

TAIPEI

市集快訊

玩味商圈

2015/2 February

臺北市市場處出版 每月出刊

春節特別企劃

新春年貨年菜來這買

市集星光點

王維伶 西湖市場最佳女主餃！

分享採買輕食樂趣 品嚐市場好料理



市集快訊

玩味商圈



104年1月30日發行/月刊

發行人—臺北市市場處 處長 王三中
臺北市商業處 處長 黃以育

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.tma.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—王夢龍

編輯委員—簡麗淑、鄭毓穎、許瑞洪、邱照璋
周函璇、黃仁懷、陳冠宇、洪國琮
呂美霖、潘俊良、尤漢翔、賴佩祺

統籌企劃—黃楓菁、陳貞儒、王祥芳、俞佳明

指導單位：臺北市府產業發展局
<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—104年1月30日

期別—104年2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！



02 2015 February 行・事・曆

市集星亮點

04 王維伶 西湖市場最佳女主餃！ 分享採買輕食樂趣 品嚐市場好料理





春節特別企劃

- 12 新春年貨年菜來這買
市場超人氣美食 增添豐富團圓好滋味



- 41 來臺北過好年 2月4日熱鬧登場
盡情揪團享受11處商圈新春採買樂趣

妝點花樣生活

- 43 花開富貴過好年 最有年味的春節花卉介紹

市集快訊玩味商圈改版了

已經邁入第9年的《市集快訊玩味商圈》為讓讀者們能隨著編輯小組腳步，深入傳統市集、夜市和商圈，吃喝買玩到最有特色的美食小吃和商品，特別將內容進行部分改版。其中以往為封面主題的「名人來帶路」，為了讓主角人物能更貼近市場、商圈，以生活經驗和讀者分享，特別從2月號起，將每期推出一位「市場正妹」擔綱，以「市集星亮點」單元和讀者見面。透過她們原本的生活圈，和讀者分享菜市场、夜市的特色之美，以及不能錯過的好攤、好物介紹。

「市集星亮點」率先邀請西湖市場的「跔媽咪手工水餃」店長王維伶為讀者帶路，原本從事醫美工作的她，因感念母親辛勞，從澳洲度假打工回臺後到市場接棒，才兩年多時間已成為市場「星」焦點。此次她特別帶路介紹日常生活中採買的幾家特色名攤。下次到西湖市場不論是來買菜，還是到二樓吃美食，都別忘了來找她買手工水餃。

《市集快訊玩味商圈》本期因適逢農曆春節前發刊，特別為讀者走訪臺北市各大市場，精挑88攤您必買的年貨年菜名店，編輯成「春節特別企劃」，這些攤商有的是歷史悠久口碑絕佳，有的是臺北市傳統市場節得獎名攤，過年大採購來這兒買就對了。

市集快訊玩味商圈 編輯部

意見回饋送好禮！歡迎讀者對本刊有任何意見，皆可上市場處網站<http://www.tcma.taipei.gov.tw>，點入「臺北市集主題網」填寫，每個月前10位讀者贈送小禮物乙份。非常感謝您的支持！

2015

February

MON

TUE

WED

THU

02 12/14

03 12/15

★十五拜拜

04 12/16

立春

★尾牙
★福德正神千秋
★2015 來臺北過好年
★世貿年貨大展

05 12/17

★2015 來臺北過好年
★世貿年貨大展

09 12/21

★2015 來臺北過好年

10 12/22

★2015 來臺北過好年

11 12/23

★2015 來臺北過好年

12 12/24

★送神日
★2015 來臺北過好年

16 12/28

★2015 來臺北過好年

17 12/29

★2015 來臺北過好年



18 12/30

除夕

★除夕大團圓

19 1/1

雨水

★春節
★初一拜拜

23 1/5

24 1/6

★清水祖師佛誕

25 1/7



26 1/8

FRI

SAT

SUN



01 12/13

◆二月盛產水果

- 釋迦 · 草莓 · 棗子
- 柳丁 · 芭樂 · 蓮霧
- 鳳梨 · 香蕉 · 蘋果
- 楊桃 · 椪柑 · 桶柑
- 木瓜 · 葡萄 · 檸檬
- 茂谷柑 · 洋香瓜
- 枇杷 · 葡萄柚
- 小番茄

06 12/18

- ★ 2015 來臺北過好年
- ★ 世貿年貨大展

07 12/19

- ★ 2015 來臺北過好年
- ★ 世貿年貨大展

08 12/20

- ★ 2015 來臺北過好年
- ★ 世貿年貨大展

◆二月盛產蔬菜

- 蘿蔔 · 青蔥 · 青蒜
- 菠菜 · 芥菜 · 茼蒿
- 甜椒 · 豌豆 · 玉米
- 球莖甘藍 · 高麗菜
- 包心白菜 · 萵苣莖
- 青江白菜 · 花椰菜
- 芥藍菜 · 青花苔
- 芹菜

13 12/25

- ★ 2015 來臺北過好年

14 12/26

- ★ 2015 來臺北過好年

15 12/27

- ★ 2015 來臺北過好年

◆二月盛產漁產

- 沙梭 · 土魷 · 草蝦
- 鱈魚 · 石斑 · 紅魷
- 鰱魚 · 旗魚 · 黃魚
- 赤鯨 · 紅沙 · 嘉臘
- 香魚 · 油魚 · 劍蝦
- 白蝦 · 蝦姑 · 草魚
- 鮪魚 · 蟹類 · 鰻魚
- 白帶魚 · 塢豆仔
- 金線魚 · 大目鱸
- 黑豬哥 · 大中卷
- 班節蝦 · 虱目魚
- 金線魚 · 吳郭魚
- 大頭鱸 · 剥皮魚
- 秋刀魚 · 午仔魚
- 鱸魚 · 烏魚

20 1/2

- ★初二回娘家

21 1/3



22 1/4

- ★初四接神日

27 1/9

- ★玄穹高上帝萬壽
- ★拜天公

28 1/10

- ★二二八和平紀念日



跔媽咪 手工水餃

分享採買輕食樂趣 品嚐市場好料理
王維伶 西湖市場最佳女主餃！



不少人到西湖市場經過跔媽咪手工水餃的攤子前，總不經意會將視線停留在店長王維伶的身上，看似很眼熟的鄰家女孩感覺，其實她早已接受過許多新聞媒體的訪問，也上過電視節目分享到澳洲打工的經驗。她說，從澳洲回國後，正好遇到媽媽經營的水餃獲得「2012臺北市傳統市場節加工食品類冠軍」，由於客人不斷上門，為體貼媽媽的辛勞，於是從化妝品、藥學的專業轉行賣水餃。兩年多的時間王維伶已成為西湖市場看板正妹，現在就讓她帶著讀者們，分享到西湖市場採買輕食的樂趣。

◎文／靜慈 ◎圖／吳博晏



西湖市場著名的跣媽咪水餃，歷史已經有30年了，第一代老闆娘也就是王維伶的母親，從年輕時就在市場賣水餃。2012年在無心插柳的情況下，跣媽咪參加臺北市傳統市場節的攤商美食比賽，結果一舉獲得加工食品類冠軍，從此打開知名度讓水餃除了在傳統市場銷售，也開始增加宅配通路。

王維伶透露，其實小時候根本沒想過要跟著媽媽賣水餃，只覺得賣水餃很累，從靜宜大學畢業後出社會找的工作，都和學校習得的醫美專業有關。那時候她還懷抱著出國夢想，於是存夠錢後就開始了澳洲為期一年的度假打工旅行。

「從天還沒亮就要下農田工作，一直到太陽下山才能休息，辛苦地接受工作挑戰，才知道媽媽賣水餃養家照顧小孩的辛勞。」王維伶一年的澳洲遊歷，加上單親家庭的原因，讓她更能體會母親用雙手一顆一顆包水餃、賣水餃的愛，也因此促成她回國後回到市場幫忙的動機。

王維伶認為臺北市市場處每年舉辦的「臺北市傳統市場節」對攤商們的幫助很大，一得獎後生意迅速增加。她笑說，很多人都不知道「跣媽咪」這個名字是怎麼來的，其實媽媽堅持嚴選使用好的時蔬以及現包現冷凍的概念，讓手工水餃保持最佳口感，因此當菜商如果送來的菜不新鮮或不及格就會被退貨，有廠商就說：「吼-很跣餸！您是跣媽！」就這樣跣媽咪這個名詞就不脛而走。

跣媽咪的手工水餃現在品項共有11種口味，每一顆都是純手工，一點也快不得，其中有一款「私房餃」也是跣媽咪最超人氣的水餃。內餡為芹菜、香菜、蔥、鮮肉，獨家養生口味，讓喜愛蔬菜的老饕愛不釋手。自從王維伶上電視和報紙採訪後，店裡的生意又更好了，但她說傳統市場的生意畢竟會受到交通遠近的影響，因此跣媽咪才會積極開創網路市場。

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場第57號攤)
電話：2631-2897 | 營業：07:00-13:30(週一休)

馥香雞

馥香雞是西湖市場的人氣攤之一，就位在踐媽咪手工水餃斜對面，已經超過50年歷史、傳承三代的老雞店，因為風味濃郁，在民國91年自創品牌「馥香雞」，以新鮮品質和口味多元化，成為婆婆媽媽們年節祭拜及加菜宴客的好幫手。由於農曆春節即將到來，為免「一雞難求」建議不妨提前來訂。



馥香雞的雞隻都是來自製作雞場，品種為天然野放的黑羽，紅羽玉米土雞，因飼養過程都使用玉米和牧草，因此雞肉口感特別鮮嫩，並帶有一種特殊的甜味，Q中帶有嚼勁，一入口就充滿雞肉香氣。老闆說，每天凌晨1點到臺北市家禽批發市場批回鮮雞，就要開始進行鹽水煮、蔗燻等繁複過程，才能給客人最棒的雞肉品嚐。



至於燻製過程，則使用上等蔗糖燻烤，再精選天然海鹽調味，煮熟後第一時間快速低溫保鮮直送市場，外表看起來非常油光滑嫩的感覺，不論自用或贈送親友都很夠面子。王維伶說，馥香雞的雞肉真的很好吃，如果一整隻吃不完就冰起來，隔天將雞胸肉撕成雞絲，搭配生菜就變成非常美味的「雞肉沙拉」囉。

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號（西湖市場1樓第51號攤）

電話：0981-168-181 | 營業：08:00-12:30(週一休)

丸子達人

讓王維伶直誇好吃的丸子達人，是市場裡知名的手工現做丸子名攤，由於攤子上的所有丸子，都是老闆每天親手在後場直接煮熟放冷後供消費者挑選，因此現作過程完全公開，100%沒有防腐劑、硼砂、漂白，讓客人吃得安心又健康。

年輕的陳老闆幾年前接下家族丸子製作的事業，在西湖市場專賣各種創意餡料的丸子，除了最傳統的貢丸外，還有包覆大甲芋頭的「大甲芋頭丸」，入口香濃的芋頭味和肉漿融合在一起，沒吃過絕對可惜。而韓式泡菜丸、芹菜荸薺丸、韭菜丸、香菜丸、玉米丸、九層塔丸、紅麴荸薺丸等，也是婆婆媽媽們最喜歡的口味。特別是賣得超好的韓式泡菜丸和九層塔丸，鮮甜的肉汁與蔬菜的清甜，兩者交織成最美妙的口感。

丸子好吃重點在食材，陳老闆為了製作美味的丸子，特別挑選黑豬的後腿肉，而且只選擇瘦肉的部位，處理過程是先削皮、切片，之後再絞肉，然後加入糖、鹽和傳承幾十年的獨家配料，並且放入冰箱冰一整天，讓配料完全入味，第二天才上市場現場製做。



地址：臺北市內湖區內湖路一段285號（西湖市場1樓41號攤）

電話：8797-5307、0910-071-989 | 營業：08:00~14:00（週一休）

家賓 果菜行



西湖市場裡很得消費者信賴的家賓果菜行，每天攤子上上百種的新鮮蔬菜水果，令人看得垂涎，不論外觀和價格都漂亮得讓家庭主婦們開心，連王維伶也每天來報到。李老闆說，要做到這樣的服務，最重要的就是要起得早。別人可能凌晨一、兩點出門，但李老闆晚上十點多就要去批發市場等著挑貨，難怪這裡的蔬果品質水準都很高。

老闆說，西湖市場周邊的老客人嘴很挑，蔬果都要等級高、價格漂亮，久而久之客人和老闆都有默契，只要一通電話就能預先保留。至於水果的甜度和口感，老闆笑說，那就把自己當成「白老鼠」，替客人試吃一下就知道了。因此他批發回到西湖市場攤子上的水果，品質一定OK。

王維伶說，李老闆是市場自治會會長，講話大嗓門卻很幫大家，賣的水果C/P值很高，因此還有很多外地來的客人專程跑來買。除了一般零售，家賓水果行的水果也有禮盒服務。



地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場1樓8號攤)

電話：2657-2960、0910-214-150 | 營業：06:00-13:30(週一休)

愛奇子 天然小舖

專賣有機無毒天然食材的愛奇子，搭著近幾年臺灣的有機風潮，不論有機蔬菜或是有機油品類都賣得非常好，老闆說攤子上主要的有機產品分兩大類，一類是有機生鮮，包括蔬菜和水果，一類是雜貨乾糧和油品，由於歷經幾次的食安風暴後，大家對有機的認同度越來越高，來這兒一定能找到喜愛的食材。



攤子上琳瑯滿目的生鮮蔬果和乾貨，都是老闆親自拜訪全臺有機農友，經過精挑細選之後而來，其中有機蔬菜價格雖然比傳統慣行農法蔬菜貴一點，但民眾接受度也很高。另外賣得最好的油品有橄欖油和苦茶油，至於最近最夯的亞麻仁籽油，金黃色的色澤和誘人香氣，更是冷拌食材的好幫手。

老闆說，有機食材的優點是不用高溫加熱，特別是橄欖油、亞麻仁籽油這類的鮮榨油品，用冷拌食材的方式，不僅能吃出濃郁的香氣，入口更是滑順美味。在習慣了豐盛的美食之餘，來點有機清爽的天然吃法，環保一下腸胃

健康，可是現在的流行趨勢呢。



地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場1樓3號攤)
電話：0961-112-938 | 營業：07:00-13:30(週一休)

西湖 小立吞

位在踐媽咪水餃隔壁，自去年爆紅的「西湖小立吞」，是許多內湖科技園區上班族午餐的最愛，一般日本料理店多在中午才開始營業，但西湖小立吞早上就已有老饕魚貫上門，想品嚐阿緯老闆親自嚴選的魚鮮，記得上午就來，才不會在中午、下午用餐時間和上班族一起大排長龍。

阿緯對於漁產專業知識豐富，加上在知名日本料

理店的歷練，以及西湖市場優越乾淨的環境和交通位置，讓西湖小立吞很快就吸引無數的行家上門，玻璃冷藏櫃裡魚貨非常新鮮，口碑傳遍美食界。每天凌晨3點，阿緯就要到達基隆坎仔頂漁港挑魚，回到西湖市場後還要整理、切條、入冰箱，等上午9點一到客人上門，就開始忙碌的一天。

踐媽咪店長王維伶說，西湖小立吞的食材真的非

常新鮮可口，雖然「立吞」要站著吃，但她佔點便宜，點完美食就直接帶回水餃攤子上「坐著」慢慢吃，包括握壽司、生魚片、蓋飯，都很美味。她說踐媽咪老闆娘特別喜歡他們家的「炙燒鮭魚」，炙燒的手法會把鮭魚的油脂逼出來，呈現一種特別濃郁的香氣。下次來吃小立吞，記得點這道喔。



地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場1樓55號攤)

電話：0913-358-068 | 營業：09:00-16:00(週一休)

吃吃喝喝

法式傳統 手工小點

在西湖市場品嚐美食之後，如果想要來點不同的點心嚐嚐，那麼隱身在2樓角落的「吃吃喝喝法式傳統手工小點」絕對是不能錯過的人間美味。老闆傳承自法國的道地手藝，共有六十幾種法國小點心輪流饗客，包括可麗露、馬卡龍、法式甜派、鹹派、三明治、法式茶品等等，全部都是老闆和老闆娘的愛心傑作，連王維伶都吃得津津有味。

這間小小的手工小點名攤，早已累積無數忠實顧客，還有來自對面內湖科技園區的上班族，每天下午兩、三點時間一到，就揪團派代表來買。最夯的小點心就是可麗露、馬卡龍和鹹甜派。甜派中有一款熱銷的塔丁水果派，是由法國的塔丁女士所創，因此以她命名，用整顆蘋果下去製作，口感特殊又有故事性，吃起來就是不一樣。

玻璃櫥窗裡的小點，樣樣都是老饕推薦的人氣點心，熱銷的可麗露則是不加蜂蠟製作，天然香草的味道濃郁，且一口咬下十分柔軟，味道真特別。各式甜派光看到就令人垂涎不止，這些可都是品咖啡、喝下午茶好搭檔。



地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場2樓122號攤)

電話：0918-000-218 | 營業：11:30-19:00(週一休)

新春

年貨年菜來這買



市場超人氣美食

增添豐富團圓好滋味



◎文 靜慈、吳博晏
◎圖 靜慈、吳博晏



羊年春節即將於二月中旬到來，每年農曆過年前約一個月，傳統市場裡採購年貨、年菜的人潮總是人山人海，每個攤商前門庭若市、人聲鼎沸，各式南北乾貨、熟食年菜、花卉、燒臘、伴手禮、生鮮蔬果等年節食材、禮盒，以及團圓桌上現成的美食應有盡有，不少民眾利用每年這難得機會，抽空和家人一起逛逛菜市場採買年菜，享受溫馨和樂的幸福氛圍。

臺北市今年除了有2015年的「來臺北過好年」，由臺北市商業處整合臺北市各大年貨商圈，在2月4日至17日盛大舉行年節促銷，傳統市場裡許多知名的年菜、年貨人氣名攤，則是行家們必買重點。為提供讀者們買年菜、年貨人氣名攤的市集資訊，今年特別為大家走訪88家市場知名的老攤子，還有必買重點、營業時間整理，讓大家為飯桌增色，也讓美味的年菜更添與家人分享幸福的趣味。



新春年貨年菜2015名店特搜地圖



◎繪者／蔡杏元

蘭州市場

臺北市大同區昌吉街55號

永樂市場

臺北市大同區迪化街一段21號

士林市場

臺北市士林區基河路101號

北投區

士林區

松江市場

臺北市中山區錦州街222號

四平陽光商圈

臺北市中山區四平街

西湖市場

臺北市內湖區內湖路一段285號

中山市場

臺北市中山區長安西路3號

東門市場

臺北市中正區信義路二段81號

西寧市場

臺北市萬華區西寧南路4號

新富市場

臺北市萬華區三水街70號

東三水市場

臺北市萬華區三水街

南門市場

臺北市中正區羅斯福路一段8號

水源市場

臺北市中正區羅斯福路四段92號

景美市場

臺北市文山區景文街137號

大直市場

臺北市中山區北安路458巷41弄3號

永春市場

臺北市信義區松山路294號

成德市場

臺北市南港區同德路100號

光復市場

臺北市信義區仁愛路四段496巷19號

木柵市場

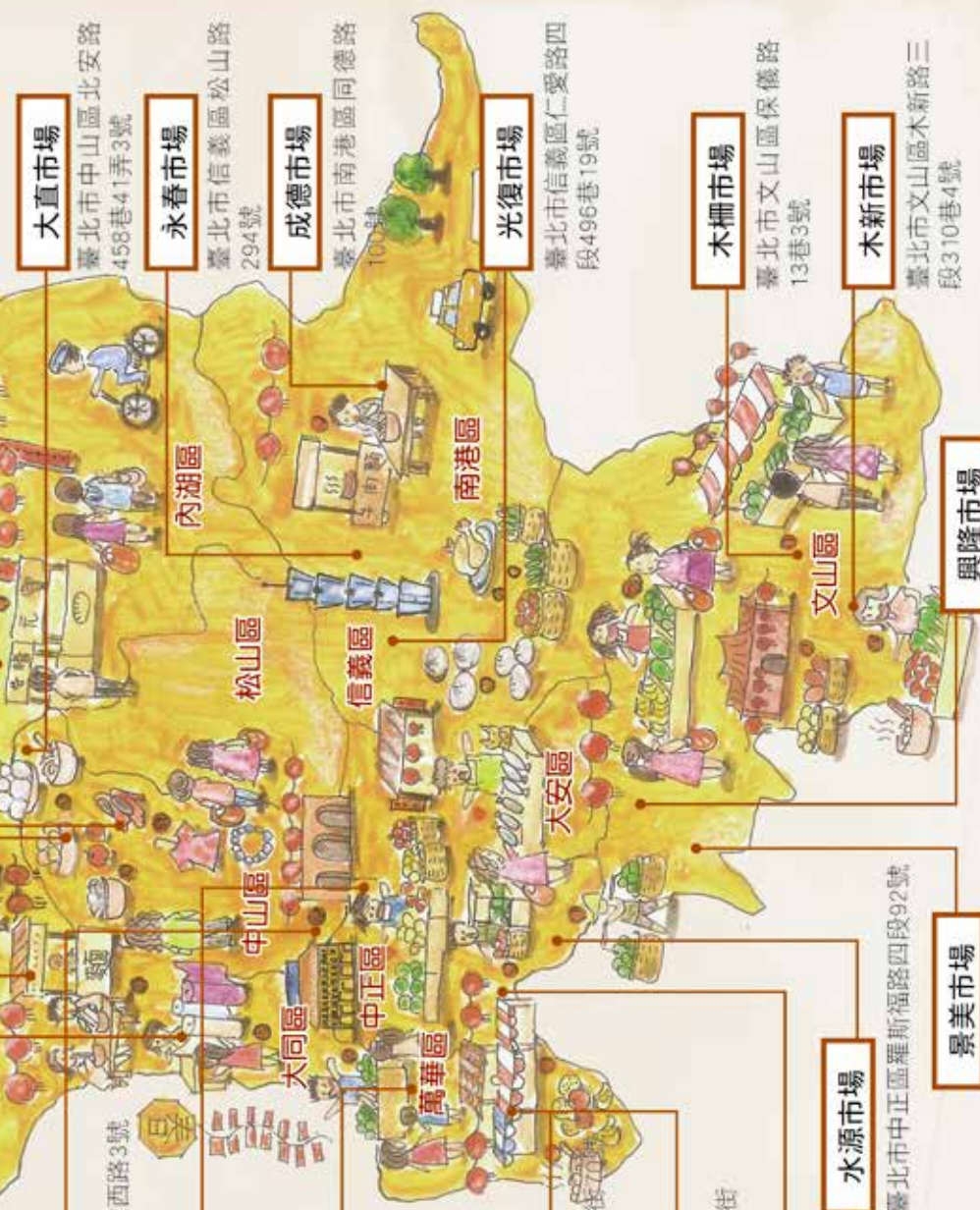
臺北市文山區保儀路13巷3號

木新市場

臺北市文山區木新路三段310巷4號

興隆市場

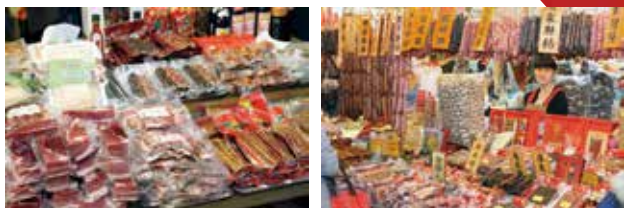
臺北市文山區興隆路二段97號





過年氣氛最濃厚的地方，就在臺北市的各大傳統市場裡，每年都會舉辦的「來臺北過好年」年貨大街商圈，特別是和家人一起採買過年必備的年菜，更是一種無法言喻的幸福。過年是華人年度最重要的節日，因臺灣移民歷史演進，匯集來自大江南北各地的過年習俗，菜市場、商圈裡也販售來自各地的各種特色年菜、年貨，種類之多令人看得眼花撩亂。

南門市場 最具外省風味



每樣知名的名菜和年貨，都有傳統典故或象徵的祈福之意，不管是除夕的團圓飯，還是接下來一連串的祭祖拜拜，年菜和年貨都扮演了最重要的角色。臺北市的傳統市場中，最具「外省風味」的非南門市場莫屬，若沒時間親自下廚，直接買熟食回家，深具傳統特色的熟食名攤，老闆大多為外省第二、三代經營，傳承了前人的好手藝，是老饕們的最佳選擇，不僅採買輕鬆，古早味年菜更讓年夜飯桌增色、增話題。

一進入南門市場最吸睛的焦點，應該就在臘肉、火腿的視覺震撼，幾家最知名的金華火腿老店、臘肉臘腸老店都在入口處，包括知名的大連食品、萬有全、上海火腿等，每一家都有非常多忠實顧客。而過年最受歡迎的肉乾等零嘴，金龍和快車則早已名傳千里。粽子則非南園、立家、合興糕粿店莫屬，其中合興的鬆糕更是過年必嚐點心。

至於如果不想在除夕夜下廚，又想辦一桌好料理跟家人一起團聚，建議您直接上南門市場買熟食回家，其中逸湘齋、普魯貳歐式美食、億長御坊、老林記素食齋菜不僅功夫不下飯店大廚，還更有豐富的家鄉味。



東門市場

燒臘類熟食必買



除了外省味年菜，過年在臺北市想吃到道地的美食明星燒臘類熟食，除了到南門市場外，東門市場也有許多人氣名攤，最令人驚豔的是這裡還能看到已經很少師傅會做的金銀肝，還有各式依循傳統方式製作的燒臘，令人一看到這些美食，迅速地 and 年節氣氛連結。



西寧市場

迷你版迪化街

外省風味的美食在南門、東門市場裡可以有很多樣的選擇，其他年菜、乾貨和美食在各個傳統市場內都有讓人懷念的家鄉味。年菜中經常出現的蘿蔔糕、八寶飯、燒雞、魚類海鮮，在傳統市場都有，至於想一次購足所有的生鮮食材以及南北雜貨、乾貨，不妨可以走一趟萬華區西寧市場，剛整修完成的西寧市場裡面，地下室提供各種海鮮、肉類、生鮮蔬果，攤商們大多為大臺北地區的餐廳業者供菜來源之一，缺什麼來這兒找一定有。1樓則有蔬果和熟食，而且也有大規模的年貨、乾貨攤商，不必進入迪化街人擠人，罐頭、干貝、鮑魚、乾魷魚…等廚房會用到的料理，這兒通通有。

新春(年)(貨)(年)(菜) 2015名店特搜

01 76大師牛肉麵

位在西湖市場的76大師牛肉麵，曾入選2014年北京「臺灣名品展」，也是臺灣重要美食網站iPeen(愛評網)的推薦美味商家，更是美食評論家費奇所推薦的「台北五間非吃不可牛肉麵店」之一。它的傳奇美味值得愛吃牛肉麵的市民朋友們細細品嚐！

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場2樓76號攤位) | 電話：0983-855-584 | 營業：11:30-14:00、17:30-20:00(週一不定期休)



圖：76大師牛肉麵提供

02 吃吃喝喝Maison Gourmande

對法式手工甜點情有獨鍾的市民朋友有福了！在臺北市內湖區隱藏了一家由帥哥廚師所打理的甜點小舖，這家迷人小店把臺灣和法國的時空給拉近了，並在充滿著市井氣息的西湖市場裡，提供給喜愛法式甜點的饕客們，一個得以享受美食的慢活樂園。

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場2樓122號攤位) | 電話：0918-000-218 | 營業：11:30-19:00(週一休)



03 王朝燕窩

喜歡以「即食燕窩」來養生補身的朋友，必定希望不用花費太高的價格，就能享受到貨真價實、手工燉煮、製作過程透明化，乾淨、衛生通通看得見的安全、高營養價值燕窩。在傳統市場裡，您就能享用到榮獲經濟部頒贈2014年樂活攤商四顆星級的燕窩。

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場1樓34號攤位) | 電話：0987-429-272 | 營業：09:00-13:30(週一休)



04 珍香肉品專賣店

肉干、肉鬆、魷魚絲一直是民眾在逢年過節時送禮自用的最愛，尤其是以純手工、遵循家傳古法打造，不添加防腐劑、新鮮道地的好食材，吃進去的每一口都是老闆以滿滿的愛心製作而成，不僅讓消費者得以安心食用，也更樂於分享推薦給朋友。

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場1樓25號攤位) | 電話：0928-203-895 | 營業：08:30-14:00(週一休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

05 愛奇子天然樂活小舖

所謂「三分治、七分養」，要維護身體健康，醫食同源的實踐不可少，特別是在食用油、堅果的選擇上。頂級食用油有較高含量的天然抗氧化成分，還含有高品質、易消化，增強體力的人體必需胺基酸。堅果則富含微量元素與膳食纖維，均是最佳伴手禮。

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場1樓3號攤位) | 電話：0961-112-938 | 營業：07:30-13:30(週一休)



06 雞寶黃金雞專賣店

因為曾在澳洲打工、看到生鮮肉品嚴格品管的經驗，讓老闆下定決心回臺灣開一家黃金雞專賣店。事實上，包括飼養雞隻、挑選雞隻、烹煮火候的拿捏等等，箇中都是藏著大學問的。老闆重新研發甘蔗雞、白斬雞等古早美味，讓消費者吃得健康又安心。

地址：臺北市中山區北安路458巷41弄3號1樓(大直市場A13號攤位) | 電話：0983-249-519 | 營業：07:30-12:00(週一休)



圖：雞寶黃金雞專賣店提供



07 鼎A9台灣肉類食品名產

榮獲2012年臺北市優質攤商競賽(大直市場)第一名、2013年臺北市傳統市場天下第一攤肉干組金牌賞和經濟部2013年樂活名攤認證。肉製品不添加色素，店內所有商品皆為老闆親自手工炒、烤，每日數量有限。

地址：臺北市中山區北安路458巷41弄3號1樓(大直市場A9號攤位) | 電話：2532-3255(上午)、2648-5531(晚上)、0935-573-886 | 營業：07:30-14:00(週一休)



08 多餃舍

原本從事包裝設計工作的老闆，在十幾年前決定轉換跑道改行包水餃，他延續了以往的工作態度，對於食材的鮮度與品質都有嚴格要求。使用的材料講求天然，並調配出多種自然的色彩，水餃大而飽滿，且有干貝、鮮魚等多種高檔食材的新鮮水餃可以選擇。

地址：臺北市萬華區三水街70之5號(新富市場臨固5號) | 電話：2308-9995或0939-701-833 | 營業：08:00-16:00(週一休)

新春(年)(貨)(年)(菜) 2015名店特搜

09 馨都花苑

逢年過節，當然需要美麗的鮮花來增添喜氣、妝點門面。隱身在三水街內、經營超過40年以上的花店，每天為附近的街坊鄰居供應最新鮮的黃金香水百合、各式鮮花以及蘭花盆景、果樹盆栽等，同時也為民眾設計花禮、提供客製化的祝福花束。

地址：臺北市萬華區三水街70號(新富市場臨固10號) | 電話：2308-6023或0932-383-039 | 營業：08:00-15:00(週一休)



10 艋舺唐記

鹹光餅、咖哩酥可能是許多人兒時的美味記憶，在三水街內的這家50年老店裡，您依舊可以品嚐得到！從傳統的鹹光餅、收涎的甜光餅，一直到咖哩酥、麻花、芝麻四角酥以及雙胞胎，這裡通通都吃得到，是純手工「敲」出來的美味。

地址：臺北市萬華區三水街70號(新富市場臨固21號) | 電話：0987-292-162 | 營業：09:00-14:00(週一休)



11 阿婆油飯

新富市場臥虎藏龍，裏頭暗藏著許多老社區才有的傳統味。開業已經超過40年的阿婆油飯，用木桶炊煮飯粒，再搭配上以埔里香菇、屏東櫻花蝦、頂級五花肉炒成的配料，鹹香入味不油膩。至於糯米腸，從洗腸衣、炒米、填充都是純手工，限量供應。

地址：臺北市萬華區三水街70號(新富市場臨固18號) | 電話：0910-032-372 | 營業：08:00-15:00(週一休)



12 大王食品

成立超過40年，以銷售肉干、肉鬆、烏魚子、臘腸、海味、熟食禮盒為主的老字號。老闆來自雲林小漁村，當年帶著勇氣獨自北上闖蕩，因為對食品研發產生興趣，開始從事肉品加工販售，終至成果斐然，是採買年貨好去處。

地址：臺北市士林區基河路101號(士林公有市場32號攤位) | 電話：0978-577-696 | 營業：16:00-24:00(無休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

13 陸羽茗茶

採買年貨吃下許多大魚大肉，這時就需要配上一壺臺灣的好茶來解解膩了。想買好茶，在夜市也能夠找得到。不論是阿里山高山茶、凍頂烏龍茶、頂級梨山茶、大禹嶺高山茶或來自退輔會福壽山農場，產量有限的福壽長青茶，這兒通通都可以買得到哦！

地址：臺北市士林區基河路101號古蹟長棟3號
| 電話：2883-9689或0917-568-508 | 營業：16:00-23:30(無休)



14 永勝茶商行

如果您想喝到比賽級水準的茗茶，那麼，走一趟士林市場絕對不會讓您失望。因為長期固定與重要的茶葉產區茶廠製作，只賣真正的阿里山高山茶、鹿谷凍頂烏龍茶，且全部都是比賽級水準，保證絕無混茶。茶行也定期販售各季當令茶葉及茶油、茶梅。

地址：臺北市士林區基河路101號古蹟長棟12號
| 電話：2883-7232或0960-738-733 | 營業：11:00-23:00(無休)



圖 | 爵林堅果坊提供

15 爵林堅果坊

堅果類食品所含的脂肪大部分是不飽和脂肪酸，有益心臟，不易發胖。這裡可以買到現場製作的新鮮堅果類製品，純手工、現做現賣、產製過程透明化，讓品質更有保證。包括知名的杏仁酥、豬腳貢糖、核桃酥、花生糖，讓您一口接一口。

地址：臺北市士林區基河路101號中央鋼棚186號
| 電話：2883-2958或0913-322-238 | 營業：15:00-24:00(無休，除除夕、初一)



圖 | 堂乃福餅工房提供

16 堂乃福餅工房

以「後起之秀」姿態崛起的專業製糖餅家，知名產品包括薑君餅及各種口味的牛軋糖。商家兼具傳統手藝與開發創新，以帶給消費者手感幸福的新體驗。知名的牛軋糖還開發出玫瑰花杏仁果、洛神花火山豆等新口味。

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號(水源市場2樓10號攤)
| 電話：2809-9948、0988-800-922、0919-351-740 | 營業：09:00-19:00(週一休)

新春(年)(貨)(年)(菜) 2015名店特搜

17 58板前壽司

吃日本料理可以很平民化也可以很精緻，水源市場裡的一角，您甚至還可以來上一頓「預算制」的無菜單料理饗宴哦！壽司店店面雖小，但一定吃得到新鮮、好吃又便宜的各式生魚片、燒烤、丼飯，年節前夕，老闆還準備了生魚片拼盤要為您的年菜加分。

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號(水源市場1樓58號攤位) | 電話：2367-1566 | 營業：11:30-14:00、17:00-20:00(週一休)



圖 | 58板前壽司提供

18 小上海各式點心

在水源市場屹立不搖30年的老字號，主要販售各種手感十足的美味點心以及饅頭，像是雜糧饅頭、燕麥饅頭、鮮肉大包、芝麻包、八寶飯、千層油糕…等等，全部由老麵種發酵，精選上等雜糧糯米，絕對不添加防腐劑、膨鬆劑、色素，讓人可以安心食用。

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號(水源市場2樓92號攤位) | 電話：8369-3687 | 營業：09:00-19:00(週一休)



19 清清黑豬肉手工水餃

擁有好評的「清清」，是行家推薦的手工水餃攤，完全使用正宗黑豬肉為內餡，和各種食材巧妙搭配成7種口味水餃，最受歡迎的鮮肉韭菜，是老闆娘特別將韭菜和粉絲的美味融合，而鮮肉高麗菜則吃得到蔬菜的鮮甜，以及提味的芹菜，清爽滑順令人難忘。

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號(西湖市場第38號攤) | 電話：8797-1827、0920-868-882 | 營業：07:00-15:00(週一休)



20 水源花坊

走在路上能和色彩繽紛的鮮花不期而遇，總是在瞬間帶給人溫馨的感受，而這也是看到花坊會產生的第一眼感受！年節時分，不少人都會添購一些象徵福氣的鮮花盆栽來為家裡增添亮麗色彩，花坊也特別準備許多應景盆花，要為大家帶來新氣象。

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號(水源市場1樓85號攤位) | 電話：2367-9358 | 營業：08:00-19:30(週一休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

21 新佳豐肉鬆店

開業迄今超過40年的新佳豐，店家堅持嚴選新鮮溫體豬肉來製作各種肉干、肉鬆，不少內行人甚至會一大早就趕來購買剛烤好的新鮮肉干，那種微熱Q彈的口感，是許多老饕們的最愛。純手工、新鮮現炒的高纖低脂肉鬆，標榜少脂多健康，也很受歡迎。

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號(水源市場2樓41號攤位) | 電話：2368-0992 | 營業：07:30-19:00(週一休)



22 青果園

年貨採買其實還有一項重頭戲，就是新鮮水果。一走進青果園，映入眼簾的是各式各樣色彩繽紛的新鮮水果，像是紐西蘭的櫻桃、日本的蘋果、韓國的水梨，加上我們臺灣在地的優質水果蓮霧、小番茄、葡萄、柳丁…等，可說是應有盡有。

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號(水源市場1樓60號攤位) | 電話：2367-9224 | 營業：09:00-20:00(週一休)



圖：賢夫美食提供

23 賢夫美食

喜歡吃港式點心不一定非得要去香港才吃得到地道港點，因為在水源市場裡就有哦！老闆每天限量自製各種好吃點心，像是燒賣、珍珠丸、蝦餃、魚翅餃、鳳爪、梅汁排骨、蘿蔔糕等，晚來可就吃不到了。其他像湖州肉粽、豆沙粽等江浙小點也很受歡迎。

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號(水源市場1樓79號攤位) | 電話：2367-9223 | 營業：10:00-18:00(週一休)



24 三川茶園

茶葉的好壞如果不是有真正識貨的人幫您把關，自己有時候還真是不知道要如何分辨。位在水源市場的「三川」，是一家擁有自家茶園的茶行，茶葉主要來自嘉義梅山與阿里山，客源有相當比例是外國來臺旅遊的觀光客，主要原因就是好「口碑」！

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號(水源市場1樓96號攤位) | 電話：2369-8324 | 營業：10:00-19:00(週一休)

新春(年)(貨)(年)(菜) 2015名店特搜

25 大吉利元寶水餃

曾經在2010年的臺北市傳統市場節，天下第一攤網路票選「麵食烘培類」榮獲第二名的「大吉利」，好吃的水餃就是經得起時間考驗，店內主打品項有水餃、餛飩、香Q蛋餅皮，店家還推薦獨門海鮮干貝沾醬、壺底蔭油沾醬，值得一試。

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號(水源市場1樓47號攤位) | 電話：2369-6922、0919-272-626 | 營業：09:00-21:00(週一休)



26 君問山美食坊

以超級好口碑的手路年菜聞名，君問山每天提供數十道經典美食、江浙名菜饗客，最著名熱門菜色，是美食行家無法抗拒的蔥烤鯽魚、江浙燻魚，年節最受歡迎的佛跳牆料多味美，是團圓飯最不可或缺的主角，而每日現做「手工蛋餃」更是必吃手藝。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場1樓199號攤位) | 電話：2356-9963 | 營業：07:00-19:00(週一休)



圖：快車肉乾提供

27 快車肉乾

卅幾年歷史以各種手工現烤肉乾、肉紙等美食聞名，每年春節前攤位前更是人山人海，都是為了那薄如紙片美味可口的「杏仁香脆肉紙」而來，多種口味的搭配，成為春節假期和家人分享零嘴的最佳選擇。還有蜜汁豬肉乾、烘焙牛肉乾等人氣零嘴來此必買。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場1樓166號攤位) | 電話：2396-5528 | 營業：07:30-19:30(週一休)



28 阿美美食館

如果您特別偏愛傳統好味道，像是佛跳牆、紅燒獅子頭、燻魚、藥膳排骨、香筍蹄膀、肉粽、湯圓等等，來這兒準沒錯！開業迄今十幾年，曾經榮獲2010年傳統市場伴手禮第二名肯定的「阿美」，每到逢年過節必定推出多項令人垂涎欲滴的傳統拿手好菜！

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號(光復市場1號攤位) | 電話：0928-852-091 | 營業：07:00-12:00(週一休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

29 光復一元行手工水餃

水餃又被稱為「元寶」，喜氣的名字讓它成為逢年過節不可少的食物。外型簡簡單單的「水餃」，其實內餡也是千變萬化的，在這兒您可以吃到高麗菜、韭菜、韭黃、玉米、芹菜、香菜、胡瓜、鮮蝦、牛肉、全素、花素等十餘種口味，可說是好吃又專業。

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號(光復市場30號攤位) | 電話：2758-4004 | 營業：06:00-13:30(週一休)



30 羅門肉店

攤位可以經營超過40年，老闆必然是以誠實、信用的態度在做生意，才能贏得那麼多死忠顧客捧場。每天上架的都是當日現宰溫體豬肉，「自己不敢吃的東西，絕對不會賣給客人」，就是秉持這樣的良知，無論是鮮肉、香腸、鹹豬肉，都是年節搶手貨。

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號(光復市場2號攤位) | 電話：2758-1262或0972-070-222 | 營業：05:30-13:00(週一休)



31 老杜肉店

「老杜」在臺北市東區傳統市場可說是名聲響亮，店裏頭販售的肉品都是選用臺灣本地產的黑毛豬，老闆態度親切和藹、做生意公道實在，左鄰右舍都知道要買新鮮的肉品，來這兒準沒錯。至於過年必備的高粱酒香腸，更是「老杜」的主打商品。

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號(光復市場4號攤位) | 電話：2758-6056、2720-7315 | 營業：06:00-12:00(週一休)



32 台灣生鮮豬肉

看到攤名，您當然立刻就會知道老闆只賣「最新鮮的肉品」，這些肉品都來自本地原生種黑毛豬，且嚴選飼養時間在一年以上、成長至350斤左右之上等豬隻才會進行販售。除肉品外，高粱酒香腸也是一絕，創業迄今40多年，是消費者眼中的豬肉達人。

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號(光復市場25號攤位) | 電話：2758-6475 | 營業：06:00-13:00(週一休)

新春(年)(貨)(年)(菜) 2015名店特搜

33 麗琴金牌美味

沒有時間準備年菜嗎？在這兒您可以很方便地採買到豐盛的年菜及各類熟食料理，像是蹄膀、東坡肉、獅子頭、佛跳牆、醉雞、甘蔗雞、鹽水雞、牛肉等，所有您想得到的菜色，在「麗琴金牌美味」都能找得到，簡簡單單就能備好一桌色香味俱全的年節料理。

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號(光復市場34號攤位) | 電話：2758-1812(上午)・2729-8126(下午) | 營業：06:00-12:30 (週一休)



34 鑫龍肉脯行

老字號的「鑫龍」創業迄今30年，幽默的老闆白爸爸擁有不少死忠粉絲顧客，店裡的熱銷商品包括香辣牛肉乾、蜜汁豬肉乾、炭烤魷魚絲魷魚片以及各種口味的肉鬆等等。另外像是杏仁芝麻豬肉紙、蒜味肉紙等也都很熱銷。

地址：臺北市文山區木新路三段310巷4號(木新市場26號攤位) | 電話：2937-1892 | 營業：06:00-18:00(週一休)



圖：松滿樓提供

35 松滿樓

最早以「北平菜」口味起家的松滿樓，為了因應顧客口味的日益多元化，又特地聘請了擅長上海點心製作的老師傅加入「點心實演區」的陣容，且每隔一段時間就會更新菜色，希望讓老顧客們也能夠吃出驚喜。無論是大宴小酌，松滿樓都能滿足您的需求。

地址：臺北市文山區景文街137號2樓(景美市場2樓) | 電話：2930-0000 | 營業：11:00-14:00、17:00-21:00(無休)



36 老李湖南傳統滷味

您可能常常想到真正好吃的滷味，並不是一件容易的事。位在興隆市場中的這家滷味攤，以湖南傳統口味為底，再加以改良成適合臺灣民眾味蕾的獨門滷味，果然成功攬獲左鄰右舍的胃。它的酸白菜、辣豆干、豬頭肉、臘肉、香腸都是極品。

地址：臺北市文山區興隆路二段97號(興隆市場47號攤位) | 電話：0936-881-898 | 營業：09:00-18:00(週一休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

37 品三仙扁食之家

從一位家庭主婦變成「扁食專家」，原因就在於吃過的朋友都說太好吃了，鼓勵老闆勇於創業！不僅獲經濟部中部辦公室2014年市集名攤三星認證，同時在扁食的內餡上也推陳出新，除傳統口味外，還供應起司、紅麴、干貝等特殊口味。

地址：臺北市文山區保儀路13巷3號(木柵市場73號攤位) | 電話：0932-006-107、0932-006-116
| 營業：08:30-12:30(週一休)



38 木柵魚丸店

一提到魚丸，住在木柵市場附近的民眾一定會向您推薦這家魚丸店。老闆包「雞捲」的好手藝，讓炸雞捲一登場就引來老饕搶購。攤子上還有各式各樣的魚丸、貢丸以及各種炸物，如果您剛好想採買熟食方便料理成一餐，那麼新鮮丸子與炸物就是您的選擇。

地址：臺北市文山區保儀路13巷3號(木柵市場42號攤位) | 電話：2939-1534、0972-228-013 | 營業：08:00-13:30(週一休)



39 敏記港式燒臘

勇奪2013年臺北市傳統市場節天下第一攤油飯類金牌賞的「敏記」，油飯好吃不在話下。除了油飯，敏記的燒雞也是一絕，篩選過的嫩雞要先用祖傳中藥鍋底浸泡，接著再放進子彈型窯爐內悶燒、煙燻，外皮酥脆風味獨特。另外還有燒肉，也很熱銷。

地址：臺北市文山區保儀路13巷3號(木柵市場31號攤位) | 電話：0961-050-002、0918-627-513 | 營業：07:30-12:30(週一休)



40 寶珠古早味

逢年過節必備的年糕、發糕，雖然隨著社會的現代化，已慢慢從主角轉為配角，但它依舊是令人難忘的古早味，若不吃上一口，彷彿就不像是在過年。也因此，遵循古法、純手工製作年糕、發糕、蘿蔔糕的「寶珠古早味」，是老饕們的最愛。

地址：臺北市文山區保儀路13巷3號(木柵市場48號攤位) | 電話：0938-818-053 | 營業：07:30-13:00(週一休)

新春(年)(貨)(年)(菜) 2015名店特搜

41 銘記肉鬆店

創業已30年的老舖，一直堅持純手工自製肉乾，肉鬆也是每天現炒現做，並且十分注重肉品來源的豬肉品質，目的就是希望讓每一位顧客都享用到最安全衛生、最具獨特風味也最有品質保證的優質肉類加工品。老闆的堅持，讓「銘記」在文山區頗負盛名。

地址：臺北市文山區保儀路13巷3號(木柵市場12號攤位) | 電話：2939-4256、0958-966-905 | 營業：07:00-17:00(週一休)



42 滋美珍肉脯店

創立於1975年的「滋美珍」曾榮獲2013年臺北市傳統市場節天下第一攤肉干類的金牌賞，招牌豬肉干，好吃不在話下。除了肉干，像是低油脂肉鬆、牛肉干、脆片肉干、黃金肉條等，也都很受顧客喜愛。業者甚至耗時自製豬油，就是要讓大家吃得安心。

地址：臺北市中山區錦州街222號(松江市場1樓5號攤位) | 電話：2537-2266 | 營業：08:30-20:30(無休)



43 南北花坊

一看到綠意盎然、花團錦簇的盆栽、鮮花，總會讓人心中不由得愉悅了起來。創立於1976年的「南北」，在新北市三芝擁有自己的花卉培植場，除了販售鮮花盆栽，還搭配景觀設計服務，可滿足消費者在不同場合的需求。年節到了，妝點自己的家吧！

地址：臺北市中山區錦州街222號(松江市場1號攤) | 電話：2571-4156 | 營業：08:00-21:00(全年無休)



44 南北雞鴨店

為了維持頂級雞肉品質，老闆都是親自挑選、運送肉品。店裡最夯的明星產品白斬雞，是選用當日現宰現煮的臺東玉米雞及閩雞，以新鮮甘蔗一同熬煮，不添加任何調味料。至於滴雞精則是現場製作、細火慢燉、精粹提煉，是最濃、醇、香的養生補品。

地址：臺北市中山區錦州街222號(松江市場地下室22號攤) | 電話：2563-3189或0932-147-231 | 營業：06:00-17:00(週一休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

45 蛤蛤世界

顧名思義，攤位賣的就是新鮮貝類。舉凡蛤蜊、海參、鮮蚵、魷魚、紅蟳、海瓜子…等，每天新鮮供貨。想要吃甚麼海鮮，您在這兒一定都找得到。尤其是各式的螃蟹、紅蟳、海參等高檔食材，更是逢年過節準備年菜不可或缺的要角哦！

地址：臺北市中山區錦州街222號(松江市場地下5號攤)| 電話：0983-553-887 | 營業：06:00-16:00(週一休)



46 佳味珍香舖

在松江市場經營超過40年的老店，舉凡各項各樣拜神祭祖用的香燭、錫箔金紙以及立香、臥香、盤香，這兒通通都找得到。每逢初一、十五或者農曆節慶，客人總是絡繹不絕。純手工水沉香、烏沉香、老山香，最適合用來向神明、祖先表達敬意。

地址：臺北市中山區錦州街222號(松江市場1樓4號攤)| 電話：2563-2036或2536-8876 | 營業：08:00-20:00(全年無休)



47 益宏食品行

創業迄今逾40年，曾榮獲2013年臺北市傳統市場節天下第一攤油飯類金牌賞，是一家極受到顧客信賴的老字號。除了招牌油飯外，炒冬粉、炒米粉、炒麵、粽子、紅龜粿、發糕、湯圓、年糕等，也都是年節必備食品。因店家採限量供應，請提早預訂。

地址：臺北市中山區錦州街222號(松江市場1樓24號攤)| 電話：2563-3996 | 營業：08:30-14:00(週一休)



48 吉祥松江店

創立於1975年，不僅花生湯、紅豆湯好喝，它的剉冰也獲得很多人稱讚。難怪在2014年奪得了臺北市傳統市場節天下第一攤小吃類金牌賞殊榮！店內除了甜品，還賣湯圓、年糕、蘿蔔糕、濃縮花生(紅豆)湯等年節應景食品，選擇多多。

地址：臺北市中山區錦州街222號(松江市場1樓31號攤位)| 電話：2531-0735 | 營業：08:00-22:00(週一休)

新春(年)(貨)(年)(菜) 2015名店特搜

49 松江市場27號攤位

雖是一家知名老店，卻沒有特別為自己取個店名，銷售主力是年節必備食品，例如，港式(台式)蘿蔔糕、甜粿、發糕等。所有食品均由店家依循古法製作，其中又以港式蘿蔔糕最受到歡迎，因為料多軟嫩、口味道地，讓愛吃蘿蔔糕的饕客不得不豎起大拇指！

地址：臺北市中山區錦州街222號(松江市場1樓27號攤位) | 電話：0911-329-117 | 營業：08:00-18:00(週一休)



50 沈記肉品

「沈記」多次在臺北市傳統市場節榮獲「天下第一攤」金牌獎項，它是以獨家秘方醃製的香腸、臘肉、鹹豬肉及烤肉片等明星產品獲得消費者青睞。老闆每天一早就將新鮮豬肉現灌成一條條紮實飽滿的香腸，純手工製，香腸因此有著Q 彈鮮美的絕妙口感。

地址：臺北市南港區同德路100號(成德市場128號攤位) | 電話：2786-8143或0933-718-871 | 營業：05:00-13:00(週一休)



51 鶯歌號

「鶯歌號」是臺北市傳統市場中，專營熟食的指標性名攤，在這裡買得到美味的燻雞、燻鴨、燻花枝、豬頭皮和燒鵝、滷味等。老闆的個性熱情、手藝獨到，並且堅持遵循傳統純手工做法，不使用香辛料，風味獨特。讓老客人都寧願大老遠地專程前來採購。

地址：臺北市中山區長安西路3號(中山市場32號攤) | 電話：2536-7548 | 營業：08:00-18:00(週一休)



52 澎湖特產

看到「澎湖」兩個字，立刻會讓人聯想到優質的鮮甜海味。店家除了備有頂級特選的澎湖海產乾貨供顧客們選用外，在這兒您還看得到古早味的旗魚鬆、金車品牌認證的無毒鮮蝦、知名的馬祖黃魚以及正宗阿里山的紅茶禮盒等等，都是很適合的年節伴手禮。

地址：臺北市中正區信義路二段81號(東門市場新館5號攤) | 電話：2341-3792(上午)、0912-911-015 | 營業：08:30-13:00(週一休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

53 華國牛肉莊

喜歡吃牛肉的朋友，來到這兒準沒錯！店家可以說是專業的牛肉料理達人，舉凡本土新鮮牛肉、進口高檔牛排(美國Prime級牛小排、沙朗與和牛)以及牛肉干、牛肉水餃、牛肉香腸、牛肉漢堡肉等等，這兒通通都可以找得到，讓您一次購足所有的牛肉美味。

地址：臺北市中正區信義路二段81號(東門市場新館6號攤) | 電話：2321-3460或0988-133-818 | 營業：06:00-12:00(週一休)



54 味好香燒臘店

開業已50年，是香港老師傅梁文治創立，目前已傳承到第二代。幾十年來一直都是官夫人們送禮、加菜的最愛，商品以紮實的內涵取勝。不論是肉鬆、肉干、肉條、香腸等肉類加工品或是經典菜色，都能讓人折服。逢年過節時的豬肝腸、臘肉也極受歡迎。

地址：臺北市中正區信義路二段79巷臨8號(東門市場臨8號攤) | 電話：2341-9844 | 營業：08:00-17:00(週一休)



55 味邨燒臘店

榮獲2014年臺北市傳統市場節「天下第一攤」熟食類金牌賞的「味邨」，可說是隱藏版頂級美食。除了燒雞、燒鴨等港式燒臘遠近馳名外，鹽水閩雞、鹽水狗仔雞、五花燒肉、燻雞、佛跳牆等，也都是用料鮮純、口味獨特。歡迎來嚐嚐金牌賞的好味道。

地址：臺北市萬華區西寧南路4號(西寧市場1084號攤) | 電話：2388-1133或0910-033-506 | 營業：06:00-13:40(週一休)



56 富津馨肉鬆

在去年第一次參加臺北市傳統市場節「天下第一攤」競賽，就立刻榮獲香腸類金牌賞的「富津馨」，美味實力可見一斑。除了知名的高梁酒香腸，其他產品像是肉干條、脆肉紙、厚片肉干、豬肉絲、豬肉條、豬肉片、魷魚絲等，也都賣得嚇嚇叫。

地址：臺北市大同區昌吉街55號(蘭州市場1樓17號攤) | 電話：2592-2433 | 營業：08:00-19:00(週一休)

新春(年)(貨)(年)(菜) 2015名店特搜

57 白金山貢丸

若說「白金山」是一家精品貢丸店，一點也不為過，第一代老闆已經退休，交棒給留學英國、加拿大的兒女，留學歸國投入傳統市場工作的第二代，合力把父親的貢丸店經營得有聲有色。丸子美味又養生，推薦給您招牌貢丸、山葵丸及花枝丸。

地址：臺北市信義區松山路294號二樓(永春市場) | 電話：2769-5121(週一休)營業：10:00-17:00



圖 | 白金山貢丸提供

58 友利號

如果有機會到迪化街老城區一帶走走，不妨進到永樂市場裏頭來淘寶。「友利號」專營高檔的進口水果禮盒以及日本頂級食材，像是各種進口的火鍋料、干貝鮑魚等海產乾貨、精緻網室蔬菜以及各種日式醬油等，採購的數量多，還可以幫您送貨到府哦！

地址：臺北市大同區迪化街一段21號(永樂市場1401攤位) | 電話：2559-5176或0933-865-834 | 營業：07:00-17:00(週一休，週拜拜日不休)



59 阿濱基隆海產專賣店

愛吃基隆新鮮海產的朋友，不用跑到基隆，在迪化街就可以買得到。店家除提供新鮮海產外，還有各種丸子類、火鍋料以及用來送禮最適宜的烏魚子禮盒。年節期間還提供限量的頂級美味燉雞料理，有巴西蘑菇、干貝香菇、猴頭菇三種湯頭，團圓聚餐必備。

地址：臺北市大同區迪化街一段21號(永樂市場1424攤位) | 電話：2559-8477或0920-556-840 | 營業：08:30-18:00(週一休)



60 林合發油飯粿店

永樂市場百年名店，自鴻海郭董的彌月油飯指定使用，名聲更是紅遍全臺，每天客人大排長龍。以上等蓬萊米蒸熟，米粒香Q濃郁，滷香菇肉則選用上等豬肉，慢慢燉出精華湯汁，和油飯一起拌勻後更加誘人。遵古法蒸製，美味令人無法忘懷。

地址：臺北市迪化街一段21號(永樂市場1030號攤位) | 電話：上午2559-2888 | FAX：2555-8858 | 營業：07:30-12:00(第二、四個週六日休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

61 永樂町油飯

這家超過一甲子歷史蔬菜油飯老店，也是永樂市場人氣名攤，專賣油飯和蔬果，不僅非常美味，也是當地民眾訂購的熱門美食。過年老闆娘還特製以上等白蘿蔔和在來米做成的蘿蔔糕，只加了一點鹽巴提味，入口爽滑又好吃，每年農曆年前，請記得電話預約。

地址：臺北市迪化街一段21號(永樂市場1407號攤)| 電話：2556-2988 | 營業：07:00-18:00(全年無休)



62 同益豬肉店

大稻埕地區家庭主婦們預訂新鮮豬肉的熱門名攤，老闆娘卅幾年來信譽卓著，每天由新北市樹林屠宰場供應新鮮現宰豬肉，品質有口皆碑。年節期間是豬肉銷售旺季，內行人提醒要事先預訂才不會向隅。還有手工香腸、大香腸都是客人必買的熱門年貨。

地址：臺北市迪化街一段21號(永樂市場1505號攤)| 電話：2559-7432 | 營業：06:00-18:00(週一休)



63 水水水果

以漂亮高等級水果吸客，每天提供客人多樣新鮮水果選擇，凌晨2點前老闆就會出門為客人挑好貨，每一顆水果都長得大又漂亮，一入口甜度立刻飆升。過年需要採買水果，如果不想出門一通電話來訂貨，完全不必擔心品質，有老闆把關一定好吃漂亮。

地址：臺北市大同區迪化街一段21號(永樂市場1412號攤)| 電話：2556-1552 | 營業：06:00-17:00(週一休，週拜拜日停休)



64 老竹子三發包子

創立自民國74年的老店在永樂市場整修後，也改名叫「老竹子三發包子」，廚房經過大片玻璃設計，讓客人對製作過程一目了然，超人氣的美食是高麗菜和竹筍系列的菜包、肉包，以及紅豆、芋泥等包子，還有各式各樣多變的饅頭，是過年必買點心。

地址：臺北市大同區迪化街一段21號(永樂市場1431號攤)| 電話：2559-6322 | 營業：10:00-18:00(週一休)

新春(年)(貨)(菜) 2015名店特搜

65 大象水果

每天以數十種新鮮水果迎客，攤子上的水果店都來自第一果菜市場熟識的老攤供貨，專注於高品質水果經營，過年期間客人們最需要的水果禮盒，不論蘋果、水梨、棗子、蓮霧…等，透過大象老闆的巧手，變化成一盒盒誘人的珍果，送禮自用兩相宜。

地址：臺北市大同區迪化街一段21號(永樂市場1428號攤) | 電話：0935-555-070 | 營業：07:00-17:00 (全年無休)



66 香菇王

香菇大王是大稻埕數一數二的臺灣各地上等香菇的批發商，店裡還有來自全世界各地的菇類美食，從小小的日本扣菇，到大大的巴西蘑菇，還有料理香菇雞必備的埔里香菇，讓整間攤子充滿樸鼻的香氣。香菇不僅是過年最佳的伴手禮，還有客人經常來大採購。

地址：臺北市大同區迪化街一段21號(永樂市場1020號攤) | 電話：2556-7299 | 營業：08:00-19:00 (全年無休)



67 舞動人蛋糕咖啡坊

吳老闆娘在因緣際會下開了這家日本美食風格的蛋糕咖啡坊，各式各樣的蛋糕、饅頭、牛軋糖、黑糖糕等美食，也是內行人採購年貨的勝地。特別是超人氣的英國伯爵紅茶蛋糕，是使用英國伯爵紅茶先煮成茶湯後再融入蛋糕中，風味絕佳。

地址：臺北市大同區迪化街一段21號(永樂市場1015號攤) | 電話：2558-1517、0936-086-520 | 營業：10:00-17:00 (週二下午休)



68 陳興美米行

已經有上百歷史的陳興美米行，是大稻埕地區餐廳、家庭廚房的好幫手，來自全臺各地的上等好米，在這兒都能找得到，還有特殊的糯米、紫米也都有。年節想嚐點不同的米，還是缺了油鹽醬醋，在此都能完全滿足消費者，若是家中沒米，一通電話就送到。

地址：臺北市大同區迪化街一段21號(永樂市場1009號攤) | 電話：2559-4397 | 營業：07:30-18:00 (全年無休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

69 逸湘齋

在南門市場已有廿幾年歷史的人氣老店，每逢年節這裡的江浙美食就供不應求，最有名的是佛跳牆與東北酸菜鍋等2015年闔家團圓套餐，還有幾十種的精緻年菜都可以透過宅配直送。老饕推薦的酸菜鍋配料豐富湯頭美味，是團圓菜不可或缺的美食。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場1樓175號攤) | 電話：2393-0469 | 營業：08:00-18:00(週一休)



圖——逸湘齋提供

70 唐旺

專賣牛軋糖小點心的名店，攤子上還有琳琅滿目的零嘴，香脆舒爽的花生搭配濃郁的牛奶香，好吃到爆的牛軋糖令人忍不住就一口接一口，完全停不下來，年節除了自用，也是送禮的好選擇。老饕推薦的健康養生藍梅乾必嚐，酸甜交融的美妙滋味上心頭。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場1樓157號攤) | 電話：2393-6262、0956-307-066 | 營業：08:00-19:30(週一休)



71 萬有全

南門市場金華火腿的專業名攤之一，想品嚐最棒的金華火腿，或者用來熬煮鮮甜的湯頭，來這兒買就對了。許多年菜都需要高湯來做基底，萬有全就是家庭主婦們最棒的依靠。還有那濃郁的各種臘腸，也和金華火腿並駕齊驅，都是老饕們指名的美味年貨。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場1樓142號攤) | 電話：2321-9202 | 營業：08:00-20:30(週一休)



72 大連食品

來自湖南的家鄉味，琳瑯滿目的湖南味臘肉、臘腸，勾起了民眾幸福的記憶，也成為南門市場一進門的第一印象。遵循古法手工製作的臘味，一入口就有滿滿的感動，還有老闆親切的招呼，年節期間這裡是送禮的熱門名攤，自然古風味記得買回家一起分享。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場1樓200號攤) | 電話：3393-6913 | 營業：07:00-19:00(週一休)

新春(年)(貨)(年)(菜) 2015名店特搜

73 合興糕粿店

老字號的傳統糕點名店，最著名的美食就是蔣夫人最愛吃的上海鬆糕，純手工製作的鬆糕口感特殊，甜而不膩口的好滋味，讓人一口接一口，不僅是飯後的明星點心，也是老饕最愛的甜點。超人氣的粽子和八寶芋泥，入口即化的點心，還帶有濃郁的家鄉味。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓(南門市場201號攤) | 電話：2321-4702 | 營業：07:30-18:30(週一休)



74 金龍肉乾行

以各種肉乾、肉紙、肉鬆、肉角、肉條等等產品聞名，向來是美食行家力推的年貨零嘴必買名點，薄如紙張的豬肉紙，入口即碎又充滿香氣的口感，加上各種口味的烘托，讓每一口都是幸福的感動。過年除了團聚一起品嚐這口碑美味，也是送禮首選。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓(南門市場191號攤) | 電話：2392-3551、0926-060-657 | 營業：07:00-19:30(週一休)



圖 | 金龍肉乾行提供



75 普魯軾歐式美食

非常特別的歐式美食在南門市場中獨樹一幟，也和各種南北外省美食形成強烈的視覺與味覺對比。過年不一定非得餐餐都是中式美食，品嚐普魯軾歐式美食自製的德國豬腳和BBQ肋排，或美食行家也推薦的香Q豬腳和德國香腸形成絕配，試試歐風的年菜吧。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場B1第125號攤) | 電話：3393-7021 | 營業：08:00-17:00(週一休)



圖 | 立家湖州粽提供

76 立家湖州粽

專賣湖州粽的立家，不僅端午節生意興隆，連過年前也是大排長龍，有口皆碑的湖州老手藝，有濃郁無窮的家鄉好味道，以糯米、鮮肉包覆在粽葉中，讓粽子飄散著粽葉的清香，和糯米形成一種難以形容的好口感，還有蛋黃香味的烘托，一嚐就上癮。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場第196號攤) | 電話：2393-0469 | 營業：08:00-18:00(週一休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

77 億長御坊

老饕們推薦的熟食、年菜老店，以道地的浙江口味年菜，每年吸引無數美食行家前來，好味道深得臺灣企業家郭台銘，還有美食作家胡天蘭、徐天麟等名人的推薦。攤子上共有幾十種知名的外省佳餚，最受歡迎的有蔥鯽魚、東坡肉、荷葉排骨、冰糖蓮藕等。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場第187號攤)| 電話：2393-0383 | 時間：08:00-18:00 (週一休)



圖 | 億長御坊提供

78 老林記素食齋菜

平日各樣深得好評的素食，是消費者心中人間佳餚，而每到春節前老林記還會推出各種招牌年菜，包括菩提佛跳牆、梅干素東坡、香薰素茶鵝、荷葉粉蒸猴菇排、紅燒獅子頭等，讓素齋也能變化得色香味俱全，妙味彈舌令人刮目相看。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場第173號攤)| 電話：2341-8581 | 營業：08:30-18:30(週一休)



79 上海火腿食品有限公司

將近一甲子歲月，以道地金華火腿聞名，是南門市場招牌名店之一，因對肉類製品加工好手藝的堅持，深得美食家的推崇，每年春節各種產品供不應求。招牌美食湖南臘肉，是選用肥瘦參半五花肉，並選用穀殼和甘蔗皮進行燻製，招牌金華火腿來此必買。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場第158號攤)| 電話：2396-5540 | 營業：07:00-20:00(週一休)



80 福泰和福州商店

南門市場裡專售各種南北貨、堅果、乾貨、小點的名店，多年來純手工製作的好味道令老饕懷念，年節最受歡迎的紅棗核桃糕、松子糕，入口甜而不膩的好滋味，是搭配茶飲的經典好點心，各種少見的點心和堅果，老少咸宜的現做美食，千萬不可錯過。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓(南門市場第162號攤)| 電話：2391-2269 | 營業：08:00-19:00(週一休)

新春(年)(貨)(菜) 2015名店特搜

81 南門活海鮮

南門市場地下室超人氣的海鮮攤，大部分的海鮮都是從海港直接配送而來，各種高品質的活海鮮擺放得整齊清潔，每天供應臺灣當令盛產的海鮮，包括春節期間最熱門的鯧魚、黃魚…等各種魚類等應有盡有，還有特別的鰻養魚乾，這道上海菜十分美味。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號(南門市場地下室第25攤)| 電話：2396-4719 | 營業：07:00-18:30(週一休)



82 元福蔴油廠

春節前想採買最喜氣的糖果，來到西寧市場的元福蔴油廠就對了，老闆娘因本身喜愛甜食，開店將來自各地的好吃糖果及各式甜食分享客人，有的以精巧取勝，有些則印有年節應景的歡樂圖案，共同的特色都是非常美味好吃，而且老少咸宜。

地址：臺北市萬華區西寧南路4號(西寧市場1樓第1014-1號攤)| 電話：0912-547-566 | 營業：05:00-13:00(週一休)



83 國本雞鴨行

創業於1965年的「國本」迄今已經走過50個年頭，老店屹立不搖憑恃的當然就是美味真功夫了。店家提供的熟食包括台東閩雞、純土雞肉、嘉義火雞、鵝肉以及鴨肉。另外也為顧客提供事先醃過高粱酒、黑胡椒的肉品以及閩雞、文昌雞、鴨鵝等冷凍禽肉。

地址：臺北市萬華區三水街(東三水街市場18號攤位)| 電話：2302-5610或0932-065-775 | 營業：07:30-18:00(全年無休)



84 黑車牌香腸

去年獲得臺北市市場節天下第一攤的知名老攤，各種美食肉類加工品自製自銷，新鮮又美味，自用送禮兩相宜。包括香腸、肉鬆、肉乾、肉絲、肉角、肉條、肉紙、臘肉、杏仁肉紙、肉脯等主力產品，以多種中藥祖傳秘方製成。與眾不同的滋味深得老饕喜愛。

地址：臺北市大同區昌吉街55號(蘭州市場20攤)| 電話：2592-7003 | 營業：07:30-19:00(週一休)

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

85 忠印燒臘店

曾榮獲臺北市傳統市場節網路票選市場伴手禮的忠印燒臘，40年歷史堅持傳統原味特色，以純古法的燒製手法，讓燻雞成為大受歡迎的伴手禮。老闆對品質要求嚴謹，一手好功夫已達出神入化之技，包括烹煮時間、火候大小與溫度，讓雞肉呈現難得滋味。

地址：臺北市昌吉街55號(蘭州市場第21號攤) | 電話：2594-2082 | 營業：07:30~19:30(週一休)



86 西口雜貨店

以南北乾貨著名，雜貨店內有著各式各樣大廚和家庭主婦們需要的南北雜貨，琳瑯滿目的食材令人看得眼花撩亂，還有各種臺製及進口的罐頭，上等食材鮑魚、干貝通通有，魷魚、蝦米等調味食材也都能滿足客人需要，這也是許多餐廳的採購必至名店。

地址：臺北市萬華區西寧南路4號(西寧市場1樓第1001號攤) | 電話：2314-4235 | 營業：04:30-14:00 (週一休)



87 台灣食品公司

店內的各種南北乾貨多達數百種，是餐廳大廚和採購們採買各式廚房調味食材及食品的好地方。最受歡迎的佛跳牆食材干貝、鮑魚，還有切條鯊魚皮、栗子、筍片等通通都有，而香菇、小蝦米、櫻花蝦、黑木耳、海蜇皮春節期間必嚐美食，來此一次滿足。

地址：臺北市萬華區西寧南路4號(西寧市場1樓第1003號攤) | 電話：2361-5325 | 營業：04:30-12:00 (週一休)



88 譽展蜜餞行

店內來自臺灣著名梅子產區南投、梅山的各式梅子加工食品，包括話梅、茶梅、紫蘇梅等全系列食品全都有。來此必買的春節零嘴，是使用臺灣盛產的新鮮水果為材料，切片後不添加任何調味，直接烘焙而成的各式水果乾，風味絕佳滋味令人難忘。

地址：臺北市中山區四平街72號 | 電話：2506-0019、2506-2035 | 營業：週一至週六 10:30-20:00(週日不定期休)

新春(年)(貨)(菜) 2015名店特搜

來臺北過好年 2月4日熱鬧登場 盡情揪團享受 11處商圈新春採買樂趣

深得消費者喜愛的來臺北過好年商圈年貨促銷活動，今年2015年「來臺北過好年」將於2月4日至17日盛大舉行，臺北市商業處共整合臺北市各大年貨商圈，包括迪化、寧夏、後車站等11處熱鬧商圈，一同推出年節促銷，要邀請民眾「來臺北過好年」，感受濃濃年味。

◎圖、文—臺北市商業處



今年的「來臺北過好年」活動中，最特別的就受迪化年貨大街即將邁向第20年，除了兩旁櫛比鱗次的中藥、南北貨商店，還有零嘴攤共構的傳統熱鬧年味之外，臺北市商業處更透過體驗、藝術創作及文化導覽，要讓全臺民眾重新認識「迪化街」。

◆迪化年貨大街20周年

臺北市商業處表示，臺北迪化年貨大街因環境因素使然，與南北貨商店的群聚，

自然形成全國第一條年貨大街。從民國85年舉辦至今邁入20周年。許多人以為迪化年貨大街只是一個傳統的節慶活動，其實這是一個誕生於大稻埕歷史街區的新興城市節慶。

臺北市商業處長黃以育表示，商業處今年特別規劃了一系列20周年活動，由在地店家指導創作的老記憶新玩法、大稻埕年菜廚房，還有年貨大街的歷史講座和外語導覽，除了讓民眾體驗了解傳統習俗文化，

團圓美味迎新年・來吃甜甜過好年

地圖結合眠羊星人物，商圈地圖超逗趣

也藉此讓遊客深入了解迪化年貨大街的由來及發展。因此來逛年貨大街，不只是買年貨、吃零嘴，還有深度的文化體驗。

而每年年貨大街備受大家期待的年味妝點，商業處今年特別邀請5組青年及知名的藝術工作者，透過街區創作呈現截然不同的年味。此外，回顧1920年代迪化街為臺北城商業發展的起源，在此地文化發展也逐漸興盛，至今更演變為全臺最知名的年貨大街，這些歷史往事也將透過動畫短片呈現。臺北市商業處強調，藉由多元的方式，讓更多人重新認識「臺北年貨大街」，不只能感受年味，也能回味那些動人的故事。

◆世貿年貨大展—臺北主題館

最受民眾期待的年節活動「世貿年貨大展」，今年臺北市政府也將於2月4日至8日在世貿中心舉辦，今年展覽規劃了「臺北主題館」，並結合臺北年節好店共同參展。臺北市商業處說，因為近年消費模式改變，網路消費逐漸成為年節消費主力，加上網路熱門店家下訂率極高，導致出貨速度相對緩慢，世貿年貨大展臺北主題館今年也特別邀



請許多網路名店，讓民眾不怕買不到熱門伴手禮。現場還將邀集年菜、伴手禮等特色店家展覽，讓民眾不需為了尋找合適的伴手禮傷透腦筋，走一趟世貿，消費者就能輕鬆購足年節所需。

◆人氣插畫家—眠羊星

現在各式「插畫」正當紅，今年生肖為「羊」，為了提升羊年的年味，今年臺北市商業處邀請以可愛插畫風格著名的插畫品牌「眠羊星（SheepPlanet）」，讓其招牌吉祥

新春(年)(貨)(年)(菜) 2015名店特搜

物「Zzmo」，跟大家在年貨大街上見面。

插畫家將各式各樣可愛的羊咩造型，巧妙地融入在文宣品、網站中，替傳統年節增添許多歡樂氣氛。臺北市商業處官方網站上也将推出4款以眠羊星為主的電子賀卡，搭配由插畫家手繪的配件，讓今年賀年卡特別繽紛有趣。



加入人氣插畫的臺北·遊曆，讓年貨護照更吸睛可愛



◆「臺北·遊曆」手冊

每年推出叫好又叫座的年貨護照，今年也特別突破轉型為「臺北·遊曆」，將年曆融入手冊，內容以「好食」、「好禮」、「好玩」及「好年」做為年節四大主題。商業處今年不僅邀請百間以上店家提供年節優惠，民眾更可將手冊組合成桌上型年曆，配合人氣插畫家「眠羊星」的手繪風格，整本護照充滿年輕可愛氣息，顛覆以往傳統的文宣模式。

◆年節FUN心玩

為了提供民眾過年闔家休閒好去處的指南，臺北市商業處今年也特別繪製年節期間的遊程，融入臺北市知名的遊逛景點，規劃出親子、古蹟等4個特色遊程。民眾在取得指南後，可以按圖索驥，透過兩輪加兩腳，搭乘捷運、YouBike等工具便能輕鬆抵達，讓民眾走春感受濃濃的年節氣息。

◆來搶羊年發財金

年節期間，全臺各地民眾最期待的活動之一就是領發財金了，臺北市政府繼去年首度推出3D版的「馬上有錢」搖搖馬發財金後，今年也再次以DIY組合模型的概念，推出「財運飛羊」的羊年發財金。今年的發放時間在年貨大街活動期間，分送給來逛街的市民朋友，祝福大家財運亨通，神采飛揚！



發財金延續去年3D搖搖馬熱潮，讓民眾羊年「財運飛羊」



百合-薇薇安娜花禮

花開富貴過好年 最有年味的春節花卉介紹

◎圖、文／台北花市企劃課

過年一定要前往素有花卉年貨大街的內湖台北花市採購，因為全國最大的花卉批發市場就在這裡，台北花市每天半夜來自全國各產地的花卉總量，幾乎佔了全國45%以上的到貨量，不僅交易花卉種類最多、品項也最齊全，無論是最具人氣的鮮切花百合、菊花、劍蘭、銀柳，或是盆花交易第一名、擁有浪漫幸福花語的蝴蝶蘭，及各式觀花觀果盆栽、園藝資材、包裝材料等，款式應有盡有，走一趟台北花市，可以說是逛了全國最大的花卉百貨公司，是喜愛花卉的您絕對不可錯過的春節最佳採購去處。



臺北市內湖區新湖三路28號台北花市外觀



蝴蝶蘭-沙西米

台北花市還有一大特色，就是具有彩虹般鮮豔亮眼外型的五彩霓虹外觀，同時花市有A、B館二棟建築，中間還有一座立體化造型的空橋連結，寬敞的戶外休憩空間，加上春節應景鳳梨花、長壽花、虎頭蘭等大型戶外造景佈置，更增添了年前花開富貴的喜氣與年味。

最有年味的春節花卉介紹

為了迎接農曆春節到來，在家中放置應景花卉最能夠展現出年節喜慶氛圍，台北花市特別推薦二款充滿富貴喜氣的花卉--百合花～象徵百事合意、蝴蝶蘭～象徵幸福到來，讓您在新的年意氣風花(發)。

百合

百合花是國人最受歡迎的年節花卉之一，外表高雅純潔，自古以來就被視為慶典上不可缺少的吉祥花卉。

黃色系

星型放射狀的黃白色漸層花朵，代表著招財、與美好的未來，代表品種有康卡多、曼尼薩、黃金艾曼達等。

白色系

最大特色就是散發濃郁的清香，與潔淨的外表，代表著除舊佈新、好運接著來，代表品種有白色香水、水晶香水等。



百合-粉色馬可波羅花禮

粉色系

漸層的淡粉色，就好像與另一伴感情日漸增溫，也是與異性結緣時的代表花卉，代表品種有馬可波羅。

紅色系

飽滿花苞，鮮豔紅潤的外觀總是喜氣迎人，如同它的顏色一樣，具有廣納福氣的含意，代表品種有阿卡波克、羅賓娜、薇薇安娜等。

台北花市販售百合的攤位眾多，只要經過有專門販售百合的攤位附近，就可以聞到各式百合所散發出來的陣陣清香，而百合的品種更是豐富多樣、品質良好，是台北花市特別推薦的春節應景年花，歡迎大家前往選購。

蝴蝶蘭

蝴蝶蘭不僅有浪漫幸福的花語，也具有「福氣疊疊而來」的祝福之意，不同色系也代表不同涵意，紅色系具有「喜氣、招福」，黃綠色系具有「招財」，橘色系代表「開運、貴人相助」，白色系則是「除舊布新」。

大花系列蝴蝶蘭

碩大的花朵有如鴻圖大展氣勢，朵朵向上排列的花序又帶有事業蒸蒸日上涵義，適合於公司行號間的互相贈送，品種有V31大紅花、新閃電、大辣椒等。



蝴蝶蘭-V31大紅花花禮

中、小花系列蝴蝶蘭

中小花系列蝴蝶蘭，具有花色豐富的優點，而小巧可愛的花型，擺放於辦公桌、居家茶几上，都有很好的裝飾效果，適合贈送親朋好友或職場同事，品種有臺灣阿媽、滿天紅、薇薇安、沙西米等。

蝴蝶蘭最具人氣，台北花市內販售蝴蝶蘭的攤位超過20攤以上，如果民眾擔心對蝴蝶蘭不了解，老闆都會提供最專業的蘭花資訊，這些攤位販售年節前最熱銷、具喜氣效果的蝴蝶蘭品種，而且還有多種色澤、花型及紋路的變化，深受民眾喜愛。

好康看這裡

春節前延長營業時間：台北花市1/24(六)起延長營業時間至下午3點。(1/25、2/1、2/8休市)。

全天24小時營業：2/14(六)起連續5天24小時不打烊服務，至2月18日下午4點止。

免費接駁專車：2/14-2/18上午10時至下午6時，前往捷運松山線南京三民站，就有免費接駁專車服務。(2月18日至下午1點止)

600個名額免費100元購花禮券：只要上FB「台北花市愛花粉絲團」按讚並分享活動圖文，就有機會獲得100元購花禮券!(詳情請上台北花市官方網站)。

DATA 地址：臺北市內湖區新湖三路28號(A館)、36號(B館) | **電話：**2790-9729分機510台北花市企劃課 | **營業：**04:00-12:00 | **網址：**www.tflower.com.tw | **交通：**公車：63、204、518、552、小2、藍7、藍26(新湖三路口-台北花市下車)。火車：松山火車站(西出口)轉搭63、204、518、藍7公車。捷運：板南線(市政府站2號出口)轉乘552、小2、藍7、藍26，文湖線(港墘站2號出口)轉乘藍7；(港墘站1號出口)轉乘藍26。

