

110 年「嘉市好店」徵選獲獎店家產品介紹

經典美食 24 家

經典美食-好店組

序次	店家名稱	產品名稱	價格	產品特色	聯絡資訊
1	台灣魯肉飯	魯肉飯 	NT\$35	精選台灣優質米品種，粒粒分明、Q 彈帶勁，以契養之上選後腿肉，經過六小時厚工慢火熬燉，透明白花與香滑瘦肉以 3:7 黃金比例呈現，淋上純黑豆釀製醬油，最後灑上香菜與私房釀製之酸黃瓜，打造出臺灣高品質的樸實美味。	盧勁文 05-2355899 0921-213566
2	西市魯熟肉	綜合魯熟肉 	NT\$100	位於嘉義西市場，自日據時代傳承自今已經第三代，日治時期少有冰箱，多用鹽滷才能保存較久，延續古法製成並加以創新，特別使用阿里山的高山烏龍茶燻製而成，比起一般的鹽水滷製更添香氣。	蔡銘豐 05-2270908 0988-398929
3	東市場袁家羹麵	肉羹旗魚羹 	NT\$40	百年東市場，古早味小吃，肉羹使用豬肉後腿部位，吃起來口感有嚼勁。魚羹使用旗魚背部三角肉，浮水煮熟後，肉質軟綿，吸收羹湯更美味。湯頭加入豬大骨續熬，大白菜使湯頭更加鮮甜。	袁裕欽 0937-355816
4	東園軒餐廳	脆皮炸子雞 	NT\$680	不同於一般炸雞，將已醃漬入味的生雞掛起，不斷澆淋滾油直至雞汁皮脆肉滑。雖以油炸的方式烹飪，卻不油不膩，工序和時間相對較繁瑣，但料理出來的味道是極好的。	江佳玲 05-2719080 江永輝 董事長 0932-982706
5	林聰明沙鍋	林聰明沙鍋龍虎斑魚頭獨享鍋	NT\$160	嚴選永安鑽石海域契作的龍虎斑魚頭，將魚炸至金黃色，外	林欣儀 05-2270661

經典美食-好店組

序次	店家名稱	產品名稱	價格	產品特色	聯絡資訊
	魚頭			表香酥肉汁美味。濃濃的高湯佐以精選的大白菜、黑木耳、蝦米、非基改豆腐、非基改豆皮等獨家配方，再加上特製的聰明沙茶醬，香濃醇口，有點辣又不會太辣的味道，一嚐成主顧。	林佳慧 執行長 0913-967121
6	金牌川菜小館	紹興牛肉煲 	NT\$216	選用埔里酒廠的紹興酒，以及澳洲牛肉加入大廚配料醃製入味，川燙爆香熱炒黃豆芽，將醃製好的牛肉片熱炒至紹興酒香撲鼻，輔佐熱砂鍋將肉香、酒香傳味千里，是金牌川菜小館鎮店料理之一。	張晉華 05-2810358 0932-805039
7	晨光咖啡 Sunshine Cafe	男神冰咖啡 	NT\$120	男神冰咖啡是孩子們平時練習手沖技巧時，所沖製的咖啡，不分品種混合冰鎮而成的。這一杯杯的手沖咖啡，承載著孩子的夢想，用單純的微笑，用心泡出一杯純粹的咖啡為起點，讓夢想成真。	郭家君 05-2759128 0928-670739
8	給給茶記	叉燒、雞腿扒雙拼飯 	NT\$160	使用雲林優質台灣豬品牌-究好豬與嘉義農場御正食品優質台灣雞-童子雞 台南上水香米等優質食材，以台灣在地製食材製作美味的港式餐點，一個雙拼餐盒就能享受到兩種風味。	張瑜珊 05-2270300 0931-824214
9	新明津美食餐廳	苦茶油土雞腿肉原木桶	NT\$250	嚴選自家栽種的苦茶油結合土雞腿肉和老薑母片慢工烹煮，香醇濃郁，三合一拌飯在地的	潘麒宇 05-2255668 0982-24222

經典美食-好店組

序次	店家名稱	產品名稱	價格	產品特色	聯絡資訊
		飯 		好滋味從產地到餐桌的健康料理，受到許多外地遊客喜愛，是一道在地特色美食。	8
10	福源肉粽店	招牌栗子肉粽 	NT\$45	鬆軟綿密的花生；金黃飽滿的栗子；搭配嚴選在地台灣溫體豬肉。除了精選的材料，每個粽子都是經由綁粽經驗 30 年以上的職人親手綁。每顆獨一無二的粽子，都是經由長時間淬練而展現的智慧。	林博閔 05-2336776 0919-64038 9
11	劉里長雞肉飯店	火雞肉絲飯 	NT\$35	火雞肉飯就是嘉義人日常生活飽餐一頓的庶民美食，每家作法口味微妙不同，劉里長雞肉飯店已成立超過 40 年，價格平實又大碗，油蔥跟自製的豬油是口味獨到，飄香數十年的秘訣。	劉宗源 05-2227669 0930-05788 7
12	樂檸漢堡	流金大俠漢堡 	NT\$135	使用台灣小麥與自培酵母所製成層次紮實、Q 彈有嚼勁的老麵堡包，搭配果香特製流金醬汁，清爽而不膩口，與半熟的太陽蛋一同咬下，是一款營養豐富又兼具視覺效果的招牌餐點！	陳曉沁(客服) 05-2286260 中山門市 店電話 05-2280260 陳永中執行長 0938-53596 3
13	諸羅山社涼麵	五色蔬菜涼麵	NT\$60	嘉義特有的寬扁麵，醬汁中芝麻的香、醬油的鹹、酸醋的酸以及蒜泥的嗆，都透過最後一筆的白醋，完美的結合在一起。涼麵上的配菜除了小黃瓜	石靜寧 05-2228895 0939-62272 5

經典美食-好店組

序次	店家名稱	產品名稱	價格	產品特色	聯絡資訊
				外，還添加紅蘿蔔、玉米、木耳以及豆子，除了增加飽足感外，更提供一天所需的蔬菜量。	
14	舊時光新鮮事－老屋咖哩專賣	金灑阿里山咖哩雞 	NT\$188	以嘉義『木光之城』打造美食饗宴，「金灑阿里山咖哩雞」以阿里山為意象發想，將米飯以三角錐的造型呈現，上頭灑上薑黃粉，猶如日出的暖陽灑在阿里山上，主餐日式唐揚雞如同神木群般錯立，是非常具有嘉義旅遊的一道餐點。	門市電話 05-2169909 唐壽生 0910-87493 6
潛力獎					
1	初八麵食堂	炙霸豚燒肉 	NT\$288	採用油花分佈在最剛好的五花肉，花上 3 個小時滷製，等待滷汁入味，待涼再做炙燒的動作，做法耗時耗工，搭配上御守泡菜，跟手工熬煮的洛神花茶，吃起來完全是一絕的滋味。	王姿惠 05-2166808 0989-33508 1
2	盛食咖哩店	虎咬雞•瓦達包 	NT\$280	瓦達包是印度城市孟買的街邊小吃，跨越階級壁壘，孟買的老老少少們都愛它。虎咬雞•瓦達包以台製的刈包進行變化，抹上一些酸辣椒與馬鈴薯泥，放上熱騰騰的坦督盧烤雞，一口咬下去，酸辣且又香氣十足的滋味在舌尖交織。	陳贊宇 05-2251132 0913-70296 5

經典美食-好食組

序次	店家名稱	產品名稱	價格	產品特色	聯絡資訊
1	犬行燒	<p>犬行燒火雞肉飯口味</p> 	NT\$40	犬行燒擁有專利造型，品牌宗旨是將產品融入台灣本土元素及在地文化之特色，打造出屬於【咱們台灣的創新糕點】，添加台南白河優質再來米粉及嘉義水上百分之百純地瓜粉等多種食材，並以【蛋糕與米食的新主張】，為嘉義在地量身打造出專屬的口味-火雞肉飯蛋糕。	王子興 05-2276093 0928-31806 3
2	帕海小食總部	<p>千層玉子丸燒</p> 	NT\$100 6 顆	運用章魚燒的模具，加上玉子經濟區型態的小點，適合牙口不便的老人家食用。全蛋液，不添加麵粉的蛋料理。純天然食材製作而成，食材多變化，是具有在地特色食材為主體的千層玉子丸燒。	萬小瑛 0909-68822 5
3	阿潘肉包	<p>咖哩餃</p> 	NT\$23	以「黃金十二摺」工法手工捏製花邊，烤的金黃香酥外皮，一口咬下是紮實餅皮漸化成麵香，再搭配清甜濕潤的洋葱咖哩豬肉內餡，入口不乾不油，口感層次分明，還有飄散嘴裡的咖哩香氣，都源於阿潘肉包對料理的堅持。	姚智文 05-2327443
4	桃城雞排	<p>桃城雞排</p> 	NT\$65	嚴選 15 支香辛料與獨家配方進行醃製；中藥材入味，搭配蒜頭提味，即使經過高溫油炸，也能完美鎖住香氣。每一口，都能嚐到南部偏甜及帶有蒜香的獨特風味，皮薄肉嫩，軟 Q 多汁，清爽不油膩。	陳先生 05-2238553 0925-35745 8

經典美食-好食組

序次	店家名稱	產品名稱	價格	產品特色	聯絡資訊
5	純情專売所	純情雞蛋燒-真味珍肉酥 雞蛋燒 	NT\$35	結合嘉義在地特色食材：西市場老字號七十餘年-真味珍豬肉酥，配上一整顆牧場直送新鮮紅仁蛋，創造出獨「嘉」新滋味。出爐前會為雞蛋糕烙上不同節慶、話題的烙印，讓簡單平凡的雞蛋糕變得有趣吸睛。	吳佳宸 0958-60917 3
6	新明津魚丸店	新明津牛蒡炸 	NT\$60	嘉義東市場 50 年老店，牛蒡絲綿密細緻、魚漿味道鮮甜，是新明津魚丸店長久以來主打的商品，過去曾經獲得嘉義市十大特色小吃的榮耀，更榮獲台灣鮨鱈鱗魚漿王的殊榮。	潘麒宇 05-2251919 魏翠萍 0972-34388 5
潛力獎					
1	大掌櫃煎餅舖	五行高麗菜煎餅 	NT\$35	嘉義傳統在地銅板美食，清甜的高麗菜，手工的麵皮香 Q 有口感，特融入養生五行蔬果的概念，讓高麗菜煎餅變得更美味又養生。	張崇瑋 05-2224766 0988-91609 9
2	阿富生魚片	生魚片 	NT\$100 起/1 盒	在嘉義東市場已經營數年，從賣鮮魚至今已有百年歷史，新鮮、美味、誠意就是阿富生魚片經營的理念，身為嘉義第一家生魚片專賣店，一定要讓客人看得見用心。	李榮富 05-2235163 0970-89328 8