

# 2024 臺灣老店 故事書

光陰裡的故事





# 大街巷弄裡的文化

## 目

## 錄

### Taiwan Traditional Store Story Book



歲月凝聚的經典 聆聽老店的傳承與創新

蘇文玲 02

傳承智慧結晶 探索老店成長軌跡

陳焜耀 04

#### 美食傳奇-舌尖上的風華

油籽學堂	06
順成油廠	12
御鼎興醬油	18
志斌食品	24
新味醬油	30

#### 穿越時空-亙古不變的百年風采

有記名茶	36
泉發蜂蜜	42
一福堂	48
廣興肉脯店	54
老增壽蜜餞舖	60
陳金福號	66

#### 訪古尋幽-探索老店的迷人風味

波麗路西餐廳	72
阿霞飯店	78
度小月	84
汕頭泉成沙茶火鍋	90
米糕城商號	96
臺灣老店故事地圖	102

署長序

# 歲月凝聚的經典 聆聽老店的傳承與創新

經濟部商業發展署 署長

蘇文玲

老店的故事，已說到了第三年，歷久彌新的故事仍持續被傳誦著。每家歷史悠久的老店，都是珍貴無比的書卷，記載著世代變遷、文化傳承以及時代的脈動。在臺灣這片土地上，無數老店在歲月的洪流中屹立不搖，這不僅是商業上的成功，更承載著豐富的情感和記憶。2024《臺灣老店故事書》以美食傳奇、穿越時空、訪古尋幽等三大主題，再一次帶領讀者走入那些老店的回憶中，探尋其中的智慧與感動。

臺灣老店猶如各地的文化標誌，延續著傳承，更體現出社會價值。本書收錄以製茶世家聞名的茶行、在傳統中求新求變的本土小吃、堅持古法炭燒的經典伴手禮、青年返鄉再創巔峰的製醬人、百年老字號的健康好滋味。他們默默在這片土地上耕耘，除了販售商品，同時傳遞生活態度與精神。創業者與傳承者用他們的雙手與心血，守護著臺灣數十年甚至上百年的手藝與誠信，字裡行間既是個人奮鬥的縮影，也是臺灣歷史的見證。



在書中，有搬遷來臺的老奶奶，利用家鄉的豆瓣醬製法撐起一家人生計；有為了保存花生，胼手胝足成為製食用油世家；也有不捨祖輩的傳承消失，放棄令人稱羨的工作，只為將那份工匠精神傳承下去。從手工製作到機械化生產，再到今日的數位化轉型，老店面臨無數的挑戰，然而他們憑藉著對傳承的堅持與對顧客的服務，成功地度過了這些艱難時期。

如今，我們生活在快速變遷的時代，許多新興品牌和企業崛起在市場上風起雲湧，但老店的存​​在卻給予我們穩定的力量。透過每篇故事，能夠深刻感受到他們的生命力，以及支撐這些老店的信念與價值。願以此書與讀者，共同守護這些歷經時光淬鍊的價值，傳誦老店的故事，為臺灣創造更多精彩的傳奇。



推薦序

# 傳承智慧結晶 探索老店成長軌跡

百年暨一甲子老店聯誼會 會長

陳焜耀

臺灣有許多經營超過一甲子、甚至百年的老店，遍布全臺，涵蓋的產業包羅萬象，不僅豐富了臺灣人的生活，也在寶島土地上寫下許多精彩的故事。這些故事不但是臺灣人共同的時代記憶，也是珍貴的無形文化資產，值得大家細細品味。

這些深耕於臺灣的老字號店家，無不肩負著家族的榮耀、責任及秉持精益求精的職人精神，因為業者用心堅持品質及每道工序和服務，才能成功走到今天。歷代經營者面臨時代的演進、政經環境的變遷、消費習慣改變……等各種挑戰，在守成與轉型創新之間，調整自己的步調及經營策略，開創出新商機，成功走過一甲子，甚至百年，依然屹立不搖，實屬不容易。



近幾年雖然歷經影響全世界的疫情等挑戰，大家不得不改變生活型態，但臺灣人總會在經過磨難後，展現出韌性及努力拼搏的精神，並轉化為成長的力量，發展、蛻變出新的風貌。

本書匯集不同食品產業老店的故事，包含各類餐廳、糕餅點心、調味料、茶、肉品...等，由老店的現任經營者述說其先人創業的不易，以及代代傳承堅守家業的心路歷程，透過本書讓讀者更了解各產業的發展軌跡，並得以窺見老店長青的經營哲學。不同的老店有著各自流傳的精神文化，不外乎誠信、用心及對品質堅持的信念，老店歷代經營者們堅守及實踐著，並且與時俱進、求新求變，努力朝著永續經營的理想邁進，期許自家產業更上層樓。放眼世界，希望臺灣品牌能夠持續在國際舞台發光發熱，除了將老店的價值與魅力分享給同世代，也繼續傳承給下個世代，再創更耀眼的未來。

# 油籽學堂



芳苑鄉，位於彰化沿海地帶，除了以蚵聞名外，當地的砂質土更是花生、芝麻的絕佳孕育之地。1933年，創辦人陳籤為保存辛勤耕作的花生，便開始在傳統油車間開啟家族的百年製油事業。走過時代的洪流，始終堅持傳統工序，從栽種到製程不斷提升品質。透過油籽學堂，第三代接班人陳煥明期許能將食農教育紮根，陪伴著臺灣人一起找回記憶中最純樸的家鄉味。



在地農產精粹 傳承百年油香  
推廣油品新知 帶動芳苑創生

## 傳統製油，積極轉型升級

沿著芳苑路往西走，抵達與台17線交會的路口時，一幢黑色外觀、風格獨特的建築映入眼簾，這便是油籽學堂導覽門市體驗館，陳煥明總經理用心地介紹油品知識，透過文字、圖片與專業解說，讓遊客瞭解食用油的生產過程，參觀加工設備和製油事業的歷史沿革，閱覽芝麻、花生等原料的栽種與採收方式，每處細節都承載著陳家三代對於製油事業的熱忱。

「地處偏遠的芳苑鄉，人才嚴重缺乏。然而，從小耳濡目染，我深刻體會到長輩的努力與堅持，最終決定返鄉接班，讓這份家業能永續經營。」陳煥明緩緩道來當時的接班初心。那時的新建美興業面臨經營瓶頸、消費型態改變，以及進口產品競爭等危機，當他看到臺灣傳統製油產業逐漸萎縮時，他深知如果不及時進行改變，將無法在這片土地上養活一方人。

陳煥明表示：「其實芳苑就有優質的在地農產原料可用來製油，如何從既有B2B模式轉型，就是關鍵課題。」他苦思對策，說服長輩接受改變的同時，也學習參訪其他人的經營與行銷模式。進一步分享道：「我們從公司管理著手，展開一系列升級調整措施，像是工廠與產品取得相關的國際與有機認證，要讓商品走向國際舞台，必須強化自身的競爭力。」



▲油籽學堂門市體驗館



▲體驗館內能充分了解原料生長過程



▲第三代陳煥明先生



▲芳苑潮間帶體驗活動

## 友善耕作，有機開創商機

前幾年的食安風暴重創了許多傳統產業，讓廣大消費者對本土品牌失去信心。新建美興業雖然在這場風暴中守住品質聲譽，但生意難免受到影響。陳煥明不斷思考品牌的方向和優勢，堅持使用臺灣當地的優質原料，採用低溫烘焙的方法，保留原料的完整營養和風味，讓消費者能夠品味到最純淨的自然滋味。

陳煥明與芳苑鄉在地農民加強合作，契作有機芝麻、花生和黑豆等作物，他表示：「在栽培管理上，要求以有機農法種植為原則，避免使用除草劑，改用有機肥料，友善土地的同時也確保農民能提供品質優良的安心原料。」除此之外，積極催生新品牌，設立油籽學堂，並且成功研發出一系列有機商品。

透過深入挖掘芳苑鄉這片盛產農作原物料的寶庫，油籽學堂推出純正臺灣在地的有機黑麻油、花生油和黑豆茶等養生食品。陳煥明笑著說，「像即食芝麻粉，回家後只需沖泡即可享用，方便又營養；而有機油品，不僅更加純淨，還保留了最原始的甜味，用於料理中更能展現出獨特的風味。」

### 食農教育，營造地方共榮

油籽學堂不僅是一個品牌，更是對在地農業的支持與產品價值的提升，要求契作夥伴採用友善土地的有機農法，這不僅符合永續發展的目標，實現永續的消費與生產，還能守護我們的生態環境，為下一代守護這片土地。



▲臺灣黑芝麻



▲有機黑芝麻禮盒



▲採收黑芝麻體驗



▲教育紮根從小做起



▲透過食農教育,教導孩子們栽種芝麻

2020年成立的油籽學堂門市體驗館,進一步落實期許消費者能深入認識好油的理念,另一方面,館內配合政府近年推廣的「食農教育」,廣邀消費者、學校社團、企業團體,預約體驗認識製油產業。其中一項「DIY黑芝麻醬體驗」,讓消費者能完整接觸從原料、生產到成品的過程,還能將親手製成的成品帶回家與親友一起享用。

以帶動芳苑鄉在地發展為目標,讓更多人在參訪油籽學堂的同時,也更加認識芳苑鄉的特色。去年支持表演團體「人劇團」來到芳苑潮間帶灘地演出,今年則增加市集活動跟生態廚師的團體造訪。透過產業整合、異業結盟,努力推廣當地傳統產業,期望油籽學堂能成為地方再生的領頭羊,與大家攜手共好、共榮,為芳苑許下一個充滿希望與未來。



▲黑芝麻油&花生油禮盒



## 油籽學堂

☎ (04)898 5111

🏠 彰化縣芳苑鄉仁愛村斗苑路芳苑段157號

🌐 <https://www.goodoil.com.tw>



官方網站



Podcast

# 順成油廠

日常餐桌上的美味料理，  
一瓶優質的油品是不可或缺的重要元  
素，吃好油、用好油儼然已成為現代人的健  
康新觀念。雲林土庫過去曾是臺灣本土製食用  
油的重鎮，順成油廠創立於1951年，歷經時代的  
變遷仍屹立不搖，在第三代經營者王偉盛三姐  
弟的努力下，藉由新思維的導入蛻變重生，  
讓傳統的食用油重新綻放生命力。

順 成 油 廠  
SHUNCHEN OIL  
THO KHÓO

歷久彌新 老店蛻變  
再造品牌 走向全臺

## 事業轉型，總鋪師跨行製油

70多年前，順成油廠的故事從一位熱愛料理、堅持品質的總鋪師開始。因無法在市面上找到滿意的好油，毅然投身製油業，並創立順成油廠。王偉盛從小聽著爺爺的事蹟長大，在故事裡長輩們忙碌地製作麻油，騎著腳踏車四處推銷。

要成就一瓶好油，創辦人秉持著「慢、穩、順」的三字箴言，這份對產品的堅持，延續到第二代經營者王松沛、王德煙再交棒給第三代。然而在決定傳承之前，擁有食品機械背景，在產業界擔任自動化程式工程師的王偉盛，曾一度不願意繼承家業，他坦承：「像我們這些在傳統產業長大的孩子，都了解背後的辛苦面。」

父親王德煙也常感慨的說道：「如果你們小孩沒人願意回來做，油廠以後會慢慢收起來。」也因為父親的這段話，促使他決定辭職回家幫忙，因為他實在捨不得爺爺、大伯與父親多年的心血就此消失。他決定以年輕人的想法做出改變，王偉盛說：「我覺得，至少先推動廠房環境、設備的漸進式調整，改善作業環境，同時也能減輕人員的負擔。」



▲在確認芝麻的風味



▲敲油餅



▲榨油調整鐵框



▲學習調整鐵匠

## 返鄉接棒，扛起傳承大任

兩代的觀念難免有世代落差，早先從改善現有設備開始，父子之間的想法有著不少的差異，所幸當時投入大筆資金全面更新塑膠管線，因此在後來爆發的塑化劑事件中，順成油廠才得以安然度過。只要一有空檔，王偉盛的腦子都在思考突破困境的方法，「因為我知道，傳統產業若不改變，就是面臨衰退。」

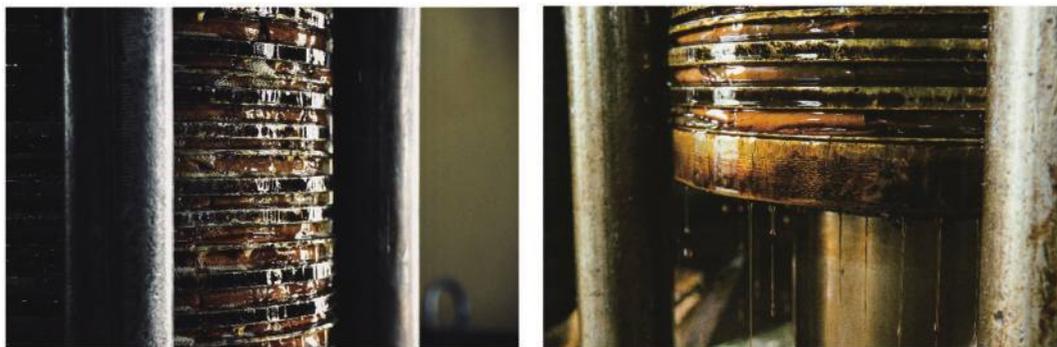
於是，他從尋求外部資源著手，嘗試撰寫企畫書申請雲林縣政府補助方案，順利取得新資源後，決定設計以爺爺為名的全新品牌「金常」。以苦茶油為基底，結合雲林在地嚴選的蒜頭、迷迭香、小農辣椒、特色老薑等原料，針對年輕族群的喜好，研發出一系列香料油。

王偉盛回憶道：「我們努力做出的『金常茶油禮盒』，成功獲得食創獎、OTOP產品設計獎、雲林良品金讚獎的肯定，讓『金常』這個品牌，有機會拓展更寬廣的市場。」藉由全新的品牌定位與產品，成功扭轉老牌油廠的形象，將產品打造成時尚的伴手禮，此時在他心中仍有更多夢想與目標。

## 品牌創新，擴大產業認同

當「順成油廠」獲得經濟部商業司110年在地特色老店獎項後，王偉盛漸漸發覺，雖然製油產業與民生息息相關，可是很多人不了解什麼是「製油」。他回想起小時候的土庫，這裡製油廠文化歷史悠久，曾經油廠處處林立，如今卻僅存三家。於是，順成油廠配合政府推動的食農教育，開放民眾導覽參觀工廠，體驗榨油過程。除希望與孩子一起回顧土庫最風光的製油年代，也能更深刻體會雲林的在地價值，培養對土地跟食物的認同感，懂得珍惜每一滴油。

▼在冷壓的過程中將精華緩緩的壓榨而出





▲透過工廠導覽，讓更多民眾深入了解油品的製作過程

除王偉盛這位電機碩士，他的家人也陸續加入家族事業的復興之路。環工碩士的大姐王淑盈、材料工程碩士的妹妹王瑋婷，共同成為返鄉青年。三位碩士齊心協力，各自發揮所長，為老油廠注入新的活力。想讓大家多了解製油，其實沒有想像中的那麼簡單，幸好第三代共同打拼，讓社會大眾看見雲林在地有家七十幾年的老油廠，至今仍孜孜不倦地努力經營。

回想起這段日子以來，感觸良多，從與上一代的溝通磨合、到尋找未來方向，歷經各種挫折與打擊，一路上遇到不少貴人協助支持，更沒想到會獲獎，有機會參加展覽，甚至有國外廠商主動接洽合作。他認為這就是傳承自爺爺的信念，不斷創造成果累積前進的動能，讓順成油廠走出雲林、遍及臺灣，未來更希望有機會挑戰國際市場，讓全世界看見雲林土庫的在地好油。



▲曬苦茶油籽



## 順成油廠

☎ (05)6621189

🏠 雲林縣土庫鎮光明路166號

🌐 <https://www.dailyoil.com.tw>

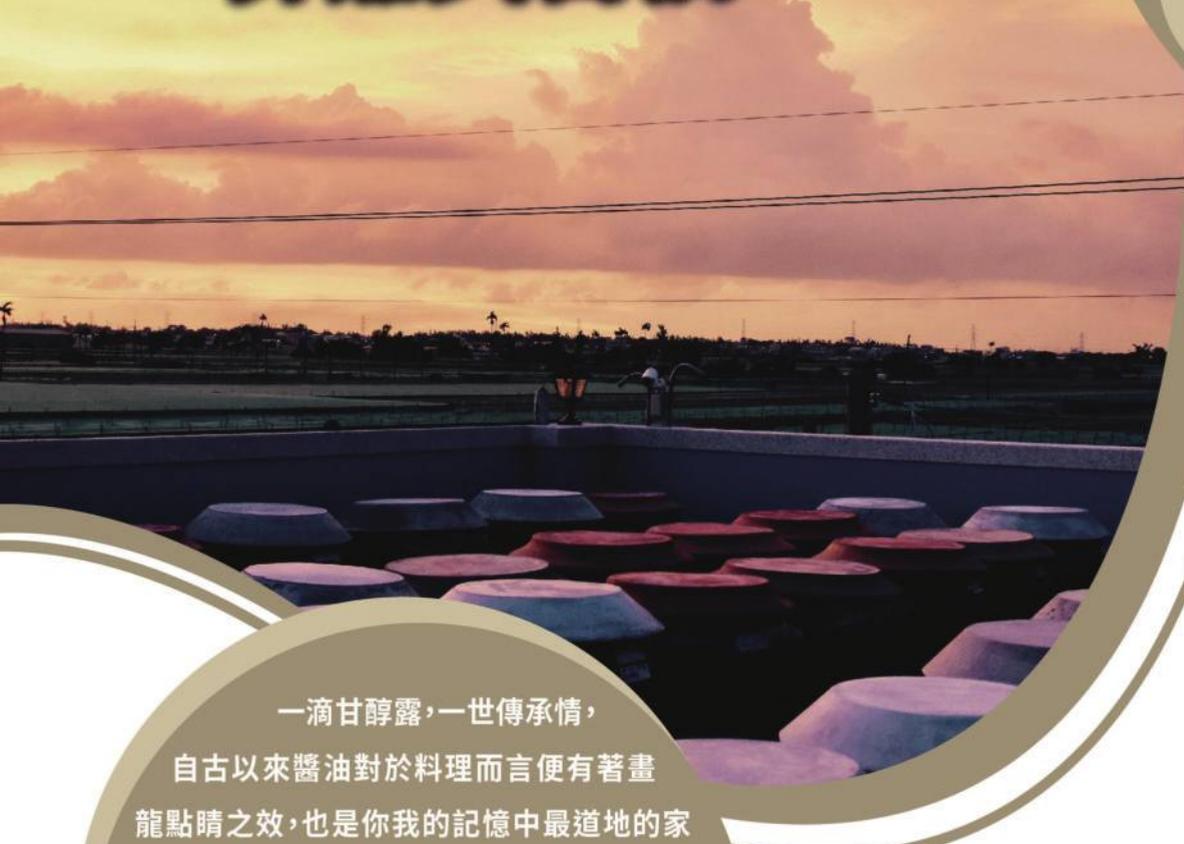


官方網站



Podcast

# 御鼎興醬油



一滴甘醇露，一世傳承情，  
自古以來醬油對於料理而言便有著畫  
龍點睛之效，也是你我的記憶中最道地的家  
鄉味。位於雲林西螺鎮的「御鼎興」，憑藉著手工  
柴燒與古法釀造的堅持，讓這純粹的黑豆蔭油在  
臺灣飄香超過一甲子，如今在第三代製醬人謝宜  
澂、謝宜哲兩兄弟的攜手之下，與在地農民緊  
密結合，讓古早味的品牌煥然一新，成為  
現代人餐桌上的新寵兒。



西螺醬香 手工柴燒  
古法釀製 醬心獨具

## 兄弟齊心，其利斷金

偌大的廣場上，一個個充滿時代感的缸甕整齊地擺放在廣場上，伴隨著落日餘暉映照在缸面的光澤，其中內含的甘醇正在悄悄地醞釀成形。畫面拉回到室內，一位職人有時提著燈專注的檢查著每一顆豆子；有時靜坐在爐前，一根根的添著柴火……

「爸媽當時為了延續這份事業，最多曾經身兼三職，希望透過周邊產業分享自家的醬油，直到食安風暴的危機讓大家看見手工的價值，才逐漸將重心回歸到醬油的本業。」謝宜哲坦言堅持古法非常艱辛，服兵役時自己便確立承襲家業的想法，因此他重新檢視製程並且進行優化，並透過文字與攝影寫下屬於臺灣蔭油的故事。謝宜澂則是利用自己烹飪的專業不斷創造醬油料理的可能性，並且策辦「飛雀餐桌」行動，兩兄弟攜手各展長才，讓這股在地的味道得以繼續流傳。

1958年，第三代製醬人的曾祖母深信品牌名稱對於事業影響甚鉅，她曾說：「我們的醬油是用柴去燒的，名字裡面怎麼可以有玉呢！不知道玉最怕用火去燒嗎？」也正因此，謝宜澂與謝宜哲正式接班後便將品牌更名為御鼎興，兩人也用新的思維與執行力，為製醬的傳統產業注入嶄新的動能。



▲缸甕中醞釀著最甘醇的好滋味



▲遵循古法手工柴燒



▲嚴格篩選原料

## 堅持古法，不變的初衷

藉由不同的豆汁濃度，不同品項的鹹度設定，御鼎興不斷推陳出新也重現古早味，以經典系列來說便有九種不同的產品，瓶身以顏色區分，讓消費者一目了然並且輕鬆選擇最適合的用途，每一樣產品都有著屬於自己的故事，值得消費者細心品味。

將傳統工藝昇華為一種美學，御鼎興有著屬於自己的七大堅持，從挑選黑豆、製麴、成麴、香味、柴火、大灶到工法，堅持手工柴燒，古法釀造，無防腐劑、色素、甜味劑添加，每次製醬都需經過十六道繁雜工序。數十年如一日的初衷，只為讓消費者在享用這獨特風味的同時也擁有健康。品牌的建構便是不斷累積終端消費者的信任度，並且要扭轉一般人對於蔭油錯誤的印象，例如透過大量海鹽釀造而成的蔭油並非飄散異味而是甜香，口感則是先鹹再回甘等，傳達正確資訊的同時也大幅提高消費者的黏著度。

謝宜哲說：「開始我以為自己只是做一個產品，後來發現原來蔭油是自己想法的載體。」製醬的過程中，深感現代人與土地間的距離越來越遙遠，其實把土地上生長的食物吃到肚子裡就是一種連結。以開發產品「勇氣雜糧」為例，因為自然農法耕作的黑豆產量極度稀少，銷售價格勢必昂貴。因此生產者必須要有勇氣堅持耕種，則消費者要鼎力支持購買，才得以延續這份勇氣，人們在享用的過程中透過蔭油重新與大地連結。

### 蔭油為楔，開啟傳產新篇章

2017年，兄弟倆人開辦「飛雀餐桌行動」，帶領著參加活動的民眾，透過五感體驗了解蔭油製程，他們發現西螺的在地小農普遍對自己的產品沒有自信，所以希望可以透過辦理活動，讓大家知道在鄉村工作的價值、進而吸引更多青年返鄉。將在地小農的作物與蔭油結合製作出特色料理，在解說菜品的過程中讓更多人認識西螺的美好，在一場美食饗宴過後，現場搖身一變成為餐桌市集，讓大家都能把這份用心帶回去跟家人分享。



▲對待每顆豆子都彷彿照料孩子般細心



▲每個點滴都傾注無限的用心

謝宜澂說：「我們家非常清楚，做蔭油才是我們最根本的一切，家父曾說過，『一個政治家，可能會希望在歷史上留下名氣，但我們期許自己是一名製醬家，為世界留下一點香氣。』如此簡單的信念，我們願意用一生去堅持！」站在陽光下的謝宜澂與謝宜哲兄弟看來格外閃耀，專注地做好一件事情是他們職人的匠心，希望能讓蔭油走上每個人的餐桌，也希望藉由蔭油讓世界各地看見臺灣職人的典範。



▲缸甕整齊地擺放在廣場上}



## 御鼎興醬油

☎ (05)586-8272

🏠 雲林縣西螺鎮安定里安定路171-11號

@ [www.ydsin1940.com](http://www.ydsin1940.com)



官方網站



Podcast

# 志斌食品



1949年政府遷臺，服役中的女婿帶著老婆以及擅長製作豆瓣醬的四川老奶奶來到臺灣，落腳於高雄岡山的眷村，憑藉著釀製豆瓣醬維持生計。這份技術伴隨著豆瓣醬誘人的香氣奠定了志斌食品深厚的底蘊，如今接棒黃小鳳董事長與第四代子女，攜手為老品牌挹注滿腔熱情。

**志斌食品**  
CHEER BEAN

香醇豆瓣醬 岡山在地情  
匠心傳世代 守護好滋味

## 古法釀造，留下醬香情感

「這是一個對公公婆婆的承諾。」黃小鳳從嫁進門的小媳婦，靠著長輩的經驗和指導，循序漸進學習、摸索，到現在扛起家族事業的重擔。「匠人之心，傳世之味」，這不僅僅是一句口號，更是為家族、為公婆的堅守數十年的承諾。即使到了退休的年紀，她依然嚴守崗位，守護著這份溫暖的情感。

志斌豆瓣醬的獨特風味，來自於「川味」偏鹹香但又不死鹹的特色，與南部傳統豆瓣醬的甜味不同。從挑選黃豆開始，到煮熟、培菌、搓豆、下缸調配鹽水，每個步驟都充滿匠心。尤其是在發酵的過程中，每天都要不間斷地攪拌，才能讓豆瓣醬的口感愈加綿密。雖然這是漫長而繁瑣的過程，但她從沒有怨言。認為唯有延續古法，才是老奶奶當年帶來臺灣的豆瓣醬。

採用非基改黃豆為原料，讓更多人能安心食用，為健康考量，優化配方降低鹽分比例，同時斥資導入專業殺菌設備，除了延長保存期限，還能確保品質和產品安全。堅持不使用任何人工調味劑、防腐劑和色素，因此細細品嚐，都可吃出每年所釀造的豆瓣醬，都有些微天然辣度差異的獨特性。



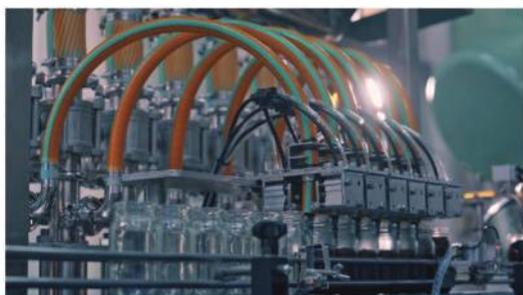
▲黃小鳳董事長



▲傳承來自四川老奶奶的職人技藝



▲志斌豆瓣醬是許多總舖師的好夥伴



▲透過現代化設備守護民眾的健康

## 世代交替，轉型帶來商機

當黃小鳳接手家業時，面臨該如何拓展通路的挑戰，從最初供應駐守國軍餐食起家到如今遍布全臺，轉變的過程中留下無數的汗水。回憶起那段時間，她跟著上一代開著小貨車，逐一拜訪店家，踏遍南北每個角落。因為這份堅持，才得以讓志斌豆瓣醬的香味飄香全臺。

至今，志斌食品迎來第四代的接班。兄弟姐妹們為家族事業貢獻所長，大哥袁偉誠負責生產，嚴格為品質把關；二哥袁偉博負責倉管和展，強化品牌影響力；三妹袁偉菁則負責品管，務求每一瓶醬料都符合最高標準。在食安問題備受重視的今日，他們深知產業升級的重要性，在保留傳統釀造工藝的同時，還必須引進現代化的管理方式。

為了讓志斌食品煥發嶄新的生命力，第四代聯手進行一系列改革，為品牌添加年輕化的元素，重新規劃品牌形象，同時積極拓展知名度與銷售通路，除配合文創活動，更成功將產品進駐全聯超市。除此之外，透過研發在豆瓣醬中融入臺灣的豐富農產，包括大樹金鑽鳳梨、甲仙芋頭、寶來梅子等，讓傳統豆瓣醬展現出更多元化的風味。

2022年志斌食品通過優良臺灣老店選拔；2024年積極拓展海外市場，他們帶著豆瓣醬前往日本，受到當地消費者的熱烈歡迎，這不僅是對品牌的鼓舞，也成功推廣臺灣美食。

## 走出臺灣，醬香傳遞世界

國人習慣將辣豆瓣當作沾醬，但是志斌食品更發展應用作為烹煮的調味料，無論是紅燒牛肉麵、滷蹄膀或肉燥飯，豆瓣醬都能為菜餚增添豐富層次感。第四代接班的年輕人精心製作短影音，親自示範應用豆瓣醬料理美味家常菜，讓更多人感受到豆瓣醬的無窮魅力。



▲馬告辣椒王



▲嚴選大樹鳳梨製成的鳳梨豆瓣



▲志斌豆瓣醬故事館結合食農教育，讓更多人親身體驗製作豆瓣醬的樂趣

2018年「志斌豆瓣醬故事館」設立在大岡山山腳下。這裡展示製醬工藝，提供DIY體驗，讓孩子在親手搓豆的過程進行食農教育，同時實現社會責任。親身體驗的課程，讓每一位參與者都能深刻感受到志斌食品歷代經營者對於品牌的熱情。

「匠人之心 傳世之味」，走過七十餘年，從國內經營代工到走入日本市場，志斌食品的目標遠不止於此，秉持著對品質的堅持和創新的追求，未來也將持續推出更多優質的產品。他們期盼能將這份熟悉的家鄉味打造成為國際知名品牌，讓全球的華人都能品嚐這傳世經典的好滋味。

# 龍厚禮 經典禮盒

## BEAN SAUCE GIFT BOX



▲志斌龍厚禮精典禮盒



**志斌食品**

☎ (07)628-1191

🏠 高雄市岡山區嘉華路27-1號

🌐 <https://www.beansauce1949.com>



官方網站



Podcast

# 新味醬油

## 新味醬油

SINCE 1927

花蓮有著自然天堂的美稱，擁有絕佳的地理環境，更有許多知名的伴手禮，在博愛街中有當地碩果僅存的醬油工廠，堅持古法釀造並且與在地農產結合，用每一滴甘醇譜寫著屬於他們的故事。一位從鹿港遠赴花蓮習藝的年輕人，許日先生筆路藍縷地創辦屬於自己的工廠，傳承近百年的時光，第三代接班人許桓巽遵循祖輩的遺訓，在日式地窖發酵手法的基礎上不斷研發創新，延續著新味醬油亙古流傳的「心」味道



古法釀新味 品牌創價值  
花蓮農產情 走向全世界

## 老牌醬油 用心釀出安心

時光荏苒，對於製醬的職人家族而言，創立於1927年在近百年的光陰恍如隔日。帶著歲月痕跡的雙手輕撫過豆子，醬油槽邊長輩專注攪拌的身影，這些畫面對於第三代經營者許桓巽來說歷歷在目。身為傳統產業的繼承者，他比任何人都深知堅持傳統的不易，在食安問題頻傳的現代社會中，堅持用古法釀造守護民眾的健康與未來。

在大學求學時，許桓巽意識到過往那些熟悉的雜貨店，正逐漸被現代化的便利商店所取代，這讓他更加理解品牌價值的重要性，他認為若要讓這家百年老店繼續存在，就必須建立品牌忠誠度，讓社會大眾知道，原來花東還有一家釀造傳統風味的古老醬油工廠。

畢業後，許桓巽前往臺北外商公司歷練，藉此也培養出寬闊的國際視野。當父親年事漸高，他毅然決定返鄉承襲家業。「產品必須走向精緻化，讓這些傳統的手工醬油，有機會進入更多家庭。」懷抱著理想，他再次回到熟悉的故鄉，一肩扛起這份來自家族傳承的使命感。



▲創辦人許日先生



▲門市照



▲堅持古法，用心釀造新味



▲店內展示各種用心釀造的精品

## 精緻轉型 導入在地食材

許桓巽的第一個目標，是讓這百年老店煥然一新，推動產品精緻化，調整醬油包裝容量以貼近現代人使用需求，同時積極開發具地方特色的醬油。隨著健康意識抬頭，民眾對於天然的食品更加重視，新味醬油陸續開發無添加的健康醬油，為傳統醬油挹注新元素，也愈加符合現代消費飲食趨勢。

花蓮擁有得天獨厚的自然環境，也因此孕育出許多豐饒物產。將當地的物產特色呈現在醬油中，醬油在發酵過程中，會受到產地、空氣品質、菌種、水質與師傅經驗技術的影響，這些因素最終讓醬油擁有獨特的地方風土特性。以自己父親許南東研發的「海淬醬油」為例，正是利用花蓮的海洋深層水釀造出帶有昆布及海鹽風味的醬油，成為店內的經典代表作。

為釀製更多的在地特色醬油，新味與花蓮、光復、玉里等地農會合作，利用紅藜、山苦瓜、有機米和鳳梨等在地農產，釀造具地方風味的醬油。他深知過程並不容易，如果僅靠自己摸索，將耗費更多的時間與精力。回想起開發遇到的各種難題，每一道試釀的醬油，都須花費一年以上的時間，才能看到初步的成果。所幸得到來自長輩的經驗傳承、親朋好友的支持鼓勵，尤其感謝父親的技術和數據協助，進而克服層層關卡，踏上任重道遠的品牌之路。

## 百年字號 再造新品牌力

當初返鄉接班時，父親總是以過來人的角度提醒他，時時不忘初衷、腳踏實地、兢兢業業的穩健經營。除感激長輩們過去辛勤奠定的基石，他也立下更遠大的目標，期許能賦予新味醬油更具深度的價值，藉由品牌年輕活化，讓更多人接觸到自家的產品，如此才能實現永續經營的目標。



▲經典大禮盒



▲初榨醬油



▲豆腐乳布袋組



▲鳳梨醬油



▲海淬醬油

店門口，一只偌大的木製醬油桶流露著古樸的氛圍，走進充滿日式風情的展示空間，架上陳列著製醬家族歷年來的心血結晶，許桓巽如數家珍的逐一介紹這些獲獎無數的精品。例如創新研發的鳳梨醬油是選用花蓮在地友善耕作的黃豆，結合瑞穗鄉富源村的鳳梨釀製而成，更獲得「2023臺灣農會百大精品」、「2024花蓮縣百大伴手禮金質獎」的殊榮。這些獎項，不僅是對產品的肯定，更是對新味醬油堅持在地理念的最大鼓勵。

「其實我非常感動，這也意味著我們是被需要的！」多年以來，許多供應商始終堅持選用新味醬油，因為產品最美好的風味早已跟「新味」密不可分，大家最擔心的便是這個味道就此消失在歲月的洪流中。希望民眾來到花蓮不要只記得麻糬，也要記得帶一瓶醬油回去。帶著堅定的眼神，他期望每個人都能夠透過自家的產品留下美味記憶，在不遠的將來，除花蓮外，也要讓這世界上的人都嚐嚐看他引以為傲的家鄉好味道！



▲精美禮盒



## 新味醬油

☎ (038)323068

🏠 花蓮市博愛街134號

🌐 <https://www.hsinwei1927.com>



官方網站

# 台北大稻埕 有記名茶



坐酌泠泠水，看煎瑟瑟塵。

無由持一碗，寄與愛茶人。對於現代品茶人而言，一盞香茗便是展現生活美學的態度。淡水河邊的大稻埕曾是臺北城最繁華的商業集散地，同時也見證茶產業的榮盛興衰。其中源自福建安溪的百年製茶世家—有記名茶在歲月的洪流中屹立不搖，歷經五代以茶會友，在傳統中融入創新，將茶的故事娓娓道來……



有記名茶

TAIPEI WANGTEA 1890

時光荏苒 茶香依舊  
炭火慢焙 製茶世家

## 大稻埕的榮光 茶藝的傳承

紅磚瓦與鐵條的窗櫺交織出淡淡古樸的味道，「有記名茶」映入眼簾，金色的字樣在陽光下熠熠生輝，玻璃窗上映照著「朝陽茶葉公園」裡的青翠。穿越木製的門扉猶如時光倒流，早年女工們在二樓挑揀茶梗的盛況，也隨著大稻埕的榮光褪去成為黑白相片中的記憶。靜坐在試茶席上，隨著沸湯的注入，舒展開的茶葉除迷人的香氣外更飽含著文化的底蘊。

每個季節的茶葉都有不同的特性，還受到品種、環境、種植條件等因素影響，採摘後經過萎凋、殺菁及乾燥等初步處理的粗製茶又稱為毛茶；精製茶則是經由評鑑、篩分、揀梗、覆火烘焙等程序，讓茶葉展現出最迷人的風味，這也是「有記」最引以為傲的特色，將「茶」精製。

一個來自福建安溪的產茶世家，1809年從茶農轉為茶商，1947年在臺灣茶鼎盛時期來到大稻埕，秉持著職人的精神尋覓茶農的精心作物，將嚴選的茶菁進一步精製，同時也將臺灣茶推上國際舞台。



▲有記名茶門市外觀



▲門市內展示各種精心拼配後的茶品



▲傳統製茶工序



▲嚴選後的茶葉還必須經過專業的評鑑

## 去蕪存菁 茶的五感體驗

對於品茶師來說，怎麼樣控制時間、溫度、火候都需要極為豐富的經驗，通過技術跟專業才能夠讓客人喜歡的風味保持一致性。拚配與烘焙，正是「有記」得以傳承百年的技藝，身為第五代接班人，每當介紹起茶時，王聖鈞總能如數家珍，「即便是相同產季，每個茶農所產出的毛茶也不盡相同，經過專業茶師鑑定後去蕪存菁，將同等級的茶葉拼配在一起，讓同一款茶可以展現出多元的風味。」

走進擺放焙籠的房間，一個個寫著「有記」的竹編焙籠擺放在平台，看似平凡古樸但它們可是乘載著近乎失傳的技藝—「清源焙茶法」，而所謂的「焙茶」就是把茶葉鋪在焙籠中，底部放上敲碎的木炭並且鋪上後續將轉化成灰的炭化稻殼，因為有這層灰所以不會產生煙、火而僅有熱氣，在升騰的熱氣中不斷薰陶，把茶葉緩緩地提升到另一個境界之中。

走過百年風華，如今的「有記」不僅是好茶的代名詞，更肩負著文化傳承的使命。鑑選、揀梗、烘焙、拚配、風力篩選到包裝，從一片葉子到手中的茶，來到這裡除品茶外還能夠透過預約，一步步跟著導覽員認識精製茶的設備與流程，加深一般民眾對於茶的認知。每到週六，門市二樓就搖身一變成為藝文展演空間，悠揚的南管聲伴隨著茶香彷彿穿梭時空隧道，在五感體驗中重新喚醒數代人對於茶的那份情。

### 推陳出新 做好茶的職人精神

「有記名茶」之所以能在市場佔有一席之地，最重要在於能堅持傳統。除老茶廠的改裝之外，有記更持續拓展門市並進駐百貨通路，針對年輕族群推出新品牌「飲JOY」，同時也將四款主力茶款分別以琴韻(文山包種)、棋心(奇種烏龍)、書痕(鐵觀音)與畫影(高山烏龍)命名，巧妙地將文創氣息融入其中，讓喝茶成為一種質感的時尚。

▼民眾可預約專業導覽深入瞭解茶的製程

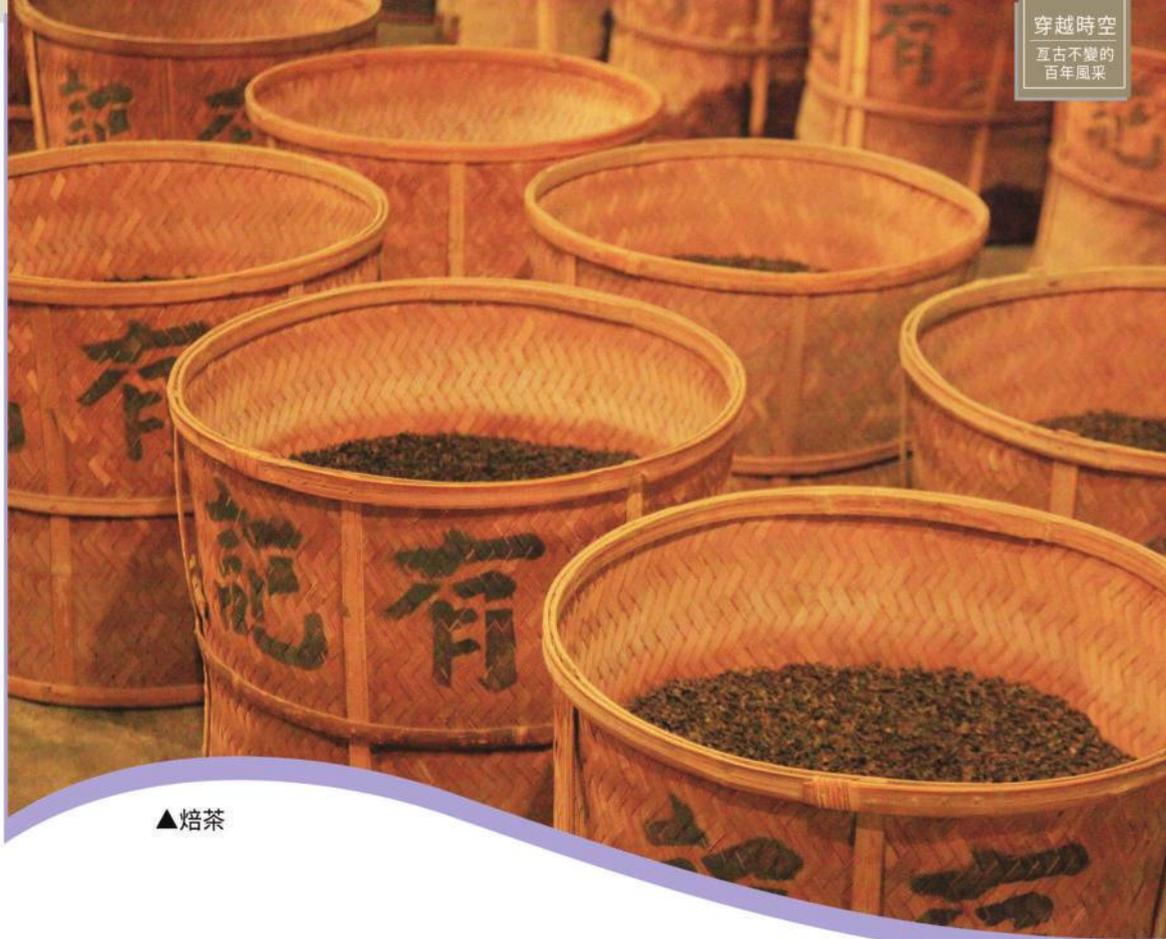




▲鼎盛時期，有記將茶推廣到國際舞台

2020年以「WANGTEA LAB x 有記」在茶飲市場投入震撼彈，堅持無糖且不添加，透過手沖、汲飲（灌入二氧化碳、氮氣增加風味與口感）、濃縮萃茶、原片萃茶等方式在傳統中求創新，將茶文化帶到民眾的日常生活中。王聖鈞說：「面對市場競爭以及品茶人口高齡化的趨勢，我們將更著力於提升品牌活力，讓更多年輕人能了解茶的文化背景，從認識茶、品茶到愛上茶。」

「守住一份傳承並不容易，常常聽到有客人小時候來過留下深刻印象，長大後又重新回到這裡，這份感動就是我們執著的原因所在。」他堅信，未來的「有記名茶」將秉持著「做溫暖好茶」的初衷，以有記為引，讓更多人對於茶產生共鳴，將傳承的志業發揚光大，讓茶韻繼續綿延數百年。



▲焙茶



## 有記名茶

☎ (02)2555-9164

🏠 臺北市大同區重慶北路二段64巷26號

@<https://wangtea.com.tw>



官方網站



Podcast

# 泉發蜂蜜

誘人的色澤、天然的甜味，  
自古以來，蜂蜜是備受推崇的養生聖品，  
對於人體有著許多神奇的功效。蒔花、養蜂、採  
蜜，秉持著與環境友善共處的理念，泉發蜂蜜運  
用從蜜蜂身上學習大自然的智慧，上百年來逐花  
育蜂，每一滴金黃中都蘊含著最天然的愛，守  
護你我的健康。



SINCE 1919

蒔花養蜂 採蜜精製  
百年風華 舉世聞名

## 汲取蜂之華，在大自然中學習

鬱鬱蔥蔥的樹林間，陽光從枝葉中灑落在一個個白色的木盒上，幾名身穿長袖衣褲戴著防護面紗的養蜂人穿梭忙碌，嗡嗡的振翅聲在周邊環繞著。每當掀開盒蓋就能看見蜂兒萬頭鑽動，小心翼翼地將夾層拉出，裡面藏著大自然滿滿的恩賜。

養蜂與大自然的環境息息相關，蜜蜂在周圍的花朵中找尋含有花蜜的植物，利用舌齒吸取花蜜後返回蜂巢，再由工蜂轉化處理為蜂蜜，因此隨著四季變換，蜂蜜也會呈現出不同的季節滋味。現任執行長葉采糖表示：「蜜蜂採收約一千五百多的花材，才能有一公克的花蜜。」泉發蜂蜜堅持傳統採收時機，等待蜜蜂透過翅膀揮動將水分揮乾並且天然熟成，這樣的方式雖然會降低產能，但如此才能保持蜂巢的原粹活性。

「因為我們知道蜂蜜採收非常珍貴，因此不做任何調整，堅持無糖、天然、健康。」她站在自家琳瑯滿目的產品前流露著無比的自信，這股自信源自於五個世代的積累。泉發蜂蜜創立於1919年，當時因為祖輩在林口地區擁有許多林地並種植果樹，認為蜜蜂能讓生態更為平衡，所以便請佃農在樹下養蜂，早期並沒有所謂的專業技術，而是從大自然中學習養蜂的技術，一步一腳印寫下百年品牌的故事。



▲學習大自然的智慧，與環境和諧共處



▲每一滴精華都是大地的饋贈



▲泉發特選野蜂蜜



▲初乳玫瑰煥采水潤化妝水

## 職人精神，用產品說故事

由於季節與地域性的不同，臺灣擁有許多不同特色的單品蜜，「我們都會教育客戶，每一種蜜品都是最好的！」以鴨掌木蜜來說雖然略帶苦味，但其等級甚至高於麥蘆卡蜜，讓客戶了解之後反而更能接受那一絲淡淡的人參味。正所謂天生我材必有用，泉發便是千里馬的伯樂，在了解每種蜜的特性後妥善運用在合適的地方，蜂膠、蜂王乳、蜂蜜金棗……每樣產品都讓民眾趨之若鶩。除懂得蜜，更要懂得如何發揮其所長，獨家研發出冷萃工法，將採收後的蜂王乳第一時間以零下低溫冷凍萃取，經過長達72小時的嚴謹工序，完整的鎖住精華，百分百的純度保證更是全國唯一。

「我們擅長把一件事情做好！」過去的泉發蜂蜜總是默默地堅持自己的方式認真做事，對於行銷並未投入過多的心力，由於深厚的底蘊，一直以來客源都十分穩定。直到榮獲「優良臺灣老店」的殊榮後，品牌迎來知名度的大幅提升，更獲得日本來臺觀光必買首選的肯定。葉采糖認為每一項產品的背後都有著自己的故事，蜂蜜無論是運用在哪個領域都能讓一切變得溫潤就是透過好的產品跟消費者對話。

## 創造亮點，讓世界看見臺灣

泉發蜂蜜目前除遵循古法採製的蜂產品外，更囊括保養、彩妝、居家、精油等領域，通過國產、歐盟及哈拉等認證。「無色無味才是原味！」原料萃取自植物並且不添加任何化學香精，藉由自然與時間的淬鍊再加上最簡單的方式讓一切水到渠成。

為推廣健康自然的理念，更不惜重金打造手搖飲品牌—Honey Beverage，選用臺灣當地新鮮水果以及菊花、蘆薈等植物花材，結合當地採收的蜂蜜調製，完全無化學添加。甚至有位來自日本的一家品牌高階人員，已高齡九十，專程來臺購買，也因此激勵著自己要更加努力做對的事情！

### ▼CC霜





▲蜂膠草本噴劑



▲精油滾珠/蜂蠟護唇膏



▲泉發蜂蜜

走過百餘年的光景，蒔花、養蜂、採蜜，泉發蜂蜜在不同的時代中始終堅持與自然和諧相處，將大自然的禮物化為各種不同的優質產品。她非常感念祖輩一路走來為環境所做出的努力，目前的泉發蜂蜜已經擁有屬於自己的成功模式，希望能進一步跟更多不同產業合作，透過模式的提升與複製，不斷創造新亮點，讓世界看見臺灣，也讓蜂蜜溫潤大地的精神能不斷延續傳承



▲榆樹花粉



## 泉發蜂蜜

☎ (02)2585-0399

🏠 臺北市民族西路218號

🌐 <https://www.cfhoney.com>



官方網站



Podcast

# 一福堂



ICHIFUDO  
創始於1914年



一塊塊剛出爐、香氣四溢  
的手工鳳梨酥，是一福堂從日治時期  
流傳至今，享譽百年的好味道，再加上結合  
西式、日式糕餅技術研發的檸檬餅，成為逢年過  
節、中秋賞月，消費者採購伴手禮的推薦名單之  
一。如今傳承到第三代的，「一福堂」仍持續致力  
將象徵幸福的美味鳳梨酥、檸檬餅與各式糕  
點，獻給每位客人。



1914 1914  
ICHIFUDO

一福堂

一世幸福感 超越三代情  
糕餅好滋味 傳承再創新

## 幸福滿分，流傳百年不變

百年前的昭和時代，有位向日本人學習和菓子與煎餅技術的年輕人，在學成出師後，每天一大清早就忙著烘焙製作商品，再騎著腳踏車在臺中市區街道沿路叫賣，如此勤奮的目的，就是希望存夠錢，開一間屬於自己的店。幾年後，川流人往的大墩梅枝町，也就是現在臺中的中正路跟原子街附近，這位糕餅師傅，站在一福堂的招牌下，默默許了一個想帶給家人與客人一生幸福的願望，他便是創辦人陳周財先生。

走過百年歲月的一福堂，對鄰居街坊來說，已然成為生活的一部分，既像是再熟悉不過的老朋友，又像是從小到大，刻劃在牆角的回憶塗鴉。每年中秋團圓時分，只要拜訪遠處的親友，都不忘到一福堂先帶盒鳳梨酥當伴手禮；嘴饞的時候，總會想起一福堂檸檬餅那股鬆軟綿密的酸甜滋味；從一福堂出爐的太陽餅、老婆餅，味道就是讓人難以忘懷。

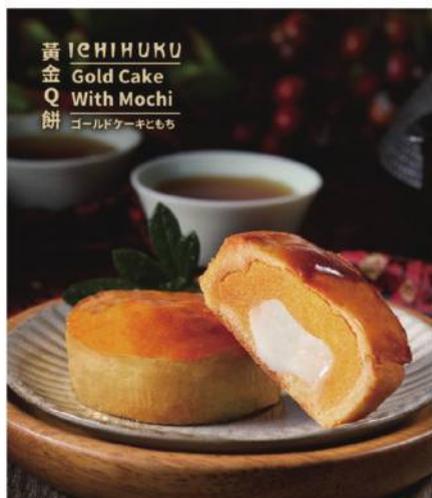
隨著臺中地區的物換星移，當初陳周財先生白手起家的老店，後來也搬到新店址。然而儘管地點更換，但是從1992年開始接手，協助家中開設分店的第三代經營者陳光盛，在他的身上，依然可以看見創辦人在糕餅專業、品質、口味的堅持，讓不少從年輕歲月就愛上一福堂產品的老客人，到現在還是可以品嚐到屬於他們的記憶。



▲老照片



▲知名檸檬餅



▲黃金Q餅

## 經典風味，秉持研發創新

從「一福堂」的招牌，享譽近百年的手工鳳梨酥，再到第二代陳瑞忠先生，融合日式與西式做法，研發的另一款經典「檸檬餅」，象徵「一福堂」代代相傳，整合傳統與創新的開發精神。繼承這一點的陳光盛談到，「直到現在，我們依舊在推陳出新，像是前幾年推出的蛋黃酥、黃金Q餅系列，不只讓客人來到這間老店可以回顧熟悉的味道，也能體驗新產品、新滋味。」

作為歷史悠久、屹立不搖的糕餅老店，「最重要的根本是品質，不計成本嚴選知名品牌原料，再加上嚴謹的糕餅製作流程，才能保持最佳風味。」他也大方分享自家太陽餅的風味能與其它同行有所區隔的小秘密，就在於傳統內餡的製作，通常是麥芽、糖、麵粉、油脂抓比例攪拌，但一福堂則是將水、麥芽與糖熬煮到一定的糖度，透過掌握穩定的糖度，讓產品口味與眾不同。

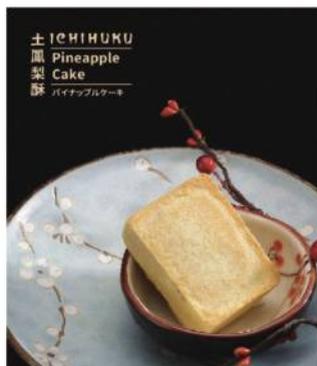
一福堂從早期全方位的供應麵包、西點、蛋糕，到現在專注提供傳統糕點，在創新的同時，絕不盲目跟風，推出與品牌定位不符的產品。在陳光盛的堅持下，希望建立起一福堂糕餅名店的形象。

## 堅持本位，推動永續經營

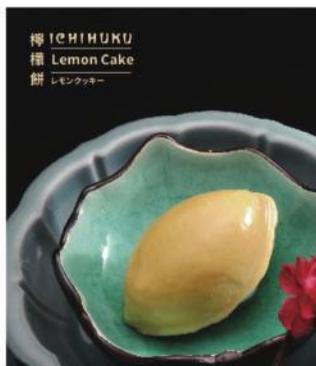
1999年發生的921大地震重創全臺，一福堂面對災後重建的大環境，當時幾乎沒有客人光顧，陳光盛竭盡思慮設法打破危機。他認為自家不賣銷量較穩定的日常麵包，因此得先從產品著手，嘗試開發更多元的商品。2008年一福堂正式設立專門接待團客的門市，透過旅遊團體，積極拓展客源。

▼門市內琳瑯滿目的各種糕餅

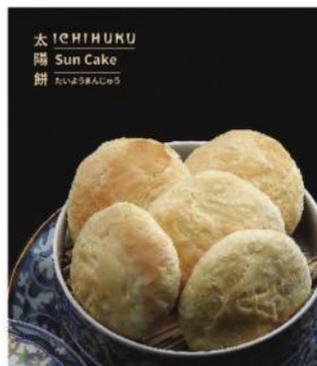




▲一福堂 土鳳梨酥



▲一福堂 檸檬餅



▲一福堂太陽餅

挑戰接踵而來，首先是前幾年爆發的新冠疫情，伴手禮產業遭到嚴重打擊，一福堂憑藉著網路行銷尋求轉機！但更擔憂的是技術人才的斷層。他感慨談到：「現代年輕人教育程度高，很多人已經不願意學習傳統糕餅技術。為因應市場現況，一福堂也逐漸現代化，部分工序改以機械代替，唯有關鍵的重要步驟，仍由師傅親自人工製作，才能保持品質與老味道。」為讓老店能夠永續經營，一方面規劃現代化的生產工廠，同時也計畫在后里月眉糖廠設置大型銷售門市，希望讓更多消費者都有機會認識一福堂的經典美味，讓你我記憶中的餅香能夠綿延不斷。



▲一福堂形象館



## 一福堂

☎ (04)23228281

🏠 臺中市西屯區臺灣大道二段806號

@ <https://iffood.com.tw>



官方網站



Podcast



# 廣興肉脯店

Kuang Shing Pork Experts

## 廣興肉脯店

年前創始人黑豆伯 倪炎燈先生渡海將「太倉肉鬆」的工藝帶回了台灣，利用把肉切細、加粉、入口即化的「肉脯」動作將它改名為「肉脯」。在台南的「慢著火、少著水」精萃肉湯濃縮 在肉的纖維及對肉品選擇的堅持，使其肉質將當年鹹香甘美的肉味延續至今天，使得百年來之弄之中，也能靠著「口耳相傳」讓遠方的來客絡繹不絕。

年前、創始者倪炎燈氏は海を渡り、「太倉肉鬆」の技術を持って帰りました。肉を石うすの中で「開く」から、「肉」改名しました。さらに、粉を加えず、口の中でとろける「肉酥（パソー台湾語）」も偶然に生まれました。「とろ火おいしい秘訣です。広興の「肉酥、肉脯」はこの秘訣を使って、豚肉の味と肉汁を肉の繊維に閉じ込め、「ちょうどいい」に達します。このような伝統工芸と肉品に対するこだわりによって、当時の味を百年の老舗は路地の奥深くに隠れていても、口コミだけで遠くからのお客様がひっきりなしに来られる理由です。

Hundreds years ago, Mr. YD NI (Uncle Blackbean) learned how to make pork floss and bring the recipe from Taicang to Taiwan. He used the term of "Meshing the meat" in Taiwanese pronunciation to be the name of the product: Ba'fu. It became the general name. However, in China Ba'fu is referred to dry sliced meat instead of meshing pork fiber floss. In an accident cooking process, she tried to fry Ba'fu to dry but found it become crispy, pleasant aroma, and shining. The new creation became popular in Taiwan. To eat Ba'fu with steamed bun or rice congee also becomes what we are doing in daily life. We cook meat till soft-meshing and fry it slowly to reserve the nutrition. It also lets food to keep its original method to let foods in original tasting, and not to add starch to dilute the flavor or to cook too long to lose good flavor and that's why KS foods is well known store but it's our duty to pass on the good foods and sprits to our next generation.

鮮嫩多汁的肉片在鐵網上滋滋作響，空氣中瀰漫著柴燒的肉香味，被龍眼木炭燻烤後的肉干，將肉汁完全鎖住，成為讓人吮指回味的美食。臺南第一家的肉干店－廣興肉脯店，憑藉著這股好滋味在地飄香逾百年，對產品的嚴格要求加上繁複工序，陳敏德要讓自家品牌成為每個人來到臺南必買的經典！



堅持古法 經典肉干  
炭燒燻烤 不變初心

## 巷弄飄香，一度瀕臨消失的好味道

來到美食之都的臺南，從府前路一段彎進巷弄，一陣陣的肉香味傳來，1921年成立的廣興肉脯白底藍字的招牌上寫著「廣興肉脯店—肉製品專家」，門前老闆的公仔自信地豎起大拇指，這是來自於對產品最驕傲的自信。玻璃櫃裡整齊擺放著一包包的豬肉干、肉絲、肉酥、肉脯……每一樣都是記憶中讓人難忘的味道。

現任經營者陳敏德表示：「真正要感謝阿嬤的堅持！」他從小便看著祖母為撫養一家人，也為保留這份技術苦撐著。他在長輩的口中了解到祖父倪炎燈先生（黑豆伯）從一根扁擔到擁有小店門市，經歷數年戰火又面臨後繼無人的故事。因為當時無人接手家業，陳敏德於外地讀書放假時就回家幫忙，於是服完兵役後他便決定要回到故鄉，延續祖輩的志業。



▲對品質有嚴格的要求



▲廣興肉脯店現址外觀



▲工作環境嚴格遵守食品安全衛生標準

### 承襲家業，要做就做最好的

凌晨三點，當大家還在睡夢中時，就要出門前往購買新鮮現宰的豬肉，然後馬上送回工廠，在25°C的環境下進行分解，並且按照不同部位的特性分類擺放，後續再加工。他還記得有一次，灌好的香腸經過兩三天就發酸，最後才發現原因在於螺旋菌感染，這讓他深刻了解到食品衛生的重要，因此對於作業環境進行嚴格的規範，這也是對消費者負責任的態度。

「既然決定要回來，就要讓自己成為專家！」正所謂隔行如隔山，從建築到肉品加工，他開始不斷去學習各種專業知識，希望可以在市場中找到自己的定位。1975年食安問題頻傳，當時的臺灣食品研究所舉辦第一屆的食品研究班，那一段每逢周末前往東海大學上課的日子，為陳敏德開啟新的一扇門，也為「廣興肉脯店」奠定良好的基礎。

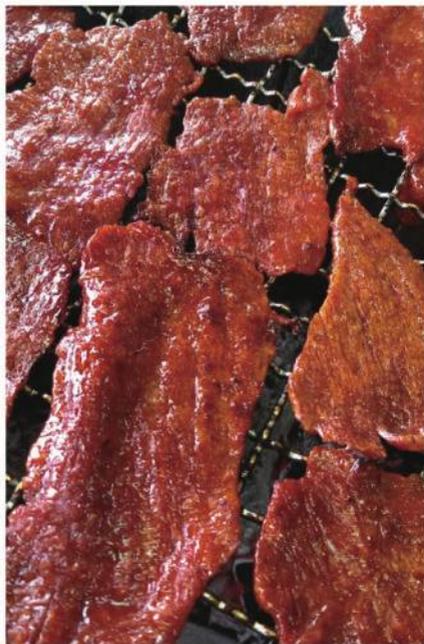
## 物超所值，繁複工序下的美味

「肉要翻得勤快一點，烤太久就會焦！」白色的透氣帽，穿著圍巾戴著棉紗手套，家人們一整天汗流浹背，站在烤網前不斷把滋滋作響的肉片翻來覆去，利用炭火的熱度逼出油脂並且鎖住肉汁，其中的辛苦可見一斑。其實他也曾嘗試過採用更簡便的方式，訂製當時臺南最大的電烤爐，最終在顧客的一句「這種口味到處都買的到！」他才驟然驚醒，古法手工雖然繁瑣，但也才能錘煉出讓人難忘的好味道。

一分錢一分貨，必須要給消費者物超所值的感覺。廣興的每一樣產品都遵循古法製作，對於品質以及工序都有嚴格的要求。以肉干為例，原料採用豬後腿肉最柔軟的部位（俗稱的老鼠仔肉），分解後馬上冷凍成形，為避免肉屑產生，必須在-4°C的環境中進行片肉處理，之後再急速冷凍，待需要時再退冰進行醃漬。陳敏德表示臺南人對於底味非常要求，所以自家的醃料都是使用肉骨、蔬果、火腿等材料再搭配獨門中藥配方熬煮四小時，再將原肉切片在秘方醬料中醃製入味。「用日頭曬的最有味、用木炭烤的更是香！」醃製後的肉片經過充分的陽光曝曬，最後在以帶著些許蜜香的龍眼木炭文火炭烤，最後才能成為消費者口中那軟嫩多汁的豬肉干。

▼臘肉必須經過烈日考驗才能曬製而成





▲經龍眼木炭文火炭烤成令人吮指回味的肉干



▲手工製作的香腸

## 創造經典，臺南必買伴手禮

無論是肉干、肉酥、肉脯或是香腸，在嘴裡的每一口都能嘗到讓人留戀的古早味，因為堅持與用心，「廣興肉脯店」歷年來獲得『優良百年老店』、『名家美食衛生優良店』、『府城十大伴手禮』、『優良老店—在地深耕獎』等殊榮，更獲得總統的接見與肯定。陳敏德認為因為現在的教育程度提高，年輕人相當排斥格外辛苦的傳統工藝，所以產業面臨著人力稀缺的窘境，雖然明知道守成不易但也要努力傳承給下一代。他表示：「做很多事，不如做好一件事。」為保留最好的風味，許多工序是機器所無可取代，因此想守住自家的一畝三分地，讓「廣興」成為肉干的代名詞。



▲經典小三元禮盒



## 廣興肉脯店

☎ (06)2227447

🏠 臺南市中西區府前路一段90巷62號

🌐 <http://www.ksf.url.tw>



官方網站



Podcast

# 老增壽蜜餞舖

## 老 增 壽

宜蘭名產 專賣店

兩百多年前，一群勇敢的  
先民艱難渡海，輾轉來到肥沃的葛瑪蘭  
平原，一個熟悉中醫藥理的家庭，選擇落腳在  
現今的宜蘭市經營藥材生意。之後轉型製作蜜  
餞，至今已傳承五代。現任經營者朱鴻祺秉持  
著職人的精神，繼續譜寫著老增壽蜜餞舖的  
故事。

## 老 增 壽

百年鹹酸甜 蜜餞香不改  
風味傳五代 回味再流連

## 懷舊蜜餞 清代傳承至今

在泛黃老照片中，老增壽那古老的店面彷彿穿越時光，依然靜靜矗立在宜蘭市區的街角。店內，一側牆面的展示架上放滿在地的宜蘭餅、牛舌餅等名產，另一側陳列各類水果製作的蜜餞，等待著熟悉的老顧客和初來乍到的新朋友。不時會有慕名而來的遊客，興奮地挑選著心儀的「鹹酸甜」，看著店家熟練地秤重、裝袋，迫不及待地品嚐那歷經時光沉澱的滋味。

成立於1861時的老增壽，其實是一家中藥店。據說當時政府鼓勵民間充份利用生產過剩的水果，因此老增壽便運用自家的加工技術，將金棗、楊桃等水果醃漬，製成護嗓潤喉的蜜餞。在日治時代，老增壽的蜜餞開始受到日本人的青睞，甚至被遴選為進貢日本天皇的御用品，自此之後名聲遠揚，奠定老增壽百年傳承的根基。

製作蜜餞的過程，猶如一場精緻的手工藝創作，朱鴻祺進一步說明：「我們從果農手中接過水果，首先要仔細的清洗，然後開始殺青和醃漬等工序。不同的水果有不同的處理方式，李子需要用刀子直接刻劃，而金棗則是在桶內用刀片在表面留下細密的刀痕方便擠壓去籽，這樣在殺青時水果才能充分吸收糖漬，讓味道深深滲透到果實的每一層。這種傳統的蜜餞多為濕式，外觀上會覆上一層甜美的糖衣。」



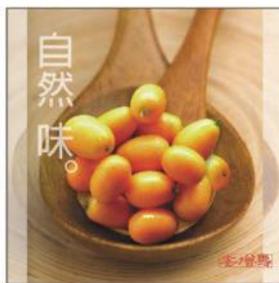
▲老舖舊景



▲歷經五代傳承，始終堅持傳統工法



▲店內總是遊客如織



▲蜜餞來自新鮮水果



## 老店改革 新貌迎接契機

朱鴻祺回憶起那充滿濃濃人情味的農村時代，他說：「因為每個水果的形狀和成熟度都不一樣，單靠機械無法自動篩選，因此需要依賴人力挑選果子。當鄰里間的農忙告一段落，左右鄰居便會熱心地幫忙挑選水果，而我們會準備一頓豐盛的飯菜回饋，大家一起吃飯時的那份溫暖和喜悅，至今仍讓我難以忘懷。」

出生於50年代的朱鴻祺，雖然主修電機專業，但從小就深深融入家族的事業，經常幫忙家務和店裡的工作。這份與家族事業的深厚連結，無形中滋養他對於老增壽蜜餞鋪的情感，最終也促使他下定決心，接手這份百年志業，將家族承襲的傳統手藝延續下去。

80年代，正逢臺灣經濟起飛，宜蘭縣開始注重發展觀光產業，這為老增壽帶來新的希望。老增壽的生意曾經一度陷入沉寂，經歷產品包裝開始改變，藉此提升整體質感，同時重新規劃店內的格局和擺設，期望能吸引更多的人潮。這些創新讓老增壽在經濟蓬勃發展的時代中，成功找到新的方向。

### 傳統基業 應用創新迎戰

過去，老增壽曾經嘗試跨足西點雜貨的經營，由於經營不善，財務一度遇到困難，最後經過深思熟慮，決定將蜜餞這個百年基業保留下來。然而這或許是一個意外的轉機，因為專注於傳統蜜餞製作，反而讓老增壽在網路世代引起部落客的關注，吸引許多民眾慕名而來。

▼結合現代化設備進行金棗篩選與加工





▲令人垂涎欲滴的蜜餞



▲茶葉梅

時至今日，隨著時代的巨輪轉動，宜蘭農村逐漸都市化，年輕人口大量外移，連水果的產區也隨之發生劇烈的變化。「從前三星鄉是李子的主要產區，沒想到後來竟逐漸衰退。當在地原物料和人力的消失，對於我們的產業帶來不小的衝擊。」朱鴻祺感慨道。因應產業衝擊及原料來源的改變，老增壽對於食材更加嚴格篩選，以確保品質與風味始終如一。

在口味的創新上，也注入更多巧思，添加桂花、紫蘇、茶葉與金棗汁等傳統風味，讓蜜餞有更多豐富的選擇。他認為不能只是守著店面等待顧客上門，必須進軍網路銷售，從建置官網到進駐電商平台，讓消費者能更方便地訂購。他談到，面對新時代的挑戰，「現在是交棒給下一代的時候。只要我們堅持品質，保持風味不變，接下來就看年輕人如何發揮創意，讓老增壽的美味能夠永續傳承。」



▲雪花梅



## 老增壽蜜餞鋪

☎ (03)9322555

🏠 宜蘭縣宜蘭市中山路3段68號

🌐 <http://www.laojansow.com.tw>



官方網站



Podcast

# 陳金福號



近百年前的金門，曾有位技術高超的糕餅師傅，總是拿著擗槌敲打花生糖時，發出「擗！擗！擗！」的巨響，而「擗」糖的這個聲音，讓金門從此與「貢糖」產生連結。當年引領金門貢糖先河的師傅，就是陳金福號創辦人陳金福的父親陳世命先生。自幼看著父親身影成長的日子，奠定他扛起傳承及創新使命的信念。



金門點心 百年流傳  
貢糖創新 走向國際

## 打出名號 金門共同回憶

陳金福說：「我是聞著貢糖的香氣長大的！」想起童年的「第一次」，把父親一槌槌敲出來的手工貢糖含在嘴裡時，那股甜滋滋的味道從舌尖滑進喉頭，即使這麼多年過去，這始終是他腦海裡最難忘，也是最開心的回憶。

創辦人將貢糖的技術從大陸跨海帶到金門後，開起自己的糕餅店，努力在金門推廣貢糖，最後終於打響金門貢糖的名聲。作為家中排行老四的陳金福，不僅是協助父親經營店面的幫手，在耳濡目染下，更學得一身製糖和做漢餅的好手藝，紮紮實實地從父親手中傳承關於貢糖的味道、精神等技藝。



▲店內的顧客總是絡繹不絕



▲在陳金福的帶領下，為金門觀光帶來無限商機



▲早年的陳金福號以名記貢糖在金門打響名號





▲時代變遷，師傅製作貢糖的用心始終不變

## 貢糖功夫 傳承百年技術

從27歲開始接手後，陳金福慢慢發覺，金門賣貢糖的人越來越多，於是用自己的名字註冊商標，藉由嶄新面貌的陳金福號來延續上一代的貢糖理念。來到門市，招牌上碩大的「功夫」二字，總讓造訪的遊客留下深刻印象，每一位客人只要進門，離開時一定笑容滿面，手裡大包小包的滿載而歸。

早年金門是戰備重地，街頭隨處可見阿兵哥，如今已從戰地轉型成為觀光勝地。陳金福道：「記得以前，阿兵哥來店裡想要試吃的時候，父母習慣把貢糖拆成一塊塊分給他們；現在，阿兵哥少了，遊客多了，覺得陳金福號賣的不只是商品，更是金門的特色，所以我讓客人盡量品嚐，來到金門玩，就要開開心心。只要品質好，口味好，客人怎麼會不想多帶幾包回家！」

## 美味基底 來自深厚經驗

一份端上桌的貢糖，首先是原料花生的部分，從前金門在紅土種植出來的花生，油脂格外飽滿顆粒小，採購時必須要嚴選品質。接著便是將麥芽糖、砂糖熬煮成糖漿，要特別注意的是，熬煮時間跟溫度，是決定貢糖美味程度的關鍵。

下一道步驟，則是在糖漿內加入炒熟的花生攪拌均勻，趁還有點溫度時，上桌鋪平再用桿麵棍敲擊，當初父親的貢糖，是靠一棍棍『搵』出來的。現在，這道費勁的程序，已改由機械代勞。最後完成切塊、分裝，就成為我們看到的美味貢糖。當他描述過程時，神情看似輕描淡寫，但從關鍵的配方比例、製作手法到設備規劃，無一不是仰賴百年的經驗累積與演進，才能將傳統貢糖蛻變為大家熟悉的風味。

### 市場導向 兼顧健康潮流

以前的貢糖，口感真的比較甜。現代人愈來愈重視健康，為讓大家吃再多貢糖都不會膩，對身體也不會造成負擔，所以，陳金福號開始研究減糖成分的新貢糖，希望讓客人吃得安心又健康。

▼獲頒百年老店匾額的殊榮





▲以戰地為意象的子彈餅



▲Q版造型的禮盒吸引海內外遊客喜愛



▲有著滿滿的花生香氣，  
酥軟的口感令人吮指回味

陳金福號堅持傳統，卻又不忘創新，豬腳貢糖是創辦人研發的獨物品項，之後進行改良，將原本的白糖換為黑糖，以符合現在消費者的喜好。除此之外陳金福號還有海苔貢糖、丁香脆酥，以及鮭魚鬆搭配花生，營造出半甜鹹口感的鮭魚貢糖等產品，一一點出這些創意新品。

## 傳統創新 發揚金門特色

不只是貢糖，讓產品融入金門戰地文化特色。當年推出的「子彈餅」一開賣就備受矚目。以奶油、雞蛋、麵粉烘烤出來的「子彈餅」，口感與蛋捲相似，但又比蛋捲保存更久。金門戰地文化與在地糕餅技藝的結合，可以讓所有人進一步體會到金門獨有的風情。

陳金福號是金門的百年老店，也是當地知名的貢糖觀光工廠，名聲享譽海內外，年逾60歲的陳金福心中依然滿懷期望，想為百年歷史的金門貢糖產業做更多事。以陳金福號為起點，努力讓貢糖更加年輕化、活潑化，研發更多創新品項，幫助在地發展，讓金門的觀光與國際接軌。



▲陳金福號以嶄新的樣貌傳承貢糖的好滋味，讓金門觀光與國際接軌



## 陳金福號

☎ (082)321414

🏠 金門縣金城鎮伯玉路一段90號

@ <https://www.km321414.com.tw>



官方網站



Podcast

# 波麗路西餐廳



1934年，在車水馬龍的迪化街旁，  
由廖水來夫妻一手創立的波麗路西餐廳，以  
精緻西餐、美味牛排及香醇咖啡聞名，成為當時  
臺北最時尚的社交場域。如今傳承到第三代經營  
者廖郁鳴，以最高的餐點品質結合貼心服務，  
提供顧客跨越時空的美食饗宴。



臺北西餐傳奇 跨越時代情感  
料理歷久彌新 懷舊繁華氛圍

## 時光淬鍊 無可取代的風味

「波麗路」，源自法國作曲家莫里斯·拉威爾的西班牙圓舞曲《Boléro》，在當年的臺北城，波麗路西餐廳是商務往來洽談的熱門地點，也是上流社會為子女安排相親的首選。臺劇「華燈初上」曾在此地取景，也讓這間伴隨著時代流轉的西餐廳，再次喚醒了我們那深藏在心底的美味記憶。

波麗路西餐廳在創辦人時期曾拓展至三間店面，之後分別將位於台北民生西路的店面傳承給兩個兒子，也是如今第三代經營者廖郁鳴的父親與大伯，1969年出生的他原本在金融界服務，後來因為父母年邁，40歲時毅然接下傳承的重任。然而，掌管這份家族事業後，他面臨不少抉擇，尤其是保持餐廳的傳統與吸引新客源之間的平衡。除此之外，地理位置相近的波麗路西餐廳與波麗路餐廳其實經營者並不相同，許多消費者容易混淆，他用心經營「308號」的門店，希望能走出屬於自己的道路，讓這塊歷經兩代人心血凝聚而成的招牌，能繼續發揚光大。

接班後首先盤點餐廳優勢，包括經典菜色口味，以及自開業以來保存至今的裝潢風格、設備和音響器材，這些都擁有著獨一無二的歲月足跡。有些事物經得起時間的考驗，並不會隨著潮流而改變，如果要讓波麗路西餐廳繼續走下去，就必須保留美好的一切。許多移民國外的客人，返臺的第一站就是來到波麗路，只為重溫兒時的回憶，品嚐那不變的經典滋味。他深信回憶所帶來的深刻感觸，是其他餐廳都難以仿效的。



▲至今仍保存著原汁原味的西餐廳風情

除保存餐廳的文化外，接連面臨不同挑戰，例如兩代之間的溝通，還有老師傅退休的危機。為延續傳統的經典美味，他不惜重金延攬人才，並進行悉心培養。新冠肺炎疫情的來襲，內用服務被迫停止，波麗路西餐廳面臨嚴峻的考驗，他迅速調整策略，轉為以外賣為主，化危機為轉機。

## 中西融合 調整迎接現代

創辦人廖水來夫妻熟悉臺灣人的飲食習慣，因此在菜色上做了許多本土化的調整，例如豬油的香氣、獨門的醬料，巧妙地將西餐的優雅與在地風味融合，創造截然不同的味蕾體驗。無論是前菜、沙拉、麵包、湯品或主餐，都能呈現出獨一無二絕佳風味。豐富多元的主餐，除經典的烤明蝦、牛排、豬排，還有臺灣風味的咖哩飯與法國鴨子飯，每道料理都是招牌。

以遠近馳名的法國鴨子飯為例，主廚選用特製香料，將鴨胸與筍子同鍋燉煮，入味後的鴨肉輕輕一剝便能骨肉分離，口感軟嫩細膩。雖然這是一道法式料理，但波麗路西餐廳特別使用不鏽鋼雙層便當盒盛裝，除了實用還充滿親切感。此外，為滿足不同顧客的需求，波麗路西餐廳不斷優化菜單，於中餐時段加入義大利麵、燉飯等選擇，並且用心復刻杏仁豆腐、手工布丁等傳統甜點。

### 承載記憶 溫情永續經營

當年許多佳偶在這裡相識相愛，之後再帶著孩子過來用餐，除了重溫記憶中的好滋味，更重要的是那份情感的延續。希望這裡是充滿溫暖的地方，每個員工都能記得顧客的姓名與喜好，彼此間像朋友般的自然互動，貼心的客製化服務，營造家一樣的和煦氛圍。這些年來經營的不只是一家餐廳，而是連結無數人生命中難以忘懷的情感。



▲餐廳復古設計



▲餐廳復古設計

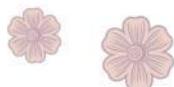


▲無可取代的懷舊氛圍是許多人的摯愛

走進波麗路西餐廳，猶如穿梭時光隧道，耳邊響起的古典輕音樂，帶著我們回到心中最難忘的那份記憶。隨著翻閱的菜單，從咖啡、茶、甜點一直到令人難忘的A、B餐，就像是閱讀著這裡幾年來所經歷的種種情懷故事。廖郁鳴說：「我只想維持著最初的樣貌持續下去。」在他的心中並沒有擴大版圖的想法，只想用最誠摯的心，守護著你我心底最美好的記憶。



▲店內人潮不斷



## 波麗路西餐廳

☎ (02)2556-0710

🏠 臺北市民生西路308號

@ <https://www.facebook.com/Bolero.1934/>



官方網站

# 阿霞飯店



紅蟳米糕、生炒鱔魚、蟳丸、蝦棗...

...每一道經典的手路菜，都是臺灣人記憶中無可取代的好味道。從一碗什錦湯麵到「總統飯店」，身為傳統老店的阿霞飯店在懷舊的臺菜料理中創造跨越時代的經典，用精湛的廚藝征服每一個挑剔的味蕾。

## ASHA

阿霞飯店

始於 一九四〇

手路菜傳奇 美味中求真  
美食跨時代 經典臺灣味

## 宴席料理，傳承的新篇章

來到臺南中西區，「臺灣首廟天壇一天公廟」香火鼎盛，站在廟前往巷弄內眺望便能看見「阿霞飯店」大紅色的招牌，雖然是經典老字號但看起來卻是整潔明亮。由於歷任總統皆為座上賓，因此當地人都稱之為「總統飯店」。白色牆面上的老照片記錄著從創業至今的點滴，在透明玻璃後的開放式廚房，看著現任總經理（主廚）吳健豪手起刀落，食材就像小兵一樣列陣待戰，經由大火翻炒出鍋氣十足的鱈魚。用料豐富的米糕經過雙手用心地拌勻，再搭配上飽滿蟹膏的紅蟳，就是桌宴上最亮眼的主角。「美味求真」高掛著的金字招牌，一塊由經營大師邱永漢先生所贈的名匾，見證著阿霞飯店一路走來的堅持。

1940年阿霞飯店創辦人吳錦霞早期跟著父親在路邊擺攤，在父親過世後用自己的小名開店。在現任總經理吳健豪的記憶中，天公廟本店從1985年建立，最初是提供住宿型態的飯店式經營，自己從小就住在店面的樓上，家人堂前廚後忙碌的情景，就是自己兒時最常見的畫面。在記憶中，他的姑婆曾經有著「臺南奇女子的稱號」，許多達官顯要都是阿霞的常客。

吳健豪總經理語重心長地說道：「在臺南把招牌掛起來，賣的不只是老字號，還有從上一輩留下來的經營理念。」在「阿霞飯店」創辦人退休後便交由吳健豪的雙親接手，期間也經歷過SARS疫情考驗。2010年由於吳健豪的父親身體不適，因此他在退伍後回到故鄉接班，繼續譜寫阿霞飯店的另一個篇章。



▲美味求真，經典臺灣味



▲百年傳承，吃巧不吃飽



▲鱈魚意麵

## 用心用新，道地的人情味

剛接手家業時的吳健豪年僅24歲，初出茅廬的年輕人對於老員工來說難免說服力不夠，他認為凡事必須自己帶頭做，只有自己做得到才能要求大家。從基層到管理，熟悉每個流程，第一年他就針對菜單進行調整，因應家庭結構改變以及自由行的客群推出中英日文的個人菜單，滿足更多喜愛桌菜的消費者需求；為展現專業度，全面要求員工制服化，並且打造開放式廚房，硬體設備定期更新等。擁有餐飲學系背景的吳健豪也將自己的專業融入，為每道菜制定SOP，讓每位顧客都能享用到穩定品質的餐點。

雖然是老店，但卻不是一成不變，阿霞飯店在保留原汁原味的同時，也將臺菜手藝不斷創新，研發出無數讓饕客津津樂道的菜色。除此之外，更保存著深厚的底蘊，抱持著一顆臺灣人好客的心迎接每一位來到這裡的嘉賓。走進店內，耳邊響起的不是制式的「歡迎光臨！」，而是老朋友的一句「人客請坐！」。提供美食是最基本的，無論時代如何改變，始終不變的是那份在地的人情味。

## 豐厚底蘊，創造最美好的回憶

粉腸、蝦棗、蟳丸、豬肝捲拼盤……樣樣都是無可取代的手工佳餚，「專注手藝，誠以待客。」用心對待每一樣食材，也用心對待每一個人，「阿霞飯店」將對料理的熱情，點滴收斂進湯汁中。近十年來為與時俱進，其間透過政府補助案不斷提升品牌的企業識別度，2014年於「南紡購物中心」創辦「錦霞樓」，2022年進駐「三井outlet」，藉由展店延續著「美味求真」的精神。

「賺錢要有良心！」經營者的每個決策都會帶來很大的影響，如何維持初心是很重要的一門功課，阿霞飯店不僅僅是一個餐飲品牌，背後更帶著傳承的意義，為保存在地的飲食文化，他們更主動承攬臺南市文化局委外經營專案，耗資千萬將曾被列入市定古蹟的「鶯料理」重新整建成為「鶯嶺食肆」及「鶯料理文物展示館」，供民眾免費參觀。



▲以臺灣地圖為意象的個人套餐



▲招牌紅蟳米糕



▲六色拼盤



一路走來經歷過傳承接班、食安風暴等考驗，接班人吳健豪總是默默地做好自己該做的事情，端上的每一道料理都充滿著對顧客感恩的心，在每個細微處用心，只為讓顧客留下最美好的回憶。



▲招牌甜湯



▲拌米糕



▲炒鱔魚



▲招牌禮盒



## 阿霞飯店

☎ (06)223-1418

🏠 臺南市中西區忠義路二段84巷7號

🌐 <https://www.asha-restaurant.com>



官方網站



Podcast

# 度小月

海味提鮮的湯頭，彈牙滑

順的黃麵條，淋上後腿肉爆炒慢熬而成

的肉燥，搭配上香菜、蒜泥、烏醋，便是一碗道地的擔仔麵。度小月以簡單卻不平凡的美味飄香百餘年，擄獲無數饕客味蕾的同時，也讓這份令人難忘的好滋味走上國際舞台，成為名副其實的臺灣之光。

度小月 DU HSIAO YUEH  
EST. 1895

府城美食 百年飄香  
求新求變 臺灣之光

## 獨特風味 美食版圖的擴張

時間拉回到1895年臺南的水仙宮市場，攤商們在簡易的布棚下叫賣著商品，熱騰騰的香氣撲鼻而來，一根扁擔兩個木架子，養活一家人，也挑起洪家百年的基業。米粉、貢丸、豬肝、香腸、擔仔麵，簡簡單單的幾個品項擄獲無數饕客的心，度小月早已成為臺南人心中最難忘的美食代表。

第四代接班人洪秀宏表示：「114年就一百三十年了！」他一肩扛起家族傳承的重擔，這一路走來經歷無數的挑戰。回憶當年，在許多顧客的熱烈反映下，家人決定把家鄉的經典美味帶到臺北，本以為憑藉著老字號能夠快速崛起，但天不從人願，開幕就遭遇921大地震與風災，生意總是不見好轉。由於飲食文化的差異，度小月的擔仔麵原對臺南人而言是屬於止飢的小吃，但北部人則認為是餐食的主食，希望我們參考其它麵店的模式，提供多一些配菜的選擇。

洪秀宏畢業之後一邊在便利商店工作一邊到店裡幫忙，看著門可羅雀的店面，他跟姊夫討論後決定從設備跟品項著手進行調整，甚至在主食的口味上區分南北，讓每位顧客都能在這裡找到自己喜愛的風味。黃金蝦捲、芙蓉豆腐、蚵仔酥、紅糟香酥雞……府城的道地美食重現，2023年透過古早味與創意的激盪，推出十道令人驚艷的私廚料理，在媒體的報導逐漸被消費者看見，店內開始出現座無虛席的盛況，度小月自此在北部聲名鵲起，也為日後拓展海外版圖奠定良好的基礎。



▲度小月創始時期



▲早年水仙宮外的市集一隅



▲百年傳承,吃巧不吃飽



▲第三代經營者洪振銘先生

## 無畏艱難 守護百年家業

洪秀宏回憶道：「當初我也沒有預料到自己會接班。」在父親離世後被指定接班，對於他來說其實有點出乎預料，臨危受命的他，考量到老店已有大姊與二姐照料且生意穩定，所以決定揮軍北上開立新的品牌據點。因為急於做出一番成績，選用專業經理人，然而理想很崇高，現實卻給他當頭棒喝，兩個人在理念上的衝突讓他陷入人生最大的低谷。

「那時候我自己一個人茫然走在花蓮的街頭，甚至產生一些不好的想法，偶然間翻到一本書《我受夠了》，我的內心突然有一股巨大的衝擊，對！我真的受夠了！」肩負著家人的期待，百年品牌的傳承使命，他決定收拾起紛亂的思緒並突破現狀，對品牌重新進行梳理！

除鞏固原有的品質外，他開始積極參加各種展覽提高能見度，有一次參加世貿美食展時，他才發現臺灣商標第29類中的肉燥已被競爭品牌註冊，當自己站上論壇時內心感慨萬千，瞭解到原來要經營一個品牌如此不易。此時他對於父親從小賣麵養活一家人的艱辛感同身受，也更堅定要守護度小月的決心。

### 用美食讓世界看見臺灣

隨著知名度提升，開始將展覽的觸角延伸至香港、大陸等地，他深感人生中有貴人相助真的很重要！因緣際會下他結識知名餐飲集團，認可度小月的潛力並且無私地給予建議及幫助，同時開啟邁向國際舞台的契機。

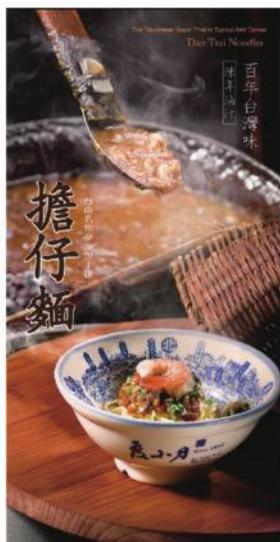
度小月正式插旗海外，將最具有臺灣味的擔仔麵複刻至不同的國家，為克服飲食文化的差異，努力向消費者介紹品牌的文化以及特色風味，隨著媒體的曝光，這飄香百餘年的臺灣之光也開始綿延到世界各角落，目前北京、上海、廣東、香港、澳門、加拿大等地都可以品嚐到這府城的好滋味。

▼迪化店





▲黃金蝦捲



▲度小月擔仔麵



▲榮獲第五屆臺灣優良品牌獎

穿梭百年光陰，度小月藉由文化傳承的力量成為最佳的推廣平台，同時也積極在海外推廣臺灣美食，在店內結合藝文展出並且融入東方文化與書法，讓海外的消費者藉此認識臺灣。除展望國際視野之外，度小月更與臺南市政府攜手舉辦「小月季攤車藝術節」活動，現場號召全臺特色攤車匯聚，規劃設計以沉浸式劇場的方式及闖關遊戲，讓時光倒流至1940年代，回味古早度小月的攤車歲月。

一碗擔仔麵盛載著數代人的回憶，洪秀宏讓度小月以臺灣為起點站上世界舞台，不斷用心與創新做好每一道餐點，以色、香、味俱全的佳餚擄獲消費者的心，將文化底蘊融入料理之中，以最溫柔的力量讓世界看見臺灣。



▲擔仔麵



## 度小月

☎ (06)2231-744

🏠 臺南市中西區中正路16號

🌐 <https://noodle1895.com>



官方網站



Podcast

# 汕頭泉成沙茶火鍋

汕頭泉成沙茶火鍋創辦人張桂泉先生，在偶然的機會下習得牛雜湯的烹飪技術，憑藉一雙巧手，在高雄建立老字號火鍋店。第三代執行長張瑞麟接班近三十餘年，不僅延續超過80年的好味道，更透過香醇的湯頭與新鮮食材，溫暖每位顧客的心。

汕頭泉成   
SHANTOU CHUAN CHENG HOTPOT

一鍋飄香，傳承改革  
精燉火鍋，創新拓展

## 老店鍋香，回憶世代傳

鄰近人聲鼎沸的六合夜市，位於美麗島站一號出口的汕頭泉成沙茶火鍋，執行長張瑞麟常在店裡往來招呼客人，三不五時就能見到熟悉的面孔，這些客人許多都是從小吃到大，如今帶著自己孩子一起品嚐，每當見到熟客時，總會有種多年好友再次重逢的感覺。

張瑞麟滿懷敬意地提起創辦人的故事，「爺爺是道地的大陸潮汕人，早在1934年因經商來到臺灣。為了生計，他接手同鄉的牛雜湯攤位，以此營生。」沒想到，這道美味的牛雜湯逐漸演變為牛雜鍋，獨特的好滋味，在饕客的口耳相傳下，汕頭火鍋的名聲自此打響名號。

多年來，汕頭泉成沙茶火鍋的顧客絡繹不絕，在張家三代經營者的努力下，成為無數人心中的寶藏美食。更分享爺爺親自研發的招牌菜—汕頭扁魚火鍋，美味祕訣在於湯底，選用赤尾青蝦和東港刺扁魚，經過油酥處理後，將這些海味碾碎加入高湯，再配以鹹芥菜和番茄片，提升風味並減少油膩感，油酥過的扁魚和蝦皮經過慢火久燉，使湯頭更加濃郁，也因此吸引全國各地的老饕慕名而來。



▲中山一代店



▲一二代經營者



▲頂級神 hands 切霜降



▲麻辣豆腐鴨血

## 延續經典，精進品牌力

從小就在廚房裡學習的張瑞麟，湯滾聲、熱油香、還有客人的喧鬧聲，都深深烙印在他心中。他曾赴美攻讀市場行銷，心底始終惦記家裡的火鍋店。還記得當時面試官問他，為何要前往美國念書。回應道：「我想為家裡的老店做些改變。」因為他發現即使目前擁有爺爺奠定的紮實基礎，但隨著時代變遷，競爭將越來越激烈，他希望能夠學以致用，讓家傳美味站上更寬廣的舞台。

三十年前，張瑞麟年僅二十多歲即接棒，當時面臨的最大考驗是改善工作文化。老員工的素質參差不齊，服務態度和衛生習慣都需要教育。這是他人生中最具挑戰性的時期。為了改變，他曾經歷多次家庭革命，除了兩代之間的溝通，還必須親力親為進行員工教育。走過這段老舊文化與現代市場接軌的磨合期，至今回憶起來，這段時光對他而言既是成長的考驗，也是心志的磨練。

汕頭泉成火鍋的手打沙茶醬遠近馳名，略帶南洋風味的特色，以新鮮海味調製，濃郁的沙茶鮮味，飽滿的顆粒感，醬氣醇厚外還帶著迷人的焦香味。為了提升這款風味獨特的沙茶醬，持續不斷地針對配方改良，同時透過中央工廠的成立，將原料、生產標準化，讓傳統的好味道能持續飄香。

此外，為豐富店內菜單品項，積極在臺灣尋覓優質食材，研發出更具市場潛力的料理，他曾為掌握麻辣鍋的技術，在四川成都停留一個多月。直到現在，扁魚鍋與麻辣鍋，已成為店內名列前茅的熱門鍋底。

### 多元策略，拓展市場版圖

對於汕頭泉成火鍋而言，服務不只是一份工作，店內有許多資深員工，他們將客人視為家人，樂於分享烹煮小技巧，例如將蛋黃打入沙茶醬讓口感更綿密，或是用蛋白包裹肉品，增加肉質的軟嫩度。這些看似簡單的訣竅，是我們能屹立不搖的關鍵。



▲每樣食材都經過嚴格挑選



▲飽滿多汁的鮮蚶

近來以精緻化為目標，張瑞麟瞄準年輕族群，分別在高雄漢神巨蛋、高雄夢時代、臺中誠品480等百貨開設分店，提供小火鍋的餐點服務，成功獲得新世代客群的青睞，近幾年也規劃將據點拓展至北部、中部等地，讓美味能夠飄香全臺。為迎合現代消費者的需求，店內會依照節慶推出各種促銷活動，同時在員工培訓和店面擴展上投入大量資源，透過選才、育才、留才等步驟培養優質團隊，並透過循環式品質管理(PDCA, Plan-Do-Check-Act)邏輯分析每一項產品與活動的執行效果，建構出最佳經營模式。

除了建立會員制度、店面擴增，亦著重於中階層幹部的培養，藉此確保品牌的穩定發展。他深信只要秉持著對美食的熱情，用心對待每位顧客，未來必定能寫下更為集團化、國際化的輝煌篇章。



▲豐富美味食材 滿足客人味蕾



## 汕頭泉成沙茶火鍋

☎ (07)288 5599

🏠 高雄市新興區中山橫路7號

@ <https://www.facebook.com/bestshantou/>



官方網站



Podcast

四  
神  
湯

米糕城

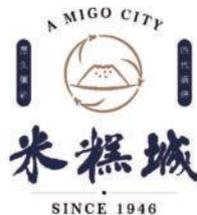
米  
糕

## 米糕城商號

米糕城

道地的臺灣小吃世界聞

名，也見證著從農業社會以來一路的發展，米糕具有容易保存的特性，因此非常受到民眾的喜愛。位於高雄港都鹽埕區的老字號一米糕城，在地飄香超過一甲子的時光，簡單的一碗米糕淋上油亮噴香的肉燥，撒上手工炒製的魚鬆再搭配些許脆口的小黃瓜，便是一道讓人難忘的精緻小點，也是你我記憶中的家鄉好味道。



跨越一甲子 港都老字號  
現代化管理 懷念家鄉味

## 道地美食，吃好又吃巧

臺南米糕最早可以追溯到清朝日治時期，其特色在於滿滿餡料裝盛碗上並分別擺飾，有別於北部、中部的米糕與餡料混製蒸法，都各別有番風味。當年創辦人為了養家糊口從臺南府城將傳統小吃帶到高雄，騎著鐵馬挑著扁擔，從四處叫賣到騎樓擺攤，最後落腳在高雄鹽埕區的大仁路旁開設店面。

照顧糯米就像照顧小朋友，不能太軟爛，又不能不熟。剛蒸好的糯米就像小朋友的皮膚一樣白白嫩嫩。一頭俐落的短髮，戴著黑框眼鏡跟口罩，米糕城第四代接班人王麒傑熟練地從一鍋透著黑亮光澤的肉燥中舀起一杓淋在米糕上。擁有著國立大學哲學系、外文系雙主修學歷，曾經頂著科技新貴的光環，如今的他是一名傳承家鄉美食的職人。將老一輩人刻劃在骨子裡的精神融入在每一道小吃之中，堅持使用在地的食材，守護著老饕們最喜愛的古早味。

回想當年接班之前，高齡八十的阿嬤跟母親忙碌到膝蓋軟骨都受損，每每想到家人努力栽培自己長大成人，王麒傑心裡便萬分不捨。還記得SARS疫情嚴峻的那段時期，生意慘淡到一度考慮要結束營業，近八十年的老店即將瀕臨消失，這讓家人跟老顧客都感到非常遺憾。2019年王麒傑決定帶著自己歷練積累的專業回到故鄉，讓老字號重新燃起新的生機。



▲歷經四代傳承，用最真誠的心製作傳統美食



▲第四代接班人王麒傑

## 返鄉青年，創新研發再進化

返鄉執掌家業，大刀闊斧地將整個環境重新改裝，將現場作業流程標準化，導入年輕化的人力為老店注入活力，同時加強員工教育訓練，並且針對食材衛生進行嚴格管控。王麒傑表示：「我最感動的是推動老店創新翻轉的時候，原本以為最能接受的是年輕族群，結果反而是更多老客人回饋給我們鼓勵。」

米糕在高雄是快要消失的小吃！一份看來樸實無華的米糕，其中需要經過很多繁複的工序，長糯米的選擇、水的比例、蒸熟、關火悶煮……空氣中大量釋放的蒸氣伴隨著額頭上不斷滴下的汗水。米糕的靈魂肉燥要挑選帶皮的五花肉，細火慢熬逼出膠質才能濃稠入味，而魚鬆則是使用來自澎湖的魚胚再透過手工炒製，火候的掌控也是一門功夫。

米糕、四神湯、肉燥飯……在原有的餐點基礎上，也不斷在菜色上進行研發，有著白蘿蔔、排骨、豬肚、烏蛋、蛤蜊，好料滿滿的四寶湯；舒肥雞腿肉上點綴著新鮮油蔥，滑嫩的糖心蛋與花生碰撞出多層次的口感；採用國產豬腳筋搭配特調滷汁的乾拌筋肉，米糕城要用更多元的美食征服顧客的味蕾。

## 拓展通路，用美食讓世界看見

「記得媽媽小時候常跟我說，吃苦當作吃補，戲棚下站久就是你的。」王麒傑說道。為創造老字號翻轉的契機，他將過去學習的品管流程導入自家品牌的營運管理，執行CIS重新設計整體對外的形象包裝，首創自助取餐除節省人力也提高衛生品質，引用POS點餐系統以及電子菜單大幅提高效率，近年來更在高雄前金區設立米糕城漢神店。米糕城的改變在網路上也獲得一致好評，不僅在地人，也吸引許多國內外遊客青睞。





▲漢神店透過全新的裝潢帶給消費者不同的感受



▲民國110年榮獲「在地特色老店」的肯定

望著如今煥然一新的米糕城，王麒傑心中的藍圖不僅止於此，他希望讓品牌更加符合市場需求，與知名外送平台合作進一步拓展通路。妥善運用真空包裝技術，將這份對於料理的用心封存其中，除方便外縣市顧客享用之外，將來甚至能夠外銷推廣到不同的國家。肩負著長輩的信念，與米糕城的年輕夥伴們誠摯歡迎世界各地的人都能品嚐這一碗來自港都，軟糯香Q中又蘊藏著濃濃人情味的好料理。

熟客  
推薦

● 被米糕店耽誤的雞肉飯 ●



▲米糕城 雞肉飯

念會祖公阿上天



## 米糕城商號

☎ (07)533-3168

🏠 高雄市鹽埕區大仁路107號

@ <https://shop.ichefpos.com/store/k6-iBv6q/ordering>



官方網站



Podcast

## 美食傳奇-舌尖上的風華

- 1 **油籽學堂**  
☎ (04)898 5111  
📍彰化縣芳苑鄉仁愛村斗苑路芳苑段157號  
🌐 <https://www.goodoil.com.tw>
- 2 **順成油廠**  
☎ (05)662 1189  
📍雲林縣土庫鎮光明路166號  
🌐 <https://www.dailyoil.com.tw>
- 3 **御鼎興醬油**  
☎ (05)586 8272  
📍雲林縣西螺鎮安定里安定171-11號  
🌐 [www.ydsin1940.com](http://www.ydsin1940.com)
- 4 **志斌食品**  
☎ (07)628 1191  
📍高雄市岡山區嘉華路27-1號  
🌐 <https://www.beansauce1949.com>
- 5 **新味醬油**  
☎ (03)832 3068  
📍花蓮市博愛街134號  
🌐 <https://www.hsinwei1927.com>

## 穿越時空-亙古不變的百年風采

- 6 **有記名茶**  
☎ (02)2555 9164  
📍臺北市大同區重慶北路二段64巷26號  
🌐 <https://wangtea.com.tw>
- 7 **泉發蜂蜜**  
☎ (02)2585 0399  
📍臺北市民族西路218號  
🌐 <https://www.cfhone.com>
- 8 **一福堂**  
☎ (04)2322 8281  
📍臺中市西屯區臺灣大道二段806號  
🌐 <https://iffood.com.tw>
- 9 **廣興肉脯店**  
☎ (06)222 7447  
📍臺南市中西區府前路一段90巷62號  
🌐 <http://www.ksf.url.tw>
- 10 **老增壽蜜餞舖**  
☎ (03)932 2555  
📍宜蘭縣宜蘭市中山路3段68號  
🌐 <http://www.laojansow.com.tw>
- 11 **陳金福號**  
☎ (082)321 414  
📍金門縣金城鎮伯玉路一段90號  
🌐 <https://www.km321414.com.tw>

## 訪古尋幽-探索老店的迷人風味

- 12 **波麗路西餐廳**  
☎ (02)2556 0710  
📍臺北市民生西路308號  
🌐 <https://www.facebook.com/Bolero.1934>
- 13 **阿霞飯店**  
☎ (06)223 1418  
📍臺南市中西區忠義路二段84巷7號  
🌐 <https://www.asha-restaurant.com>
- 14 **度小月**  
☎ (06)2231 744  
📍臺南市中西區中正路16號  
🌐 <https://noodle1895.com>
- 15 **汕頭泉成沙茶火鍋**  
☎ (07)288 5599  
📍高雄市新興區中山橫路7號  
🌐 <https://www.facebook.com/bestshantou/>
- 16 **米糕城商號**  
☎ (07)533 3168  
📍高雄市鹽埕區大仁路107號  
🌐 <https://shop.ichefpos.com/store/k6-iBv6q/ordering>





# 大街巷弄裡的文化

出版單位 | 經濟部商業發展署

發行人 | 蘇文玲

地址 | 臺北市中正區福州街15號

電話 | 02-2343-3300

傳真 | 02-2397-0728

網址 | <https://www.aoc.gov.tw>

執行單位 | 中華民國全國商業總會

地址 | 臺北市大安區復興南路一段390號6樓

電話 | 02-2701-2671

傳真 | 02-2755-5493

網址 | <http://www.roccoc.org.tw>

製作單位 | 玉明廣告有限公司

圖檔授權／特別感謝 |

油籽學堂·順成油廠·御鼎興醬油·志斌食品·新味醬油  
有記名茶·泉發蜂蜜·一福堂·廣興肉脯店·老增壽蜜餞舖·陳金福號  
波麗路西餐廳·阿霞飯店·度小月·汕頭泉成沙茶火鍋·米糕城商號  
(排名依本書內容次序)

初版日期 | 2024年11月30日

版次 | 1版1刷

如有缺頁，破壞及倒裝，請寄回更換。版權所有，翻印必究。

Printed in Taiwan.



# 大街巷弄裡的文化

## 美食傳奇-舌尖上的風華

- 油籽學堂
- 順成油廠
- 御鼎興醬油
- 志斌食品
- 新味醬油

## 穿越時空-亙古不變的百年風采

- 有記名茶
- 泉發蜂蜜
- 一福堂
- 廣興肉脯店
- 老增壽蜜餞舖
- 陳金福號

## 訪古尋幽-探索老店的迷人風味

- 波麗路西餐廳
- 阿霞飯店
- 度小月
- 汕頭泉成沙茶火鍋
- 米糕城商號



官網電子書



陳會長的話



老店學論壇

主辦單位：



經濟部商業發展署  
Administration of Commerce, MOEA

地址：臺北市中正區福州街15號

電話：02-2343-3300

傳真：02-2397-0728

網址：<https://www.aoc.gov.tw>

執行單位：



中華民國全國商業總會  
General Chamber of Commerce of the Republic of China

地址：臺北市大安區復興南路一段390號6樓

電話：02-2701-2671

傳真：02-2755-5493

網址：<http://www.roccoc.org.tw>