



臺北市市場處 Add: 臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓 Tel: 02-2341-5241 分機2804 <http://www.tcmataipei.gov.tw> GPN: 2009701841 ISSN: 1995-7513 定價: 18元

TAIPEI

市集快訊

玩味商圈

2014/01 January

臺北市市場處出版 每月出刊

陣頭林雨宣 帶路逛樂活名攤

南門市場超人氣三、四星級名店巡禮

專題企劃
傳統市集新春年貨年菜名店特搜



市集快訊

玩味商圈

TAIPEI 102年12月31日發行/月刊

發行人—臺北市市場處 處長 王三中
臺北市商業處 處長 黃以育

出版機關—臺北市市場處
臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓
<http://www.tcma.taipei.gov.tw>
臺北市商業處
臺北市信義區市府路1號北區1樓
<http://www.tcooc.taipei.gov.tw>

電話—02-23415241分機2804

e-mail—g10020910@mail.taipei.gov.tw

總編輯—王夢龍

編輯委員—戴學遠、簡麗淑、高振翔、許瑞洪
吳佩姿、吳雅娟、賴佩祺、劉瑋嘉
潘俊良、吳明哲、許予佳

統籌企劃—陳貞儒、王祥芳、俞佳明

指導單位：臺北市府產業發展局
<http://www.doed.taipei.gov.tw>

企劃編印—谷羊國際文化事業有限公司

地址—新北市中和區景新街347號11樓之6

電話—2941-1329

創刊日期—95年11月

發行日期—102年12月31日

期別—103年1月號

GPN—2009701841 定價：18元

ISSN—1995-7513

※本刊內容之資訊，於臺北市市場處網站及臺北市商業處網站均有詳載，歡迎下載。相關資訊及活動內容若有變更，本刊編輯部不負訊息傳達錯誤之責任。

※本刊物保留所有權利，欲利用本書全部或部分內容，須徵求臺北市市場處與臺北市商業處書面授權。如有任何需要，請電話洽詢。

※免費索取地點請洽臺北市府、各區公所、戶政事務所、地政事務所、臺北旅遊服務中心等處，其他索取地點請上臺北市市場處網站查詢。

※月刊採訪過程，承蒙各單位及店家鼎力協助配合，謹致謝忱！



02 2014 January 行・事・曆

04 專題企劃

傳統市集新春年貨年菜名店特搜
口碑特色佳餚 團圓飯增添豐富年味

新春購物享年味最具特色的節慶文化
年節購物新天地 盡在2014來臺北過好年



26 名人來帶路

陣頭林雨宣帶路逛樂活名攤
南門市場超人氣三、四星級名店巡禮

33 門陣迺夜市

士林市場美食街 小吃超人氣
道地特色美味國際觀光客最愛

36 美食的秘密

辣炒羊柳×花椒魚片 陝北菜上團圓桌
勺勺客—美女美食家陳力瑜談吃

40 生活雜貨鋪

華陰街商圈年貨大街12.28開跑
皮件、飾品、服飾、美妝、日用品購物天堂

42 園藝新美學

過新年，買花趣
春節應景花卉介紹



馬年賀新春 年貨年菜強強滾

農曆馬年春節將於元月底到來，元月大家都忙著逛年貨大街、採買年貨及年菜，今年為了讓讀者們在年前採買年貨、年菜能有參考資訊，本刊特地走訪傳統市場72家名攤，並羅列營業時間和必買佳餚和好禮，簡單方便又不用自己下廚。

今年臺北市年貨大街，已轉型為「來臺北過好年」，加上「臺北新春購物月」等活動的推動，範圍由傳統的六大商圈擴及至百貨與量販業者，並首度進軍臺北世貿中心參展「世貿年貨大展」，增加「華人過年在臺北」的城市意象，以後逛年貨大街就不再只有迪化、榮濱等年貨大街而已，在商圈、世貿中心也能買到傳統的好味道。

「美食的秘密」單元，本期特別為大家準備了兩道大陸陝北名菜，讓讀者在家就能跟著做出特別的好滋味。「辣炒羊柳」、「花椒魚片」由美女製作人陳力瑜和「勺勺客」餐廳老闆李櫻瑛設計推薦，跟著做就能料理出好滋味。

「名人來帶路」特邀電影《陣頭》女主角林雨宣，為大家帶路年菜知名菜市場—南門市場裡的「樂活名攤」，這幾家名店都是榮獲經濟部「優良市集」樂活名攤三、四星級獎項，每家都車水馬龍，生意強強滾。

市集快訊玩味商圈 編輯部

意見回饋送好禮！ 歡迎讀者對本刊有任何意見，皆可上市場處網站<http://www.tcma.taipei.gov.tw>，點入「臺北市集主題網」填寫，每個月將抽出10位讀者贈送小禮物乙份。非常感謝您的支持！

2014 January 行·事·曆

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
 2017世大運在臺北		01 12/1 ★元旦 ★初一拜拜	02 12/2	03 12/3	04 12/4	05 12/5 小寒 ◆一月盛產水果 ·茂谷柑·洋香瓜 ·棗子·柳丁·芭樂 ·蓮霧·鳳梨·香蕉 ·蘋果·楊桃·椪柑 ·桶柑·木瓜·葡萄 ·小番茄·草莓 ·檸檬·枇杷 ◆一月盛產蔬菜 ·球莖甘藍·蘿蔔 ·包心白菜·青蔥 ·青江白菜·青蒜 ·萵苣莖·菠菜 ·高麗菜·芥菜 ·花椰菜·茼蒿 ·青花苔·甜椒 ·芥藍菜·豌豆 ·玉米·芹菜 ◆一月盛產漁產 ·鱸魚·烏魚·沙梭 ·土托·鯛魚·旗魚 ·黃魚·鯖魚·石斑 ·紅魷·赤鯨·紅沙 ·嘉臘·鰻魚·草蝦 ·香魚·油魚·劍蝦 ·秋刀魚·午仔魚 ·白帶魚·塹豆仔 ·黑豬哥·大中卷 ·大目鱸·大頭鱸 ·虱目魚·剝皮魚 ·斑節蝦·金線魚 ·吳郭魚·白蝦 ·蝦姑
06 12/6	07 12/7	08 12/8	09 12/9	10 12/10	11 12/11 ★迪化年貨大街	12 12/12 ★迪化年貨大街
13 12/13 ★迪化年貨大街	14 12/14 ★迪化年貨大街	15 12/15 ★迪化年貨大街 ★十五拜拜	16 12/16 ★尾牙 ★迪化年貨大街 ★世貿年貨大展 ★福德正神千秋	17 12/17 ★迪化年貨大街 ★世貿年貨大展	18 12/18 ★迪化年貨大街 ★世貿年貨大展	19 12/19 ★迪化年貨大街 ★世貿年貨大展
20 12/20 大寒 ★迪化年貨大街 ★世貿年貨大展	21 12/21 ★迪化年貨大街 ★世貿年貨大展	22 12/22 ★迪化年貨大街 ★世貿年貨大展	23 12/23 ★迪化年貨大街 ★榮濱年貨大街	24 12/24 ★送神日 ★迪化年貨大街 ★榮濱年貨大街	25 12/25 ★迪化年貨大街 ★榮濱年貨大街	26 12/26 ★迪化年貨大街 ★榮濱年貨大街
27 12/27 ★迪化年貨大街 ★榮濱年貨大街	28 12/28 ★迪化年貨大街 ★榮濱年貨大街	29 12/29 ★迪化年貨大街 ★榮濱年貨大街	30 12/30 ★除夕大團圓 ★榮濱年貨大街	31 1/1 ★春節 ★初一拜拜		



傳統市集新春年貨年菜名店特搜 口碑特色佳餚 團圓飯增添豐富年味

馬年春節只剩不到一個月，此時傳統市場裡已是人聲鼎沸熱鬧無比了，許多民眾利用空檔逛年貨大街、採買年貨和年菜，除了走逛臺北市各知名的年貨大街外，市場裡許多知名的年菜、年貨老攤，也是老饕們必買、必吃的重點。今年為提供讀者們到傳統市場採買年菜、年貨的資訊，特別走訪72家市場年菜、年貨名攤，並羅列營業時間和必買佳餚和好禮，簡單方便又不用自己下廚，還能为團圓飯增色不少。

◎文／游舒聿、吳博晏 ◎圖／趙韋博、盧裕源、吳博晏

Happy New Year

新春年貨年菜名店特搜地圖



Happy New Year

01 逸湘齋

逸湘齋是南門市場中具代表性的江浙美食店家之一，每一個記憶雋永的好滋味都可以在這裡吃到，幾十道菜色，其中東北酸菜白肉鍋有五花肉、凍豆腐、鴨血、川丸子等配料豐富，湯頭更是獨家美味，不僅人氣強強滾，連在網路上都一樣造成搶購呢！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場第175攤・電話：2393-0469・營業：08:00-18:00(週一休)



圖／逸湘齋提供

02 唐旺

年節間除了大魚大肉外，少不了的便是大人小孩都愛吃的小點心，專賣中式甜點的唐旺提供香醇Q彈的牛軋糖、香酥爽脆的花生糖、健康美味的藍梅乾等，不管是招待客人或是自家享用都很適合！冬天一定要來上一杯的薑母茶，喝在嘴裡溫暖在心裡！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場第157攤・電話：0956-307-066・營業：08:30-21:00(週一休)

**05 合興糕粿店**

傳統糕點是逢年過節的一大美食重點，不但是祭拜時的必備，小孩也特別愛吃，合興糕粿手工製做的上海鬆糕總是讓人回味無窮，甜蜜卻不膩口，大小剛好最適合當飯後點心，用料超豐富的八寶芋泥更是物超所值，小心一不留神就吃了整碗！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場第195攤・電話：2321-4702・營業：07:30-18:30(週一休)

**06 駝鳥工坊**

駝鳥工坊主打駝鳥皮做成的手工限量皮包，不僅在市面上還未普及，在南門市場內更是特色店家，老闆娘親自縫製的設計包款不僅皮料越用越好看，簡單的設計感也非常耐看，若是喜歡其他種皮製品也歡迎來店選購，客製包款也可親自與老板娘討論！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號2樓南門市場百貨部第271室・電話：0989-565-425・營業：09:30-19:30(週一休)

**03 萬有全**

擁有六十餘年歷史的萬有全一直以來都是南門市場內的熱門店家，最有名、最好吃的金華火腿來這兒找就對了！那香濃的肉香以及多層次的美味大大滿足饕客的味蕾，各種口味的臘腸不分軒輊，各有各的愛好者，頂級的肉類製品都在南門市場的萬有全喲！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場第143號攤・電話：2321-9202・營業：08:00-19:00(週一休)

**04 大連食品行**

想吃湖南家鄉味的朋友們一定都知道大連食品，純手工製做的臘腸、辣腸勾起記憶中的最難忘的味道，依循古法的大連食品完美保留了每種臘腸最純粹、自然的好滋味，許多人都愛買來送禮給親朋好友，逢年過節手腳可要快點，不然可是會買不到想吃的口味！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場第169攤・電話：3393-6913・營業：09:00-18:30(週一休)

**07 普魯軾歐式美食**

南門市場內連歐式美食都令人瘋狂！普魯軾歐式美食自製的德國豬腳以及BBQ肋排一推出就受到矚目，一口咬下那香Q的豬腳，口感馬上躍升心中的No.1！德國香腸一定要搭配著一起享用才過癮，今年不妨換換口味，過個中西合併的美味年節吧！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場第125攤・電話：3393-7021・營業：09:00-17:00(週一休)

**08 金龍食品行**

金龍食品堅持帶給客人健康的產品和多元的口味，依循著古早手工的製成，每一樣產品皆是慢工出細活的精心製品，豬肉乾、牛肉乾、肉紙、肉角等吃得出美味也吃得到用心，有的香脆、有的嚼勁十足，樣樣膾炙人口。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場191號攤・電話：0926-060-657・時間：07:00-19:30(週一休)



圖／金龍食品行提供

09 立家湖州粽

走進立家湖州粽便可以聞到糯米香、鮮肉香混著淡淡的粽葉香撲鼻而來，二十餘年的老手藝傳承湖州粽特有的滋味，軟硬恰恰好的油褐色糯米包裹著新鮮的豬肉和鹹蛋，鮮味藏不了、用心吃得到，甜蜜口味的豆沙粽也非常推薦喲！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場第196攤・電話：2393-0469・營業：08:00-18:00(週一休)

圖／立家湖州粽提供

**10 億長御坊**

億長御坊主打道地的浙江口味年菜，深受企業家郭台銘、美食家胡天蘭、徐天麟等名人青睞，逢年過節總是大排長龍，熱賣菜色如蔥爆鯽魚、東坡肉、荷葉排骨、冰糖蓮藕等都已名氣響亮的名菜，美味滿分！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場第187號攤・電話：2393-0383・時間：08:00-18:00(週一休)

**13 上海火腿食品有限公司**

開業至今已達五十多年，秉持著對肉製食品的堅持，好品質供不應求，湖南臘肉選用肥瘦參半的五花肉，選用穀殼和甘蔗皮進行燻製，特別的香氣讓人一口接一口；招牌的金華火腿更是做工繁複，可以選擇火腿片、火腿塊、火腿條或者火腿骨來購買。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場第158號攤・電話：2396-5540・營業：07:00-20:00(週一休)

**14 福泰和福州商店**

已傳承至第三代的60年老店，在南門市場屹立不搖的特色，就在純手工製作的獨門好味道。最令美食客力薦的，是少甜而不膩，卻能在齒頰留香回味無窮的紅棗核桃糕和松子糕，一顆顆手工新鮮現做，是年節必嚐經典。

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號南門市場162號攤・電話：2391-2269・營業：07:00-19:00(週一休)

**11 老林記素食齋菜**

每年新年老林記總會推出各種強棒套餐，用心打造經典年菜組合，讓婆婆媽媽輕鬆搞定年節美食，2014年主打的招牌菩提佛跳牆、梅干素東坡、香薰素茶鵝、荷葉粉蒸猴菇排、紅燒獅子頭等樣樣都是耀眼的主角，絕對讓一家老小都吃得無可挑剔！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號1樓南門市場第173攤・電話：2341-8581・營業：08:30-18:30(週一休)

**12 地下室25號**

來到南門市場地下室第25號攤，內行人都知道這裡的海鮮最讚的地方就是沒有腥味，許多婆婆媽媽更是一試成主顧，每每指定只在這裡買海鮮，而鰻魚乾則是另一項人氣商品，也是許多人心中的家鄉味，一樣是處理得恰如其分，絕對一吃便愛上！

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號B1樓南門市場第25攤・電話：2396-4719・營業：07:00-18:30(週一休)

**15 沈記肉品**

臺北市市場節「天下第一攤」得主，以獨家秘方醃製的香腸、臘肉、鹹豬肉及烤肉片等四大明星產品，讓老饕們趨之若鶩。年節前特製香腸要先預約才不會向隅，真材實料功夫道地，煎烤皆香氣十足，新鮮又美味。

地址：臺北市南港區同德路100號成德市場128號攤・電話：2786-8143・營業：05:00-13:00(週一休)

**16 富津馨肉鬆食品行**

這家卅幾年歷史老店，專賣肉鬆、肉脯、肉乾、香腸...等肉製品，自製自銷精心烘焙，並特選上等豬肉為原料，內行人總是讚不絕口。古早味的作法重現，攤子裡總能看見老闆娘現場手作烘烤的場景，整個市場也傳香千里。

地址：臺北市大同區昌吉街55號蘭州市場17號攤・電話：2592-2433・營業：08:00-19:00(週一休)



17 銘記肉鬆店

銘記肉鬆是木柵市場中三十餘年的人氣名攤，肉鬆、肉條、肉乾等都是純手工製造，因為生意好、賣得快，買到的肉鬆都是新鮮現作的，老闆特選新鮮上等豬肉，以古早味製程，熱騰騰的美味十分香酥，一口接著一口好不痛快！

地址：臺北市文山區保儀路13巷3號木柵市場第12號攤・電話：2939-4356・營業：08:00-16:00（週一休）

**18 寶珠古早味48號**

文山區的朋友們還在煩惱過年要買哪一家的年糕嗎？木柵市場裡的寶珠古早味可說是傳統糯米食品專家，軟Q香甜的年糕既不膩口也不黏牙，這種恰到好處的好滋味可是傳承了幾十年的手藝才做出來的，此外，蘿蔔糕、發糕以及各種粿類都有販售！

地址：臺北市文山區保儀路13巷3號木柵市場第48號攤・電話：2939-0577・營業：7:30-13:00（週一休）

**21 鑫龍肉脯**

木新市場中的鑫龍肉脯專賣各種肉製食品，牛肉乾、豬肉乾、肉鬆、魷魚絲等都非常熱賣，其中最為人稱道的便是由老闆自行研發的蜜汁加上等豬肉所製成的蜜汁肉乾，鹹鹹甜甜的味道讓人難以忘懷，更成為送禮的首選！

地址：臺北市文山區木新路三段310巷4號木新市場第26號攤・電話：2937-1892・營業：08:00-16:00（週一休）

**22 珍香肉品**

珍香肉品除了提供常見的魚、肉類食品外，最讓客人們一再回流的是香酥硬脆的杏仁肉紙，珍香肉品不走薄如蟬翼路線，反而是厚實硬脆的口感，吃起來別有一番風味，鹹香濃厚且越嚼越有味兒，絕對是一吃就上癮的代表！

地址：臺北市內湖區內湖路一段285號西湖市場第25號攤・電話：0928-203-895・營業：06:00-13:00（週一休）

**19 敏記港式燒臘**

隨著年節的腳步越來越近，木柵市場內的敏記港式燒臘也越來越忙碌，鹽水雞、燒雞和港式燒肉都是人氣商品，但最紅的還是那極品級的油飯，夠油卻一點也不膩！而且每一口都有濃濃的香氣充滿口中，味覺與嗅覺雙重享受，著實美妙！

地址：臺北市文山區保儀路13巷3號木柵市場第31號攤・電話：0961-050-002・營業：07:00-12:30（週一休）

**20 老李湖南傳統滷味**

老李湖南傳統滷味特別選用花椒、八角、大茴香、小茴香、桂皮等多種香料和藥材下去滷製小菜，時間長達三至四小時，味道濃厚香醇，內行人都知道早點來才能吃到人氣超旺的特別菜色，使用黑毛豬肉製作的獅子頭也值得一試唷！

地址：臺北市文山區興隆路二段97號興隆市場第47號攤・電話：0936-881-898・營業：09:00-18:00（週一休）

**23 松滿樓**

松滿樓是一間專賣北平川菜和上海點心的餐廳，因為物美價廉、環境舒適，是許多客人家庭聚餐時的首選，過年時，松滿樓也會提供一整套的年菜外帶服務，讓忠實顧客在家也能舒服自在地享用美味道地的松滿樓年菜！

地址：臺北市文山區景文街137號2樓(景美市場)・電話：2930-0000・營業：11:00-14:00、17:00-21:00



圖／松滿樓提供

24 鼎A9臺灣肉類食品名產

鼎A9是大直市場內幾十年的名攤老店，老闆親手烘烤的肉乾、肉紙賣得供不應求，逢年過節沒有事先預定只能碰運氣才買得到，老闆堅持選用新鮮溫體豬的後腿肉，烘烤過程慢工出細活，寧願限量也要確保每一片肉品的品質。

地址：臺北市中山區北安路458巷41弄3號大直市場第A9號攤・電話：2648-5531・營業：07:00-14:00（週一休）



25 元福蔴油廠

想找最有年節、最喜氣、最討喜的糖果就得來一趟西寧市場的元福蔴油廠，因為老闆娘本身非常喜愛甜食，索性自己開了店來網羅各種好吃的糖果，其中市面上少見的古早味糖果最受歡迎，許多上頭印有恭喜發財、年年有餘的糖果最是應景。

地址：臺北市萬華區西寧南路4號西寧市場1樓第1014-1號攤・電話：0912-547-566・營業：05:00-13:00（週一休）

**26 十方**

西寧市場內除了各種傳統的美食料理外，十方這家特別的攤位提供了不同的選擇，專售韓國的人蔘雞、越南的咖啡以及來自日本的火鍋料等世界各地的進口商品，在臺灣就能享受到各國有名的美食。

地址：臺北市萬華區西寧南路4號西寧市場1樓第1027號攤・電話：2314-4225・營業：05:00-15:00（週一休）

**29 大王食品**

有別於一般販售肉乾、肉鬆、肉紙等的肉品專賣店，大王食品還有一項秘密武器一網打盡所有老饕的胃，那就是擁有香、酥、脆完美融於一體的黃金排骨酥，一口咬下還會噴汁呢！選購肉製食品的時一定要嚐嚐無敵的黃金排骨酥喔！

地址：臺北市萬華區環河南路二段245號環南市場乙棟第853號・電話：2307-6288・營業：05:00-12:00（週一休）

**30 乙棟2樓910號攤**

來到環南市場二樓很難不注意到第910號攤吊掛著一排誘人的烤鴨和烤雞，焦褐色的外皮偶爾滴下一、兩滴油脂，一旁的茶鵝也有一群忠實的粉絲，香嫩的肉質、滑溜的外皮，若是年節選擇這一道，肯定一上桌就被吃個精光！

地址：臺北市萬華區環河南路二段245號環南市場乙棟第910號・電話：2303-8830・營業：02:30-10:00（週一休）

**27 西口雜貨店**

西寧市場內的西口雜貨店內被各式各樣的南北雜貨給佔滿，裡頭盡是琳琅滿目的乾貨，對外行人來說猶如一座小博物館，對內行人來說真是料理的天堂，因為品質好、種類齊全，許多餐廳也會來此採購，下廚前先來一探究竟吧！

地址：臺北市萬華區西寧南路4號西寧市場1樓第1001號攤・電話：2314-4235・營業：04:30-14:00（週一休）

**28 味邨燒臘店**

看架子一整排的金黃色烤雞令人食指大動，老闆娘選用來自臺東的野放山雞，每一隻都要經過小火慢烤30分鐘，呈現微焦前的完美金黃色澤，年節即將到來，記得提前來買。

地址：臺北市萬華區西寧南路4號西寧市場1樓第1084號攤・電話：日2388-1133 夜2388-5668・營業：07:00-賣完為止（週一休）

**31 環南糕餅粉麵世家**

環南糕餅粉麵世家平時販售各種麵類食品，不管你想煮哪種麵，都可以來這兒找找看，豆菜麵、白油麵、刀削麵、鐵板麵、米苔目、粿仔條等應有盡有，其中河粉最受歡迎，可謂麵食類的行家，年節也特別推出寧波年糕供選擇！

地址：臺北市萬華區環河南路二段245號環南市場丙棟第504號・電話：0939-950-780・營業：03:00-11:00（週一休）

**32 金和**

新富市場內有許多名攤深受臺北市民喜愛，金和壽司就是人氣超旺的名攤之一，物超所值的美味是民眾們對他的第一印象，蛋壽司的蛋不僅軟嫩紮實，厚度更與眾不同，每口都令人滿足呢！

地址：臺北市萬華區三水街70號新富市場臨固第17號・電話：2302-4727・營業：06:00-15:00（週一休）



33 艋舺唐記

相信有不少人在電視上看過唐記咖哩酥那金黃飽滿的模樣，一口咬下裡頭的咖哩肉塊讓人看了眼睛發亮、口水直流，賣相好味道更好！濃郁的咖哩味留在口中令人不斷回味，肉大餡多有誠意，回購率百分百！

地址：臺北市萬華區三水街70號新富市場臨固第22號攤・電話：0987-292-162・營業：09:30-13:00（週一休）



34 多餃舍

還沒看到招牌就會先被色彩繽紛的餃子給吸引過來，這就是專賣特色餃子的多餃舍，每種顏色都是不同的天然食材製作而成，胡蘿蔔、菠菜、紅麴、燕麥等非常養生，裡頭的內餡也極其講究，干貝、韓式泡菜、韭黃牛肉等特別的口味在這兒都吃得到！

地址：臺北市萬華區三水街70號新富市場第5號攤・電話：2308-9995・營業：08:00-17:00（週一休）



37 國本雞鴨行

從清晨五點開始，老闆娘便開始處理當日販售的雞、鴨、鵝，老闆娘首推閩雞，軟嫩彈牙適合各種年齡層，而且土雞和閩雞都只選用臺東出產的，另外還有各種內臟處理得極好，新鮮無腥味，中午就賣完是常有的事呢！

地址：臺北市萬華區三水街東三水市場第22號攤・電話：2302-5610・營業：08:00-17:30（全年無休）



38 永吉壽桃

過年少不了的就是這紅通通又喜洋洋的大壽桃，永吉市場內的大壽桃不僅賣相佳，吃起來紮實卻又不會太乾，每一口都吃得到內餡的香濃，許多婆婆媽媽遠道而來就為了這色香味俱全的大壽桃呢！

地址：臺北市信義區永吉路278巷1弄30號永吉市場第C05號攤・電話：0935-761-728・營業：6:00-12:00（週一休）



35 馨都花苑

色彩繽紛豔麗的馨都花苑提供各種美麗的鮮花，高老闆初期專門處理婚喪喜慶的花卉，後來又到日本拜師學藝，對於鮮花的美學頗有自己的一套見解，逢年過節光是老主顧的訂單就接不完，建議提早來馨都花苑選購。

地址：臺北市萬華區三水街70號新富市場臨固第10號攤・電話：2308-6739・營業：07:30-15:30（週一休）



36 阿婆油飯

在新富市場內紅翻天的就是這一攤阿婆油飯，許多美食行家都慕名而來，在網路上更是有一大群忠實顧客，香菇與肉絲的重鹹搭配口味較清淡的糯米可說是完美結合，口感偏硬卻非常有嚼勁，要是太晚來可就全賣光囉！

地址：臺北市萬華區三水街70號新富市場臨固第18號攤・電話：0910-032-372・營業：08:00-17:00（週一休）



39 易美水果鋪

年節期間容易大魚大肉，因此許多人會選擇水果來送禮給親朋好友，易美水果鋪因為品質好和包裝用心累積出了好口碑，每年農曆年前後總是訂單爆增，客人們都對易美水果鋪的優質與服務讚不絕口！

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號光復市場第31號攤・電話：0937-163-396・營業：06:00-14:00（週一休）



40 阿美美食館

阿美美食館因為賣肉粽而賣出了名聲，葷素兩種口味美味旗鼓相當，今年一月特別推出老闆娘親手料理的佛跳牆、柳葉燻魚、年糕以及各種年菜，老顧客們也已經摩拳擦掌要搶購一番囉！

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號光復市場第1號攤・電話：0928-852-091・營業：07:00-12:00（週一休）



41 老杜豬肉

老杜豬肉是這一區許多家庭主婦間的名肉攤，老闆娘選用本地黑毛豬，親切和藹的態度以及對肉品的堅持讓許多客人都紛紛介紹親朋好友上門，過年必備的香腸更是老杜豬肉的主打商品，美味與品質都有保證！

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號光復市場第4號攤・電話：2758-6056・營業：06:00-14:00（週一休）

**42 麗琴金牌美味**

麗琴金牌美味在光復市場內提供多種年菜熟食的選擇，輕鬆就能備好一桌豐盛的年菜料理，蹄膀、筍絲、東坡肉、獅子頭、佛跳牆、醉雞、牛肉等應有盡有，天天新鮮現做的美味不可多得！

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號光復市場第34號攤・電話：2758-1812・營業：06:00-14:30（週一休）

**45 台灣生鮮豬肉**

25號攤的台灣生鮮豬肉，專賣本地原生種黑豬肉，四十多年的歷史老攤深得消費者的信賴，是市場裡的豬肉達人專家。每天老闆親選養成時間一年以上上等豬，分切成各種家庭主婦需要的大小和部位，且絕無瘦肉精。

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號光復市場25號攤・電話：2758-6475・營業：06:00-14:00（週一休）

**46 58板前壽司**

從生魚片、玉子燒到各種口味的壽司，58板前壽司提供非常完整的菜單，完全不輸一般有水準的日本料理店，在水源市場中很快便吸引了客人蜂擁而至，好吃的祕訣就在用料新鮮且放料不手軟，老主顧們就是衝著這新鮮又划算的料理而來！

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號水源市場1樓第58號攤・電話：2367-1566・營業：11:30-14:00/17:00-21:00（週一休）

**43 光復一元行**

年節期間便可看見手工水餃店內的老闆娘展現快手包水餃的工夫，皮薄餡多的人工水餃供不應求，大家都要來光復一元行搶好吃又新鮮的金元寶，據說生意最好時早上七、八點就全數賣光啦！

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號光復市場第30號攤・電話：2788-4004・營業：06:00-13:30（週一休）

**44 光復肉品**

帶點甜又帶點鹹的香腸是許多人的最愛，光復肉品自行研發出金門高粱酒香腸帶來超強買氣，為香腸的美味向上提升，酒香與豬肉的鹹香搭配得恰到好處，香腸本身也多汁有嚼勁，快列入年節必買的清單中吧！

地址：臺北市信義區仁愛路四段496巷19號光復市場第3號攤・電話：2720-4663・營業：06:00-13:00（週一休）

**47 青果園**

青果園對於水果非常講究，喜歡吃高級水果的朋友來這兒準沒錯，智利櫻桃大顆多汁、日本蘋果鮮紅爽脆，還有這臺灣甜柿就是比其他地方的好吃，送禮更是超有誠意，青果園果然是水果店中的名店啊！

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號水源市場1樓第60號攤・電話：2367-9224・營業：09:00-20:00（週一休）

**48 鑫鑫手工水餃**

鑫鑫手工水餃的口味分為鮮蝦以及鮮肉兩種，挑得都是上好蝦仁及豬肉，搭配高麗菜、韭菜、蘿蔔、瓠瓜等蔬菜，每種口味別有風味，水餃皮也很彈性，不添加太多調味料，清爽健康的路線深受現代人喜愛。

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號水源市場2樓第97號攤・電話：2362-6112・營業：09:30-18:00（週一休）



49 大吉利元寶水餃

老闆秉持著「不偷工減料」的堅持作出實實在在的元寶水餃，選用上等胛心肉，少油少鹽再加上自行研發的獨門醬汁，選用較薄的水餃皮，二十多年來許多顧客都是吃大吉利水餃長大的！

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號水源市場1樓第47號攤・電話：2369-6922・營業：09:00-21:00（週一休）

**50 陳師傅全麥麵食專賣店**

除了各種麵類食品，最出名的就是用料超豪邁、口味獨特的手工水餃，健康則是老闆的首要堅持，不僅使用全麥的原料，還定期接受檢驗，確保一切用料安全與保障。除了水餃，各式麵食便宜美味又大碗，是臺大師生力薦的名店！

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號水源市場1樓第59號攤・電話：2364-6534・營業：10:30-15:30/17:00-20:00（週一休）

**53 新佳豐**

市場內總是飄著一股誘人的烤肉香氣，老饕們都知道那就是新佳豐的肉香，還有許多內行人一早便來購買新鮮現烤好的肉乾，那剛出爐的微熱口感簡直無可匹敵，吃一次就深深烙印在心中，過年期間搭配新佳豐大紅色的禮盒是最棒的送禮首選！

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號水源市場2樓第40號攤・電話：2368-0992・營業：07:30-19:00（週一休）

**54 賢夫美食**

賢夫美食非常講究調理過程中的健康與衛生，主打港式點心以及江浙名菜，平時就有許多家庭主婦喜歡買回家加菜，逢年過節更是婆婆媽媽的好幫手，不僅用料的健康與挑選有老闆幫忙把關，道地的江浙口味和港式點心也不是人人都做得出來的喲！

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號水源市場1樓第79號攤・電話：2367-9223・營業：10:00-17:00（週一休）

**51 水源花坊**

水源花坊提供各式盆花，年節期間除了要除舊佈新，許多人也會添購一些色彩亮麗、象徵福氣的植物於家中擺設，水源花坊每到年節也會特別推出應景的盆花，大掃除後不妨來一趟水源花坊選一盆適合自己的花卉，帶來新年新氣象。

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號水源市場1樓第85號攤・電話：2367-9358・營業：08:00-19:00（週一休）

**52 三川茶園**

飽餐一頓之後總要泡茶聊天，也有人喜歡挑選上等的茶葉作為新年賀禮，三川茶園提供優質的阿里山高山茶、青心烏龍茶、金萱、苦茶油等產品，若是不知如何挑選，老闆也會親切地推薦與說明，臺灣好茶都在三川茶園唷！

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號水源市場1樓第96號攤・電話：2369-8324・營業：10:00-19:00（週一休）

**55 小上海手工精製**

水源市場內的中式傳統點心就非小上海手工精製莫屬，過年期間萬眾矚目的八寶甜飯是許多人每年最期待的甜點料理，豐富的配料撒在香甜的糯米上，不僅享用時心情愉悅還有飽足感！千層糕綿綿密密的口感也讓人回味無窮！

地址：臺北市中正區羅斯福路四段92號水源市場2樓第92號攤・電話：8369-3687・營業：09:00-19:00（週一休）

**56 27號攤位**

松江市場內第27號攤，是市場知名老店，各式各樣的傳統糕點都是年節必需品，甜粿、菜頭粿、發粿、港式蘿蔔糕等依循古法製做，特別是港式蘿蔔糕道地的口味最受歡迎。店內食品種類多元，婆婆媽媽都喜歡來這裡大採買。

地址：臺北市中山區錦州街222號松江市場第27號攤・電話：0911-329-117・營業：08:00-18:00（週一休）



57 益宏食品行

平時販售炒米粉、炒麵、古早味油飯的益宏食品深受挑嘴客人們的愛戴，營業至今已有四十餘年，每年農曆年節便會推出手工年糕，軟嫩甜蜜，不添加多餘的調味料，堅持自然美好的風味。

地址：臺北市中山區錦州街222號松江市場第24號攤・電話：2563-3996・營業：08:30-14:00（週一休）

**58 吉祥食品行**

吉祥食品行是松江市場內專賣古早味甜品的老店，因應季節變化夏天賣冰涼的甜湯，冬天最令人期待的就是湯圓和年糕，紅豆年糕尤其受到女性族群的喜愛，不死甜的紅豆香香甜甜，搭配年糕軟嫩微黏的口感最對味！

地址：臺北市中山區錦州街222號松江市場第31號攤・電話：2531-0735・營業：08:00-22:00（週一休）

**59 南北雞鴨店**

南北雞鴨店對於附近的家庭主婦來說一點也不陌生，平時就有許多客人只吃南北雞鴨店的雞隻，包括跑山雞、珍珠雞、純土雞、白斬雞等多種選擇，在老闆與老闆娘的嚴選下都是品質有保證的臺東好雞，過年要搶手腳可要快些！

地址：臺北市中山區錦州街222號松江市場B1第22號攤・電話：2563-3189・營業：06:00-17:00（週一休）

**60 滋美珍肉脯店**

有別於一般重口味的肉品店，滋美珍選擇低糖、低油、不添加味素、拒加防腐劑的健康路線，挑選新鮮後腿豬肉製作而成，吃起來美味不但沒扣分還非常爽口，清新的滋味獲得許多人的青睞，獨創性高且健康的滋美珍絕對是佳節的熱門名店。

地址：臺北市中山區錦州街222號松江市場第5號攤・電話：0928-621-950・營業：08:00-20:00（週一休）

**61 蛤蛤世界**

以新鮮貝類聞名的老攤子，老闆每天供應新鮮各式蛤蜊、海瓜子等海鮮，成為廚師、家庭主婦們湯類、火鍋、快炒之最佳搭檔。攤子上還有各式蟹類、紅蟳、海參等新鮮食材，是做月子進補，年菜不可或缺料理。

地址：臺北市中山區錦州街222號松江市場B1第5號攤・電話：0983-553-887・營業：06:00-15:00（週一休）



圖／蛤蛤世界提供

63 賴記吉祥如意美食坊

因應年節推出各式年菜的賴記吉祥如意美食坊，是市場內的熟食名攤之一，招牌獅子頭是銷售量最高的菜色，鹹味十分完美，下飯剛好絕配，肉的鮮香每一口都是紮實又滿足，另外紅燒烤麩、紫米八寶飯也值得一試！

地址：臺北市士林區士東路100號士東市場第28號攤・電話：2835-2442・營業：08:00-18:00（週一休）

**62 臺灣士東好吃雞肉**

臺灣士東好吃雞肉除了在雞肉品質上用心，也很細心地站在顧客的角度設想，將食品處理得乾淨又好擺盤，要切、不切都可以隨心所欲，甘蔗土雞、鹽水土雞、無骨的醉雞腿、蜜汁茶鵝等都是年節熱銷商品，在網路上也訂購宅配呦！

地址：臺北市士林區士東路100號士東市場第114號攤・電話：2831-2512・營業：08:00-18:00（週一休）

**64 素卿美食**

素卿美食的攤位上整整齊齊地擺滿了各種新鮮菜色，大小適中的圓盤裝的份量恰恰好，平時就有許多上班族買來當正餐，年節期間更是大受挑嘴又忙碌的現代人歡迎，方便又令人滿足。

地址：臺北市士林區士東路100號士東市場第27號攤・電話：2831-2507・營業：08:00-17:00（週一休）



65 三發包子點心鋪

三發包子點心鋪不僅是永樂市場裡的名店，在許多上班族間更是團購的首推店家，推陳出新的包子味美且種類非常多，怎麼吃也吃不膩，過年期間更是訂單排得落落長，尤其是年節限量商品更是時常造成搶購。

地址：臺北市大同區迪化街一段21號永樂市場第1138號攤・電話：2559-6322・營業：08:00-18:00(週一休)

**66 白金山貢丸**

白金山貢丸堪稱貢丸界的精品，從1980年創立至今不斷精進手藝，獲得美食行家們的認同，年節期間推出新年特惠禮盒，其中黃金貢丸、日式山葵丸、黑色西西里墨魚丸、嚴選花枝丸等都是必吃的極品喲！

地址：臺北市信義區松山路294號永春市場2樓
電話：2769-5121・營業：10:00-17:00(週一休)



圖／白金山貢丸提供

67 春和油飯

春和油飯無疑是永春市場中的重點店家之一，各種手工糕點、粿類逢年過節銷售量跟超夯的油飯不相上下，老闆娘每天都做得揮汗如雨，還練出了二頭肌呢！在顧客們眼中，春和油飯這塊老招牌就是美味的保證了！

地址：臺北市信義區松山路294號永春市場第17號攤・電話：2765-3671・營業：08:00-18:00(週一休)

**68 興記食品行**

鼎鼎大名的興記食品是影星林青霞的愛店，店內一字排開的港點每一樣都讓人想品嚐，菜肉包、油飯、叉燒包、鮮蝦腐皮卷等都是推薦商品，興記的手工水餃更是一看就是典型的皮薄餡多型，趁這個年節每一種都嚐嚐看吧！

地址：臺北市中正區金山南路一段120號東門外臨時攤販集中場・電話：2341-2214・營業：08:00-18:00(週一休)

**69 御園坊港式美食**

熱愛港式美食的朋友們，一定許多人已經是御園的粉絲，小籠花素餃、蜜汁叉燒酥、蘿蔔絲春捲、筍尖鮮蝦餃、棗泥脆酥餅等樣樣都是主打，買回家品嚐，就像在五星級的港式餐廳一般享受，今年年節就走港式風吧！

地址：臺北市中正區信義路二段79巷13號東門外臨時攤販集中場・電話：2392-1269・營業：07:00-18:00(週一休)

**70 鶯歌號**

這家專賣燒雞、燻雞、燻鵝、豬頭皮、煙燻花枝還有鹽水雞的美味老店，是電視美食節目介紹的常客，老闆一手道地的好功夫，讓許多老客人甘願大老遠專程來採購。年節時期燒雞賣得強強滾，無法預約一起來排隊吧。

地址：臺北市中山區長安西路3號1樓中山市場32號攤・電話：2536-7548・營業：08:00-18:00(週一休)

**71 譽展蜜餞行**

年節間所需要的蜜餞、小甜食，來三十年老店譽展蜜餞行最令人滿意，不僅種類非常齊全，許多食品更是老闆親手選用臺灣在地水果烘製而成，各種手工蜜餞品質更是吃得出來，口味新鮮清爽且非常注重衛生，首推茶梅系列最受大眾喜愛。

地址：臺北市中山區四平街72號四平陽光商圈・電話：2506-0019・營業：11:30-20:30(每月第三個週日休)

**72 徐媽媽手工料理**

將近50年的老店，徐媽媽專長各種傳統美食料理，因徐爺爺是上海人，燒得一手道地上海料理，如甜酒釀、獅子頭、蔥爆鯽魚、家傳羊肉爐、烤麩、無錫排骨等，費時慢火熬煮的美食深受顧客喜愛，也是團圓桌上的好料理。

地址：臺北市大安區信義路三段107號信義市場26號攤・電話：2705-1128、0919-311-108・營業：07:00-17:00(週一休)



圖／徐媽媽手工料理提供

新春購物享年味最具特色的節慶文化 年節購物新天地 盡在2014來臺北過好年

臺北市年節慶行銷由「臺北年貨大街」，轉型為「來臺北過好年」，加以「臺北新春購物月」行銷議題的推動，行銷範圍由傳統六大商圈擴及至百貨與量販業者，並首度進軍臺北世貿中心參展「世貿年貨大展」，創造年節消費需求與話題，建立民眾過年就想到臺北，到臺北就要來購物享受的印象，強化「華人過年在臺北」的城市意象，更提升觀光、經濟效益，強化民眾消費信心。

◎圖、文／臺北市商業處



創新年味更對味 九大商圈活動接力登場

北市傳統商圈要採買年貨立刻讓人想到迪化街，還有在地小吃與餐廳匯聚的寧夏商圈，若要除舊佈新添新衣可至臺北地下街、後車站與華陰街商圈來添購，祭祀拜拜與準備年夜飯所需生鮮蔬果來一趟榮濱商圈就能輕鬆購足。臺北市商業處多年來鼓勵商圈自辦特色行銷活動，除六大商圈外，今年臺北市西門町、沅陵街與四平商圈也以各自豐富多元的特色商品與人文內涵舉辦年節活動，要讓來臺北遊逛年貨大街的民眾，不但多了新春好去處，更能感受到濃濃的年味。

世貿年貨大展 四大主題一覽今昔臺北年節流變

103年1月16日至22日在臺北世貿中心一館，規劃以「送禮」、「團圓」、「除舊佈新」與「遊逛」為主題的四大展區，融合19世紀末南北貨、中藥和布匹的批發貨集散地-迪化街街區意象，讓民眾在採買年貨的同時宛如身在古今並存的臺北城內。此外，更設置「年菜大街」、「等路大街」與「嬉遊大街」年貨採購區，遴選40攤具臺北年節特色代表性的店家進駐參展，要民眾來一趟世貿就能輕鬆購足年節所需。



臺北新春購物月 知名百貨、量販共襄盛舉

2013年「臺北新春購物月」行銷活動，臺北市政府首度邀請北市量販與百貨業者共襄盛舉，其中結合三大量販業者，師法美國黑色星期五的「初五開工搶購日」家電大採購引起廣大迴響，2014年延續這股熱潮，量販業者因應不打烊營業型態推出「結帳金額半價起」的限量優惠，消費滿額再加送百元年節好禮；百貨業者搭配自家開春活動，只要消費滿額就送限量早鳥禮，由百貨業者



聯合各店知名甜品加碼送應景甜品，民眾只要消費滿額就能輕鬆「呷甜甜，過好年」，好運一整年。

年貨發燒護照在手 臺北購物遊逛資訊帶著走

2013年推出的年貨發燒護照大受民眾好評，內附總值超過10萬元的消費優惠Coupon券讓護照一推出便被索取一空，2014來臺北過好年新春護照除延攬臺北市境內年節名店加入，更配合「臺北新春購物月」主題行銷活動，廣邀量販名店與北市知名百貨響應，在各自活動主題週推出亮點優惠商品，讓民眾只要護照在手，就能在年節期間輕鬆「購」臺北。此外，今年更整合臺北市觀光景點如木柵動物園、北投溫泉區等春節期間活動訊息，成為提供民眾臺北市新春旅遊資訊的工具書。年貨發燒護照預計1月9日可於本市旅遊服務中心及各區公所索取。

陣頭林雨宣帶路逛樂活名攤 南門市場超人氣三、四星級名店巡禮

全臺聞名的年貨、年菜傳統市場「南門市場」，於臺北市中心的中正區，管理市場的臺北市市場處就在樓上，在傳統市場裡的地位不言可喻，不論地點、管理、美味都是首屈一指，素有「貴婦級年味傳統市場」美譽。從星光三班、到電視劇「歌謠風華」女配角愛愛、再到電影「陣頭」女主角敏敏，林雨宣奠定了戲劇一姐的地位。一姐帶著我們逛南門市場，氣勢果然不同凡響，介紹的都是102年入選經濟部所舉辦「優良市集」名攤的超人氣攤商，每家幾乎都車水馬龍，生意強強滾。

◎文／林淑容 ◎圖／吳博晏 ◎造型化妝／石美玲

南門市場

嚐嚐九九南門店

DATA

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號
(南門市場2樓)
電話：3393-2058
營業：11:00-21:00(平日 14:00-17:00休)



嚐嚐九九目前在北部有9家連鎖店，強調「新鮮現做，謝絕冷凍」，加上每盤只要99元，每到用餐時間幾乎都是座無虛席。楊店長說，顧客以附近上班族、鄰近居民和逛街的民眾為主，客源相當穩定。

熱炒類有雞鴨魚肉海鮮和各式青菜，口味涵蓋臺式、客家菜、日式、南洋口味...等不同的作法，秋天供應避風塘肥蟹，天冷了可以點熱騰騰的小火鍋，如果小朋友一起來，店家還提供薯條、雞塊和可樂。選擇多元化，有如聯合國般的飲食環境，楊店長說，希望客人嚐過一次，就變成「嚐嚐九九」的長久客人。

一星級消費、五星級美味的口碑，過年間也可選擇來此帶年菜，鹹酥蝦、椒

鹽杏鮑菇、陶板牛肉、橙汁排骨、薑絲豬腸等都是超人氣菜色，另外還有精釀豆腐乳，不管炒菜或拌飯都超讚！



圖／嚐嚐九九提供

快車肉乾專賣店

DATA

● 地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號
 ● (南門市場1樓155攤)
 ● 電話：2396-5528
 ● 營業：07:30~19:30(週一休)

臺中有太陽餅、花蓮有麻糬、大溪有豆干、嘉義有方塊酥…，每個地方都有深具地方特色的伴手禮，而快車肉乾算是臺北伴手禮的經典款之一。快車肉乾目前在全臺北市總計設6個點，有臺北轉運站、信義區新光三越A4館、誠品站前店、特力屋內湖店…，都是黃金地點超級戰區，在南門市場內的總店更是目標顯著，肉香四溢，很難讓人略過不逛。

快車肉乾的特色是，從0.01公分最薄的肉紙到1公分的肉乾，應有盡有；口味涵蓋杏仁、蒜味、黑胡椒、蜜汁；種類有肉乾、肉條、肉紙、肉鬆…，選擇超多元。到市場買肉製品，最特別的是，可以看到肉放到爐子上烤，烤熟了放進袋子裡，客人可以買到熱氣未散還沒封口的肉乾，新鮮程度百分百。



徐家點心坊

DATA

● 地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號
 ● (南門市場1樓181攤)
 ● 電話：2341-1579
 ● 營業：08:00~19:30(週一休)



徐家點心坊成立於民國33年，目前由第四代經營，口味依舊保留傳統風味，很多客人也都是祖父到孫子，全家都愛這味兒。

能夠讓一家三代都愛的口味，最重要的是皮薄餡多不膩。雪菜包子紮紮實實的餡料，吃起來超有飽足感；千層派把豆沙、奶黃、芋泥，用一層一層的方式夾住三種口味，吃起來口感清爽、不油膩，連怕胖的女生吃起來都不會有罪惡感。八寶飯有白糯米及黑糯米兩種素材，白糯米比較軟，黑糯米稍硬一些有咬勁，配料都超豐盛，尤其過年期間，

常常供不應求，有經驗的客人都是提早預訂，才不會落空。



隆記南京板鴨

DATA

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號
(南門市場1樓190攤)
電話：2351-8857
營業：08:00-18:00(週一休)



隆記南京板鴨已有五十年歷史，以桂花鹽水鴨、桂花鹽水雞、甘蔗燻雞最受歡迎。桂花鹽水鴨製成相當講究，首先將桂花和二十多種香料熬煮十個小時以上，讓滷汁純正夠味，再選用120天左右的鴨子下去燉煮，才能做出肉質甜美的桂花鹽水鴨。

隆記陳年滷汁的醬缸裡，選用了15種香料熬製而成，滷的牛肉和牛肚香氣撲鼻，牛筋軟硬適中、肉質格外緊實有咬勁。由於隆記滷味不加防腐劑，所以不放冰箱的，最好一天內吃完；放冷藏可保存3天；若放進冷凍庫則可保存2個月。有些客人到了異鄉，特別懷念記憶中的好滋味，為了運送方便，店家還提供真空包裝，實在有夠窩心。春節快到了，桂花鹽水鴨、甘蔗燻雞是兩大主角，獨門配方讓人一吃就上癮，另外還有紅燒捆蹄也是老饕們的最愛，快來嚐嚐為團圓飯增色吧！

潮滬軒

DATA

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號
(南門市場B1第68攤)
電話：2393-0459
營業：08:00-18:00(週一休)



這家熟食店以北方菜和江浙口味為特色，樣式非常多元，有家常美食如蒼蠅頭、冬筍烤麩、五更腸旺、腐乳肉、蔥爆鯽魚、清蒸臭豆腐、乾煸四季豆、蜜汁豆乾、滷大腸頭…等；也有年節味特濃的大菜，如佛跳牆、砂鍋雞湯、鮑魚燴海參、荷葉糯米雞、酸菜白肉鍋、蜜汁火腿富貴雙方、醉元寶…等。由於需求量大，還推出網路預購，宅配到家的服務。

店家賣的熟食口味相當道地，很多客人以為朱老闆是外省人，其實，他是客家農村子弟，由於本身喜歡美食，而北方菜、江浙菜更是出名的好吃，所以，朱老闆退伍後就開始學習北方菜、江浙菜，前後已經25年，才能做出數十道好吃的熟食，給客人享用。

潮滬軒也是選購年菜的絕佳好店，最受歡迎的就是料多實在的佛跳牆，不僅是許多家庭每年必訂的菜色之一，方便儲存的真空包裝也讓許多小家庭受惠，更可以提早選購不怕年節搶不到！



圖／潮滬軒提供



南門市場

南門牛羊肉店

DATA

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號
(南門市場B1第128攤)

電話：2341-2177

營業：07:00~18:00(週一休)



愛吃牛肉的人常常擔心買到來源有問題的進口肉，其實，本土牛肉衛生條件好，口感也不差，這家有60年歷史的牛羊肉店賣的就是本土現宰的牛羊肉，王老闆從父親手上接棒之後，仍秉持傳統，批進上等牛羊肉，把排肉、肉塊、肉片分類擺放整齊，供客人選擇。

除了新鮮生肉，王老闆還自己研發牛

肉乾，完全不添加防腐劑，有微辣、麻辣、五香等三種口味，其中以微辣口味最受消費者青睞。王老闆做的牛肉乾，最大特色是肉質多汁，不會太乾；吃得到牛肉的鮮甜，完全不會有腥味。王老闆接觸牛肉已經數十年，非常清楚怎麼選牛肉、調口味，才有辦法研發出口味如此獨特的牛肉乾。

士林市場美食街 小吃超人氣 道地特色美食國際觀光客最愛

近年來臺灣夜市百花齊放、各家爭鳴，但若提到指標型的重量級夜市，還是要屬在夜市文化中佔有一席之地之士林夜市。位於基河路的士林市場美食街也是近幾年的新地標，士林市場地下室的美食街規劃完善，明亮的空間、舒服的空調，幾乎聞不太到油煙味，還有明確的指示路標、無障礙空間與乾淨寬敞的廁所，彷彿是間價位親民的百貨公司一般。士林夜市至今依然是遊客、市民與學生最愛的夜市之一，想在年節將至的一月跟家人擠人擠個熱鬧，無論是一嚐經典的平價牛排、大餅包小餅，或者吃個官財板討吉利，來士林市場美食街一趟準沒錯！

◎圖、文／壽士壯

艾思哈特果茶小站

地址：臺北市士林區基河路101號B1

士林市場美食街62號攤

營業：17:00~22:00(週六延長1小時)

電話：2881-1133

店名來自ICE與HOT，艾思哈特果茶小站是一家冷熱飲都有賣的飲料舖，簡單明瞭的紅藍配色與冰塊愛心吉祥物甚是討喜，充滿了年輕與活力，除了大陸觀光客外，最受到學生族群的青睞。艾思哈特強調給客人最新鮮與特別的感受，其中店家最夯的品項—以OREO餅乾與牛奶為原料的「OREOㄋㄟㄋㄟ」和喝得到有蜜葡萄與果凍的「銀彈葡萄」便是在別的地方都喝不到的獨家特調飲料；而熱門熱飲則有桂圓紅棗茶、黑糖薑母茶等等，寒冷的冬天來一杯，暖身滋補又解渴。

許多人對飲料店常常有用料不明的疑慮，艾思哈特堅持使用林鳳營鮮奶、養樂



多以及統一大布丁，水處理設備採用美國愛惠普RO逆滲透過濾系統，品質安全有保障；無論想喝珍珠奶茶、各種冷熱飲或者好奇嚐鮮，還是單純覺得小吃應該配點飲料，來艾思哈特果茶小站肯定有不一樣的新享受。



小莊官財板專賣店

地址：臺北市士林區基河路101號B1

士林市場美食街44號攤

營業：16:30-00:30 (過年休)

電話：0919-954-697

棺材板源自臺南，而小莊可謂北區第一家，將這項著名小吃引入臺北，除去華人忌諱，重新命名為官財板，諧音升官發財當老闆！官財板由一塊酥炸的厚片麵包，將皮切開放入各種食材，最後再淋上醬汁而成。現點現做的官財板香濃酥脆，麵包下的醬汁口感特別，吃得到健康實在的感覺，而餡料也相當豐富多變，尤其酸中帶甜的鳳梨更達到畫龍點睛的效用！為了方便逛夜市時食用以及共享，老闆還將官財板切成四塊，也象徵東南西北都發財，十分喜氣！不僅受中國大陸旅客歡迎，名聲更遠播香港、馬來西亞和新加坡。

小莊官財板講求真材實料，不但少用味素、麵包經過瀝油，由高湯、玉米、蔬菜與肉芎芣打成的醬汁也是老闆夫婦用心特調，在外面吃不到；至於口味，不知道從何下手的客人可以點綜合板，雞肉、豬肉、鮪魚、蝦仁和鳳梨一次吃到，還可以依個人喜好作調整。年關將近，來士林夜市吃官財板，保證討個好彩頭！



341牛排店

地址：臺北市士林區基河路101號B1

士林市場美食街18號攤

營業：平日15:00-24:00、週末12:00-01:00

(不定期休)

電話：2882-4823

341牛排店的名字來自舊址，黃老闆自民國61年在士林經營小吃，從牛肉麵、水餃開始起家，做牛排至今已經即將屆滿30年。

341選用紐西蘭肉質較好的沙朗牛肉，並用雞湯、大骨湯作為醬料原料，高檔胡椒粒在黑胡椒醬中仍然粒粒分明。牛排以鐵板大火快煎，滋滋作響的聲音與撲鼻而來的香氣令人口水直流，上桌後更是忍不住大口朵頤，香嫩多汁的牛排令人好不快活，若口味較重的客人，加上一點胡椒醬、蘑菇醬或者桌上其他的調味料更是夠味帶勁。

美味又經濟就是平價牛排的魅力，不但吃飯時間總是擠滿人潮，還不乏許多拍照留念的外地遊客。老闆說他們不僅有許多老顧客，香港、中國大陸的客人也會回頭光臨，連藝人羅時豐每年都帶全家來吃，而且還每每感到驚嘆「為什麼牛排可以料理得這麼好吃？」



勺勺客——美女美食家陳力瑜談吃辣炒羊柳×花椒魚片陝北菜上團員桌



◎料理示範／李櫻瑛 ◎文／林淑蓉 ◎圖／吳博晏
◎材料採購／東門市場 | 臺北市中正區信義路二段81號
◎場地提供／勺勺客 | 臺北市中正區仁愛路二段41巷15號

中國菜色繁多，除了八大菜系之外，西北有陝北菜、西南有雲南菜，都深具地方特色，也各擁有忠實粉絲。美女製作人陳力瑜平常就愛吃，個性爽朗的她，對於嗆辣麻的陝北菜情有獨鍾，特別情商「勺勺客」餐廳老闆李櫻瑛設計「辣炒羊柳」、「花椒魚片」兩道陝北菜，讓家庭主婦今晚可以在今年團圓餐桌上，營造些許陝北風情。

辣炒羊柳



「辣炒羊柳」的材料是：羊里肌肉5兩、新鮮香菇片50克、乾辣椒20根、紅豆瓣醬1大匙、辣醬1/2大匙；以及適量的洋蔥絲、青蔥段、大蒜片、紅辣椒片、紹興酒、薑末、白胡椒粉、高湯。

作法是，先把羊柳洗淨，用紹興酒、白胡椒粉、薑末，醃製20分鐘。材料洗淨備齊之後，開大火起油鍋，第一個放乾辣椒爆香；再加入辣醬、紅豆瓣醬，翻炒數下後；放入香菇，以及洋蔥絲、青蔥段、大蒜片、紅辣椒片，快速翻炒數下；加點紹興酒、高湯，因大火和酒精的效應，此時鍋中會瞬間燃燒，大火幾秒鐘就會消失；等湯汁的香氣出來之後，放入羊里肌肉，把肉炒到變成白色，立即熄火，裝盤上桌。

陳力瑜早就拿好筷子碗盤候在一旁，等菜一上桌，忍不住夾一塊肉往嘴裡送。她說：「羊柳超嫩，不必用力、輕鬆咬幾下就可以吞下去；也沒有任何羊騷味，而是辣椒和酒香混合而成的塞北風味...」還來不及說更多，陳力瑜忍不住又再夾一塊肉送進嘴裡，嘴裡裝著大塊楊柳，臉上裝

著滿滿的幸福。

花椒魚片



「花椒魚片」的材料是：鯛魚片5兩、乾辣椒20根、花椒粒1/2大匙；醬油一大匙、糖1/2匙、高湯少許；洋蔥絲、青蔥段、大蒜片、紅辣椒片、薑絲、薑末、白胡椒粉、紹興酒、太白粉各適量。

作法是：先將鯛魚片洗淨後，用紹興酒、白胡椒粉、薑末醃製10分鐘，然後把魚片炸到表面酥脆備用。接著開大火起油鍋，最先放入花椒、乾辣椒，再加入洋蔥絲、青蔥段、大蒜片、紅辣椒片、薑絲一起拌炒，香氣出來之後，依序放入酒、醬油、糖、高湯，拌炒均勻之後，用太白粉勾芡，鍋中湯汁滾開後，放入炸好魚片一起炒數下，即可起鍋。

這道菜還沒上桌，遠遠就聞得到麻麻辣辣的香味，陳力瑜先吞了口水，才吃魚片。她說：「魚片外酥內軟，有點鹹味，適合下飯。」吃完第二片魚之後，陳力瑜才感受到花椒的威力，她覺得：「花椒讓嘴巴麻麻的，很有陝北菜的fu。」

小檔案

陝北人常需要出外謀生，隨身帶一把勺子兩把刀，用來幫人辦桌維生，當地人稱呼這種會做菜的人為「勺勺客」。李櫻瑛曾經浪跡大西北三年，返台後，對絲路、花椒、孜然難以忘情，就開起陝北菜餐廳，取名為「勺勺客」，延續她對西北深深的記憶。



辣炒羊柳



◆材料

- 1、羊里肌肉5兩
- 2、香菇片50克
- 3、乾辣椒20根
- 4、洋蔥絲、青蔥段、大蒜片、紅辣椒段各適量
- 5、紅豆瓣醬1大匙、辣醬1/2大匙
- 6、紹興酒、高湯、白胡椒、薑末少許

◆作法

- 1、羊柳用紹興酒、白胡椒、薑末醃20分鐘
- 2、開大火起油鍋，放入乾辣椒爆香；依序加入辣醬、紅豆瓣醬、香菇，以及洋蔥、青蔥、大蒜、紅辣椒，一起拌炒
- 3、加入紹興酒、高湯，湯汁香氣出來後，放入羊肉，炒到肉變成白色，即可熄火，裝盤上桌



花椒魚片



◆材料

- 1、鯛魚片5兩
- 2、乾辣椒20根
- 3、花椒粒1/2大匙
- 4、洋蔥絲、青蔥段、大蒜片、紅辣椒片、薑絲、薑末各適量
- 5、醬油1大匙、糖1/2匙、
- 6、高湯、紹興酒、太白粉各適量

◆作法

- 1、魚片用紹興酒、白胡椒、薑末，醃製10分鐘
- 2、把醃好魚片放入油鍋，炸至表面酥脆
- 3、開大火起油鍋，放入花椒、乾辣椒爆香，依序放入洋蔥、青蔥、大蒜、紅辣椒、薑絲，拌炒數下
- 4、加入酒、醬油、高湯，湯汁滾開後，再勾芡
- 5、放入炸好魚片，翻炒至魚片吸收湯汁後，即可上桌

華陰街商圈年貨大街12.28開跑

皮件、飾品、服飾、美妝、日用品購物天堂

◎圖、文／壽士壯

年節將至，2014年「來臺北過好年」年貨大街已在12月28日開跑，華陰街也是參與商圈之一，還有迪化街、臺北地下街與寧夏夜市都會一同展開為期一個月的盛大封街活動，各類攤商一字排開，不管要穿新衣、帶新帽、背新包或採買年貨，吃喝購物在此一次滿足。還不知道過年要去哪裡踴躍嗎？快帶著全家老小，來華陰街一起增添行頭過好年！

嗣竣

說到旅遊，找嗣竣準沒錯！嗣竣提供各種皮箱、旅行箱以及旅行用品配件，滿滿的貨品擺滿了店面，許多熟客出國前都知道來此選購；除此之外也有皮帶、公文包、女包等商品，無論要找哪種材料、專櫃品牌或者工廠直營批發品項，在此都找得到，其中又以萬國通路為大宗。

女用ABS撞色箱

臺灣品牌的ABS撞色箱，外觀時尚亮眼、使用流行的撞色元素，不但輕量方便而且搭載四顆360度旋轉的輪子，可以使用達四年之久，是女性出門旅遊的好選擇。



校園學生後背包

造型簡單經典、配色繽紛多變的JANSPORT一直是學生心目中親民的名牌，輕量材質、大型主袋、80%防水，再加上拆卸式前袋設計，可以隨著心情或習慣在兩款不同花色的前袋之間替換使用！



專利男用自動皮帶

紳士風的美洲豹皮帶使用琺瑯與真牛皮質料，時尚高雅的質感搭上西裝尤顯尊爵不凡。



嗣竣

地址：臺北市大同區華陰街217號1樓
電話：2558-9771、2556-8764
營業：週一到週六10:30-20:30、週日10:30-20:00

鼎儷Teenii

販售各品牌香水、保養品、髮品與美妝小物的鼎儷是一家貨色齊全的批發精品店，鼎儷以原裝進口的歐美名牌香水為主，不管百貨公司或機場免稅店的商品，在這裡都能夠以不等的折扣入手，其魅力從學生到輕熟女都無法抵擋，受到年輕美眉們的歡迎。

香奈兒品牌香水

世界知名的香奈兒，多款經典香水風行已久，從濃郁持久的成熟款，到清淡的花香、麝香、檀香，甚至瑪麗蓮夢露最愛的味道，對香水的各種嚮往在這裡都能如願。



卡詩髮品

堪稱髮界勞斯萊斯的卡詩，是許多明星指定御用的頂級品牌，洗髮精的種類涵蓋各種髮質，無論油性還是乾性頭皮、有落髮、染燙受損等問題或者染髮想要保色，都能找到最合適的產品。



維多利亞的秘密香水噴霧

電視廣告時常放送的「維多利亞的秘密」，品牌辨識度同樣不在話下，提供果香、花香等多種不同的香氣，是高貴不貴的平價好選擇。

鼎儷Teenii

地址：臺北市大同區華陰街74號
電話：2558-5577
營業：週一到週六10:00-20:00、週日11:00-19:00

千千飾品・百貨

乍看與一般店家無異的千千，走進去才發現從地下一樓到三樓都陳列著滿滿的商品！店面總面積高達四層樓，絲毫不愧對「百貨」的稱號。千千的商品囊括項鍊、耳環、手腳鍊、戒指、髮夾、髮束、髮簪等韓國飾品與臺灣製為主的內衣褲、衛生衣、襪子、帽子、圍巾、手套等日常與兒童用品，琳瑯滿目的品項令人目不暇給，保證買到手軟！

毛料圍巾

料子保暖、質感舒適的毛料圍巾也可以作為披肩使用，是冬天的必備行頭，而大紅色與金黃色更是逢年過節增添喜氣絕對少不了的顏色！



臺灣製流行觸控手套

除了雙層針織更保暖、手掌上點點顆粒設計止滑外，最大的賣點就是手套前三指指頭使用電容特殊質料，可以戴著操作各類電子觸控產品，對怕冷的低頭族們來說十分方便貼心！



韓國造型襪子

棉質加上聚酯纖維的造型襪子款式多樣、顏色繽紛、圖樣新奇俏皮，保暖之餘也趣味十足，尤其受到少女與上班族的喜愛！

千千飾品・百貨

地址：臺北市大同區華陰街191號
電話：2559-0725
營業：10:00-20:30（全年無休）

萬祥皮件

走進萬祥皮件，嗅覺肯定被濃濃的皮革香所吸引，萬祥專營皮夾、短夾、皮帶、休閒袋、腰包、公事包和手機皮套等各種男士皮件批發，店內滿滿的都是皮件，從經濟便宜到高檔的上等貨，同類別中也有各種注重功能性的款式任君挑選。



側包/公事包/旅行袋

無論方正經典的紳士風公事包或者分類功能強的前衛風五層包，萬祥的包件能因應各種不同的需求，每個男人都能在此找到自我風格的包包。

真皮皮夾

萬祥的皮夾成千上百，還有許多是由老闆親自挑選帶回，款式稀有、圖樣造型特別，想要跟別人不一樣、別的地方找不到的皮夾，來萬祥就對了！



手機腰包

萬祥有多款顏色、設計相異的手機腰包，每款腰包都有自己的個性，高質感的外型與皮革色澤，絕對不落俗套。

萬祥皮件

地址：臺北市大同區華陰街68號
電話：2556-7355
營業：11:00-20:00（全年無休）



過新年，買花趣

春節應景花卉介紹

◎圖、文／台北花市企劃課

花開富貴迎新年，財源廣進大發財！新的一年又即將到來，具有各種招財、招福含意的新春花卉絕對是年節佈置家中或辦公室不可或缺的應景物品，因為花卉的正面能量，不僅為我們帶來滿滿好運及財運，也讓未來這一年的事業運都能步步高升，事事皆順利。

為讓每一位民眾都能買到帶來福氣及財運的新春如意花卉，台北花市精心介紹多款春節應景花卉提供民眾作為採購指南。

◆ 百合

花朵盛開猶如把福氣都招納進來的百合，是春節最受歡迎的花卉之一，不同色系百合亦代表不同含意，有象徵「招財」的金黃色



象徵「招財」的金黃色系百合

系，象徵「招福」的紅色系，以及象徵「除舊佈新」的白色系等，如要為新年帶來新氣象，就趕緊買把百合佈置家中吧。

◆ 劍蘭

花朵節節高升綻放，又稱為「福蘭」的劍蘭，具有避邪、福氣含意，在家中擺放劍蘭，讓這未來一年的事業運都能步步高升。

◆ 大、小菊

花色豐富、花型討喜的菊花，亦是迎春花卉的好選擇，因為菊花具有健康長壽含意，新春佈置用菊花，肯定讓你大菊(吉)大利。

繽紛燦爛的大、小菊，為新年帶來新朝氣



(圖左) 火紅的觀果鳳梨，象徵鴻運當頭



(圖右) 討喜又豐盛的銀柳，象徵財運滾滾來

◆ 擎天鳳梨

俗稱旺來的鳳梨，有觀花及觀果等樣式，在家中擺上一盆，保證好運旺旺來。

◆ 虎頭蘭

象徵虎虎生風的虎頭蘭，代表事業蒸蒸日上，是新春開工或送禮的最佳花卉。

◆ 銀柳

有著銀白色花穗，枝條如同結滿銀兩的銀柳，是招財的代表花卉，因具有「銀留」諧音，在家中擺放幾束銀柳象徵著未來日子裡都能財運滾滾來。

花卉大街迎新春～台北花市延長營業

台北花市為迎接新春到來並提供民眾完整購花服務，特於**1月20日至25日延長營業時間至下午3時**，以及**1月26日起24小時營業至1月30日除夕當天下午4時止**，連續5天提供全時段不打烊服務，歡迎民眾來台北花市選購新春最夯的各種花卉。

台北花市

地址：臺北市內湖區瑞光路321號・營業：04:00-12:00
電話：2659-5729分機503、510台北花市企劃課
捷運：文湖線於「港墘站」2號出口直走50公尺左轉2分鐘即至公車：21、552、645、902、藍27、紅3、紅31、小2於「台北花市」站下車即抵達。
網站：www.tflower.com.tw



● 育穎農園 ●

10101攤位・電話：2658-7651



● 世松園藝 ●

10201攤位・電話：2658-7607



● 福盛園藝 ●

30904攤位・電話：2658-7441



● 重慶鮮花 ●

31011攤位・電話：2658-7587