

附件 1

特級水餃大賞攤商（筆畫排序:市場-攤位名）

序	市場名稱	攤位名	負責人	連絡電話	商品名稱	價格/顆	特色
1.	士東	123 水餃	梁剛銘	02-2820-1412 0916-835-500	鮮蝦水餃	\$16	鮮蝦水餃使用台灣在地新鮮黑毛豬，搭配高山高麗菜打出Q彈內餡，再包入一整隻天然無毒養殖自然蝦，鮮甜又美味。
2.	士東	士東水餃	林家怡	0910-020-061	泡菜水餃	\$6.6	使用當日新鮮食材及精選的台灣本地黑豬肉，搭配特製泡菜，手工現包，無添加化學香料、調味料，讓顧客吃得健康無負擔。
3.	大直	曾餃子	劉儒錦	02-2704-6226 0975-862-557	剝皮辣椒 豬肉水餃	\$14	餃皮手工捏花，口感極致Q軟，內餡用無防腐劑花蓮嚴選剝皮辣椒，與台灣溫體豬前腿絞肉混合，並搭配獨家特製香料調配而成。
4.	大龍	鳳凰小舖	陳美鳳	0933-849-408	韭菜水餃	\$5	精選使用五花肉尾端做為肉餡，使用獨家配方調配水餃內餡，讓顧客吃了都流連忘返，回頭率極高。
5.	中山	初匡水餃	匡玟宇	0922-999-759	茴香羊肉 水餃	\$10	選用新鮮羔羊肉，搭配與羊肉絕配的新鮮茴香葉，克服了羊肉的腥羶味，咀嚼時口中會充滿茴香的濃郁香氣以及羊肉的清甜，獨特風味讓人難以忘懷。
6.	中山	偵鎂 手工水餃	王鈞輝	02-2562-2087 0928-259-930	韭菜水餃	\$4.5	使用當日溫體豬的胛心肉，加上花蓮吉安鄉產的韭菜，並混合薑、金鈎蝦、香麻油、鹽等調味料調味、提鮮，水餃皆為現點現煮，顆顆飽滿帶有水分，一口咬下還會噴汁。
7.	中崙	一起叻沙吧	曹維恭	0960-025-550	叻沙水餃	\$10	萃取斑蘭的汁液制作的麵皮，再加上選用豬胛心肉、放入南洋風的自製叻沙醬調出的肉餡，混合小白菜、蝦仁做出斑蘭叻沙水餃。

序	市場名稱	攤位名	負責人	連絡電話	商品名稱	價格/顆	特色
8.	中崙	餃點 吃不停	王薪榮	0938-538-531	干貝水餃	\$8.5	選用梨山高麗菜搭配當天現宰的溫體豬肉作為內餡，並包入一整顆完整的干貝，品嚐時能吃到高麗菜的鮮甜及干貝香味；外皮特別採用全麥麵皮，比一般的水餃多出顆粒感，也較有嚼勁。
9.	木柵	孫豪記 手工水餃	孫國豪	0939-012-347	高麗菜 水餃	\$4.8	水餃皮純手工自製，皮Q鮮嫩，內餡加入大骨高湯熬製的精華，一口咬下享受爆漿的滋味。
10.	水源	大吉利 元寶水餃	林素如	2369-6922 0919-272-626	人氣招牌 水餃	\$6.7	內餡混合多種蔬菜加豬肉、鮮蝦、菇類，並以XO醬拌炒，整體呈現料多鮮甜的口感，不僅爽口，還會讓人一口接著一口停不下來。
11.	水源	素元齋 Vegan	周津初	02-8281-3165 (晚) 0963-024-481 (白、晚)	金元寶 鮮蔬素餃	\$6	純淨蔬食水餃，無蛋奶、無五辛，混合高麗菜、玉米、胡蘿蔔等數種餡料，再佐以全麥混合麵粉打造的水餃外皮，口感厚實Q彈，是素食者的一大福音。
12.	光復	光復 一元行	何禮森	0933-205-004	鮮蝦水餃	\$16	使用台灣溫體黑豬肉加上吉圃園安全蔬菜為內餡，再加上由臺南無毒蝦所帶來的海中滋味，皮Q餡多水餃大，讓顧客一口咬下同時享受海陸疊加的滋味。
13.	安東	福寶 冷凍水餃	謝明真	0927-722-216	翠綠五寶 冷凍水餃	\$7	內餡由五種辛香料結合而成，包括香菜、芹菜、蒜苗、去籽的大紅辣椒(不會辣)、蔥，再加上溫體黑豬肉調製而成，既健康又美味，而且還是一款有眷村味的水餃。
14.	成功	彭家水餃	彭澤麟	0915-156-628	剝皮辣椒 水餃	\$7.5	純手工製作水餃，加入來自花蓮的剝皮辣椒，再佐以高麗菜、以及整腿胛心肉，吃起來不油不膩，香辣有勁，令人不覺食指大動。
15.	西湖	清清水餃	楊秀清	0920-868-882	宜蘭三星 蔥水餃	\$9	西湖市場獨家黑豬肉水餃，用料實在、肉質粉嫩、白裡透紅，當家老闆娘採用自家販售35年現宰溫體豬腿肉、自熬原味大骨高湯，搭配宜蘭三星蔥，口味清爽

序	市場名稱	攤位名	負責人	連絡電話	商品名稱	價格/顆	特色
							滑順、鮮嫩多汁、令人難忘，本產品絕不添加防腐劑，消費者可以安心食用。
16.	西湖	跣媽咪手工水餃	蘇玉圓 (跣媽)	02-2631-2897 0910-324-769	四季豆水餃	\$5.5	純手工製作四季豆水餃，清爽可口的嚴選四季豆搭配豬肉餡，再急速冰凍保持新鮮，煮熟後一口咬下，滿滿的鮮蔬口感在口中爆開。
17.	西湖	詹媽蔬彩手工水餃	詹聖芝	0928-269-993	絲瓜雞肉水餃	\$8	麵皮是以純天然蔬果製作，100%自然不含人工色素，以手桿製作，老闆娘還針對小朋友研發了多種口味的水餃，絲瓜雞肉水餃採用雞胸肉加上新鮮絲瓜，少鹽少油、口味清淡，希望讓小朋友吃的開心無負擔。
18.	松江	狠餃色純手作水餃	方怡婷	0928-558-297	蝦仁高麗菜彩色水餃	\$9.5	使用各式蔬菜汁製成水餃外皮，使視覺上增添風彩，內餡採用本地溫體黑毛豬，當天現攪現拌餡，再搭配上台灣養殖生態無毒蝦仁所帶來的海味，一次感受海陸雙重奏的交響滋味。
19.	新富	多餃舍	徐義能	0939-701-833 02-2308-9995	干貝水餃	\$13	綠色的外皮加入天然食材「菠菜」手工製成，內餡採用日本進口干貝，並特別以米酒清蒸過、口感Q彈無腥味，加上三峽黑豬肉、新鮮香菜，再混入少許豬油，無添加味精，清爽又能吃的健康。
20.	龍山	山東水餃	官俊福	0926616626	高麗菜水餃	\$5	用新鮮黑豬五花肉、肥肉與高麗菜以1:2的比例混合，只用鹽巴和香油提味，口味較一般高麗菜水餃清淡。

天下第一攤—特級水餃大賞活動期程

主場人氣票選：民眾評選（分數比重：10%） 公開美食評選：美食專業評審團評選（分數比重：40%）		
時間	評選方式	結果
4/10（六） 11:00-12:30 地點： 圓山花博長廊廣場	由官方粉絲團公開徵募 30 位民眾，並邀請「美食達人」、「餐飲界專家」組成 3 人專業評審團，現場同步試吃比賽攤商所提供之市場特級水餃，並依喜好度投票給心中最愛，各攤（鋪）位將依整體得票率給分，並依分數比重列入天下第一攤評選總分數。	現場公布特級水餃大賞 評審團大獎
第一階段專家現地評選（分數比重：40%）		
時間	評選方式	結果
專家現地評選： 5-6 月 地點： 各攤商實際攤位	針對各類別之評選標準，安排「市場專家」組成 2 人專業評審團，擔任第一階段評選人員，於評選期間內，至報名之攤位現場進行評選，並依分數比重列入天下第一攤評選總分數。	評選期間專家團 評分分數不公開
第二階段秘密客現地評選（分數比重：10%）		
時間	評選方式	結果
秘密客現地評選： 5-6 月 地點： 各攤商實際攤位	邀請「部落客」擔任秘密客，以一般民眾身分進行評核，了解攤商最真實的服務現況，共同努力找出臺北最優質的市場攤商。	評選期間秘密客 評分分數不公開
最後結果公布		
時間	計算方式	
成績公布&公開頒獎： 7 月 19 日（暫定）	人氣票選（10%）+公開美食評選（40%）+第一階段專家現地評選分數（40%）+第二階段秘密客現地評選（10%），加總後依分數高低，選出前 3 名金賞得主。	

臺北傳統市場節-主場活動優惠

類		名稱	內容
舞台資訊	1	特級水餃大賞評選	線上募集 30 位饕客與 3 位美食專家，4/10（六）選出傳統市場餃餃者！
	2	食材知識王	線上募集國中小學生，4/10（六）進行積分比賽，優勝者可獲得 農產品禮盒 ！
	3	攤商展售	嚴選優質特色攤商自我推薦，提供限時優惠活動。
	4	音樂盛宴	4/10（六）邀請青年管樂團薩克斯風重奏團，打開音樂新感知。
	5	有獎徵答	現場開放民眾參與，答對題目者可獲得有機農產品 禮盒 。
	6	特級水餃優惠組販售	4/11（日）限量 100 份特級冷凍水餃，只要 10 元即可帶走。 （10：45 開放排隊，11：00 開賣） ◎僅開放使用悠遊卡或悠遊付參加
	7	趣味包水餃大賽	線上募集民眾，4/11（日）以包水餃競賽選出狠餃色，優勝者可獲冷凍水餃。
	8	水餃小教室	線上募集民眾，4/11（日）由攤商擔任導師，教導如何包水餃。
	9	讚聲抽抽樂	4/7 起至 4/11，於指定貼文為特級水餃攤商讚聲，即有機會抽傳說中的廚具。於 4/11（日）17：00 活動舞台抽出幸運兒。
大會服務台優惠資訊	1	台北通 APP 實名制入場	以台北通 APP 實名制入場，至服務台出示 APP 畫面，即可獲得有機農產品。
	2	悠遊付消費滿額	1. 出示悠遊付 APP 畫面即贈悠遊付涼扇乙只。 2. 使用悠遊付累積消費滿 500 元並出示交易紀錄畫面，再加贈有機農產品一份。
	3	自備環保袋	民眾攜帶環保購物袋（非塑膠袋），即可獲得有機農產品，
◎以上贈品皆每人限領一份，並需登記身分字號。			
◎以上贈品數量有限，送完為止。			
◎以上活動，主辦單位皆保留修改及取消之權利。			