

## 附件一：2023 臺北傳統市場節-天下第一攤得獎名單

### ➤ 頂級肉乾大賞

獲獎	市場名稱	攤名	負責人	連絡電話	主打商品	商品特色
銅賞	大直市場	鼎 A9 肉乾食品	黃祥金	02-2532-3255 0935-573-886	原味肉紙乾	用少有的腿子肉切成薄如紙般的肉紙干，香脆口感原滋有味，堅持用溫體豬肉，不添加色素。
	中山市場	元香肉鬆店	趙阿娥	02-2522-2118 0937-957-657	肉干	口感適中不乾柴
	中崙市場	日日香肉鬆	陳木川	02-2578-0792 0937-901-953	豬肉絲	特選原型肉純滷，口感軟嫩，絲絲入味。
	木柵市場	銘記肉鬆店	高銘傳	02-2939-4256 0988-257-195	蜜汁肉干	純手工烘烤，最佳伴手禮
	北投市場	吉本庄食品	許明樟	02-2894-2496 0933-235-843	原味厚片肉乾	厚而不硬，蜜而不膩。
	西湖市場	珍香肉品專賣店	許依婷	0928-203-895	豬肉條(細)	溫體豬，純手工自烤，不加防腐劑。
金賞	松江市場	滋美珍肉脯店	薛惠之	02-2537-2266 0900-271-855	牛肉乾	採用澳洲牛肉，純手工現炒。低鹽低油脂少糖，齒頰留香。軟 Q 升級，多汁涮嘴，回購率第一名。
	南門市場	快車肉乾	張玉金 店長	02-2396-5528	芝麻超薄杏仁香脆肉紙	40 多年來秉持「傳承經驗」「創新特色」提供消費者更多樣的選擇，暢銷肉紙最薄厚度僅 0.01cm 薄可透光，還有 1cm 厚特厚肉乾可謂快車的招牌雙物
	南門市場	金龍肉乾創始店	王慧靖 王敏旭	0916-186-307 0972-339-602 02-2396-9037	原味豬肉乾	現烤肉乾，服務親切
銀賞	蘭州市場	黑車牌肉鬆食品	楊坤河	0963-229-254	招牌原味薯條肉乾	手工、溫體豬現做、無色素，黑胡椒香味濃，口感一絲一絲，是最佳零嘴或伴手禮！
	蘭州市場	富津馨肉鬆食品	賴建發	02-2592-7003 0912-284-824	黑胡椒紙肉乾	係以溫體豬之新鮮上等後腿肉製作，先以進口切片機切片，每片厚度約達 0.4 公分，再以獨門醬料醃製 7 天後，手工拼貼於傳統竹篩，並加以炭火烘烤，此作法相當費時耗工，可保有傳統古早味。其獨特口味，吃起來香嫩帶有嚼勁，肉質鮮甜而不膩口！

➤ 饕客最愛吃

市場名稱	攤名	負責人	連絡電話	主打商品	商品特色
水源市場	索菲 烤布蕾	許庭瑄	0918-820-708 0906-821-708 方便聯繫時間 (12-18)	迷樣 檸檬塔	純手工現刨檸檬皮、熬煮鮮檸檬醬 不加吉利丁、不加玉米粉來凝固，只使用了新鮮檸檬、雞蛋、糖、海藻糖，以及高單價的伊斯尼熟成奶油，曼妙的熟成奶油香，在搭配自製手工塔皮、白巧脆餅及檸檬蛋白霜，精準的溫度、繁複的工序。 造型吸睛可愛、蛋白霜混合檸檬香氣，搭配奶油餡與餅乾，酸甜有勁！ 塔皮扎實酥脆，搭配茶飲非常好吃！ 拍照起來精緻可愛，入口的奶油餡與蛋白霜酸甜又清爽，推薦給想吃甜品又不愛吃太甜的人！
水源市場	野果小點	張哲倫	0988-959-173	鄉村 豬肉鹹派	豬肉除了使用培根，還有台灣的香腸，讓培根的鹹與香腸的甜交互結合，上面再加上紫洋蔥絲增添風味。 外觀很精緻！內餡口感鬆軟像蛋塔，層次豐富，內餡多汁不乾口，擅長運用食材做出創新，這個派只有這裡吃得到！很期待有更多新的產品！
安東市場	安東食園	荊篤信	0939-800-018 02-2706-9348 方便聯繫時間 (13:00 後)	蜜汁 雞腿	使用溫體雞腿肉，每日限量販售 肉品定期送驗，食品安全有把關！雞腿多汁，鹹中帶點香甜而不膩，雞肉扎實卻一咬即化不乾柴，十分下飯！

- 產業貢獻獎：臺北市公有永樂 3 樓布業商場 自治會、臺北市公有西寧市場一樓 自治會、臺北市公有南門中繼市場 自治會
- 最佳培力市場獎：臺北市公有士東市場 自治會