。聖誕紅產業發展至今已達30年，延伸出各種不同的色系與形狀，不僅顏色有紅色、粉色、雙色、白色、淡淡的鮭魚橘粉等，花瓣形狀也開始有所不同，品種多達20餘種，溫暖了嚴寒的冬天，也刺激了國內聖誕紅消費市場，使產銷更加活絡，至今平均每年產量已達130至150萬盆。

過去市場所見的聖誕紅品種皆為國外引進，直至2009年市場出現一款完全由臺灣本土栽培的新品種「旺德福」後，隨之展開聖誕紅栽培新頁，該品種苞葉渾圓，色系飽滿深受消費者喜愛，唯栽培數量仍待提升。市占率最高的聖誕紅品種，依然以深綠色系的天鵝絨品種為主流，天鵝絨品種的葉片濃綠，苞片具有絲絨般的洋紅色澤，花朵大而貴氣，佔有近50%的市占率，是最受喜愛的聖誕紅品種之一。



## TIPS 聖誕紅小檔案

※英文名稱：Euphorbia pulcherrima  
 ※花語：熱烈的祝福  
 ※產區：苗栗(卓蘭)、桃園(三民、大溪、觀音)、宜蘭(三星)、南投(埔里)  
 ※花期：以每年10月～隔年4月為主  
 ※科屬：大戟科  
 ※小事記：聖誕紅為大戟科常綠灌木，一般我們欣賞的紅色部分是聖誕紅的苞葉(苞片)，而非花朵，聖誕紅的花朵是苞片中間的黃色花蕾，花蕾掉落不久，苞片也會隨之枯萎，下次購買聖誕紅，不妨仔細觀賞這中間的巧妙。



除了傳統花型的聖誕紅之外，聖誕玫瑰以獨特的花型捲曲苞片亦在台北花市所舉辦的「聖誕玩花樂」活動中，被民眾票選最受歡迎第一名，其多色的配搭風格不僅適合盆花，也是極具特色的聖誕節鮮切花。聖誕紅觀賞期長，只要掌握以下原則，就能讓聖誕紅活力滿滿。

- 1、光線充足：聖誕紅需要光線來提供植株營養，避免葉片黃化及掉落，如果發現聖誕紅開始無精打采，建議可以先將其移至窗邊或是陽台擺放，暖暖光線可以提供聖誕紅滿滿的活力！
- 2、空氣流通：開花後的聖誕紅，如持續放在密閉空間，花朵很容易就會掉落，此外亦應避免太接近產生乙烯的成熟水果和菸味的環境。
- 3、適當水分：天天澆水並不是照顧聖誕紅最適合的方式，民眾應該等土壤乾了，再充分的澆水，避免根系的敗壞，減少聖誕紅的壽命。

## 台北花市

地址：臺北市內湖區瑞光路321號  
 電話：(02)2659-5729分機503、504台北花市企劃課  
 交通：公車21、552、645、902、藍27、紅3、紅31、小2於「台北花市」站下車，捷運文湖線於「港墘站」2號出口直走50公尺左轉2分鐘即抵達  
 網站：www.tflower.com.tw





# 【新興文化·潮品生活】 設計好好逛

## 【TAIPEI YES!風格旅行】

由臺北市商業處彙編之臺北風格旅行護照，  
搜羅了臺北市眾多風格好店，  
護照內除了有各家好店的詳細介紹外，  
消費者只要持護照走訪各好店即可享優惠喔!!  
**優惠券活動時間：**即日起至民國100年12月31日止。  
**活動說明請詳見官網：**<http://lifestylestore.taipei.gov.tw>

# TAIPEI YES!



臺灣潮流文化近幾年崛起，主要消費的年輕朋友們，對品牌認知和消費習慣，已不再是盲目追求名牌，許多新興崛起的年輕潮牌，才是年輕族群心目中的王道，以下精選九家潮牌好店，希望大家都能感受新時代的潮品好生活！

Design & Life



### ART 64 Co. 六四商行 ▶▶

玩設計 做金工！結合藝術、工程、商學等不同專業成員的ART64，結合臺灣獨具優勢的電子零配件，加上傳統金工技藝製作工法，藉由金工技術與平面設計能力開創一個與眾不同的生活飾品空間，希望能引發更多顧客體驗銀飾的美好。

### 爆炸毛頭與油炸朱利工作室 ▶▶

有別於一般的藝廊，爆炸毛頭與油炸朱利工作室的對象是一般大眾，以親近的角度將作者的作品元素延展商品化，讓消費者也能擁有藝術意念縮影的商品，了解金屬工藝創作的多樣貌。另也規劃創作者工作室一角，讓觀者能透過觀看創作過程更能體會創作物的珍貴以及真實感。

### 二十五點創意製作 ▶▶

二十五點創意製作成立於2005年，隔年陸續創立自有品牌「火柴邦」、「MatchSifu」，在累積了數年的設計能量後，更聚焦於自創品牌的設計開發，同時具備自營與寄售通路銷售的管理能力。二十五點創意製作丁點大的火柴，也能成為足以燎原的創意導火線！

### Pizza Cut Five ▶▶

讓鬚鬚張披上迷彩外衣、與十八銅人跨界聯名的就是Pizza Cut Five！它成功的創造了「屬於台灣精神的潮流聯名」，國際品牌陸續邀請Pizza Cut Five，合作推出許多幽默創意的跨界合作。Pizza Cut Five將整個店舖做成Pizza門市，用冰箱陳列T恤，以Pizza盒做包裝，甚至推出0800免付費的外送專線，任何Pizza Cut Five的瘋狂創意，都能成為令人矚目的潮流話題。

### 蔣堂西門店 ▶▶

蔣堂擅長挖掘臺灣在地特色，以站在文化歷史的基礎上，注入新活力。用kuso的文化創意，重新思考歷史偉人圖像所代表的意義，成功推出具當地文化特色又能結合當時環境氛圍的商品，賣的不只是老回憶，更發展出新記憶。蔣堂也配合臺灣重要節慶舉辦文化參與體驗活動，建國百年紀念國旗圍巾就是出自於蔣堂經典之作呢！

### JUICE Taipei ▶▶

等了將近六年的時間，臺灣終於有第一家款式最全的CLOT專營店。根植於滿滿的創意及對於潮流的熱愛，設在位於臺北東區敦化南路上的JUICE Taipei，鼓勵新的思維和年輕力強烈的創造意念，集合所有潮流、時尚、文化的JUICE Taipei，已經成為臺灣的指標潮店！

### 溫慶珠大安流行實驗室 ▶▶

溫慶珠服裝設計靈感取材於生活的各處角落，運用臺北文化創意跟時尚個性，表達一種抽象、一種態度。店內吊燈像極了中古世紀的燭燈，窗上的鐵製人型裝飾充滿夢幻，巧妙使用多種質材混搭，新創另一種獨特的和諧感。

### 新尚旅店 ▶▶

「旅館就是美術館，客房即是藝術創意平台」，這是新尚旅店的最佳註解！突破臺灣傳統旅館經營架構，置入設計實驗性的藝術空間於49間客房中，賦予旅館新生命。將臺灣文化與國際接軌，讓來自世界各地的旅客都能感受到臺灣的熱情與創意。

### 這也文化創意平台 ▶▶

有了品牌總監方文山的獨特文字美學加持，「這也文化創意」讓潮流商品更多了一份華流風格的精品感，堅守以大中華為主體元素的信念，加上團隊豐沛的演藝、流行、時尚資源，創造出精緻、多元的潮流平台，讓臺灣潮牌更為發揚、接軌國際。