**【臺北市市場處新聞稿】**

發稿單位：公有零售市場科

發稿日期：108年4月10日

聯絡人：科長何相慶

聯絡電話：0972978802

**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「兩丿雞肉飯套餐」、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嗶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 | 馬才淯 | 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 | 兩丿  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**。 | |