

附件 1：111 年輔導店家資訊及介紹

111 年台北造起來 24 家特色好店列表

1	西門町最沁心的懷念滋味 — 「成都楊桃冰」
2	清真風懷舊北京小點 — 「馬叔餅舖」
3	鱸舥孤味蔴油料理 — 「蔴油木子」
4	熬炖一甲子的滋補鮮味 — 「娥嬭炖鰻」
5	米其林推薦老牌手路菜 — 「義興樓」
6	植萃食養老油坊 — 「山芳良油」
7	至簡烘焙·大樸美味 — 「阿段烘焙」
8	鱸舥老爐火花生糖 — 「布田食品」
9	台灣花布的生活偶遇 — 「布調」
10	台風歐式麵包糕點老店 — 「得記烘焙」
11	百年祖傳紅糟肉圓 — 「川業肉圓」
12	老巷小吃結味五星級廚藝 — 「巷日葵」
13	組合式無負擔有養美食 — 「一日樂食」
14	海派泰式創意料理 — 「Coco Brother 椰兄」
15	清純嚼味番茄牛肉麵 — 「臺灣一品 拉麵與刀削麵」
16	帝王養生膠美食&鍋物 — 「極膳」
17	澎味義香創意料理 — 「賈福廚房」
18	孵選好蛋七十載 — 「協興蛋家」
19	在地風法藝甜點 — 「唯星蛋糕」
20	適季養生漢方甜點 — 「一滴滴 EDD」
21	流星奶奶的藝想森林 — 「Littlework 繡珍森活」
22	有藝思的生活文具 — 「針線球」
23	台灣設計生活雜貨 — 「來好」
24	歐洲小農好物集 — 「天食地粟」

【美食再造店家】

一、【成都楊桃冰】

電話：(02) 2381-0309

地址：臺北市萬華區中華路一段 144-1 號

網址：<https://reurl.cc/Yd7ny0>

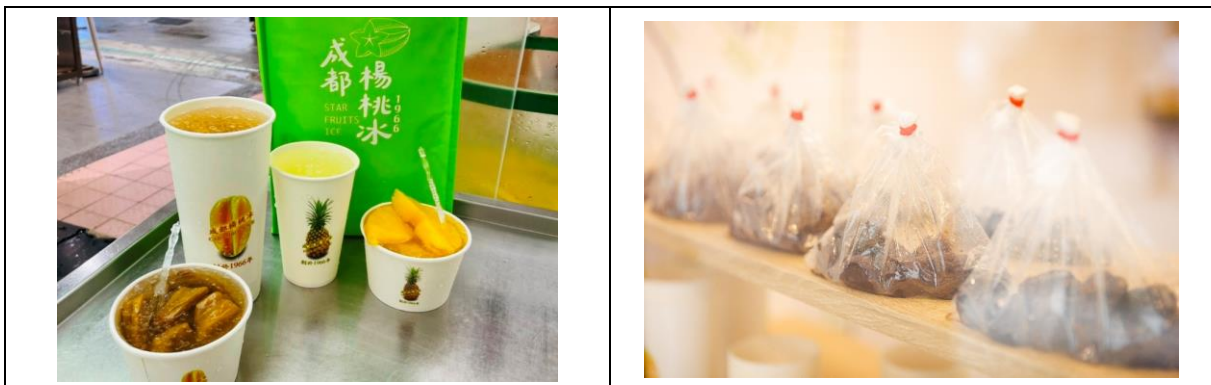
(一) 改造重點：老牌楊桃冰新店址重生，重溫一甲子酸甘鹹

將近一甲子的西門町老字號，以楊桃冰、鳳梨冰、李塩冰為三大招牌，兩代堅持人工採收楊桃，現場醃製，原位於成都路上的老舊創始店因故搬遷至附近。改造以「西門町最沁心的懷念滋味」並新增英文名重新出發，Slogan「現採現醃，天然酸甘鹹」搭配新 LOGO 與楊桃樹牆面彩繪，加上醒目招牌，傳達老店用心與商品特色，文青風清新店裝重溫一甲子的酸甘鹹。

(二) 改造前、後對照圖



(三) 店家特色料理



二、【馬叔餅舖】

電話：(02) 2396-2788

地址：臺北市中正區臨沂街 67 之 2 號

Facebook: <https://www.facebook.com/mauncletw/>

(一) 改造重點：懷舊北京點心舖煥新臉譜，邀來客聞香上馬

源自中華商場的北京點心舖，以芝麻醬燒餅夾肉為招牌，前代店主馬叔為京劇老師，且家族為回族，乃清真認證餐廳。店面處於巷內，缺乏行銷，多靠老客戶捧場。透過改造予以「清真風懷舊北京小點」之定位，Slogan「聞香上馬·京喜回味」幽默凸顯特色。主視覺圖騰創意結合京劇、北京小點及清真元素，並融入現代氛圍，搭配特色餐具創造拍照亮點，助力新世代社群傳播效益。

(二) 改造前、後對照圖



(三) 店家特色料理



三、【麻油木子】

電話: (02)2308-5267

地址: 臺北市萬華區和平西路三段 190 號

Facebook: <https://www.facebook.com/mayouli1982/>

(一) 改造重點：艋舺麻油料理再進化，四季迎客暖心飄香

第一代創辦人於艋舺剝皮寮對面擺攤 40 多年，後由李家老三接班，並於去年(2021)搬遷改經營門店生意，取名為「佳香麻油李」。原名稱無法註冊商標，從攤商到店面品牌形象有待重塑。透過改造更名為「麻油木子 Lee's Dishes」，並以品牌定位「艋舺孤味麻油料理」及 Slogan「去燥煨香，解饞潤養」展現品牌價值與獨樹一幟、四季可食的麻油料理特色，CI 及店裝相應趣味煥新，暖心招攬新客群。

(二) 改造前、後對照圖



(三) 店家特色料理



四、【娥嬭炖鰻】

電話：(02)2592-7085

地址：臺北市大同區昌吉街 51 號

(一) 改造重點：炖鰻老店品牌煥新，慢炖人情味與歲月感

原名「昌吉紅燒炖鰻」，由第一代創始人王月娥阿嬭於台北昌吉街與蘭州街口的土地公廟旁擺攤起家。傳承三代之紅糟燉鰻與藥膳湯廣受好評，然店面已顯陳舊，整體論述及形象缺乏特色。透過改造更名「娥嬭炖鰻 Grandma's Eel」，多了親切感及歲月感，並聚焦品牌定位「熬炖一甲子的滋補鮮味」，繪製從產地到餐桌的黃金鰻製作歷程，與品牌發展歷史故事繪圖，傳達老字號的厚工料理與人情。

(二) 改造前、後對照圖



(三) 店家特色料理



五、【義興樓】

電話：(02)2931-3966

地址：臺北市文山區景文街 121 號

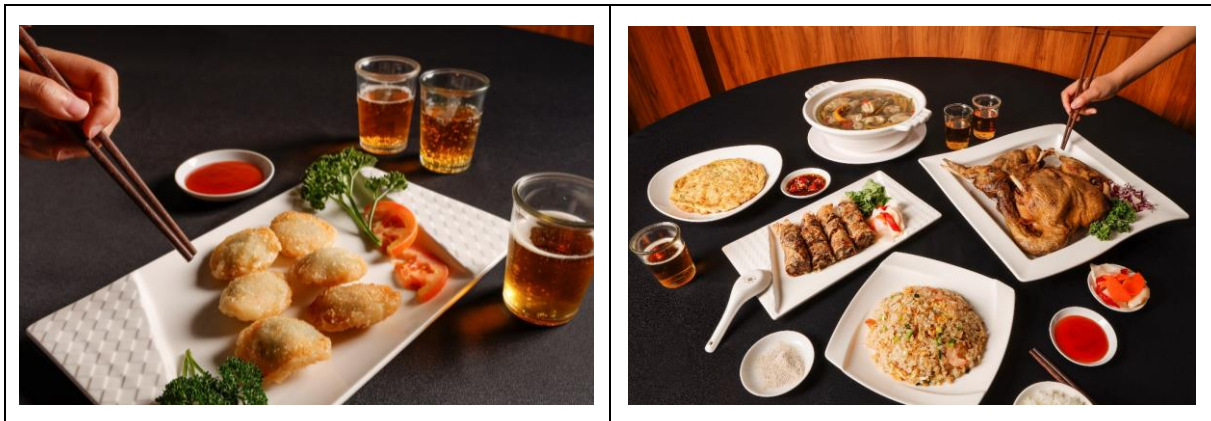
(一) 改造重點：米其林推薦手路菜，古味妝點豐簡吃開

景美傳承四代的老牌台菜餐廳，招牌的金錢蝦餅、豬腦煎蛋等為幾近失落的古早味手路菜。連年獲必比登及米其林餐盤推薦，實力深厚，然店裝形象老舊，桌位皆為傳統婚宴大圓桌，不適合少人聚餐需求。透過改造品牌定位「**米其林推薦老牌手路菜**」，偕同 Slogan「**古藝台菜·豐簡吃開**」，以二樓老木門為靈感，重整 CI 招牌、內裝，增設小方桌，簡化菜單及份量，訴求老厝裡吃老台味，豐簡由人。

(二) 改造前、後對照圖



(三) 店家特色料理



【傳統再造店家】

一、【山芳良油】

電話:(02) 2939-5789

地址：臺北市文山區指南路一段 9 號

Facebook：<https://www.facebook.com/sanfangoil/>

(一) 改造重點：老油廠變身文化體驗空間，文山有芳

原名「三芳植物油」，為木柵老字號製油廠，致力以最好的原料做好油，挺過黑心油食安風暴，廣受媒體報導好評。二代欲拓展零售市場，然品牌形象、商品包裝及店面傳統老舊，難以招攬新客群。透過改造更名「山芳良油」，定位訴求「植萃食養老油坊」結合 Slogan「文山有芳·籽蓀滿堂」，提煉品牌價值與商品優勢，店面重新整裝，陳設製油機具打造文化體驗空間，結合導覽體驗設計吸客新世代。

(二) 改造前、後對照圖



(三) 店家特色商品



二、【阿段烘焙】

電話:(02)2936-1341

地址：臺北市文山區開元街 38 號

Facebook: <https://www.facebook.com/aduanbakery/>

(一) 改造重點：社區手工麵包店，突顯自然簡樸與鄉居溫馨

位於木柵靜巷，阿段烘焙專賣長時間低溫發酵的歐式麵包，創辦人阿段為畫家，合夥人吳家麟原為科技業高管轉行烘焙師，屢次受邀講課出書，深厚底蘊累積忠實知音及社區主顧。二人崇尚自然簡樸，然店裝簡單無特色，難以傳遞價值擴大消費群。改造以 Slogan「至簡烘焙·大樸美味」，搭配品牌金句「大自然就是最好的烘焙師」，彰顯品牌價值與高度，另重整店裝，營造溫暖鄉居情調麵包坊。

(二) 改造前、後對照圖



(三) 店家特色商品



三、【布田食品】

電話:(02) 2305-5263

地址:臺北市萬華區東園街 38 號

Facebook: <https://www.facebook.com/bootien/>

(一) 改造重點：艋舺老牌花生糖，古早甜食進化新式饅點

艋舺 60 年老牌花生糖「布田」，傳承艋舺當年花生糖重鎮之輝煌歷史，凝聚三代人心血持續轉型。花生糖主題商品連年推陳出新，然品牌形象、CI 店面卻顯陳舊老氣。透過改造，從品牌定位「**艋舺老爐火花生糖**」連結歷史，另以 Slogan「**良食饅點·不甜不黏**」與英文名「**PeanuTend**」，搭配全新 CI 暨店裝重整，另調整產品分類，展現年輕氣象。門面特以老爐灶裝置呼應品牌故事，新舊元素融於一爐！

(二) 改造前、後對照圖



(三) 店家特色商品



四、【布調】

電話:(02) 3393-7330

地址：臺北市大安區永康街 47 巷 27 號

Facebook: <https://www.facebook.com/changyifangtw/>

(一) 改造重點：台灣花布奏出生活新情調，在小巷偶遇

原名「彰藝坊 偶相與花樣工作室」，創辦人之一為彰藝園掌中劇團第三代傳人，店內專賣以傳統台灣花布設計之生活布藝品及戲偶，深受日本觀光客喜愛。然店面位於永康商圈小巷，家居般的門面不易招攬來客，且陳設過於紛雜。透過改造更名「布調」主打花布產品，以「台灣花布的生活偶遇」連結品牌歷史重新出發，店內商品搭配情境展佈，偕同吸睛之繽紛門面，將台灣人文融入生活日常。

(二) 改造前、後對照圖



(三) 店家特色商品



五、【得記烘焙】

電話:(02) 2367-3611

地址：臺北市中正區羅斯福路四段 26 號

Facebook: <https://www.facebook.com/target.bakery/>

(一) 改造重點：老字號麵包店展新顏，向各年代青春招手

佇立於台大正門對面的街角，得記食品陪伴著公館居民與台大學子已 60 年，招牌香蒜法國麵包與貝果的人氣始終不墜。然空間顯舊，缺少老店歷史氛圍，客群亦待拓展。透過改造品牌定位「**台風歐式麵包糕點老店**」，偕同 Slogan「**得福軟香陪，記味青春歲**」，以藏頭對聯形式，傳遞老字號溫度及軟式口感特色。品牌 CI 及門面空間翻新，並規劃椰林背景拍照打卡點，吸引懷舊老世代與年輕客群！

(二) 改造前、後對照圖



(三) 店家特色商品



【美食型店】

一、【川業肉圓】

電話：(02)2308-1641

地址：臺北市萬華區廣州街165號

Facebook: <https://www.facebook.com/chuanyeh1910>

(一) 改造重點：肉圓老店深化底蘊，兩地青山護佑百年

起家新竹之百年肉圓老字號，緣於當地青山宮啟示，祖輩攜家遷來萬華。去年(2011)新竹肉圓更名為「川業肉圓」並整新店裝。本次輕改造提煉品牌核心，定位「百年祖傳紅糟肉圓」，並以 Slogan「青山依舊·美味川流」聚焦品牌與新竹、艋舺兩地青山宮的淵源，調整店內艋舺青山王祭典大型牆繪，並妝點門面與騎樓，強化百年老店記憶點與故事底蘊。

(二) 店家形象圖



二、【巷日葵】

電話：(02) 2302-0602

地址：臺北市萬華區三水街 113 號後（廣州街 140 巷內）

Facebook：<https://www.facebook.com/Sanf1007/>

（一）改造重點：萬華巷弄小吃，文創轉身功夫台菜新景點

位處萬華廣州街與三水街間小巷，前身為老周清粥小菜，在具五星級飯店廚房手藝的二代接手後，融合第一代的親切作風，將宴會辦桌等級的功夫台菜料理變成平易近人的美味小吃。2022 年初試營運至今，廣受美食作家部落客好評推薦。透過輕改造顯化品牌定位「功夫小台菜」與 Slogan「老巷小吃結味五星級廚藝」，木作妝點加上斑駁老紅磚牆裝置藝術，懷舊文創新體驗翻轉昔日髒亂陋巷！

（二）店家形象圖



三、【一日樂食】

電話：(02) 2545-5648

地址：臺北市松山區南京東路四段 133 巷 4 弄 5 號 1 樓

Facebook：<https://reurl.cc/rRp80b>

(一) 改造重點：健康餐點輕客製，開啟有養美食新主張

一日樂食專賣健康飲食及餐盒，深受上班族及重視健康之客群支持，本次改造同步轉變點單方式，依據主要食材分類，提供多樣性自主選擇搭配。呼應品牌新發展方向，透過輕改造以「組合式無負擔有養美食」品牌定位為核心，偕同 Slogan「自己配，最對味」邀請消費者自由選配餐點組合。店內以活潑鮮明之調性重新整裝，搭配營養食材繪圖，味覺與視覺，一次滿足口慾與營養！

(二) 店家形象圖



四、【Coco Brother 椰兄】

電話：(02)2550-8675

地址：臺北市松山區南京東路三段 303 巷 24 號

Facebook：<https://www.facebook.com/cocobrother.icecream02>

(一) 改造重點：泰式料理翻新跨界創意，同饗海派熱情

椰兄以道地泰式椰子冰淇淋起家，自東南亞引進正宗泰式料理，主打一個人也能享用的泰式定食，另推出跨界創意料理。透過輕改造聚焦品牌定位「海派泰式創意料理」強化特色並呼應品牌名稱。統整招牌之 CI 識別，並將原本略顯雜亂之門面環境重新整裝，以品牌吉祥物妝點海派風情，搭配 Slogan「一個人也能暢饗酸甜鮮辣」，打造泰料的秘境天堂。

(二) 店家形象圖



五、【臺灣一品 拉麵與刀削麵】

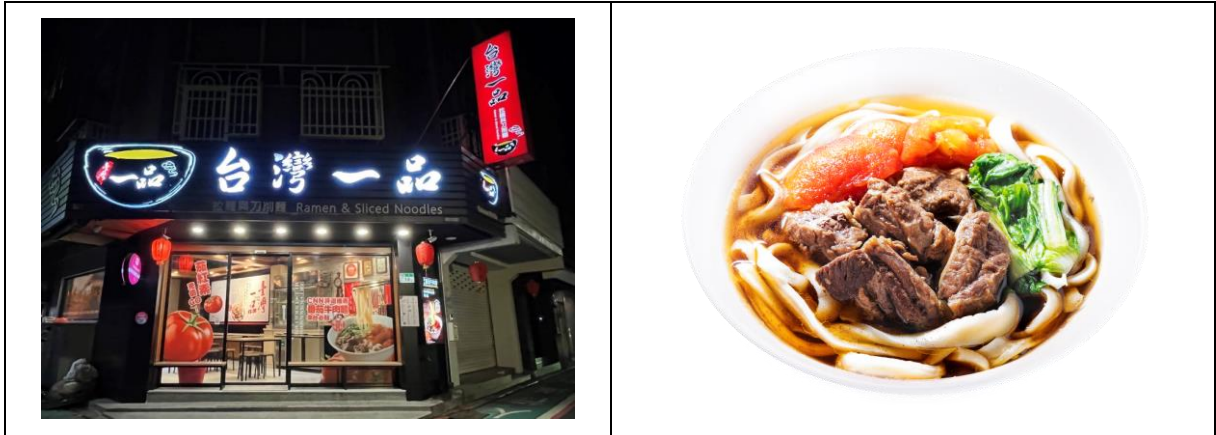
電話：(02)2394-1351

地址：臺北市大安區永康街 10 之 6 號

(一) 改造重點：永康街人氣番茄牛肉麵，妝點清純嚙味

永康街上的老牌牛肉麵，曾獲 CNN 評選為台北最好吃、必點之番茄牛肉麵，也曾獲得台北國際牛肉麵節人氣店家第一名，以酸甘微甜的番茄湯頭打響名號。透過輕改造品牌定位「清純嚙味番茄牛肉麵」凸顯其湯頭與麵條口感特色。Slogan 則以充滿動態感的對聯文字「湯鮮麵筋道，朵頭舞筷勺」呼應刀削麵的飛舞畫面，店內搭配麵與湯飛濺之美食照，一掃原顯厚重之氛圍，引人食慾！

(二) 店家形象圖



六、【極膳】

電話：(02)2708-0101

地址：臺北市大安區復興南路一段 295 巷 23 號 1 樓

Facebook：<https://www.facebook.com/DENGQIYI/>

(一) 改造重點：養生膠餐廳煥新裝，餐飲零售兩不誤

創辦人以祖傳祕方開設以養生膠為主題之鍋物餐廳，同時另有巧克力等養生膠系列食品。透過輕改造簡化品牌名稱為「極膳」，設置零售區並針對餐廳及食品零售兩主軸，品牌分別定位「帝王養生膠美食&鍋物」及「帝王級古方滋養美食」前者放門面招牌，後句放在產品包裝。另以 Slogan「龜鹿焯寶·如願康好」，連結店主三代人本關懷，門面及店裝質感換裝，擺脫陳舊印象，吸客新世代！

(二) 店家形象圖



七、【賈福廚房】

電話：(02) 2704-3055

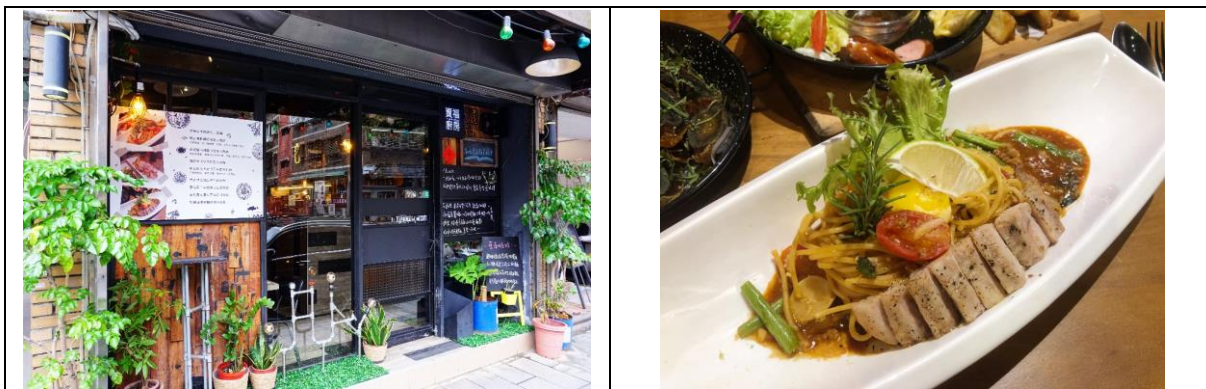
地址：臺北市大安區復興南路二段 148 巷 27 號

Facebook：<https://www.facebook.com/JFULL.LI/>

(一) 改造重點：義麵廚房混搭台澎味，非典型義麵新上菜

賈福廚房專賣義大利麵及燉飯，店主來自澎湖，喜研發菜單，以家鄉美食及台菜料理為靈感，與餐點創意融合。小小的店面位於大安區靜巷，店主一人身兼內外場，外觀低調且未能傳達料理特色靈魂。透過輕改造品牌定位「澎味義香創意料理」強化特色及價值。另以 Slogan「主廚親自上菜，請用！」傳達親切與禮遇之意。菜單強化菜色說明，並重新整頓門面，樹立品牌鮮明個性。

(二) 店家形象圖



【傳統型店】

一、【協興蛋家】

電話：(02)2331-0059

地址：臺北市萬華區康定路 172 巷 2 號

Facebook：<https://www.facebook.com/XieXingegg/>

(一) 改造重點：老牌蛋行孵化新生，感受蛋生的繽紛喜悅

原名協興蛋行，70 多年屹立於萬華直興市場，與全台養雞場契作精選販售新鮮蛋品。透過輕改造改名「協興蛋家 Sure Thing」，提升品牌定位「**孵選好蛋七十載**」，強化老品牌孵育蛋業的用心。Slogan「**天天感受蛋生的喜悅！**」溫馨號召消費者。另賦予專屬關鍵字「**雞蛋色彩學**」，教消費者認識天然色彩背後的專業與用心；並依此重整起家厝之店面，懷舊中見繽紛，吸客年輕世代。

(二) 店家形象圖



二、【唯星蛋糕】

電話：(02)2308-8789

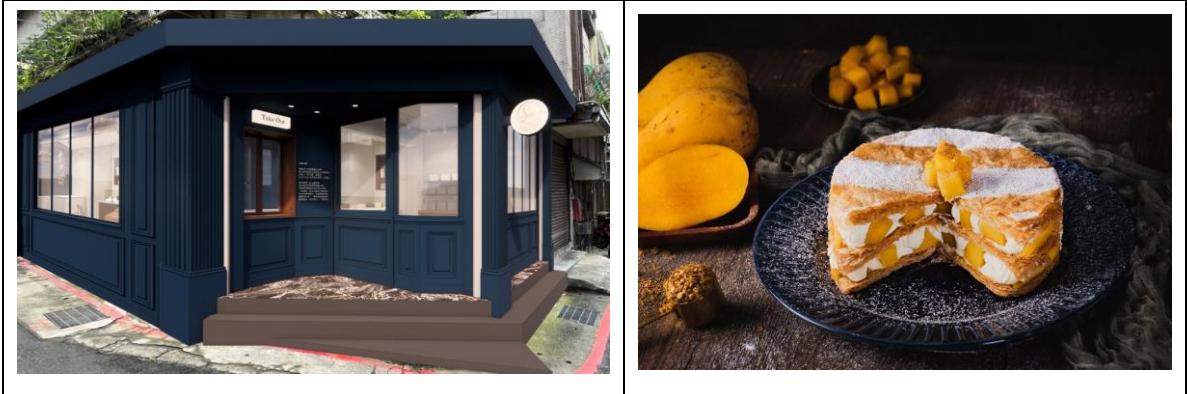
地址：臺北市萬華區大理街144號

Facebook：<https://www.facebook.com/Starway.Cake/>

(一) 改造重點：萬華在地風法藝甜點，台法融合有情體驗

位於萬華靜巷口，鄰近糖廊文化園區，唯星致力打造屬於台灣文化的法式甜點，以當令水果及在地特色食材製作之糕點為其招牌。唯缺乏論述彰顯特色與理念，外觀亦與坊間甜點店無異。透過輕改造聚焦品牌定位「在地風法藝甜點」，偕同 Slogan「有情有型·唯馨唯星」傳達情懷與溫度，店面重新打造法式風格甜點舖，原外帶店之消費模式轉型，於窗邊增設吧檯桌，開創內用新體驗。

(二) 店家形象圖



三、【一滴滴 EDD】

電話：(02)8712-0058

地址：臺北市松山區復興北路 427 巷 20 號

Facebook：<https://www.facebook.com/eddherbs/>

(一) 改造重點：漢方甜點打磨品牌 DNA，助益適季養生

中藥房的女兒以父親數十年中藥炮製專業為根基，與甜點師合作開發漢方成份的甜點及茶飲，結合中藥四季養生概念，將漢方融入日常。店面隱身於中藥房內，外觀無明顯識別，不易找尋。透過輕改造，品牌定位「適季養生漢方甜點」，彰顯中藥適時調理之精髓，輔以 Slogan「一滴滴琢磨 一口口舒活」展現品牌實力與價值。門面樹立中藥與甜點雙品牌店招，凸顯漢方甜點 DNA。

(二) 店家形象圖



四、【Litttlework 繡珍森活】

地址：臺北市大安區永康街 4 巷 12 號

Facebook：<https://www.facebook.com/littlework/>

(一) 改造重點：原創刺繡飾品再進化，打造藝想森活

原創刺繡飾品及雜貨品牌，由來自香港的插畫師流星所創辦，以設計適合送禮又能隨身攜帶的文創小物為初衷，從圖像到產品，百分百自家設計。然無中文名稱，不利閱讀及口碑行銷。透過輕改造，品牌以中文名「繡珍森活」結合全新品牌定位「**流星奶奶的藝想森林**」再出發，並以 Slogan「一畫一線，創造無限」整合店主插畫與刺繡品牌，偕同店面展佈及商品包裝，號召消費者來當生活的探險家！

(二) 店家形象圖



五、【針線球】

電話：(02) 8773-3213

地址：臺北市大安區忠孝東路三段 251 巷 12 弄 10 號 1F

Facebook：<https://www.facebook.com/yarnball.27/>

(一) 改造重點：文創品牌滾動前行，號召文具迷來比劃

一對年輕夫妻共創之文具雜貨品牌，分別負責插畫與設計，主要販售台灣特色主題之原創文具雜貨，另有進口文具。店面另命名為「針線盒文具行」，兩名稱混用識別不易。透過輕改造統一名稱，品牌定位為「有藝思的生活文具」，傳達品牌以文具為載體，訴說在地生活故事，輔以 Slogan「用筆畫來比劃吧！」邀請消費者重拾紙筆記錄生活所感，店內一隅陳設筆畫桌，號召文具同好一起比劃！

(二) 店家形象圖



六、【來好】

電話：(02)3322-6136

地址：臺北市大安區永康街 6 巷 11 號

Facebook：<https://www.facebook.com/laihaotaiwan/>

(一) 改造重點：禮品選物店文創升級，迎接國境解封新商機

位於永康街的禮品選物店，來好以台灣文化為初心，精選台灣在地質感設計品牌，並自行開發台灣意象主題商品，以日籍觀光客為最大宗市場。透過輕改造品牌定位「台灣設計生活雜貨」，跳脫店鋪思維，強化品牌的文創質感。Slogan「來去有情·好物陪行」搭配店面優化陳列與照明，重塑台味場景氣氛，感性號召潛在消費者乘勢國旅商機，為國境解封倒數提前部署。

(二) 店家形象圖



七、【天食地粟】

電話：(02)2738-5385

地址：臺北市信義區基隆路二段 33 號

Facebook：<https://www.facebook.com/puresky.co/>

(一) 改造重點：食材選品店精煉價值，轉身歐洲小農好物集

以橄欖油等油品為首，天食地粟精選歐洲優質食材好物，創辦人夫婦一為品油師、一位擅料理，獨具選品眼光。透過輕改造精煉品牌定位「歐洲小農好物集」，傳達店內油品食材來源，非食品大廠製造，為台灣市面上少見。偕同 Slogan「天食地粟·人和物稀」拉升品牌價值，容易遭致誤讀的名稱也藉此降低識別謬誤。位於街邊的店面強化櫥窗展佈，打造歐陸情調美拍亮點。

(二) 店家形象圖

