**【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13日

聯絡人：何科長相慶

聯絡電話：0972-978-802

**臺北傳統市場節花博公園登場　來自火星的便當奪市場人氣便當王**

臺北傳統市場節邁入第十二年，今年於4月13日至14日於圓山花博公園長廊廣場盛大登場，本次天下第一攤以外食族每日最關心的「便當」作為主題，首日集合臺北傳統市場嚴選手作便當攤商進行人氣爭奪戰，並邀請臺北市鄧家基副市長親自品嚐市場手作便當，更於現場由30名民眾品味家進行評選試吃10家市場攤商便當料理後，最終票選出安東市場馬師原創料理「來自火星的便當」為今年人氣便當王得主。

**安東市場馬師原創料理推「來自火星的便當」　蟬聯天下第一攤人氣王**

今年手作便當的參賽攤商陣容堅強，有2017年同時獲得滷肉飯鑑賞的人氣王以及金賞的西湖市場「兩丿嘉義雞肉飯」，還有去年獲得部落客最愛的木新市場「巧味豬腳」；以及近兩年成為媒體新寵兒的安東市場「馬師原創料理」，三大金賞攤商齊聚一堂。除此之外，還有士東市場的「曉平家常小吃」等許多市場名攤，用擁有產銷履歷的市場食材製作，以展現傳統市場的人情與美味為目標，爭奪今年天下第一攤名號。

其中安東市場「馬師原創料理」今年度為了天下第一攤特別研發「來自火星的便當」參賽，以三低為訴求，打造低溫、低油、低鹽的健康便當料理，並以舒肥料理方式，讓牛肉吃起來更加軟嫩可口，如此用心的料理過程，讓現場試吃的民眾也相當驚艷，直呼推翻了對便當的傳統印象，沒想到市場裡也有這麼好吃的便當，最後獲得了多數試吃民眾的票數，奪下今年人氣賞的殊榮。而天下第一攤手作便當鑑賞將於5/6辦理公開美食鑑賞，邀請專業名廚及美食評鑑家進行評選，最後加上攤位現勘評審來決定今年度手作便當鑑賞的金賞得主。

**臺北市鄧家基副市長親臨品嚐手作便當　力推傳統市場美味**

鄧家基副市長表示：「臺灣人三餐在外食比例將近七成，今年天下第一攤市場手作便當鑑賞為主題，多數攤商比賽的便當除了選用來自傳統市場裡的食材，更擁有產銷履歷，做出來的便當更顯健康美味。」而今年度傳統市場節以「找回逛市場的好理由」為主題，現場安排了「市場小百科」特展，展現傳統市場就是臺灣人日常生活的博物館，現場有青年攤商一日生活、24節氣之食材小百科、釣魚互動區等等，讓民眾體驗互動從中獲得生活智慧。另活動現場也設置改建市場示範區，向民眾展現臺北傳統市場新樣貌，讓更多人了解臺北傳統市場的未來；活動兩天更增加無現金交易便利服務，讓民眾不用帶現金也能把美食帶回家。

**明日百份市場手作便當銅板價　用電子支付輕鬆享市場美味**

活動第二天(14日)將推出限量百份特優便當，民眾只要使用悠遊卡就有機會用50元的優惠價格把傳統市場特優便當帶回家。現場更準備了相當多的優惠活動，包括「消費集點抽抽樂」、「蔬果估價王」、「攤商展售」等好康活動。此外，為推廣環保觀念，民眾只要現場出示個人環保購物袋，即可兌換消費滿百折抵20元現金抵用券乙份(數量有限，換完為止)。臺北傳統市場節敬邀民眾來圓山花博公園長廊廣場與傳統市場找回逛市場的好理由，創造生活中的美好以及吃得健康買得滿意。詳細活動資訊請鎖定 Facebook 粉絲團「臺北傳統市場節」([https://www.facebook.com/taipeimarket)](https://www.facebook.com/taipeimarket%29)。

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

**附件一：2019臺北傳統市場節活動資訊**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **活動名稱** | **內容** | **地點** |
| 1 | 市場小百科特展 | 今年臺北傳統市場邀請民眾一起來讀傳統市場這本好書，內容相當豐富，特別製作了《青年頭家底家啦！》、《24節氣之食材小百科》、《公斤台斤傻傻分不清楚》秤重互動區、《今晚吃甚麼海鮮呢？》釣魚互動區，讓民眾從中獲得生活智慧。 | 長廊廣場 |
| 2 | 人氣票選 | 首日(13號)11點30分於舞台區舉辦人氣票選試吃活動，從百名網友抽出30份的美食品味家參與試吃並票選人氣手作便當。 | 長廊廣場 |
| 3 | 自備購物袋兌換 | 民眾只要攜帶環保購物袋至大會服務台就可兌換滿百現折20元抵用券乙份，兩天各限量500份。 | 大會服務台 |
| 4 | 主場集點活動 | 加入臺北傳統市場節官方Line@，即可獲得集點卡，單次消費滿100元獲得一點，集滿5點，可以換得一張摸彩券(限量8000張)，參加抽抽樂。第二天抽出傳說中的廚具！ |
| 5 | 手作便當鑑賞 | [便當鑑賞團報到]於官方FB粉絲團開放報名，共有30名，報名成功者須出示FB帳號與身份證報到。 | 舞台區 |
| 6 | 限量百份特優便當 | 活動第二天(14日)限量百份特優手作便當，民眾只要使用悠遊卡刷50元就可輕鬆帶回家。（10:45開放排隊，11:00開賣） |
| 7 | 舞台活動 | * 市場手作便當人氣票選(第一天)
* 限量百份特優便當(第二天)
* 蔬果估價王
* 品嚐我最行
* 食材知識王
* 攤商展售
 |

**附件二：手作便當攤商**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 | 0988-256-6332835-2776 | 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 | 0935-761-72802-2749-1518 | 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(人氣賞得主) | 馬才淯 | 0910-014-00602-2706-3968 | 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 | 0978-673-07002-2657-4337 | 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 | 0982-161-60602-2658-0219 | 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 | 0987-466-69002-2358-3603 | 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。 |

**附件三：**

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：圓山花博公園長廊廣場 | 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**。 |