

【臺北市市場處新聞稿】

臺北傳統市場節登場 異國風PK傳統味 市場便當名攤爭奪天下第一攤殊榮

臺北市傳統市場界的年度盛事—天下第一攤開跑，今年以外食族無法擦身而過的「手作便當鑑賞」為主題，今天(10日)現場邀請10家參賽攤商，以傳統市場的手作便當展現買在地、吃當季的概念，之後將在4/13(六)於臺北傳統市場節主場活動現場一同登場比拚人氣，邀請民眾4/13、14兩天到花博公園長廊廣場品嚐臺北市場手作便當的美味。

豐富多樣的菜色搭上富飽足感主食的手作便當，是許多外食族的主餐首選，今年天下第一攤將以「市場手作便當」為評比項目，邀集了臺北市傳統市場精選攤商，包括饕客難以忘懷曾獲滷肉飯金賞殊榮的西湖市場「兩入雞肉飯套餐」、連續兩屆獲天下第一攤的型男老闆-安東市場「馬師原創料理」、去年獲得部落客最愛的木新市場「巧味豬腳便當」，以及士東市場「曉平家常小吃」、永吉市場「永吉素食」，目標就是要爭奪全臺北市場人氣便當鑑賞殊榮。

其中連獲兩屆金賞的安東市場「馬師原創料理」今年度推出拿手神秘料理「來自火星的便當」，將以獨特的料理手法進行烹調，希望讓消費者打破對便當的傳統印象；而永吉市場的「永吉素食」則全以自家市場內的食材製作便當，展現傳統市場當季食材的新鮮及美味；另外，士東市場的「曉平家常小吃」更是採用擁有產銷履歷的食材製作，強調食材的安心保證。今年度天下第一攤手作便當鑑賞將於4/13在臺北傳統市場節活動現場邀請民眾一同鑑賞，透過現場品嚐選出心目中最佳的人氣攤商。

臺北市政府產業發展局王三中副局長表示：「今年臺北傳統市場節以『找個逛市場的好理由』為主題，展現傳統市場就如同現代的萬用生活百科特質，現場規劃了『市場小百科』特展，讓民眾能在市場內學到課本裡學不到的生活知識。另外透過今年『市場手作便當』評比鑑賞，期望用最直接方式讓更多民眾更深刻體驗到買在地、吃當季的概念，讓繁忙的外食族也能夠在市場裡享受到最安心的手作美味。」

2019 臺北傳統市場節將於 4/13-4/14 在花博公園長廊廣場登場展出，精選市場名攤讓民眾能一次品嚐到臺北傳統市場美食，4/14 當天活動現場更推出限量優惠「市場手作便當」，民眾只要使用悠遊卡欸 50 元，就有機會以銅板價享用料多味美的人氣市場手作便當，另外配合電子行動支付趨勢，今年臺北傳統市場節活動現場推出全面性電子行動支付服務，民眾可透過使用行動電子支付 App 及悠遊卡，就可暢行整個市場節享用市場美食。活動現場並響應環保推廣活動，民眾只要憑個人攜帶環保袋至服務台出示，即可兌換主場現金抵用券(數量限量，送完為止)，活動另有多項優惠，讓民眾一同體驗臺北傳統市場魅力。詳細活動資訊請洽臺北傳統市場節官方粉絲團(<https://www.facebook.com/taipeimarket/>)。

資料詳洽：臺北市市場處 呂品萱 0900-215-105
純粹創意整合行銷公司 蔡宗益 0912-148-749
純粹創意整合行銷公司 林致宇 0909-200-400

附件

手作便當鑑賞攤商

	市場名稱	攤位名	負責人	連絡電話	商品名稱	價格	特色
1	士東	雪福早午餐	林上德	0939-941-628	義式燉豬膝	190	便當內特別選用一等池上小農有機米，鮮嫩的豬後腿肉引進義式料理方式使用紅酒燉煮增添特殊香氣。
2	士東	曉平 家常小吃	潘曉平	0988-256-633 2835-2776	客家菜豆滷 黑豬肉	120	使用溫體黑豬肉與曬乾長豆一同燉煮，客家菜豆與滷肉融合得恰到好處，瘦肉不柴一咬即化，每日配菜也都有多樣化的選擇。
3	木新	巧味豬腳	李技壕	0921-051-212	招牌便當	80	曾獲部落客評價最愛又平價的好味道，獨家陳年醬油燉煮各部位豬腳，招牌便當能一次滿足饕客的胃，能吃到腱子肉、腳筋、豬腳、蹄膀，白米再淋上獨門滷汁，整碗滿滿的都是膠質！巧味使用符合衛生標準CAS認證的豬肉，讓消費者不僅滿足味蕾也吃得安心。
4	中崙	泰好吃	譚寶貝	0919-208-257	打拋豬肉飯	100	嚴選豬前腿肉搭配均衡營養、色彩豐富的配菜和南洋式的薑黃飯，獨特雲南的烹調方式讓人欲罷不能！
5	永吉	永吉素食	江清源	0935-761-728 02-2749-1518	素滷味便當	60	主食使用爽口不膩的壽司米和使用最在地的食材作配菜，現代輕食料理讓「素」人也能享受營養均衡的便當。
6	安東	馬師 原創料理	馬才洵	0910-014-006 02-2706-3968	來自火星的 便當	150	連續兩年天下第一攤鑑賞主題皆獲佳績的馬師，今年將繼續提供創新想法，研發出低溫烹調並驚艷各種感官的隱藏版手作便當。
7	西湖	小肚子蹄膀 豬腳專賣店	陳揚旭	0908-031-599	豬腳便當	100	每日現宰新鮮豬肉，不管是腿庫、蹄膀老闆總是能滿足食客的味覺，細膩地把豬腳切成方

							便入口的份量，並細心的將各式營養配菜擺盤於特色盛具上，搭配手工製的油豆腐和特製的辣蘿蔔絲，讓整個便當多了另一層次的享受。
8	西湖	自然廚房	陳梓圻	0978-673-070 02-2657-4337	美墨番茄 肉醬飯	120	採用時令蔬果、異國辛香料及健康營養的中部台灣好米八穀米，享用時沒有負擔，清淡卻能帶出食材的清甜味，讓你愛上食物的原味。
9	西湖	兩ノ 嘉義雞肉飯	呂建志	0982-161-606 02-2658-0219	雞肉飯套餐	80	在地超過二十五年，搭配家族獨製配料，老闆每日親自到市場精心挑選食材，店內多樣配菜、小吃，讓前來的饕客每口都富含著南部的獨特口味、難以忘懷。
10	南門	黑冠美食	梁益或	0987-466-690 02-2358-3603	知高飯	75	德國嚴謹的高溫空調製程和多種辛香料調製而成的獨門醬汁，讓燉煮的知高肉軟、Q度適中，讓整體清爽不油膩，增添口感。

天下第一攤—手作便當鑑賞活動期程

主場人氣票選：民眾評選(分數比重：10%)		
時間	評選方式	結果
4/13(六) 11:30-12:30 地點：圓山花博 長廊廣場	由官方粉絲團公開徵募 30 位民眾，現場與評審同步試吃比賽攤商所提供之市場手作便當，並依喜好度投票給心中最愛，各攤(鋪)位將依整體得票率給分，並依分數比重列入天下第一攤評選總分數。	現場公布手作便當鑑賞 最佳人氣獎
第一階段專家現地評選 (分數比重：40%)		
時間	評選方式	結果
專家現地評選：4 月中旬至五月中 旬 地點：各攤商實際 攤位	針對各類別之評選標準，安排「市場專家」組成 2 人專業評審團，擔任第一階段評選人員，於評選期間內，至報名之攤位現場進行評選，並依分數比重列入天下第一攤評選總分數。	評選期間專家團評分 分數不公開
第二階段公開美食評選：公開美食專業評審團評選(分數比重：50%)		
時間	評選方式	結果
5/6(一) 08:00 -12:00 地點：東方工商 (暫定)	邀請「媽媽界意見領袖」、「餐飲界專家」組成 3 人專業評審團，評選出各攤(鋪)位之分數，並依分數比重列入天下第一攤評選總分數。	當天評審團評分分數 不公開 現場公布評審 推薦獎
最後結果公布		
時間	計算方式	
成績公布：6/10 公開頒獎：6/10	人氣票選(10%)+第一階段專家現地評選分數(40%) + 第二階段公開美食評選(50%)，加總後依分數高低，選出前 3名金賞得主 。	