

臺中市場 食貨誌

傳統市場是整座城市日常生活的縮影，想瞭解一座城市或是一種生活類型方式，市場是最快入手的觀察指標。臺中市傳統市場具特色小吃眾多，惟多數未經形象包裝與推廣。為塑造傳統美食新形象，提升行銷廣度，本府自95年起，每年辦理臺中市名攤名產行銷活動。100年更擴大辦理「臺中市百大名攤名產徵選活動」，整合原臺中縣市名攤名產資源，使全國民眾對本市歷史悠久、豐富多元的美食文化留下深刻印象。

鑒於本市行銷推廣名攤名產已舉辦多年，本年度希冀藉由設計操作各項主題行銷活動，並將本市各傳統市場及名攤彙集成冊，向全國大眾推薦本市優秀市場與特色名攤，藉以有效提升本市公有零售市場營運能量，發揚傳統市場核心價值。



目錄 CONTENTS

臺中市食貨誌

市長的話	1
局長的話	2
全國最大復古式建築傳統市場-新建國市場	3
具東南亞文化特色-第一市場	7
百年好味-第二市場	11
文創市場-第三市場	17
文學市場-第五市場	19
光陰的故事市場飄散眷村味-一心市場	25
見證舊市區的繁華起落-中央市場	29
經營多年老字號店舖具人情味與親切感-大新市場	33
社區型市場-合作市場	35
思古幽情 老街巡禮-南屯市場	37
獲得2星的優良市集-中義市場	41
充滿人情味的奉茶-東光市場	45
親子市場 生活教室-福安市場	49
有庇庇的好菜市-大甲第一市場	53
批發零售兼具的優良市場-大甲第二市場	57
近紫雲巖民眾採買好所在-清水第一市場	61





海線市場第一個成立愛心食物銀行-梧棲第一市場	67
海線地區東南亞國際移工消費好所在-梧棲第二市場	71
海線地區 第一大市場-沙鹿市場	77
莘莘學子、有情男女必遊市場-大肚市場	83
市場內有賣鮮活泥鰍、青蛙-烏日第一市場	89
民眾採買好所在-豐原第一市場	95
充滿濃厚客家味的菜市仔-東勢市場	99
在地經營，服務親切-太平市場	103
獨特早餐文化炸粿、肉圓配豬血湯-后里第一市場	105
鄰近后里馬場、后豐自行車道-后里第三市場	107
市場內最多豬肉攤-霧峰市場	109
緊臨文創園區-民意街攤販集中區	113
全台第一最多創新有趣的小吃-逢甲觀光夜市攤販集中區	117
全臺中第一座黃昏市場-華美黃昏市集攤販集中區	121
美味好食-向上市場	125
充滿濃厚 人情味的菜市仔-東興市場	127
轉乘資訊	129



市長的話

A word from the Mayor



城市裡溫暖與感動的所在

市場，尤其是傳統市場，是每座城市每天熱鬧、生猛的開始。當旭日尚未東昇，晨曦尚未初露，清晨四、五點的傳統市場，忙碌的各類攤商、送貨工，呼喚聲、喧囂聲就此此起彼落，似乎在燃起整座城市旺盛的生命力。

傳統市場連接許多人的溫暖回憶，畢竟那是有開伙家庭的生活所需，且臺中美食的特色之一，就是名聞遐邇的意麵、蘿蔔糕、肉包、魯肉飯、肉粥、生魚片…等多種傳統小吃，都散佈在各大小傳統市場裡，滿足了臺中人的味蕾。

傳統市場散發出來的人情味，更是現代超市無法取代的，菜販、肉商交易間幾句噓寒問暖，讓買回家的肉、菜煮起來更有番風味。而臺中的傳統市場有別其他城市充斥的鐵皮屋或違章建築，如市區的第二市場是三翼狀放射出去的六角樓，是罕見的市場特色建築，常引來國際人士專程參觀。

臺中的傳統市場，集結全台南北各地的飲食文化特色，但卻保有著道地的臺中味，許多美食在臺中搖身一變，就像變裝似的充滿戲劇性。陣陣飄散的香味，從市集巷弄撲鼻而來，唇齒留香的是那讓人遲遲無法忘懷的可口美食，以及各市場的人文風景，是過往遊客及離鄉遊子們念念不忘的臺中美味，而這些融合臺中當地的人情世故，一代傳承一代的市場風情，是您最不能錯過的臺中城市集錦。

誠摯邀請您走讀臺中傳統市場，走臺中、享美食、樂生活，一同感受臺中這座城市裡溫暖與感動。

臺中市長

林佳龍

局長的話

A word from the Director-general



臺中傳統市場再顯歷史風華

傳統市場是城市日常生活的縮影，想瞭解一座城市，傳統市場是觀察指標。相信不少人的猶記兒時跟著媽媽上菜市場湊熱鬧的畫面，那是陪伴許多人的共同成長記憶，不論是單純的陪伴或幫忙提菜，都是對家的回憶與聯繫。

臺中市有非常多獨具特色的傳統市場，在市場積極轉型的過程，我們重新看見了市場之於城市的活力和創意，除了重視市場本身硬體設備的更新外，更結合市場人文、歷史、美食等元素，強化一市場一特色，讓更多民眾來到市場，可以感受有別於量販店、超市獨特的城市味道。

隨著生活型態轉變，傳統市場必須重新定位，例如：第一廣場打造為東協廣場，希望以東協十國的文化特色吸引觀光客，目前正進行硬體改善，並協助第一廣場大樓管委會招商，希冀呈現新移民文化之美。第三市場鄰近文化創意園區，未來可結合文創元素發展為「文創市場」，並結合周邊民意街攤販集中區的美食小吃，一起共榮發展。第五市場鄰近臺中文學館及彩繪巷，未來期盼可結合文學元素定位為「文學市場」。

我們也希望透過各項主題行銷活動宣傳傳統市場及形塑市場形象，包括吉祥物票選活動、市場嘉年華以及傳統市場假日巡禮專車等，一改大家對於傳統市場的印象，並傳遞臺中傳統市場帶給大家的人情味和溫暖。

最後，期待大家拿到「臺中市場食貨誌」之際，可以一同來體驗臺中傳統市場的歷史風華，我們誠摯邀請您細細品味臺中菜市場蘊涵的繽紛魅力以及地方生命力。

臺中市政府經濟發展局局長

吳耀志

全國最大 復古式建築傳統市場

新建國市場

【地址】臺中市東區建成路500號

【營業型態】批發與零售並重，未來朝向國際級觀光市場邁進。

【攤位數】711攤

【市場攤位】

- | | | |
|------------------|------------|-------------|
| 1. 蔬菜類：39 攤 | 2. 青果類：1 攤 | 3. 獸肉類：46 攤 |
| 4. 禽肉類：55 攤 | 5. 漁產類：85攤 | 6. 飲食類：53 攤 |
| 7. 百貨類：25 攤 | 8. 雜貨類：91攤 | 9. 糧食類：1 攤 |
| 10. 調理加工食品類：36 攤 | | |
| 12. 其他：269 攤 | 說明：五金類66攤 | |

【沿革】

新建國市場於105年9月20日正式落成啟用開幕，歷時三年隆重登場，面積約2.23公頃。市場建築物結合在地文化，以中區日治時期街屋為主要建築語彙，並參考巴洛克及文藝復興時期風格設計而成，市場一樓挑高八米，頂層空氣對流，四周採開放式設計，兼具通風及採光，提供明亮購物環境，內部分為海鮮、肉品、蔬菜、熟食、五金等5區分區分類營業，攤鋪位共有711攤，可提供812個汽車停車位及1,018個機車停車位，為全國最大的復古式建築傳統市場，啟用後的新建國市場朝向觀光市場發展。

【珍貴老樹】

「預約下一個百年老榕樹陪伴我們一起成長！」



市場前方有棵百年老樹，原位於道路用地內得移植，最後經市府變更道路規劃退縮路寬，讓老樹原地保留，成為新建國市場的特色地標。林佳龍市長強調，老樹代表生命與文化，讓老樹繼續成為祖先與子孫的共同記憶。

【市場位置】



萬家香臘味食品行



地點/臺中市東區建成路500號內第308號店鋪
(二號門旁)

經營項目/各式味美臘肉、香腸及陳年金華火腿

營業時間/05:00-14:00

連絡電話/0923-517392

簡介/

位於新建國市場2號門左側旁的萬家香臘味食品行是一家擁有三、四十年的老店鋪，店內的主打熱賣商品計有湖南臘肉、廣東臘肉、四川風

肉、風乾鰻香、湖南臘魚、陳年金華火腿、蜜汁火腿、廣東金銀肝、廣東臘腸及廣東肝腸等。

老闆劉運財先生早年從事鹽水鴨事業兼做肉品加工技術，劉老闆學習各師傅之專長而自成一派，不管是鹽水鴨、道口燒雞、臘肉或金華火腿、香腸、肉鬆、肉乾等製作，都難不倒他。老闆親切地表示，製作金華火腿，從醃製約莫三個月至半年讓食材入味至自然風乾再到成品，要耗費相當時日，經常靠經驗，讓火腿自然發酵，控制好溫度及濕度，細心的照料好每個火腿，才能製作出好的商品，可見相當用心。

各類臘肉商品，則是不能太鹹又要兼具香味，更功夫才能製作出好的商品。臘肉的部分受到大家的肯定，在生意競爭激烈環境下，仍不惜成本，開發高級蠟味，裡面放了二十多種高級中藥材，少用防腐劑，多用天然防腐材料如糖、鹽、油、醬油、真空包裝等方法加工處理，讓大家買得放心吃得安心。

老闆親切地表示，所有的商品皆以物美價廉的心態來服務客戶，也感謝顧客的長期支持與選購。工肉品，口味多樣化，也歡迎顧客、消費者至店內參觀比較，推薦給您!!

Y密S紅燒羊肉爐



經營項目/紅燒羊肉爐、野生日曬雞心椒干、
春椿雞心椒醬

營業時間/07:00-12:30

連絡電話/0933-407014

簡介/

Y密S紅燒羊肉爐是一間原住民特色美食攤位，老闆為阿美族人，所以取名為Y密S音譯，較為好記，店內主打商品有老闆手工烹調的紅燒羊肉爐、野生日曬雞心椒干、春椿雞心椒醬、顧客預定(客製化)的台東放山雞、海釣鮮魚及羊大骨，產品種類多樣，皆是老闆精心挑選，手工烹調。

老闆親切的表示雞心椒，果實如雞心型，辣性強、單價高，性植株結果較其他種辣椒稀疏，因果實小採收較費工，栽培已漸式微，在銷售方面漸被單價相對便宜的朝天椒取代。屬天然香辛料，具有強烈刺激性氣味及辛辣的口感，一般用於強化食品辣味的口感，可廣泛使用於肉品調理、醃漬、調味粉、湯頭等，以增加產品本身的風味及口感。另外紅燒羊肉爐也是店內的主打商品，食材部分皆是老闆精心挑選，純手工用心烹調，羊肉本身軟Q帶勁，湯頭清甜，溫補滋養是養身的好菜餚，歡迎至店內參觀選購，提供您健康的好選擇 !!



新隆發醬園



經營項目/各式新鮮味美醬菜

營業時間/04:00-11:00

連絡電話/04-22206128

簡介/

新隆發醬園是一家老字號的醬菜專賣店，傳承至第三代，店內主要販賣的商品有純手工製作的朴筍、麵筋、筍茸、素肉燥、唇菜、甜豆、樹子粒、整朵木耳、三色豆、花生粒、豆干絲及泡菜、百香蓮藕等。

老闆親切地表示，所有要醃製的食材皆與當地的農家配合，從挑選商品到烘乾或曬乾、醃製到成品皆嚴格把關，從產地直接生產製造、醃製品質有保證，也因為如此，整條生產線皆可掌握，可見相當用心。從阿公至父字輩再傳至兒子，皆遵行古法醃製，讓顧客消費者安心購買，也感謝消費者對本店鋪長期的照顧與支持。

另外介紹店內比較特別的醬菜——唇菜是生長在海中屬於褐藻類，因其形狀有如嘴唇而得名。富含鈣、鐵、碘等人體需要的礦物質，優點是熱量低，作為涼拌小菜食用，食用起來清脆Q滑，非常爽口，對身體較無負擔，很適合愛美的女性。



阿鄉便當



經營項目/精選各式招牌便當、雞腿便當、排骨便當
營業時間/07:00-14:00
連絡電話/04-22279644 / 04-22211506

簡介/

阿鄉便當是建國市場內的老店舖，位於新建國市場2號門左側，店內主打商品有精選特製招牌便當、雞腿便當、排骨便當、三杯雞便當、蔞瓜虱目魚便當及鱈魚飯便當等，產品種類多樣，提供民眾挑選。

老闆親切地表示，每種便當的食材皆親自與產地商家配合，嚴格挑選，用心烹調。人氣王阿鄉雞腿便當，嚴選雞腿，先煮熟再油炸，炸完後塗上特製醬油，撒上黑胡椒粒，佐三樣配菜及老闆特製的辣蘿蔔和醬瓜就是一道美麗可口的佳餚，另外阿鄉排骨便當更是一絕，排骨先醃製入味，在裹上一層薄薄的粉，聞起來很香，吃起來外皮酥脆，裡面鮮嫩多汁，更是一道鮮美的傳統道地美食，讓人聞香而來。老闆用心經營便當事業，三十年如一日，傳統飲食文化，道地家鄉美食，是您值得享受的好美味，推薦給您!!

志清鮮魚行



經營項目/各式近海當季魚類及海鮮
營業時間/07:00-12:30
連絡電話/0933-407014

簡介/

志清鮮魚行位於新建國市場A區海鮮區是一家專賣新鮮魚類的海鮮專賣店，店內主要販賣有近海當季魚類、新鮮鮭魚、土魷魚、白帶魚、紅條、青衣、肉魚、魷仔魚、現撈小魚、章魚、花枝丸、牡蠣及龍膽石斑等。

老闆親切地表示，所有魚類皆親自與當地的漁夫商家接洽批發，用心挑選，務必讓消費者、大眾買到最新鮮的食材，品質保證，用心經營。比較特別的是老闆嚴選土魷魚新鮮有品質，當地的商家及民眾皆會採買，製作成土魷魚羹是台灣普遍的小吃，用土魷魚肉塊裹粉油炸再放進羹湯中，有時會搭配麵或白飯一起食用，湯鮮味美，好吃極了!!魷仔魚營養價值也很高，魷仔魚含有豐富的鈣質，對於小孩、老人家攝取鈣質有很大的幫助，臺灣許多地方會將魷仔魚作為小吃的食材，或煲湯煮成粥，都很不錯，喜愛海鮮的民眾消費者也歡迎來店內參觀選購，推薦給您!!

埔里蔬菜行



經營項目/各式新鮮美味食蔬
營業時間/04:00-12:00
連絡電話/0937-487412

簡介/

埔里蔬菜行位於C區蔬果區，店內主打商品有精選進口各類新鮮美味時蔬包括有洋芋、西芹、蘆筍、洋蔥、甜椒、青花菜、紅白胡蘿蔔、馬鈴薯、小黃瓜及台灣四季當令蔬菜等。

老闆親切的表示，因為兒子是學設計貿易相關工作，有別於一般的蔬菜攤，在設計時特別注重要讓一般消費者能一目了然，方便挑選，所有蔬菜皆分門別類上架，務必使消費大眾能明瞭架上所有商品，所以在這方面特別加強，以利消費者選購!!至於蔬菜類的部分也是精心挑選，與臺灣當地的商家及進口商接洽批發，務必讓消費者大眾買到最新鮮味美的食材，老闆也會給顧客建議，買蔬菜就是要買當季的蔬菜，蔬果也是一樣，要符合節令，大量生產的時期，這個階段蔬果才會香甜可口，又經濟實惠，下次來市場時，歡迎到店內參觀選購，推薦給您!!

東協廣場~ 異國美食集散地

第一市場

【地址】臺中市區綠川西街135號

【營業型態】上午11時至晚上10時

【攤位數】272攤

【市場攤位】

1. 飲食類：41 攤
2. 百貨類：140 攤
3. 其他：91 攤，說明：鐘錶、3C、玩具、集郵、古董、書店、藥局

【沿革】

第一廣場現址前身為臺中第一市場，建於民國前4年，與第二市場同為臺中最古老的之一，惟於民國67年發生大火，半數房舍攤舖付之一炬，其後在臺中市政府及土地所有權人臺中市仁愛之家的努力，以及市場原店鋪及攤位承租人的共同合作下，第一廣場於在民國80年正式啟動營運，而第一市場也在民國82年正式遷入1至3樓。鑒於本市擁有眾多東南亞外籍移工及新住民，林佳龍市長上任後，為促使新舊文化互動融合，重振中區經濟發展，於104年8月正式宣布將第一廣場規劃發展成為東協廣場。

目前本市場攤位數計有沿街店鋪58攤、一樓鋪位93攤、三樓鋪位121攤、二樓委由建方公司承租。本市場已跳脫傳統市場經營模式，逐漸轉型成為販售外籍移工所需之日常用品、3C產品、服飾配件及東南亞各國美食等為主之百貨商場模式，並為臺灣中部外籍移工聚會、休閒消費最佳去處。為配合市府打造東協廣場政策，本局將持續輔導第一公有零售市場攤商轉型成為本市最具異國特色之市場。

【市場位置】



上格西服



地點/臺中市綠川西街135號1樓(攤位編號35、36號)
連絡電話/0931-666655
營業時間/AM11:00-PM21:00
簡介/
服裝訂製、量身訂做；歷史悠久、整齊乾淨；
待客親切、服務周到。

毛毛服飾(6號)



地點/臺中市綠川西街135號1樓(攤位編號06號)
連絡電話/0912-666065
營業時間/AM11:00-PM22:00
簡介/
各式女裝；款式多樣、符合潮流、服務親切，
價格實惠。

小敏童裝



地點/臺中市綠川西街135號1樓(攤位編號02號)
連絡電話/0925-035196
營業時間/AM11:00-PM20:00
簡介/
各式男女童裝，服裝活潑可愛、款式多樣；
服務親切，價格實惠。

牛博士



地點/臺中市綠川西街135號1樓(攤位編號03號)
連絡電話/(04)2225-6239
營業時間/AM11:00-PM19:30
簡介/
各式男女牛仔褲、牛仔衣、衣服修改；款式多
樣、能搭配季節或潮流；服務親切周到、價格
實惠。

尚宇名刀精品



地點/臺中市綠川西街135號3樓(攤位編號301號)

連絡電話/0925-035196

營業時間/AM11:00-PM21:00

簡介/

販賣中國刀劍、世界名廠刀具、望遠鏡、手電筒及打火機等，商品種類齊全、款式多樣、具收藏價值。

惠聖水果



地點/臺中市綠川西街135號1樓(攤位編號89號)

連絡電話/(04)2223-7019

營業時間/AM11:00-PM20:00

簡介/

現切水果盤、飲料；水果多樣、隨季節更換；乾淨清潔、服務親切周到。



百年好味

第二市場

【地址】臺中市中區三民路二段87號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】311攤

【市場攤位】

1. 蔬菜類：	17	攤	2. 青果類：	13	攤
3. 獸肉類：	11	攤	4. 禽肉類：	8	攤
5. 漁產類：	13	攤	6. 飲食類：	76	攤
7. 百貨類：	92	攤	8. 雜貨類：	16	攤
9. 糧食類：	1	攤	10. 花卉類：	2	攤
11. 調理加工食品類：	10	攤	12. 其他：	52	攤

【沿革】

臺中市中區公有第二零售市場之前身為「新富町市場」，由日治時期的臺中州廳政府於民國6年興建，為當時臺中市市區改正後具有代表性的公共建築；當時以販賣香蕉與相對較高價位之物品為主，顧客多為在台日本人，有「日本人的市場」之稱。

百年來，第二市場靜靜見證本市中區由盛而衰的發展脈絡，因民眾消費習慣改變，原有的傳統零售市場功能逐漸式微，伴隨著網路世代、復古風潮，第二市場傳統美食小吃早已深耕民心，亦逐步轉型為本市著名美食品牌市集。

【市場位置】



丸一鮮魚行



地點/臺中市三民路2段第二市場內33、34、35號

營業時間/08:00-16:00

連絡電話/04-22222611

特色產品/

火腿(大)1000元(小)280元(切片)150元

全省 洪瑞珍 - 三明治均採用本店火腿

簡介/

百年老店，除了批發各式進口海鮮外，亦提供最著名的火腿、野生烏魚子，皆是店內的招牌美食。近幾年來更以副品牌（楊媽媽立食）提供現場無低消費額、無菜單的方式用餐，遠近馳名，是臺中的特色名店。



丸先鮮魚行



地點/臺中市區第二市場26號

營業時間/08:00-16:00

連絡電話/0937-219622

特色產品/

現炸雞卷、牛蒡天婦羅 140元(斤)

採用新鮮蔬菜、牛蒡與現炸雞卷

新鮮生魚片與旗魚肉脯 320(斤)

新鮮旗魚自行採購、處理、製作，現撈野生魚類、進口魚類、干貝、海膽等

簡介/

三代老店，自日據時代傳承至今，堅持新鮮為原則，替顧客把關各類魚獲，讓買家放心、安心。



茂川肉丸



地點/臺中市區臺灣大道一段399號

營業時間/10:30-19:00

連絡電話/04-22277477



特色產品/

肉丸 35元

在來米煮成濃稠後，拌上太白粉和地瓜粉，拌成QQ的外皮，內餡並精選鮮肉加筍絲，特調香料攪拌和勻，過程費時費力。



簡介/

茂川肉丸本店，起源於民國十年，由當時第一代孫顏長老先生，在少年時，學做道地的傳統肉丸，學成後回臺中賣肉丸，初期賣肉丸用扁擔，沿街叫賣，經過數年，才在現在的第三市場內設立攤位開店，取名為「小香村肉丸店」。第三代為符合時代潮流，創新求變，配合顧客喜新悅目的要求，於民國九十年十月更名為「茂川肉丸餛飩」擴大營業，並由第四代孫慶峰、孫傑傑負責執掌經營。

國城食品(原榮豐肉鬆)



地點/臺中市區三民路2段(第二市場內) 2-11號

營業時間/08:00-16:00

連絡電話/04-22211553 / 0987-622601

特色產品/

筷子肉乾/450元/600公克

以新鮮肉品製作，絕不添加不良添加物，確保食品品質，安全有保證。

原味肉鬆/380元/600公克

每日現炒，讓顧客吃到最安全新鮮的古早味肉鬆



簡介/

每次製作肉類加工品(如肉鬆、肉脯、豬肉絲...等)商品，皆採用新鮮屠宰不超過2小時的肉類食品。本店商品強調食材新鮮度。讓顧客買得安心，吃的放心，歡迎前來選購。



嵐肉燥專賣店



地點/臺中市區第二市場內36號
 營業時間/ 9:30-17:00 (包裝商品) /
 10:30-14:30 (供餐時間) ,
 連絡電話/04-22226010

特色產品/

梅花肉飯 55元

梅花肉肉質軟嫩，肥瘦肉油質分布均勻，梅花肉片鋪在香Q的白飯，淋上肉燥灑上蔥花，肉片咬起來口感柔軟不膩，輕爽可口。

綜合湯 55元

綜合湯使用天然食材所熬煮出來的高湯，湯鮮色清、味道清爽，帶著一點淡淡的海味，無添加味精。內容豐富，裡頭有餛飩、雞捲、魚丸、菜頭，大碗攏滿意。

簡介/

【嵐肉燥專賣店】-創立於1992年，就像煮給家人吃一樣用心，原本是家庭主婦的嵐媽，對於家庭料理，她認為要經濟實惠、新鮮健康，所以開店做生意也以這樣的理念為出發點。選用當日新鮮配送的食材，以嚴謹的態度，堅持應有的工序，將簡單的食材燉煮出最佳的口感。為了讓客人在家也能快速地做出好吃的一餐，嵐肉燥延續傳統口味並創新地將數種產品「真空密封包裝」，保存食物新鮮度與口感，買回家只要簡單的加熱步驟，即可輕鬆上桌。嵐肉燥的產品都是純手工製作，自製自銷，就是要讓客人吃的健康又安心。

【媽媽的味道是記憶中最美好的】嵐媽的烹飪手藝深受母親的影響，有著阿嬤年代的懷念滋味，家常味道的酸甜鹹香未必如名廚料理，卻能溫暖人心，如此彌足珍貴的用心將繼續傳承下一代。



三代福州意麵老店



地點/臺中市區三民路2段 (第二市場內)1-7號
 營業時間/08:00-18:30
 連絡電話/04-22204335

特色產品/

福州乾意麵 \$40元

香Q彈牙的意麵，採用高筋麵粉，手工和勻揉製，咬起來彈牙不韌不糊，加上黑豬肉，肥瘦三七黃金比例的肉燥淋上去，香噴噴的口感，真是絕配。

綜合魚丸湯 \$35元

福州丸內餡飽滿，咬下去會爆漿；旗魚丸採用新鮮魚漿加上紅蔥酥、紅蘿蔔與芹菜，一碗湯包辦肉汁、蝦味與魚香。

簡介/

位於第二市場內的老店，雖然招牌寫著三代實則已傳承至第五代。第四代老闆趙善棋說，阿祖於日治時期來台定居，意麵是家傳料理，近百年的傳統美味從未改變，是道地福州純正口味。所以這家小吃店，儼然是祖傳事業。因用料好、口味特殊，日治時期常有日本客戶前來品嚐。現在更有許多國外背包客，按圖索驥，聞香而來。



顏記肉包



地點/臺中市區三民路二段103號

營業時間/08:00-17:30

連絡電話/04-22253234

特色產品/

肉包 \$35元

肉包純手工製作，古早味配料，皮Q肉鮮

餛飩湯 \$45元

餛飩湯，使用傳統大骨，熬煮湯頭

簡介/

從阿公十七歲時就在第二市場做吃的，目前傳承至第四代，更努力學習經營，數算也有九十一年頭，本店最注重品質，給客人的感覺就像在家裡做料理一樣，可以吃的安心買的放心。



山河魯肉飯



地點/臺中市臺灣大道第二公有零售市場
入口右側【內103】

營業時間/05:00-15:00

連絡電話/04-22206995

特色產品/

腳庫禮盒 \$350元

年節送禮、自用皆適宜，料理方法，以電鍋加熱即可，快速又美味。

魯肉飯 \$50元/35元

- 古早味的魯肉，一口咬下去，可聞到肉質本身的香味，吃起來不老不柴，口齒留香。

麻薏湯 \$50元/35元

- 麻薏湯是臺中特色料理，滑溜順口，夏季消暑最佳湯品。

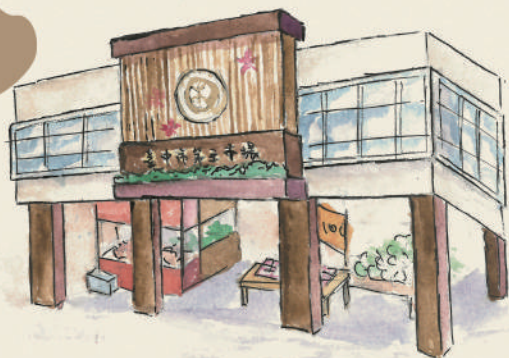
簡介/

本店由第一代老闆傳承至第二代經營約三十餘年，一直以來，老闆對品質的堅持與控管，可是很嚴格的把關，讓店內的食材皆保持在最佳狀態。



文創市場

第三市場



【地址】臺中市南區臺中路92號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】208攤

【市場攤位】

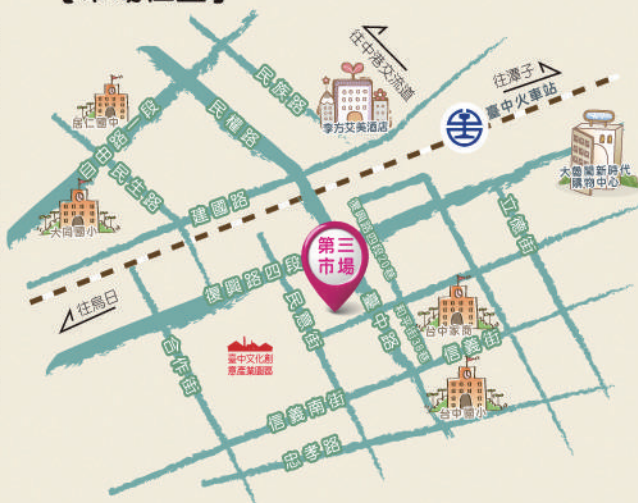
- | | | |
|------------|----------------|------------|
| 1. 蔬菜類：30攤 | 2. 青果類：2攤 | 3. 獸肉類：13攤 |
| 4. 禽肉類：39攤 | 5. 漁產類：41攤 | 6. 飲食類：7攤 |
| 7. 百貨類：5攤 | 8. 雜貨類：18攤 | 9. 糧食類：4攤 |
| 10. 其他：49攤 | 說明：五金、中藥、西藥、香鋪 | |

【沿革】

日治時期大正11年(民國11年)，「第三消費市場」於位在臺中火車站西南側不遠處的櫻町開設，之後於昭和7年(民國21年)遷移至敷島町，改稱「敷島町」市場，也就是目前市場現址，民國38年再改回稱為第三市場。

市場內與臺中路垂直、呈東西走向之長條式紅磚建築，為日本政府於昭和7年(民國21年)所興建，屋頂有一條正脊及四條垂脊，近似中國傳統建築的「懸山」式屋頂設計，日本則稱之為「妻切造」，此外，建物兩端牆面上方設有日治時期之「市徽」，極富歷史意義。

【市場位置】



三廣食品



地點/臺中市南區臺中路92號；攤位1、2、3、4

連絡電話/04-22222909

簡介/ 1938年創立迄今70餘年，冠軍鳳梨酥、杏仁香片和蜂蜜太陽餅被稱為「三廣三寶」，希望帶給大家代代相傳的好味道。

萬味香



地點/臺中市南區臺中路92號；攤位A05

連絡電話/04-22268877/0930-766939

簡介/ 來自日本各地的零嘴點心、各式肉乾及送禮禮盒。

謝糖果行



地點/臺中市南區臺中路92號；攤位A10

連絡電話/04-22246572

簡介/ 專賣糖果餅乾，琳瑯滿目，宛如糖果博物館。

陳錦汶蔬果



地點/臺中市南區臺中路92號；攤位C44、C45

連絡電話/0935-774-581

簡介/ 大宗蔬果批發。

榮元蔘藥行



地點/臺中市南區臺中路92號；攤位A09

連絡電話/04-22250369

簡介/ 攤位乾淨整齊，商品標示清楚。

進生菜行



地點/臺中市南區臺中路92號；攤位5、6

連絡電話/04-22202431/0911-773205

簡介/ 自產自銷蔬菜，商品排列整齊。

南玉肉鋪



地點/臺中市南區臺中路92號；攤位13號

連絡電話/0926-887-199

簡介/ 攤商積極，笑容可掬。

金吉祥鵝肉



地點/臺中市南區臺中路92號；攤位C01

連絡電話/0926-887-199

簡介/ 攤商待客親切。

文學市場

第五市場

【地址】臺中市西區大明街9號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】122攤

【市場攤位】

1. 蔬菜類：	13	攤	2. 青果類：	11	攤
3. 獸肉類：	10	攤	4. 禽肉類：	3	攤
5. 漁產類：	6	攤	6. 飲食類：	5	攤
7. 百貨類：	20	攤	8. 雜貨類：	16	攤
9. 調理加工食品類：	16	攤	10. 其他：	22	攤

【沿革】

臺中市公有第五零售市場之發展遠溯及民國二十七年，日據時代，當時臺中市市集發展略具雛形，市中心主要在火車站、臺中公園及臺中市政府周遭，其他大部分地區仍為農田，農人為創造大頭菜等作物的經濟價值，遂以特大醃缸醃製大頭菜，並在樂群街與自立街公有宿舍及偌大空地旁做醃菜製作與儲存之場所。隨著地方民眾至此購置醃菜，開始有販夫走卒至此兜售相關民生必需品，使該地逐漸具攤販市集形態。

民國50年代，市政府為便利市民購置民生必需品與食品衛生安全等因素之考量，在前臺灣省政府之輔導與協助下，始乃搭設鋼棚，以提供交易場所，並引導市集攤販進入市場營業。嗣後又增建店鋪與固定攤位，至此，第五市場雛形初具。

傳統零售市場它曾經是民眾購置民生必需品的重要場所，但隨著經濟發展與消費習性變遷，卻逐漸喪失其原有功能。然第五市場發展迄今約一甲子餘，佔地雖小卻五臟俱全，號稱「第五百貨」的它，在本市其他傳統零售市場逐漸沒落之際，仍能屹立不搖，商機不斷，確有其生存之市場利基。

【市場位置】



丸東商號



地點/臺中市西區第五市場內8號
營業時間/07:00-13:00
連絡電話/04-22279299

特色產品/

香菇魚丸 \$130元/斤
新鮮魚肉加自製紅蔥酥、香菇等，精製而成。
牛蒡魚餅 \$100元/斤
新鮮魚肉加自製紅蔥酥、牛蒡、蔬菜等，精製而成。

簡介/

【丸東商號】秉持維護消費者衛生與健康為理念，做好誠信、品質、良心事業是本店的堅持。踏實的經營造就了丸東在全臺魚丸界家喻戶曉的名氣，擔任自治會會長的老闆李西東在產品及行銷上，持續不斷努力，每逢假日或年節更是大排長龍並且榮獲經濟部二星臺中市優良名攤認證。2010年代表臺中市於臺北國際花博設攤，百元年菜創新推出，香菇丸買一送一義賣做愛心；建府百周年贊助百斤大魚丸擬申請金氏世界記錄等，更是媒體及民眾津津樂道的新聞。產品有自製貢丸、魚貢丸、香菇丸、雞卷、牛蒡、魚餅、旗魚鬆、百元年菜等。其中香菇丸更獲得知名火鍋店「輕井澤」的採用。此外，店內商品也通過SGS檢驗，不含硼砂、不漂白及不含防腐劑。今年於樂群街開立分店，由下一代經營，讓丸東的好味道能傳承下去。



文章海產



地點/臺中市西區大明街第五市場內
營業時間/07:00-12:00

特色產品/

原味、紅豆鹹粽
紅豆鹹粽20元/原味鹹粽15元

艾草糰、紅龜糰 \$30元

簡介/

本店專賣火鍋料、傳統美食、作菜配料等多種商品任君選購，價錢公道保證新鮮。攤位於民國42年由「廖玉員」阿嫲開始經營至今已經由第二代兒子「卓文章」接手至今已擁有60年歷史。

專賣產品簡介如下：

- 年節純手工湯圓【來自於臺中濁水溪產的好米作成的圓糯】。
- 古早味鹹粽【精選在地純糯米作的衛生可靠，有原味的古早口味及紅豆口味供多樣的選擇】。
- 海產類有魷魚，海參，魚皮，蹄腳筋，烏蛋（鵪鶉蛋），日本魚板及各種火鍋料，供過年過節媽媽為返家遊子特地準備愛心家鄉味的多樣食材供選擇。



珍味食品



地點/臺中市樂群街45號
(第五市場內)

營業時間/07:00-12:30

連絡電話/04-22249313
04-22121539



特色產品/

烤雞 一隻500~700元

烤雞使用黃金雞品種，肉質Q彈多汁，獨特口味

手工鵝油香蔥 大瓶 \$200元/小瓶 \$140元

純手工製作，黃金鵝油香蔥，富含不飽和脂肪酸及維生素A，味道清爽、不膩，不用爆香，做出美味的料理

簡介/

隱藏在傳統第五市場內的珍味食品，開業已有46年歷史，算是老字號，每日限量手工製作，口味獨特，老少咸宜，朋友聚會，家庭聚餐，拜拜供品，露營野餐是老顧客、新手媽媽，不可或缺的一家店(珍味食品~烤雞、鵝肉、烤火雞、滷味、手工油蔥酥專賣店)



永平壽司



地點/臺中市西區大明街第五市場內

營業時間/06:30-14:00

連絡電話/04-22230840



特色產品/

壽司\$55元/古早味担子麵\$25元



簡介/

老闆許良仲先生經營永平壽司，是百合飯攤周月鳳女士的兒子，在地口味傳承數十年，常常有很多機關、學校與老闆訂購，壽司的部分走傳統日式料理口味，裡面食材有芝麻、條狀煎蛋、蘿蔔、條瓜、肉鬆、魚鬆…等，老闆每日現做，新鮮食材，吃起來很爽口，歡迎大家前來品嚐訂購。

老闆周月鳳女士經營百合飯攤，剛開始的時候，秉持服務第一，顧客至上的精神，從擔仔麵、肉燥飯開始，後來經過與顧客討論，慢慢摸索，用心經營，添加菜色，精選新鮮食材，傳承古早味與媽媽的好味道，慢慢地研發出各式經典小菜，配合早點，美味可口，親切濃濃的人情味，加上記憶中道地的家鄉口味，讓吃過後的顧客，留下很好的口碑。店家或商品特色，各式各樣的清粥小菜，新鮮的煎魚料理，再搭配一碗熱呼呼的菜湯，是每位老主顧，愛上這裡，早午餐的特色美食。

糯糰之家



地點/臺中市西區大明街
第五市場內1號
營業時間/07:30-13:00
連絡電話/04-22279299

特色產品/

糯糰 每盒10顆60元
糯糰以傳統方式製作，以圓糯米磨石米漿、壓乾，蒸2小時完成。
粉糰 每包25元
以上等地瓜粉煮1小時完成。

簡介/

臺中市第五市場糯糰之家是由翁朝紅先生與饒富女士共同創立。從民國40多年左右開始經營至今，將近一甲子餘。店內商品有米台目、粉條、粉圓、粉糰、紅豆、大豆、薏仁、湯圓、蘿蔔糕、年糕及春捲皮等；商品因應季節性製作，在西區一帶有很好的口碑與當地民眾打成一片關係良好，讓人有很美好的回憶。



滄進商號



地點/臺中市西區大明街第五市場內16-1號
第五市場22-1攤位
營業時間/07:00-12:00
連絡電話/0928-313546

特色產品/

肉粽\$25元起 粿類\$25元起
傳統媽媽味道，用料實在，食品安全可靠。
鹹粽\$25元 紅豆鹹粽\$30元
鹹粽晶瑩剔透、又軟又Q，絕不添加不法添加物，安全衛生可靠，放在冰箱，冰冰涼涼的，沾蜂蜜更是美味宜人。

簡介/

滄進商號承襲家慈巧蓮姐在第五市場內，養兒育女，做生意至今，已經有66年了!! 老商號的經營原則：信用、安全、可靠的養生食材，皆是店家的嚴選與堅持。強調顧客至上的理念，受到客戶的愛戴，歡迎舊雨新知蒞臨選購。



榮貴素食專賣店



地點/臺中市第五公有市場內C13攤

營業時間/07:00-12:00

連絡電話/0910-562836

特色產品/

炸花生 \$170元

炸酸菜、花生、芋頭 \$120元

簡介/

本店創立至今已將近60年，秉持著誠信的原則，熱誠的態度來服務客戶，店內以炸花生、炸地瓜、芋頭、蔬菜丸子為主要的產品以及其他炸豆包、炸麵腸等產品且所有產品均是素食，本店產品依循傳統古早味，堅持純手工現場製作且完全不添加任何防腐劑！！產品深獲眾多客戶推崇及肯定。



光陰的故事， 市場飄散眷村味

一心市場

【地址】臺中市北區錦南街50-2號

【營業形態】傳統市場/全日

【攤位數】96攤

【市場攤位】

- | | |
|---|-------------|
| 1. 蔬菜類： 4 攤 | 2. 青果類： 2 攤 |
| 3. 獸肉類： 3 攤 | 4. 禽肉類： 1 攤 |
| 5. 飲食類： 27 攤 | 6. 百貨類： 9 攤 |
| 7. 雜貨類： 2 攤 | 9. 糧食類： 8 攤 |
| 10. 花卉類： 8 攤 | |
| 11. 其他： 20 攤，說明：鐘錶眼鏡、茶葉、服飾修改、中藥材、五金、金紙、命相堪輿、檳榔、復建推拿、珠寶、攝影器材 | |

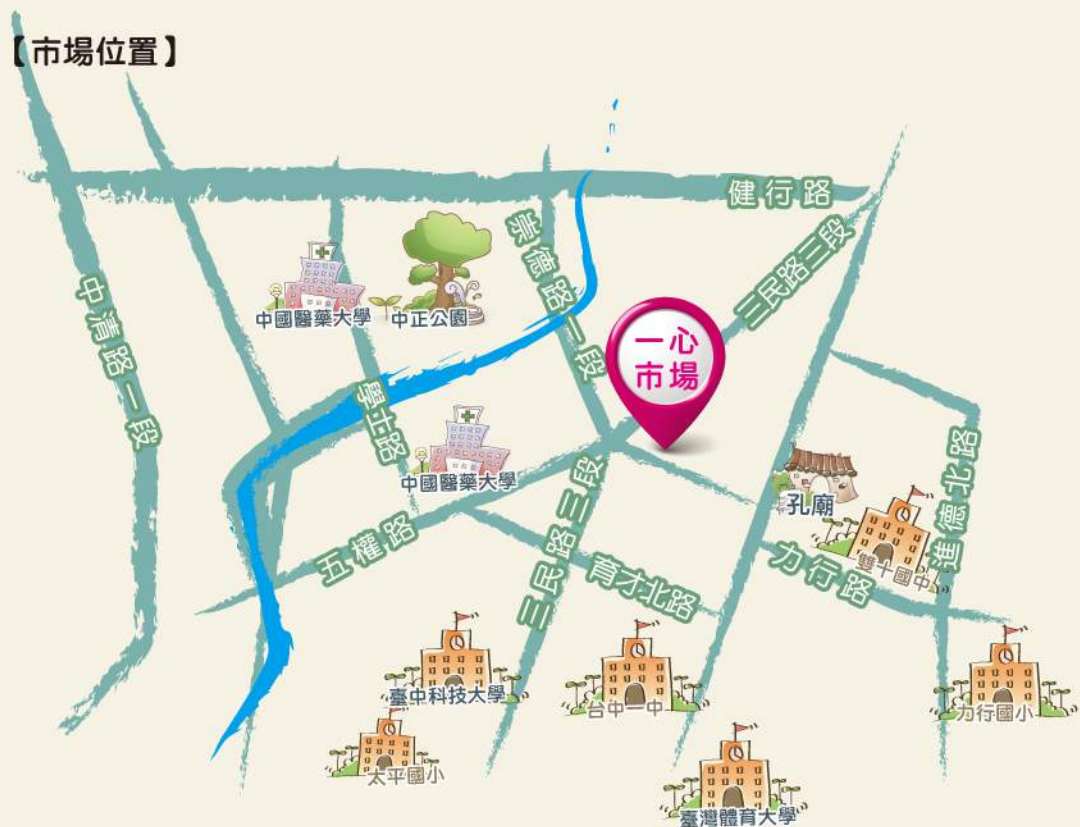
【沿革】

一心公有零售市場成立於民國49年，早期提供北區新北里民眾一般家庭所需之生鮮蔬果、民生用品…等日常所需物資，近年因社會生活型態改變，加上緊鄰市場的莒光新城人口逐漸老化，市場經營型態轉變，目前內部攤舖以麵類、米食加工製品、港式滷味為主；三民路沿街則提供鮮花、一般台灣小吃、西點麵包，廣受好評。

【特色簡介】

三民路沿街：鮮花、台式小吃、中藥材、生活五金、香鋪。
錦南街沿街：當歸鴨麵線、西點麵包、命理館、香鋪。
錦中街沿街：中式小吃、便當、檳榔。

【市場位置】



富山珍米食之家



地點/臺中市三民路三段214-16號(一心市場內)

營業時間/07:00-13:00

連絡電話/04-22331601/04-22349568

特色產品/

芋絲堡 \$30元/份

芋絲堡外皮由新鮮大甲芋頭切絲、和以太白粉、特調胡椒鹽、糖拌成，並以新鮮上等豬肉、香蔥頭、香菇、特調胡椒鹽、以及糖為內餡，每個都是手工製作，運用當地新鮮食材，嚐起來Q軟彈牙，口味獨特。

發糕 \$30元/個

『發糕』代表好兆頭、發財、高升，因此每個富山珍發糕外型都發得大、裂縫如同花開一般深，象徵運勢越好。發糕要發的均勻與裂的漂亮，與發糕糊的調和比例有關，富山珍經過40年的製作，已是許多老顧客準備年節喜慶米製品的首選。

訂婚嫁娶米糕 時價

紅龜粿 \$25~40元

簡介/

『富山珍』創立於民國56年，原是經營雜貨舖，民國59年第一代經營者王麗珠女士丈夫因病過世，為扶養幼子，遂結束雜貨店改作傳統米食糕類製品，由於遵循古法，堅持用料，並在口味上不斷創新，逐漸建立口碑，民國82年第一次獲得聯合報後，連年獲獎並經多家媒體採訪。民國100年交由第二代汪國智先生經營，傳承開店精神，嚴格把關品質並在口味上繼續突破，以其順應社會迎合年輕客戶。



愛麗絲工作花坊

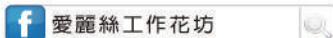


地點/臺中市三民路三段230號

營業時間/8:00-23:00，全年無休

連絡電話/04-22330438/0918020279

官 網/http://www.alice520.com



特色產品/

各類花束，應有盡有，請內洽

簡介/

愛麗絲於1993年成立，二十多年來一直秉持著以客為尊、服務至上、專業精緻、實惠經濟的經營理念，而備受好評。20年以上的花藝設計經驗，和不斷精益求精，學習新知的精神，而使得每個作品都能迎合消費者的需求，更進而創造出時尚、高雅的花藝設計風格。曾受邀花語雜誌、溪州花展、關渡花展等單位，提供花藝設計作品、展出，並多年參與大甲媽花車設計、太平區公所表揚活動佈置、曉明女中、萬和國中、華盛頓學校等畢業典禮之會場佈置；商店、櫥櫃設計，2004年金馬獎頒獎典禮之舞台花藝佈置，亦常獲報章、雜誌與媒體之採訪。

期待以我們的專業知識，與愛花者一起分享這繽紛、多彩的美麗世界。目前有歐式花藝設計、花束包裝與花店專修班等教學課程，與您共同享受這溫馨、浪漫的動人氛圍。



一心涼麵



地點/臺中市三民路三段214-2號
營業時間/7:00-12:00
連絡電話/04-22334650/24370746

特色產品/

招牌涼麵 \$30-35元

純手工製作，黃金鵝油香蔥，富含不飽和脂肪酸及維生素A，味道清爽、不膩，不用爆香，做出美味的料理

簡介/

一心涼麵自製自賣麵線達20年，尤其式招牌商品「涼麵」麵條Q、口感清爽，目前由第二代張崇益、張家俊經營。張家兄弟研究出涼麵以高筋和中筋麵粉2：1混合是最佳比例，麵條做好後需先用蒸氣高溫煮過，再用RO逆滲透冷水浸泡過濾2次；醬料也是自家製作，利用特調醬油加上花生粉、黑芝麻醬等調製而成，部分還加入蒜泥及特製辣椒，以提供消費者葷、素食之選擇，整體口感，不油不膩，尤其酷熱夏天吃不下飯時，來一道富饒古早味的涼麵，清爽又開脾胃，最對味。



抱陽麵包工坊



地點/臺中市北區錦南街60號
營業時間/週一-日上午10:00-22:00，
週六公休
連絡電話/04-22337097

 抱陽麵包工坊 

特色產品/

胚芽蔓越莓\$35元

豆麻子蔓越莓\$45元

養生雜糧麵包\$45元

各式吐司\$65-95元

起司熱狗捲、蔥花麵包\$25-50元



簡介/

兩位懷抱夢想的年輕兄弟檔，合作創立抱陽手作麵包工坊，堅持不賣隔夜麵包，天天現作，大清晨便忙揉麵糰、發酵，因為堅持當天現做現賣，熱騰騰的麵包約至午後3時才陸續出爐，當日賣完為止；店內也販賣自製一口蛋塔、手作烤布丁，也接受預訂各式西點、會議餐盒、生日蛋糕。



見證舊市區的繁華起落

中央市場

【地址】臺中市北區五權路176號

【營業形態】傳統市場/午市

【攤位數】30攤

【市場攤位】

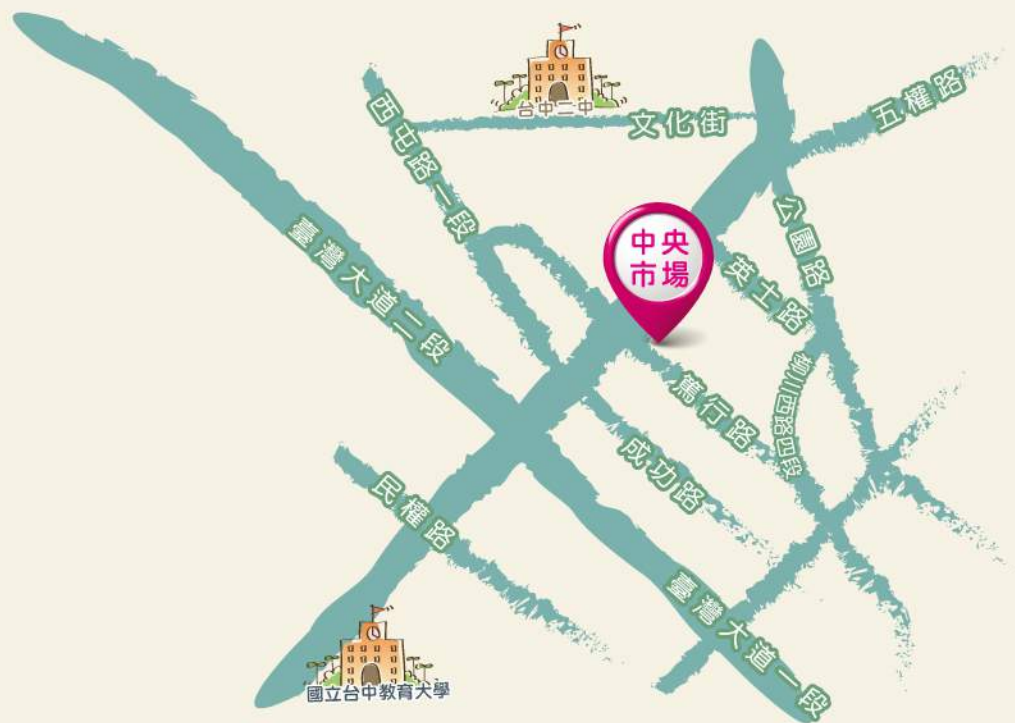
1. 飲食類： 2 攤
2. 百貨類： 10 攤
3. 糧食類： 2 攤
4. 其他： 1 攤，說明：全聯社

【沿革】

本市場興建於民國六十六年七月，用地係本市都市計劃第九號市場預定地，權屬為市有，面積計1,750坪，坐落於五權路篤行路交叉口（即原本市果菜批發市場隔壁），該用地於本省光復初期即撥借空軍單位使用，由於市政建設擴展，地方日漸繁榮，配合都市更新，以先建後拆方式，處理容納柳川東西路違建商家住戶的政策下，以符民生建設的需要，乃與軍方洽商收回，並組織興建委員會（本市議會代表及本府有關單位主管擔任委員）以預收租金（九年十個月）方式籌建本市場，以符照顧低收入市民及達到美化市容觀瞻改善環境衛生消除髒亂為目的。



【市場位置】



新服服飾行



地點/臺中市北區五權路176號地下商場318號

營業時間/9:30-20:30，每月28日公休

連絡電話/04-22021645

特色產品/

高級男仕牛仔休閒服、休閒褲裝，請內洽
各式真皮男鞋、皮帶、皮夾皮件，請內洽

簡介/

專賣性精品休閒服飾、皮件、皮鞋、皮帶、皮夾、
牛仔服飾、鞋油、帽類，兼營男性服飾修改



鑫豐服飾行



地點/臺中市北區五權路176號地下商場355號

營業時間/09:30-20:30，每月28日公休

連絡電話/04-22025995/0973-262062

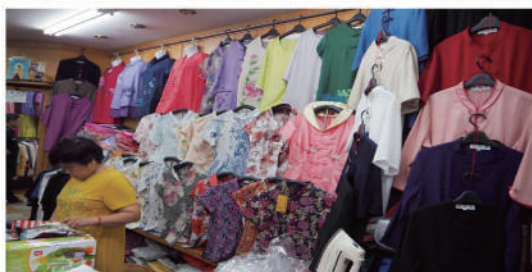
特色產品/

男女仕唐裝樣式齊全，請內洽

簡介/

專營中國傳統服飾、配件等應有盡有，舉凡手染服、男女改良型現代唐裝、旗袍、繡花鞋、功夫鞋等多種各式各樣的布鞋，可滿足喜好復古朋友的需求。

在宗教服飾方面則提供佛教、道教等多種宗教禮服，款式及布料多變，就素面顏色款式上，不論在套裝或上衣的布料選擇，均應有盡有；另也提供居士服、居士鞋、海青、polo衫、背心等團體服飾。也接受特殊團體服裝的訂製，由於營業項目獨特，其客群多為固定主顧及其口耳介紹，客群遍佈中部地區。



李海滷肉飯



地點/臺中市北區原子街125-10號

營業時間/04:30-15:30，每月15日公休

連絡電話/0928-059989/ 0915-723527

官 網/  李海滷肉飯 

特色產品/

滷肉飯\$45元

李海滷肉飯美味關鍵在於肉燥，以腳庫肉、五花肉切塊後修邊剩下的肉丁滷煮而成，搭配整塊滷腳庫肉、五花肉或瘦肉上桌，口味鹹潤不油膩，口感綿密滑潤。

冬粉湯\$20元

冬粉湯襯上滷肉飯，恰好調和口中鹹潤口感，為本店招牌商品。



建民服飾行



地點/臺中市北區五權路176號地下商場350號
入口右側【內103】

營業時間/09:30-20:30，每月28日公休

連絡電話/0931-935988

特色產品/

高級男仕牛仔休閒服、休閒褲裝，請內洽
各式真皮男鞋、皮帶、皮夾皮件，請內洽

簡介/

專賣性精品休閒服飾、皮件、皮鞋、皮帶、皮夾、牛仔服飾、鞋油、帽類，兼營男性服飾修改



經營多年老字號店鋪，
具人情味與親切感

大新市場

【地址】臺中市南屯區
大墩十一街64號

【營業形態】傳統市場/全日

【攤位數】店鋪10間

【沿革】

大新市場座落於本市南屯區大墩11街與東興路三段之間，於民國81年啟用迄今，3樓與4樓由公所管理使用，目前有10間店鋪營業。



【市場位置】



天慈素食



地點/臺中市東興路三段119號

營業時間/24小時

特色產品/

招牌炒麵、香椿炒麵、烏龍炒麵、滷味、御膳四物湯、香菇羹湯、豆皮湯

簡介/

「天慈素食」供應之麵食首推招牌炒麵、炒米粉及炒冬粉等，深受顧客喜愛；餐點平價且服務親切，常於尖峰時段湧現排隊人潮。惟工作人員雖忙碌卻仍然客氣有禮，如果您瞥見老闆揮汗忙於攪麵的景象，一份熱騰騰的炒麵又即將起鍋，擄獲許多素食者的胃，歡迎不吃素的人客聞香逗陣來「嚐鮮」呦！。

雞優股炸食



地點/臺中市南屯區東興路三段123號

營業時間/16:00-01:00

特色產品/

香酥大雞排

厚切雞胸肉，鮮嫩肉質肉汁飽滿，金黃外皮香酥脆口，讓人回味無窮，是炸物經典當之無愧！

鹹酥雞

鹽酥雞香酥多汁紮實好滋味，外皮酥脆，還有甜不辣、炸魷魚、薯條及炸時蔬等香酥軟綿，讓熱愛炸物的饕客絕對不能錯過極致美味。

簡介/ 本店雞排及鹹酥雞均採用當日現送最新鮮的電宰溫體雞肉，鮮嫩多汁，優於市面上採用的冷凍雞肉口感。

所有食材皆以最新鮮的油品現點現炸，讓新鮮食材的原味完美呈現出來，絕對徹底顛覆您對鹽酥雞的刻板印象，滿足懂吃的您。

新興美食舖



地點/臺中市南屯區東興路三段125號

營業時間/15:30-23:30

特色產品/

招牌臭豆腐

外皮酥脆，飽滿多汁不乾澀，加上自製泡菜十分速配。自製泡菜係採用醃漬入味高麗菜再加小黃瓜，甜脆爽口，重口味的可淋上辣椒醬及蒜末醬汁，風味絕佳。

大腸麵線

採用新鮮的食材加上完美柴魚湯頭，使麵線與食材風味融合，視個人偏好再加上辣椒醬及香菜，美味可口，還有肉羹、蚵仔、魷魚、蝦仁、鮑魚等多元口味，任君選擇。

簡介/

老闆是本市場自治會會長，也是大業里守望相助隊成員，平日對地方熱心公益，對美食料理也有濃厚興趣，平日無師自通，自開創本店迄今13年來建立不少好口碑，不斷隨同消費者口味調整出最佳好滋味，並曾獲自由時報推薦美食專題報導。

湯頭濃郁的麵線與臭豆腐是店內的雙招牌，堅持備料選料都要親力而為，當日現做料理不添加過多調味，讓消費者能吃到健康物超所值的美味小吃。

社區型市場

合作市場

【地址】臺中市東區進化路230號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】55攤



【市場攤位】

- | | | |
|------------|-------------------------|-----------|
| 1. 蔬菜類：7攤 | 2. 青果類：2攤 | 3. 獸肉類：5攤 |
| 4. 禽肉類：2攤 | 5. 漁產類：3攤 | 6. 飲食類：3攤 |
| 7. 百貨類：2攤 | 8. 雜貨類：2攤 | 9. 糧食類：1攤 |
| 10. 花卉類：9攤 | 11. 調理加工食品類：1攤 | |
| 12. 其他：19攤 | 說明：服飾修改、金紙、民俗復健推拿、麵包、蛋類 | |

【沿革】

民國57年成立之合作市場，屬小型社區市場，期初為了滿足附近民眾採買蔬菜魚肉需求，乃於現址（東勢子段44-13，44-17號住宅用地）興建1樓內店舖平台式、外店舖4間二層樓建築。建物本體為二座長型建物，內部以十字型長廊連接而成，建築工法採類似倉庫之磚造結構，以縮短工期有利營業。民國六、七十年代臺灣一般家庭消費均以傳統市集為主，本市場容納55攤，販售貨品以民生必需品及生鮮蔬果為主，價位亦相當平實，與中區第二市場走高價路線有所區隔，十分符合地區民眾需求，因而市況曾經榮景一時。但近十年來大型賣場林立、再者社會結構變遷，雙薪家庭趨多，黃昏市場因應而生，早市型態的傳統市集較無法符合雙薪小家庭需求，市況自然沒落不少。惟本市場歷經近60年歲月，為合作新村、周圍國宅等生活圈住戶記憶中的部分，部分攤商均見證了在臺灣家庭即工廠的經濟起飛期，傳統市場所扮演的重要地位。

【市場位置】



好家庭水果鮮花行



地點/臺中市東區合作市場38號

營業時間/7:30-14:00 每月15日公休

連絡電話/0918-918115/ 04-23607685

官 網/<https://www.big-time.com.tw/>好家庭

簡 介/

好家庭水果鮮花行位於合作市場內38號,經營高級水果禮盒、水果零售、及鮮花盆栽、花圈、花籃。為因應日益成長的雙薪家庭,電子商務的購物時代來臨,傳統市場購物也可以變得輕鬆、便利。

本店「好家庭水果鮮花購物e世界」的建立能讓您購物省時、省力、輕鬆、方便有效率,不必上市場就可以買到新鮮水果、鮮花。

特色產品/

日本進口珍珠葡萄 時價

日本天皇御用溫室水果「珍珠葡萄」,外表有如珍珠般的光澤與質感,外型雖小,彷彿將葡萄的精華全都濃縮到一顆小小的珍珠葡萄中,每一口都是實實在在的滿足與享受,酸酸甜甜的好滋味。

酪梨 時價

酪梨被稱為森林中的奶油,其營養價值在水果類中排名第一,酪梨含高量單元不飽和脂肪酸,被視為是補腦及增強記憶的聖品。每天吃半個酪梨,可提供人體每日所需的維生素A、C、E、菸鹼酸、葉酸等。

人蔘果 時價

人蔘果原產於紐西蘭,富含多種人體所需的微量元素,能防治高血壓、肥胖病、冠心病、癌症。“人蔘果”曾被醫學界稱之為“生命之火”“抗癌之王”。

協成水果鮮花行



地點/臺中市東區合作市場33號

營業時間/07:30-12:30 每月15日公休

連絡電話/04-23600138

簡 介/

協成水果行位於合作市場內33號,經營高級水果禮盒、進口水果、本島當季新鮮水果零售逾30年。店內提供每日嚴選新鮮水果,各式年節水果禮盒應有盡有,另也供應各種場合水果切盤,深受主顧信賴。

思古幽情 老街巡禮

南屯市場

【地址】臺中市南屯區南屯路二段595號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】71攤

【市場攤位】

- | | | |
|---------------------------|-------------|--------------|
| 1. 蔬菜類： 7 攤 | 2. 青果類： 6 攤 | 3. 獸肉類： 6 攤 |
| 4. 禽肉類： 5 攤 | 5. 漁產類： 7 攤 | 6. 飲食類： 19 攤 |
| 7. 百貨類： 8 攤 | 8. 雜貨類： 2 攤 | 9. 糧食類： 5 攤 |
| 10. 其他： 19 攤，說明：金紙、民俗復健推拿 | | |

【沿革】

南屯零售市場座落於本市南屯區南屯路二段595號，為都市計劃「市86」之市場用地。民國88年7月1日以「公共造產」方式移撥至經濟局市場管理課。本市場為一般早市傳統市場，計固定攤位區（含店鋪）計三十三攤，臨時攤位約三十八攤，並有設立自治會組織。

南屯地區最具代表的傳統早市，緊臨香火鼎盛的廟宇（媽祖廟、萬和宮）與老街-犁頭店街，市場雖小但可以看到當地生活記憶，是臺中市當地人很常採買傳統美食的市場之一，也是臺中半日遊的推薦景點，相當適合全家大小來走訪。

瑋芯蔬果行



地點/臺中市南屯區南屯路二段595號攤位C011
連絡電話/0920-423818

簡介/

1. 每日一早嚴選新鮮蔬菜、進口蔬菜、梨山高麗菜、日本山藥百合、新社香菇、有機蛋等。
2. 環境衛生整潔、人情味重、服裝儀容整齊、態度佳。



資豐美食



地點/臺中市南屯區南屯路二段595號攤位36.37
連絡電話/0919-033083

04-23844810

簡介/

高壓蒸煮口味獨特的麻油飯，用低溫熟成麵條的炒麵，飲用水使用軟水機，使用德製高溫殺菌洗碗機清洗餐具，第一家廢熱回收儲存的綠色節能麵攤，紅蔥頭加豬油爆炒的油蔥酥，讓油飯散發出傳統味道，老薑與麻油一起炒香可增添香氣，是資豐油飯好吃的關鍵。



獲得2星☆☆ 的優良市集

中義市場

【地址】臺中市西屯區重慶路180號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】108攤

【市場攤位】

1. 蔬菜類：	15 攤	2. 青果類：	12 攤
3. 獸肉類：	13 攤	4. 禽肉類：	7 攤
5. 漁產類：	13 攤	6. 飲食類：	21 攤
7. 百貨類：	13 攤	8. 雜貨類：	6 攤
9. 糧食類：	5 攤	10. 花卉類：	3 攤

【沿革】

中義市場成立於民國七十四年二月，原本規劃二十七攤，開始營運之後，外圍再安置何厝街等81位攤販，共計108攤。市場內展售各種生鮮食品與民生用品，連同市場周邊店舖展售服飾五金等商品每日不同，貨色齊全、人情味重、物美價廉、人潮聚集，非常熱鬧。97年更新重慶路及甘肅路一段路旁醒目市場看板招牌，及設置LED電子廣告看板三台，可顯示最新資訊。98年榮獲經濟部中部辦公室頒發〈示範市集〉獎牌，並辦理週年回饋慶促銷集點兌換抽獎活動。

【市場位置】



鈴美自助早點



地點/臺中市西屯區甘肅路180號(臨時攤16號)

營業時間/06:00-12:00

連絡電話/0931-523647

特色產品/

水煎包 \$13元

水煎包菜料皆手工現切，能保持水分，有別於一般用機器快切，水分太乾，口感味道，非常好。

飯糰 \$28元

特選臺灣優質米，加上本土蘿蔔乾製作，好吃飯Q。

簡介/

凡早餐應有之產品皆有。舉凡飯糰、水煎包、蛋餅、紅茶、奶茶等，產品花樣多，能滿足旁邊國小學童與各式消費者的需求。尤其是飯糰，現點現做，熱呼呼；料好又實在，是每日銷售最好之產品，深受大家喜愛。

蕭大姊素食



地點/臺中市西屯區甘肅路180號(固定攤08號)

營業時間/07:00-12:00

連絡電話/0933-412234

簡介/

經營各式素食產品，青菜、豆製品每日製作，新鮮看的到。蕭大姊的兒子、媳婦亦加入經營團隊，熱心公益，兒子擔任總幹事一職。

犇騰牛肉



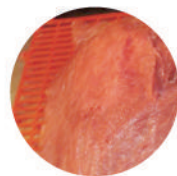
地點/臺中市西屯區甘肅路180號(固定攤02號)

營業時間/07:00-12:00

連絡電話/0927-562996

簡介/

專業販賣冷凍進口澳洲牛肉，夫妻齊心經營，誠實信用。



一品鵝肉



地點/臺中市西屯區甘肅路180號(臨時攤24號)

營業時間/07:00-13:00

連絡電話/04-23138763

簡介/

鵝肉及雞鴨肉，每日現場製作販賣，由於口味佳，生意好，每日銷售量不少，是吸引消費者光臨市場之優良攤商之一。



宏偉食品



地點/臺中市西屯區甘肅路180號(臨時攤31號)

營業時間/07:00-13:00

連絡電話/0911-129450

簡介/

會長夫婦親自經營，販售各式火鍋料，平價及日本火鍋料，應有盡有，新鮮有信用。

咕咕雞



地點/臺中市西屯區甘肅路180號(臨時攤15號)

營業時間/07:30-12:30

連絡電話/0933-644418

簡介/

咕咕雞，遠近馳名，採用太監雞，肉質軟嫩，生意佳。平日還有烤火雞販售，為一大特色。

鮮軒商號



地點/臺中市西屯區甘肅路180號(臨時攤35號)

營業時間/07:00-12:00

連絡電話/0923-123355

簡介/

豬肉販售特別注重保鮮，使用新型保冷攤臺，確保肉品新鮮不變質。老闆為人親切豪爽，秤頭大方，吸引消費者蒞臨，是個成功，經營有道之攤商。



充滿人情味的奉茶

東光市場

【地址】臺中市北屯區北平路4段68號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】197攤

【市場攤位】

- | | |
|-----------------|-------------|
| 1. 蔬菜類：20 攤 | 2. 青果類：14 攤 |
| 3. 獸肉類：7 攤 | 4. 禽肉類：12 攤 |
| 5. 漁產類：14 攤 | 6. 飲食類：60 攤 |
| 7. 百貨類：35 攤 | 8. 雜貨類：3 攤 |
| 9. 糧食類：3 攤 | 10. 花卉類：2 攤 |
| 11. 調理加工食品類：1 攤 | |

【沿革】

本市場為東光臨時市場及東光攤販集中場結合而成，臨時市場共有27攤，係於民國73年3月興建完成辦理招租營運。民國74年10月又完成攤販集中場之鋼架棚式建築物後加入營運，迄今已有25年歷史。攤販集中場增設之目的乃為補強臨時市場業種及攤位數的不足，並安置流動攤販，共有170攤。所以現有之東光市場合計有197個攤位，屬於中型之市場。

【市場位置】



坡仔蔬菜



地點/臺中市北屯區北平路4段68號(臨時攤30號)

營業時間/07:00-13:00

連絡電話/0988-631113

簡介/

蔬菜新鮮，每日批貨，各式蔬菜總類繁多。價格公道，可說是物美價廉。

健康軒



地點/臺中市北屯區北平路4段68號(臨時攤45號)

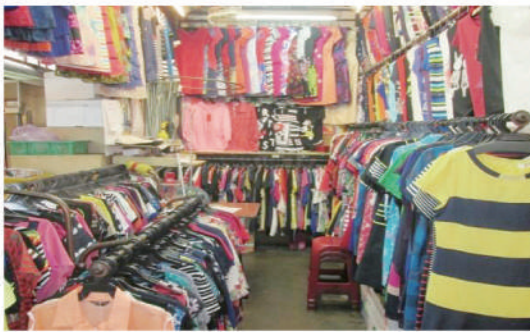
營業時間/07:00-13:00

連絡電話/0926-737967

簡介/

以健康有機食品、水果、蔬菜為主，因有信用，擁有一定顧客群。

金嘉麗服飾



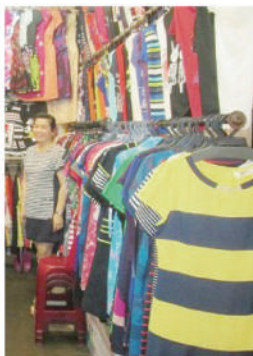
地點/臺中市北屯區北平路4段68號(臨時攤118號)

營業時間/07:00-14:00

連絡電話/0933-512078

簡介/

設計師品牌服飾，當季流行服飾，應有盡有，成為婆婆媽媽逛市場最愛聚集之攤位。



明利修改衣服



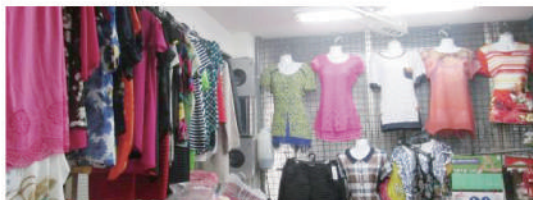
地點/臺中市北屯區北平路4段68號(固定攤1號)

營業時間/08:00-14:00

連絡電話/04-22321868

簡介/

修改各式服裝並販售品牌服飾。由於做人實實在在，生意頗佳。



北平中西式早點



地點/臺中市北屯區北平路4段68號(臨時攤61號)

營業時間/06:00-12:00

連絡電話/04-22363726

特色產品/

水煎包 \$12元/個

水煎包每日現做，料好餡多，深受消費者喜愛。

燒餅油條 一套24元

燒餅現烤現吃，加上油條，符合大家口味，是本攤主力商品之一。

簡介/

各式中西式早餐，水煎包、燒餅油條，現場製作，生意非常好。

日興肉舖



地點/臺中市北屯區北平路4段68號(臨時攤59號)

營業時間/07:00-13:00

連絡電話/0918-889568

簡介/

最新冷凍設備，豬肉至市場冷凍販售，乾淨又保鮮。因應消費者不同需求，也販售溫體豬肉。



永裕雞爪



地點/臺中市北屯區北平路四段68號(臨時攤69號)

營業時間/07:30-13:00

連絡電話/04-22314385

特色產品/

煙燻雞爪 \$130元/斤

特製煙燻雞爪，口味獨特，一吃就上癮，遠近馳名。

鴨翅 \$25元/支

鴨翅越吃越順口，口齒留香，令人忘懷不已。

簡介/

永裕雞爪遠近馳名，老闆堅持所有的產品都是當天早上現做，且雞爪挑選大支飽滿；品質佳之貨色。消費者的味蕾是最挑剔的，但往往一吃就上癮，成為忠實的顧客。

本攤除燻雞爪外，燻鴨翅、燻雞腿、烤雞、鵝肉、鴨肉、豆干、豬耳朵、炸豬排、海帶絲等產品亦十分暢銷。平日前來購買皆要排隊，假日來晚了常常已銷售一空，買不到。遇到年節，可說是人山人海，供不應求，大家搶購，造成特殊景象。

民國100年永裕雞爪參加經濟部舉辦之樂活名攤認證，獲得1顆星認證。



親子市場 生活教室

福安市場

【地址】臺中市西屯區中工三路199號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】29攤

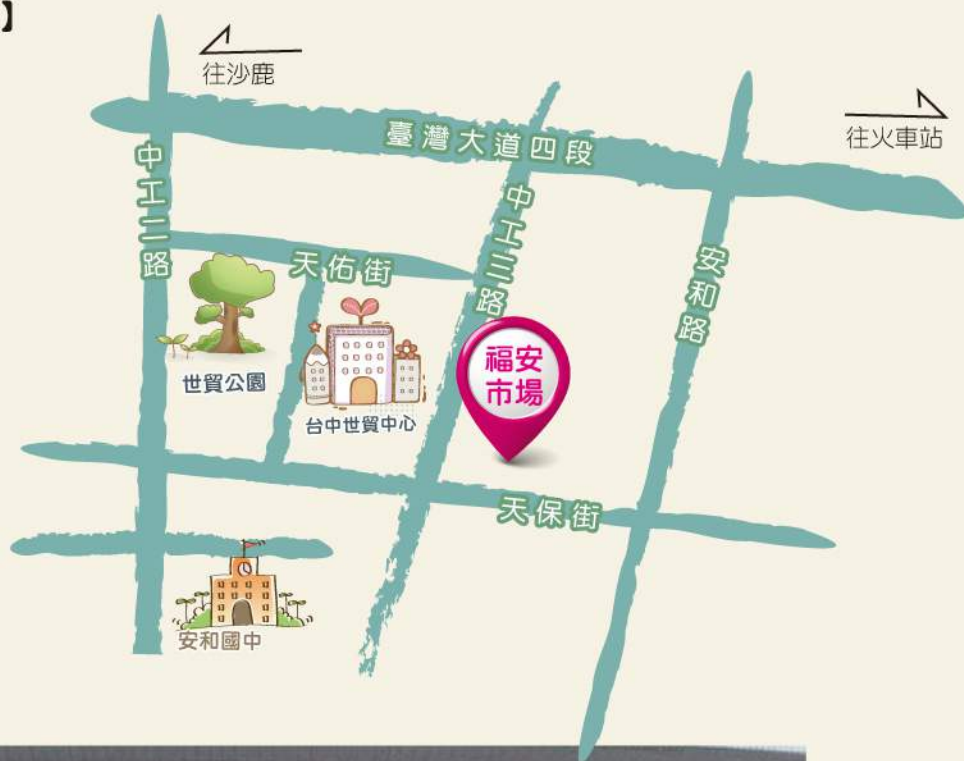
【市場攤位】

1. 蔬菜類：	1 攤	2. 青果類：	5 攤
3. 獸肉類：	4 攤	4. 禽肉類：	2 攤
5. 漁產類：	2 攤	6. 飲食類：	2 攤
7. 百貨類：	2 攤	8. 雜貨類：	4 攤
9. 糧食類：	1 攤	10. 花卉類：	1 攤
11. 調理加工食品類：	1攤	12. 其他：	4 攤

【沿革】

本市集座落土地屬本市都市計畫「市94」市場用地，於民國85年興建完成，88年3月18日開幕，設置有60個小攤位、3個大攤位，為全國首創一日兩市(早上、黃昏2個營運時段)；90年10日重新整併攤位，改設30個小攤位、2個大攤位，合計32攤，於90年11月10日重新開幕迄今；104年為活化閒置空攤，並增加市場與周邊社區居民互動關係，將其中3個空攤設置為親子休憩區，故現營業攤29攤，無空攤，屬於小型一般傳統市場；104年成立愛心食物銀行，於每週二、五由攤商捐出食材，再由何明社區發展協會派員收取並烹煮為熟食，提供給據點的長輩食用。

【市場位置】



美傳統鵝肉



地點/臺中市西屯區中工三路199號(9號攤)
連絡電話/04-2293-5087

簡介/

105年榮獲經濟部樂活名攤二顆星，本攤商之商品涵蓋雞、鴨、鵝等生鮮與熟食眾多品項，亦兼營小菜、滷味，選擇多樣化且新鮮美味，頗受消費者歡迎。

本攤商將生、熟食分開陳列，不僅衛生且方便消費者選購；另攤招下懸掛「防檢局屠宰衛生合格證明」及「上游屠宰場業者資料」，以標示自家商品安全無虞。

本攤商亦兼售中藥包及米酒，有提供代工烹煮之貼心服務及外送服務。

福安炸雞



地點/臺中市西屯區中工三路199號(18號攤)
連絡電話/0921-480-553

簡介/

105年榮獲經濟部樂活名攤二顆星，本攤商販售之商品眾多，除了主打的各式炸物、火鍋料外，亦兼賣包子、饅頭、蛋糕、小西點等食品，應有盡有，可滿足消費者多樣化的需求。

本攤商雖販售油炸物，惟周遭環境仍維持得十分乾淨、衛生，其注重環境整潔的態度亦吸引消費者不斷上門。本攤商除提供外送服務外，亦兼營年節應景商品訂製(如中秋月餅、祭祀用炸魚及壽桃等)，整日笑臉迎人，人氣指數頗高。

鮮屋海鮮家



地點/臺中市西屯區中工三路199號(11號攤)
連絡電話/04-2426-4175

簡介/

105年榮獲經濟部樂活名攤二顆星，本攤商販售之商品多為高級海魚，貨源來自不同漁港，魚種多元；亦販售蛤蜊、蝦子、魚丸、花枝丸等海鮮產品，新鮮是最大的賣點。

本攤商販售之漁貨部分於現場活體養殖，需注重溫度及水質的控制，新鮮度百分百，十分受消費者喜愛。

本攤商漁貨專業知識豐富，常介紹客戶認識各式漁貨；平日有提供外送服務，每逢過年亦接受年菜訂製，頗受消費者好評。

福安肉鋪



地點/臺中市西屯區中工三路199號(7號攤)
連絡電話/04-2313-3885

簡介/

105年榮獲經濟部樂活名攤一顆星，本攤商販售全豬商品，主打貨色齊全、品質穩定、新鮮又便宜；開業16年至今累積了不少忠實粉絲，受歡迎的程度也反應在每日業績上。

本攤商申請由「行政院農委會」、「財團法人中央畜產會」、「中華民國家畜商業同業公會」共同輔導，商品需定期接受檢驗，就是要讓消費者安心選購。

本攤商提供相當便捷的外送服務，隨叫隨到，貼心的程度相當受消費者肯定。

天寶製麵行



地點/臺中市西屯區中工三路199號(1號攤)
連絡電話/04-2358-2774

簡介/

105年榮獲經濟部樂活名攤一顆星，本攤商主要販售各式「自製」的麵類製品，如拉麵、細麵、油麵、陽春麵、粿仔條、水餃皮等，皆不含防腐劑，主打每日現作現賣，品質好又新鮮。

本攤商曾獲選為經濟部商業司之輔導重點攤，攤枱上商品陳列整齊，各式麵條皆以1斤為單位包裝販售，環境亦相當乾淨、衛生。

本攤商亦提供外送服務(牛排館、小吃攤)，亦會教導消費者如何烹煮各式麵條，累積不少固定客層一再光顧。

來來古早味



地點/臺中市西屯區中工三路199號(2號攤)
連絡電話/04-2358-6217

簡介/

105年榮獲經濟部樂活名攤一顆星，本攤商販售各式古早味之碗粿、肉粽、大麵羹、紅龜粿、草仔粿、蘿蔔糕、湯圓、豆腐乳等商品，皆不添加防腐劑，頗受消費者喜愛。

本攤商亦曾獲選為經濟部商業司之輔導重點攤，兼營批發與零售業務，真材實料之商品吸引許多饕客慕名而來。本攤商亦兼營年節應景商品之訂製(如七夕油飯、過年發粿及芋粿等)，亦提供外送服務。

福匠修鞋鋪



地點/臺中市西屯區中工三路199號(24號攤)
連絡電話/0973-521061

簡介/

105年榮獲經濟部樂活名攤一顆星，本攤商提供專業鞋品維修、專業鞋包清洗、手工訂製鞋靴、鞋包配件銷售等服務。

本攤商是由4名身障朋友組成的修鞋鋪，中年轉換跑道，從頭開始學習修鞋技藝，讓每雙舊鞋都有重生的機會。

本攤商除了修鞋外，並可為消費者量身訂作新鞋。

有保庇的好菜市

大甲第一市場

【地址】臺中市大甲區大甲里順天路146號

【營業形態】傳統市場

【營業時間】AM 07:00 ~ PM 14:00 公休日：每週一

【攤位數】132 攤

【市場攤位】

- | | | |
|-------------|-------------|------------|
| 1. 果菜類：13 攤 | 2. 畜肉類：20 攤 | 3. 禽肉類：9 攤 |
| 4. 水產類：12 攤 | 5. 飲食類：14 攤 | 6. 雜貨類：4 攤 |
| 7. 百貨類：45 攤 | 8. 其他：16 攤 | |

【沿革】

大甲第一公有零售市場興建於民國七十一年，為大甲區早期成立之傳統市場。地處於順天路與中華街交叉路口，大甲區商業中心黃金地段上，地理位置良好，並緊鄰大甲鎮瀾宮旁，消費者、觀光客眾多。目前約有132個攤舖位，除了提供物美價廉的商品，還有小吃美食、新鮮的肉品、蔬果、漁產、百貨，其他民生用品也是應有盡有。

【市場位置】



助榮魷魷魚羹



地點/臺中市大甲區順天路146之11

營業時間/07:00-14:00

連絡電話/0911-882315

特色產品/

魷魷魚羹 售價：\$50元

肉羹花枝煨麵 售價：\$55元



簡介/

助榮魷魷魚羹位於大甲第一市場，已在市場經營數十年老店，擁有許多忠實客戶。採用新鮮的魷魷魚來做店內主打，搭配老闆精心調製的羹料，讓蒞臨本店的顧客，能感受大甲的美食及宗教人文氣息。



林進興豬肉攤



地點/臺中市大甲區順天路146號1樓

營業時間/06:00-13:00

連絡電話/04-26873233

特色產品/

豬腳 售價：\$140元/斤

從精挑細選豬腳到自己研發的獨門滷汁，經過多道的嚴謹程序，滷起來豬腳不但去腥，更保有豬腳的軟Q。

簡介/

林進興豬肉攤已成立50多年，販售新鮮豬肉及每日滷製豬腳，有「CAS台灣優良農產品證明標章和屠宰衛生檢驗合格及擁有TFP認證，「TFP台灣生鮮豬肉」代表的是衛生、安全、新鮮、好吃，強調的是「在地生產、在地消費」與進口產品完全區隔，讓民眾吃的健康又安心。



統旺肉品行



地點/臺中市大甲區順天路
146號1樓

營業時間/05:00-14:00
連絡電話/0932-605599

特色產品/

鹹豬肉 售價：\$200元/斤
古早味香腸 售價：\$200元/斤



簡介/

統旺肉品行設立於民國77年，民國84年申請正式執照成立「統旺肉品行」，豬販售是主業，並注入多元化產品理念，用心研發特有醃製私房菜，醬料、鹹豬肉、香腸、肉鬆、豬肉韭菜水餃，增加外送業務，從小吃店、自助餐業，各大餐廳延伸工廠團購。



圓環魚翅肉羹



地點/臺中市大甲第一零售市場10號攤位

營業時間/06:30-14:30
連絡電話/0937-219622

特色產品/

魚翅肉羹 售價：50元
湯頭到位，肉羹彈牙有勁，口感很好。

五香肉捲 售價：40元
酥脆的肉捲皮包著魚漿跟肉條，肉塊紮實，腐皮酥脆。

簡介/

販售魚翅肉、肉捲、各式小菜等，每日新鮮製作，口感佳、美味誘人，為臺中大甲第一市場排隊美食。



福吉粿類店



地點/臺中市大甲第一零售市場向南店舖27號

營業時間/08:00-12:00週一三公休

連絡電話/04-26879339/0918-306335

特色產品/

蚵仔炸、豬肉炸 售價：\$30元
蚵仔鮮美、酥香，新鮮豬肉油炸香氣與口感十足。

五香肉捲 售價：\$40元
純米製作，傳統道地，酥香味美。



簡介/

創立民國29年，鎮瀾宮廟口前，古香傳承三代，
遵循古法，製作粿類、手工年糕（上市期間在農曆11月底至1月中旬）。



批發零售兼具 的優良市場

大甲第二市場

【地址】臺中市大甲區新政路38號

【營業形態】傳統市場

【營業時間】AM 06:00 ~ PM 12:00

【攤位數】175 攤

【市場攤位】

- | | | |
|-------------|------------------|-------------|
| 1. 蔬菜類：24 攤 | 2. 青果類：3 攤 | 3. 獸肉類：20 攤 |
| 4. 禽肉類：26 攤 | 5. 漁產類：25 攤 | 6. 飲食類：23 攤 |
| 7. 雜貨類：49 攤 | 8. 花卉類：2 攤 | |
| 9. 其他：3 攤 | 說明：香菸、工具、祭拜用品各1攤 | |

【市場位置】



【沿革】

大甲第二市場位於人潮眾多的交通道路上，主要競爭對手為市場周遭的流動攤販。102-104連續三年獲優良市集三星肯定，自治組織運作健全，熱衷在地大小公共事務，除了在媽祖繞境期間籌備共同點心站讓外地客能享用美食外，更將結餘清算後購入物資協助弱勢團體，備受各界肯定。

大甲(高)雞鴨鵝



地點/臺中市大甲區新公路38號-102號攤

營業時間/4:00-12:00

連絡電話/04-26875420

特色產品/

文昌雞 售價：時價
採用每天新鮮電宰。

筍絲 售價：時價

簡介/

本攤商已經營禽肉批發、零售等業務40餘年，商品涵蓋雞、鴨、鵝之生鮮與熟食等眾多品項，肉鮮味美、品質安全衛生；在口碑行銷下，除本地熟客支持外，更有許多饕客慕名而來，是大甲第二市場相當具知名度的攤位之一。



大甲永發行



地點/臺中市大甲區新公路38號145號攤

營業時間/8:00-12:00

連絡電話/0932-696976

特色產品/

五味胡椒丸 售價：130元
花枝甘貝餅 售價：140元

簡介/

本攤商已經營逾40年之久，老闆精心研發炸油蔥酥，並使用獨家胡椒粉，使口感更加美味，另有五味胡椒丸，店長認真推薦百花枝甘貝餅，皆是本店的特色，歡迎顧客選購。



東林田園



地點/臺中市大甲區順天路146號1樓

營業時間/05:00-14:00

連絡電話/0932-605599

特色產品/

地瓜葉 售價：40元(包)

快煮甘甜。

火龍果 售價：80-100元

果肉紮實、天然香甜。

簡介/

東林田園於苗栗縣通霄鎮進行網室栽培已逾10年，所有販售之蔬菜皆為自行栽種。為了替消費者的健康把關，其堅持使用日本進口、不易殘留之葉面肥（有機肥料）種植蔬菜，並使用高單位毒蛋白之除蟲菌去除蟲害，另輔以較無污染之井水取代自來水進行灌溉，且堅持蔬菜須經一個上午之日曬並於下午採收，以減少硝酸殘留；而更重要的是其栽種之蔬菜皆無噴灑生長激素與除草劑，即使成本較高、手續較繁複，為了提供消費者更優質的選擇，就算利潤微薄亦樂此不疲。其用心給客戶最健康、安心的產品，使每個品嚐的人都能感受到滿滿的幸福滋味。



芸秀水果行



地點/臺中市大甲第二零售市場62號攤號

營業時間/06:00-12:00

連絡電話/0926-065089

特色產品/

季節限定手工花生糖 售價：120元

純手工製作、採用頂極麥芽糖絕不黏牙。

簡介/

本攤商進行水果販售已歷30餘年，以當季新鮮水果行銷，冬季以各式花生堅果類為主，並推出純手工花生糖、腰果作為主打商品。

品味水餃餛飩



地點/臺中市大甲第二零售市場141號攤號

營業時間/08:00-12:00

連絡電話/0926-039726

特色產品/

韮菜水餃 售價：40元/包(20入)

餛飩高麗菜水餃 售價：40元/包(20入)

簡介/

電宰衛生豬肉、現包現做，品質可靠，新鮮衛生、營養新鮮。

阿瀛油炸物品



地點/臺大甲區新公路38號168號攤

營業時間/05:00-11:30

連絡電話/0932-608349

特色產品/

紅糟肉 售價：180(斤)元
肉質細嫩。

雞腿 售價：35(支)元
外酥內嫩，可口多汁。



簡介/

本攤商經營炸物之批發、零售事業已歷20餘年，販售種類眾多，舉凡雞、魚、紅糟肉、香腸、排骨、海鮮卷、薯條、魷魚絲及甜點等，皆選用上等新鮮食材，雞肉部份採用新鮮電宰雞肉醃製而成，現炸酥脆，鮮嫩多汁，薄皮口感完全不油膩，另有紅糟肉和柳葉魚是店裏人氣美食，高品質低價位，受到許多消費者喜愛。



陳記肉羹



地點/臺中市大甲第二零售市場62號攤號

營業時間/07:00-12:00

連絡電話/0911-882315

特色產品/

肉羹湯 售價：50元

肉羹麵、飯、冬粉售價：50元



簡介/

榮獲臺中美食嘉年華第二名銅板美食，風味獨特，料好、實在、美味，是來大甲觀光必嚐的美食。



近紫雲巖，清水第一市場 民眾採買好所在

【地址】臺中市清水區鎮北街9號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】267攤

【市場攤位】

1. 蔬菜類：	20 攤	2. 青果類：	2 攤
3. 獸肉類：	46 攤	4. 禽肉類：	15 攤
5. 漁產類：	41 攤	6. 飲食類：	12 攤
7. 百貨類：	21 攤	8. 雜貨類：	12 攤
9. 糧食類：	15 攤	10. 花卉類：	2 攤
11. 調理加工食品類：	3 攤	12. 其他：	78 攤

【沿革】

本市場自民國68年啟用至今已有33年，其結構地下室一層地上四層共五層，本市場及攤商對市場之公共安全亦是相當重視，因市場位於本區市中心，也是區民最大民生物資消費地點，每日出入民眾甚多，為保障消費者之安全，市場每年皆有定期消防安檢、建築物火災保險、公共安全檢查以維護市場公安，且也投保公共場所意外險以保障消費者權益，市場電梯二部每月有定期維修以保障乘客安全。

【市場位置】



黑豬王



地點/臺中市清水區第一公有市場地下室

營業時間/06:30-13:00

連絡電話/04-26228102

特色產品/

黑豬肉香腸 \$100元/包

歷經30年研究的黑豬王香腸，使用天然豬腸衣製作，100%自產黑豬肉內餡，烤起來不僅外皮酥脆，內餡更是多汁美味，蒜味香腸使用鮮鮮蒜仁，辣味香腸使用細辣椒粉，黑胡椒香腸使用進口黑胡椒粗粒，真材實料看的見。

二層肉/霜降肉 \$250元/斤

二層肉位在梅花肉與肋眼里肌的下方，上下都夾著背脂油，讓霜降肉可以擁有豐富的雪花脂肪。霜降肉的油脂較松阪肉來的少一點，口感上松阪肉較脆，霜降肉較軟嫩，喜歡吃軟口感的人，這塊二層肉很推薦唷！

簡介/

全臺灣唯一擁有“產地直營的黑豬生產履歷牧場”就在這裡！100%零抗生素100%零瘦肉精100%零防腐劑牧場一貫化經營，統進桶出批次飼養，打造自然消毒的欄舍，並使用地瓜葉&活菌&新鮮牧草&酒糟...等飼養。不僅如此，牧場也專門培育臺灣本土黑豬品種。本土黑豬的體型小但擁有豐厚的脂肪；粗脂肪霜降度高，肉質細嫩，咬感Q彈，無油耗味，黑豬肉就是如此美味。30年來不斷打拼創造口碑，秉持用心做最好的決心，與客戶搭起信任的橋樑，如今已成為傳統市場中規模最大，銷量最多的豬肉商，不僅物美價廉，更是物超所值。

優惠項目/

憑券，即可享購買兩包真空香腸折價\$50元的優惠。(口味任選) (詳見附錄)

蓮和行



地點/臺中市清水區鎮北街9-10號

營業時間/06:00-13:30

連絡電話/0986-798895/04-26222703

官 網/http://www.lotus-foods.com

特色產品/

特級純肉鬆 \$280元/斤

以上等新鮮豬後腿肉，去除筋膜後，當日製成，再以簡單的調味，展現肉質本身的香、甜、口齒留香。

泰式香檸辣豬肉干 \$380元/斤

特殊的配方、香料，搭配傳統的製程，呈現給您獨特的口感與香氣，讓你一口接一口。

簡介/

蓮和行是清水在地、歷經一甲子的老店，如今已傳承至林家第三代的經營。除了著重自產自銷於今年設立新的生產工廠，以控管更加的产品品質，更順應e世代風潮增加拍賣網站行銷，並已設立自己專屬網站，至今已經營五年的時間；期望能秉持第一代創始人的初衷與第二代傳承者的堅持，透過提升自我品牌價值與創新的包裝質感，提供給臺灣各地更多的朋友享用源自臺中清水在地的好滋味！

優惠項目/

憑券可享9折優惠，另消費滿\$1000元另贈小禮物乙份！(詳見附錄)



丸主鮮魚行



地點/臺中市清水區鎮北街9號攤位010號
連絡電話/0921-727008

簡介/

本攤為本市場最大鮮魚攤，各類魚品齊全，老闆為人爽快常笑容可掬親切問候，生意興隆。

阿美速食



地點/臺中市清水區鎮北街9號攤位198號
連絡電話/0975-179857

簡介/

為便利消費者能立即食用，經營多樣熟食，每道風味絕佳如醉蝦、豬腳、滷肉、白菜滷、獅子頭、三色蛋等等多項菜色，每道皆味美新鮮方便消費者購買。

宏達健康米食(素食)



地點/臺中市清水區鎮北街9號攤位A022號
連絡電話/04-26228725

簡介/

倡導養生理念提供以素食產品為原則，如素油飯、素粽、素糝等等，傳統美味料好實是在在地人品嚐小吃的一種選擇。

振味香食品行



地點/臺中市清水區鎮北街9號攤位A064號
連絡電話/0926-234034

簡介/

工商社會趨勢，以現代化經營理念，方便消費者採買，產品皆可網購，如肉鬆、肉角、肉乾、魷魚絲等等產品新鮮美味口齒留香，是零嘴及伴手禮最佳選擇。

清水圓仔湯



地點/臺中市清水區鎮北街9號攤位120號
連絡電話/04-26229703

簡介/

圓仔湯外Q肉餡香，充滿了傳統古早味。店裡肉圓仔湯好吃的關鍵，除了手工外皮之外，就是獨家特別調配的肉餡，不油不膩的肉餡有一種特殊的香，雙重的味道讓人回味。



睿記鷄鴨行



地點/臺中市清水區鎮北街9號攤位187號
連絡電話/04-26397633

簡介/

老闆慎選新鮮雞鴨肉，用獨特煮法使肉Q彈鮮甜，讓品嚐過的消費者皆讚不絕口，還想再次光顧。

