

# 海線市場第一個成立 愛心食物銀行 梧棲第一市場。

【地 址】臺中市梧棲區雲集街2號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤 位 數】133攤

## 【市場攤位】

1. 蔬菜類：	17	攤	2. 青果類：	4	攤
3. 獸肉類：	16	攤	4. 禽肉類：	12	攤
5. 漁產類：	34	攤	6. 飲食類：	14	攤
7. 百貨類：	3	攤	8. 雜貨類：	29	攤
9. 花卉類：	1	攤			



## 【沿革】

本市場日劇時代即已自然成型，梧棲公所於民國64年將其容納於公所承租文化里西建路87號之民地，76年間因地主催討租地，興訟討地，地主勝訴。

公所76年8月18日成立興建市場小組，積極找地選定現址，興建現有第一公有零售市場安頓原承租攤商，於78年7月18日正式營運，梧棲各類果菜、畜禽肉、飲食、雜貨等應有盡有，因靠海邊，水產海鮮居多，一樓營業共一百多攤，可一次採足，提供民眾方便購物場所，促進港區之繁榮，目前共計有133攤位，是梧棲區區民購物民生物品中心。

## 【市場位置】



## 滿家園肉鬆



地點/臺中市梧棲區雲集街2號(90號攤)

營業時間/06:00-13:00

連絡電話/04-26564735/0928-188913

特色產品/

脆肉絲 \$150元/包

口感酥脆有獨特的口味老少咸宜。

豬肉鬆 \$180元/斤

以手工榨取的純正豬油炒製而成每天新鮮現做香酥可口。

簡介/

經濟部認證一星樂活名攤，滿家園肉鬆店創立於民國70年，於梧棲第一公有零售市場至今已營業35年，用心製作每樣產品對品質嚴格把關，這是我們的堅持也是對每位客人的承諾。

店內販賣的人氣商品肉鬆是以傳統工法製作店內使用的豬油是本店以慢火榨取絕無添加任何其它的成份，肉鬆以純正豬油每天炒製，新鮮現做香氣總能吸引客人，令人聞香而來。近年推出的人氣商品脆肉絲有別於傳統肉絲，以烘烤的方式讓肉絲產生有如餅乾般酥脆的口感，即使是牙齒不好的老人或小孩都能開心享受此項美味的產品，店內還有許多休閒零嘴商品，歡迎大家來品嚐也一起感受傳統市場滿載的人情味。



## 阿寬苜蓿芽捲



地點/臺中市梧棲區雲集街2號(32號攤)

營業時間/06:00-13:00

連絡電話/0915-359881

特色產品/

苜蓿芽捲 \$35/捲

低卡低熱量不油不膩無負擔。

潤餅皮 \$100/斤

當天現做Q彈有咬勁，可當蛋餅皮也可做蝦餅用途變化許多。

簡介/

本店經濟部認證一星樂活名攤，主要商品為苜蓿芽捲，春捲皮均為當天現打麵粉現場製作，餡料為各式生菜蔬果吃起來清脆可口，高麗菜、紅蘿蔔、小黃瓜、苜蓿芽、蘋果等加上美乃滋、花生粉、豆皮酥等佐料，不但健康養生又相當美味，滿滿的餡料在嘴裡爆發，Q彈的春捲皮讓口感加乘，絕對是不能錯過的好味道。

由於採現場自製及現包，人潮大量時，屢供不應求，故清明節期間，僅販售春捲皮，須加以留意，以免向隅。



## 巧馥食品行



地點/臺中市梧棲區雲集街2號(105號攤)

營業時間/6:00-13:00

連絡電話/04-26575398/0919-163879

### 特色產品/

豬肉角 \$380/台斤

硬中帶Q越嚼越香。

豬肉絲 \$340/台斤

一絲一絲的口感讓人可以細細品味出豬肉的新鮮美味。



### 簡介/

本店為經濟部認證一星樂活名攤，採用合格認證的新鮮溫體豬肉，遵循古法細火慢燉精心烘焙，做出口感鮮甜香味四溢的肉鬆、肉乾、肉絲、肉角及香腸，此外採用特殊的製造技巧，搭配精心調配的香料和適當火候，製做出杏仁香脆肉絲和豬肉脆肉絲，品嚐後齒頰裡留有清香甘甜與濃郁的肉香味，使人產生幸福滿足滋味。



## 雙餘堂壽司行



地點/臺中市梧棲區雲集街2號(99號攤)

營業時間/06:00-13:00

連絡電話/:0921-043796

### 特色產品/

紫米壽司 \$100元

紫米有補血的作用，加上一層的醋飯、煎蛋、肉鬆、小黃瓜是一道爽口的美食佳餚。

綜合壽司 \$100元

當日現煮米飯搭配特調醋料、煎蛋、小黃瓜等配料，滿足愛嚐鮮，喜歡多樣化的壽司老饕。

### 簡介/

經濟部認證二星樂活名攤，輕食新選擇「雙餘堂壽司行」，創立於民國80年，精緻壽司帶來一場新米食之戀，以輕食、健康、方便、平價的壽司挑逗味覺，嚴選食材當天純手工現做的健康美味壽司，盒裝外帶不管在那裡都很方便食用。魚卵微鹹風味，可口煎蛋，鮭魚的鮮甜，蔬菜的爽口等，隨著與海苔交織的米飯在口中散開，美味讓人停不了口，是宴客送禮聚餐最佳選擇。



## 中港大麵店



地點/臺中市梧棲區雲集街2號(64號攤)

營業時間/06:00-13:00

連絡電話/04-26572663/0963-144329

特色產品/

拉麵 \$25元/台斤

本產品使用高級中筋麵粉與鹽以半手工法混製而成，是本店人氣商品，口感極佳不論怎麼煮麵Q好吃。

水餃 \$45元/盒

水餃皮Q加上新鮮的上等豬肉與高麗菜，韭菜，獨特秘方調味，現做而成的水餃是人間的美食。

簡介/

本店為經濟部認證一星樂活名攤，在梧棲已經營業42年頭，秉持傳統的理念在製作每項產品，材料都是用高級中筋麵粉與鹽以半手工法混製而成，高級的用料及用心製程，是店家對品質的堅持。

和藹可親的老闆娘大麵姨，臉上總是堆滿笑容，熱情招呼顧客，讓消費者在這裡不只能買到好物，也能買到好心情；價格公道且種類多元，細麵、拉麵、烏龍麵等各式當天現做新鮮麵條及水餃皮Q，絕無添加任何防腐劑，最新鮮的產品是店內人潮絡繹不絕的主因，料好、實在、味美，正是大麵店食品的最佳寫照。



## 阿雲小吃店



地點/臺中市梧棲區雲集街2號(36號攤)

營業時間/06:00-13:00

連絡電話/0919-203209

特色產品/

炸醬麵 \$45/碗

炸醬麵是由老闆親自改良，用獨門秘方製作成道地的台式炸醬，搭配Q麵條，味道清香口齒殘留微微的豆香味，再搭配自製辣油真是美味無人比。

肉羹湯 \$45/碗

肉羹湯是以肉、香菇、黑目耳、金針菇、紅蘿蔔等極品食材製作而成，料實在吃起來真的是人間美食。

簡介/

每到用餐時段總是門庭若市的阿雲小吃店，從梧棲舊市場時代就已經是市場內的卓越人氣店家，以古早味為主食經營了45年，令人聞香下馬的各式經典小吃，不僅口碑絕佳，在網路上也成為鄉民熱門討論的店家。

本店用餐環境乾淨明亮，並提供顧客自行取用的醬料、餐具及面紙等，相當貼心；店內以飯、麵、湯三類小吃為主，創造出爌肉飯、炸醬麵、肉羹湯等多項店內招牌美味，配合市場營運時間，僅早餐及午餐時段營業，由於主顧眾多，想品嚐美食，手腳可不能太慢。



## 羅梧棲貢丸



地點/臺中市梧棲區雲集街2號(79號攤)

營業時間/6:00-13:00

連絡電話/0912-366817

特色產品/

香菇貢丸 \$150元/斤

新鮮香菇與鮮肉混製而成，且是純手工製作、香味芬芳，真是人間的美味佳餚。

原味貢丸 \$150元/斤

新鮮豬肉用純手工製作出原味貢丸，口感鮮美。



簡介/

本店為經濟部認證一星樂活名攤，民國86年開創至今已經21年，深受顧客喜愛及推崇，用心製作，品管嚴謹，研發各種口味，原味貢丸、香菇貢丸、芹菜貢丸、馬吉貢丸、肉羹丸、鱈魚丸等，絕不添加任何防腐劑，每天現場堅持純手工製做美味的健康食品。

坊間市售多為冷凍包裝貢丸，而本店則從備料、製作、烹煮到成品的過程全部透明公開，新鮮品質看得見，每天限量販售，控管食品鮮度及安全，零售而自由搭配種類的銷售方式，讓消費者適量挑選，不過度購買，且價格平易近人，絕對是物超所值的貢丸首選店家。



# 海線地區東南亞國際移工 消費好所在 梧棲第二市場

【地 址】臺中市梧棲區自強二街76號

【營業形態】傳統市場/全日

【攤位數】13攤

## 【市場攤位】

- |         |   |   |         |   |   |
|---------|---|---|---------|---|---|
| 1. 漁產類： | 1 | 攤 | 2. 飲食類： | 8 | 攤 |
| 3. 百貨類： | 1 | 攤 | 4. 其他：  | 3 | 攤 |



## 【沿革】

梧棲第二市場內部委由全聯公司經營，生意不錯；外圍獨棟店鋪 14 間公有出租攤商營業，外勞各式小吃，肉攤麵食皆有，提供附近民眾方便購物場所。

## 【市場位置】





## 泰式小吃



地點/臺中市梧棲區自強二街84-2號

營業時間/11:00-22:00

連絡電話/0979-387118

特色產品/

米粉湯 \$70元

泰國進口食材及醬料，道地泰式烹調，清爽不油膩，平價消費，輕鬆享用。

簡介/

老闆是梧棲在地囡仔，老闆娘自泰國異鄉遠道而來，生活於不同國度，總是倍加辛苦，也因此，讓夫婦倆營業理念總是為外籍朋友設身處地著想，並秉持著他鄉遇故知的心情經營，讓他們的美食充滿著濃濃道地的泰國人情味。

店裡的文字、商品及音樂，俯拾即是各種令人好奇的泰式菜單、食材及產品，雖然不會泰國語言，不過在這裡中文、台語也都能通。店鋪營業時間主要集中在中午及晚上時段，假日更是門庭若市，因為都是現點現做料理，如果想一窺究竟，時常需付出一點等候，當然也提供外帶服務，所以不論您想駐足感受或是單純享用泰式風味，本處是絕佳場所。



## 台北大腸麵線

魯肉飯	肉羹飯	大腸麵線	肉羹麵線	麵線糊	綜合麵線	肉羹麵	梅干麵	餛飩麵	乾湯麵	麻醬麵
小25 大35	40 50	40 50	45	30 35	50	45	45	45	30 45	35 50
沙茶麵	陽春麵	陽春麵	豬血湯	貢丸湯	紫菜湯	豆腐湯	紫菜蛋花湯	餛飩湯	肉羹湯	虱目魚丸湯
小35 大50	30 45	30 45	25	20	20	20	25	30	30	30

地點/臺中市梧棲區自強二街84-1號

營業時間/09:30-19:00(週日公休)

連絡電話/0912-821513

特色產品/

大腸麵線 \$40元(小)

經典小吃，口味獨特，深受老饕喜愛，綿密細滑帶嚼勁的好滋味，絕不容錯過。

招牌魯肉飯 \$25元(小)

不油不膩，魯肉肥瘦比例均勻，搭配梅干菜，風味一絕，超級下飯，欲罷不能。

簡介/

每到用餐時段總能吸引四面八方眾多饕客前來朝聖，平價消費，用心精緻不含糊的餐點，是顧客吃飽又吃巧的首選。

店家已在此佇立逾15年，每天早上老闆娘徐媽媽總是親自挑菜、備料，即使是簡易的餛飩小吃，也都堅持純手工現包，靠著自己的雙手，料理出一道又一道的美味小吃，搭配店家採用的北部醬料，臺北口味小吃應運而生。

飯、麵、湯三類選擇，變化出多元豐富的美味菜單，每道佳餚均不超過新臺幣50元，是市場名符其實的銅板美食，整潔乾淨的用餐環境，難怪總能讓消費者一試成主顧。



## 傳統蛋餅



地點/臺中市梧棲區自強二街82號

營業時間/06:30-09:00

連絡電話/0963-487569

特色產品/

傳統蛋餅 \$25元

來自高雄的傳統蛋餅及醬料，手工現點現做，非市面現成蛋餅皮，南部獨特的口感，是店內最受歡迎的招牌美食。

簡介/

老闆娘來自高雄，搬遷至臺中生活後，由於時常思念起家鄉的味道，在中部卻難以覓見記憶中那熟悉的南部美味，僅能在回鄉時才得以品嚐。因此，念頭一閃，索性親自下廚，隨時可以大快朵頤、享受美食。由於這滋味實在太美妙，從而獨樂樂不如眾樂樂，劉姊姊便決定要在中部加以推廣，主打南部傳統口味的早餐便在梧棲第二市場成立近10年。

店內販售商品均為銅板價，一切以現點現做的方式烹調，不僅美食手工，連點菜看板也不假他人之手，親自書寫，使店家充滿濃濃的人情味及親切感，這款美味不只社區居民喜愛，周邊關連工業區工作的外籍朋友也是常客，因此也能看到附註英文的點菜單，相當可愛有趣。



## 日式名流美容美髮



地點/臺中市梧棲區自強二街86巷6號

營業時間/9:00-21:00

連絡電話/04-26390385

特色產品/

燙髮 \$內洽

不斷升級與自我提升最新流行的染、燙髮技藝，讓您隨時隨地輕易搭配各式流行髮型。

簡介/

從門面到店內，裡裡外外映入眼簾的皆是乾淨舒爽的空間、環境，不論是動線安排、商品陳設、輕音樂的播放、芬芳的氣味，無不令人感到舒適，來到名流美髮，不僅可以有個好造型，也定能獲得好心情。

本店家已經營12年，會深獲各界好評，清秀時尚的鄧美髮師，其好技術自然不在話下，再加上微笑親切的服務，樂情的招呼，與公道的價格，都是造就好口碑的主因。

本著以客為尊，處處為顧客著想的服務精神，也使得店家無特定公休日，加上方便停車的場所，讓死忠的客群範圍不僅止梧棲，鄰近沙鹿、龍井、清水等地，甚至於關連工業區服務的外籍勞工朋友，都口耳相傳，極力推薦名流的髮藝。



## 華藝髮型設計



地點/臺中市梧棲區自強二街28巷21弄45號

營業時間/9:00-21:00

連絡電話/04-26300311 / 0989-143381

特色產品/

各式髮型設計，請內洽

服務親切、技術純熟、價格親民。

大方美麗的林設計師從事本行經歷已將近20年，在梧棲第二市場執業也有9年的時間，純熟而巧奪天工的髮藝，平實親民的價格，貼心親切的服務，小而美的美髮環境，一趟下來必感物超所值，也讓本店的顧客年齡層可以含括0-100歲，堪稱老少咸宜，深受消費者愛戴。

林設計師擅長各式流行髮型設計且與時俱進，專研各種風格，專門為每位客人量身打造適合的髮型，無論男女老少均有其獨到眼光，精心為顧客修剪出最滿意的品質。

另外，本店也提供最特別、最貼心的居家服務，為方便社區年長或行動不便者，華藝髮型設計可預約到府服務，充滿愛心的服務精神，總讓人備感溫心與窩心，佳評如潮。



## 雅筑



地點/臺中市梧棲區自強二街80號

營業時間/06:00-9:00;16:30-20:00

連絡電話/0921-746961

特色產品/

炒麵 \$30元

阿嬤手炒的古早味，美味而實惠，令人一口接一口，愛不釋手，讚不絕口。

蘿蔔糕 \$20元

純手工的天然古早味，每日限量蒸製，吃的健康又安心。

簡介/

老闆娘素華阿嬤已過耳順之年，阿嬤一輩子的好手藝，秉持著老一輩的信念，堅持每天手工製作，慢工出細活，本店的早點總是充滿令人懷念的古早味。

本店的早餐為中式早點，簡單的餐點卻有著不簡單的味道，手工蒸製的蘿蔔糕、慢火煨煮的豆漿及米漿、令人齒頰留香的人氣炒麵，細細品嚐都是阿嬤點滴的用心滋味。

銅板價的古早美味早點，讓在地社區居民及關連工業區的上班族都是主要的顧客，每天都是賣完即收攤，享受美食手腳也要快；另因應炎熱時節，本店也在夏季限定的午后提供冰涼飲品的服務，清涼消暑的手搖杯，也是阿嬤的得意之作。



## 越南小吃



地點/臺中市梧棲區自強二街28巷21弄43號

營業時間/06:00-9:00;16:30-20:00

連絡電話/04-26307953

特色產品/

烤肉串

丁媽媽每天用新鮮的豬肉以及獨特烤肉醬，烤出美味可口的烤肉串真是人間的極品。

簡介/

本店的主廚老闆娘是來自越南的新移民，如同店內越南文和中文並存的菜單，這裡的各項美味料理和服務，兼容交流著越南和臺灣的飲食文化，也難怪無論是想解鄉愁的越南籍朋友或是想嚐鮮的在地居民，都可以在本店吃到一份大大的滿足。

丁媽媽相當貼心，店內裡裡外外從營業時間、點菜單都有越南文和中文，營業的時間也包含早、中、晚三餐，甚至為了讓一般民眾更容易認識越南飲食，這裡也提供圖文並茂的菜單輸出圖，讓人更輕易挑選各種越南小吃，想就近瞭解越南的三餐飲食，親自來一趟，保證不虛此行。

店內各式越南小吃採現點現作且價格平易近人，用餐空間溫馨而饒富越南風情，讓人彷彿置身其中，值得細細品味。



# 海線地區

## 第一大市場

### 沙鹿市場

【地址】臺中市沙鹿區沙田路189號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】121攤

#### 【市場攤位】

1. 蔬菜類：	9	攤	2. 獸肉類：	14	攤
3. 禽肉類：	8	攤	4. 漁產類：	12	攤
5. 飲食類：	10	攤	6. 百貨類：	7	攤
7. 雜貨類：	11	攤	8. 花卉類：	1	攤
9. 其他：	49	攤，說明：店鋪			

#### 【沿革】

民國六十七年，鎮公所籌畫興建五層樓的現代化市場，估算經費須耗一億三千六百三十四萬元，決定採預收租金的方式籌集資金，並且向省政府申請貸款一億零八百餘萬元，終於在民國六十八年九月動工，舊市場也於民國六十八年十一月封閉，新市場於民國七十年六月底完工，至民國七十一年十月，才正式啟用。

#### 【特色簡介】

沙鹿市場多數攤販只營業至下午，由於沙鹿人口成長快速，商業活動熱絡，夜間也產生循環流動的夜市，夜市所販售的商品，並非如消費市場以民生食用產品為大宗，是以服飾與日用品為主，並有許多娛樂性的遊戲，傍晚居民飽餐後，多喜至夜市散步、娛樂。

【市場位置】



## 吉宏食品



地點/臺中市沙鹿區沙田路189號A049鋪

營業時間/07:00-13:00

(週一公休)節日除外

連絡電話/0911-264938

官 網/www.facebook.com/ilovegethome/info

特色產品/

杏仁肉乾 \$110元

主要以新鮮電宰溫體豬肉，美國加洲進口杏仁片製成，口感薄脆，一口接一口！

原味密汁肉乾 \$110元

經過6小時熬煮的蔗糖及獨家秘方，醃漬新鮮溫體豬肉，甜而不膩，陪伴下午茶的幸福好滋味。

簡介/

本店為經濟部認證3星樂活名攤，販售沙鹿地區頗具代表性的肉乾伴手禮，由年輕一代攤商進駐經營，除販賣工廠精緻包裝產品，亦販售現場烘烤之肉乾、肉鬆等特製食品，其商品陳設、產品製作及包裝行銷等，皆具現代化規模，店內招牌杏仁肉乾已成為網路知名推薦商品。本攤位環境明亮、乾淨、整潔、衛生，購物空間寬敞、動線流暢，乃至裝潢設計，深具傳統市場轉型代表性及示範作用，合格檢驗證明，更提供消費者食安保障。

攤位老闆為女性經營攤商，服務親切、笑容可掬，營運時段均著圍裙，維護服務品質，除經由解說介紹，現場亦提供輸出文字、圖片及POP海報等方式便民流覽。



## 丸同鮮魚行



地點/臺中市沙鹿區沙田路189號059號攤

營業時間/06:00-13:00

連絡電話/04-26627306

f 丸同鮮魚行(小叮嚀)

簡介/

丸同鮮魚行為經濟部認證1星樂活名攤，開業至今已超過一甲子的時間，係傳統的家族事業，現在由第二代的夫妻接手經營，老闆一早親自至臺中港採購新鮮漁獲，絕對新鮮且保證野生海魚，也正因为漁船靠天吃飯，所以貨源不定及貨色不一，造就了丸同商品的稀有性，時常一早開店時就被主顧們爭相搶購，甚至還沒來得及上架就賣完。

無論您是個人/小家庭/三代同堂/老饕食客/餐館/外燴，均歡迎至丸同選購，年節商品如烏魚子/龍蝦/螃蟹...等特殊商品需提前訂購，以免不及備貨造成困擾。



## 富 梧棲鮮魚



地點/臺中市沙鹿區沙田路189號028號攤

營業時間/06:00-12:00

連絡電話/04-26655130

官 網/<http://fishshop.pixnet.net/blog/category/1352324>

簡介/

本店為經濟部認證1星樂活名攤，前任攤主陳添德夫妻，於民國65年左右開設，秉持著魚貨新鮮、價格合理、親切誠懇，用心經營卅餘年，已奠定廣大且穩定之客群，以及有口皆碑的聲譽。由於年事已高，已正式交棒第二代。為擴大服務理念，本攤推出“生鮮外送”服務，針對忙碌無暇的職業婦女、不擅魚貨挑選之買家也能輕易採購各類新鮮魚貨。



## 進 雞鴨鵝專賣店



地點/臺中市沙鹿區沙田路189號A059鋪

營業時間/06:00-13:00

連絡電話/0910-597988

簡介/

本店為經濟部認證1星樂活名攤，攤位商品種類豐富多元，包含雞、鴨、鵝等禽肉及筍絲、配菜等，生食與熟食，一應俱全，價格公道，深獲顧客好評；近年充分配合政策輔導，轉型販售電宰禽肉，始終堅持新鮮品質，讓消費者吃的安心。

本攤位產品擺設陳列整齊，工作環境乾淨衛生，採買動線簡明，前方展售商品，後方作業場所整潔明亮，並設置油煙處理設備，確保商品生產過程能兼顧維護市場整體環境。

攤位老闆為中生代經營者，朝氣與鏗鏘有力的招呼聲，是傳統市場的最佳代言人，市場營業經驗已數十年，專業知識及技術純熟，工作之餘並投身義消工作，充滿熱情活力，親切服務佳，顧客回流率高。





## 旭味香肉脯店



地點/臺中市沙鹿區沙田路189號A045舖

營業時間/06:00-17:00

連絡電話/04-26620588

### 特色產品/

肉乾 \$380元(每斤)

傳統古早味，循古法製作，不添加防腐劑。

肉絲 \$320元(每斤)

讓人一口接一口的吮指美味，好吃有嚼勁。

### 簡介/

本店為經濟部認證1星樂活名攤，傳統攤位保留的不僅是老字號的黑豬招牌，更保留各式肉脯產品手工製作的傳統，使用新鮮食材及肉品，輔以傳統做法襯托肉脯經典美味，口味豐富，風味絕佳，絕對是行家首選，店內採用的包裝及展示皆充滿懷舊風情，深受主顧喜愛。

本店有市場落成即進駐營業迄今，歷經幾十年的店舖依舊散發傳統魅力，整齊劃一的商品陳列，更顯攤位環境的乾淨俐落，有別於量販超市的包裝販賣，零售方式更適合顧客適量採買所需商品。

本攤位夫婦經營本行已逾三十年，態度和藹，服務充滿在地性，經由商品透明呈現及價格明確標示方式，使服務販售資訊更公開、更加親民及平易近人。



## 丸志滴雞精 雞鴨鵝專賣店



地點/臺中市沙鹿區沙田路189號A046舖

營業時間/06:00-13:00

連絡電話/04-26626313

官 網/<http://www.wch.bbdevise.com/>

### 特色產品/

滴雞精 每杯\$120元(約120-130cc)

嚴選臺灣放山黑羽土雞，在地飼養120天以上，最為健康活力的黑羽土雞，完全無添加防腐劑，不添加水與任何調味品。

### 簡介/

本店由家族共同經營禽肉販售業已數十載，原專營家禽熟食零售，近年配合禁宰活禽政策，除改販售合格電宰禽肉，亦力求轉型開發迎合現代健康養生趨勢之相關商品，尤其是導入養生商品「傳統專業滴雞精煉製」，嚴選臺灣放山黑羽土雞精煉，備受好評，堪稱禁宰活禽政策施行後，傳統市場經營與轉型示範攤。

本攤位環境衛生極佳，燈光明亮，作業動線流暢，設備完善，商品陳列整齊，包裝乾淨，設置屠宰衛生合格標示看板，為食安把關，顧客口碑極佳。

本店因應潮流，與時俱進，開發網路行銷，服務民眾不遺餘力，因此，除市場門市服務、網路訂購、電話訂購等服務，亦能經由網路由專人線上客服及官方網站線上問題諮詢服務。



## 劉師傅手工饅頭包子



地點/臺中市沙鹿區沙田路189號A006舖

營業時間/05:00-17:00

連絡電話/04-26622037

### 特色產品/

手工原味饅頭 \$10元

深受長輩讚嘆的經典傳統美味，有別於市面大量機器化生產的一致性商品，隱身在沙鹿公有市場的手工饅頭，絕對是不容錯過的中式美味早點

### 簡介/

「劉師傅手工饅頭包子」的老闆不姓劉，五年級的卓老闆會從事本行，實因緣際會，早年沙鹿地區劉師傅的中式早點聲名遠播，惟從事該行相當辛苦，眼見該門絕技即將失傳，碰上年輕肯吃苦又有心學習的卓老闆，毅然決然接下棒子，讓獨特美味的中式早點得以繼續在沙鹿飄香，不忘本的卓老闆即便習得技藝，仍感恩劉師傅的提攜，並將店面沿用，造就一段佳話。

卓老闆承襲創業迄今已有8年，有感於現今社會生活步調緊湊，貼心卓老闆目前已將產品重心放在手工饅頭及包子兩類，便利顧客快速挑選，而且每樣商品都在新臺幣15元以下，在物價飛漲的年代，實在難能可貴，物超所值。由於是手工自製，每日產量有限，需留意營業時間，以免向隅。



## 花影花坊



地點/臺中市沙鹿區沙田路189號009號攤

營業時間/07:00-17:00

連絡電話/04-26624033

### 特色產品/

盆花設計 內洽

精緻盆栽設計組合，感受花兒傳心意

### 簡介/

傳統市場商品素以新鮮、方便、人情味著稱，在以民生基本食材為主的傳統市場裡，本店雖屬為數不多之花卉經營業，仍可以切身感受到菜市場的價格，物超所值的五星級服務。

有別於坊間店面的距離感和高單價的花束，花影花坊提供平價實惠的選擇，不僅可於現場服務，亦開放預約，並配合各季節假期提供應景花卉，精湛花藝及豐富花種，搭配多樣款式，皆由老闆娘鄧媽媽親手專門設計，憑藉著多年的專業、經驗及敏銳感，滿足各種場合花卉需求。

本店主打客製化的服務，無論是個人家庭、學生畢業季、各式典禮場合，針對不同客群的訴求，只要表達所需，專業又親切的鄧媽媽都會如同施展魔法一般，將平凡的花朵集結幻化為不可思議的藝術傑作，為顧客型塑專屬的花藝之作。



# 莘莘學子、有情男女 必遊市場 **大肚市場。**

【地 址】臺中市大肚區沙田路二段707號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤 位 數】79攤

## 【市場攤位】

- |         |    |   |                |    |   |
|---------|----|---|----------------|----|---|
| 1. 蔬菜類： | 10 | 攤 | 2. 青果類：        | 6  | 攤 |
| 3. 獸肉類： | 10 | 攤 | 4. 禽肉類：        | 6  | 攤 |
| 5. 漁產類： | 11 | 攤 | 6. 飲食類：        | 13 | 攤 |
| 7. 百貨類： | 3  | 攤 | 8. 雜貨類：        | 7  | 攤 |
| 9. 糧食類： | 5  | 攤 | 10. 調理加工食品類：   | 2  | 攤 |
| 11. 其他： | 6  | 攤 | 說明：香鋪、文具、銀樓、服飾 |    |   |

## 【沿革】

日據時代，大肚區的商業中心是在大肚舊街（今大肚街），當時並未設置公有零售市場，光復後遷至現今區公所前以北至華山路間的沙田路兩側，民國42年何文謙鄉長（改制前大肚鄉鄉長），任期內在頂街村（現稱頂街里）沙田路2段707號創建一棟磚造平房市場，開始由攤商自由進駐販賣，後經公所規劃設攤，因公所經費有限，民國92年至99年經濟部中部辦公室補助逾1000萬新臺幣整修，直至目前大肚公有零售市場仍為大肚區主要民生購物中心。

特色簡介：大肚市場位於沙田路上，醒目的蘋果綠色外觀，遠遠望去，立即可吸引住過往行人的目光，至今仍保持著傳統市場那份濃郁人情味的特色，同時擁有許多豐富美味的傳統小吃。

## 【市場位置】



## 吉利肉鬆店



地點/臺中市大肚區沙田路二段707號 (大肚市場)  
臺中市大肚區頂街里華昌街43號 (門市)

營業時間/早上06:00-下午12:00

連絡電話/0933-433144

特色產品/

肉鬆 \$270元/斤  
溫體特選豬肉製造。

香腸 \$140元/斤  
精選豬肉，豬腸衣製造。

簡介/

原在工廠上班，後因經濟不景氣，夫妻一起改行賣肉鬆及香腸，在自家也有門市，生意興隆。



## 上好豬肉專賣店



地點/臺中市大肚區沙田路二段707號

營業時間/早上06:00-中午12:30

特色產品/

五花肉 \$110/斤

現場選購優等豬隻，現宰溫體豬五花肉豬肉。肉質鮮美。

梅花肉 \$110/斤

現場選購優等豬隻，現宰溫體豬梅花肉豬肉，肉質鮮美。

簡介/

豬隻來自大安肉品場，現場選購優等豬隻，現宰溫體豬，黑豬、白豬均有販售，肉品新鮮，色澤美麗，尤其黑豬肉品質彈性佳。

## 合吉水果行



地點/臺中市大肚區沙田路二段707號

營業時間/早上06:00-下午12:00

連絡電話/0939-588270

特色產品/

紐西蘭櫻桃  
\$350元/斤  
紐西蘭櫻桃，  
質美味佳。

日本水蜜桃  
\$90元/個  
汁多甜美。



## 小可愛芋圓



地點/臺中市大肚區沙田路707號

營業時間/AM0800-1200 PM0300-0930  
六、日公休

連絡電話/04-26991241

特色產品/

芋圓仙草凍 \$40元/杯

芋圓自製，採用大甲芋，地瓜用在地農民自種

紅豆薏仁 \$35元/杯

薏仁烹煮過程十非重視火候，熟度拿捏整精準。

簡介/

小可愛芋圓的店名，緣自民國75年即在大肚市場內賣專櫃童裝而來，後因大環境的變遷與市場需求，童裝越來越難經營，為求生計只有轉換跑道，賣起手工芋圓。初始拿捏不準芋圓黃金比例、紅豆與薏仁的綿密度，曾經連續幾個月整鍋倒掉，最終在眾好友提供許多寶貴經驗與意見下，終於作出以顧客健康為訴求的手工芋圓與地瓜圓，以及口感極佳的紅豆與薏仁綿密度。

小可愛芋圓的芋圓來自大甲，地瓜則是大肚本地農民自種的地瓜，小可愛芋圓已經經營15年了，冷飲有芋圓仙草凍、芋圓冰糖燕窩、薏仁仙草凍、紅豆薏仁等。熱飲則有芋圓桂圓湯、芋圓燒仙草、芋圓薏仁、紅豆薏仁等。

小可愛芋圓於民國96年7月14日曾榮登「自由時報」的「美食情報站」版面，102年榮獲臺中市優良名攤、105年獲經濟部樂活名攤1顆星。



## 文彬文具行



地點/臺中市大肚區沙田路二段693號

營業時間/早上08:30-下午9:00

連絡電話/04-26992968

特色產品/

原子筆 \$35元/支

簡介/

文彬文具行之前在沙田路上獨家經營，販賣文具書報雜誌，生意興盛，後來因為市場擴展，大道國中增開1家、大肚國小附近增開2家文具店，同業競爭，加上7-11、全家便利商店佔領書籍市場，導致客源減少，店面生意營業額降低，目前只有靠勤跑客戶，增加營業項目，承攬公司機關贈禮品業務，維持店鋪繼續生存。



## 阿珍の舖



地點/臺中市大肚區沙田路二段707號  
營業時間/平日05:30-10:00 假日05:30-11:00  
連絡電話/04-26995398/0926-358090

特色產品/

蔥仔條 \$10元/條

蔥仔條為長條形狀，內餡主料為蔥，剛煎起來外皮酥脆，入口Q彈有勁，充滿粉香及蔥香味。

水煎包 \$10元/個

內餡主料為高麗菜、韭菜、冬粉等配料，精心調配，香味十足，吃起來爽口不膩。

簡介/

民國69年趙劉玲美經營「阿珍の舖」至今已逾35年，104年趙劉玲美轉至幕後，由兒子趙芳輝與媳婦接管繼續經營，仍然賣水煎包與蔥仔條。雖然水煎包店在本區有不少家，但是由於「阿珍の舖」水煎包、蔥油條料多味美、實在、新鮮可口，深受當地人喜愛，假日人潮多，常常需排隊才得以購買到水煎包及蔥仔條，有時還會用提盒裝蔥仔條回家，當作家人早餐。很多在外地工作或唸書或嫁到外地的鄉親，假日回到大肚，都會到市場購買蔥仔條或水煎包回去吃，一些外地來的客人更會多買一些回家冷凍，想吃時再拿出來用烤箱烤一下，或用平底鍋煎一下，滿足一下對家鄉小吃的口腹之慾。「阿珍の舖」曾獲經濟部99年「樂活市集」二顆星名攤獎、100年度大臺中「百大名攤」優良認證獎及2013年1月份並刊載「閱讀大臺中」雜誌。



## 大肚燕肉羹



地點/臺中市大肚區沙田路二段707號  
營業時間/每週三-週日 06:00-13:00  
連絡電話/04-26994969

特色產品/

肉羹 \$30/碗

肉羹採用肉質新鮮溫體豬肉上等里肌肉製作，肉質細嫩，搭配上好旗魚漿製作美味好吃的肉羹，貨真價實。

米糕 \$25/碗

米糕真材實料，美味可與清水米糕媲美。

簡介/

大肚燕肉羹已開業40多年，肉羹採用肉質新鮮溫體豬肉上等里肌肉製作，肉質細嫩，搭配上好旗魚漿製作美味好吃的肉羹，貨真價實。羹湯由煮過肉羹的湯頭再加入當季新鮮蔬菜、筍絲、蛋、紅蘿蔔、高麗菜等作成羹湯，美味營養，現做現賣。攤位內並有各式中式餐食，米糕、肉燥飯、肉羹麵，以及自製蒜蓉的蒜蓉麵、現炒小菜等，每樣食材都是老闆精心挑選，用心烹煮，為的就是讓客人吃的美味、吃的安心。

大肚燕肉羹民國99年曾獲得經濟部樂活市集名攤三顆星獎項，100年榮獲臺中市政府優良名攤認證。



## 大肚(明)鵝肉



地點/臺中市大肚區沙田路二段707號

營業時間/06:00-13:00 (星期一公休)

連絡電話/0923-340948

### 特色產品/

小菜 \$50-100元/盤

各種小菜均為自製，色鮮味美，尤其是滷蛋Q彈。

白斬雞 \$230/半隻

自己烹調白斬雞，肉質滑嫩有咬勁，味美鮮甜。

### 簡介/

大肚(明)鵝肉，民國60年由趙媽媽開始在現今大肚公有市場露天販賣(目前是大肚公有市場臨時攤位區)性禽雞鴨鵝，民國80年接手親自經營，後來因應市場需求及顧客需要開始販賣小菜滷味，迄今已有45年歷史。

大肚(明)鵝肉的禽肉是向臺中市肉品市場進貨，小菜食材則在大肚市場購買，老闆娘會視每日市場需要製作小菜滷味需要量，保證每天的小菜滷味都是當天製作，新鮮美味，即或有販售不完，當天也會有對口的便當店、小吃店流通管道，保證小菜滷味當天現做現賣，絕不隔夜，105年榮獲經濟部樂活名攤一顆星。



## 阿財海產



地點/臺中市大肚區沙田路二段707號

營業時間/06:00-11:00

連絡電話/0932-679708/04-26991810

### 簡介/

阿財海產在大肚市場經營30多年，阿財海產生意很好，幾乎11點前就賣完收攤，魚貨來源通路多而廣，有來自彰化漁市、臺中港、建國市場，線西小魚港、屏東東港以及離島的澎湖，各式各樣的魚均有，如有出售金錢鰻、日本紅新娘、海鰻魚、10幾斤的石斑魚，連白鰓魚也比其他魚販大尾。雖然魚貨比較貴，但是因為品質新鮮，所以購買的人非常多。阿財有空還會為魚貨整容修飾外型，讓魚貨賣相在視覺給人非常鮮美的印象，所以阿財魚貨在大肚市場遠近知名，生意興隆，105年榮獲經濟部樂活名攤一顆星。





# 市場內有賣 鮮活泥鰍、青蛙

## 烏日市場

【地 址】臺中市烏日區三民街206號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤 位 數】78攤

### 【市場攤位】

1. 蔬菜類：	8 攤	2. 青果類：	2 攤
3. 獸肉類：	12 攤	4. 禽肉類：	6 攤
5. 漁產類：	9 攤	6. 飲食類：	7 攤
7. 百貨類：	3 攤	8. 雜貨類：	1 攤
9. 糧食類：	5 攤	10. 調理加工食品類：	21 攤
11. 其他：	4 攤	說明：鞋子、香鋪等	

### 【沿革】

本市場於67年2月1日興建完成，佔地1,213平方公尺為地面二層，地下一層鋼筋混凝土建築，建物面積合計2248平方公尺，因社會生活型態變遷及周邊超商林立，連鎖量販店競爭激烈；且位於巷內加上缺乏停車位置，已逐漸失去往日盛況，105年市府斥資改善市場1樓，施設輕鋼架天花板，期待市場逐漸改善，可以回復往日盛況。



## 【市場位置】



往快官霧峰線



## 秀妹小吃



地點/臺中市烏日區三民街206號

營業時間/06:30-12:00

連絡電話/0922-779707

特色產品/

碗粿\$18元/碗

古法製造，餡料有蝦米、蘿蔔乾，正宗北部口味，自製醬料，風味特殊。

乾麵

自製湯頭，大骨熬煮，湯汁鮮美。

簡介/

秀妹小吃早年由婆婆經營，後來婆婆年邁，由鄭玉秀經營，算是第二代經營。秀妹小吃專賣早餐，有切仔麵、碗粿及各式湯類，價廉物美，經濟實惠。尤其是碗粿，古法製造，餡料有蝦米、蘿蔔乾，正宗北部口味，自製醬料，風味特殊。



## 桂杏肉品



地點/臺中市烏日區三民街206號002號攤

營業時間/06:00-12:00

連絡電話/04-23374210

特色產品/

五花肉 \$110元/斤

肉質均勻，美觀，適合做白宰肉、爌肉，或醃製臘肉或鹹豬肉。

香腸 \$140元/斤

採用上等溫體豬肉，用肉桂等獨家自製香料醃製，口感佳，味美，老少咸宜。

簡介/

桂杏肉品自父親即開始在烏日市場販賣，老闆自小學有空即來市場幫忙父親照顧生意，目前父親退居第二線，由林銘倉親自經營。桂杏肉品肉品來自北屯肉品市場，選購優等溫體豬肉，黑白豬均有，採用外送方式，有固定客源。



## 烏日刈包



地點/臺中市烏日區市場巷C025攤位

營業時間/06:00-12:30

連絡電話/0916284512

特色產品/

刈包 \$35元/個

自製刈包，搭配滷肉酸菜、花生粉、芫荽，美味好吃。

簡介/

烏日刈包老闆娘是原住民，在烏日市場經營只有2年，但是因為攤位整潔，生意尚屬不錯。因為烏日市場周圍攤商只有本攤位販賣刈包，所以也算是一枝獨秀。



## 陳榮興台灣生鮮肉品



地點/臺中市烏日區三民路206號013號攤

營業時間/06:00-12:00

連絡電話/0910-510565

特色產品/

香腸 \$150/斤

香腸，選用自售新鮮豬肉，加入肉桂粉等香料，成為一般香腸，另有泡菜香腸。

火鍋肉片 \$150/斤元

肉片薄而均勻，新鮮原味。

簡介/

陳榮興台灣生鮮肉品以販賣白豬為主，黑豬為輔，豬肉依各部位分切排列，予人整齊美觀、肉質鮮美、色澤光鮮視覺感受。

陳榮興台灣生鮮肉品採現場販賣，每天都是新鮮肉品，另針對客人訂製會加工製作香腸外，當天販賣不完豬肉，則稍微降價出售給會有專門搭配小吃店、麵店及便當店。



## 阿月豆花



地點/臺中市烏日區市場巷C023攤

營業時間/07:30-12:00

連絡電話/0921-375934

特色產品/

豆花 \$30/元

阿月豆花選用加拿大黃豆，自己磨製豆漿，然後由古法製成豆花，無任何添加物，健康美味。

簡介/

阿月豆花的創始人是劉夢玲的婆婆楊廖月，後來因年紀大了，由媳婦劉夢玲繼承，繼續營業，店名仍延用阿月豆花的名字。阿月豆花選用加拿大黃豆，自己磨製豆漿，然後由古法製成豆花。豆花配料花生，不加防腐劑，原色原味。豆花糖汁，由黑糖與二級砂糖熬煮而成，有益身體健康，價廉物美。阿月豆花，曾被「美鳳有約」節目訪問過，上過螢光幕。

**阿月豆花店**  
《價目表》  
綜合豆花 30元  
粉圓湯 25元  
《營業時間》  
早上7:30至中午12:00

《特別推薦》

## 美香長壽麵



地點/臺中市烏日區中山路二段市場巷C024攤

營業時間/每週二-週日 06:00-12:30

連絡電話/0910-510565

特色產品/

藥膳四物湯 \$30元/碗

採用多種新鮮高級中藥材提煉成湯頭，是素食朋友的補品，提氣養氣。

招牌炒麵 \$25元/碗

招牌素麵便宜又大碗，真材實料，色香美味俱全。

簡介/

美香長壽麵的老闆娘蔡錦芬，領有中餐烹調技術士證明，原在烏日平鎮國小附設幼稚園當廚娘，因為在烏日市場自己開店後因生意忙碌，所以離開平鎮國小幼稚園，目前生意興隆，有時年節營業額可達萬元。



## 烏日潤餅



地點/臺中市烏日區三民街206號第005號攤

營業時間/06:00-12:00

連絡電話/04-23381966/0921-657132

特色產品/

潤餅皮\$120元/斤

鹽和水、高筋麵粉製成，無添加物。

簡介/

民國45年先生即在烏日賣潤餅皮、發糕等，成家後，夫妻一起在烏日市場繼續做潤餅皮、發糕等販賣小生意，目前已逾60年，每天做多少就留多少給早餐店做春捲用，其餘的現賣。年節期間，為應景，則會增賣年糕、紅龜、發糕等，應有盡有。



## 口福ㄟ專賣店



地點/臺中市烏日區三民街206號026攤

營業時間/08:00-13:00

連絡電話/上午04-23380521/下午04-23361023

特色產品/

文昌雞 \$550元/隻

天然健康。

南投放山雞 \$220元/斤

天然健康。

簡介/

口福ㄟ專賣店，由烏日公有零售市場副會長黃彩蓮所經營，民國73年前在家帶小孩，後來為了家計，經友人介紹於烏日市場營業，迄今有30年歷史。

口福ㄟ專賣店專賣家畜熟食如雞、鴨、鵝，滷味、東坡肉、蹄膀、小菜等，因為鵝肉昂貴配合農委會改變櫻桃鴨，也是烏日市場唯一有賣櫻桃鴨的店，年節則增賣臘肉、鹹豬肉，拜拜牲禮等。



# 比早餐店更早營業，早餐批發商的聚集處

## 豐原第一市場

【地 址】臺中市豐原區市前街88號

【營業時間】AM 06:00 ~ PM 14:00

【公休日】除畜肉攤每星期一公定休假外，其餘無固定休息時間

【攤位數】 272攤

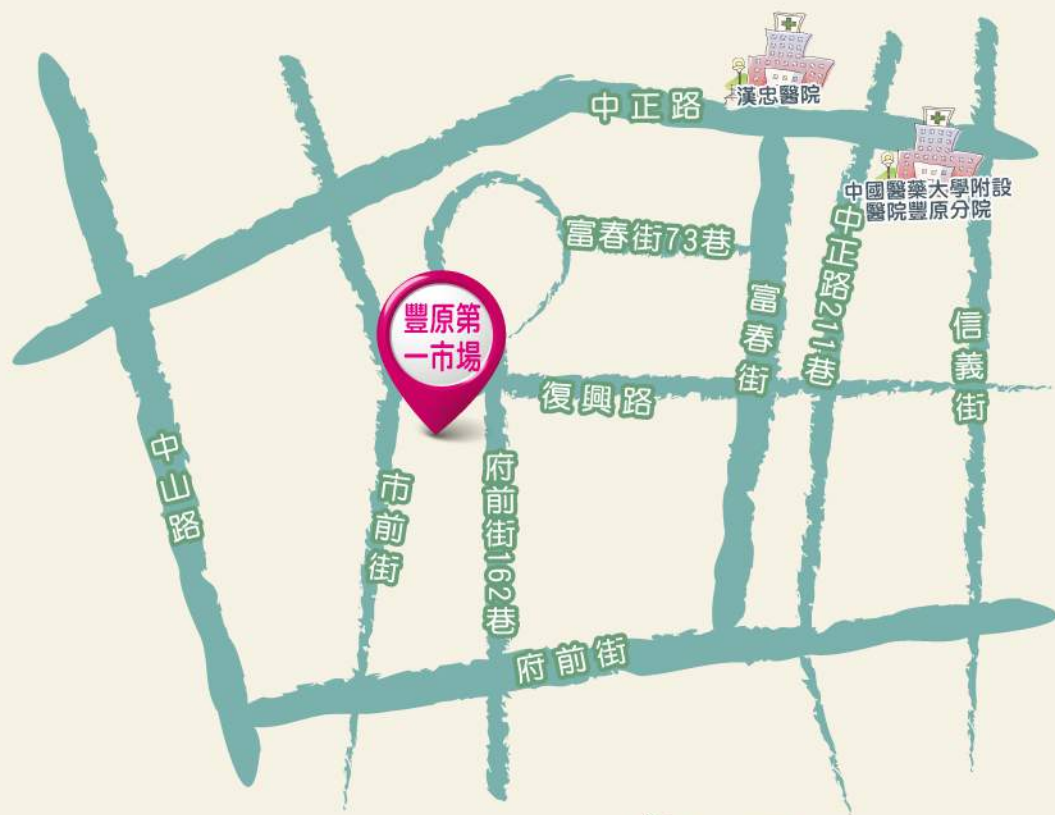
【市場攤位】

- |              |              |              |
|--------------|--------------|--------------|
| 1. 蔬菜類： 72 攤 | 2. 獸肉類： 32 攤 | 3. 禽肉類： 26 攤 |
| 4. 漁產類： 90 攤 | 5. 飲食類： 37 攤 | 6. 百貨類： 5 攤  |
| 7. 店 鋪： 10 鋪 |              |              |

【沿革】

豐原第一公有零售市場為全天候型傳統市集，每日上午六時至下午十四時是市場營運黃金期，下午十四至二十二時為二樓飲食區備料時間（以備次日零晨三、四點早點批發），晚上二十三時后，陸續電宰豬肉進場，畜肉攤每星期一公定休假，其餘魚區、蔬菜區未明定休假日，本市場周邊外圍市前街、復興路、富春街、府前街攤販聚集，保守估計有五百攤以上，與第一市場密不可分，每天來客數含周邊平日三千人，假日約有五千人以上，營業時間長，買賣價格公道，所有購物商品能滿足顧客需求，市場整體具傳統市場特色。

## 【市場位置】





## 一品軒珍饌軒家禽舖



地點/臺中市豐原區葫蘆里市前街88號1樓(攤位號:206號)

營業時間/6:00-13:00

連絡電話/04-25228289/0905-508030

特色產品/

鹹水(雞、鴨、鵝)

鹹水雞特選苗栗臺灣黃金雞，皆出自合格屠宰場當天現宰雞肉，獨家湯頭烹調，絕不加防腐劑及漂白水、甜味劑、人工色素(經SGS檢驗合格)。

鹹豬肉

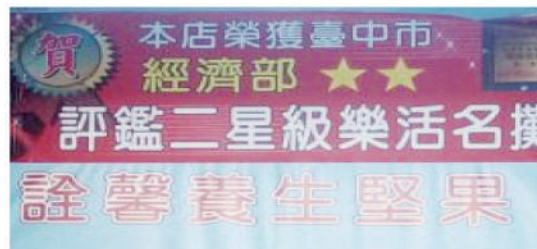
鹹豬肉嚴選臺灣當天現宰溫體豬肉，由老闆親自到合格屠宰場選貨，當天醃製絕不加防腐劑及漂白水、甜味劑、人工色素(經SGS檢驗合格)，獨家黑胡椒配料，風味獨特，手工製作成熟食後即以真空包裝，保留絕佳口感。

簡介/

本攤商歷經金門八二三炮戰跟隨父母親來台，父親本是福州外省老兵，在金門經營飯館食堂，有料理底子會做燒賣、春捲、包子，因子女眾多長大分業，才由老闆接手改良做滷燻雞、鹽水雞、鴨、鵝、鹹豬肉等生意。

本店家在豐原第一市場營生四十餘載，如今年歲已大，身體不堪負荷，現今由兩位兒子分工接班經營，本攤商本著良心生意經營，產品不加任何違法添加物，且經由SGS檢驗公司，檢驗合格，消費者購買請放心、請安心食用。

## 銓馨養生堅果



地點/臺中市豐原區葫蘆里市前街88號1樓(攤位號:198號)

營業時間/7:00-13:00

連絡電話/0932-957903/0932-957904

特色產品/

花生糖、芝麻糖 \$100元/包

花生、芝麻親手炒作，炒好後在市場現場手工製做，香酥脆、不膩。

綜合堅果 \$400元/包

堅果從貿易商進貨，自己烘培，所進堅果都是最上等，最好的，本商品採低溫烘培製作。

簡介/

我們最先是做花生糖起家，民國81年開始至今也有25個年頭，剛開始邊做邊學習。從以前客人吃後說“有待改進”，到現在吃到的客人都說讚，我們花生糖最大優點就是：香、酥、脆、不甜、不膩。

養生堅果是近十年新增的產品，初試做時也失敗過無數次。慢慢的我們學會了烘焙的要領，尤其是綜合堅果更讓客人回味，吃過的客人都說“吃來吃去還是你們銓馨養生堅果最香、最好吃”。從貿易商進貨，我們就要求一定要上等貨、全程用低溫烘焙、原味、調味、包裝最後賣到消費者手中全部都自己來。給顧客吃到最好、最新鮮、最香的堅果。這就是我們銓馨養生堅果所堅持的理念。

## 雄雄烤雞 • 烤鴨



地點/臺中市豐原區葫蘆里市前街88號1樓(攤位號:115號)

營業時間/6:30-13:30

連絡電話/04-25270365/0937-588004

特色產品/

豬頭皮、豬耳朵

每週2~3日前往大安合格屠宰廠，親自精心選貨。獨門配方加上新鮮豬肉，不加任何添加物，香味四溢，令人食指大動，美味可口。

簡介/

本店特色:鹽水雞、鴨、鵝，煙燻茶鴨、鵝，豬頭皮、豬耳朵，烤雞、烤鴨，生雞、鴨、鵝。肉品皆選用A級肉品，每日合格電宰廠新鮮配送，鵝肉是親自到農場精選取貨。安全、衛生是我們的唯一生意理念。刀工是我們的專業。

## 民生鮮魚行



地點/臺中市豐原區葫蘆里市前街88號1樓  
(市場攤位號:166,167號)

營業時間/6:00-13:00  
連絡電話/04-25222763

### 特色產品/

生魚片 \$100元/起

精挑東港現撈鮪魚、旗魚和澎湖現撈海鱸魚，採用挪威空運鮭魚，肉質甜含有豐富油質，鮮味美食。

### 簡介/

從第一代設攤至現今第三代經營已超過一甲子的時間，在豐原第一市場的知名度可說是家喻戶曉的老店。

本店特色商品生魚片，除了“價格親民”，“新鮮”也是一大要點，漁獲採用東港現撈鮪魚、旗魚、挪威空運鮭魚，還有澎湖現撈海鱸魚，本店對於食材新鮮度，口感、衛生都非常講究，慎重挑選，層層把關商品品質，和最熱忱的服務態度，親切介紹適合商品給顧客。另外本店還販售新鮮海魚、各式魚貨、旗魚漿、鯊魚漿、魚丸、貢丸、福州丸、花枝丸等。

## 綉琴素食店



地點/臺中市豐原區葫蘆裡市前街88號2樓(攤位號:245號)

營業時間/1:00-13:00  
連絡電話/0920-325850

### 特色產品/

春捲、雙胞胎、芋頭餅 \$10元

春捲:酥脆外皮內餡包清甜高麗菜及家傳獨特秘方調味。

兩相好(雙胞胎):外表包裹酥脆糖衣香甜不油。

芋頭餅:將傳統口糧餅乾中間裹著香濃芋頭泥，裹粉油炸。

潤餅皮 \$120元/斤

手工潤餅皮:傳統手工做法，可依消費者需要製作可做為多種料理。

### 簡介/

本店家為50年老店至今第四代相傳經營。

每日現做食材:古早味芋頭餅、炸春捲、雙胞胎及手工潤餅皮。

## 丸和商號



### 特色產品/

旗魚鬆 \$480元/台斤

本店貨源是精挑屏東東港現撈新鮮旗魚，製做不添加防腐劑，豆粉等產品可口美味。

蝦仁花枝丸 \$200元/台斤

旗魚丸、福州丸、蝦仁花枝丸...等。採用新鮮魚肉，蝦仁、花枝等食材現場製作，產品不漂白、不添加防腐劑，鮮甜美味可口。

地點/臺中市豐原區葫蘆里  
市前街88號1樓  
(市場攤位號:店鋪3號)

營業時間/早上6:30-下午13:30  
連絡電話/04-25223009



### 簡介/

本店創立於西元1955年，起名為家父陳其和之名至今第三代經營，是豐原當地市場第一家魚丸店。

本店招牌特色商品“旗魚鬆”，採用屏東東港現撈新鮮旗魚，商品店內現場製做不添加防腐劑、豆粉等，產品可口美味，銷售價格公道實在。

# 充滿濃厚

# 客家味的菜市仔

## 東勢市場

【地址】臺中市東勢區三民街88號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】66攤

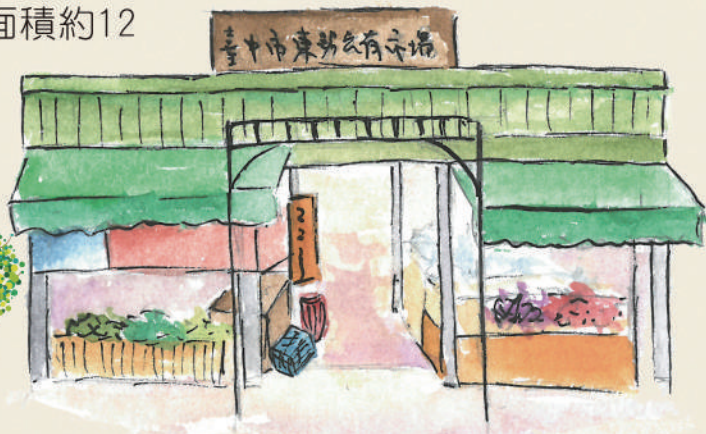
【市場攤位】

- |                |            |             |
|----------------|------------|-------------|
| 1. 蔬菜類：2 攤     | 2. 獸肉類：9攤  | 3. 禽肉類：5 攤  |
| 4. 漁產類：1 攤     | 5. 飲食類：12攤 | 6. 百貨類：15 攤 |
| 7. 雜貨類：18 攤    | 8. 花卉類：2攤  |             |
| 9. 調理加工食品類：2 攤 |            |             |

【沿革】

本市場傳承至前東勢鎮第一公有零售市場，位於豐勢路第三橫街及本街會合，由於道路狹窄環境凌亂，傳統攤商沿街擺設嚴重影響市容觀瞻及行人車輛通行，並於民國75年列為危險市場，俟民國88年921震災後前公所(東勢鎮公所)積極爭取專案補助款計新台幣243 97.013元，辦理本場新建工程並於98年11月28日正式啟用迄今，本市場共規劃120個攤位，每個攤位面積約12

平方公尺為標準傳統市場，販賣種類計有鮮果、蔬菜、牛、羊、豬、魚、雞、鴨、鵝肉等等。



## 【市場位置】



## 阿婆六十年老店



地點/臺中市東勢區上新里三民街88號  
連絡電話/0915-480306/04-25883801

特色產品/

三角圓 \$100元(每台斤)  
外皮Q滑內餡飽滿，搭配特製沾醬十分美味好吃！

紅龜粿、艾草粿  
\$20元/個



簡介/

現位於東勢第一市場108號攤-阿婆60年老店，源自於幾十年前，阿婆都會在農忙割稻期忙著煮湯圓、三角圓，給從事農務的朋友們在休息時吃個點心，因為口味很好很受好評，久而久之大家都習慣吃阿婆的點心。後來阿婆發現偶爾遇到突然下雨或臨時停工時，準備的東西也不用擔心白準備，因為拿出去外面賣還是很多人要買！鄰居朋友們建議直接開店，就這樣，阿婆60年老店就在東勢第一舊市場一個小攤子開始了。

隨著舊市場拆遷，阿婆60年老店面臨在舊市場再租店面或搬上來新市場的抉擇，後來到果菜市場旁東聖宮媽祖廟擲筊，指示到新市場會抽到好位置，果然就抽到了轉角108號攤。到新市場營業初期因為顧客不知道已改營業地點，且續留在舊市場同業竟打著跟阿婆60年老店同店的名號，讓顧客產生混淆，也曾漸漸的，總算舊雨新知回流，生意愈來愈穩定。

阿婆60年老店除了三角圓，還有湯圓、紅龜粿、麻糬、艾草粿、雲吞、粽子、年糕、發糕、蘿蔔糕等，也非常受歡迎，由於需求量大，顧客都要先預訂，不然可能想吃還買不到呢！阿婆60年老店目前已由第二代媳婦接手，且也傳承到了第三代，一直以來堅持手工製作，未來也會朝著永續經營而努力。

## 銀珀加大尺碼



地點/臺中市東勢區上新里三民街88號  
連絡電話/04-25870816

簡介/  
加大尺碼服飾，專為身材壯碩量身訂制的服裝。



## 攤號77

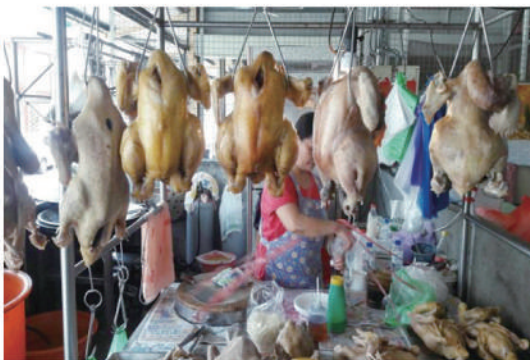


地點/臺中市東勢區上新里三民街88號  
連絡電話/0919-042769

簡介/  
結合東勢區民自行栽種當令蔬菜，藉由本市場攤商通路分享給當地區民。



## 攤號63



地點/臺中市東勢區上新里三民街88號  
連絡電話/0986-807261

簡介/  
每日新鮮鹽水雞、鴨、鵝肉，是居民餐桌的佳餚。



## 東勢商行



地點/臺中市東勢區三民街88號  
連絡電話/0953-359905

簡介/

南北雜貨應有盡有，以批發價供應，是攤商及當地居民採買雜貨的首選。



## 倆兄弟豬肉舖



地點/臺中市東勢區上新里三民街88號  
連絡電話/0921-399429

簡介/

從母親手中接下傳承四十年的豬肉攤，當日現宰溫體豬及自製香腸，有很多固定的主顧客，新鮮看得見。



# 在地經營， 服務親切

## 太平市場

【地址】臺中市太平區太平路446號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤位數】38攤

【市場攤位】

- |                   |                 |             |
|-------------------|-----------------|-------------|
| 1. 蔬菜類：6 攤        | 2. 青果類：1 攤      | 3. 獸肉類：3 攤  |
| 4. 禽肉類：2 攤        | 5. 漁產類：4 攤      | 6. 百貨類：10 攤 |
| 7. 雜貨類：1 攤        | 8. 調理加工食品類：10 攤 |             |
| 9. 其他：1 攤，說明：珠寶玉飾 |                 |             |

【市場位置】



【簡介】

民國87年成立至今，規模雖小但貨色齊全商品多元、市場環境乾淨通風良好，又提供機車停車位供消費者使用，使多貼心舉辦對消費者來相當貼心，再加上自治會與攤商彼此合作無間，使得市場生意興盛繁榮，每位攤商服務的時候都笑開懷

本市場攤位僅38個，堪稱為小而美市場，然麻雀雖小五臟俱全，無論食品或服飾、生活用品等一應俱全，能滿足消費者逛街及購物需求。

## 旺旺商號



地點/臺中市太平區太平路446號攤位第24、25攤  
連絡電話/04-22705240

簡介/ 榮獲104年樂活名攤一星認證。

溫體電宰豬肉，商品口味獨特、優質新鮮、衛生安全、價格公道；主要產品為五花肉、上排、小排、醃漬烤肉及自製臘肉、香腸（有原味、高粱、蒜頭、香辣等口味）等。

## 阿惠滷味小菜



地點/臺中市太平區太平路446號攤位第04攤  
連絡電話/0972-154690

簡介/ 美味滷味小菜。  
種類多，口味佳；衛生安全，服務親切。

## 玲美服飾



地點/臺中市太平區太平路446號攤位第12攤  
連絡電話/0980-477479

簡介/ 當季服飾，品味高尚；服務親切，價格公道。韻律服種類、尺寸齊全。

## 阿明青果行



地點/臺中市太平區太平路446號攤位第10攤  
連絡電話/0933-427352

簡介/ 當季高山蔬果；種類多，品質優，價格公道

## 阿華品味服飾



地點/臺中市太平區太平路446號攤位第01、02攤  
連絡電話/0933-429071

簡介/ 當季流行服飾，品味獨特，價格公道；  
老闆娘服務週到，笑容親切可掬。

## 讚豪鮮魚行



地點/臺中市太平區太平路446號攤位第15、16攤  
連絡電話/0933-429071

簡介/  
臺中魚市場進貨，海產新鮮，品質優良有保證；  
種類齊全，價格公道且標示清楚。



# 獨特早餐文化

后里第一市場

## 炸粿、肉圓配豬血湯

【地址】臺中市后里區墩北里四村路121號

【營業形態】傳統市場/早市

【營業時間】營業時間：AM 07:00 ~ PM 12:00 公休日：每周一

【攤位數】71攤

### 【市場攤位】

1. 蔬菜類：6 攤
2. 獸肉類：7 攤
3. 禽肉類：2 攤
4. 漁產類：2 攤
5. 飲食類：5 攤
6. 調理加工食品類：2 攤
7. 其他：27 攤，說明：服飾、美髮、修鞋、修改服裝

### 【沿革】

后里第一市場座落后里區墩北里為社區型態市場，每星期一休市，提供附近墩西、墩東、墩北、墩南、舊社、中和等六里居民蔬果、畜肉、禽肉、雜貨、熟食類採買需求，採早市經營，自7時開市販賣至近中午12時收市，本市百大名攤「后里墩仔腳肉丸」、「炸粿生炸粿」即位於本市場內。



## 【市場位置】



## 后里墩仔腳肉丸



地點/臺中市后里區四村路121號第A25攤

連絡電話/04-25566107

簡介/

傳承三代60餘年歷史，除秉持傳統口味外更將紅糟元素加入肉丸的內餡，讓顧客吃得更健康、更養生，不斷的研發創新亦推出赤肉羹產品搭配肉丸一起食用更是美味，並在建國百年臺中市政府舉辦百大名產名攤活動入選百大名攤殊榮，亦導入低溫宅配及外送服務。

## 炸粿生



地點/臺中市后里區四村路121號第A07攤

連絡電話/04-25590811

簡介/

炸粿生已有六十年歷史，店內美食為蚵嗲、肉嗲，內有新鮮生蚵、豬肉加上滿滿韭菜裹上麵糊，再搭配老闆特製醬料，現點現炸，鮮美無比。老闆除了賣炸粿之外，還多了麵食及豬血湯種類眾多。此攤為建國百年臺中市政府百大名攤。



# 鄰近后里馬場、后里第三市場 后豐自行車道

【地址】臺中市后里區后里里甲后路473巷21號

【營業形態】傳統市場/早市

【營業時間】營業時間：AM 07:00 ~ PM 12:00 公休日：每周一

【攤位數】63攤

【市場攤位】

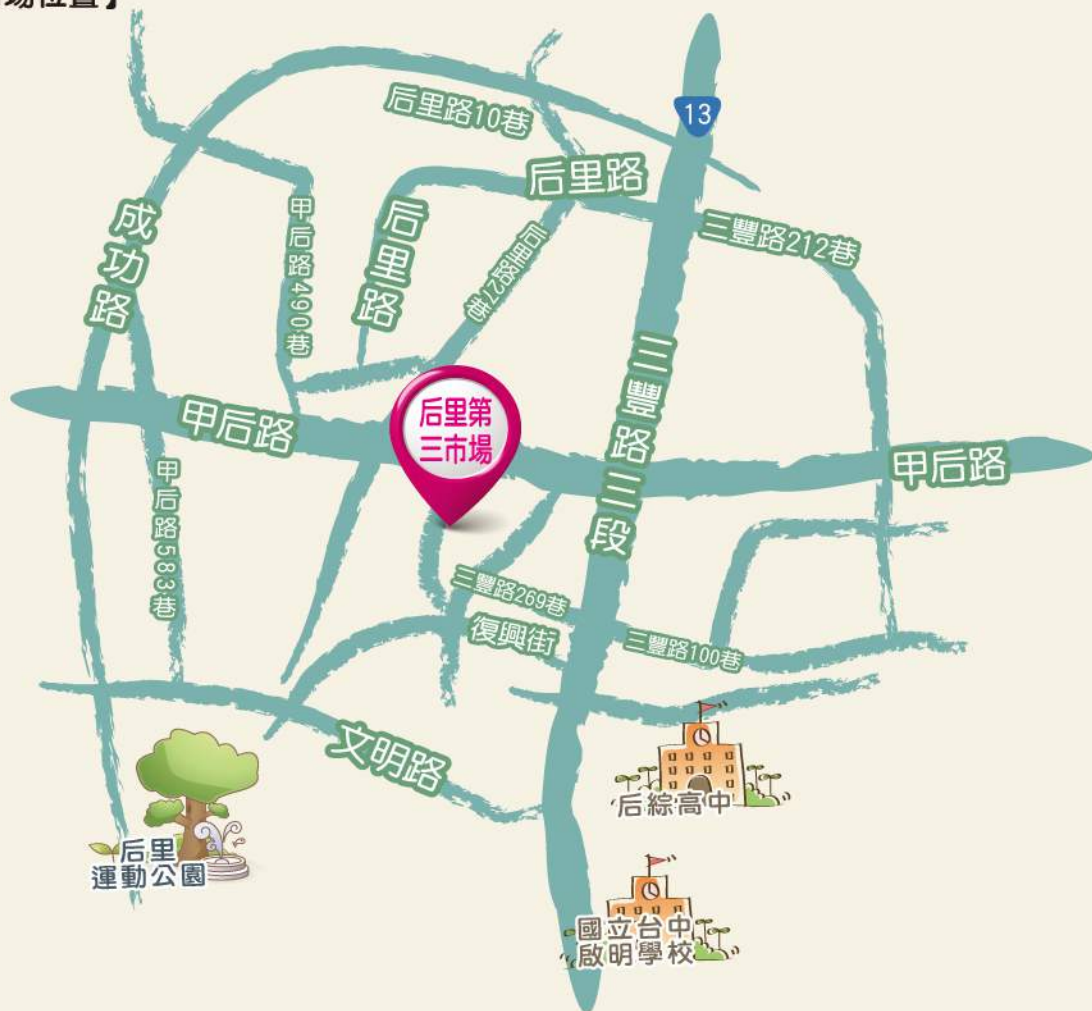
- |                |            |             |
|----------------|------------|-------------|
| 1. 蔬菜類：12 攤    | 2. 青果類：1 攤 | 3. 獸肉類：11 攤 |
| 4. 禽肉類：6 攤     | 5. 漁產類：3 攤 |             |
| 6. 調理加工食品類：6 攤 |            | 7. 其他：9 攤   |

【沿革】

座落后里區后里里為社區型態市場，每星期一休市，提供附近后里、厚里、義里、義德等四里居民蔬果、畜肉、禽肉、雜貨類採買需求，採早市經營，自7時開市販賣至近中午12時收市。



## 【市場位置】



## 老邱海產店



地點/臺中市后里區甲后路473巷21號第A01攤  
連絡電話/04-25565578

簡介/

每日清晨老闆現炸油豆腐，主打不隔夜、售完為止、提供最安全新鮮產品予消費者的銷售理念，東西好吃，深得消費者喜愛。火鍋料部份販售種類眾多，商品擺放整齊外，亦販售每日現打新鮮魚漿，老闆加入獨門配方在內，煮火鍋或煮湯品都非常適合，列為該攤最暢銷商品之一。為使販售產品多角化經營，除葷食外，攤位亦陳列素料區，販售素食素料、手工每日現做三角圓。



# 市場內最多豬肉攤

## 霧峰市場

【地 址】臺中市霧峰區中正路958-6號

【營業形態】傳統市場/早市

【攤 位 數】143攤

### 【市場攤位】

- |                         |             |             |
|-------------------------|-------------|-------------|
| 1. 蔬菜類： 15 攤            | 2. 青果類： 1 攤 | 3. 獸肉類：27 攤 |
| 4. 禽肉類： 12 攤            | 5. 漁產類：14 攤 | 6. 飲食類：20 攤 |
| 7. 百貨類： 15 攤            | 8. 雜貨類： 4 攤 | 9. 糧食類： 8 攤 |
| 10. 調理加工食品類： 22 攤       |             |             |
| 11. 其他： 3 攤，說明： 遊樂場、中藥行 |             |             |

### 【簡介】

霧峰公有零售市場位於臺中市霧峰區，是屯區屬於較具經營規模及歷史之傳統零售市場，所販賣的商品主要包括各式各樣新鮮的蔬菜、雞、魚、豬肉及麵食等；此外，也有餐飲店、雜貨店、服飾店、肉乾肉鬆店等，一應俱全，可滿足消費者對日常生活三餐的食材需求。

經歷921地震後重新建構的建築物，在98、99年積極爭取經濟部中部辦公室經費補助，針對屋頂防漏隔熱、更換節能燈管等予以改善，並裝設太陽能熱水系統供應熱水予有需求的攤商使用。同時實施磅秤自我管理，於市場內增設公秤區，提供顧客公平交易的購物環境。

## 【市場位置】



## 月春麵食店



地點/臺中市霧峰區中正里中正路958-6號C048  
連絡電話/04-23398453

簡介/ 炒麵、擔仔麵、豬血湯、隔間肉、大腸(粉)湯，傳承古早味，食材新鮮衛生，無化學添加物，第二代經營，老闆娘和藹親切，笑容總是掛滿面。

## 台灣黃金雞



地點/臺中市霧峰區中正里中正路958-6號002  
連絡電話/0988-246385

簡介/ 溫體雞、客製化服務、烹調諮詢服務，口碑佳。

## 吳黃滿蔬菜行



地點/臺中市霧峰區中正里中正路958-6號020  
連絡電話/04-23332161

簡介/

蔬菜新鮮、貨品齊全、服務親切。

## 幸福小吃部



地點/臺中市霧峰區中正里中正路958-6號C035  
連絡電話/04-23334399

簡介/

麵食（油麵、陽春麵）、粿類（碗粿、菜頭粿）、各式湯類（隔間肉、粉腸、大腸、豬血湯），傳承古早味，傳統中式美食是道地的臺中人早餐。

## 奇奇百貨行



地點/臺中市霧峰區中正里中正路958-6號A014  
連絡電話/0912-698139

簡介/

女裝服飾、佳麗寶化妝品、華歌爾內衣專櫃。

## 金記肉鬆行



地點/臺中市霧峰區中正里中正路958-6號A012  
連絡電話/04-23394976

簡介/

特製手工肉鬆、肉脯、肉干、魚酥、魚脯。

## 阿霜小吃



地點/臺中市霧峰區中正里中正路958-6號054

連絡電話/04-23303469 / 0935-370750

簡介/

炒麵、炒米粉，自製獨特香Q肉燥；豬血湯、大（粉）腸湯、豆腐湯，薑絲、米酒調味，湯頭清爽。45年的道地庶民美食，採用在地新鮮食材。

## 楊記正宗鵝肉



地點/臺中市霧峰區中正里中正路958-6號A001

連絡電話/04-23395388

簡介/

鵝肉、滷味、熟食

秉持傳統，堅持原味，手工現做。





# 緊臨文創園區

## 民意街攤販集中區

【地址】臺中市南區民意街(復興路至信義南街段)、  
和平街(民意街至臺中路段)、  
信義南街(信義南街396號至合作街段)

【營業形態】傳統市場

【營業時間】AM 08:00 ~ PM 6:00

【攤位數】239攤

### 【市場攤位】

- |             |              |            |
|-------------|--------------|------------|
| 1. 蔬菜類：13 攤 | 2. 青果類：17 攤  | 3. 獸肉類：1 攤 |
| 4. 飲食類：38 攤 | 5. 百貨類：161 攤 | 6. 花卉類：3 攤 |
| 7. 美容類：5 攤  | 8. 五金類：1 攤   |            |

### 【沿革】

民國48年由一群為了生活，肩挑手推的攤販聚集，在民意街、和平街營生，當時以販賣布匹、茶葉和小吃及自己耕種蔬菜為主，慢慢的攤販越來越多，聚集成市，造成交通混亂、經常遭受警察取締，常常警察來攤走、警察走了攤來，大家為了維持生計，幾經市議會陳情，終獲議員同意，第八屆第十一次臨時會通過，同意民意街兩側設攤，並函送市政府及警察局。

民國67年經本區120攤販同意，集體加入臺中市攤販協會，正式成為該會員，至79年9月經臺中市政府建設局市場課，核准發放攤販許可證，核准字號府建場字第74051號，並設籍課稅，90年受到大型賣場及超市影響，商圈轉移，生意大受影響，為提振商機，本會積極推動自理組織，改造整體形象，改善現有建設、推動觀光市場樹立招牌。

95年1月依據臺中市攤販管理輔導自治條例，成立民意街攤販集中區自治會，蔡裕榜先生當選會長，本會成立宗旨，爭取會員權益、福利、守望相助、敦親睦鄰、回饋鄉里，本以取之於民用之於民為原則，消除髒亂，樹立攤販區新形象、辦理各種促銷活動，帶來更大商機。會員團結一致，終於受到市府的肯定，95年11月，會員大會通過，信義南街併入本會，同年榮獲經濟部商業司「全國示範型攤販集中區」，96年10月臺中市政府同意信義南街78攤納入民意街攤販集中區共239攤。

### 【市場位置】



## 新發古早味肉粽



地點/民意街攤販集中和平街C區15號 和平街進入約100公尺  
營業時間/08:00-17:00週一公休假日除外  
連絡電話/0932-627107

特色產品/

古早味肉粽 售價: \$55元/65元  
嚴選臺灣糯米、現宰溫體豬肉、新社香菇、在地小農花生、菜脯、鹹蛋黃、糯米，經拌炒後再包裹粽葉煮熟。

古早味滿月油飯

嚴選臺灣糯米、現宰溫體豬肉、新社香菇、魷魚、雲林特選麻油、小農老薑、糯米蒸煮，其他食材使用黑麻油爆香拌炒，是充滿古早味的鹹香好滋味。

簡介/

本攤於第三市場耕耘30幾年，在95年榮獲市政府舉辦金粽獎第貳名，100年被評為臺中市百大優良名攤，自由時報、群健電視每年採訪報導。

本攤油品油蔥酥採用自製多次食安風暴均未受影響，所有產品不隔夜販售，希望能讓顧客吃到安心的食品，除固定的產品，在特定節日之前隱藏版的美食可是限定販賣的美食。



## 姊弟冷熱飲



地點/臺中市南區民意街29號之1對面

營業時間/08:00-17:30

連絡電話/0939-581171

特色產品/

蔡裕榜小魚乾 \$130元

蔡裕榜辣味小魚乾，主要以新鮮丁香魚、蒜頭朝天椒及數種珍貴中藥香料拌炒，口感香辣回味無窮。

剉冰

剉冰有古早味冰料，尤其是糖水以冬瓜黑糖熬煮提煉，更是遠近馳名。

古早味肉羹麵/飯

新鮮肉羹搭配小白菜、豆芽菜、木耳、紅蘿蔔等，豐富鮮蔬，營養健康無負擔。

簡介/

姊弟冷熱飲開業至今40年，是市府的百大名攤名產，販賣冷熱飲、新鮮水果果汁、剉冰、古早味肉羹麵/飯，加上辣味小魚乾，口味更是獨樹一格，本店小魚乾全國訂單不斷，剉冰有古早味冰料，尤其是糖水以冬瓜黑糖熬煮提煉，更是遠近馳名。

姊弟冷熱飲曾多次獲獎，榮獲96年商業司「市集大師、市集達人」最高榮譽，並至總統府領獎，更是三立鳳中奇緣、食尚玩家、非凡、群健電視、年代、東森、民視新聞、自由時報、聯合報、中國時報...等各大媒體，特別推薦的店家。



## 大大水餃



地點/臺中市南區和平街2號C區29

連絡電話/04-22201269 / 0953-237808

簡介/

手工水餃鮮肉湯圓，當日現宰溫體豬肉口味獨特（茴香、雪裡紅胡瓜），現包急速冷凍再包裝販賣、手工麻糬以古法製作。產品新鮮，老闆待客服務親切。



## 慶峰鮮奶饅頭



地點/臺中市南區民意街29號  
連絡電話/04-22219359

### 簡介/

慶峰鮮奶饅頭，開業已超過一甲子，傳統的家族事業，現由第二代的夫妻經營。本店遵循傳統古早味，以費時耗工的老麵發酵，採用食品安全認證無香料、色素及無不良添加物，為了能讓顧客品嚐最美味，0中帶點綿密，口齒留香，所以每顆饅頭均馬虎不得，以嚴謹的態度製作、費時耗工、製作饅頭口感細緻綿密，是吸引顧客的祕密武器。



## 美婷鞋店



地點/民意街攤販集中區A排50號  
連絡電話/0932-517393

### 簡介/

最大尺寸及最小尺寸完全客製化歡迎訂購，創立自己商標專利品牌及專業設計。三十年的專業服務經驗，讓客人可以找到最適合的鞋型。



全台第一 最多創新有趣的小吃

## 逢甲觀光夜市 攤販集中區

【地址】臺中市西屯區文華路(逢甲大學側門至福星路段)

【營業形態】傳統夜市

【營業時間】每日PM4:00-次日AM 1:00

### 【沿革】

逢甲夜市，緣起於文華路之逢甲大學大門到福星路口一段，原名文華夜市，因學校關係而以逢甲夜市馳名中外。至今已發展為以文華路、逢甲路、福星路及慶和街為核心之大商圈。是臺灣最知名夜市之一，民眾票選「臺中十大觀光景點」，來臺中必逛夜間景點。

逢甲大學於1963年遷校至臺中市西屯區現址，正門口(即今之文華路側門)外之大鵬三村眷村媽媽們因學生外食及貼補家用，在眷村外文華路一側擺攤(即今之隔音牆特色區)，另一側商家販賣餐飲及各式雜貨，逐漸形成文華夜市。

80年代臺灣經濟起飛，夜市也隨都市發展及民眾休閒需求，逐漸拓展至逢甲路及福星路等周邊街區，至今形成周邊約2200家店攤的大型商圈，而以逢甲夜市聞名中外。

據逢甲大學統計，逢甲夜市平日遊客人數約3萬人次，假日期間更超過10萬人次...周五起的周末假期，文華路、慶和街及便當街常被人潮擠得水洩不通，2014年人潮約達1220萬人次(逢甲大學調查)，創造出新臺幣109億元左右的商機。

交通部觀光局「2010年特色夜市選拔活動」逢甲夜市創新、多元的美食小吃，與基隆廟口夜市共同取得「臺灣最美味夜市」殊榮；以及在遠見雜誌「全臺夜市遊逛」大調查中，以25.6%得票率獲得臺灣最喜愛的夜市(第二名士林夜市15.4%)。2013年臉書在臺灣最多打卡地點前三名。2013、2014年連續獲得臺中市「創新市集」獎項肯定。2015年網路溫度計票選十大喜愛夜市第一名，更獲得行政院經濟部優良市集評鑑全國唯一四星級夜市殊榮。

【市場位置】



## 二林蚵仔煎



地點/臺中市西屯區文華路  
10-13號

營業時間/16:00-01:00  
連絡電話/0988-452122

特色產品/  
蚵仔煎 \$60元

採用東石鮮蚵，絕不摻水，特調醬汁，當天現炒，賣完為止。

簡介/  
逢甲夜市 35年老攤，採用東石鮮蚵，特調醬汁。



## 小A起司烤洋芋



地點/臺中市西屯區文華路43號對面特色區34號

營業時間/16:00-01:00  
連絡電話/0920-168230

特色產品/  
泰式檸檬雞 60元  
泰式檸檬雞是由新鮮的雞肉加上檸檬香菜等7種材料當天現炒，賣完為止。

綜合 75元  
綜合由燻雞、培根、玉米、火腿四種材料加在一起，同時滿足，是本店的招牌商品。

簡介/  
小A起司洋芋源自2002年於臺中逢甲夜市發跡，本店馬鈴薯是採用美國進口的褐斑薯。由於產地種植差異所烘烤出來也會有所不同，所以只能特定三個州的potato才能使用，經過烘烤質地鬆軟再加上獨特起司醬，這樣子的美味連外國的朋友都大讚「比家鄉更好吃呢??」

## 采唐泡芙



地點/臺中市文華路75號對面特色區60號

營業時間/16:00-01:00 連絡電話/0981-171697

特色產品/  
酥皮泡芙 \$15元  
卡士達內餡滋味香醇滑嫩

冰淇淋泡芙 \$20元  
有巧克力與多種水果風味，冰凍沁心的美味冰淇淋內餡提供選擇。

簡介/  
采唐泡芙在一中街與逢甲夜市各有一家門市，主打優質平價的經營方針，泡芙一個特價15-20元不等，有當場填餡的卡士達內餡，滋味香醇滑嫩之酥皮泡芙和包一大球冰淇淋風味冰涼沁心的冰淇淋泡芙，還有那填入慕斯內餡完美口感的雪藏泡芙，三大款泡芙，各款均備有多種口味，提供給鄰近學生與逛街的型男美女們甜蜜的選擇。



## 巧蕉王



地點/臺中市西屯區文華路51號對面

營業時間/16:00-01:00  
連絡電話/0937-829145

特色產品/  
脆皮巧克力香蕉冰 \$35元/支  
三支特價 \$100元

本產品採中部山蕉，現場製作。  
香蕉Q彈，巧克力香濃現做現賣。

簡介/  
2015年全國夜市網路票選創新美食第2名  
2015年全國夜市網路美食票選第10名  
2015年獲經濟部樂活美食評鑑「三星」美食  
各大媒體推薦美食之一



## 牛B葫蘆王



地點/臺中市西屯區文華路美食特色區8號

營業時間/16:00-01:00

連絡電話/0923-899661

簡介/

牛B葫蘆王嚴選本地出產的多樣水果，還可加4種口味有蜂蜜、煉乳、梅粉及巧克力，提供顧客更多種的選擇，且光是攤位上就有多達30多種的組合口味，採取現場冷藏保鮮，讓客人吃得放心，且同一根竹籤上就有多達6-7種水果，完整的呈現滿滿的營養素與天然風味，並以獨家專利的紙袋配合糯米紙包裝，特殊的吃法，讓你不用擔心沾粘到手或衣物，草莓一年四季都有，夏天更有冰涼透心的糖葫蘆冰棍，讓人吃過一次回味無窮。

特色產品/

綜合水果串 \$55元

每串有6-7種當季水果搭配，有20多種水果任君挑選並可再選擇蜂蜜、煉乳、梅粉或巧克力來加強風味。

草莓蜜錢串 \$85元

本土草莓或進口草莓搭配蜜錢蕃茄，可再選淋醬來提增風味，一年四季都可在牛B吃到草莓涼棍或冰棍。

## 黃金礦工



地點/臺中市西屯區文華路特色區1號

(25之8號對面)

營業時間/16:00-01:00

連絡電話/0915-717627 0955-205045

特色產品/

旺梨冰 大 \$50/杯 小 \$40/杯

用新鮮土鳳梨熬煮在製作成冰沙，喝到的每一口都有濃濃鳳梨碎冰，還有可口的鳳梨果肉！

旺梨鮮奶 大 \$60/杯 小 \$50/杯

牛奶採用光泉乳香世家與鳳梨結合喝到的每一口都有濃郁的奶香味！相當的清涼消暑！

簡介/

老闆堅持每日手工現做飲品，在陽光充沛的臺灣南投，孕育著如金礦閃耀的土鳳梨，在每年盛產的季節裡便辛勞的採集寶島上最飽滿的果實，再細心一一削去外皮，留下澄黃如金的果肉，在秉持「100%絕對純金」的執念，將新鮮鳳梨慢慢熬成鮮爽酸甜的蜜鳳梨，再每日費時8小時細火熬煮，讓人忍不住豪邁暢飲，在味蕾上刮起金色淘金潮。

## 文南九龍城陳記香港茶



地點/臺中市西屯區文華路47號特色區37號

營業時間/16:00-01:00

連絡電話/0986-388443



玫瑰凍檸茶



凍檸茶



絲襪奶茶

特色產品/

凍檸茶 \$50/杯

主要以屏東產區整顆現切檸檬，搭配特調港式紅茶製成，酸甜口感，風味絕佳。

玫瑰凍檸茶 \$50/杯

大馬士革，玫瑰花瓣泡製而成的，茶底搭配現榨的檸檬汁，入口後濃郁玫瑰花香氣充滿口鼻之間，令人久久無法忘懷。

簡介/

文南九龍城陳記香港茶，為臺中市政府衛生局核定食在安心名攤，招牌凍檸茶經過改良後，有別於一般傳統香港茶餐廳的凍檸茶，本攤每一杯均採用道地，臺灣屏東產地的有籽檸檬，其特色為香氣濃郁酸度夠，在搭配上特調的港式紅茶，大口喝下立即被其特殊的風味深深吸引，另外玫瑰凍檸茶使用大馬士革，玫瑰花瓣泡製而成的，茶底搭配現榨的檸檬汁，入口後玫瑰香氣充滿口鼻之間也是本攤一絕。



# 全臺中第一座黃昏市場

華美黃昏市集攤販集中區

【地址】寧漢三街：漢口路二段至華美西街二段

寧漢街：寧漢二街至寧漢三街

【營業形態】傳統市場

【營業時間】PM 03:00 ~ PM 8:00

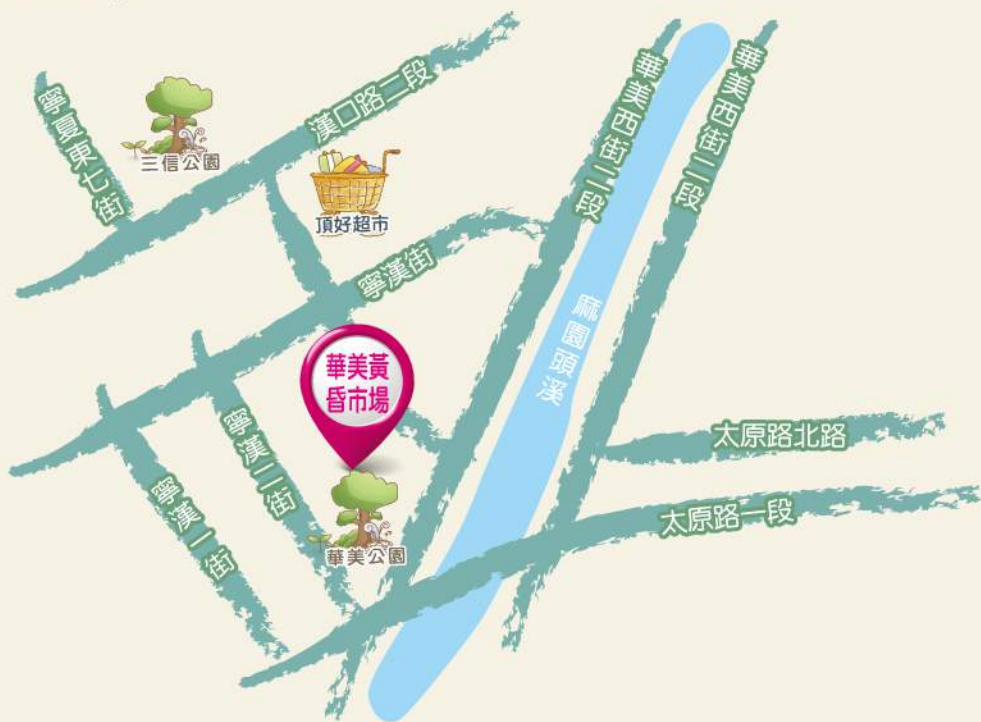
【市場攤位】

- |                   |             |             |
|-------------------|-------------|-------------|
| 1. 蔬菜類：14 攤       | 2. 青果類：19 攤 | 3. 獸肉類：6 攤  |
| 4. 禽肉類：5 攤        | 5. 漁產類：9 攤  | 6. 飲食類：40 攤 |
| 7. 百貨類：9 攤        | 8. 雜貨類：7 攤  | 9. 糧食類：2 攤  |
| 10. 調理加工食品類：3 攤   |             |             |
| 12. 其他：1 攤，說明：珠寶店 |             |             |

【市場簡介】

華美黃昏市集是全臺中第一座黃昏市場，成立迄今已三十餘年，也是第一個提供消費者黃昏購物的攤販集中區。從漢口路到華美西街、西屯路的交會範圍內，就公立與私立的停車位佔了將近1000位，其人潮流量相當驚人，範圍之大可見一般。就傳統市場的規模而言，華美黃昏市場的內容堪稱五花八門，「貨色齊全，物美價廉」，從早期販賣的生鮮魚肉蔬果佔大多數，到伴隨著消費者需要而改變增加數量的熟食、半熟食、糕點、百貨、雜貨甚至服飾等樣樣俱全，讓消費者選購時有一次購足的滿足感。

## 【市場位置】



## 莊記水果行



地點/臺中市西屯區華美西街二段27號

連絡電話/0935-106536

簡介/

專營水果禮盒、產品新鮮、高品質、讓客戶信心滿分的水果攤。

曾榮獲100年中辦輔導示範攤輔導攤位設計。

鄰近住戶滿額宅配送，讓客戶年節送禮訂購更便利。

## 三兄弟菜攤



地點/臺中市西屯區華美西街二段27號

連絡電話/0933-407700

簡介/

齊全農產品，與日式火鍋料，主婦最便利的好夥伴。攤位企業識別、攤鋪整體設計、產品分類方便採買。攤鋪專有制服，滿額送免費停車服務、外送服務。

## 阿勇黑豬肉舖



地點/臺中市西屯區華美西街二段27號  
連絡電話/0920-106499

簡介/

每日現宰溫體豬肉。

自動灑水控溫裝置，讓肉品更能保持新鮮  
滿額宅配送。

## 童媽媽包潤餅



地點/臺中市西屯區華美西街二段27號  
連絡電話/0976-285455

簡介/

每份產品皆是現點現做，讓每位客戶都能  
吃到風味最佳的潤餅。曾榮獲100年中辦  
輔導示範攤輔導攤位設計。鄰近住戶專業  
潤餅皮滿額宅配送，讓客戶訂購更便利。

## 饅頭小舖



地點/臺中市西屯區華美西街二段27號  
連絡電話/0935-056424

簡介/

每日新鮮現做限量饅頭，售完為止。

曾榮獲100年中辦輔導示範攤輔導攤位設計  
鄰近住戶滿額宅配送，讓客戶訂購更便利。

## 金豪呷鹹豬肉



地點/臺中市西屯區華美西街二段27號  
連絡電話/0976-712035

簡介/

每日限量現烤鹹豬肉、德國豬腳、麥芽大香腸，  
售完為止。曾榮獲100年中辦輔導示範攤輔導攤  
位設計。攤位企業識別制服。

## 酒糟放山土雞攤



地點/臺中市西屯區華美西街二段27號

連絡電話/0982-552576

簡介/

專營酒糟放山土雞、傳統滴雞精。冷藏陳列肉品，新鮮不打折，讓客戶購物更安心。鄰近住戶滿額宅配送，讓客戶訂購更便利。



# 美味好食

## 民有市場 向上市場

【地 址】臺中市向上路1段218巷26號

【營業形態】傳統市場

【市場位置】



## 五代川手打烏龍麵



地點/臺中市西區向上北路221-1號

營業時間/17:30-21:30

連絡電話/0981-716175

 五代川手打烏龍

特色產品/

胡麻風味烏龍麵 售價：169元

精選數種不同的天然胡麻與五代川獨家醬汁，香醇的胡麻香味覺，微妙風味讓味覺甦醒，於夏日來上一碗暑氣全消。

上湯烏龍麵 售價：149元

簡單而細緻的，精選日本昆與柴魚及大量蔬菜熬煮而成，有著柴魚的風味及蔬菜的甘甜，為熱湯烏龍麵系列中最受歡迎的產品。

簡介/

我們是一間位於向上市場外圍唯一的“手打烏龍麵店”，以純手打水澤烏龍麵為核心，做好客群劃分與市場區隔，把最具特色的日式風味帶給臺灣的饕客們享用。

第二代小老闆實踐創業夢想、學習道地日式手打烏龍麵的精髓，遠赴日本靜岡縣跟卡哇伊桑（師傅），學習正統的水澤手打烏龍麵，歷經多年努力，不僅帶回道地風味，創造出更符合臺灣人的口味，傳承五代川精神。



## 阿琴龜粿專賣店



地點/臺中市西區公益里2鄰向上市場27號

營業時間/平日：08:00~13:00/假日：07:30~14:30

連絡電話/04-23029996 / 0933-406290

官 網/<https://www.facebook.com/aqingguo.taichung/>

特色產品/

紅龜粿（紅豆/花生）、草仔粿（蘿蔔絲）

售價：25元/塊

本店紅龜粿、草仔粿使用國產在地食材製作，大鍋燉煮八小時的紅豆餡、花生粉製成的花生餡、大鍋熱炒製成的蘿蔔絲（菜脯米）餡、南投中寮自家栽種的艾草，吃起來有鹹甜鹹甜滋味，讓人不禁一口接著一口的草仔粿、傳統滋味的紅龜粿。

湯圓 售價：70元/台斤

嚴選國產純糯米當原料，加上傳統古法製作，吃得出糯米獨特Q勁口感和米的香氣，有別於用糯米粉製成之湯圓，三種尺寸，煮鹹煮甜皆可，老少咸宜，是本店冬至時熱銷排隊商品。

簡介/

阿琴龜粿專賣店創立於1986年，是由一對新婚夫妻阿通、阿琴一起白手起家，一路走來秉持著誠信、熱心、愛心、用心的精神服務大眾，堅持使用臺灣在地食材，合法、用心製作臺灣傳統米食，隨各種節慶推出限定商品。長年來感謝土地公的保佑及老顧客、新顧客的惠顧，讓阿琴龜粿專賣店能持續為大家服務。三十年了，希望大家不要忘記常常回來向上市場這充滿人情味的地方，找阿通、阿琴一起回味那小時候的傳統米食記憶。

# 充滿濃厚 人情味的菜市仔

民有市場 **東興市場**

【地 址】臺中市北區光大里湖北街A區62號

【攤位數】300攤

## 【沿革】

東興市場自成立以來已有四十多年，多數為老舊建築，位置處於北區繁華處。它的前身是造磚場，當建築產業繁榮、技術創新，使用建材日益精進；衝擊了造磚業式微，致業主賴泗郎先生至日本考查市場建築結構進而將其磚仔窯改建為傳統零售市場，於民國六十年間正式啟用，奠定了臺中市最先進結合居住與營業的市場。

創業之初，因經營管理缺乏經驗，導致成效不彰，幾近停頓之際。適逢建國市場外圍綠川一帶道路攤販零亂，影響交通及市容，促使市府積極整頓，適時業主賴先生以優厚條件相邀其外圍之果菜中盤業者來帶動市場之繁榮，果不負期望，不到幾年之間營運蒸蒸日上，將零售市場轉型成批發為主零售為輔，媲美建國市場之民有東興市場。



## 【市場位置】



## 饌珍香食品行



地點/臺中市北區五順街281號  
營業時間/早上5:00至中午12:00  
連絡電話/0930-315988

優惠項目/  
購物滿3000元送200元商品。(詳見附錄)

### 特色產品/

特製豬肉鬆 \$240元(每台斤)  
選用新鮮豬後腿肉，每日現炒，不添加防腐劑及色素，口感更是酥香、入口即化。

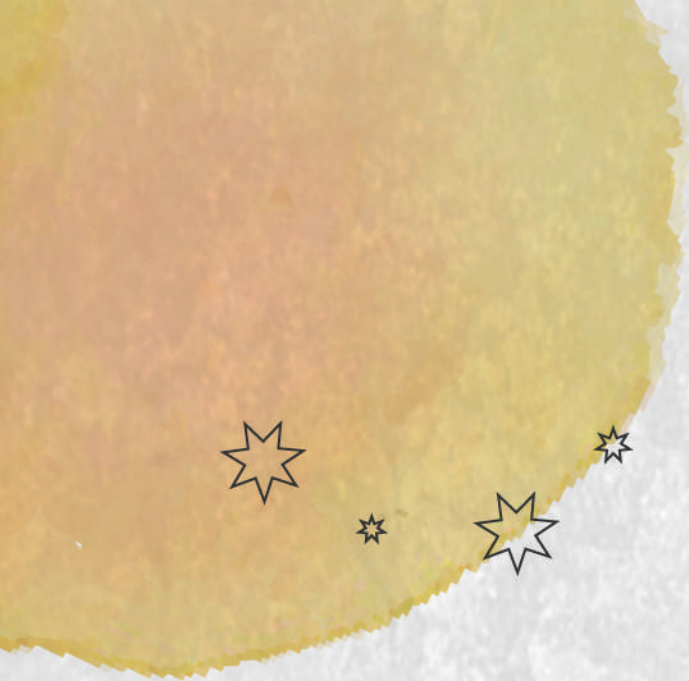
蜜汁豬肉乾 280元(每台斤)  
堅持手工烘烤，擁有獨特的香味，甜而不膩的口味讓人忍不住一口接著一口。

### 簡介/

本店創立於1989年，至今已有27個年頭，老闆從事肉製品已有34年悠久技術，從原物料的選擇，堅持以上等的現宰豬肉為原料，用獨家傳統配方及技術製成產品，提供給顧客最好的品質、最安心的享受。

除了酥香的主打產品—肉鬆外，亦有蜜汁肉乾、豬肉條、牛肉乾、旗魚脯等產品，好產品最適合與親朋好友分享，送禮更是得宜。





# 臺中市場 食貨誌

Taichung traditional  
markets

---





# 臺中市 轉乘資訊

---

Taichung City  
Transfer Information



## No.1 桃園機場→臺中火車站

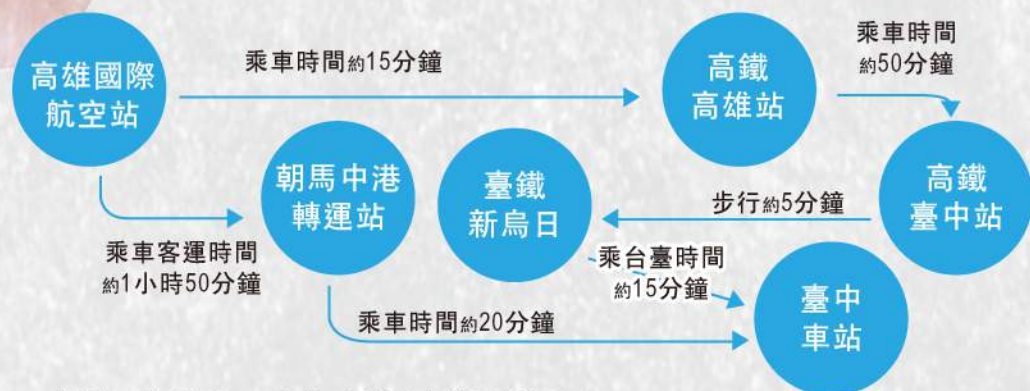
From Taoyuan International Airport to Taichung Railway Station



1. 桃園國際航空站→高鐵桃園站(乘車時間約20分鐘)
2. 高鐵桃園站→高鐵臺中站/新烏日車站(乘車時間約40分鐘)→轉臺灣鐵路→臺中火車站(乘車時間約15分鐘)
3. 桃園國際航空站→轉乘客運直達臺中火車站(乘車時間約1小時50分鐘)
4. 高鐵臺中站→臺鐵烏日車站(步行5分鐘)→臺中火車站(乘車時間約15分鐘)

## No.2 高雄機場→臺中火車站

From Taoyuan International Airport to Taichung Railway Station



1. 高雄國際航空站→高捷左營/高鐵左營站(乘車時間約15分鐘)
2. 高捷左營/高鐵左營站(步行約5分鐘)→臺中火車站(乘車時間約15分鐘)
3. 高鐵臺中站/新烏日車站→臺中火車站(乘車時間約1小時50分鐘)
4. 高雄國際航空站→轉乘客運直達朝馬轉運站(乘車時間約1小時15分鐘)

## No. 3 臺中航空站→臺中火車站

From Taichung Airport to Taichung Railway Station



1. 臺中航空站→轉乘客運直達臺中火車站(乘車時間約50分鐘)
2. 臺中航空站→朝馬中港轉運站(乘車時間約30分鐘)→臺中車站(乘車時間約20分鐘)



## 航站資訊

Airport Information

### 桃園國際航空站 | 桃園機場

Taoyuan International Airport (Taoyuan Airport)

地址/33758桃園縣大園鄉航站南路9號

電話/03-2735081(第一航廈) 03-2735086(第二航廈)

網址/[www.taoyuan-airport.com](http://www.taoyuan-airport.com)

### 臺中航空站 | 清泉崗機場

Taichung Airport (Ching Chuan Kang Airport)

地址/43346臺中市沙鹿區中清路42號

電話/03-26155000#123

網址/[www.tca.gov.tw](http://www.tca.gov.tw)

### 高雄國際航空站 | 小港機場

Kaohsiung International Airport (Siaogang Airport)

地址/81252高雄市中區中山四路2號

電話/0800-090108(免付費專線)

07-8057630(國內線)

07-8057631(國際線)

網址/[www.kia.gov.tw](http://www.kia.gov.tw)



策劃 臺中市政府經濟發展局  
著作權 臺中市政府經濟發展局  
發行人 呂曜志  
編輯顧問 臺中市政府經濟發展市場管理科  
地址 臺中市西屯區臺灣大道三段99號  
電話 (04) 2228-911  
出版日期 中華民國105年12月

本手冊產品所標示之價格可能會有異動之情況。實際售價以現場為準。  
本手冊店家來源分別為曾接受臺中市政府經濟發展局輔導且主動報名、  
各市場自治會推薦之攤商產品

#### 版權聲明

本著作權未經本機關同意，不得以任何方式重製、轉載、散佈、  
變更全部或部分內容。