



# 休閒美食在南屯

休閒綠意 美味飄香

南屯區內有土庫溪、筏子溪、麻園頭溪等溪流由北往南的方向穿梭其間，轄區內公園綠地共有30多個，提供居民運動與休憩的場地。文心森林公園戶外圓滿劇場常常舉辦多項活動，造就了表演藝術工作者的舞臺，也提供居民就近欣賞音樂藝術表演的機會。南屯區的美味小吃非常吸引人，不論是傳統糕餅、特色餐廳、巷弄小吃、人氣伴手禮，都大大滿足了愛好美食與料理的饕客味蕾

- 文心森林公園(圓滿戶外劇場)
- 豐樂雕塑公園
- 南屯的麻荳美味
- 南屯公有零售市場
- 南屯老街美食
- 阿有麵店
- 資豐美食
- 中南糙米麩
- 三角街人文茶館
- 研香所
- 林金生香餅行
- 米吉米食天地
- 歐旺豆干



## 文心森林公園 (圓滿戶外劇場)

臺中市南屯區文心路與向上路口

文心森林公園位於臺灣臺中市南屯區文心路上，佔地8.86公頃，園內有一座可容納約三、四千名觀眾的圓滿戶外劇場，每年都會在此舉辦由台中市政府規劃的相關藝文活動，為臺中市主要的文化休閒複合公共空間之一；另公園內規劃停車場、溜冰場、自行車道及大草坪，提供市民非常好的休憩處所。



## 豐樂雕塑公園

臺中市南屯區文心南五路與向心南路口

豐樂雕塑公園(常稱豐樂公園)，為台中市的大型公園之一，位於向心南路、文心南七路、永春東一路、文心南五路所圍成矩形公園用地。公園佔地約有6公頃，為台灣第一座公立露天雕塑公園，展示經歷四屆雕塑大展評審徵選出共42件作品，與業界贈予10件作品，共計52件雕塑品，提供市民娛樂、運動以及展場活動。公園對面為湖水岸藝術街坊，有一些特色餐飲業者及店家在此開店，提供民眾消費及尋寶的好去處。



## 南屯的麻芋美味

黃麻並不是犁頭店獨有的作物，但黃麻的嫩葉—麻芋卻是犁頭店的特色食材，最早臺灣黃麻源自康熙年間由大陸移植至嘉義縣溪口鄉一帶，犁頭店居民早期是以務農為主，種植黃麻為取其長纖維製作麻繩用，日據時期更因需大量麻袋包裝米、糖以利運送出口，在中部地區更鼓勵種植。麻芋，是麻的初生嫩芽，每年5月到9月是盛產期。初生的嫩葉被惜福的農民作為食物，煮成湯並加入地瓜及吻仔魚，成為夏天裡很清涼消暑的佳餚，拌入白飯更有飽足感，遂成為最受農民歡迎的田間點心之一。

民國46年霧峰農業試驗以黃麻種子研發名為「台中特一號」，改良出甜麻品種，不必經過搓揉的步驟，煮食更便利。南屯區是目前台中麻芋種植數量稍多的地區，傳襲著傳統的麻芋湯吃法，加上南屯當地文化工作者有心的推動，形成南屯在地特色，而有「麻芋新故鄉」的美譽，有機會到台中不妨繞到南屯傳統市場走一走，喝上一碗麻芋湯，或買一把麻芋回家，自己煮上一鍋，就可和家人一起分享南屯地區特有的傳統古早味。



## 南屯公有零售市場

臺中市南屯區南屯路二段595號

南屯特有的麻荳（麻蕒）湯，每到夏天盛產季節，總會吸引遠道而來的饕客與慕名而來的新食客。

市場內傳統美味小吃豐富，麻荳湯、打麵店、糖果店、漢藥店、肉鬆、肉角、爌肉飯、肉羹麵、豆花粉圓、雞蛋糕、紅茶、越南小吃、肉圓及各式各樣米食，可謂應有盡有，不僅是買菜購物的天堂，同時也是在地美食小吃的天地。





## 南屯老街美食

### 阿有麵店 臺中市南屯區萬和路一段70號

阿有麵店的陽春麵、餛飩麵、魯蛋、油豆腐、魚丸和餛飩湯，在老街默默賣了五十多年，完全自家調製的肉餡、滷料、純古法相傳，早已擷獲南屯人的味覺及遠方的饕客。

### 資豐美食 臺中市南屯區文昌街144號

以油飯、炒麵、肉羹麵等小吃聞名的資豐美食，原是萬和宮旁的流動小攤，後因政府的擴廟計劃而搬遷至南屯市場內營業，迄今已有四十多年歷史，並在103年10月於文昌街新開門市。當年以油飯起家，傳統的料理方法烹調出道地的臺中味，因用料實在且注重每個小細節，常有饕客不辭千里慕名而來，店內招牌油飯、麵食、肉羹麵及綜合湯都是人氣商品。





## 中南米麩店

臺中市南屯區南屯路二段670號

南屯老街美食

當您走到三角街仔，聽到「砰」一聲的爆米香引爆聲後，陣陣煙霧夾帶濃郁香氣，瀰漫於鼻尖，您的腳步一定隨之放慢下來，以傳統機器和手工製作米麩的老闆，接手父親自民國67年創立的米麩店，也傳承了最古早方式製作以薏仁、黑豆、小麥為主要原料的米麩，三十餘年如一日這樣的鄉情，只有在三角街仔才聞的到。中南米麩店專賣健康，所有產品使用天然穀類、非基因改造原料，沒有人工添加物的優良老店，不僅保留了家鄉的味道，也填滿了多人的味覺記憶。





## 三角街人文茶館

臺中市南屯區南屯路二段551號

南屯老街美食

十九世紀的歐風建築，在南屯地區獨留此棟。外牆以洗石子精細處理，屋頂上之石雕裝飾，美輪美奐，有四隻方向各具其趣的石獅、象徵平安多子的蓮蓬，及向上環繞的花枝，花團錦簇，十分熱鬧；還有婀娜多姿的展翅天使，展現東西合璧，華麗曼妙的風味。何家女兒經營人文茶館，陳設典雅，入夜微露歐風夜色美，偷閒邀個三、五好友小坐品茶，閱讀犁頭店文化叢書，緬懷之餘，頗有思古懷今之嘆！



## 研香所 臺中市南屯區萬和路一段94號

## 南屯老街美食

研香所是林金生香餅舖舊址，也是傳承林金生香傳統點心並創造出飲食文化創意，150年的老店仍保留著老街、老屋、傳統點心和真正的文化創意風格，結合在地食材麻茅，提供顧客創新又顛覆傳統的台式下午茶選擇。除此之外，也提供南屯老街預約導覽服務。

## 林金生香餅行(麵龜仔塗) 臺中市南屯區萬和路一段59號

林金生香創立於清同治5年(西元1866年)，第一代以製麵起家，第二代林阿塗，轉作麵龜及糕餅最出名，因而獲得「麵龜仔塗」之美名。店內傳統的手工大餅，是在地人嫁娶的指定味道，麵龜更是祭祀用的必備品，另外店家配合當地的特色，以麻茅為食材，研發了麻茅太陽餅、狀元糕，是臺中市超人氣的伴手禮，佐以麵茶或茗茶，猶如嘗盡人間美食。



## 米吉米食天地

### 南屯老街美食

南屯市場內及臺中市南屯區南屯路二段702號

在台中豐原發跡，位於台中南屯市場內擁有六十年歷史的「米吉米食天地」為傳統米製品專家，以製作各式傳統純手工米食，創新研發出各式米食商品，由鄭米吉先生一手創辦，傳承三代，打造南屯市場米食老店，接手家業的鄭老闆有感於米食文化正逐漸沒落和消失，期望能藉由米吉米食天地的努力，讓更多人知道這個珍貴的傳統文化。

近幾年不斷努力與創新，已研發出數十多種傳統米製品，無論是祭祀拜拜、節慶應景食品、嫁娶米糕、彌月油飯、冬至湯圓、米食點心等。每日手工現作的米食製品有數十多種，像是草莓大福、鮮彩大湯圓、黑糖糕及特色麻糬等，甜品點心深受女性消費群喜愛。營業時間為周二至周日7時至13時，如遇初一、十五、重大傳統節日，延長營業不公休。



## 古味食品行 (歐旺豆干)

臺中市南屯區黎明路一段1086巷9號

南屯老街美食

歐旺滷汁豆干最大特色，在於咬嚼時，可以吃的到鮮美的滷汁伴隨彈性 Q 勁的豆干口感。筍思豆以新鮮的黃豆浸泡獨家肉汁滷製而成，香Q黃豆伴著筍絲香，是絕佳的組合。可以看的到半筋牛肉半透明紋路的牛肉筋，嚼勁十足，肉質香Q鮮軟。以五香口味滷製而成的原味肉絲，愈嚼愈有味，是歐旺的著名產品。