

## 附件4-迪化街商圈品牌市集

市集店家/店家介紹	市集主打產品
<p><b>鯉魚 The Carp</b> 野生烏魚子食尚料理，來場餐桌上的大稻埕之旅吧！ 2018年一肩單挑，鯉魚誕生於迪化街，在餐桌上蜿蜒出大稻埕的豐盛之旅。煸出魚油，烏魚子炒飯香氣有來由，配上生烏魚子片，雙口感絕無僅有；選材、烹調，功夫與誠意俱足，單點、套餐，視覺與味覺並絕。 野生烏魚子擔綱時髦下午茶，花膠鮑魚雞湯走入日常食養，願老靈魂與新饕客，如魚得水優游自得。</p>	<p><b>烏金爆米花</b></p>  <p>✧ 招財爆米花 ✧ 採野生烏魚子重本下料👉 鹹甜鹹甜的口感超特別 哥哥姊姊弟弟妹妹全家都喜歡 ♡♡♡</p>
<p><b>李亭香 Li Ti Xiang</b> 創立於1895年。大稻埕知名糕餅舖李亭香，傳承百年的餅藝與呼應時代的台派糕點，是人們傳達心意與祝福的信物。</p>	<p><b>豬大郎雙醬肉桂捲</b></p>  <p>使用法國依思尼奶油，巧妙比例揉合了肉桂與奶油烘焙而成！有結合古早味極糖的「原味碰糖桂捲」、相似於花生豬血糕的「豬大郎肉桂捲（有時還有香菜！）」、包覆濃郁牛軋糖餡！烘烤後內餡流淌在麵包體之間的「花生牛軋肉桂捲」，顛覆過分甜膩的口感，是既新潮又復古的全新口味。</p>

### 度小月

1895年，先祖在台南外海補魚為生。每年清明至中秋常有颱風來襲，渡船有傾覆之險，因而於漁獲不佳，俗稱小月。為度過小月，便挑著擔仔沿街賣麵。並懸掛「度小月」的燈籠於麵攤前。因而度小月就和擔仔麵開始劃上等號。

### DAAMI-純油蔥



選用來自台南沿海一帶，所種植的紅蔥頭，因長年日照充足、土壤含鹽量較高，所以成就濃郁的獨特香氣。籠面飽滿的紅蔥頭加上切片工藝，完美呈現「香、酥、脆、甜」等，好蔥該有的美好滋味。

### 中南商行

中南商行源於1920年，創辦人先祖於南港中南街的一間青草店。店內一款以天然松脂製成，可舒緩肌膚的護膚良方，後來隨著青草店遷址基隆，成為基隆北海沿岸漁民隨身攜帶的日常用品。第四代轉型創立中南商行，並經改良研製後，將這款護膚聖品定名為「松脂膏」，延續先祖的智慧結晶。

### 松脂膏



傳承4代肌膚使用經驗，天然溫和不嗆辣，充滿森林系的氣味，是用於舒緩肌膚的常備用品！

### 離騷小酒館

藏身於小巷弄公寓裡的二樓小酒館，復古風情內裝，帶你一秒夢回上海一九四三。獨門中藥秘製下酒好菜，搭配特色中藥系調酒，清新藥材香氣層疊後蹦出新滋味，驚豔您的味蕾。

店內邀請各式身心靈導師駐點，為所有有緣人紓解糾結心情，指點迷津，再喝喝小酒享受微醺，各面向同步調養您的身心靈

### 江湖玫瑰



以法國粉玫瑰及台灣洛神花搭配無花果等藥材，浸漬冷泡蘇格蘭威士忌1週，以純正蜂蜜(採用100%純正龍眼蜜)及檸檬汁搭配調製，是天然花香為主調的清爽中藥系調酒。

### DAYLILY

DAYLILY 是創始於台灣的漢方生活品牌，由家裡經營中藥房的台灣人王怡婷與日本人小林百繪共同創業。目標是將台灣獨特的漢方養生文化，以更年輕的方式，傳達到更多的國家。目前於台北設有1家直營門市、日本東京、大阪、福岡共4家直營門市。

### 臺灣甜杏仁茶



自古以來被台灣人深愛著的杏仁茶，伴著我們追求美容與健康。不含砂糖，杏仁本身的自然甜味與香氣在口中散發，療癒我們的心與喉嚨。

### 菸花咖啡X梅笑糧行X黃永生藥行

知名咖啡品牌「梅笑糧行」及「菸花Op118.2」特別跨界聯名，與迪化街經營超過一甲子的「黃永生藥行」，共同創造出漢藥與咖啡不同的味蕾饗宴。

### 阿嬤的心啡

本草 ————— 市集

新品上市！

## 阿嬤的心啡

傳說中的阿嬤粉?!  
小茴香、丁香

梅笑糧行  
紅燒肉燥

藥名果

梅笑糧行 X 菸花

feat. 黃永生

黃永生藥行小老闆元甫回憶，幼時餐桌上的菜色常帶有特殊的調味，長大後才得知這是阿嬤用心在料理中加入的漢方香料，將美味與健康帶給家人。這次黃永生藥行與菸花跟梅笑跨界合作，將以阿嬤漢方調味製成的藥茗果，調製於咖啡中，並加入童年的調料小茴香、丁香與奶霜點綴，將這充滿回憶的味道分享給大家。