# 新北嚴選

New Taipei · New Select

2024

## 特色商品・美食名店・新北茶點



新北市政府

New Taipei City Government

# 局長的話

新北市作為全台最大城市，擁有豐富的文化底蘊與自然資源，孕育眾多優秀的特色商品。今 (2024) 年「新北嚴選」評選活動，共吸引超過 700 件報名作品，展示新北市地方特色產業的創意和實力。經過激烈競爭，最終選出 45 項優秀的特色商品、40 家風格獨具的美食名店，以及 19 項展現地方風味的新北茶點。每一項獲獎商品皆通過層層嚴選，無論是創意、品質或品牌故事，均展現新北地方產業的獨特魅力。

今年新北嚴選評選分為三大類別：「特色商品」、「美食名店」與「新北茶點」。特色商品組包括烘焙好禮、特色佳餚與文創工藝三組別，據以嚴選出最具創意和市場潛力的商品，透過運用在地食材或地方特色，讓每件獲獎商品均展現新北市的不同面貌。「美食名店」以臺灣味和異國味兩大主題徵選優質店家，不僅滿足饕客對在地風味的渴望，更體現新北市豐富的族群融合與美食文化傳承。「新北茶點」結合以坪林文山包種茶為主題的茶點作品，為品茶愛好者和美食饕客帶來耳目一新的新選擇，充分展現新北茶文化底蘊。

新北嚴選手冊不僅是為了讓大家更了解新北市的優質商品與美食名店，同時也是一次對這座城市豐富文化與產業的深度探索。手冊詳細介紹每一家獲獎店家的特色，透過文字讓大家感受到每件商品背後的用心，歡迎各位透過手冊一覽新北的美食地圖，並親自來到新北，探索並享受這些豐富的美食與好物，體驗這座城市的真實風采。



最後，感謝每一位參與者的熱情和努力，是你們共同創造「新北嚴選」的成功。新北市政府將一如既往地支持在地產業成長，並持續帶領新北市走向創新發展的未來。期待在不久的將來，看到更多優秀的新北特色商品和美食名店，以更高的品質和創意走向全台，讓新北的好味道、好特色，成為每個人心中的美好回憶。



新北市政府經濟發展局
盛筱蓉 局長
2024 年 11 月

# 目錄 Contents

## 美食名店

1 八里區 水灣餐廳
2 三芝區 三芝二號倉庫咖啡館
3 三芝區 童話咖啡館
4 三重區 大姊的店新加坡料理
5 三峽區 千戶傳奇生態農場
6 土城區 阿城鵝肉
7 中和區 樂活養身鍋
8 永和區 鮨明吟 | 北海道無菜單日料
9 石碇區 LOFT17 森活休閒園區
10 石碇區 笠林茶棧
11 石碇區 陳記豆腐冰淇淋
12 石碇區 福寶飲食店
13 汐止區 銘記越南文化美食餐廳
14 板橋區 P.f. 甜點設計 PÂTISSERIE FISH
15 金山區 田中芳園
16 金山區 金山芋圓王
17 金山區 金山大碗螃蟹
18 貢寮區 福容大飯店 福粵樓
19 淡水區 阿三哥農莊
20 淡水區 異嗑堂
21 淡水區 淡水紅樓中餐廳
22 深坑區 深坑古早厝
23 新店區 白金花園酒店
24 新店區 我家廚房
25 新莊區 野牛殿 溫體牛
26 新莊區 饞饞燒肉鍋物
27 萬里區 三姐妹農家樂
28 樹林區 紅磚園邸
29 蘆洲區 GINO PIZZA NAPOLETANA

## 潛力獎

30 三重區 永晉藥膳坊
31 五股區 鵝卡桑上等鵝肉
32 石門區 米詩堤極北藍點
33 汐止區 布娜飛比利時餐酒館 Bravo Beer
34 板橋區 皇家傳承牛肉麵
35 板橋區 隱居居酒屋
36 淡水區 湘川餐廳
37 淡水區 黑殿飯店
38 新莊區 果亞烘焙坊
39 蘆洲區 弘記豆漿店

## 特色商品

40 三重區 啤酒肚釀製（比爾倍里股份有限公司）
**無酒精 + 草莓雪花冰啤酒禮盒**

41 三重區 阮的肉干有限公司
**來趣新北輕旅行禮盒**

42 三峽區 Ninesky 九天咖啡
**茶千層蛋糕**

43 三峽區 谷芳有機茶園
**爆米香碧螺春**

44 三峽區 金三峽食品企業股份有限公司
**星空禮盒**

45 土城區 禮莊食品企業有限公司
**奶黃流心禮盒**

46 平溪區 菁桐鐵道烏克麗麗工作坊
**烏克麗麗完整製作 DIY 材料包**

47 石碇區 HA SOCK 襪子娃娃專賣店
**消災解厄 ( 鱷 ) 平安符御守盒**

48 石碇區 寶萊詩三才靈芝科技股份有限公司
**御皇膳食一品鍋**

49 石碇區 碧禧工坊
**結晶酸藤花蜂蜜**

50 汐止區 沙拉王國
**綜合海鮮沙拉**

51 汐止區 東金巴黎食品股份有限公司
**金莎菠蘿蛋黃酥**

52 汐止區 香帥蛋糕有限公司
**經典芋泥卷**

53 坪林區 白青長茶作坊
**翡鬱茶山禮盒**

54 板橋區 黑橋牌企業股份有限公司
**黑橋牌黑豬條子肉乾**

55 林口區 武藏野洋菓子
**布列塔尼酥餅**

56 林口區 迷途糕羊
**包種茶蘿蜜雅**

57 淡水區 新北市淡水區農會
**滬尾南瓜派對 - 蔬果脆片**

58 淡水區 福容大飯店淡水漁人碼頭店
**阿基師觀海茶樓—鮮蝦腐皮捲**

59 深坑區 和生御品股份有限公司
**深坑豆腐酥**

60 深坑區 尚德茶堂
**文山包種茶**

61 新店區 也樂商號
**野樂茶太極茶包**

62 新莊區 香貝里 Chambery
經典蝴蝶酥

63 新莊區 點馨坊
法式蛋黃酥

64 萬里區 李成香餅店
萬里米香

65 萬里區 亞尼克萬里創始店
地瓜千層酥禮盒

66 樹林區 貓頭鷹幸福
藍韻口金包套組

67 蘆洲區 龍鳳堂餅舖
柚見中秋蛋黃酥

68 鶯歌區 台華陶瓷有限公司
樂芙香氛系列

69 鶯歌區 傑作陶藝有限公司
矽泥再生天燈杯

潛力獎

70 三芝區 胖太太
胖太太餐桌話題組合

71 三峽區 圓川糖
牛奶花生風味發芽糙米餅

72 三峽區 茶山房手工皂
蜜香紅茶皂

73 土城區 手信坊
可麗餅生乳大福

74 永和區 裕馥西點麵包店
鈔票鳳梨酥禮盒

75 石門區 春金伴手禮
春金魚酥

76 板橋區 楊子葳吃不膩蛋糕
招牌小月亮

77 板橋區 鎮家寶商行
密煉金桔

78 林口區 法國的秘密甜點
鐵觀音奶霜蛋糕

79 深坑區 寶桂的店
豆腐麻糬

80 坪林區 新北市坪林區農會
文山包種茶

81 新店區 鐵木亞沙工作室
原住民圖騰杯

82 瑞芳區 佳賓餅家
黑糖牛軋餅

83 瑞芳區 菓燈 Golden1889
甜甜卷

84 鶯歌區 馥茂肉鬆
古早味豬肉脯

## 新北茶點

85 土城區 黃源興餅店
魯肉豆沙餅

86 永和區 聖保羅企業股份有限公司
聖保羅 Q 餅

87 板橋區 澎派 Ponpie
黃金烏魚子布列塔尼禮盒

88 板橋區 貓茶町
包種茶雙餡泡芙

89 林口區 東晉食品行
嘎・嘣・脆肉卷

90 淡水區 海邊走走
花生愛餡蛋捲

91 新店區 富川麵包坊
北包種千層茶香蛋撻

92 新店區 壳兆滷味專壳
日常喫茶伴飯組

93 新莊區 呷味軒滷坊
包種茶蜜滷味

94 新莊區 特莉莎 THERESA
脆脆餅

## 潛力獎

95 三峽區 入日咖啡 B.Sweet
熱帶鳳梨包種瑪德蓮

96 中和區 金蕎食品有限公司
脆皮蜜茶蛋黃酥

97 永和區 花漾朋派 POMPIE
馬告鳳梨 / 茶韻柚子奶油夾心餅

98 坪林區 品誼茶果子 smak
包種茶夾心餅乾

99 坪林區 滴滴香
茶心酥

100 金山區 金山紅了企業社
金山紅水果乳酪蛋糕

101 淡水區 一番茶棧
夏日清爽茶禮組

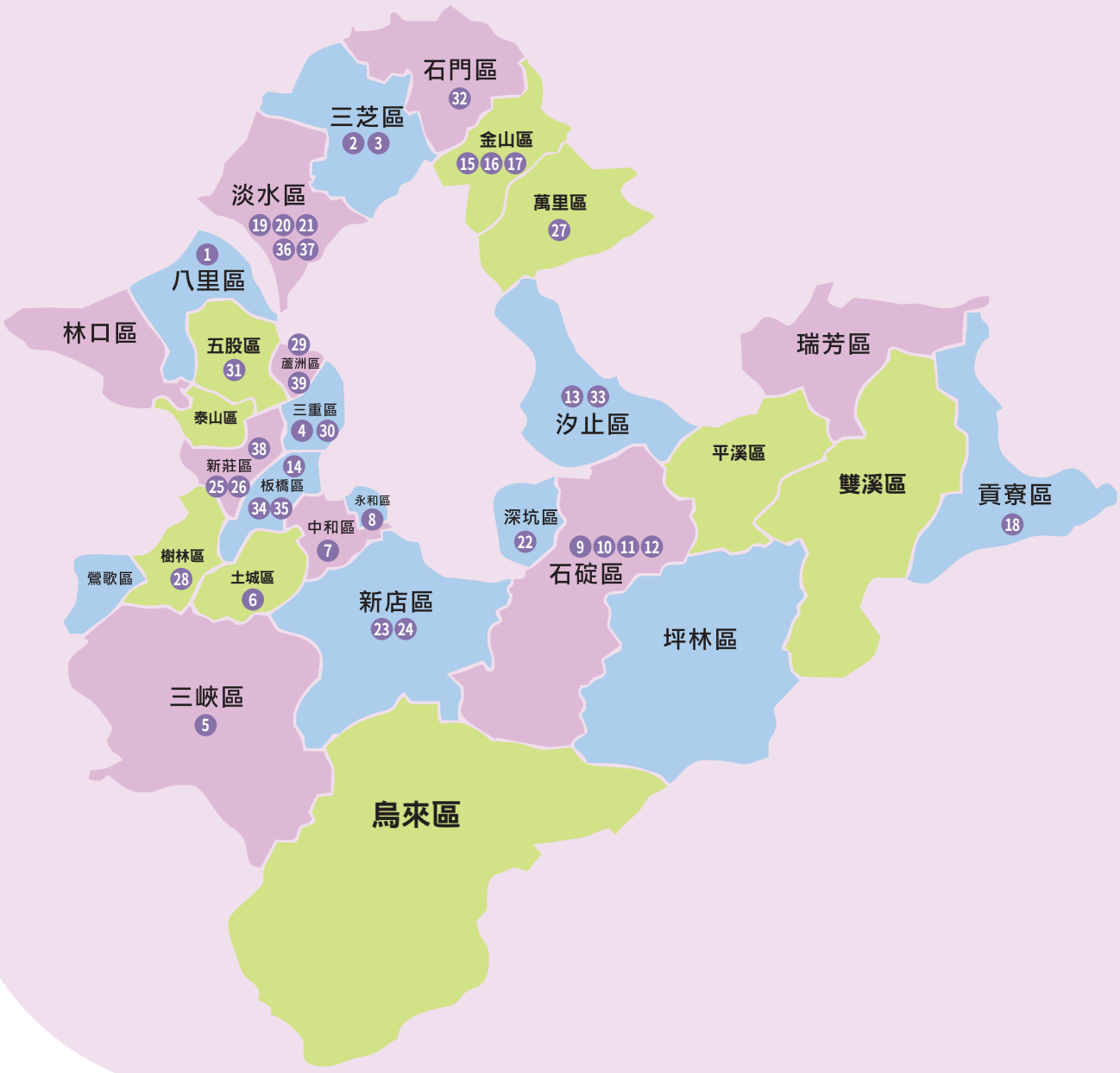
102 樹林區 果木小薰
果木 - 納福禮盒

103 板橋區 拉菲樂烘焙
小農金獎禮盒

新北嚴選
New Taipei · New Select

# 美食名店 獲獎地圖

1. 水灣餐廳
2. 三芝二號倉庫咖啡館
3. 童話咖啡館
4. 大姊的店新加坡料理
5. 千戶傳奇生態農場
6. 阿城鵝肉
7. 樂活養身鍋
8. 鮨明吟 | 北海道無菜單日料
9. LOFT17 森活休閒園區
10. 笠林茶棧
11. 陳記豆腐冰淇淋
12. 福寶飲食店
13. 銘記越南文化美食餐廳
14. PÂTISSERIE FISH(P.f. 甜點設計 )
15. 田中芳園
16. 金山芋圓王
17. 金山大碗螃蟹
18. 福粵樓 ( 福隆貝悅大飯店 )
19. 阿三哥農莊
20. 異嗑堂
21. 淡水紅樓中餐廳
22. 深坑古早厝
23. 白金花園酒店
24. 我家廚房
25. 野牛殿 溫體牛
26. 饞饞燒肉鍋物
27. 三姐妹農家樂
28. 紅磚園邸
29. GINO PIZZA NAPOLETANA
30. 永晉藥膳坊
31. 鵝卡桑上等鵝肉
32. 米詩堤極北藍點
33. 布娜飛比利時餐酒館 Bravo Beer
34. 皇家傳承牛肉麵
35. 隱居居酒屋
36. 湘川餐廳
37. 黑殿飯店
38. 果亞烘焙坊
39. 弘記豆漿店



美食名店

# 水灣餐廳





水灣餐廳位於新北市八里區，以峇里島風格打造出悠閒、放鬆的用餐環境。創辦人受到峇里島的美麗景致與自然氛圍啟發，將這些元素融入餐廳設計，從茅草、木材到竹子等天然材質，讓餐廳充滿了熱帶風情。水灣餐廳不僅提供視覺享受，還以豐富的南洋風味料理征服顧客的味蕾。招牌菜包括金巴蘭熱情火舞烤雙串和沙努熱火烤鮮魚與香蘭葉黃飯。金巴蘭熱情火舞烤雙串是一道令人垂涎的料理，將去骨雞腿串與新鮮蔬菜搭配辣椒、蒜頭、烤花生調製的獨特醬料，大火燒烤後香氣四溢。沙努熱火烤鮮魚與香蘭葉黃飯則以香蕉樹葉包裹新鮮鱸魚與台中特選米飯，搭配辛香料製成，香味撲鼻，辣酸甜的滋味令人難忘。



水灣餐廳不僅是品味美食的好去處，也是尋找內心平靜的理想場所。顧客能在這裡享受到一場視覺與味覺的雙重盛宴，無論是與家人朋友共聚，還是單獨享受一個靜謐的午後，這裡都能滿足你對餐飲的所有期待。

INFOR 店家資訊



**水灣餐廳**

新北市八里區觀海大道39號

(02) 2619-5258

平日12:00-20:00，假日12:00-20:30

www.waterfront.com.tw

**推薦商品／招牌菜：**

金巴蘭熱情火舞烤雙串、
沙努熱火烤鮮魚與香蘭葉黃飯

美食名店

# 三芝二號倉庫咖啡館

二號倉庫咖啡館位於新北市三芝區，座落於歷史悠久的農會倉庫內，這裡以結合文創和餐飲的方式展現獨特魅力。餐廳主打的養生料理山藥蓮子人蔘雞湯盅套餐，選用當地特色食材山藥，這種滋補的健康食材具有高雅的人蔘香氣，口感鬆軟、Q 彈。此套餐將山藥與雞肉一起燉煮，各年齡層都可以食用，特別適合重視養生的顧客。另一道推薦菜佛跳牆，運用多種上等食材燉煮而成，口感濃郁、滋味豐富，是家庭聚會和特別場合的首選。





二號倉庫咖啡館的經營理念是延續在地文化情感，並融合文化創意、藝術和農業等元素，致力於推廣地方特色餐飲及文化。餐廳所在的兩座倉庫原為農會的米糧倉庫與肥料倉庫，後來經過改造，成為具有文創特色的空間，提供顧客一個品味美食、體驗文化的場所。二號倉庫不僅是餐廳，更是當地文化與美食傳承的重要平台。

INFOR 店家資訊



**三芝二號倉庫咖啡館**

新北市三芝區中山路一段4號

(02) 2636-1052

平日 11:30-17:00，假日 11:00-19:00
（每週三及週四公休）

臉書搜尋「三芝二號倉庫藝文咖啡館」

**推薦商品／招牌菜：**

山藥蓮子人蔘雞湯盅套餐、佛跳牆

# 美食名店 童話咖啡館





童話海景咖啡廳的招牌菜色包括軟殼蟹漢堡、手工披薩、現烤海魚等，皆為顧客推薦的美味。特別是軟殼蟹漢堡，選用最新鮮的軟殼蟹，裹上麵衣酥炸，外酥內嫩，蟹肉的鮮甜香氣令人回味無窮。披薩使用獨特的自行車刀切開，讓用餐過程更加有趣。摩天輪炸物和自製的大蒜奶油麵包也深受顧客喜愛，豐富的餐點搭配令人愉悅的海景，形成了獨特的用餐體驗。





位於三芝淺水灣的童話咖啡廳，名如其境，環繞著如夢幻般的海景，讓顧客仿佛置身於童話世界。店內外用餐區經過精心設計，花牆、向日葵和繡球花點綴其中，提供了絕佳的拍照景點。二樓的海景視野寬廣，讓人彷彿進入世外桃源。這裡不僅是美食愛好者的天堂，更是一處放鬆心靈、遠離塵囂的好去處。

**INFOR 店家資訊**



**童話咖啡館**

新北市三芝區土地公坑54-2號

(02) 2636-9650

11:30-20:00

**推薦商品／招牌菜：**

軟殼蟹漢堡，手工披薩，現烤海魚，草蝦義大利麵，大蒜麵包，水果冰沙

# 美食名店 大姊的店新加坡料理





大姊的店是一家主打新加坡經典小吃與海鮮功夫菜的餐廳，創辦人是一位在新加坡居住超過 20 年的華人。105 年返國後，因緣際會下創立了這家餐廳，提供道地的新加坡料理。餐廳自開業以來，因為口味正宗、用料實在，迅速成為地方上的美食名店，並於 108 年擴展店面至集成路。

這裡提供的餐點多樣，包括馬來西亞、印尼及汶萊等東南亞風味的佳餚，其中福建粿條麵和金沙沙嗲串等都是老饕們的最愛。自製的多款辣椒醬，從蝦醬辣椒到魔鬼辣椒，任由顧客搭配食用，帶來無窮回味。主打的黑胡椒螃蟹、LAKSA



等料理，不僅延續了新加坡經典美食的精髓，也融入了廚師的巧思與創意。餐廳的多道招牌菜色如福建粿條麵、黑胡椒螃蟹等，每一口都能感受到東南亞風味的獨特魅力。大姊的店不僅提供了異國風味的美食體驗，還成為饕客們心中的美食地標。

**INFOR 店家資訊**




**大姊的店新加坡料理**

新北市三重區集成路19號

(02) 2977-1171

11:30-14:30、16:30-22:00（每週一公休）

**推薦商品／招牌菜：**

LAKSA，福建粿條麵，
黑胡椒螃蟹，金沙沙嗲串

# 美食名店 千戶傳奇生態農場






千戶傳奇生態農場位於新北市三峽區，是專注於鱘龍魚養殖和鱘魚料理的生態農場。自1987 年創立以來，經營 30 多年，堅持「活水養殖」與「零用藥」的理念，並獲得水產品的 " 產銷履歷 " 認證。這裡不僅提供精緻的鱘龍魚料理，還設有鱘魚合菜、單點及全魚料理等豐富選擇。招牌菜包括鱘龍魚清蒸與養生鱘骨湯，這些菜品富含高蛋白、低脂肪及膠原蛋白，適合追求健康飲食的顧客。

農場於民國 103 年獲得「田媽媽」認證，並推出強調三低一高低油、低鹽、低糖、高纖維的風味料理。結合當地農特產品的特色餐飲，顧客可以在這裡安心享用鱘龍魚相關的美味佳餚，並體驗到當地獨特的飲食文化。農場所提供的鱘魚產品不僅僅局限於餐桌，還包含各種如生鮮肉片、膠凍飲和魚骨精粹等，深受消費者的喜愛。



負責人林典先生熱愛釣魚，並由此開啟了他的養殖事業。憑藉多年努力，林先生成功將養殖場轉型為觀光生態農場，並將鱘龍魚養殖技術不斷創新與精進，讓農場成為當地知名的旅遊景點之一。

**INFOR 店家資訊**



**千戶傳奇生態農場**

新北市三峽區有木里有木154-3號

(02) 2672-0748

平日&假日 09:00-18:00
（每週一・二休息）

www.fishfarm.tw

**推薦商品／招牌菜：**

鱘龍魚清蒸、養生鱘骨湯

# 美食名店 阿城鵝肉

阿城鵝肉以其招牌的鵝肉料理聞名，堅持每日選用新鮮的本土鵝，現宰現煮，保持鵝肉的鮮嫩與多汁。經過特製滷汁的精心調味，鵝肉呈現出鮮亮的紅色澤，口感柔嫩且鹹香濃郁，讓每一口都回味無窮。除了鵝肉，餐廳還提供多種經典台式小菜，包括鵝油拌飯、手工香腸、麻辣鴨血、桂竹筍與鵝腸等，每一道菜餚都充滿了濃郁的台灣風味。





餐廳的創辦人蔡芳城與蔡顧淑貞夫婦，從一個小攤位開始，憑藉著對新鮮食材的堅持和傳統烹飪技法的精湛，將阿城鵝肉打造成為家喻戶曉的品牌。接手經營後，他們的女兒林佳伶將父母的傳統延續下來，並帶來創新，推出如鵝油吐司、煙燻鵝肉等新穎的菜色，成功吸引更多顧客。如今，阿城鵝肉已經成為新北市的特色餐廳之一，並連續多年獲得米其林必比登的推薦。

**INFOR 店家資訊**



**阿城鵝肉**

新北市土城區清水路78號

(02) 2265-0484

平日&假日 11:00-20:00 (無公休日)

**推薦商品／招牌菜：**

鵝肉，香腸，麻辣鴨血，麻辣豆腐，桂竹筍，鵝腸，鵝油飯，魯3寶

# 美食名店 樂活養身鍋

樂活養身鍋於 2006 年由創辦人黃國榮成立。黃國榮退伍後任業務主管十多年，但由於工作壓力影響了健康，決定轉行創辦樂活養身鍋。他將自己對火鍋的熱愛融入了「樂活、健康、有機」的概念，秉持著「庶民經濟，吃巧吃飽又健康」的理念。

店內的招牌菜包括立川黃金蜆湯頭、養生藥膳湯頭和美國頂級熟成牛小排。樂活養身鍋強調食材溯源品質與穩定，所有食材都來自可靠的來源，確保食材的新鮮與安全。湯頭使用能量豬、黑鑽雞大骨與台灣紅甘蔗，搭配花蓮立川黃金蜆，湯頭鮮甜富含營養。養生藥膳湯使用多種中藥材，味道甘甜順口，且適合所有年齡層的顧客。







INFOR 店家資訊




**樂活養身鍋**

新北市中和區連城路246-1號

(02) 3234-0755

平日11:00-15:00、17:00-22:00，
假日11:00-15:30、17:00-22:00

**推薦商品／招牌菜：**

立川黃金蜆湯頭，養生藥膳湯頭，海鮮總匯，美國頂級熟成牛小排

# 美食名店 鮨明吟｜北海道無菜單日料

鮨明吟專注於北海道無菜單料理，選用來自北海道的頂級食材，並以日本百年職人的技術烹調，展現每道料理的極致風味。餐廳的招牌菜包括北海道鑽石最中餅、鰉鱘西京燒與鮨明吟浪花壽司。北海道鑽石最中餅將酥脆的最中餅夾入北海道生食等級的干貝、赤海膽與鮭魚卵，再搭配法式魚子與金澤金箔，呈現出日法風味的完美結合。鰉鱘西京燒則是選用清酒味噌醃製的鰉鱘，魚肉鮮嫩細緻，魚皮酥脆可口，鹹香四溢。鮨明吟浪花壽司結合台灣在地珍貴食材與精湛的炙燒技術，壽司如同藝術品般精緻，讓人無法抗拒。








除了高端食材與精湛的手藝，鮨明吟還重視每位顧客的用餐體驗。無論是與親友共度的溫馨時光，還是慶祝特別的節日，這裡的每一餐都充滿了用心與幸福感。餐廳提供的無菜單料理隨著季節變換，讓顧客每次來訪都能享受到不同的新鮮美味，帶來獨特而難忘的美食體驗。

鮨明吟堅信，美食不僅僅是味覺的享受，更是連結人與人之間情感的橋樑。

**INFOR 店家資訊**



**鮨明吟｜北海道無菜單日料**

新北市永和區安樂路166號1樓

(02) 2949-9666

午間12:00-14:30、晚間18:00-21:30
(每週二公休)
預約制｜需請提前一日來電預約

臉書搜尋「鮨明吟｜北海道無菜單料理」

**推薦商品／招牌菜：**

北海道鑽石最中餅、鰉鱘西京燒、鮨明吟浪花壽司

# 美食名店 Loft17 森活休閒園區

Loft17 森活休閒園區位於新北市石碇區，是一個結合了自然景觀與文化特色的餐飲休閒園區。園區內的特色料理以文山包種茶和烏龍茶入菜，代表了台灣茶文化的深厚底蘊。茶香醬燒香魚和酥炸紫蘇絞肉是園區的招牌菜，將新鮮食材與茶葉巧妙結合，提供了清新且豐富的風味。這些菜餚不僅是味覺的享受，也是對茶文化的獨特詮釋，讓顧客能在享用美食的同時，感受到茶葉帶來的清爽感受，無論是搭配茶湯還是單獨品嚐，都能給人留下深刻印象。







Loft17 園區所在的番子坑一帶曾是文山煤礦的聚落，園區經過改造後，結合後工業風的建築風格，成為現代都市人尋求放鬆的理想去處。園區的設計與用餐體驗完美融合了歷史與現代，讓來訪者遠離都市的喧囂，享受寧靜的用餐環境。Loft17 不僅以精緻的茶香料理為特色，也提供一個讓顧客放鬆身心的自然空間，深受當地人和外地遊客的喜愛。

**INFOR 店家資訊**




**Loft17森活休閒園區**

新北市石碇區中民里番子坑17號

(02) 2663-8518

平假日11:30-21:00（無公休日）

臉書搜尋「Loft17森活休閒園區」

**推薦商品／招牌菜：**

茶香醬燒香魚、酥炸紫蘇絞肉

美食名店

# 笠林懷古料理

笠林懷古料理以台灣古早味料理為主打，為顧客帶來濃濃的懷舊氛圍。餐廳的招牌菜包括包種茶炒飯、臭豆腐鬆以及懷古控肉。其中，包種茶炒飯採用新鮮的包種茶葉炒製而成，清香宜人，米飯粒粒分明；臭豆腐鬆則將經典的臭豆腐搭配特製肉鬆，口感豐富；懷古控肉以傳統手法精心燉煮，肥瘦適中，入口即化，是餐廳的經典招牌之一。







這家餐廳最初由魏良道與邱敏球夫婦創立，初期只是供當地居民泡茶的茶棧，後來隨著顧客的需求，逐漸轉型為餐廳，並加入獨特的家庭美食。如今，餐廳已由他們的二代接班人接手，現任負責人堅守上一代的經營理念，並繼續以高品質的食材和傳統的烹飪技術，讓每位顧客都能品嚐到最地道的台灣風味。餐廳的現任經營者承襲了父母對於餐飲事業的熱愛，並在傳統中尋找創新，不斷維持餐廳的高標準，讓笠林懷古料理成為顧客心中的不二選擇。

INFOR 店家資訊




**笠林懷古料理**

新北市石碇區靜安路一段292巷8號

(02) 2663-2500

10:00-19:30 (全年無休)

臉書搜尋「笠林懷古料理」

**推薦商品／招牌菜：**

臭豆腐鬆、包種茶炒飯

美食名店

# 陳記恬點豆腐冰淇淋

陳記恬點豆腐冰淇淋的特色在於其獨特的豆腐冰淇淋與芙蓉紅心提拉米蘇，這些創意料理將健康與美味完美結合。招牌芙蓉紅心帶來濃郁的芭樂風味，甜而不膩，每一口都讓人回味無窮。豆腐，雖然看似簡單，卻蘊含無限的養生價值，並傳遞著平安與健康的祝福，特別適合追求健康飲食的人群。

陳老闆以傳遞豆腐原「香」的「恬」點為宗旨，不僅帶來原汁原味的豆腐風味，更讓人們感受到對家人的關懷與祝福。這些創意養生甜點源自新北市石碇區的在地特色，用最樸實的食材創造出最棒、最好吃的豆腐「恬」點。









INFOR 店家資訊



**陳記恬點豆腐冰淇淋**

新北市石碇區石碇東街77號

(02) 8258-5388

10：00-17：00 (公休日不固定)

臉書搜尋「陳記豆腐養生恬點」

**推薦商品／招牌菜：**

豆腐冰淇淋、芙蓉紅心提拉米蘇

# 美食名店 福寶飲食店

福寶飲食店創立於 1952 年，位於新北市石碇老街，是當地歷史悠久的餐館之一，並以地道的台灣料理廣受好評。招牌菜包含了經典的白斬雞、紅燒豆腐、豆腐羹和三層肉。其中，白斬雞選用放山土雞，皮薄肉嫩，搭配店家秘製醬料，味道更加濃郁鮮美。紅燒豆腐使用當地天然山泉水製作，煎至金黃後，再加入蒜頭和辣椒等調味料，燉煮入味，滑嫩的口感中帶有豆腐的自然甘甜。三層肉選用黑毛豬的五花肉，經過精心燉煮後，肉質細膩不油膩，配上香菜與特製醬汁更是美味無比。







餐廳由創辦人高寶林與其妻高謝尾共同創立，至今已傳承至第三代，餐廳依舊保留了台灣古早味，吸引無數當地居民與觀光客。福寶飲食店每日新鮮選購當地食材，堅持傳統烹調方式，讓每一道菜都充滿濃濃的台灣風味。這裡的料理不僅滿足味蕾，更帶給顧客懷舊的飲食體驗，是遊客來到石碇必訪的美食地點。

**INFOR 店家資訊**




**福寶飲食店**

新北市石碇區石碇東街75號

(02) 2663-1529

11:00-19:00（每週一公休）

fubao.mystrikingly.com

**推薦商品／招牌菜：**

閹雞、紅燒豆腐、豆腐羹、三層肉

美食名店

# 銘記越南文化美食餐廳

湄公河海鮮酸湯鍋是越南的特色料理，起源於湄公河三角洲的豐饒土地。這道菜結合了豐富的海鮮與酸辣湯頭，酸中帶甜的滋味讓人胃口大開。另一道經典甜品西貢椰子冰淇淋則選用台灣屏東的小農椰子，呈現出越南風味的椰香與濃郁口感。除此之外，銘記還有多道美食選擇，如咖哩雞佐法國麵包、美托浴火椰蝦以及金髮爆發魚，每一道料理都展示了越南料理的精髓。





銘記創辦於 1999 年，是台灣最大的越南文化美食餐廳，並以介紹越南文化為經營理念。餐廳內設有有機越南香料園區，並展示越南各種文物藝品，讓顧客不僅享受美食，還能彷彿置身於越南的文化旅程。銘記餐廳也是越南大使的御用餐廳，廣受大明星與政商名流的青睞。餐廳附有停車場，便利的設施讓顧客輕鬆前往，享受一場味覺與文化的雙重饗宴。

INFOR 店家資訊



**銘記越南文化美食餐廳**

新北市汐止區康寧街536-1號

(02) 2692-7015

11:00-21:00（每週一公休）

www.mingjih.com

**推薦商品／招牌菜：**

湄公河海鮮酸湯鍋、西貢椰子冰淇淋、咖哩雞佐法國麵包、美托浴火椰蝦、金髮爆發魚

美食名店

# P.f. 甜點設計 PÂTISSERIE FISH

P.f. 甜點設計是由主廚 Fish 創辦的法式甜點店，結合了她對法式甜點的熱愛與家庭的深厚情感。店內的招牌甜點「爸爸泡的茶」是代表家人愛的具象化呈現，這道甜點使用手工製作的甜塔殼，內含代表媽媽的客家擂茶餡、公婆每年贈送的柴燒龍眼乾，以及代表爸爸的普洱茶慕斯，最後再搭配蜂蜜菊花奶餡，層層堆疊出豐富的味覺體驗。品嘗這道甜點時，搭配周杰倫的「爺爺泡的茶」歌曲，為顧客帶來五感的甜點享受。





Fish 擁有豐富的音樂背景，從音樂班到台藝大音樂系的經歷，培養了她對藝術與美學的敏銳度。然而，在人生的轉折點，她毅然決然地投入法式甜點的世界，考取法國國立甜點學院 (ENSP) 後，展開了在法國的學習之旅。她從頂尖的法式甜點師傅處學得高級法式甜點與麵包技術，並於回台後，將這些精湛技藝帶回板橋的浮洲地區，創立了這家甜點店。

INFOR 店家資訊



**P.f.甜點設計 PÂTISSERIE FISH**

新北市板橋區大觀路一段38巷26號1樓

(02) 2271-0157

周一至周五 11:30-20:30，
周六 11:30-19:30 (周日公休)

www.patisserie-fish.com

**推薦商品／招牌菜：**

爸爸泡的茶、楓糖鹽之花可頌

# 美食名店 田中芳園

田中芳園位於新北市金山區，堅持自然與健康的理念，成為當地知名的預約制無菜單料理餐廳。餐廳以在地小農的有機蔬果及金山、萬里的新鮮漁獲為基礎，打造出無負擔的美味佳餚。餐廳內最具代表性的料理之一是山海鮮。這道料理將清水濕地出產的野薑花與當地捕撈的蝦、魚及海藻融合在一起，並以多種堅果粉與新鮮食材搭配，營造出獨特的風味，呈現金山豐富的山海滋味。另一道推薦料理鳳梨月桃蒸魚，使用當地漁船捕撈的新鮮魚貨，並以月桃葉與自醃鳳梨搭配，完美融合了魚肉的鮮美與水果的酸甜，堪稱為一道藝術佳作。





田中芳園於 2011 年創立，創辦人為了照顧生病的母親，返鄉將荒地打造成這片自然養生的天地。餐廳不僅提供精緻的無菜單料理，還以全原木無漆的裝潢和 6 米挑高空間，營造出寧靜且溫暖的氛圍。田中芳園自成立以來已連續獲得台灣優質餐廳與環保五星級餐廳的殊榮，吸引了許多貴賓與旅客。這裡不僅是美食愛好者的天堂，更是一個能遠離喧囂、享受自然的舒心場所。

**INFOR 店家資訊**



**田中芳園**

新北市金山區清水路53號

(02) 2498-2385

午餐 12:00-15:00，
晚餐 18:00-21:00（每週三公休）

www.tich.com.tw

**推薦商品／招牌菜：**

山海鮮、鳳梨月桃蒸魚

# 美食名店 金山芋圓王

金山芋圓王位於新北市金山區，以其手工製作的芋圓和地瓜圓聞名。店內選用台中大甲檳榔心芋頭製作芋圓，地瓜圓則選用台農 66 號紅心地瓜，堅持使用天然食材和傳統工序，保證每一顆芋圓都擁有彈牙的口感和濃郁的香氣。這裡的芋圓與湯品充滿傳統風味，讓每一位顧客在享受甜品的同時，體會到純正的台灣味道。金山芋圓王的芋圓更因為其三倍大的尺寸成為了視覺與味覺的雙重享受，不管是炎熱的夏天還是冷冽的冬天，這裡總能提供讓人暖心或清涼的甜品。






金山芋圓王創立於 2014 年，創辦人秉持著對手工製作的熱忱，打造出來的芋圓湯品不僅符合傳統口味，還融合了現代人對健康飲食的追求。店內採用半開放式廚房，顧客可以觀賞到製作過程的每一個步驟，讓用餐變成一種互動體驗。店家還推出了限量的聯名商品，如阿里磅紅茶霜淇淋與阿里磅芋圓仙草奶凍，這些獨特產品使得每位造訪的顧客都能在這裡找到屬於自己的甜品回憶。

**INFOR 店家資訊**



**金山芋圓王**

新北市金山區民生路204號1樓

(02) 2498-9997

平日10:00-18:00，假日10:00-19:00

taroballking.mystrikingly.com

**推薦商品／招牌菜：**

芋圓仙草奶凍

美食名店

# 金山大碗螃蟹

金山大碗以其新鮮海鮮入菜的特色料理而著稱，尤其是招牌三點蟹海鮮粥與白鯧米粉，廣受顧客喜愛。三點蟹海鮮粥選用當季肥美的三點蟹，搭配北海岸無毒白蝦、東石蛤蜊、小卷等海鮮，並以花蓮吉安米為粥底，整道料理煮至粥體細膩，海鮮味道完全滲透進米粒中，味道濃郁又清新。白鯧米粉則是另一道經典的海鮮料理，以鮮嫩的白鯧魚搭配彈性十足的米粉和雞骨熬製的湯底，帶來清爽的口感，讓食客一試成主顧。







金山大碗的創辦人蔡詒楷自小成長於金山海邊，對海鮮有著濃厚的感情。返鄉創業的他，延續了祖父帶給家人的那一碗海鮮粥的味道，用最樸實的方式，將新鮮的海鮮呈現在顧客的餐桌上。他的這份堅持和對食材的用心，讓「金山大碗」逐漸成為當地的招牌小吃店，成為遊客前來金山的必訪之地。

INFOR 店家資訊




**金山大碗螃蟹**

新北市金山區金包里街44號

(02) 2498-9999

平日12:00-18:00，假日11:30-19:30
（每月5號公休）

臉書搜尋「金山大碗螃蟹」

**推薦商品／招牌菜：**

三點蟹海鮮粥、白鯧米粉

# 美食名店 福容大飯店 福粵樓

福容大飯店福隆位於新北市貢寮區，坐擁黃金沙灘的福隆海水浴場及擁有獨特的「氯化物氫鹽泉」海洋溫泉，是北台灣最具特色的度假飯店之一。飯店內的福粵樓餐廳以融合東北角特色食材的中式料理聞名，特別是招牌的酸菜濃湯浸泉鱸和蔥薑龍蝦細麵。酸菜濃湯浸泉鱸選用新鮮的山泉鱸，搭配客家酸菜和山野泡椒，最後淋上中藥和燈籠椒煉成的辣油，酸辣爽口、鮮美濃郁。而蔥薑龍蝦細麵則使用大溪漁港的鮮活龍蝦，結合義大利天使細麵，讓傳統粵菜煥發出獨特創意風味，帶給食客前所未有的味蕾體驗。





福容大飯店福隆不僅擁有頂級的美食享受，還為顧客提供了豐富的四季活動。春天可以騎鐵馬暢遊草嶺環狀線，欣賞東北角的壯麗海岸風光；夏天則是福隆國際沙雕季與貢寮國際海洋音樂季的熱門朝聖地。秋天登上草嶺古道賞芒花，冬天享受著福隆海洋溫泉的療癒與放鬆，一年四季皆是福隆度假的最佳選擇。

**INFOR 店家資訊**



**福容大飯店 福粵樓**

新北市貢寮區福隆街41號

(02) 2499-1188

平假日11:30-14:00，17:30-21:00

臉書搜尋「福容大飯店 福隆」

**推薦商品／招牌菜：**

酸菜濃湯浸泉鱸、蔥薑龍蝦細麵

美食名店

# 阿三哥農莊

茶油麵線煎是阿三哥農莊的招牌菜，以獨特的茶油風味和傳統手藝完美結合，展現出農莊料理的精髓。阿三哥農莊至今已傳承三代，保留了阿嬤時代的大灶料理與農家精神，並以「產地即餐桌」的理念，提供來自自家園地的在地蔬菜與農產品，展現出對土地的尊重和熱愛。

這裡的每一道料理，從選材到製作，都遵循土地倫理與信仰，確保每一口都充滿農家菜的淳樸滋味。阿三哥農莊的農圃四季皆有豐收，無論是當季蔬果還是其他農產品，都能展現出低碳、地產地銷的環保理念，讓每位顧客在享用美食的同時，也能感受到大自然的豐富與美好。





阿三哥農莊位於淡水區，是城市與山區的交界處，這裡不僅擁有豐富的農業與自然生態，也是最接近森林的生活圈，被稱為「里山區域」。農莊秉持「留給下一代一片美好的土地」的信念，通過保護生態和尊重傳統來守護這片土地。來到阿三哥農莊，您可以輕鬆體驗大自然的美好，感受土地的豐饒與純粹，找到最原味的自己。

走進阿三哥的園區，您會發現，這不僅僅是一個農莊，還是一個讓人回歸自然的樂土，讓人能夠真正感受到農村生活的美好與悠閒。

INFOR 店家資訊



**阿三哥農莊**

新北市淡水區樹興里樹林口1-3號

0987-079333

預約制

www.asungo.fun

**推薦商品／招牌菜：**

茶油麵線煎

# 美食名店 異嗑堂

異嗑堂是一家充滿異國風情的美式料理餐廳，由一對熱愛旅行且醉心於人文藝術的夫妻共同創辦。餐廳主打異國美式風味，並以手工製作為其特色，店內 90% 的餐點，包括從麵包到多層次的醬料和湯品，皆由手工打造。招牌菜如塔可餅與四味焰烤雞翅，特別受到顧客的喜愛。塔可餅使用香脆的餅皮搭配豐富的餡料，並結合北美經典風味，讓人一口咬下便能感受到異國的美味。四味焰烤雞翅則是採用獨特的烤制技法，外皮酥脆，內裡多汁，搭配不同口味的醬料，讓顧客回味無窮。









創辦人將其對異國風情的熱愛注入餐點中，無論是旅途中學習到的道地美食，還是手工精心製作的各種醬料，都能在餐點中感受到他們對美食的熱情。異嗑堂不僅僅是一家餐廳，更是顧客體驗異國風情與美食文化的理想場所。

INFOR 店家資訊



**異嗑堂**

新北市淡水區仁愛街18巷12號1樓

(02) 2625-6161

平日&假日 11:30-21:00

臉書搜尋「Kooks 異嗑堂」

**推薦商品／招牌菜：**

塔可餅，四味焰烤雞翅

# 美食名店 淡水紅樓中餐廳

淡水紅樓中餐廳位於淡水區，是一家結合歷史文化與當地特色的中餐廳，餐廳以其經典的避風塘軟殼蟹和古早味鯧魚米粉為主打菜色。避風塘軟殼蟹選用新鮮的軟殼蟹，經過避風塘風味的特殊烹調，外脆內嫩，搭配蒜香與辣椒，讓人欲罷不能。而古早味鯧魚米粉則以傳統配方製作，米粉吸收了高湯的精華，搭配鮮嫩的白鯧魚，讓這道料理充滿濃郁的古早味，讓顧客品嚐到記憶中的家常味道。







紅樓的建築歷史悠久，建於 1899 年，原為經營船行的商賈李貽和所建，見證了淡水港的繁榮與變遷。經過多次修繕，現已恢復當年的風貌，成為淡水區的重要地標之一。紅樓的特色在於它結合了歷史建築與現代餐飲文化，讓顧客在品嚐美食的同時，還能感受到濃厚的歷史氛圍，成為遊客來淡水必訪的景點。

**INFOR 店家資訊**



**淡水紅樓中餐廳**

新北市淡水區三民街2巷6號1樓

(02) 8631-1168

平日11:00-21:00，假日11:00-21:00

臉書搜尋「淡水紅樓中餐廳 Red Castle 1899」

**推薦商品／招牌菜：**

避風塘軟殼蟹、古早味鯧魚米粉

# 美食名店 深坑古早厝



深坑古早厝的招牌玉米黃金閹雞，是選用天然放養的閹雞，餵養過程中以玉米與天然穀物為主，使雞肉更加緊實多汁。這道菜的特色在於雞皮薄且油脂少，尤其是雞胸肉部分，依然保持嫩滑多汁，搭配蒜頭醬油膏風味十足，是深坑古早厝的招牌之一。另一道人氣菜色是麻辣鴨血臭豆腐，這道菜選用深坑當地山泉水製作的非基改臭豆腐，臭豆腐吸滿了麻辣湯汁，外酥內嫩，與鴨血、豆皮、蘿蔔、貢丸等配料一起煮成小火鍋，風味豐富。麻辣鴨血臭豆腐的麻辣程度適中，不會過於刺激，卻能讓人一口接一口。這道菜不僅適合單獨享用，也非常適合作為多人共享的美食，特別適合寒冷的天氣。



深坑古早厝自民國 84 年創立，位於深坑老街，店內裝潢保留了閩南建築的古早風味，讓每位來此的顧客都能感受到濃厚的復古氣息。作為深坑麻辣臭豆腐的知名餐廳，深坑古早厝以其正宗的風味和特色料理，吸引了大量遊客慕名前來，成為深坑老街的美食代表之一。

**INFOR 店家資訊**



**深坑古早厝**

新北市深坑區深坑街138號

(02) 2662-2534

平日 10:00-20:00・假日 10:00-22:00

www.guzaocuo.com

**推薦商品／招牌菜：**

招牌玉米黃金閹雞、麻辣鴨血臭豆腐

# 美食名店 白金花園酒店

白金花園酒店位於新北市新店區，擁有寧靜舒適的花園景觀環境，深受當地居民和遊客的喜愛。酒店內的花園咖啡廳以其用心烹飪的美食和高品質的服務而著稱。酒店的廚師團隊對於廚藝充滿熱情與創意，嚴選當地新鮮食材，並融合傳統與創新，為每位客人提供無與倫比的美食體驗。「白金招牌牛肉麵」是咖啡廳的經典菜餚之一，選用頂級牛肉，搭配精心熬製的高湯，口感濃郁，讓人回味無窮。

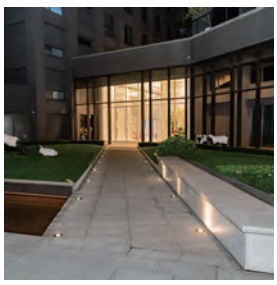






酒店一直以來秉持著美食不僅是為了飽腹，還是與客人分享生活美好時刻的橋樑。透過其舒適的環境和用心的料理，白金花園酒店成為親朋好友聚會和商務宴請的理想場所。酒店提供高性價比的菜單，讓客人在享受美味佳餚的同時，也能感受到物超所值的服務和環境。無論是閒暇聚會還是重要慶典，這裡都希望成為您與他人分享美好回憶的首選。

**INFOR 店家資訊**



**白金花園酒店**

新北市新店區安興路77號

(02) 8666-9911 #8950

平日11:30～20:00，假日11:30～21:00

www.platinumhotel.com.tw

**推薦商品／招牌菜：**

白金招牌牛肉麵、椰香鮮蝦粉絲煲

# 美食名店 我家廚房



我家廚房的招牌菜色包括紅燒牛肉麵、干貝海鮮粥、清燉羊肉鍋等，每道菜都在用心烹調下展現出食材的鮮美與獨特風味。湯頭鮮美的何首烏雞湯和蝦仁蛋炒飯，則是老饕們必點的經典選擇。而自製的酥炸鰻魚和花雕醉蝦，更是店內不容錯過的特色料理，以外酥內嫩的口感，深受顧客喜愛。餐廳秉持著健康、無添加的烹調方式，讓每位顧客都能安心享受這份來自大自然的美味。



我家廚房由一家人三代五口經營，創辦人是曾擔任西華飯店副主廚的阿孝師，他將五星級飯店的料理概念帶入家常餐桌，為每位客人呈現高水準的美食體驗。所有海鮮皆由生長於澳底漁村的老闆娘親自採購，確保食材的新鮮與品質。自開業以來，餐廳憑藉著真誠與專業，獲得了顧客的廣泛好評，成為當地人心中的美食名店。

**INFOR 店家資訊**



**我家廚房**

新北市新店區僑信路55號

(02) 2215-6700

午餐 11:30-13:30，晚餐 17:30-19:30
（僅營業五、六、日及國定假日）

**推薦商品／招牌菜：**

紅燒牛肉麵，干貝海鮮粥，
清燉羊肉鍋，蝦仁蛋炒飯，酥炸鰻魚

# 美食名店 野牛殿 溫體牛

野牛殿溫體牛以每日現宰的溫體牛肉為主打，來自芸彰牧場的溫體牛肉，不僅新鮮，更能保持肉質的最佳風味。餐廳的招牌菜包括麻辣鴛鴦鍋、現宰牛肉火鍋肉片以及鹽酥牛肋條。其中，現宰牛肉火鍋肉片肉質細嫩、鮮甜可口，與店內鮮美的火鍋湯頭搭配，讓顧客能體驗到純正的溫體牛風味。鹽酥牛肋條則外酥內嫩，深受顧客青睞，配合多樣化的蔬菜火鍋料與時蔬青菜，無論是火鍋還是快炒，皆能滿足不同的口感需求。

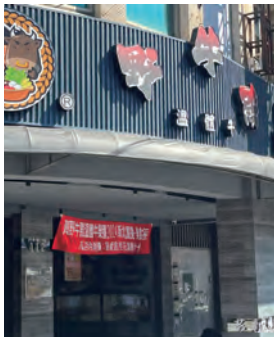






創辦人黃慶賓原本經營國產羊肉爐，後來轉而專注於溫體牛料理，與芸彰牧場合作，提供來自自家牧場的牛肉，這樣的堅持為顧客帶來了最自然、最安心的牛肉盛宴。透過對台灣本土牛肉特性的深入了解，黃老闆進一步擴展了事業，將羊肉爐的成功經驗帶入牛肉料理，創立了「野牛殿」這一品牌，為顧客提供全新升級的餐飲體驗。

**INFOR 店家資訊**



**野牛殿 溫體牛**

新北市新莊區中華路一段112號

(02) 2994-7170

中午11:30-14:00，下午17:00-22:00
(每週一公休，週二中午公休)

臉書搜尋「野牛殿溫體牛」

**推薦商品／招牌菜：**

麻辣鴛鴦鍋，現宰牛肉火鍋肉片，鹽酥牛肋條，酒香麻油牛肉

# 美食名店 饞饞燒肉 饞食商行

饞饞燒肉鍋物是一家專注於日式燒肉的餐廳，店內使用日本 A5 和牛與 F1 日本國產牛，強調提供高品質肉品的同時，保持平價。店內的招牌菜包括紫蘇和牛與日式滷肉飯。紫蘇和牛選用 A5 和牛搭配紫蘇葉與店家特製的醬汁，讓和牛的豐富油脂與紫蘇的清香完美結合，清爽不膩。日式滷肉飯融合了台灣傳統滷肉飯的精髓，並加入日式風味，帶來獨特的美味，是本店的人氣料理之一。







店內的經營理念是讓顧客能以實惠的價格享受高品質燒肉，不再將燒肉視為僅限於節日的奢侈享受。餐廳還提供各種牛肉部位，包括腿心、紐約客、橫膈膜等，搭配自家製作的日本口味秘製醬，為顧客帶來多層次的味覺享受。

創辦人曾赴日本當地學習燒肉技術，並將這些技藝帶回台灣。未來，饞饞燒肉鍋物計劃從新莊拓展到其他地區，讓更多人能以平價享受頂級燒肉。

INFOR 店家資訊



**饞饞燒肉 饞食商行**

新北市新莊區建國一路11號

(02) 2908-4608

平日&假日 11:00-00:00 (無公休日)

臉書搜尋「饞饞 燒肉・鍋物」

**推薦商品／招牌菜：**

日式和牛滷肉飯、紫蘇和牛

# 美食名店 三姐妹農家樂



三姊妹農家樂的招牌菜包括古早味魯肉、剁椒鮮魚與芋泥炒芹菜。古早味魯肉選用當地黑毛豬五花肉，搭配醃瓜和小魚乾一同燉煮，經過30分鐘的烹煮，展現出濃郁的鮮香味美，肥而不膩，是一道簡單卻令人回味的農家菜。剁椒蒸鮮魚以自製的鹽漬辣椒蒸製，完美結合魚的鮮美與剁椒的香辣，口感絕佳。而芋泥炒芹菜則使用經過精心處理的芋泥，讓每一口都能品味到芋泥的鬆軟綿密。





三姐妹農家樂的誕生源自三姐妹對家鄉的回憶與對家族的情感。三人退休後，帶著年邁的母親回到父親留下的老家，憶起兒時的農家生活。她們決心將這些珍貴的回憶轉化為美食，與顧客一同分享。這裡的每一道料理，不僅承載著三姐妹的童年回憶，更是對家庭與土地的深情告白。

**INFOR 店家資訊**



**三姐妹農家樂**

新北市萬里區雙興里大坪23號

(02) 2492-9096

平日&假日 11:00-16:00，
每週一-二休息

臉書搜尋「三姐妹農家樂」

**推薦商品／招牌菜：**

古早味魯肉、剁椒鮮魚

美食名店

# 紅磚園邸





紅磚園邸是一家義式料理餐廳，將質樸的紅磚建築和現代餐飲結合，為顧客提供一個舒適的用餐環境。餐廳秉持「生活就該浪費在美好的事物上」的經營理念，不僅提供高品質的義式料理，還為顧客帶來溫暖的服務體驗。招牌菜如義式烤雞腿伐木工人番茄義大利麵和明太子奶油香煎鮭魚排義大利麵，皆是以新鮮食材和自製醬料打造，讓每一道菜都散發出義大利風味的原始魅力。義式烤雞腿伐木工人番茄義大利麵以自製番茄醬為基底，搭配外皮酥脆不油膩的烤雞腿排，風味濃郁卻不油膩，受到廣大顧客的喜愛。



紅磚園邸的創辦人重視每道菜的細節，餐點全都現點現做，從食材選擇到烹調技法，都體現了餐廳對於「美好事物」的追求。餐廳的紅磚外觀散發出古雅的氣息，讓顧客在這裡能夠遠離城市的喧囂，享受一段悠閒的用餐時光。

INFOR 店家資訊



**紅磚園邸**

新北市樹林區太平路247巷9號

(02) 8686-8999

平日&假日 11:00-19:00
(平日15:30-16:30空班休息)

linktr.ee/redbrickeatery

**推薦商品／招牌菜：**

義式烤雞腿伐木工人番茄義大利麵/燉飯、明太子奶油香煎鮭魚排義大利麵/燉飯

美食名店

# GINO PIZZA NAPOLETANA
## 誠諾股份有限公司




GINO PIZZA NAPOLETANA 是一家以正宗拿坡里披薩為主打的餐廳，強調使用高品質的天然食材。餐廳堅持不使用人工添加物及防腐劑，改為選用新鮮的莫札瑞拉起司、不含生長激素的聖瑪扎諾番茄與初榨橄欖油，呈現健康無負擔的美味。餐廳的招牌披薩如白色熱情與那普勒斯披薩，融合了多層次的風味。白色熱情使用四種進口起司搭配無花果與熟火腿，再點綴上芝麻葉，口感豐富且均衡，是一道兼具創新與傳統的經典。那普勒斯披薩則是選用台灣豬肉製作的義式香腸，搭配布拉塔起司與酸甜黃辣椒，展現出令人難忘的清爽口感。






GINO PIZZA NAPOLETANA 於 2018 年創立，創辦人 Gino 憑藉著對拿坡里披薩的熱愛，致力於在台灣推廣正統的披薩文化。餐廳於 2019 年在「Caputo 盃世界披薩大賽」中，以白色熱情奪得創意組冠軍。此外，餐廳也多次在國內外的披薩比賽中獲獎，如 2017、2023 年在台灣披薩大賽獲得傳統組冠軍，2019 年以炸拿坡里海灣在台灣披薩大賽獲得炸披薩冠軍，2023 年以那普勒斯獲得世界國際組亞軍，進一步鞏固了餐廳的國際地位。GINO PIZZA NAPOLETANA 秉持「純淨熱情」的理念，將最純粹的義式風味帶給每一位顧客，成為台灣正統拿坡里披薩的代表之一。

**店家資訊**




**GINO PIZZA NAPOLETANA**

新北市蘆洲區長安街108巷27-1號

(02) 2848-2666

平日11:30-14:30、17:00-21:00，
假日11:30-21:00 (每週二公休)

linktr.ee/ginopizza

**推薦商品／招牌菜：**

白色熱情、那普勒斯、瑪格麗特STG、拿坡里炸海灣

# 美食名店 永晉藥膳坊

永晉藥膳坊位於新北市三重區，主打養生藥膳料理，提供使用天然中藥材的養生湯品。店內招牌菜包括一品何首烏雞湯和蒜味烏骨雞湯。一品何首烏雞湯採用優質放山雞和何首烏，經過長時間燉煮，湯頭鮮甜、滋補，深受重視養生顧客的喜愛。而蒜味烏骨雞湯則用窖藏十年的陳紹和大量蒜頭熬製，味道清香，入口沒有負擔。餐廳強調不加任何人工調味料，讓中藥材的原始風味呈現於每一碗湯中，健康又美味。







永晉藥膳坊的創辦人黃福雄，原本並非中藥世家出身，但對中藥有著濃厚的興趣。他從二十多歲起跟隨不同的中醫師學習藥膳知識，後來因緣際會開設了這家店。他將學到的知識融入店內的每一道料理，堅持以中藥養生理念來經營，為顧客帶來健康的美味選擇。

**INFOR 店家資訊**




**永晉藥膳坊**

新北市三重區萬全街72號

(02) 2976-1281

午12:00-14:00，晚17:00-21:00
（每週二、週四公休）

臉書搜尋「永晉藥膳坊」

**推薦商品／招牌菜：**

一品何首烏雞湯、蒜味烏骨雞湯

美食名店

# 鵝卡桑上等鵝肉

鵝卡桑上等鵝肉以其特選的本土新鮮鵝肉聞名，強調每日現宰並採用傳統的鹹水烹調方式，保留鵝肉最原始的鮮甜口感。餐廳的招牌菜包括鵝肉前胸、鵝肉後腿及鵝肉冬粉，搭配精心製作的冰鎮豆干、翡翠小黃瓜等經典小菜。鵝卡桑只使用鹹水調理，不做煙燻鵝肉，以保持鵝肉的自然風味，並通過冰鎮的方式鎖住鵝肉的香氣與甜味，讓每一口鵝肉都充滿獨特的口感與風味。







鵝卡桑的創辦人連致章憑藉著對食材的嚴格要求與精湛的烹飪技藝，打造出這家鵝肉專賣店。店內的鵝油蔥酥與特級辣椒醬皆為手工製作，讓每道菜餚更添風味。對於現代注重健康的消費者來說，鵝肉富含優質蛋白質，且鵝腹油被譽為動物界的橄欖油，是健康飲食的理想選擇。

INFOR 店家資訊




**鵝卡桑上等鵝肉**

新北市五股區工商路3號（7號攤）

0920-906393

平日&假日 10:00-17:30 (每週一公休)

臉書搜尋「鵝卡桑上等鵝肉」

**推薦商品／招牌菜：**

鵝肉前胸，鵝肉後腿，鵝肉冬粉，冰鎮豆干， 翡翠小黃瓜，綜合下水，鵝油蔥酥，特級辣椒醬

# 美食名店 米詩堤極北藍點

米詩堤極北藍點是由三位追求夢想的大男人共同創立的甜點品牌。店名取自英文「misty」的譯音，靈感來自九份山城的朦朧美景。LOGO中，M 字型的造型象徵著蝴蝶逐蜜，代表了米詩堤對「味自慢」的甜點承諾。自 2007 年創立以來，米詩堤以獨特的創意甜點迅速在市場中崛起，並於 2017 年成立了米詩堤極北藍點，成為當地備受推崇的甜點咖啡店。








米詩堤極北藍點的招牌甜點包括比利時巧克力蛋糕與焦糖拿鐵。這款海綿蛋糕輕盈綿密，入口即化，巧克力香濃郁，配合焦糖拿鐵的香氣，讓顧客在品味甜點的同時，享受無比的放鬆與幸福感。米詩堤致力於為顧客帶來感動與幸福的甜點體驗。除了使用進口頂級原料，創辦人也不惜遠赴法國與日本學習最新的甜點技術，開發出許多膾炙人口的美味甜點，讓米詩堤成為當地遊客的必訪之地。

**INFOR 店家資訊**



**米詩堤極北藍點**

新北市石門區頭圍段八甲小段1-101號

(02) 2638-3957

平日&假日 10:30-18:30

臉書搜尋「米詩堤極北藍點」

**推薦商品／招牌菜：**

黃金泡芙、帕尼尼套餐

美食名店

# 布娜飛比利時餐酒館 Bravo Beer

布娜飛比利時餐酒館以其招牌菜義式蕈菇水煮魚和松露牛排水波蛋起司燉飯而聞名，成為美食愛好者的必訪之地。義式蕈菇水煮魚使用來自拿波里的傳統食譜，將新鮮的魚肉煎至金黃酥脆，搭配酸甜的番茄和濃郁的白酒，並結合蕈菇的天然鮮味，讓魚肉保持清爽又多汁，是一道充滿層次感的料理。松露牛排水波蛋起司燉飯則是用越光米與牛肉高湯炒製，再淋上白松露油，搭配水波蛋和香嫩多汁的牛排，最後以黑松露醬點綴，這道燉飯濃郁而不油膩，令人難以抗拒。








餐酒館的創辦人李勁毅致力於將比利時的餐酒文化帶入台灣，以「提供輕鬆享受的美食與啤酒」為理念，布娜飛不僅提供比利時特色啤酒，還有多款創意料理。消費者可以在這裡品嚐道地的比利時啤酒，同時享受來自世界各地的精緻美食，讓每一位顧客都能沉浸於愉快的用餐體驗之中。布娜飛以其親切的服務與輕鬆的氛圍，成為都市人逃離忙碌生活的好去處。

INFOR 店家資訊




**布娜飛比利時餐酒館 Bravo Beer**

新北市汐止區新台五路一段99號

(02) 2697-2727

11:00-22:00

www.bravobeer.com.tw

**推薦商品／招牌菜：**

義式蕈菇水煮魚、松露牛排水波蛋起司燉飯

# 美食名店 皇家傳承牛肉麵



自 1993 年成立以來，皇家傳承堅守品質與創新的理念，多年來持續不斷地改良傳統美食，並創立了中央廚房，通過 ISO22000 與 HACCP 的嚴格品質管控，確保每位顧客都能品嚐到健康又安心的美味。

皇家傳承的招牌菜包括令人垂涎的紅燒半筋半肉牛肉麵及現炸排骨麵，這些經典菜餚以其深厚的口味和精湛的製作工藝，深受顧客的喜愛。隨著時代的變遷，皇家傳承不僅在餐飲上持續創新，還積極參加台北國際牛肉麵節，屢獲佳績，並研發出更多獨特的新口味，拓展其美食版圖。






為了讓更多消費者享受到這份用心，皇家傳承進軍網路購物平台，提供宅配到府的服務，無論身處何地，消費者都能輕鬆享用這碗充滿感動的牛肉麵。展望未來，皇家傳承將繼續秉持初衷，一步一腳印，紮實地拓展其品牌影響力，讓更多人感受到這份美食背後的堅持與用心。

皇家傳承相信，這份堅持能夠將一碗簡單的牛肉麵，變成顧客心中最溫暖的感動。

INFOR 店家資訊




**皇家傳承牛肉麵**

新北市板橋區新海路134號

(02) 8258-5388

11:00-21:00

www.royal-beefnoodles.com

**推薦商品／招牌菜：**

紅燒半筋半肉牛肉麵、現炸排骨麵

# 美食名店 隱居居酒屋





隱居居酒屋自 2016 年起在新北市板橋區的巷弄中成立，主打創意日式料理與溫暖的居酒屋氛圍。隱居的設計理念是為忙碌都市中的人們創造一個隱密放鬆的小天地，讓顧客在輕鬆的環境中享受美食與朋友間的美好時光。餐廳的招牌菜包括創意炸蝦生春捲、超人氣焗烤壽司披薩和香酥雞軟骨等經典料理，每道菜肴都結合了在地食材和日本食材，創造出獨特的風味。無論是基隆午仔魚一夜干，還是使用創意烹調方式的日式小吃，每道料理都展現了對日本料理的熱情與創新。





隱居居酒屋懷舊復古的氛圍，加上用心烹調的餐點，讓每位顧客在此都能找到自己的一片歸屬。經營者李德昌先生將隱居視為一個充滿歡笑與溫暖的小天地，提供不僅是美食，還有療癒身心的用餐體驗。隱居透過食物與酒的結合，讓每位顧客在此感受到快樂與陪伴。

**INFOR 店家資訊**




**隱居居酒屋**

新北市板橋區文化路二段349號

(02) 2252-2600

17:30-00:30 (無公休日)

IG搜尋「隱居江子翠店」

**推薦商品／招牌菜：**

創意炸蝦生春捲、超人氣焗烤壽司披薩、香酥雞軟骨、基隆午仔魚一夜干

# 美食名店 湘川餐廳





湘川餐廳位於新北市淡水區，是一家專注於川湘料理的中餐廳，主打經典的香水烤魚系列和麻辣干鍋系列。香水烤魚源自四川重慶，是一道口味濃郁的烤魚料理。餐廳選用肉質細嫩、魚刺少的金目鱸魚，並提供多達九種經典及在地風味供顧客選擇，無論是重口味的麻辣還是醬香味，都讓食客回味無窮。麻辣干鍋系列則以湯少味濃、麻辣鮮香為特色，顧客還可選擇不辣的醬香風味，搭配川湘菜中的經典熱炒菜色，讓人一試成主顧。



湘川餐廳由陳富順創辦，秉持「新、奇、獨特」的技法，堅持使用新鮮食材，並將健康飲食理念融入每一道菜品。餐廳將傳統的川湘文化與時尚餐飲結合，不僅重現了經典的傳統味道，還帶給顧客全新的飲食體驗。無論是家庭聚餐還是朋友聚會，湘川餐廳都以溫暖的服務和健康的美食迎接每一位顧客。

**INFOR 店家資訊**



**湘川餐廳**

新北市淡水區新市二路四段265號

(02) 8631-8000

平假日11:30-14:00，17:00-21:00（無公休）

linktr.ee/Perfumesfish

**推薦商品／招牌菜：**

香水烤魚系列、麻辣干鍋系列

# 美食名店 黑殿飯店



黑殿飯店最受顧客喜愛的經典招牌菜是帶骨豬排飯。豬排選用台灣 CAS 認證的溫體豬，經過特製醬料醃製後，再裹上薄薄的麵衣酥炸，外皮酥脆，內裡鮮嫩多汁。搭配的白飯選用台梗九號米，口感粒粒分明，再加上傳統祖傳酸菜和香氣十足的自製豬油炸醬，整體風味更顯豐富。此外，高麗菜炒飯也是一大亮點，清爽不油膩，搭配豬排非常適合，讓顧客能享受多層次的口感體驗。



黑殿飯店創立於 1971 年，由許文苑先生一手創辦，最早是從淡水沙崙的攤販起家。經過數十年的發展，如今已成為當地名店。店內氛圍結合現代設計與懷舊情懷，並且保持對食材的高要求，堅持選用健康食材，提供顧客安心且美味的用餐體驗。如今，黑殿飯店已成為淡水地區的重要美食象徵，吸引眾多老饕與遊客前來品嚐。

INFOR 店家資訊



**黑殿飯店**

新北市淡水區中正路一段62巷8號

(02) 2805-2790

11:00-20:30

**推薦商品／招牌菜：**

招牌帶骨豬排飯、高麗菜炒飯、銀芽豆皮捲、豬頭皮

# 美食名店 果亞烘焙坊

果亞烘焙坊以健康為理念，致力於提供天然、新鮮且美味的餐點。店內主打的義式蒜味雞腿拌拌與招牌炙燒海洋拌拌溫沙拉，皆是以無毒水耕蔬菜與季節性配料搭配而成，讓每一位顧客都能享受到清爽、健康的美食。店內的沙拉更是特別引進桃園水番家無毒水耕蔬菜，並搭配隱藏版配料，呈現出與眾不同的口感與風味。除了餐點的健康理念，果亞烘焙坊也以健康無負擔的麵包聞名，特色商品包括酸種麵包、昭和迷你吐司、鳳蘋酥等，讓每一位顧客都能享受到最天然的食材所製作的美味。







創辦人賴俊龍以「讓人吃得健康、吃得滿足」為經營宗旨，不僅透過食材的嚴格把關，更在產品製作中注入細心與愛心，期望顧客能感受到每一口的真誠與美味。果亞烘焙坊帶著家庭般的溫馨氛圍，致力於成為當地人的首選烘焙坊。

**INFOR 店家資訊**



**果亞烘焙坊**

新北市新莊區中平路292巷一弄3號1樓

(02) 2998-8575

週一至週五 11:00-16:00，週六公休

IG搜尋「果亞烘焙坊」

**推薦商品／招牌菜：**

義式蒜味雞腿拌拌、招牌炙燒海洋拌拌

# 美食名店 弘記豆漿店

炸彈飯糰 . 打拋豬蛋餅 . 韭菜盒由弘記豆漿店精心製作，堅持每日新鮮食材製作，並傳承 60 年老店的技藝。炸彈飯糰以一顆溏心蛋包裹在飯糰內，咬下去時，蛋黃瞬間爆漿流出，帶來濃郁的鹹香口感。打拋豬蛋餅選用手工製作的酥皮蛋餅，餅皮酥脆且多層次，搭配打拋豬的獨特風味，讓每一口都充滿了香辣的滋味。韭菜盒則是採用每日現擀的餅皮製作，口感紮實，韭菜的清香與餅皮的香酥完美結合，讓顧客回味無窮。








弘記豆漿店的創辦人王龍展來自花蓮，獨自來到新北打拼。創業過程充滿挑戰，但他憑著不服輸的精神，經歷了多次失敗和困境後，最終成功創辦了這家充滿文青風的傳統豆漿店。弘記豆漿店除了提供傳統的早餐選項外，還融合了現代口味，讓顧客在舒適的環境中享受美食，成為當地人每日必訪的早餐首選。

**INFOR 店家資訊**




**弘記豆漿店**

新北市蘆洲區中正路43號

0911-276241

平日 05:30-12:30，假日 05:30-13:00
(每週一公休)

臉書搜尋「弘記豆漿」

**推薦商品／招牌菜：**

炸彈飯糰、打拋豬蛋餅、韭菜盒

新北嚴選
New Taipei · New Select

# 特色商品獲獎地圖

40 啤酒肚釀製（比爾倍里股份有限公司）
無酒精＋草莓雪花冰啤酒禮盒

41 阮的肉干有限公司
來趣新北輕旅行禮盒

42 Ninesky 九天咖啡
茶千層蛋糕

43 谷芳有機茶園
爆米香碧螺春

44 金三峽食品企業股份有限公司
星空禮盒

45 禮莊食品企業有限公司
奶黃流心禮盒

46 菁桐鐵道烏克麗麗工作坊
烏克麗麗完整製作 DIY 材料包

47 HA SOCK 襪子娃娃專賣店
消災解厄（鱷）平安符御守盒

48 寶萊詩三才靈芝科技股份有限公司
御皇膳食一品鍋

49 碧禧工坊
結晶酸藤花蜂蜜

50 沙拉王國
綜合海鮮沙拉

51 東金巴黎食品股份有限公司
金莎菠蘿蛋黃酥

52 香帥蛋糕有限公司
經典芋泥卷

53 白青長茶作坊
蓊鬱茶山禮盒

54 黑橋牌企業股份有限公司
黑橋牌黑豬條子肉乾

55 武藏野洋菓子
布列塔尼酥餅

56 迷途糕羊
包種茶蘿蜜雅

57 新北市淡水區農會
滬尾南瓜派對 - 蔬果脆片

58 福容大飯店淡水漁人碼頭店
阿基師觀海茶樓—鮮蝦腐皮捲

59 和生御品股份有限公司
深坑豆腐酥

60 尚德茶堂
文山包種茶

61 也樂商號
野樂茶太極茶包

62 香貝里 Chambery
經典蝴蝶酥

63 點馨坊
法式蛋黃酥

64 李成香餅店
萬里米香

65 亞尼克萬里創始店
地瓜千層酥禮盒

66 貓頭鷹幸福
藍韻口金包套組

67 龍鳳堂餅舖
柚見中秋蛋黃酥

68 台華陶瓷有限公司
樂芙香氛系列

69 傑作陶藝有限公司
矽泥再生天燈杯

70 胖太太
胖太太餐桌話題組合

71 圓川糖
牛奶花生風味發芽糙米餅

72 茶山房手工皂
蜜香紅茶皂

73 手信坊
可麗餅生乳大福

74 裕馥西點麵包店
鈔票鳳梨酥禮盒

75 春金伴手禮
春金魚酥

76 楊子葳吃不膩蛋糕
招牌小月亮

77 鎮家寶商行
密煉金桔

78 法國的秘密甜點
鐵觀音奶霜蛋糕

79 寶桂的店
豆腐麻糬

80 新北市坪林區農會
文山包種茶

81 鐵木亞沙工作室
原住民圖騰杯

82 佳賓餅家
黑糖牛軋餅

83 菓燈 Golden1889
甜甜卷

84 馥茂肉鬆
古早味豬肉脯



特色商品

# 無酒精 + 草莓雪花冰啤酒禮盒

## 啤酒肚釀製（比爾倍里股份有限公司）

「啤酒肚釀製 - 無酒精 + 草莓雪花冰啤酒禮盒」為啤酒愛好者提供了一個無酒精的輕鬆選擇，內含 N° 0 無酒精啤酒和草莓蘇打啤酒。N° 0 無酒精啤酒味道清爽，帶有淡淡的啤酒花香，口感滑順，是無酒精飲品中的絕佳選擇。而草莓蘇打啤酒則結合了草莓果香與啤酒麥香，讓人輕鬆享受無負擔的飲用體驗。這款啤酒採用了德國的 Radler 技術，將黃金拉格啤酒與檸檬炭酸飲 1:1 調和，低酒精濃度的設計加上冬季新鮮草莓，呈現出淡粉色的酒體，喝起來甜蜜而清新。







啤酒肚釀製品牌以「人人都能喝得懂的啤酒」為理念，秉持著製作輕鬆享受的啤酒為目標。從創辦以來，品牌注重使用頂尖的釀造設備與技術，讓每一杯啤酒不僅能釋放消費者的壓力，還能帶來令人愉悅的飲用體驗。

**商品規格：**禮盒內含 N° 0 無酒精啤酒 X2、草莓蘇打啤酒 X2

**保存方式：**常溫 30 個月

**商品售價：**499 元

INFOR 店家資訊



**啤酒肚釀製（比爾倍里股份有限公司）**

新北市三重區中興北街50號

(02) 8521-6138

16:00-20:00（每週六、日公休）

www.beerbellybrewing.com.tw 或 Instagram 搜尋「啤酒肚釀製」

特色商品

# 來趣新北輕旅行禮盒

## 阮的肉干有限公司

阮的肉干推出的「新北輕旅行禮盒」，以創新的設計與在地風味為特色，將台灣的山海文化融入每一款肉干產品中。這款禮盒包含多種肉干品項，結合了山採烏來馬告和萬里潮蟹的獨特風味，讓消費者在享用美食的同時，也能體驗台灣的自然與文化之美。每一片肉干都是經過細緻手工製作，搭配嚴選的在地食材，呈現出豐富的口感與香氣。禮盒精緻的包裝設計，讓它成為贈禮的理想選擇，不僅美味，更具紀念價值。

阮的肉干以「阮」作為品牌名稱，象徵著「我和我們」的意涵，代表著品牌與消費者之間的連結。從傳統的「中正肉舖」到如今的「阮的肉干」，品牌經歷了多次轉型與升級，並持續在創新中發展。阮的肉干以清新的品牌形象和堅持傳統工藝的製作手法，成功翻轉了人們對傳統肉干的印象，成為新一代台灣肉干的代表品牌。








**商品規格：**行李箱 / 紅酒 375ml/ 筷子肉干 95g/ 筷子肉干香辣蟹 95g/ 炭豬小豬 75g/ 筷樂小物 1 份

**保存方式：**常溫 120 天

**商品售價：**1280 元

INFOR 店家資訊



**阮的肉干有限公司**

新北市三重區重新路4段27號1樓

(02) 2980-5576

週一至週日10:00-19:00

www.beefpro.com.tw

特色商品

# 茶千層蛋糕
## Ninesky 九天咖啡

Ninesky 九天咖啡推出的茶千層蛋糕，運用來自新北坪林的包種茶粉，將傳統茶香融入現代西點之中。這款茶千層蛋糕的設計靈感來自台灣的傳統點心娃娃酥，搭配台灣在地小農花生醬，將茶香與、花生美味融合成多層次的口感。包種茶獨有的淡淡花香與茶韻，在蛋糕層次中逐漸釋放，每一口都帶來清香甘甜的滋味，用健康的好食材創造出美味創新結合的好茶點。九天咖啡自創業以來，便致力於將台灣優質食材結合現代甜點工藝，這款茶千層蛋糕正是其將本土風味推向市場的代表作之一。

九天咖啡的創辦人劉錡蓁與弟弟劉宥鑫從家鄉三峽起步，創辦了這家以咖啡與台灣茶文化結合的咖啡店。以九天玄女宮廟文化為靈感，將宮廟與咖啡廳空間結合，以創意藝術設計為特色。店名「Ninesky」來自九天玄女宮的「九天」與英文「Nice Guy」的諧音，象徵著品牌的創業理念：好人、好事、好食。創立至今，九天咖啡已發展出第三間咖啡廳，持續推廣結合台灣優良食材與文化的創意產品。







**商品規格：**一片 / 盒

**保存方式：**冷藏保存 3 天

**商品售價：**220 元

INFOR 店家資訊




**Ninesky 九天咖啡**

新北市三峽區中山路651巷53號

0958-091799

週五至週日11:00-20:00
（週一至週四休息）

臉書搜尋「Ninesky 九天」

特色商品

# 爆米香碧螺春

## 谷芳有機茶園



谷芳有機茶園推出的爆米香碧螺春，巧妙結合了三峽著名的碧螺春綠茶與濁水溪蓬萊米，創造出一款別具風味的健康小食。碧螺春茶葉帶有獨特的清香與淡雅甘甜，與香脆的蓬萊米完美融合，形成了茶香與米香的絕佳搭配。這款爆米香採用純素配方，不添加香精、色素與防腐劑，滿足現代人對健康飲食的需求。無論是素食者還是追求自然風味的消費者，都可以享受這款茶與米的完美結合。

谷芳有機茶園創立於 1871 年，擁有超過 150 年的歷史，並且經歷了六代傳承。作為台灣首家通過 ISO 14064-2018 溫室氣體盤查的有機茶園，谷芳始終堅持使用無農藥、無化肥、無除草劑的友善耕作方式，保護自然生態。全家人共同守護這片茶園，致力於永續經營，並積極推動性別平等與社會公益活動，鼓勵農村女性自我發展。谷芳有機茶園的產品不僅是一場味覺的饗宴，更是對自然與健康生活的致敬。



**商品規格：**100g/ 包

**保存方式：**室內常溫 8 個月

**商品售價：**188 元（兩包 350 元，三包 500 元）

INFOR 店家資訊




**谷芳有機茶園**

新北市三峽區白雞路白雞商場153-79號

0918-771723

平日09:30-15:30，假日09:30-16:30
（每週一公休）

www.gforganictea.com.tw

特色商品

# 星空禮盒

## 金三峽食品企業股份有限公司

金三峽推出的星空禮盒，以其獨特的星空設計為主題，將蛋黃酥與宇宙的神秘完美結合。這款禮盒內含三種風味的流心蛋黃酥，分別是芋頭奶黃、綠茶黑糖、以及柚子花生，讓每一口都充滿多層次的口感與風味。蛋黃酥外層酥脆，內餡濃郁滑順，彷彿品味著夜空中的繁星。無論是芋頭奶黃的綿密，還是綠茶黑糖的淡雅，都讓人每次品嚐時都感到驚喜不已。



品牌創辦人魏春芳堅持使用天然健康的食材，並結合傳統與創新手法，讓每一款產品都具有獨特風味。金三峽以三峽老街為發展基地，經營不僅僅是牛角麵包，還擴展到蛋黃酥、月餅及多種糕餅點心，持續以健康、創新的方式吸引消費者的青睞。品牌多次榮獲各大烘焙比賽的獎項，成為當地名產的代表之一，並且以傳承台灣美食文化為己任，將這份用心延續到每一位顧客的手中。



**商品規格：**75 公克 / 顆，一盒 6 入

**保存方式：**常溫保存 7 日

**商品售價：**399 元

INFOR 店家資訊



**金三峽食品企業股份有限公司**

新北市三峽區民權街7號1樓

(02) 2680-7778

7:30-22:00 全年無休

臉書搜尋「金三峽牛角」

特色商品

# 奶黃流心禮盒

## 禮莊食品企業有限公司

禮莊食品的奶黃流心禮盒，承襲了香港老師傅的傳統工藝，將金黃餅皮與柔滑的流心奶黃巧妙融合，為食客帶來無法抗拒的滋味享受。餅皮鬆軟綿密，口感輕盈，切開即見流動的奶黃內餡，濃郁的奶香在口中久久不散。這款不需加熱即可享用的流心奶黃餅，以其細膩的質感和獨特的風味，成為重要節日、婚禮或彌月宴席上的絕佳伴手禮選擇。加熱食用後，更如同置身米其林級的饗宴，香氣撲鼻，口感升級。






禮莊食品的創辦人劉子維先生出身農家，並以「餅，是用最好的食材來與親朋好友分享喜悅的寶貝」為信念，將這份幸福的滋味延續至今。禮莊餅鋪不僅傳承了傳統餅食的工藝，還在製作過程中融入現代技術，使用天然奶油和自煉豬油，絕不添加任何防腐劑。堅持無庫存生產，以新鮮和品質贏得市場的口碑，讓每一款餅乾和月餅都成為顧客心中的經典之選。

**商品規格：**55g/ 入，一盒 8 入

**保存方式：**常溫保存 2 個月

**商品售價：**1200 元

INFOR 店家資訊



**禮莊食品**

新北市土城區承天路8巷19號

(02) 2267-9191

週一至週六 09:00-19:00 (週日公休)

www.lijuang.com.tw

特色商品

# 烏克麗麗完整製作 DIY 材料包

## 菁桐鐵道烏克麗麗工作坊

菁桐鐵道烏克麗麗工作坊的烏克麗麗完整製作 DIY 材料包，是目前市面上唯一可以從幾片木板開始製作，最終完成演奏級烏克麗麗的材料包。材料包內的所有零件均由創辦人潘隆章設計製作，方便初學者及手工藝愛好者自行組裝。這款烏克麗麗材料包提供一個完整的 DIY 體驗，讓每位參與者從無到有，親手製作出專屬的樂器，成品音質優美，且極具收藏價值。菁桐鐵道烏克麗麗工作坊結合了音樂與木工技藝，讓更多人可以在創作中享受手工的樂趣。





創辦人潘隆章自幼在菁桐長大，父母都是礦工，這種勤奮的生活態度讓他在國中畢業後選擇學習木工，並以此為職志。他不斷挑戰難度高的作品，並開發了這套簡單易用的烏克麗麗 DIY 材料包，希望讓更多人能夠體驗到自己動手製作樂器的成就感，這款材料包成為了許多遊客與樂器愛好者的最愛。

**商品規格：**500 公克 / 一組

**保存方式：**無保存期限

**商品售價：**1600 元

INFOR 店家資訊



**菁桐鐵道烏克麗麗工作坊**

新北市平溪區菁桐街125號

0935-166612

平日假日11:00-18:00（星期二、三公休）

臉書搜尋「菁桐鐵道烏克麗麗工作坊」

特色商品

# 消災解厄(鱷)平安符御守盒

## HA SOCK 襪子娃娃專賣店

HA SOCK 襪子娃娃專賣店以創意手作聞名，這次推出的「消災解厄(御守盒)」更是將石碇的地方吉祥物「淡碇鱷」融入設計。御守盒內含一個可愛的鱷魚造型平安符與專屬木盒，平安符還內置求籤晶片，讓使用者通過手機即可進行線上求籤，增添了儀式感與趣味性。此外，平安符有六種顏色，分別代表財富、學業、健康、事業、愛情與家庭的祝福，成為石碇最具特色的宮廟文創商品。這款商品兼具實用與紀念價值，適合自用或作為伴手禮，深受各地遊客喜愛。







品牌創辦人林淑芳曾是國小老師，因一次機緣接觸襪子娃娃的創作，從此深深為這項手工藝著迷，並決心將創作熱情轉化為事業。經過多年努力，HA SOCK 襪子娃娃專賣店已在石碇穩扎穩打，成為當地知名的親子景點，吸引了無數國內外的遊客前來購買與體驗這份充滿巧思與祝福的手工藝作品。

**商品規格：**御守木盒 X1 / 平安符 X1 / 鱷魚腳掌手機架

**保存方式：**常溫

**商品售價：**1800 元

INFOR 店家資訊



**HA SOCK襪子娃娃專賣店**

新北市石碇區碇坪路一段136-1號

0931-277380

全年採預約制

臉書搜尋「HA SOCK襪子娃娃專賣店」

特色商品

# 御皇膳食一品鍋

## 寶萊詩三才靈芝科技股份有限公司

三才靈芝推出的御皇膳食一品鍋，以五種靈芝和天然草本藥材熬煮而成，採用古法燉煮長達兩天時間，釋放出最天然的甘醇風味。這款膳食湯品不僅富含營養，四季皆宜，適合各種年齡層的消費者享用。特別在冬季，這款湯品以其溫和的特性滋補身體，不過於燥熱，讓人感受到濃郁卻不油膩的口感。三才靈芝以「不加味素、不加糖、鹽及任何人工香料」為核心理念，完美保留了每種靈芝與草本藥材的精華，是宮廷帝王御用膳食的現代化演繹。






寶萊詩三才靈芝科技股份有限公司經營靈芝相關產業已超過 30 年，專注於以科學農業發展靈芝產品。他們的御皇膳食一品鍋取材自頂級靈芝，配合當地本草藥材，並選用先進的高壓鍋爐技術進行燉煮，確保每一口都充滿濃郁的漢方草本風味。品牌致力於將靈芝這一珍貴的中草藥推向國際市場，同時也肩負起推廣健康飲食和公益的使命。

**商品規格：**1800cc/ 盒

**保存方式：**常溫 3 年

**商品售價：**1800 元

INFOR 店家資訊



**寶萊詩三才靈芝科技股份有限公司**

新北市石碇區中民里十八重溪52-1號

(02) 2663-8289

9:00-20:00（無公休）

特色商品

# 結晶酸藤花蜂蜜

## 碧禧工坊

mamami 的結晶酸藤花蜂蜜是採自台灣北部山區的酸藤花，這款蜂蜜以其淡淡的花香和酸甜的風味著稱。酸藤花蜜含有極高的葡萄糖，冬季時容易結晶，這種結晶蜂蜜不僅適合塗抹在麵包上，也可以作為甜點的抹醬。蜂蜜的天然甜味與酸藤花的獨特香氣完美結合，讓這款蜂蜜成為了許多家庭必備的食品。無論是搭配水果、檸檬水、茶飲，還是用作涼拌或料理的調味品，這款蜂蜜都能帶來豐富的口感享受。

mamami 蜂蜜由創辦人陳美秀女士以對家人的愛為出發點，投入養蜂事業。她的兩個孩子






都是運動國手，為了幫助孩子們快速恢復體力，她開始自學養蜂，並專注於生產高品質的蜂蜜。隨著事業的發展，mamami 蜂蜜已經成為眾多運動員和家庭的首選，讓更多人能享受這款天然健康的食品。mamami 的品牌理念強調「以愛醞釀的蜂蜜」，以最純淨的方式製作每一瓶蜂蜜，讓每位顧客都能安心享用。

**商品規格：**700g/ 瓶

**保存方式：**常溫 3 年

**商品售價：**900 元

INFOR 店家資訊




**碧禧工坊**

新北市石碇區碇坪路二段13號
（土地公廟旁）

0933-919518

請先預約

臉書搜尋「碧禧工坊honey. LIU蜂蜜」

特色商品

# 綜合海鮮沙拉

## 沙拉王國

沙拉王國的綜合海鮮沙拉以低卡輕食為核心，嚴選每日新鮮的海鮮及蔬菜製作，不使用市面常見的加工食材，如燻製培根和麵包丁，確保每一口都充滿自然清新的味道。沙拉富含多種蔬菜和水果，提供豐富的營養素，同時兼具清爽無負擔的口感。這款海鮮沙拉是上班族、外食族的理想選擇，無需繁瑣烹調即可享受美味且健康的餐點，是現代忙碌生活中的健康解決方案。





沙拉王國成立於 2011 年，從蘆洲湧蓮寺夜市起家，並迅速受到市場歡迎。2019 年，沙拉王國參加了新北市市場處舉辦的「優質青年攤商」企劃，成功在汐止忠厚市場成立了直營店。品牌秉持「健康、美味、方便」的理念，為顧客提供快速又健康的飲食選擇，吸引了大量忠實客戶。這款綜合海鮮沙拉不僅是美味餐點，更是老闆心血的結晶，致力於為每位顧客帶來健康的飲食體驗。

**商品規格：**600 克 / 盒

**保存方式：**冷藏 2 天

**商品售價：**300 元

INFOR 店家資訊




**沙拉王國**

新北市汐止區福安街20巷20號
（無對外開放/請追蹤FB粉專）

0922-681658

17:00-20:00（詳見FB粉專）

臉書搜尋「沙拉王國」

@sk520

特色商品

# 金莎菠蘿蛋黃酥

## 東金巴黎食品股份有限公司



東京巴黎甜點的金莎菠蘿蛋黃酥，從製作到包裝設計無不展現品牌對細節的用心。外層菠蘿酥皮經過精心烘烤，酥脆香濃，內餡採用質地細緻的 9 號紅豆，甜而不膩，鹹蛋黃則是經紅土醃製並浸泡米酒去腥，保持濕潤與香氣。每一口都能聽到酥皮的脆響，豆沙與蛋黃的完美結合讓人一試成主顧。這款蛋黃酥的包裝設計也極為講究，以金色為主軸，象徵「金玉滿堂」的寓意，耀眼奪目的精緻禮盒與高質感的燙金提袋，完美詮釋送禮人的誠摯心意，將幸福傳遞給親朋好友，絕對是送禮的最佳選擇。



東京巴黎甜點始終堅持「愛、新鮮、藝術」三大核心內涵，將法式工藝與台灣在地元素相結合，為顧客帶來的不僅僅是味覺上的享受，更是視覺與情感上的體驗。品牌每一款產品都精益求精，從食材選用到製作過程，都反映出對品質的堅持與對顧客的用心。東京巴黎甜點不僅在甜點界中佔有一席之地，還以其創意與精湛技術獲得廣大顧客的青睞。

**商品規格：**5 入 /9 入

**保存方式：**常溫保存 7 天

**商品售價：**528 元 / 888 元

INFOR 店家資訊




**東金巴黎食品股份有限公司**

新北市汐止區新台五路一段93號22樓之12(D棟)/台北市中山區南京東路二段25號/台北市大安區復興南路二段212號

南京門市 (02)2521-0058 /
大安門市 (02)2700-0585

南京門市 10:00-21:45 /
大安門市 11:00-21:30

www.facebook.com/tokyoparisledessert

特色商品

# 經典芋泥卷

## 香帥蛋糕有限公司

香帥蛋糕的經典芋泥卷是一款深入人心的招牌商品，採用台灣檳榔心芋頭精製而成，餅皮柔軟細緻，內餡是充滿香氣的綿密芋泥。這款蛋糕的內餡選用了芋頭與糖分的最佳比例，帶來不過甜的口感，讓人回味無窮。香帥蛋糕堅持手工製作，不使用任何人工色素與防腐劑，確保每一口蛋糕都能保有天然的風味。這款芋泥卷更是榮獲《蘋果日報》評選的卷類蛋糕第一名，成為許多消費者心中的最佳選擇。






香帥蛋糕由創辦人王志德先生於 1982 年創立，從一開始專注研發芋泥口味的蛋糕，到如今擁有眾多經典產品，香帥始終堅持用最好的食材與最真誠的製作工藝為消費者提供美味。品牌持續創新，並參與社會公益活動，積極投身地方社區建設。香帥不僅在產品上追求卓越，還致力於促進汐止地方的發展，通過廠館觀光帶動地方經濟，為在地年輕人創造更多就業機會。

**商品規格：**1100g/ 條

**保存方式：**冷藏 0-7°C 賞味期 4 天

**商品售價：**420 元

INFOR 店家資訊



**香帥蛋糕有限公司**

新北市汐止區汐萬路一段211巷26號

(02) 2648-6558

週二至週日09:30-17:30，週一公休

www.scake.com.tw

特色商品

# 翡鬱茶山禮盒
## 白青長茶作坊

白青長茶作坊的翡鬱茶山禮盒，結合了包種茶和蜜香紅茶，展現了坪林地區獨特的茶文化。包種茶以其淡雅的花香、清新的口感而著稱，蜜香紅茶則散發著濃郁的果香和蜜韻，讓每次品飲都充滿層次感。此茶禮盒特別適合作為高端伴手禮，不僅代表著台灣茶的精緻文化，更傳遞了當地茶農的用心與傳承。每一片茶葉經過細緻的手工製作，經歷高溫、揉捻、發酵等多道工序，最終呈現出完美的茶湯。






白青長茶作坊自創立以來，已經傳承了五代的製茶工藝，並且在比利時國際風味評鑑中多次獲獎。作坊由白俊育和白順楊兩兄弟接手後，不斷創新，將傳統製茶技術與現代工藝相結合，讓品牌充滿活力。他們確保茶園生態的永續發展，同時堅持手工製作，為消費者提供最純淨的茶品體驗。這款翡鬱茶山禮盒，將坪林的茶葉特色與品牌故事完美融合，成為茶文化的象徵。

**商品規格：**75 克 x2 ／盒

**保存方式：**常溫

**商品售價：**980 元

INFOR 店家資訊



**白青長茶作坊**

新北市坪林區坪雙路二段18號

(02) 2665-7279

10:00-18:00（週一公休）

by-teamaster.com

特色商品

# 黑橋牌黑豬條子肉乾

## 黑橋牌企業股份有限公司

黑橋牌的黑豬條子肉乾是一款經典的台灣風味小吃，精選來自台灣的優質黑豬肉，搭配獨家秘製醬料，並經過炭火慢烤，散發出濃郁的炭香與秘醬風味。這款肉乾的製作過程嚴謹，首先將豬肉以甘醇滷汁醃製超過 16 小時，接著慢火烘焙至肉乾表面透出紅光，口感柔嫩鮮美，每一口都能品味到鹹甜交織的滋味。條狀肉乾厚度精準裁切至 0.5 公分，食用時不需撕扯，方便且優雅，是伴手禮或日常零食的極佳選擇。






黑橋牌自 1950 年代創立以來，伴隨台灣人民超過一甲子，成為台灣烘焙和肉乾市場的象徵。品牌始終堅持傳統製作工藝，並不斷創新，致力於傳承台灣節慶習俗與飲食文化。不僅如此，黑橋牌也積極參與文化活動，透過香腸博物館等推廣傳統美食，讓更多人了解並喜愛台灣的肉品文化。作為台灣肉品專家的代表，黑橋牌持續拓展其產品線，將中式肉乾推向更高層次，並開發出符合現代人口味的西式肉品，如歐風火腿與德國香腸等，進一步將台灣美食推向國際。

**商品規格：**110 公克 / 包

**保存方式：**常溫保存 180 天

**商品售價：**160 元

INFOR 店家資訊



**黑橋牌企業股份有限公司**

新北市板橋區南門街23號

(02) 2626-8458

10:30-20:00

www.blackbridge.com.tw

特色商品

# 布列塔尼酥餅

## 武藏野洋菓子

布列塔尼酥餅是一款源自 19 世紀末法國宮廷的知名手工甜點，以其「Sablé」法語中的「酥沙」口感聞名於世。這款經典甜點的魅力來自於法國依思尼發酵奶油與「鹽之花」的完美結合，帶來了絕佳的酥脆與香甜感受。武藏野洋菓子以推廣地方特色為使命，將法式布列塔尼與新北市林口區的在地食材「龍壽茶」巧妙融合，並且精選營養豐富的「葉黃素蛋」及「紅土鹹蛋黃」，打造出一款香脆鹹甜的台灣特色酥餅。每一口都能品味到專業手作的心血與對美味的堅持，呈現出與眾不同的鹹甜滋味，讓人回味無窮。

武藏野洋菓子由創辦人平井基臣先生創立，擁有 30 年的製菓經驗。他對台灣的美食文化情





有獨鍾，尤其是在打高爾夫球期間對台灣留下了美好的印象。為了將日本的頂級甜點技術與台灣的在地食材結合，他將多年積累的甜點製作技藝帶到台灣，創立了武藏野洋菓子。秉持著甜點職人的「一菓入魂」精神，平井先生用心打造出多款結合日本技術與台灣食材的精緻甜點，讓每位顧客都能感受到滿滿的用心與專注。

**商品規格：**盒裝 10 入裝

**保存方式：**常溫 15 天

**商品售價：**盒裝 10 入裝 730 元、單入售價 65 元

INFOR 店家資訊



**武藏野洋菓子**

新北市林口區仁愛路二段496-1~3號

(02) 8601-9889

10:30-20:30

www.monsieur-m.co

特色商品

# 包種茶蘿蜜雅
## 迷途糕羊

迷途糕羊的包種茶蘿蜜雅融合了台灣在地特色與法式精緻烘焙工藝。這款餅乾以台灣獨特的包種茶為主角，結合日本低筋麵粉與法國進口發酵奶油，創造出濃郁卻不失細膩的口感。包種茶的香氣與焦糖杏仁的微苦甜完美平衡，帶給味蕾多層次的享受，非常適合搭配下午茶品嚐，展現出茶文化與甜點的絕佳融合。每一口都展現出在地茶文化的深度與法式甜點的優雅，讓人回味無窮。





迷途糕羊由夫妻共同經營，他們的甜點製作理念源於對食材的高度重視與對健康的堅持。店家堅持使用最新鮮、最天然的原料，並遵循減糖減油的製作方法，不添加任何食品添加物，讓顧客在享受美味的同時也能放心。品牌創立的初衷，是希望通過健康的甜點，為孩子的未來打造一個美好的環境，也讓每位顧客能從迷途糕羊的產品中品味到心意與用心。

**商品規格：**110 克 / 罐

**保存方式：**常溫 1 個月

**商品售價：**180 元

INFOR 店家資訊



**迷途糕羊**

新北市林口區文化三路一段191巷24號

(02) 2608-7742

10:00-19:00（每週二公休）

www.agneau.com.tw

特色商品

# 滬尾南瓜派對—蔬果脆片

## 新北市淡水區農會

新北市淡水區農會推出的「滬尾南瓜派對 - 蔬果脆片」，以低溫真空油炸的方式保留了各種蔬果的自然風味與營養成分。嚴選自當地農場的優質南瓜、蘋果、香菇、敏豆、胡蘿蔔與地瓜，每一片都香甜酥脆，不添加人工色素與人工香料，讓人每一口都能品嚐到大自然的原味。這款脆片不僅是健康的零食選擇，也是下午茶或聊天時的最佳搭配，適合任何年齡層的消費者。






淡水區農會長期以來秉持「發展農業、建設農村、照顧農民」的理念，積極推廣南瓜產業，並以創新的產品開發來提升農產品的附加價值。透過與地方文化結合，淡水區農會致力於發展精緻農業與休閒農業，尤其是近年來，農會的南瓜系列特色產品深受市場好評，不僅成功推廣南瓜蔬食概念，也讓農民受益匪淺。農會透過多項公益活動，回饋地方，致力於改善農村生活品質，並得到了當地居民的廣泛支持與肯定。

**商品規格：**140g/ 包

**保存方式：**常溫保存 8 個月

**商品售價：**150 元

INFOR 店家資訊




**新北市淡水區農會**

新北市淡水區水源街一段31號

(02) 2623-9305

08:30-21:30

www.tsfa.tw

特色商品

# 阿基師觀海茶樓—鮮蝦腐皮捲
## 福容大飯店淡水漁人碼頭店

福容大飯店淡水漁人碼頭店以其著名的港式飲茶餐廳「阿基師觀海茶樓」而聞名。餐廳的招牌菜鮮蝦腐皮捲，選用特選腐皮，以油炸至金黃酥脆，內餡則選用新鮮白蝦、韭黃、蒜酥等高品質食材製作，完美呈現蝦肉的鮮甜與腐皮的酥脆。入口的韭黃香氣淡雅，讓整道菜的口感層次豐富且令人回味無窮。這道港點不僅是餐廳的必點菜色，也是港式飲茶中的經典之一，吸引了無數饕客前來品味。





「阿基師觀海茶樓」坐落於福容愛之船郵輪飯店內，以無敵海景為背景，讓顧客一邊享用頂級的港式菜餚，一邊欣賞淡水河與觀音山的美景。餐廳內的每道港點都秉持著實實在在的食材原味，主廚團隊以精湛的手藝，讓每道菜都充滿了濃厚的傳統風味。自開幕以來，「阿基師觀海茶樓」蟬聯多屆世界奢華餐廳獎，成為國內外美食愛好者心目中的港式餐廳首選。

**商品規格：**一份

**保存方式：**現點現做

**商品售價：**200 元

INFOR 店家資訊



**福容大飯店淡水漁人碼頭店**

新北市淡水區觀海路83號

(02) 2628-7777

24小時營業

www.fullon-hotels.com.tw/fw/tw

特色商品

# 深坑豆腐酥

## 和生御品股份有限公司



和生御品的深坑豆腐酥，以其精緻的手工酥皮和濃郁的杏仁香味著稱，為深坑地區的特色糕點之一。這款豆腐酥採用特選杏仁，搭配多層次的酥皮，入口即化，讓人回味無窮。每一塊酥皮都經過精心摺疊與烘烤，呈現出細緻的層次感。這款豆腐酥的外觀呈現出潔白如豆腐的小方磚，將杏仁的香氣與酥皮的口感完美結合，成為深坑特產之一的代表美食。

和生御品自 1974 年創立以來，致力於傳承與創新台灣的傳統糕點文化。創辦人陳昌和先生自幼隨清宮御用點心師傅學習，並將百餘種傳統點心技藝融入品牌的每一款產品中。公司在 2015 年建立中央廚房，並通過 ISO22000 及 HACCP 食品安全認證，確保產品的健康與品質。和生御品始終堅持不添加防腐劑及人工添加物，強調食物的原味，讓每一款產品都能傳遞出誠摯與美味的結合。

**商品規格：**一盒 6 入

**保存方式：**常溫保存 15 天

**商品售價：**480 元

INFOR 店家資訊



**和生御品股份有限公司**

新北市深坑區北深路三段270巷5號4樓

(02) 2662-9140

上午09:00-晚上21:00 無公休日

www.wholesome1974.com

特色商品

# 文山包種茶

## 尚德茶堂

尚德茶堂的文山包種茶以其清雅的花香和悠長的回甘著稱，是來自坪林的茶葉代表作。這款茶採用傳統的製茶工藝，搭配現代化的管理技術，確保每一片茶葉的品質。茶湯色澤清亮，口感柔順且帶有蘭花、桂花等花香，讓人彷彿置身於盛開的花海中。無論是獨自品味還是與親友共享，文山包種茶都能帶來愉悅的品茶體驗，並喚起對自然的感知。






尚德茶堂自創立以來，已經傳承了四代製茶技術與精神。每一片茶葉的背後，都是老一輩不懈的堅持與奉獻。如今，年輕一代的經營者將現代創新理念融入這片熟悉的土地，讓傳統工藝煥發新生。茶葉採收自自家茶園，並在自家工廠中進行加工，形成自產自銷的一條龍模式，確保每一杯茶的純淨與新鮮。尚德茶堂持續為顧客提供高品質的茶品，致力於推廣坪林的茶文化。

**商品規格：**150 克 / 盒

**保存方式：**不直射陽光，陰涼處密封保存

**商品售價：**450 元

INFOR 店家資訊




**尚德茶堂**

新北市深坑區北深路二段128號

(02)2980-5576

週一至週日10:00-19:00

www.beefpro.com.tw

特色商品

# 野樂茶太極茶包

## 也樂商號



也樂商號推出的野樂茶太極茶包，巧妙結合三峽碧螺春綠茶與蜜香紅茶兩款台灣優質茶葉，透過傳統與創新的結合，打造出這款充滿文化韻味的太極茶包。三峽碧螺春選自當地的茶園，以友善土地的方式栽培，帶有獨特的豆香與海苔香；蜜香紅茶則由茶園的自然生態環境孕育，帶有麝香葡萄的甜潤口感與香檳般的香氣。這款茶包採用棉布包裝，獨特的紮綁形態猶如打太極的人偶，為消費者帶來品茶之外的趣味。




也樂商號專注於將台灣的農產品轉化為具有文化價值的文創商品，融合風土民俗與農業工藝，賦予傳統茶葉創新的生命力。品牌提供多樣化的產品，涵蓋茶葉、蜂蜜、花生等台灣農產品，並且針對企業客戶提供客製化服務。透過精緻的文化禮盒包裝，讓消費者在品味優質茶葉的同時，也能感受到台灣農業與文化的深厚底蘊。野樂茶太極茶包正是也樂商號傳承茶文化與創新理念的最佳表現。

**商品規格：**一盒 4 入，每入 3g，共 12g

**保存方式：**常溫，避免潮濕及陽光直射

**商品售價：**380 元

INFOR 店家資訊



**也樂商號**

新北市新店區民權路42巷16號3樓

(02) 2914-5134

平日09:00-18:00 (假日及每週日公休)

shopee.tw/ellostore_tw

特色商品

# 經典蝴蝶酥
## 香貝里 Chambery

香貝里的經典蝴蝶酥是根據法國名廚 Pierre Hermé 的經典配方進行改良，以其層次分明、酥脆外皮和入口即化的口感著稱。這款蝴蝶酥的製作過程極為繁瑣，從麵團的搓揉、冷藏熟成到每次的桿壓、摺疊，必須重複 6 次三折工序，才能達到 730 層的酥皮效果。每片蝴蝶酥都經過細心整形，並撒上糖粒後，以高溫烘烤至完美膨脹，耗時三天才完成。香貝里嚴選台灣及進口優質食材，確保每一片蝴蝶酥都帶來酥脆、香甜的極致口感。






香貝里成立於 2015 年，從新莊小巷內的一間小烘焙工作室起步，逐漸憑藉口碑在網路上打響名號。其蝴蝶酥系列產品深受消費者喜愛，成為眾多消費者送禮和自用的首選。2022 年底，香貝里搬遷至新莊區，標誌著品牌在新莊深耕的決心。品牌注重產品質量與手工製作，並規劃未來提供更多元的產品與服務，期望能為顧客帶來更好的體驗。

**商品規格：**原味 / 芝麻 / 法芙娜巧克力 / 肉桂：420/ 盒；唐寧伯爵茶 / 抹茶：440/ 盒

**保存方式：**常溫 21 天

**商品售價：**420-440 元 / 盒

INFOR 店家資訊



**香貝里 Chambery**

新北市新莊區三泰路42-1號1樓

(02) 2277-4652

週一至週五 10:00-18:00（週六日公休）

www.chambery.com.tw/chambery/index.html

特色商品

# 法式蛋黃酥

## 點馨坊

點馨坊的法式蛋黃酥以其精緻的工藝與選材而聞名，採用精挑細選的 22 天紅土鹹蛋黃，搭配紐西蘭純淨無水奶油與日本進口高級麵粉製作。外層酥脆香濃，內餡鹹香甘甜，創造出獨特的口感與味覺體驗。這款蛋黃酥不僅展現了食材的原味，更融入了法式烘焙的細膩技術，使得每一口都充滿了層次與回味。無論是節日送禮還是日常享用，法式蛋黃酥都是高雅且令人滿意的選擇。





點馨坊自創立以來，始終堅持「簡單與美味可以並存」的理念。品牌注重每一個製作細節，從選材到烘焙過程都一絲不苟，確保產品的高品質。店內所有產品都秉承著職人精神，將烘焙視為一種藝術，將用心與創意融入每一道產品中，讓顧客每一次的品嚐都能感受到烘焙師傅的用心。法式蛋黃酥的成功展現了點馨坊對食材本味的尊重與對品質的執著，成為顧客心中健康與美味的代表。

**商品規格：**一盒 8 入

**保存方式：**常溫保存

**商品售價：**650 元

INFOR 店家資訊



**點馨坊**

新北市新莊區五工路70號3樓

0953-508-888 全年預約制

平日09:00-18:00 (週六、週日公休)

臉書搜尋「點馨坊」

特色商品

# 萬里米香
## 李成香餅店

李成香的萬里米香秉承傳統的製作方式，以台灣在地糯米和糖製作而成。這款米香與大多數與訂婚習俗相關的米香不同，具備獨特的風味，能夠在食用後給人留下深刻的記憶。其酥脆的口感與甜美的味道，為傳統米香注入了新的生命力，讓人忍不住一口接一口地品嚐。米香誕生於偶然間，經歷了數次試驗，直到 2018 年，才逐漸形成如今的經典口味，讓客人一再回購，並將其推薦給其他人。這款米香不僅是當地人的美好記憶，也是一個讓顧客產生共鳴的美味選擇。





李成香餅店創立於民國 49 年，當時萬里礦坑仍在運作，礦工們成為店裡的主要顧客。憑藉著古早味的餡餅，尤其是冰沙餡餅與咖哩餡餅，李成香贏得了當地人的喜愛。父母親早期肩挑著餅到礦坑周圍寄賣，這份傳統美味不僅伴隨著萬里一代人的成長，更成為了地方文化的一部分。隨著時代的變遷，李成香仍然堅持以最好的原料製作產品，將這份美味傳承給更多的人，讓幸福的味道永不消逝。

**商品規格：**175g/ 包

**保存方式：**常溫 1 個月

**商品售價：**90 元 / 個

INFOR 店家資訊




**李成香餅店**

新北市萬里區瑪鍊路187號

(02) 2492-2147

8:30-20:30

臉書搜尋「萬里-李成香餅店」

特色商品

# 地瓜千層酥禮盒

## 亞尼克萬里創始店




亞尼克地瓜千層酥為萬里創始店限定商品，每天現烤出爐新鮮販售，採用台農 66 號紅心番薯與法國進口無鹽發酵奶油精製而成，滑順香甜的內餡完整保留地瓜原始的甘甜風味與細膩酥皮一口咬下，讓每一口都感受到天然食材的精髓，新鮮味美也是地瓜千層酥成為萬里店的熱門伴手禮的原因，經典的台式甜點是逢年過節送禮的最佳選擇。

亞尼克由吳宗恩先生於萬里創立，以切片蛋糕起家更以生乳捲揚名，從創立至今始終不忘初心，致力於提供最優質的商品給與每一位顧客。

嚴選安心食材並引入系統管理，從原料採購、產品開發、生產製作到商品上架皆層層把關，並通過 SGS 環境稽核及 ISO22000 國際食品安全認證，不偷工不減料，這也成為亞尼克贏得顧客信任的重要基礎。亞尼克品牌精神「分享，讓心融化」，同時也希望透過甜點的魔力，將這份精神分享給每位顧客。

**商品規格：**6 入 / 盒

**保存方式：**當日未食用完畢請冷凍保存，冷凍 7 天

**商品售價：**315 元

INFOR 店家資訊




**亞尼克萬里創始店**

新北市萬里區瑪鍊路127-5號

(02) 2492-6359

週一至週四10:30-19:00，
週五、週六10:00-21:00，
週日及國定連假最後一日10:00-20:00

www.yannick.com.tw

特色商品

# 藍韻口金包套組

## 貓頭鷹幸福



貓頭鷹幸福的藍韻口金包套組結合了傳統工藝與現代時尚設計，展現了手工藝的精湛技術。這款套組由藍染布料製成，保留了藍染自然的美感，並融入了現代化的設計理念。包包的形狀多樣，包括唇形、彈片形及小口金包等，不僅實用，還充滿了藝術感。每一款口金包都經過精心製作，使用高質感的金屬口金搭配不同的布料圖案，使其成為獨一無二的工藝品，適合作為自用或伴手禮。

貓頭鷹幸福由一群熱愛手工藝術的朋友共同創立，他們專注於口金包的製作與教學，並將手作藝術視為一種生活態度。創辦人鄭美華相信，手工藝不僅僅是技藝，更能帶來生活中的溫暖與幸福。隨著時間的推移，貓頭鷹幸福逐漸擴展至藍染等其他手作技藝，並在教學領域內外獲得了廣泛的認可與支持。

**商品規格：**唇形口金包高 17 公分寬 24 公分底寬 7 公分

**保存方式：**常溫

**商品售價：**1280 元

INFOR 店家資訊




**貓頭鷹幸福**

新北市樹林區福德街48-14號

0915-787919

週10:00-18:00（每週公休）

臉書搜尋「貓頭鷹幸福」

特色商品

# 柚見中秋蛋黃酥

## 龍鳳堂餅舖



龍鳳堂餅舖的柚見中秋蛋黃酥，將八里柚子的清香內餡與中式糕點的靈魂「鹹蛋黃」完美結合，創造出一款味覺層次豐富的中秋經典糕點。每一口蛋黃酥都帶著柚子的淡雅清香與鹹蛋黃的濃郁口感，恰到好處地平衡了甜與鹹的對比，讓人感受到秋天的節慶氛圍。蛋黃酥外皮酥脆、內餡綿密，搭配上手工餅乾製作的小巧果子蒂頭，外觀仿真柚子的造型，使這款蛋黃酥在視覺與味覺上都成為吸引目光的佳作。




龍鳳堂餅舖創立於 1957 年，傳承了蘆洲地區一甲子的糕餅製作工藝。品牌秉持著創辦人李壽夫「誠懇、信用」的精神，堅守手工製作的傳統技藝，代代傳承職人的細膩工法。品牌的發展從最初的小店舖逐步擴展至今天的規模，陪伴無數當地人共度人生中的重要時刻。龍鳳堂餅舖致力於將中式糕點的傳統技術與現代創新結合，讓更多人能夠品嚐到有文化底蘊的台灣糕點美味。

**商品規格：**單入包裝 65g/ 顆，一盒 6 入 543g/ 盒或 8 入 703g/ 盒

**保存方式：**常溫保存 14 天

**商品售價：**65 元 / 顆；390 元 /6 入；520 元 /8 入

INFOR 店家資訊




**龍鳳堂餅舖**

新北市蘆洲區中正路49號

(02) 2281-0601

08:00-22:00

www.lft-cake.com.tw

龍鳳堂餅舖　longfongtarng

@adu4067x

特色商品

# 樂芙香氛系列

## 台華陶瓷有限公司

台華窯的樂芙香氛系列陶瓷容器，以其典雅的設計和獨特的釉色聞名。這款陶瓷容器針對香氛體驗進行設計，容器內部能夠有效釋放香氣，營造出溫馨的氛圍。陶瓷容器採用特別研發的紗泫釉，其釉色如脂如玉，呈現如煙似紗的視覺效果。每個容器都經過手工精製，將陶瓷工藝與現代美學完美結合，不僅是居家裝飾的佳品，更是高端禮品的理想選擇。







台華窯自創立以來，始終致力於陶瓷技術的創新與發展。1988 年，台華窯憑藉卓越的設計與製造能力，榮獲總統府的青睞，從此成為高端陶瓷市場的領導品牌。為了進一步推動陶瓷工藝的進步，同年設立彩繪研創室，專注於釉藥的研發，並創造出多達千種釉色。多年來，台華窯不僅吸引了國內外藝術家的合作與創作，還透過成立台華藝術中心，推動陶瓷藝術的傳承與發展，持續推動陶瓷藝術走向國際舞台。

**商品規格：**陶瓷容器含 100c.c 香氛

**保存方式：**常溫

**商品售價：**1688 元

INFOR 店家資訊



**台華陶瓷有限公司**

新北市鶯歌區中正一路426號

(02) 2678-0000

平日08:00-17:00，假日09:00-18:00

www.thp.com.tw

特色商品

# 矽泥再生天燈杯

## 傑作陶藝有限公司

傑作陶藝推出的矽泥再生天燈杯，將新北市的傳統天燈文化與現代創意設計完美融合。這款杯子以祈福天燈的造型為設計靈感，杯口和杯柄都模擬了天燈的獨特形狀，讓使用者每次使用時都彷彿參與了一場祈福儀式。矽泥再生天燈杯採用了來自半導體產業的廢棄二氧化矽粉末，透過再生技術製作而成，不僅具有環保意義，還擁有獨特的遠紅外線放射功能，據研究顯示，這能活化水分子，增強水質，為使用者帶來健康的生活體驗。





傑作陶藝自 1909 年創立以來，歷經三代傳承，成為新北市最具歷史的窯廠之一。現任經營者許恕維先生不僅延續了品牌的傳統技藝，更將「台灣映象與中華文化之融合」作為品牌的創作理念，廣受國內外各大藝術機構與政府單位的青睞，曾多次受邀為國賓設計專屬禮品。多次在國際陶藝競賽中獲獎的他，持續以文化創意產業為發展方向，致力於將台灣陶藝推向國際舞台。

**商品規格：**單入 / 盒

**保存方式：**常溫保存

**商品售價：**770 元

INFOR 店家資訊



**傑作陶藝有限公司**

新北市鶯歌區中正一路379號

(02) 2679-6166

平日09:00-18:00，每週日公休

www.excera.com.tw

特色商品

# 胖太太餐桌話題組合

## 胖太太工作室

胖太太工作室的餐桌話題組合是一款極具創意的產品，主打實用與美感兼具的食器設計。這款產品結合了新食器與餐桌擺設的美學，每個食器均經過精心設計，注重質感與實用性。胖太太的設計靈感來自於創辦人吳仲宗與他的「胖太太」，以豐盈圓潤的體態為設計基礎，傳遞出對幸福與自然生活的熱愛。每一件作品不僅具有實用功能，更成為餐桌上的話題中心，將餐桌上的分享時光昇華成為一場美學的饗宴。





吳仲宗先生自 1986 年開始致力於藝術創作，從攝影開始到今天的食器設計，一直崇尚自然簡約的風格。他堅持「平凡中的幸福」理念，將對生活的感悟融入作品中，並以胖太太的形象傳達對於生活的無限熱愛。胖太太工作室的每一件食器作品都經過細緻手工製作，既保留了自然的溫暖質感，又融入了現代美學，讓消費者在日常生活中體會到幸福與美好。

**商品規格：**1000 克左右 / 件

**保存方式：**常溫保存

**商品售價：**2000 元

INFOR 店家資訊



**胖太太工作室**

新北市三芝區新庄子101-1號

(02) 2636-9546
0922-600428

預約制

臉書搜尋「胖太太工作室」

特色商品

# 牛奶花生風味發芽糙米餅

## 圓川糖

圓川糖的牛奶花生風味發芽糙米餅以台灣東部的優質糙米為主要原料，經過特殊的發芽技術處理，使米餅不僅保留了糙米的豐富營養，還進一步提升了其膳食纖維和維生素含量。這款糙米餅結合了北港特產的花生，透過高壓烘焙技術製作而成，口感酥脆，並帶有濃郁的花生香氣。與傳統米餅相比，發芽糙米餅的營養價值更加豐富，是一款兼具美味與健康的休閒零食，適合各年齡層的消費者享用。

圓川糖始終堅持將健康與美味結合，這款產品也體現了品牌對糙米應用的創新。透過發芽過程，糙米中的營養成分得以更充分地釋放，同時與濃香的花生完美搭配，成為消費者在品嚐時的最佳選擇。圓川糖致力於推廣發芽糙米的健康優勢，並希望藉此提升大眾對健康飲食的認識。這款糙米餅不僅適合作為下午茶的點心，更是運動族群與上班族的理想零食選擇。無論是日常享用，還是作為伴手禮，這款發芽糙米餅都是一個不錯的選擇。








**商品規格：**146.3g±5%/ 罐，1 罐 11 片

**保存方式：**室溫陰涼處 1 個月（未開封）；開封後請盡早食用完畢

**商品售價：**180 元

INFOR 店家資訊



**圓川糖**

新北市三峽區中山路130號2樓

0930802917

平日及假日12:00-20:00
（僅提供預約取貨）

shopee.tw/f58940024

特色商品

# 蜜香紅茶皂

## 茶山房手工皂

茶山房手工皂的蜜香紅茶皂，融合了三峽特有的蜜香紅茶精華，為您的肌膚帶來自然的保護與呵護。這款手工皂採用了青心柑仔種茶葉，茶葉在未施農藥的情況下，受到小綠葉蟬的叮咬，茶湯內帶有獨特的果香與蜜香，這股天然的芳香也完整保留在皂體之中。加上檸檬和薄荷的清爽提神效果，這款手工皂在清潔的同時能有效保濕，並溫和去除老廢角質，讓肌膚重現光滑與光澤。茶山房用最好的原料，搭配傳統製皂工藝，致力於為消費者提供最天然的護膚選擇。







茶山房手工皂不僅僅專注於製皂，更以深耕地方文化為目標，積極結合當地特產與創意產業，致力於推廣台灣的自然素材與文化價值。創辦人林祐安先生堅持以傳承家族製皂技藝為基礎，並不斷研發創新。茶山房的每一塊皂，都是對傳統工藝的致敬，也代表了對健康、環保和可持續發展的承諾。

**商品規格：**100g/ 顆

**保存方式：**常溫 3 年

**商品售價：**220 元

INFOR 店家資訊



**茶山房手工皂**

新北市三峽區民權街79號

(02) 8672-1541

09:00-18:00

www.teasoap.com.tw

特色商品

# 可麗餅生乳大福

## 手信坊

手信坊的可麗餅生乳大福，以其軟 Q 白玉外皮包裹著日本布丁卡士達與生乳，呈現出豐富的層次口感，讓每一口都充滿驚喜。這款甜點靈感來自於日本傳統和菓子，內餡採用新鮮草莓和鬆軟的蛋糕，使酸甜與柔滑的滋味完美融合。手信坊引進日本最受歡迎的甜點工藝，讓傳統與現代技術交織，創造出這款絕佳的伴手禮，無論是在節日或聚會場合，都是不可錯過的美味選擇。

手信坊自創立以來，始終秉持著創新與品質並重的理念，致力於將百年來的傳統和菓子融入現代生活。從寒天靚彩菓到雪菓，手信坊不斷開






發出具有創意價值的產品，並榮獲國內十大伴手禮的殊榮。品牌不僅重視健康食材的選用，還堅持專業品管，讓每一款產品都能展現出最高的水準。手信坊的經營哲學是將和菓子的精髓與現代需求結合，為新一代的顧客提供全新的味覺體驗，並延續和菓子的文化傳承。

**商品規格：**一盒 690g

**保存方式：**冷凍保存 2 個月

**商品售價：**590 元

INFOR 店家資訊



**手信坊**

新北市土城區國際路55號/
桃園市龍潭區民豐一街99號

(03) 479-7599

週平日09:00-17:00，假日09:00-18:00

www.3ssf.com.tw

特色商品

# 鈔票鳳梨酥禮盒

## 裕馥西點麵包店




裕馥西點麵包店的鈔票鳳梨酥，以趣味的包裝和絕佳的口感，成為饋贈佳品中的明星商品。外包裝採用翻玩新台幣的創意設計，讓整個禮盒充滿驚喜感。內包裝則印有滿滿的祝福語，拆開包裝時，應景的吉祥話令人開心不已。鳳梨酥的外皮使用來自紐西蘭的純淨奶油，奶香濃郁；內餡選用八卦山的土鳳梨，酸甜適中，讓每一口都充滿台灣水果的天然風味。這款鳳梨酥結合了創意、美味和趣味，是送禮自用的最佳選擇。

裕馥西點麵包店由黃師傅與其夫人共同創立，兩人秉持著「分享讓人心更靠近」的理念，專注於烘焙事業。黃師傅的技藝源自對傳統麵包的熱愛，店內除了鳳梨酥外，還提供黑芝麻蛋黃酥、綠竹筍滷肉蛋黃酥等多樣化的產品，並多次在新北市的蛋黃酥節中獲獎。裕馥以其精湛的技藝與用心的食材選擇，成功打造出一家在地經典的烘焙店。

**商品規格：**一盒 5 入

**保存方式：**常溫保存 60 天

**商品售價：**600 元

INFOR 店家資訊




**裕馥西點麵包店**

新北市永和區保福路二段92號1樓

(02) 2925-4795

08:00-22:30 (除夕中午至大年初四公休)

yuhfuh.com

特色商品

# 春金魚酥

## 春金伴手禮

春金魚酥是來自台灣沿海的經典休閒零食，特別選用新鮮海魚製作，保留了魚肉的鮮美口感，同時賦予其酥脆的口感。每一口都充滿了海洋的天然香氣，並搭配適度的調味，讓人忍不住一口接一口。這款魚酥不僅營養豐富，且具有低脂高蛋白的特點，非常適合追求健康飲食的消費者食用。無論作為日常小吃，還是搭配茶飲享用，春金魚酥都是理想選擇，讓您隨時感受大海的滋味。

春金伴手禮專注於海鮮食品的創新與發展，致力於將台灣本土海鮮的鮮美風味帶給每一位顧客。透過嚴選來自沿海地區的優質漁獲，並運用






傳統技術結合現代工藝，春金魚酥不僅保留了海鮮的原汁原味，還賦予其豐富的口感層次。品牌堅持提供新鮮、健康的海鮮點心，並不斷研發新的產品線，滿足不同消費者的需求，讓春金伴手禮成為台灣海鮮美食的代表。

**商品規格：**150 克 / 包

**保存方式：**室內 8 個月

**商品售價：**110 元

INFOR 店家資訊



**春金伴手禮**

新北市石門區富基里楓林17-8號

(02) 2638-2189

11:00-19:00

臉書搜尋「春金活海產」

特色商品

# 招牌小月亮
## 楊子葳吃不膩蛋糕

楊子葳的「小月亮」糕點延續了家族傳統手藝，並以其創新的製作方式深受消費者喜愛。這款糕點外觀如同一輪小巧的月亮，散發著淡雅的光彩，內餡則是以豐富的餡料與精心選用的食材製成，口感滑順且不甜膩，堪稱人間美味。品牌以堅持純天然的食材為基礎，精心研製出這款具代表性的美味點心，讓每一口都充滿家的溫暖。

楊子葳秉持家族傳承的糕點技藝，從曾祖父余全福先生開始，他們便以精湛的技術打造出一系列經典糕點。從麻荖、米荖、麵龜、斗餅開始，






到今日的小月亮、金香妃、鳳凰酥、綠豆椪、松子酥，每一款糕點都展現出家族的手藝與創新精神。楊子葳不僅延續了這份傳統，還不斷進行改良，使得糕點更符合現代消費者的口味，讓這些傳統糕點在新時代中依然閃耀光芒。

**商品規格：**一盒 6 入 / 一盒 9 入

**保存方式：**常溫 5 天，冷藏 8 天

**商品售價：**450 元 / 675 元

INFOR 店家資訊



**楊子葳吃不膩蛋糕**

新北市板橋區文化路一段435巷31弄9號

0905-858796

平日10:00-14:00、16:00-20:00，
假日10:00-20:00（每週一公休）

臉書搜尋「楊子葳吃不膩蛋糕」

特色商品

# 密煉金桔

## 鎮家寶商行

鎮家寶推出的密煉金桔，選用彰化特產的黃金桔，這些金桔因為東北季風的吹拂，形成獨特的金黃色澤，成為難得的天然食材。鎮家寶堅持使用傳統古法製作，不加水、不添加防腐劑，經過 6 至 8 小時的細火慢煮，讓金桔與冰糖達到完美的融合。這款密煉金桔口感香甜濃郁，特別適合保養喉嚨，無論是日常飲用還是特殊場合，都能為您帶來健康與愉悅的體驗。







鎮家寶商行始終堅持「自然、健康」的理念，負責人在製作過程中注重每一個細節，無論是選材還是熬煮工序，都經過多次改良與調整，以確保每一罐產品的品質達到最佳。這樣的堅持讓鎮家寶在市場上贏得了廣大消費者的信任，成為茶品及健康食品中的優秀代表。

**商品規格：**480 公克 / 罐

**保存方式：**常溫保存 24 個月

**商品售價：**390 元

INFOR 店家資訊



**鎮家寶商行**

新北市板橋區三民路二段
居仁巷一弄38號

(02) 8953-7589

平日 08:00-21:00，假日 14:00-22:00

www.zhanjiabao1989.com

特色商品

# 鐵觀音奶霜蛋糕
## 法國的秘密甜點

法國的秘密甜點推出的鐵觀音奶霜蛋糕，巧妙地將法式舒芙蕾與台灣的鐵觀音茶融合，打造出一款具多層次口感的甜點。蛋糕內餡以法國進口奶油搭配鐵觀音茶餡製作，口感柔滑輕盈，茶香濃郁且不失茶韻的醇厚。每一口都能感受到奶香與茶香在口中完美交織，並隨著口溫的變化，呈現出由濃烈到柔和的豐富層次，讓人一口接一口停不下來。

品牌主廚 -Alvin 秉持「甜點即是藝術」的理念，將法國的製作技術引進台灣，並結合在地食材，創造出讓台灣人驕傲的法式甜點。他不僅在






技術上追求卓越，還十分注重產品的創新，將西方的甜點文化與台灣的在地食材相結合，打造出充滿文化碰撞的創新作品。法國的秘密甜點不僅在國內享有盛譽，還逐漸打入國際市場，吸引了世界各地甜點愛好者的關注。無論是視覺還是味覺，法國的秘密甜點都堅持以最高標準呈現，讓每一位顧客都能體會到頂級甜點的奢華體驗。

**商品規格：**一盒

**保存方式：**冷藏 3 天

**商品售價：**449 元

INFOR 店家資訊




**法國的秘密甜點**

新北市林口區文化二路一段123號3樓
(林口三井oulet二館)

(02) 2609-6399

週一至週四 11:00-21:30，
週五至週六10:30-22:00

shop.thesecretcake.com.tw

特色商品

# 豆腐麻糬

## 寶桂的店

寶桂的店推出的豆腐麻糬，以當地著名的深坑豆腐為靈感，將傳統麻糬融合豆腐的獨特風味，創造出 Q 彈不黏牙的口感。這款豆腐麻糬不僅保留了傳統麻糬的韌性，還增添了豆腐的清香與柔軟口感，冷藏後口感更加香醇，而冷凍後則呈現出彈牙的質感，非常適合作為佳節送禮或日常小吃。無論冷藏還是冷凍食用，豆腐麻糬都能帶來豐富的口感享受，是健康又美味的選擇。






寶桂的店位於新北市深坑老街，深受當地居民與遊客的喜愛。品牌致力於發揚傳統點心文化，結合當地特產，創造出多款受歡迎的伴手禮商品，如豆腐麻糬、豆腐蛋塔和麻糬冰淇淋等。寶桂的店秉持傳統工藝，同時不斷創新，讓每位顧客都能享受到高品質的美味甜點，並在市場上獲得了極高的評價。

**商品規格：**300g/ 盒，600g/ 盒

**保存方式：**冷凍 14 天

**商品售價：**300g/110 元，600g/200 元

INFOR 店家資訊



**寶桂的店**

新北市深坑區深坑街116號

(02) 2664-5399

平日10:00-19:00，假日10:00-20:00

www.baogui.com.tw

特色商品

# 文山包種茶

## 新北市坪林區農會




文山包種茶 ( 風采 ) 是台灣茶葉文化的代表作之一，以其細長緊結的條索和墨綠油亮的外觀而著稱。這款茶葉採用坪林地區獨特的高山茶品種，經過多重精細工序，保留了茶葉最純粹的香氣與風味。沖泡後，茶湯呈現出金黃色澤，表面油光晶瑩，香氣悠長飄逸。入口後，茶湯不苦不澀，細膩柔和，帶有清爽的喉韻與深層的回甘，讓人每次品飲都感受到獨特的層次變化。文山包種茶特有的「香、濃、醇、韻、美」五大特色，在這款產品中展現得淋漓盡致。

新北市坪林區農會自創立以來，致力於推廣在地優質農產品，尤其是當地的茶葉產業。他們不僅注重茶葉品質的提升，還積極輔導在地農民使用現代化的生產技術，確保茶葉的穩定供應和品質提升。農會也通過各種推廣活動和展覽，讓更多人了解坪林茶葉的特色，進一步促進地方經濟發展。文山包種茶 ( 風采 ) 是農會多年來努力的成果之一，展現了在地農業與傳統文化的結合。

**商品規格：**一盒 2 罐（150g x 2 罐）

**保存方式：**常溫 24 個月

**商品售價：**990 元

INFOR 店家資訊



**新北市坪林區農會**

新北市坪林區坪林街103號

(02) 2665-7227

上班日 08:00-17:00

pinglin.tpcgo.org.tw

特色商品

# 原住民圖騰杯
## 鐵木亞沙工作室

鐵木亞沙工作室推出的原住民圖騰杯，完美融合了原住民圖騰的傳統美學與現代陶瓷設計。這款馬克杯以泰雅族的經典紋樣為靈感，展現了濃厚的文化底蘊與深刻的歷史記憶。每個圖騰杯都由手工精製而成，使用大膽的色彩搭配與鮮明的線條，凸顯出原住民藝術的獨特魅力。這不僅僅是一個飲具，更是一件文化傳承的藝術品，適合送禮或自用。





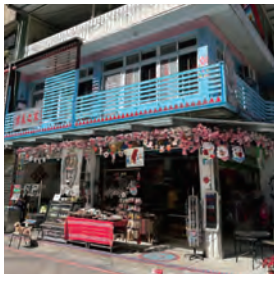
鐵木亞沙工作室由泰雅族畫家鐵木亞沙創立，他的創作靈感來自於祖先托夢。在 50 歲開始作畫的鐵木亞沙，被譽為「烏來的畢卡索」，他將泰雅族的文化與故事融入到每一件藝術作品中，無論是畫作還是陶瓷器皿，皆充滿了原住民文化的深厚情感。這款原住民圖騰杯不僅是對傳統的致敬，也是一種現代設計的創新體現。

**商品規格：**一盒一入

**保存方式：**常溫

**商品售價：**699 元

INFOR 店家資訊



**鐵木亞沙工作室**

新北市烏來區瀑布路17號

0955-686-593

平日10:00-17:00

臉書搜尋「鐵木亞沙」

特色商品

# 黑糖牛軋餅

## 佳賓餅家

佳賓餅家的黑糖牛軋餅以台灣在地手工煉製的黑糖為主要原料，帶來濃郁的甜香，搭配口感 Q 彈的牛軋，讓每一口都充滿幸福感。製作過程中，佳賓餅家始終堅持使用天然食材，不添加防腐劑，將傳統的古早味糕點帶回現代消費者的桌上。這款黑糖牛軋餅既有黑糖的香氣，又有牛軋的柔和口感，成為許多顧客心目中的伴手禮首選。






佳賓餅家自創立以來，秉持「手工製作，嚴選食材」的經營理念，確保每一塊餅乾都能帶來最佳的口感與品質。透過精心製作，佳賓餅家不僅傳承了傳統糕點文化，更不斷創新，讓更多顧客能夠享受這款融合了黑糖香氣與牛軋柔韌的美味甜點。

**商品規格：**110 克 / 罐

**保存方式：**常溫 1 個月

**商品售價：**180 元

INFOR 店家資訊




**佳賓餅家**

新北市瑞芳區基山街6-3號

(02) 2496-7043

11:00-19:30

www.jiavinbakery.com

特色商品

# 甜甜捲

## 菓燈 Golden1889




甜甜捲是「菓燈 Golden1889」推出的具有在地特色的台灣甜點，其靈感來自九份當地的歷史與文化風情，將台灣的美食文化透過甜點的形式呈現。外層酥脆，內餡柔軟，帶有濃郁的花生香氣與甜蜜的焦糖風味，入口後濃郁卻不膩，讓人一口接一口。這款甜點結合了傳統風味與創新口感，不僅是美味的甜點，更承載著九份早期礦業的歷史故事。品牌特別運用了九份的礦車元素設計店內空間，讓顧客在品嚐美味的同時，體驗到九份的歷史氛圍。

菓燈 Golden1889 由 Riva 創立，她自小與九份這座山城有著深厚的情感，對在地文化與美食充滿熱情。Riva 透過甜點傳遞她對故鄉的熱愛，並希望每一位來訪的遊客都能通過這些創意甜點感受到九份的故事。她堅持使用天然食材，並融入創新技術，將九份的文化注入每一款甜點中。甜甜捲經過無數次的調整與實驗，成為完美展現台灣與九份特色的經典甜點之一。Riva 用甜點串起世界的情感與回憶，將專注、創新、多元融入每一口甜點中，讓菓燈 Golden1889 成為九份一道美麗的風景。



**商品規格：**25 克 / 包、一盒 4 入

**保存方式：**常溫 14 天

**商品售價：**240 元

INFOR 店家資訊



**菓燈 Golden1889**

新北市瑞芳區基山街114號（九份郵局旁）

(02)2497-0255

10:00-19:00

IG「golden1889.tw」

特色商品

# 古早味豬肉脯

## 馥茂肉鬆




馥茂肉鬆推出的古早味豬肉脯，嚴選台灣本地新鮮溫體豬肉製作，保留了豬肉的原汁原味。這款豬肉脯不僅富有彈性，撕開後還能清晰看到細膩的肉纖維，口感紮實且肉香四溢。製作過程中，豬肉經過高溫烘焙與慢火翻炒，散發出濃郁的鍋氣香，僅使用少量的豆粉提味，保證了清爽不油膩的口感。這款古早味豬肉脯不添加任何防腐劑，以 50、60 年代純正的古法技藝製作，讓每一片豬肉脯都充滿鄉土情懷。無論是作為日常零食還是搭配清茶、美酒，這款豬肉脯都是絕佳的美味選擇。



馥茂肉鬆自創立以來，一直秉持「在地好滋味」的理念，強調產品的品質與傳統技藝的結合。透過口碑行銷，馥茂肉鬆憑藉優質產品逐漸贏得了顧客的青睞。品牌專注於以台灣豬肉製作不油膩的豬肉產品，並讓更多人品味到這一份來自鶯歌的經典美味。

**商品規格：**260 克 / 包

**保存方式：**常溫 3 個月

**商品售價：**250 元

INFOR 店家資訊




**馥茂肉鬆**

新北市鶯歌區大湖路249號

(02) 2679-2151

平日09:00-18:00，假日09:00-17:00
（連續假日不定期公休）

www.foodmao.com

新北嚴選
New Taipei · New Select

# 新北茶點 獲獎地圖

85 黃源興餅店
魯肉豆沙餅

86 聖保羅企業股份有限公司
聖保羅 Q 餅

87 澎派 Ponpie
黃金烏魚子布列塔尼禮盒

88 貓茶町
包種茶雙餡泡芙

89 東晉食品行
嘎 · 嘣 · 脆肉卷

90 海邊走走
花生愛餡蛋捲

91 富川麵包坊
北包種千層茶香蛋撻

92 売兆滷味專売
日常喫茶伴飯組

93 呷味軒滷坊
包種茶蜜滷味

94 特莉莎 THERESA
脆脆餅

95 入日咖啡 B.Sweet
熱帶鳳梨包種瑪德蓮

96 金蕎食品有限公司
脆皮蜜茶蛋黃酥

97 花漾朋派 POMPIE
馬告鳳梨 / 茶韻柚子奶油夾心餅

98 品誼茶果子 smak
包種茶夾心餅乾

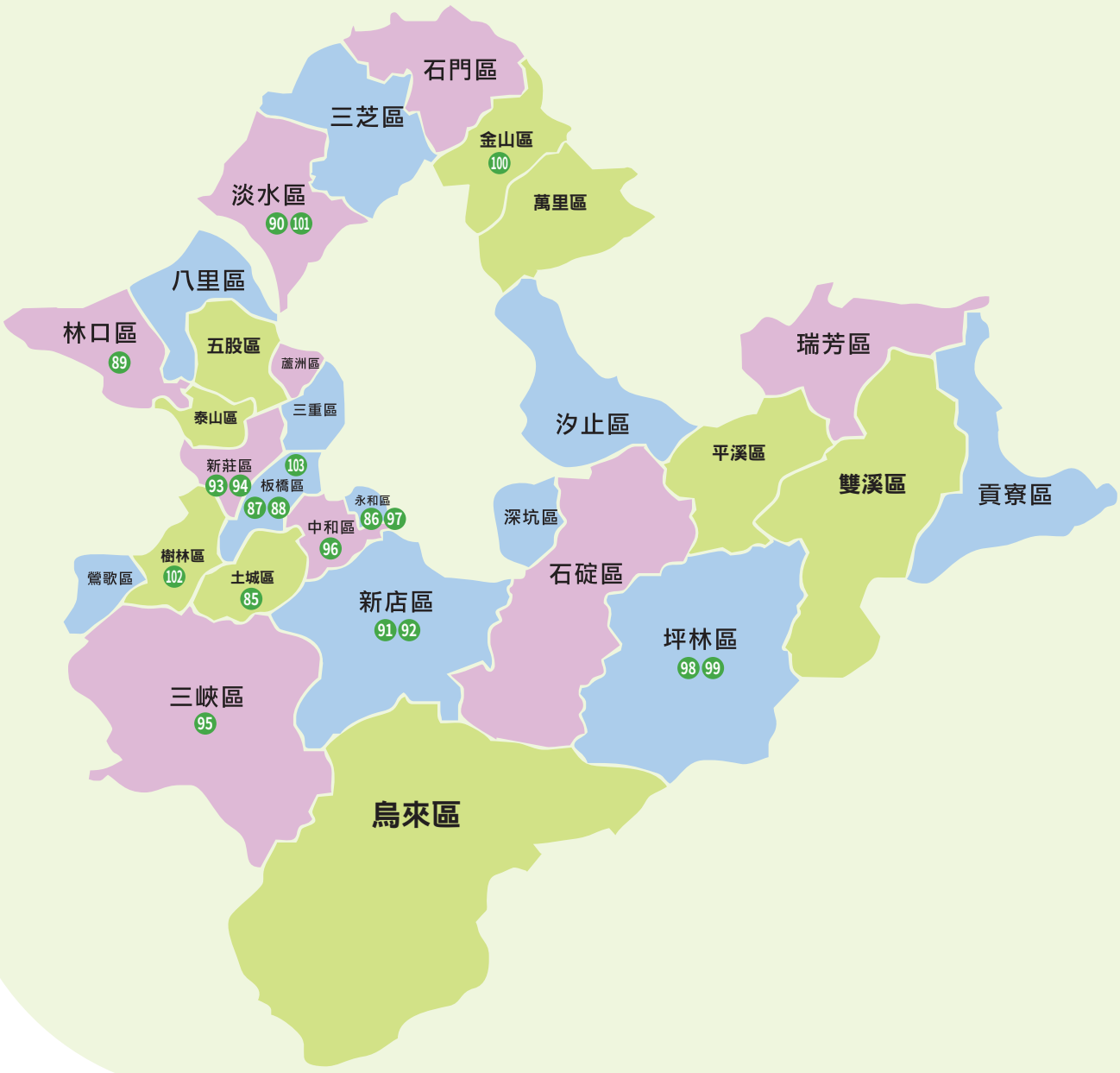
99 滴滴香
茶心酥

100 金山紅了企業社
金山紅水果乳酪蛋糕

101 一番茶棧
夏日清爽茶禮組

102 果木小薰
果木 - 納福禮盒

103 拉菲樂烘焙
小農金獎禮盒



新北茶點

# 魯肉豆沙餅

## 黃源興餅店

黃源興餅店以其經典的魯肉豆沙餅而聞名，這款餅點不僅外皮酥脆，內餡更是結合了香甜的豆沙與鹹香的魯肉餡。餅皮香酥，層次分明，內餡濃郁，特別選用台灣黑毛豬後腿肉與新鮮的油蔥、香米製作，讓餅點充滿濃厚的家鄉味道。鹹甜交融的口感，加上精心挑選的食材，使得這款餅點成為許多消費者心中不可或缺的懷舊滋味。無論是單吃還是搭配台灣茶，魯肉豆沙餅都能為食客帶來極佳的享受，是下午茶的絕佳搭配，並且也是送禮的首選之一。






目前店主阿傳師以其專業技藝，將家族代代相傳的餅藝發揚光大。黃源興餅店始終堅持手工製作，從選材到製作的每一個細節，都展現了傳統工匠精神，讓每一款餅點都能呈現出最原始的風味與質感。阿傳師在保留傳統的同時，也不斷追求創新，將傳統糕點與現代人的口味需求相結合，讓黃源興餅店的產品在當今市場中依然獨樹一幟，深受顧客的喜愛與信賴。

**商品規格：**12 入一盒

**保存方式：**常溫 3 週

**商品售價：**540 元

INFOR 店家資訊




**黃源興餅店**

新北市土城區中央路一段166號

(02) 2261-8987

09:00-21:30

Achuan88.com

新北茶點

# 聖保羅 Q 餅

## 聖保羅企業股份有限公司

聖保羅 Q 餅是由多種精選食材結合而成的經典糕點，將法式酥皮技術與台灣在地食材完美融合，創造出多層次的風味體驗。外層採用香濃奶香酥皮，層層堆疊出酥脆的口感。內餡則選用屏東萬丹紅豆沙、特製軟 Q 麻糬、北港紅土鹹鴨蛋黃及阿里山黑豬肉脯，這四層餡料交織出鹹甜平衡的絕妙風味。一口咬下，能同時感受到豆沙的細膩、麻糬的彈性與蛋黃的鹹香，層次分明，令人難以忘懷。






品牌創辦人蘇勁威，從物質缺乏的年代開始便對西點充滿嚮往，長大後秉持「一輩子只做好一件事」的信念，創立了聖保羅烘焙花園，將這份純粹的美好透過糕點延續。三十年來，聖保羅一直專注於提升糕點品質，經過無數次的嘗試與調整，確保每一口糕點都能帶給顧客最極致的享受。如今，聖保羅 Q 餅不僅在台灣廣受好評，還榮獲多項國際獎項，包括 2019 年 ITQI 國際風味絕佳獎章，成為台灣烘焙界的代表作之一。

**商品規格：**1 盒 5 入

**保存方式：**常溫 24-26 天

**商品售價：**原價 335 元，優惠價 250 元

INFOR 店家資訊




**聖保羅企業股份有限公司**

新北市永和區福和路327號

(02) 2926-8708

09:30-22:00

www.saintpaul.com.tw

新北茶點

# 黃金烏魚子布列塔尼禮盒

## 澎派 Ponpie




澎派 Ponpie 的黃金烏魚子布列塔尼禮盒是一款結合台灣在地食材與法式甜點的創新作品。選用新竹九降風烏魚子，經過烘焙與研磨成粉，融入酥脆的布列塔尼酥餅中，賦予餅乾濃郁的鹹甜香氣。這款餅乾的金黃外觀和細緻口感，深受長輩們的喜愛，成為贈禮或自用的經典選擇。澎派 Ponpie 以細膩的工藝和對在地食材的用心，創造出讓人回味無窮的美食體驗。





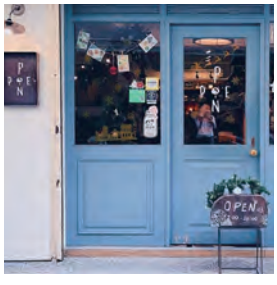

澎派 Ponpie 的創辦人自 2013 年以來致力於將台灣本地食材結合甜點的創意發展。品牌的名字來自台語中的「豐盛」，寓意著每一道甜點都是豐盛生活的一部分。每一款甜點都秉持著手工製作的精神，從食材的挑選到製作過程，都充滿對美食的熱情與投入。澎派 Ponpie 希望透過甜點傳遞出溫暖與分享的理念，陪伴消費者在每一個重要的時刻。

**商品規格：**一盒 8 入

**保存方式：**常溫保存 90 天

**商品售價：**780 元

INFOR 店家資訊




**澎派Ponpie**

新北市板橋區民權路202巷4弄1號

(02) 2272-2224

12:00-19:30

www.instagram.com/ponpie/

新北茶點

# 包種茶雙餡泡芙

## 貓茶町

貓茶町以台灣的茶文化為主軸，專注於製作富含茶香的甜點。這款包種茶雙餡泡芙，嚴選來自坪林的包種茶，經過專利技術研磨成茶粉，將茶的香氣完整融入泡芙中。外層的包種茶卡士達醬清香淡雅，甜而不膩，內層則是濃郁的包種茶內餡，茶香豐富且有層次。一口咬下，酥脆的泡芙皮與雙層茶香交織，茶味由淡至濃，尾韻悠長，回甘而不苦澀。這款泡芙將酥脆外皮與濃淡茶香完美結合，是熱愛茶點的消費者不可錯過的精緻選擇。





品牌創辦人高憲鴻自小成長於台北木柵貓空山區，深受當地茶文化的熏陶，決心將台灣各地優質茶葉融入甜點之中，開創了以茶點為主題的甜點品牌「貓茶町」。多年來，貓茶町的茶點作品多次受到各大比賽的肯定，並且成為台灣特色茶甜點的代表。高憲鴻秉持著「茶點結合茶文化」的理念，持續創新與推廣台灣茶點文化，將台灣茶的獨特風味帶到更多消費者的餐桌上。

**商品規格：**6 入一盒

**保存方式：**冷藏 2 天 / 當天食用風味更佳

**商品售價：**390 元

INFOR 店家資訊



**貓茶町**

新北市板橋區縣民大道二段7號B1（快閃店）

(02) 2913-8000#16

am11:00-pm10:00

www.tdh.com.tw

新北茶點

# 嘎・嘣・脆肉卷

## 東晉食品行

這款嘎 · 嘣 · 脆肉卷展現出肉女子品牌的創新肉乾工藝。產品打破了傳統肉乾的模式，完全以純肉製作，並經過手工製成卷卷狀，讓每一口都充滿鹹香的肉味與酥脆的口感。這款獨特的設計讓產品不僅具有傳統肉乾的美味，還提供了豐富的層次感。無論是獨享還是分享，嘎 · 嘣 · 脆肉卷都是極具創意的零食選擇。

品牌創辦人張玟東，從批發代工起家，累積了豐富的市場經驗。在多年的發展中，張先生決定將自己的品牌推向前台，並回饋他長期居住的林口地區。他創立的肉女子品牌，秉持傳承與創新並重的經營理念，不僅延續了傳統肉乾與肉鬆的製作技藝，還積極加入現代飲食的新思維，讓產品更具時代感和吸引力。







未來，肉女子將繼續專注於提升產品品質，推廣具有林口特色的在地美食，讓更多消費者能夠品嚐到這份經典與創新的結合，成為在地美食文化的象徵。

**商品規格：**60 公克 / 盒

**保存方式：**常溫保存 180 天

**商品售價：**250 元

INFOR 店家資訊




**東晉食品行**

新北市林口區麗園一街29號1樓

(02) 2600-6385

12:00-20:00（每週一公休）

臉書搜尋「東晉食品x肉女子」

新北茶點

# 花生愛餡蛋捲

## 海邊走走

海邊走走的花生愛餡蛋捲是台灣首創將天然花生餡包裹在蛋捲中的產品，這款蛋捲採用無添加香料的手工製作方式，讓消費者在品嚐時能享受到純正的花生香氣。蛋捲的餅皮使用紐西蘭進口的安佳奶油與新鮮洗選蛋調製而成，經過 200 度高溫烘烤，酥脆的餅皮與香濃的花生餡形成完美搭配。每一口都能感受到自然濃郁的花生香味，這款蛋捲不僅是台灣在地的明星商品，也是深受國內外遊客喜愛的伴手禮之一。

「海邊走走」品牌創立於 2014 年淡水，品牌名稱來自於創辦人希望透過產品傳遞輕鬆自在的旅行體驗，如同在海邊漫步時感受到的放鬆與愉悅。品牌秉持支持在地插畫家、設計師、攝影師及農業的理念，所有產品均選用最天然的食材，讓消費者吃得安心、健康。花生愛餡蛋捲的獨特設計與純天然的食材選擇，使其成為旅遊伴手禮的首選，讓旅客透過這款美味的蛋捲認識台灣的在地文化與人文風情。






**商品規格：**一包 50g，兩支入，一盒 8 包入

**保存方式：**常溫 45 天

**商品售價：**500 元

INFOR 店家資訊




海邊走走

淡水生活概念總店
新北市淡水區公明街37巷6號

淡水生活概念二店
新北市淡水區中正路165號

(02) 2626-1208

週一至週日 11:00-20:00

www.hiwalk.co

新北茶點

# 北包種茶香千層蛋撻

## 富川麵包坊

富川麵包坊自民國 88 年創立以來，堅持以手工製作的誠懇態度服務顧客。這份堅持讓富川在新店地區廣受喜愛，特別是招牌「北包種茶香千層蛋撻」，搭配坪林產地的文山包種茶粉，展現出獨特的千層酥脆口感。每一口都能品味到茶香與奶香的交融，餘韻悠長，彷彿將人帶入茶香四溢的山林。

「北包種茶香千層蛋撻」從選材到製作，每一層都經過手工攪拌和折疊，讓茶葉的自然清香與奶油的柔滑細膩完美交織。富川選用的文山包種茶粉，不僅是坪林的特色，更帶來清新甘甜的口感，讓人每一口都能感受到茶與酥皮的和諧。





富川深知手工製作無法被機器取代，持續以純手工製作每一份蛋撻，賦予顧客難以忘懷的美食體驗。「北包種茶香千層蛋撻」不只是糕點，更是富川對生活的一份真摯心意，為顧客帶來小確幸與回憶中的美好滋味。

**商品規格：**一盒 6 入

**保存方式：**冷凍 7 天。可再回烤

**商品售價：**480 元

INFOR 店家資訊



**富川麵包坊**

新店北新店
新北市新店區北新路一段269號
(02) 8911–3308~9
早上7:30 ～ 晚上10:00 (全年無休)

新店中華店
新北市新店區中華路27號
(02) 2910–8373・2910–8375
早上10:00 ～ 晚上9:00 (全年無休)
www.fu.url.tw

新北茶點

# 日常喫茶伴飯組

## 壳兆滷味專壳



壳兆滷味專壳的「日常喫茶伴飯組」以其獨特的餐茶搭配（Food Pairing）理念為特色，將台灣本地滷味與精選有機花草茶完美結合，為用餐增添全新的風味體驗。此禮盒內含滷味、茶飲、醬料、餐具及環保提袋，精心設計的搭配讓消費者能在每一餐都享受到滷味與茶的和諧融合。滷味部分採用焦糖滷汁，由龍眼木炭、稻殼和柑橘果皮等天然燻料滷製，呈現出焦糖香氣與椒麻辣的豐富層次感。搭配清爽的有機花草茶，不僅解膩，還能提升整體餐飲的風味，創造出與眾不同的美食體驗。

壳兆滷味專壳的主理人曾旅居法國，習得藍帶廚藝，並巧妙將滷味與西式餐飲技巧相結合，推出了創新的「藍帶滷味」。品牌強調餐茶搭配的飲食文化，旨在讓每位消費者都能在平凡的日常中品味出不凡的用餐體驗。通過這一系列產品，壳兆滷味專壳傳遞了「三餐四季 平常品嚐」的理念，讓滷味不再只是簡單的家常菜，而成為高雅的餐茶組合，帶來滿足與愉悅。

**商品規格：**滷味 x1、茶飲 x1、醬料 x1、餐具、環保提袋

**保存方式：**真空包裝保存 1 週

**商品售價：**234 元

INFOR 店家資訊



**壳兆滷味專壳**

新北市新店區北宜路一段12號

0970-042567

11:00-21:30

www.maizaolove.com

新北茶點

# 包種茶蜜滷味

## 呷味軒滷坊




呷味軒滷坊的包種茶蜜滷味是一款獨具特色的滷味，採用 2024 年全國特等獎的鶯歌龍眼蜜搭配坪林冠軍包種茶，研發出獨特的茶蜜滷汁，滷製新鮮在地食材如瑞芳青泉谷放牧蛋、三芝茭白筍和林口黑毛豬。滷汁經過豬大骨、老母雞、純米酒的慢火熬煮，並搭配十幾種中藥材和李錦記舊庄特級蠔油調製，風味濃郁且層次豐富，成為滷味愛好者不可錯過的美食選擇。

品牌創辦人林金龍先生，因為對滷味的熱愛，花費三年時間研發出這道獨特的滷汁配方。從北、中、南各地品嚐滷味的過程中，他不斷試驗與調整，最終以純米酒取代水，搭配中藥秘方和李錦記蠔油，熬煮出醇厚的滷汁。呷味軒滷坊自成立以來，堅持使用高品質原料，滷製出最具風味的美味滷味，並積極推廣滷味文化，深受消費者的喜愛。

**商品規格：**1300 克 / 盒

**保存方式：**冷凍保存 3 個月

**商品售價：**1500 元

INFOR 店家資訊




**呷味軒滷坊**

新北市新莊區中信街51巷4弄12號

(02) 2997-7575

13:00-20:00 (每週六、日公休)

臉書搜尋「呷味軒滷坊」

新北茶點

# 脆脆餅

## 特莉莎 THERESA



特莉莎脆脆餅是一款由創辦人 Louis 老闆自製研發的獨特餅乾，以乙級證照和冠軍蛋糕經驗為基礎，研發出使用蛋糕餅皮的脆餅。這款餅乾非油炸，運用純天然芥花油，搭配經典原味、墨西哥紅椒、大蒜及芥末等多種風味，口感酥脆鬆口，涮嘴程度令人一吃就停不下來。特莉莎脆脆餅結合了健康的食材選擇與精湛的烘焙技術，成為市面上少見的創新零食。

Louis 老闆原本在各大五星級飯店工作，於 2019 年創立了特莉莎 THERESA 品牌，主要販售手工餅乾與脆脆餅。特莉莎在疫情期間經歷了幾次轉型，從林口搬遷至新莊市場，並積極參與政府活動與比賽。該品牌在 2022 年和 2024 年均榮獲新北嚴選特色商品獎，並於 2023 年在經濟部台灣市博會中獲選為優秀攤商。特莉莎以健康、創新的零食選擇，成功擴展其市場份額，成為新北市知名的手工零食品牌之一。




**商品規格：**80 克 / 包

**保存方式：**常溫保存 90 天

**商品售價：**100 元

INFOR 店家資訊




**特莉莎THERESA**

新北市新莊區新莊路315號 2A067

0972-509989

08:00-12:00 (每週一公休)

臉書搜尋「特莉莎Theresa」

新北茶點

# 熱帶鳳梨包種瑪德蓮

## B.Sweet

B.Sweet 的熱帶鳳梨包種瑪德蓮是一款將法式經典與台灣在地風味巧妙結合的精緻甜點。瑪德蓮蛋糕體選用了坪林七十年老店滴滴香的包種茶粉，經過特殊花草燻製，帶有百香果的清新香氣。搭配手工熬煮的新鮮鳳梨內餡，這款瑪德蓮在口味上既有法式甜點的香甜細膩，也充滿了熱帶水果的濃郁風味。每一口都能讓人感受到茶與果香的交融，將兩種文化風味在舌尖上完美呈現，是日常下午茶的理想選擇。





B.Sweet 的創辦人熱愛甜點製作，並堅持以優質食材來製作每一份甜點。無論是契作牧場友善飼養環境下的雞蛋，還是來自法國的發酵奶油與日本麵粉，每一樣原料都經過精挑細選，以確保產品的高品質。創辦人希望透過這些用心製作的甜點，為消費者帶來幸福的能量與美味的體驗，讓每一口都能感受到純粹與美好的甜點享受。

**商品規格：**35g ( 土 2g)/ 顆，一盒 6 入

**保存方式：**室溫 3 天 / 冷凍保存 14 天

**商品售價：**500 元

INFOR 店家資訊



**B.Sweet**

新北市三峽區永安街171號

0961-129-272

11:00-19:00（不定期公休）

臉書 / IG搜尋「B.Sweet」

新北茶點

# 脆皮蜜茶蛋黃酥

## 金蕎食品有限公司



脆皮蜜茶蛋黃酥是金蕎食品有限公司的明星產品，選用精緻的烘焙技術與高品質的在地食材精心製作。蛋黃酥外層採用工法繁複的薄脆餅皮，搭配多達十六層的奶香酥皮，讓人一口咬下便能感受到酥脆口感的驚艷。內餡則是採用古法紅土醃製的鹹蛋黃，結合低甜度的海藻糖烏豆沙，將鹹香與甜味完美融合。特別的是，金蕎還引入了新北三峽出產的蜜香紅茶，讓每一口都帶有茶香餘韻，尾韻悠長，成為茶點中的絕佳選擇。



金蕎食品由吳登茂先生於年少時創立，從雲林北上當學徒開始，經過數十年的努力，終於在新北市中和區建立了自己的食品公司。他們的產品曾多次榮獲獎項，其中黃金帝王酥便曾被評選為台北縣十大伴手禮。隨著時間的推移，吳登茂逐漸將企業傳承給兒子吳凱城，但金蕎對品質的堅持從未動搖，始終選用頂級原料，確保每一口蛋黃酥都能讓消費者感受到用心與誠意。

**商品規格：**85 克 / 入，一盒 6 入

**保存方式：**常溫保存 15 天

**商品售價：**480 元

INFOR 店家資訊




**金蕎食品有限公司**

新北市中和區連城路265號

(02) 2249-4458

每日07:00-22:30

www.chin-chyau.com.tw/chin_mooncake

新北茶點

# 馬告鳳梨 / 茶韻柚子奶油夾心餅

## 花漾朋派 POMPIE

花漾朋派 POMPIE 的奶油夾心餅，巧妙結合了台灣在地水果與奶油的獨特風味，為消費者帶來難以抗拒的美食享受。這款夾心餅的兩種口味——馬告鳳梨與茶韻柚子，皆展現了在地農產的精髓。馬告鳳梨奶油夾心餅選用了台灣金鑽鳳梨製作內餡，酸甜適中，再加入台灣特有的馬告香料，賦予餅乾更深層的香氣。而茶韻柚子奶油夾心餅則是以柚子內餡搭配低甜豆沙餡，並加入新北坪林的包種茶粉，茶香果香完美結合，口感清新不膩，是中秋佳節的絕佳選擇。

品牌的創辦人林家瑋和團隊自 2013 年起，便致力於將台灣本土食材融入西式烘焙，期望創造出兼具傳統與創新特色的產品。自開店以來，花漾朋派不斷精進技藝，將在地食材如金鑽鳳梨、柚子等元素融入烘焙，並以手工製作的方式，確保每一個甜點都能散發出濃郁的風味與溫暖。品牌以「豐盛」為名，致力於透過美食傳遞出豐富的人生享受，讓甜點不僅是味蕾的饗宴，更是情感的傳遞。







**商品規格：**3x6x2.5 公分 / 每個，一盒八個

**保存方式：**冷藏佳 / 常溫陰涼處可擺放 14 天

**商品售價：**490 元

INFOR 店家資訊



**花漾朋派POMPIE**

新北市永和區安樂路164號

(02) 8941-8148

平日12:00-20:00 / 假日10:00-20:00
(周二公休)

www.pompie.tw

新北茶點

# 包種茶夾心餅乾

## 品誼茶果子 smak



品誼茶果子 smak 推出的包種茶夾心餅乾，完美結合了法式甜點工藝與在地茶文化。餅乾採用澳洲純淨乳源製成的天然奶油，搭配自家種植的有機包種茶粉，呈現出清新茶香與奶香的絕妙融合。每一口餅乾都散發出包種茶的獨特香氣，入口時彷彿置身於茶鄉，隨著法式莎布蕾餅乾的細膩口感，讓人瞬間體驗到茶與甜點的美妙交融。這款餅乾不僅適合作為日常茶點，亦是送禮的理想選擇，讓品味者感受到坪林茶文化的精髓。




品牌創辦人周曜贊來自於三代務農的家庭，他的父親堅持只種植有機茶，這份對自然的尊重也深植在品牌的理念中。周曜贊將這份傳承與法式甜點技術結合，創造出具有坪林在地特色的茶點品牌。品牌強調父與子、茶與甜點之間的深厚聯繫，不僅將家鄉的傳統茶文化融入產品中，更希望通過茶點來傳遞愉悅和分享的精神。品誼茶果子 smak 致力於讓消費者在每一個聚會時光中，品味到茶與甜點的和諧，為每一段美好時光增添更多回憶。

**商品規格：**30 公克 / 包，一盒 8 入

**保存方式：**冷藏一個月

**商品售價：**360 元

INFOR 店家資訊



**品誼茶果子smak**

新北市坪林區坪林街99號

(02) 2665-7673

每日10:30-19:00

www.instagram.com/smak099

新北茶點

# 茶心酥

## 滴滴香

滴滴香的茶心酥結合了台灣最香的花生品種台農 9 號和老手路炭焙鐵觀音，帶來絕佳的口感體驗。茶心酥的酥脆口感與濃郁的花生香味交織，再搭配炭焙鐵觀音的茶香，使每一口都充滿層次感。炭香和茶香慢慢散發，讓整體風味甜而不膩，讓人一吃就停不下來。這款茶心酥不僅是台灣傳統點心的創新演繹，也成為各種場合的伴手禮佳選。






滴滴香擁有三代茶業經驗，品牌始於百年茶鄉坪林。從最早期的製茶工作發展至如今，滴滴香已成功打造出自有品牌，並且與台灣各地茶農進行長期契作，推出融合茶葉的相關茶食。為了推廣台灣茶文化，滴滴香不僅在國內外積極參展，還將台灣茶的風味推廣至國際市場，讓更多人能品嚐到台灣的獨特茶韻。

**商品規格：**150 公克 / 包

**保存方式：**常溫 4 個月

**商品售價：**320 元

INFOR 店家資訊




滴滴香

新北市坪林區坪林街34號

(02) 2665-6769

每日09:00-18:00

www.teagardem.com

新北茶點

# 金山紅水果乳酪蛋糕

## 金山紅

金山紅水果乳酪蛋糕以台農 66 號紅心地瓜為主軸，巧妙結合法國 Elle & Vire 乳酪與多種新鮮水果製作而成。內餡選用草莓、芒果與藍莓等水果，讓每一口都充滿酸甜與濃郁的乳酪香氣。地瓜泥的使用更提升了蛋糕的綿密度，帶來口感的豐富層次。這款蛋糕不僅外觀精美，口味也兼具清爽與不甜膩的特點，是饋贈與自用的理想選擇。






金山紅品牌創立於 2021 年，致力於推廣在地的紅心地瓜。品牌的創辦人希望透過這些甜點，讓更多人認識金山地區的優質農產品，並以「紅」作為象徵，代表金山這座小鎮的獨特風采。金山紅的產品皆由優選食材製成，堅持將當地的特色融入每一款作品中，讓顧客在享受美食的同時，也能感受到金山紅心地瓜的迷人風味。

**商品規格：**一盒 8入 (草莓x3、芒果x2、藍莓x3)

**保存方式：**冷凍 14 天

**商品售價：**560 元

INFOR 店家資訊



**金山紅**

新北市金山區金包里街40號

(02) 2498-6616

平日10:30-19:00 / 假日10:00-20:00

jssty.1shop.tw/shop-js

新北茶點

# 夏日清爽茶禮組

## 一番茶棧

一番茶棧的夏日清爽茶禮組以茶文化為核心，將台灣當地的優質茶葉融入各種甜點，展現了創新的茶點風味。這款禮盒內含包種茶 3g 茶包、烏龍茶迷你鳳梨酥與找茶男孩 Q 餅，完美結合了茶與點心的巧妙搭配。找茶男孩 Q 餅使用清香型烏龍茶的原葉，研磨後融入餅乾主體，呈現清爽的茶香與抹茶般的風味，適合在炎炎夏日享用。烏龍茶迷你鳳梨酥則是以鳳梨酥為基底，結合烏龍茶的獨特香氣，口感酥脆、甜而不膩，深受客人好評。這款禮盒不僅是送禮的好選擇，也是愛茶人士不可錯過的佳品。






一番茶棧的創辦人秉持著茶點結合茶文化的理念，堅持以職人精神開發茶點，讓每一個品嚐到茶點的客人都能感受到其中的茶香與甜點的融合。品牌所選用的茶葉來自新北市坪林茶區，經過嚴選與精緻製作，包種茶香氣清幽，茶湯蜜黃碧綠，滋味甘醇滑潤。茶與點心的結合，傳遞出台灣獨特的茶文化風味，讓更多人感受到茶點的迷人之處。

**商品規格：**包種茶 3g 茶包 4 包、烏龍茶迷你鳳梨酥 4 袋共 8 顆、找茶男孩 Q 餅 4 袋

**保存方式：**常溫 14 天

**商品售價：**480 元

INFOR 店家資訊



**一番茶棧**

新北市淡水區中正路252號2樓

(02) 2626-6168

11:00-19:00（全預約制）

www.instagram.com/ichiban.ochaya

新北茶點

# 果木一納福禮盒

## 果木小薰



果木小薰是一個專注於無添加冷燻肉製作的品牌，以其獨特的煙燻技藝聞名。這款納福禮盒內含煙燻五花肉片、煙燻後腿肉片與煙燻雞腿，使用天然的燻料，如龍眼木炭、稻殼和柑橘果皮，來創造出香氣高雅迷人的獨特燻味，希望將「萬物皆可燻」的理念帶給大家。每一份肉品都經過嚴格的把關，獨到的低溫冷燻法保持了肉質的鮮嫩和多汁口感，讓食客在每一口中都能感受到食材的純粹與自然香氣。這款禮盒不僅適合作為自用，也因其精美的設計和獨特的風味成為饋贈親友的理想選擇。

果木小薰的創辦人延續了四代以來的家族煙燻技藝，最早由創辦人的奶奶在台中霧峰開始傳承。這種工藝結合了傳統與現代手法，並不斷在技術上精進，從眷村的經典美味到現今的創新食品，果木小薰始終堅持使用最好的天然食材與燻料。如今，這個品牌不僅代表著台灣的煙燻美食文化，並且將這項傳統技藝推向了國際舞台，多次榮獲國際三大美食獎，讓國內外更多人認識並喜愛這份獨特的台灣風味。



**商品規格：**1 盒 6 包 ( 煙燻五花肉片 x2、煙燻後腿肉片 x2、煙燻雞腿 x2)

**保存方式：**冷凍保存 1 年

**商品售價：**1988 元

INFOR 店家資訊



**果木小薰**

新北市樹林區忠愛街3號6樓

(02) 2206-6778

平日09:00-17:00 (每週六、日公休)

臉書搜尋「果木小薰」

新北茶點

# 小農金獎禮盒

## 拉菲樂烘焙



拉菲樂烘焙的小農金獎禮盒以其創新的月餅設計和高品質的在地食材聞名。這款禮盒內含火龍果皮自然調色的福龍蛋黃酥和以柚子果茶醬入餡的天柚添佑柚子蛋黃酥，將台灣特有的水果元素融入傳統烘焙中。每一口蛋黃酥都能感受到水果的自然香氣與餅皮的酥脆，為顧客提供前所未有的味覺體驗。這款小農金獎禮盒不僅是送禮佳品，更是一份具象徵台灣農產力量的美食文化。

拉菲樂的師傅擁有超過 35 年的古法技藝，並帶領團隊不斷挑戰傳統與創新相結合的精神。拉菲樂烘焙強調在地情感的傳遞，將台灣各地農產品與手工技藝結合，呈現在每一款精心設計的產品上。從視覺設計到產品品質，品牌不斷擴展其影響力，吸引現代消費者的喜愛，成為月餅市場上的創新領導者。

**商品規格：**6 入禮盒

**保存方式：**常溫保存 14 天

**商品售價：**650 元



INFOR 店家資訊



**拉菲樂烘焙**

新北市板橋區民生路三段30號

(02) 2250-0338

12:00-20:00 (過年公休)

www.lapalette.com.tw

新北嚴選

New Taipei · New Select

主辦單位 新北市政府 New Taipei City Government

贊助單位 華陀扶元堂 Hua To Fu Yuan Tang

cook power 鍋寶