

2025 臺北市夜市 導覽手冊



2025 臺北市夜市導覽手冊

前言

2025臺北夜市導覽手冊，是為所有熱愛夜市美食的朋友們，精心製作的最佳美食指南，不只可以找到最新、最完整的夜市資訊，還能輕鬆掌握臺北夜市獨特的美味與魅力。

臺北市市場處每年舉辦夜市打牙祭活動，今年活動主題為「美味關係黑白配」，強調夜市美食無論如何搭配，都能激盪出令人驚豔的火花。本屆活動特別邀請各行各業在地達人，親身體驗夜市獨有文化，並將在地達人精神收錄在冊，讓讀者閱讀之餘，也能有如身歷其境般與我們一同體驗臺北夜市的文化魅力。

無論你是臺北本地人，亦或是遠道而來的觀光客，這本手冊都能帶給你前所未有的沉浸式體驗，按圖索驥輕鬆遊遍各大人氣夜市，發掘最具代表性的「夜市神美食」。同時，也能跟著在地達人腳步，探索鮮為人知的巷弄小吃，搶先品嘗新秀攤商的潛力美味。

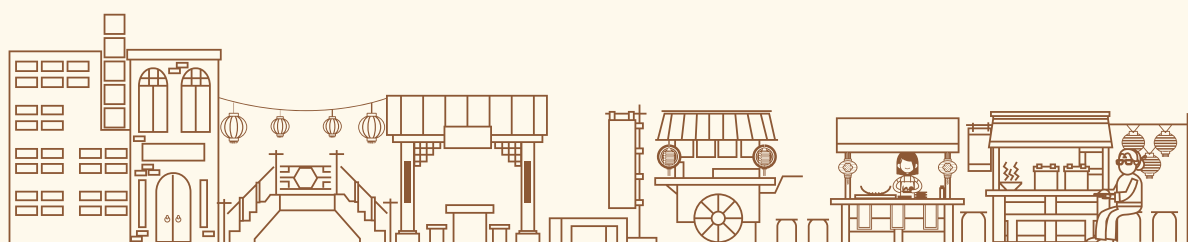
希望這本手冊能成為你夜市探險的好夥伴，讓我們一同沉浸在臺北夜市的熱鬧氛圍，盡情享受美食帶來的幸福感！





目 錄

夜市神美食榜活動簡介	3
臺北市各大夜市分佈簡圖	4
士林夜市—經典士林，食樂不夜城	6
饒河街夜市—彩虹橋畔，饒河食尚風	10
臨江街夜市—信義夜色裡的巷弄滋味	14
南機場夜市—庶民風味，深藏在老城的日常	18
石牌商城夜市—磺溪邊的在地食光	21
寧夏夜市—老臺北味，必比登之夜	24
延三夜市—古早人情，延三食旅記	28
公館夜市—青春學區，宵夜好食地標	31
雙城街夜市—藝文中山，夜食新風景	35
景美夜市—學子日常裡的夜市風味	38
大龍夜市—孔廟香火旁的古味食堂	41
遼寧街夜市—微光巷弄，藝文食趣行	44
艋舺夜市群—老臺北的城市夜語	47



This image shows a full page of blank, cream-colored paper with horizontal blue or grey ruling lines, typical of notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.



夜市神美食榜活動簡介

一年一度的臺北夜市打牙祭，最受矚目的指標性「夜市神美食」票選，這份榜單是臺北夜市美食的最高榮譽，也被視為最具公信力的夜市指南。在廣大消費者熱情參與下，透過暑期之觀光熱潮與票選，選出最受歡迎以及最具代表性的經典小吃，讓得獎攤商美食佳餚呈現在大眾面前。

本屆除了既有的「夜市神美食獎」，也首度設立「明日之星獎」。特別篩選出過往3年內未曾獲獎，但票數表現優異的前5名潛力攤商。這份榜單不僅代表著新秀的崛起，也彰顯其在消費者心中累積的深厚潛力。

這場美食盛會是我們與全臺消費者共同寫下的篇章，每份榮譽背後，都代表著攤商對產品的堅持以及消費者對味蕾的認可，共同見證並推動夜市小吃的創新與傳承。



臺北市各大夜市分佈簡圖



2025 臺北市夜市導覽手冊



BL 板南線	
龍山寺 BL 10	廣州街夜市
	梧州街夜市
	西昌街夜市
	華西街夜市
	艋舺夜市

R 淡水信義線	
信義安和站 R 04	臨江街夜市
雙連站 R 12	寧夏夜市
圓山 R 14	大龍夜市
劍潭站 R 15	士林夜市
石牌站 R 19	石牌商城夜市

BR 文湖線	
南京復興 BR 11	G 16 遼寧街夜市
G 松山新店線	
景美 G 05	景美夜市
公館 G 07	公館夜市
小南門 G 11	南機場夜市
松山 G 19	饒河街夜市

O 中和新蘆線	
大橋頭 O 12	延三夜市
中山國小 O 10	雙城街夜市

士林夜市—經典士林，食樂不夜城

士林夜市鄰近捷運劍潭站，白天可順遊士林官邸感受歷史幽情，或到臺北表演藝術中心欣賞獨特建築，遊歷科教館及天文館更是歡樂的選擇，也別忘了抬頭看看夜市的發源地士林慈誠宮，感受在地信仰。最後一同回到士林夜市，用更多美食為這趟豐富的旅程劃下完美句點。

得獎攤商：

冠魚蛋小屋基河路分店、阿亮麵線、
Booty Daddy 屁屁老爹



在地達人夜市小旅行-士林夜市 東吳大學政治系—賴怡樺助理教授

東吳大學教授帶你穿梭士林夜市 結合科技與文化的溫馨饗宴

東吳大學政治系賴怡樺助理教授，與我們一同體驗士林夜市的多元魅力。賴教授表示，士林夜市是她從小到大的生活圈，除了美食，還能採買生活用品，周邊結合陽明戲院及慈誠宮，富含文化與藝術氣息。隨著台北表演藝術中心的開幕，本土與國際的融會交流下，更多異國美食進駐，也吸引外籍人士慕名而來，讓夜市歷久彌新。

賴教授從「海友十全排骨」開始推薦，超過55年的老店，榮獲多年米其林必比登，招牌藥燉排骨以15種中藥材熬煮，湯頭清新，令人回味無窮。接著來到「好朋友涼麵」，涼麵Q彈有勁，融入檸檬及麻醬，配上爽口小黃瓜及榨菜，讓賴教授品嚐後讚不絕口。

第三站來到「家鄉碳烤雞排」，雞排厚度適中，先炸後烤，刷上獨門秘醬，帶來經典層次口感，賴教授認為它可以做為夜市經典代表攤位。隨後，賴教授更推薦我們一定要來試試看的「王子起士馬鈴薯」，先蒸後炸的馬鈴薯，加入鳳梨、青花菜、火腿絲、玉米、雞蛋及鮭魚，香氣濃郁不死鹹，一個就可以很有飽足感。最後一站是「奶茶媽媽」，這間1976年創立的士林夜市飲料傳奇絕對不能錯過，賴教授推薦仙草珍珠奶茶，仙草的甘甜與奶味緊密結合，清香順口，Q彈的珍珠軟硬適中，是大人與小孩都適合的夏季甜品美食。

士林夜市鄰近捷運站，交通便利，結合文化、宗教與消費機能，為臺北夜經濟的核心據點。透過每年的「臺北夜市打牙祭」活動，讓民眾重新認識士林夜市，不僅是美食天堂，更是兼具生活、文化與產業價值的重要據點。臺北市市場處與士林夜市攤商自理組織一同攜手打造獨特味覺體驗，不管是熱愛經典美食的老饕，還是追求新潮口味的年輕人，都能在士林夜市找到心頭好。因此，以士林慈誠宮為中心的士林夜市不只是美食的集結地，更是文化與好味道的縮影，推薦海內外消費者前來體驗攤商的精心巧手與傳統匠藝，與我們一起來士林夜市開啟一場溫馨饗宴。



士林夜市



冠魚蛋小屋基河路分店(麻辣魚蛋)- 榮獲2025夜市神美食獎

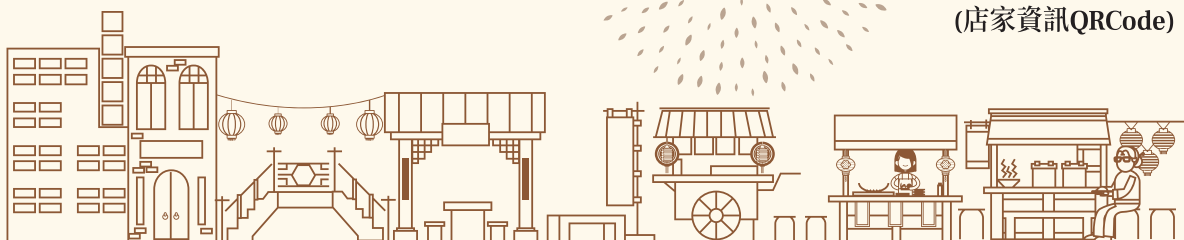
來到士林夜市，怎能錯過這家廣受好評的魚蛋專賣店？冠魚蛋小屋的魚蛋每一顆都經過獨門醬汁長時間浸泡，讓滋味徹底滲透，咬下的瞬間，那股濃郁香氣便在口中爆發，鹹香帶甜的滋味令人一再回味。店家更顛覆傳統，獨創多種特色口味，從經典原味到泰式冬蔭功、日式咖哩，甚至還有麻辣藤椒和南洋叻沙，為味蕾帶來驚喜。老闆堅持選用真材實料，讓魚蛋不僅口感Q彈，更能品嚐到食材的鮮美。無論你是魚蛋愛好者，或是想嘗試新奇風味，冠魚蛋小屋絕對能滿足你的美食探險慾。

地址：111臺北市士林區基河路7號

電話：0935-357-698



(店家資訊QRCode)



阿亮麵線- 榮獲2025夜市神美食獎

士林廟口飄香半世紀的麵線老店，傳承50年古早味。主打大腸、肉羹與鮮蚵三味合一，湯頭以手工慢火熬煮而成，香濃醇厚，搭配Q彈滑順的麵線、入味的大腸、每日新鮮直送的飽滿蚵仔，以及純手工製作的扎實肉羹，每一口都鮮香四溢、層次豐富，是真正讓人一吃難忘的經典美味。



地址：111臺北市士林區大南路84號

電話：0935-879-486



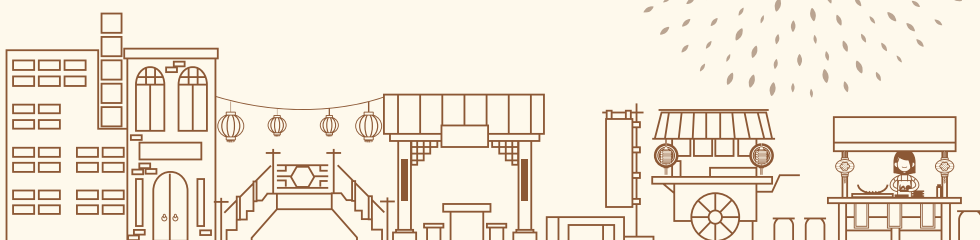
(店家資訊QRCode)

Booty Daddy 屁屁老爹(串烤雞屁股)- 榮獲2025夜市神美食獎

顛覆對雞屁股的想像！Booty Daddy 屁屁老爹嚴選臺灣枋土雞，細心處理後以雙重文火慢烤，將雞屁股烤至外酥內嫩。8種多元口味，從經典椒鹽到美式煙燻，滿足各種味蕾需求，搭配美式復古攤車，時尚又吸睛。



地址：111臺北市士林區文林路101巷6號隔壁



(店家資訊QRCode)

饒河街夜市—彩虹橋畔，饒河食尚風

搭乘捷運至松山站就是美食主角饒河街夜市的伸展台！先到夜市入口旁的松山慈祐宮參拜，感受古老莊嚴的氛圍。傍晚時分，漫步至彩虹橋河岸，欣賞基隆河夕陽美景，為夜市之旅暖場，最終，您只需再次投入饒河街，盡情享用夜市美食。

得獎攤商：

甘泉豆花-饒河店、心心港式腸粉、
菲菲石磨玉米餅



在地達人夜市小旅行-饒河街夜市 國寶級雕刻大師—黃炳輝先生

國寶級雕刻大師黃炳輝先生走訪饒河夜市

饒河街夜市鄰近松山車站，集結各式經典臺灣小吃與庶民文化，周邊的松山慈祐宮香火鼎盛，國內多數廟宇神像皆出自國寶級雕刻大師黃炳輝之手，本次邀請黃大師親自來到松山區饒河街夜市探訪，帶領我們用藝術的角度品嘗夜市小吃。

黃大師的第一站，是屢獲米其林必比登推薦的「福州世祖胡椒餅」。還沒走到攤位前，撲鼻的炭烤香氣已讓人駐足。剛出爐的胡椒餅外皮酥脆，內餡飽滿多汁，選用溫體豬肉與獨家胡椒配方，一口咬下，肉汁與辛香在口中迸發。黃大師表示：「炭火慢烤出來的餅皮，讓人忍不住一口接一口。」接著，他來到同為米其林推薦的「陳董藥燉排骨」，濃郁的中藥湯頭熬煮數小時，排骨燉得軟嫩入味，入口即化。黃大師細細品味後表示：「湯頭甘甜不苦澀，喝完身體都暖了起來。」他也分享，滋補的藥燉排骨，療癒身心，也讓他暫時忘卻日常的疲憊。

第三站黃大師來到「西哥木瓜牛奶」，現切木瓜與鮮奶現打，濃郁滑順且不甜膩，真材實料的飲品，彷彿為味蕾按下暫停鍵，讓他在接下來的行程中更有活力。轉角處的「東發號蚵仔麵線」飄來陣陣鮮香，黃大師立刻被吸引，麵線湯頭鮮美，蚵仔飽滿無腥味，搭配入味的滷大腸，口感層次豐富，每一口都能吃到傳統的用心，這也讓他有感而發，無論是經營佛具木雕或小吃攤，唯有真誠與堅持，才能贏得顧客信任。最後，他造訪了極具特色的「菲菲石磨玉米餅」，以傳統石磨研磨玉米漿，煎成金黃酥脆的玉米餅，簡單卻充滿原始香甜。黃大師認為，這份樸實的感動，讓他想起創業初期一步一腳印的歷程。黃大師坦言，經營佛具木雕生意雖充滿使命感，但也常面臨市場競爭與顧客期待的壓力。這天夜訪饒河街夜市，不僅是味覺的享受，更是一場心靈的放鬆，饒河街夜市是美食集散地，更是臺北夜生活的縮影。



甘泉豆花-饒河店(粉圓豆花)- 榮獲2025夜市神美食獎

在饒河街夜市想要來份清涼甜品，甘泉豆花是絕對不能錯過的選擇，創立於1987年的老店，堅持選用非基因改造黃豆與過濾水，以古法手工製作出最樸實的美味。這裡的豆花口感綿密滑嫩，豆香濃郁自然，搭配店家特製的甘甜糖水，完美呈現出古早味豆花的經典風味，讓人一吃便愛上。店內的人氣招牌白玉粉圓，口感Q軟，嚼勁十足，與滑嫩豆花形成完美搭配，是眾多饕客指定加點的美味。甘泉豆花不僅是消暑良伴，更是承載著老臺北人美好回憶的經典甜品，來此品嚐一碗，彷彿回到純粹美好的童年時光。

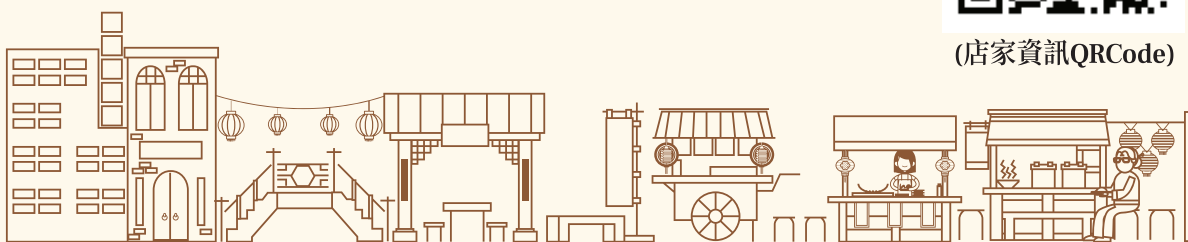


地址:105臺北市松山區饒河街204號

電話:0980-116-932



(店家資訊QRCode)



心心港式腸粉- 榮獲2025夜市神美食獎

想要品嚐正宗港式腸粉，來心心港式腸粉就對了。
傳承香港茶樓師傅手藝，堅持使用費時磨製的在來米粉，帶出腸粉獨特的米香。口感滑嫩爽彈，質地細膩，特別是人氣招牌新鮮蝦仁腸粉，每條都豪邁地包入9隻去腸泥的完整鮮蝦，飽滿又清爽，是眾多女性顧客的心頭好。



地址：105臺北市松山區饒河街204號前路中攤036號

電話：0982-327-468



(店家資訊QRCode)

菲菲石磨玉米餅(焦糖脆皮玉米餅)- 榮獲2025夜市神美食獎

在饒河街夜市，想找尋一份獨特小點心，不妨讓菲菲石磨玉米餅的香氣引領你前去。堅持現煎現做，嚴選甜玉米磨成細膩玉米泥，口感香甜且紮實。外層撒上細糖炙燒，形成金黃酥脆的焦糖脆皮，與內餡的軟綿完美結合，每一口都是令人驚豔的美味。

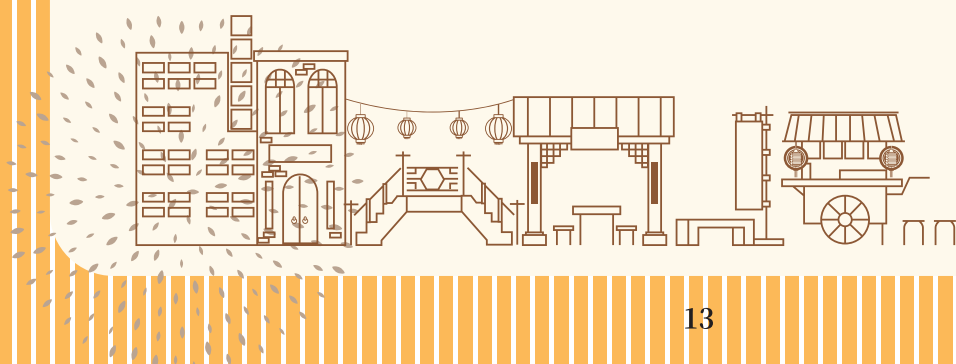


地址：105臺北市松山區饒河夜市93號

電話：0916-906 -052



(店家資訊QRCode)



臨江街夜市—信義夜色裡的巷弄滋味

搭乘捷運至信義安和站，美食之旅將由臨江街夜市開始！可先到文昌家具街逛逛設計、品味生活美學，或探訪朝代畫廊沉浸片刻藝術氣息。亦可走訪充滿歷史感的四四南村，感受眷村文化。所有的精彩，最終都會引領您到臨江街，用美食滿足味蕾，為這趟富含文化與美味之旅書寫燦爛的一頁。

得獎攤商：

紅螞蟻鐵板燒、嚐腸大腸包小腸、嚐腸霸門么



在地達人夜市小旅行-臨江街夜市 悠遊卡公司—李政豪資深專案經理

悠遊卡公司李政豪訪臨江街夜市 體驗夜市庶民風情與文化

位於臺北大安區的臨江街夜市，有濃厚在地風情與經典美食，夜市入口紅燈籠高掛，臭豆腐、滷味與烤魷魚的香氣撲鼻而來，李政豪親身走訪，體驗這片美食天堂的魅力，並分享他身為城市服務者，在日常工作壓力下，透過夜市所獲得的愉悅與感動。

首先映入眼簾的便是名聞遐邇的「紅花天后麻辣鹽水雞」，調味恰到好處，食材每日新鮮烹煮。老闆娘熱情推薦雞肉、豆皮、高麗菜、甜不辣、蛋黃、筍片等多樣食材。李政豪特別提到，鹽水雞調味恰如其分，食材每日現煮，雞肉吃起來軟嫩多汁，而豆皮吸附了滿滿湯汁，獨家的軟Q的烏蛋更是讓人驚艷，筍片的爽脆口感也為整體風味增添層次。接著，李政豪被「魷霸子鮮炸魷魚」的香氣吸引，將肥美碩大的魷魚整隻裹粉油炸後切盤，外酥內Q的口感搭配椒鹽，再佐以清爽的小黃瓜解膩，完美呈現魷魚的鮮美原味，讓人大呼過癮。沿著夜市繼續前行，來到了「嗜腸霸門么」，香腸是店家手工自製，炭烤後的香腸炭香味十足，肉質Q彈且口感紮實，是眾多老饕必點的小吃。

來到臨江街夜市，李政豪也未錯過米其林必比登推薦的「梁記滷味」，這份殊榮不僅是對店家手藝的肯定，也成為夜市閃亮招牌，吸引更多國內外食客慕名而來。李政豪品嚐了滷雞翅、米血和豆干等美味，對於其調味適中、滷得入味讚不絕口。最後，李政豪來到了「五哥肉夾饅」。他點了起司和滷蛋口味，對酥脆不油膩以及料多味美給予高度評價，起司與滷蛋的搭配更是相得益彰，令人印象深刻。

李政豪表示，肩負著推動智慧支付、優化民眾生活便利性的重任，不僅需要前瞻性的策略規劃，更要面對瞬息萬變的市場挑戰和龐大的用戶需求，然而，穿梭於熙來攘攘的夜市，品嚐道地小吃，是卸下重擔、感受城市脈動的最佳方式，悠遊卡公司也將持續努力，透過更便捷的支付方式，讓更多人能夠輕鬆自在地探索臺灣夜市的獨特魅力。



紅螞蟻鐵板燒(香蒜雞腿套餐)-榮獲2025夜市神美食獎

在臨江街夜市，想體驗色香味俱全的鐵板饗宴，紅螞蟻鐵板燒絕對是你的首選。傳承三十年精湛手藝，堅持選用新鮮食材，將鐵板風味發揮得淋漓盡致。招牌雞腿外皮煎至金黃酥脆、鎖住肉汁，爆香蒜片與特調醬汁香氣四溢、令人食指大動。搭配主廚俐落的烹調，視覺與味覺一起交織出的雙重饗宴，不僅是鐵板燒愛好者的心頭好，更是饕客不容錯過的人氣之選。

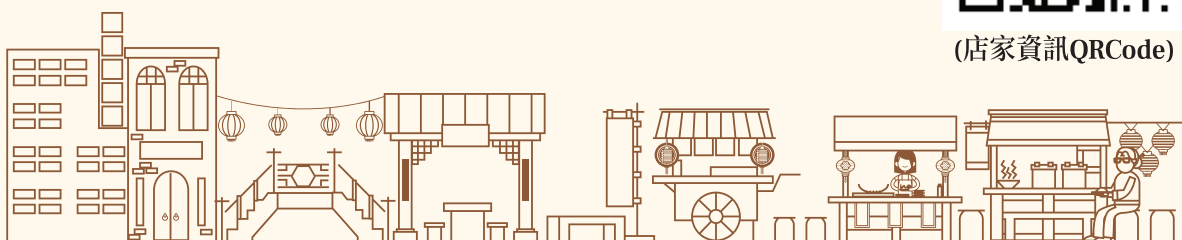


地址：106臺北市大安區臨江街7號

電話：02-2325-5294



(店家資訊QRCode)



嗜腸大腸包小腸- 榮獲2025夜市神美食獎

保留原有大腸包小腸的手工大腸圈與香腸，更將酥脆的「可樂果」加入其中，讓平凡小吃激盪出驚喜，口感層次豐富，值得一試。

地址：106臺北市大安區臨江街7號

電話：0958-873-617



(店家資訊QRCode)

嗜腸霸門么(三合一組合)- 榮獲2025夜市明日之星獎

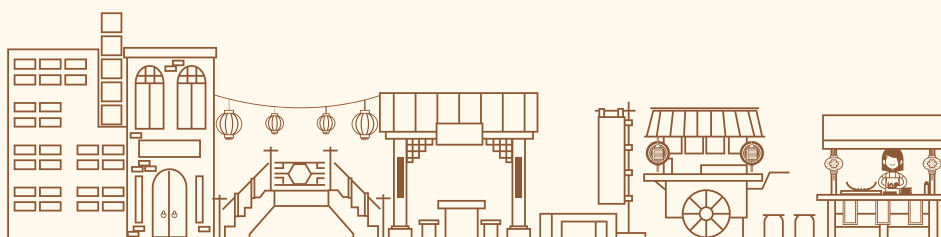
結合傳統與日式風格的木質攤車，手工製作的香腸與大腸圈，佐以獨特的切片鹹豬肉，每一口都展現了店家對食材與手藝的堅持，是充滿潛力的新興美食。

地址：106臺北市大安區臨江街83號

電話：0975-116-157



(店家資訊QRCode)



南機場夜市—庶民風味，深藏在老城的日常

南機場夜市鄰近捷運小南門站。先至臺北植物園洗滌身心，或在園內的南門町三二三獨享日式建築的幽靜。緊接著，轉往國立歷史博物館感受人文氣息。胃口大開後，就進入南機場夜市的懷抱，讓各式各樣的美味替您的臺北夜市之旅增添光彩。

得獎攤商：

馬祖奶茶/馬蔥餅、捲捲村花生捲冰淇淋



在地達人夜市小旅行-南機場夜市 禾甲臭豆腐—林松逸老闆

南機場臭豆腐名店小老闆 帶您一同發覺南機場夜市「禾甲」的好味道

「禾甲臭豆腐」小老闆林松逸，以其對傳統小吃的堅持與創新，在忙碌的工作之餘，選擇前往人聲鼎沸的南機場夜市，展開一場味蕾探索之旅。經營臭豆腐店的日常，林老闆深知其中甘苦，從食材挑選、發酵掌控以及最後的火候拿捏，每一步都是心血經驗的凝聚，然而，當他漫步於夜市，感受市井的熱鬧與人情味，壓力也隨著香氣漸漸消散。

林老闆首先來到「Musa咖哩餅」，咖哩餅主打手工製作，肉類咖哩使用洋蔥、番茄及數十種純天然香料手工炒製，完美鎖住肉汁和蔬菜的甜味，全素蔬菜咖哩則以天然香料、番茄搭配馬鈴薯、紅蘿蔔及青豆仁慢炒，口感軟Q綿密，林老闆品嚐後，對於其堅持使用天然食材的堅持讚譽有加，讓顧客買的安心，吃得更安心。接著，林老闆探訪經營超過40年的「第一家鹽酥雞」，店家提供碳烤與酥炸兩種選擇，將食材刷上秘製烤肉醬，再以傳統木炭烤製，散發出獨特的炭香與醬汁香氣；酥炸則使用自製炸雞油，並透過脫油機兼顧美味與健康，先炸後烤的料理手法，讓雞排外酥內嫩，多層次的風味令林老闆印象深刻。

甜品部分，林老闆推薦「真好味港仔城雞蛋仔」，雞蛋糕外皮酥脆、內餡鬆軟，充滿濃郁的蛋奶香，多種口味的選擇，滿足不同需求的味蕾。「橘太郎爆漿雞蛋糕」的可愛造型與排隊人潮，也讓林老闆深受吸引，外型小巧可愛，一口咬下，內餡與奶油的完美搭配，甜度適中，是一道老少咸宜的傳統美食。最後一站，林老闆以「馬祖奶茶」做為夜市之旅的終點站，特色奶茶口感絲滑，牛奶與煉乳香氣交融，絕對不能錯過的招牌「馬祖藍眼淚」，由淺入深的漸層藍，帶來奇景般的視覺享受，淺飲一口，檸檬淡香和細膩的氣泡感沁人心脾，配料的寒天迸出金桔味，猶如畫龍點睛般提升整杯飲品之層次感。

南機場夜市之行，讓林老闆品嚐到多樣在地美食，讓他重新充滿能量，繼續為顧客帶來更多美味的料理。



馬祖奶茶/馬蔥餅(黑糖粉粿厚濃奶茶)- 榮獲2025夜市神美食獎

南機場長大的女孩與在馬祖當兵的男孩攜手組成家庭，編織出一段海風故事。純手工黑糖粉粿，搭配依嬭紅茶與紐西蘭特濃牛奶，再配上由馬祖當兵男孩純手工製作的彈牙黑糖粉粿，締造奶厚如山及粿轉人生的美味奇蹟。

地址:100臺北市中正區中華路二段309巷20號和22號十字路口
(第23攤位)

電話:0905-189-618



(店家資訊QRCode)

捲捲村花生捲冰淇淋(提拉米蘇花生捲冰淇淋)- 榮獲2025夜市神美食獎

提拉米蘇花生捲冰淇淋是捲捲村獨家研發、首創的熱銷商品。餅皮蒸製，香Q彈嫩，搭配現刨鹹香花生粉。配上冰涼細膩的提拉米蘇在口中緩緩融化，香氣四溢的蘭姆酒與花生粉達成絕妙平衡，再由香菜的清香在尾韻中留下驚喜，每一口都是一次對傳統邊界的勇敢跨越。



地址:100臺北市中正區中華路二段313巷5弄20-1號

電話:0909-353-520



(店家資訊QRCode)

石牌商城夜市—磺溪邊的在地食光

捷運石牌站出站步行可達，不僅是學生族與在地人的美食天堂，更是您尋訪道地小吃的好去處。夜市旁白天是自強傳統市場，濃濃生活氣息。黃昏時分，到附近的磺溪綠帶愜意踏青，搭配榮總周邊商圈，再投奔夜市的懷抱，為這趟北投美食之旅添上亮麗一筆。

得獎攤商：

石牌老牌肉圓、彈芽麵



在地達人夜市小旅行-石牌商城夜市 臺北榮民總醫院主計室—楊敏修主任

臺北榮總主計室主任走訪石牌商城 在人聲喧鬧的捷運站周邊 重拾生活溫度

臺北榮民總醫院鄰近石牌捷運站，該院主計室主任楊敏修下班時，總會利用時間，走進充滿在地風情的石牌商城，透過琳瑯滿目的美食與熱鬧的氛圍，為忙碌的財務生活注入暖流。

楊主任平日負責醫院財務規劃與預算控管，工作繁重且責任重大，在高壓的環境下，他最喜歡替自己安排一場夜市美食之旅，為自己注入生活的溫度與活力。楊主任首先來到「丫川水煎包」，外皮酥脆、內餡飽滿，恰到好處的大小，深受在地居民喜愛，楊主任表示：「小小一顆很好入口，簡單卻不失美味。」，接著來到「陳季炸雞」，傳統臺式炸雞，外皮金黃酥脆，內裡多汁鮮嫩，深受各年齡層顧客喜愛，楊主任表示：「炸雞油炸卻不油膩，油炸時間拿捏的非常精準，適合全家大小一同品嚐，完美的口感可以感受到店家對品質的堅持與用心。」

來到石牌商城，絕對不能錯過「小么雞鹹水雞」，鹹水雞味道適中、不過鹹，多樣化小菜選擇，讓顧客自由搭配，楊主任表示：「鹹水雞味道適中，小菜種類選擇多樣，可依當天不同喜好做選擇，絕對是晚餐的最佳解答。」，鄰近的「金仙魚丸店」是楊主任此行最推薦的店家，老字號店鋪提供蝦捲、雞腿飯、排骨及蝦羹等多樣化餐點，每一道都展現出道地臺灣味，楊主任表示：「蝦捲是經典，看似簡單卻能滿足上班族的味蕾。」

最後，楊主任嘗試了「素食蚵仔煎」，這道創新料理以菇類取代傳統蚵仔，採用少油慢煎方式，口感酥脆且味道清淡，楊主任表示：「素食蚵仔煎用菇類代替，用油少，煎時長，卻不減原有煎餅的酥脆，年長的銀髮族也很適合。」，這樣的創新料理讓他對素食有了新的認識。透過這次的夜市美食之旅，楊主任不僅品嚐到多樣化的在地美食，更在與店家的互動中感受到人情味與生活的溫暖。



石牌老牌肉圓- 榮獲2025夜市神美食獎

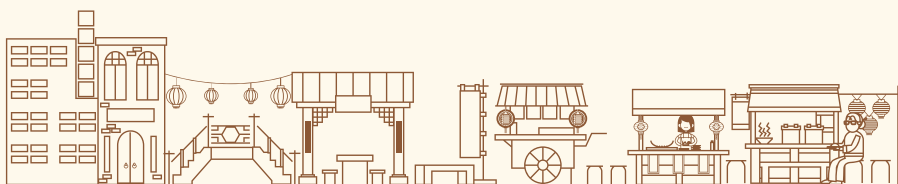
在地飄香數十載的「石牌老牌肉圓」，手工現蒸的外皮Q彈晶透，內餡裹入鹹香入味的瘦肉，淋上特製米醬與蒜泥，口感層次豐富，吃得到最純粹的台式古早味。每一口，都是回憶裡的老味道。

地址：112臺北市北投區裕民三路17號

電話：0980-704-261



(店家資訊QRCode)



彈芽麵- 榮獲2025夜市神美食獎

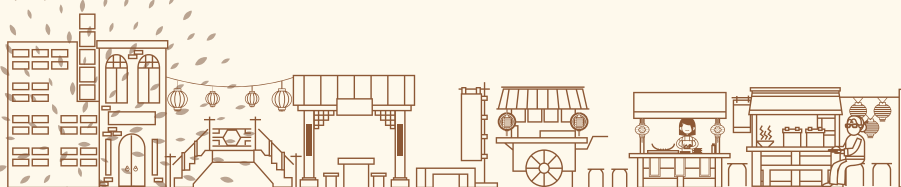
麵條Q彈滑順、醬香入味，每一口都吃得到手工的嚼勁與風味！「彈芽麵」以簡單樸實的作法，煮出最讓人回味的好滋味。無論乾拌或湯麵，搭配滷味更是一絕，是石牌商城夜市不可錯過的在地經典。

地址：112臺北市北投區裕民一路40巷15號

電話：02-2828-7028



(店家資訊QRCode)



寧夏夜市—老臺北味，必比登之夜

捷運雙連站步行幾分鐘即可直達。這條夜市專攻「吃」，匯集了無數米其林必比登推薦小吃。先到緊鄰的陳德星堂感受宗祠之美。接著探訪臺灣新文化運動紀念館與蔣渭水紀念公園，追憶先賢風骨。最後漫步赤峰街，享受文創與咖啡氛圍。回頭再戰寧夏，讓圓環美食為您留下知性與美味的回憶。

得獎攤商：

Fun Sun G 雞排、季哲廣東粥、發發東山鴨頭、瘋炸流沙芋頭



在地達人夜市小旅行-寧夏夜市 鬍鬚張—張永昌董事長

鬍鬚張董事長張永昌紮根寧夏 一甲子好味道共贏共好

鬍鬚張前董事長張永昌走在寧夏夜市，帶領旗下鬍鬚張團隊從寧夏夜市發跡，引領美食愛好者來到寧夏夜市，一同展開舌尖上的探險。今天張董探訪9間寧夏夜市具有代表性的攤位，品嚐道地夜市美味。「鬍鬚張寧夏創始店」憑藉著招牌滷肉飯，以軟嫩入味的五花肉，搭配濃郁醬汁與粒粒分明的米飯，簡單卻令人回味無窮。張董也認為，只要人、機、物、法到位，路邊攤起家也能成為全國連鎖名攤。

跟隨張董的腳步，第一攤來到「知高飯」攤位，40多年老攤位以腳筋飯聞名。軟嫩的腳筋搭配爽脆竹筍與滷蛋，濃而不膩，鹹香爽口。鄰近的「圓環邊蚵仔煎」總是大排長龍，以新鮮蚵仔與酥脆蛋煎佐以甜鹹醬汁，口感層次豐富，成為排隊名店。張董也特別推薦大家來到「FUN SUN G」雞排攤，比臉大、比手掌厚的雞排，是他們的招牌特色，外酥內嫩，滋味豐富且不油膩，成為夜市必吃新星。不能錯過的爆漿脆皮魷魚則是創新代表，巨型酥脆魷魚搭配清爽小黃瓜與芥末醬，口感層次分明，深受年輕人喜愛。

張董亦特別推薦「林振權燒麻糬」的傳統好滋味，小塊的麻糬冰淋上煉乳，佐以花生和芝麻粉，每一口都充滿香氣。而說到飲品，張董毫不猶豫推薦，來寧夏夜市一定不能錯過「童年木瓜牛奶」，以新鮮木瓜與鮮乳打造，香甜順口，純粹滋味彷彿回到童年時光。而附近的「發發東山鴨頭」滷味，更具獨特香氣，先滷後炸的製作工藝，讓每一口都充滿濃郁香料氣息。最後一站一定不能錯過「Li Zhang Bo」李掌伯臭豆腐，在地深耕30年，外酥內嫩的炸豆腐，鹹香不咬口的麻辣豆腐與鴨血，鮮美不嗆辣，令人回味無窮。

張董家族深耕寧夏夜市，由一個小攤位擴展到至今全臺73間鬍鬚張連鎖店，寧夏夜市宛如自己的母親，只要有需要便義不容辭為大眾服務，讓商圈及夜市繁榮，異業為師，互相拉抬，造就住家、店家、學校及政府單位共贏共好。

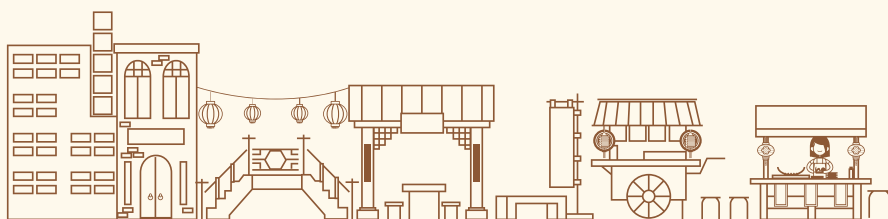


Fun Sun G 雞排- 榮獲2025夜市神美食獎

12盎司厚切大雞排，提供多種獨特口味。創辦人范老闖出身滷肉飯第二代，因熱愛雞排自創品牌，堅持自主研發，外皮酥脆金黃，肉質多汁鮮嫩，成為饕客心中無可取代的經典美味。

地址：103臺北市大同區寧夏夜市071號攤位

電話：0988-827-326



(店家資訊QRCode)

季哲廣東粥(廣東粥)- 榮獲2025夜市神美食獎

「季哲廣東粥」透過大火熬煮，料多味美，綿細滑順，食材鮮美。吃膩了大魚大肉，想吃點清淡的，來吃這一味就對了。

地址：103臺北市大同區寧夏路035攤位

電話：0935-233-118



(店家資訊QRCode)

發發東山鴨頭- 榮獲2025夜市神美食獎

獨特的香氣口感獲得眾多美食饕客的喜愛，選用新鮮鴨頭，每日精心醃製，融合多種香料和秘製滷汁，將鴨肉的鮮嫩與醬香完美結合，鹹甜口感，豐富舌尖與味蕾，作為下酒菜再適合不過。

地址：103臺北市大同區寧夏路13-25號



(店家資訊QRCode)

瘋炸流沙芋頭- 榮獲2025夜市明日之星獎

上等芋頭蒸煮成綿密芋泥，融合濃郁的流沙餡，熱鍋油炸，吃起來外酥內軟、香氣四溢，甜而不膩、層次分明、口感豐富，是芋頭愛好者絕不能錯過的經典美味。

地址：103臺北市大同區寧夏夜市053攤



延三夜市—古早人情，延三食旅記

出了捷運大橋頭站，老臺北風情的延三夜市即將登場。台北大橋見證河流運輸歷史，往南步行可達大橋教會與充滿懷舊風情的大稻埕街區。更不能錯過慈聖宮前廣場的露天小吃，體驗媽祖廟前的古早氛圍。最後，用延三夜市美食為這趟充滿在地人情味與歷史的漫遊旅程，增添溫暖的一筆。

得獎攤商：

台南鱈魚意麵熱炒專家、魏祥記純糖麻糬



在地達人夜市小旅行-延三夜市 foodpanda廣告暨異業合作部—鄧凱翔經理

熊貓外送經理深度探訪延三夜市 外送美食地圖大公開

foodpanda廣告暨異業合作部經理鄧凱翔，帶領大家一同探索充滿人情味的延三夜市。鄧經理在數位廣告與異業合作的快速節奏中，時常需要面對品牌曝光、跨產業與市場策略的多重挑戰，在繁忙的工作中，尋找片刻的放鬆與靈感尤其重要，因此他來到延三夜市，透過品嚐在地美食，重新感受生活的溫度與人情味。

延三夜市擁有悠久的歷史，是許多老臺北人的共同回憶。鄧經理首先來到飄香超過40年的「黃大腸煎」，傳承三代的豬腸與香煎米腸皆為手工製作，鄧經理品嚐後讚不絕口：「大腸酥脆不油膩，米腸Q彈，與特製的甜辣醬交織成迷人鹹香，平價又美味。」接著，他走訪「灶頂原汁排骨湯高麗菜飯」，湯頭清甜，排骨入口即化，配上清甜的白蘿蔔，每一口都暖心暖胃，搭配主推的高麗菜飯，簡單完美，老饕級吃法佐以辣椒享用，絕對值得一試。

品嚐過鹹食後，「魏祥記純糖麻糬」成為鄧經理的甜點首選，麻糬每日現做，軟糯細緻，搭配香氣四溢的花生與芝麻粉，傳統的好滋味在口中完美融合，是樸實卻令人難忘的味道。隨後，鄧經理來到「汕頭老牌四神湯」，他分享道：「汕頭四神湯湯底帶點淡淡藥膳香氣，湯頭濃郁順口卻不過重，內臟類毫無腥味，滋補好喝又平價。」最後一站，他選擇「大橋頭延三蒸餃」，薄皮多汁的內餡佐以高麗菜與豬肉，口感紮實鮮甜，搭配特製辣醬更有畫龍點睛之功效，他表示，三角造型非常吸睛，每一口都是餡料飽滿的享受。

這趟延三夜市的深度體驗，讓鄧經理感受到沒有過多華麗的包裝，卻以其最地道的風味和人情味，讓每個人都能在熟悉的滋味中找到屬於自己的回憶，不僅是一場美食之旅，更是一次心靈的洗滌與自我的對話。

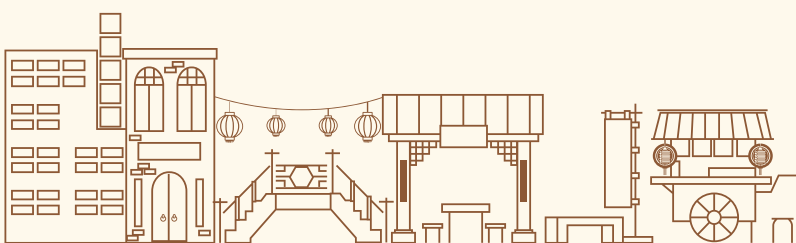


台南鱈魚意麵熱炒專家- 榮獲2025夜市神美食獎

這道來自南部的經典熱炒—「下港ㄟ口味」鱈魚料理，以鹹、酸、甜的黃金比例炒製，先爆香再快炒，讓鱈魚保有外脆內彈的完美口感。獨特的調味勾勒出濃濃家鄉味，吃過無不念念不忘，是讓人回味無窮的南部熱炒代表作。

地址：103臺北市大同區延平北路三段61巷

電話：0926-871-590



(店家資訊QRCode)

魏祥記純糖麻糬- 榮獲2025夜市神美食獎

魏祥記純糖麻糬專注傳承客家甜品的精髓。招牌「粉麻糬冰」將Q彈麻糬剪成小塊，裹上香濃芝麻與花生粉，佐以冰涼剉冰，搭配入口，冰涼滑順的口感與香氣完美結合，展現出最純粹的道地客家風味。

地址：103臺北市大同區延平北路三段30號

電話：02-2594-2328



(店家資訊QRCode)

公館夜市—青春學區，宵夜好食地標

以公館夜市為核心，捷運公館站下車即達，堪稱學生美食天堂。造訪時，不妨先到臺灣大學校園感受濃厚學術氛圍，或在自來水園區與寶藏巖國際藝術村展開一場藝術與歷史的巡禮。這趟洋溢青春活力與多元文化的公館之旅，美味小吃將帶給您無與倫比的滿足。

得獎攤商：

雄記蔥抓餅、04素食地瓜球、阿鸞法國手工麵包



在地達人夜市小旅行-公館夜市 臺北自來水博物館—朱聖心館長

自來水博物館館長的口袋名單 體驗公館夜市青春學子之美食饗宴

臺北自來水博物館館長朱聖心，帶領大家探索公館夜市，品嚐美食，重溫青春記憶。本次走進鄰近臺大之公館夜市，公館夜市美食多元，從傳統小吃到異國風味一應俱全，不少攤商更提供素食選項，展現飲食文化的多元與創新，堪稱年輕族群的美食聖地。

朱聖心身兼自來水博物館館長與展業科科長，致力推廣水資源教育，確保市民用水安全，平常雖公務繁忙，然而，下班後踏入公館夜市，攤商親切的微笑與美食香氣，總能讓他卸下疲憊，將煩惱拋諸腦後。對朱館長而言，公館夜市不只是美食天堂，更是青春記憶的載體。他表示：「在求學時，常來這裡吃晚餐，和同學聊到深夜，這些巷弄就像家一樣般的親切。」多年後，工作之餘仍不忘常來此遊憩，熟悉的味道勾起青春熱情。這次因應「臺北夜市打牙祭」，讓他再次走訪心心念念的攤位，與大家分享美食故事。

朱館長的夜市之旅從米其林必比登榜上有名的「雄記蔥抓餅」展開，酥脆富含層次感的蔥抓餅，蔥香濃郁，配上手桿餅皮，是朱館長心目中的夢幻逸品。接著來到「阿鸞手工法國麵包」，新鮮出爐的麵包外酥內軟，簡單的配料卻能滿足莘莘學子的口腹之慾。而「素食地瓜球」以Q彈的番薯內餡，深受觀光客喜愛。館長也向大家推薦香氣撲鼻的「龍哥無骨雞腿排」，炸得金黃酥脆的外皮包裹多汁又醃得入味的雞肉，讓人齒頰留香。不能錯過的「蔬菜大蛋餅」以新鮮蔬菜佐以微辣薑汁，相輔相成，清爽可口。還有「阿二麻辣鹹水雞」的獨門秘製醬料，雞胸肉搭配豬肝、雞胗、小黃瓜、玉米筍、金針菇及香菇等，豐富層次，辣中帶香，令人回味無窮。最後，館長以「印度拉茶」做為這趟旅程的結尾，濃郁奶香與香料完美融合，滋味回甘，他說：「這些攤位我吃了無數次，每次都像回到自己家裡吃飯一樣，味道永遠令人無法忘懷。」



雄記蔥抓餅- 榮獲2025夜市神美食獎

來到公館夜市，雄記蔥抓餅是無人不知的排隊美食，更榮獲米其林必比登推薦！店家每日手工現桿餅皮，讓抓餅呈現外酥內Q、層層分明的完美口感，每一口都吃得到濃郁的蔥香與手作溫度。獨家蜂蜜芥末醬，為抓餅增添清爽風味，值得細細品嚐。

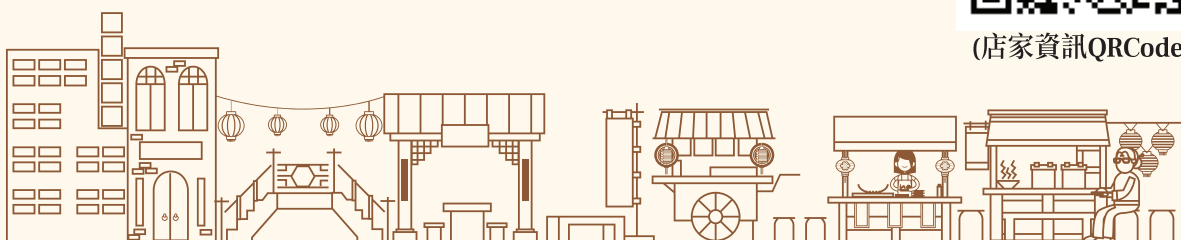


地址：100臺北市中正區羅斯福路四段108巷2號

電話：0932-948-003



(店家資訊QRCode)

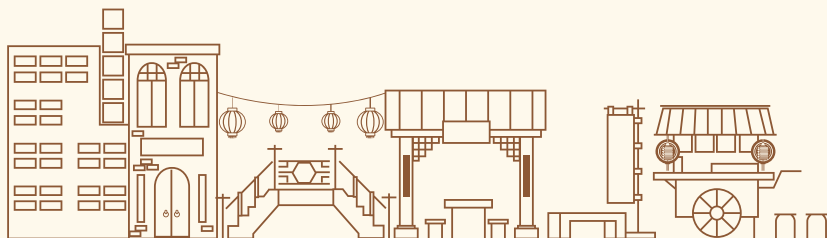


04素食地瓜球- 榮獲2025夜市神美食獎

素食地瓜球是公館夜市人氣必排小吃！每一顆地瓜球都是手工製作，不添加任何化學成分，炸至金黃酥脆且不油膩，口感絕佳。簡潔的攤位與高效的出餐動線，讓你安心排隊，開心享用這份純粹美味。

地址：100臺北市中正區羅斯福路四段108巷8-1號（第78號攤）

電話：0987-074-426



(店家資訊QRCode)

阿鸞法國手工麵包- 榮獲2025夜市神美食獎

來自越南的阿鸞法國手工麵包，以現烤出爐的美味征服無數饕客。品項豐富用料紮實，一個就非常有飽足感。高CP值的美味加上寬敞潔淨的攤位，讓你在享受美食的同時，也能感受道地的越式風味與熱情。

地址：100臺北市中正區羅斯福路四段90巷2號

電話：0986-161-756



(店家資訊QRCode)

雙城街夜市—藝文中山，夜食新風景

一出捷運中山國小站，雙城街夜市的在地美味便等著您！可先到臺北戲棚觀賞傳統藝文表演，接著轉往圓山花博舞蝶共融遊戲場盡情玩樂，享受綠意。在豐富的身心饗宴後，投入雙城街夜市的懷抱，為這趟輕鬆愉快的在地之旅添上暖意。

得獎攤商：

韓吉辛拉麵、一代地瓜球



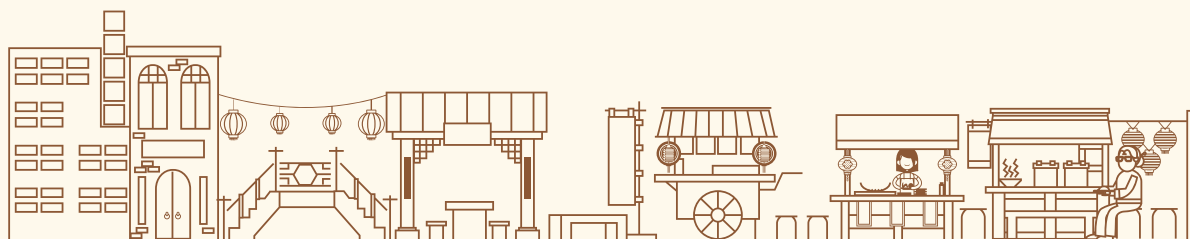
在地達人夜市小旅行-雙城街夜市 食尚玩家駐點部落客—貓大爺

跟著食尚玩家部落客貓大爺逛雙城 體驗道地小吃與庶民熱情

食尚玩家駐點部落客的貓大爺來到雙城街夜市，以消費者視角體驗經典小吃與庶民熱情。雙城街夜市位於晴光市場周邊，麻雀雖小五臟俱全，價格實惠及美食多樣化而深受在地居民與上班族喜愛。從滷肉飯、滷味、紅豆餅到炸物與冰品，樣樣齊全，是臺北市「小而美」的傳統夜市代表。

貓大爺致力於部落格平台經營，這次他放下手機，以最純粹的食客身份走進雙城街夜市，與我們一同走進生活氣息濃厚的夜市角落。貓大爺第一站推薦「阿富海鮮粥」，超級澎派的新鮮蝦子、魷魚及魚片，搭配粒粒分明優質粥品，口感滑順又帶嚼勁，而不油膩的炸三鮮，外酥內嫩，是粥品的最佳拍檔。接著品嚐「肉在瘋狂」，炭火香氣撲鼻，秘製雞腿卷與孜然羊肉串肉質鮮嫩，現烤的好滋味值得耐心等待，年輕老闆的活力更是讓人印象深刻。

「城市愛玉」的招牌2號組則為貓大爺忍不住豎起大拇指的必推夏日涼品，Q彈的手工愛玉，綠豆粉圓層次豐富，配上酸甜檸檬汁，讓人暑氣全消。而散發濃郁藥膳香的「曾記當歸豬腳麵線」，經營40餘年的在地老攤位，用Q彈豬腳與滑順麵線，征服貓大爺的心，彷彿吃進臺北的傳統回憶。最後一站「盧記大溪豆乾」則以全素滷味驚艷味蕾，滷汁甘甜，一口咬下香氣爆發，清爽口感適合不愛重口味的饕客。貓大爺更溫馨提醒：「平日晚上來，逛得更舒心！快揪好友，帶著空腹，來雙城夜市大啖美食，體驗這座城市夜晚的靈魂魅力！」

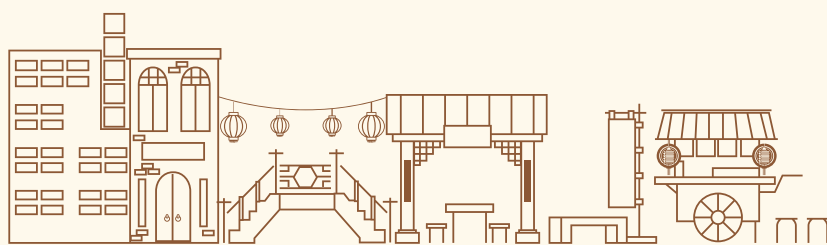


韓吉辛拉麵 (牛奶拉麵)- 榮獲2025夜市神美食獎

暖心又濃郁的韓式拉麵湯頭，加入鮮奶油與牛奶，湯頭滑順香濃，溫潤濃厚，搭配Q彈拉麵，讓人一吃就愛上。加點起司，讓湯頭風味更添層次。獨具新意的韓式拉麵，成為眾多饕客口耳相傳的美味。



地址：104臺北市中山區雙城街15-5號



(店家資訊QRCode)

一代地瓜球- 榮獲2025夜市神美食獎

一代地瓜球嚴選新鮮地瓜，現點現炸，讓地瓜球呈現外酥內Q的完美口感。樸實的香甜滋味，是從小到大的美好回憶，也是夜市中深受歡迎的人氣點心。



地址：104臺北市中山區雙城街15號夜21攤

電話：0927-223-608



(店家資訊QRCode)

景美夜市—學子日常裡的夜市風味

搭乘捷運至景美站，可先到佳佳來來戲院看二輪片，享受片刻休閒。再到景美集應廟參拜百年古蹟。若想登高望遠，仙跡岩親山步道登山口近在咫尺。最後，以夜市獨特美味收尾，讓這趟充滿生活氣息與傳統風味的旅程更加圓滿。

得獎攤商：

莎仕橘綜合大腸包小腸、來點薯薯起司馬鈴薯



在地達人夜市小旅行-景美夜市 世新大學在學學生—林強

世新大學學生的廚房後花園 從課堂走入景美夜市體驗美食魅力與人情味

世新大學學生林強走進緊鄰學校的景美夜市，用他的視角，帶我們一同遊逛景美夜市，景美夜市也是文山區的生活核心，更是無數在地人從小吃到大的記憶寶地。

林強的行程從「來點薯薯起司馬鈴薯」開始，軟綿的蒸馬鈴薯淋上濃郁起司醬，搭配培根、花椰菜、玉米、起司等配料，層次豐富令人食指大動，入口即化的幸福感，成為夜市裡的熱門打卡美食。接著來到「尚好烤肉」，獨門醬汁的先滷後烤，烤串鹹香風味佐以白胡椒，讓人食指大動，林強表示他一直不愛吃香菇，卻很常來這裡買烤香菇，醬料甜中帶香，蓋掉香菇本身不討喜的土味，炭烤香氣讓人一口接一口停不下來。

林強也推薦觀光客一定要試試看「鵝媽媽鵝肉切仔麵」，連續3年榮獲米其林推薦，鵝肉白切清甜，肉質柔嫩不柴，切仔麵Q彈爽口，搭配清甜湯頭，簡單卻令人滿足。甜點則推薦「景美豆花」，是在地超過50年的老字號甜品攤，手工製作的豆花綿密滑順，濃郁芋頭，配上花生湯或紅豆湯，好吃又消暑，性價比極高。最後則是「莎仕橘大腸包小腸」，將香腸裹在糯米腸中，外皮酥脆，內裡軟糯，搭配特製醬料與蒜片，香氣四溢，咬下時酥脆彈牙，簡單卻齒頰留香。

林強表示，景美夜市雖然離學校很近，但卻藏著無數美食瑰寶，從來點薯薯的創意料理到莎仕橘的經典小吃，意猶未盡。從課堂走進街頭，讓他重新認識了臺北，也更加理解這座城市的溫度與多元，邀請大家前來景美夜市，親自體驗這場舌尖盛宴。



莎仕橘綜合大腸包小腸- 榮獲2025夜市神美食獎

想品嚐一份口味豐富的大腸包小腸，莎仕橘絕對是你的最佳選擇。內餡豐富多樣，結合爽脆泡菜、香辣蒜頭、清甜玉米、鹹香菜脯、新鮮小黃瓜與清甜洋蔥。每一口都充滿驚喜，這份豪邁又具創意的搭配，絕對能滿足你對美食探險的渴望。



地址：116臺北市文山區景美街6號

電話：0982-471-193



(店家資訊QRCode)

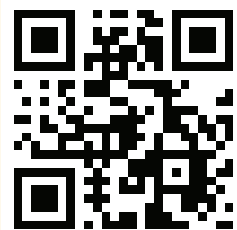
來點薯薯起司馬鈴薯(完美綜合起司)- 榮獲2025夜市神美食獎

來點薯薯起司馬鈴薯綿密鬆軟，搭配玉米、火腿、燻雞與青花菜等豐富配料，再淋上香氣濃郁的起司醬，堆疊出滑順香濃又不膩口的美味，是讓人一吃就愛上的經典人氣選擇。



地址：116臺北市文山區景美街75號

電話：0918-986-978



(店家資訊QRCode)

大龍夜市—孔廟香火旁的古味食堂

乘捷運至圓山站，步行即可抵達充滿古早味的大龍夜市。鄰近的臺北孔廟充滿儒家文化氛圍，接著參訪雄偉的大龍峒保安宮，欣賞精美工藝，圓山花博公園的綠地也近在眼前，讓這趟充滿文化底蘊與傳統小吃的旅程，為您帶來豐富又踏實的體驗。

得獎攤商：

何佳佳純手工蔥油餅



在地達人夜市小旅行-大龍夜市 台灣TB新聞網—特派記者茱茱

媒體記者化身美食特派員 穿梭大龍夜市挖掘在地好滋味

在資訊洪流中追求真相、筆耕不輟的新聞媒體記者茱茱，親自走入這座歷史悠久的街區，以媒體人的敏銳視角，發掘夜市文化的深層價值與在地美食的真實魅力。大龍夜市，毗鄰保安宮與孔廟，文化古蹟相鄰，以濃厚之在地氣息與傳統小吃聞名，是臺北人從小到大的晚餐首選。茱茱長年奔走於記者會與新聞媒體之間，生活節奏緊湊，少有機會好好用餐。

茱茱的第一站是歷史悠久的「第一土鵝肉」，這家老店以實惠的價格和紮實的美味征服無數饕客，招牌鵝肉肉質緊實油脂豐腴，帶皮鵝肉口感爽脆，每一口都充滿濃郁的鵝油香，獨特的鵝油蔥酥切仔麵，湯頭鮮美，麵條份量十足，讓人回味無窮。下一站，茱茱來到飄香四溢的「新口味鹽酥雞」，外酥內嫩的口感，獨家醃料，各式炸物應有盡有，經典的鹹酥雞、魷魚圈及香甜軟Q甜不辣，每一樣都炸得酥脆鹹香，是夜市小吃的絕佳代表。

接著茱茱發現了令人驚豔的「(田)沙茶羊肉」。猛火快炒將薄切羊肉與空心菜、蒜頭及靈魂沙茶完美結合，鑊氣十足，茱茱品嚐了「沙茶羊肉炒麵」，羊肉口感鮮嫩無腥味，每一口都裹上濃郁沙茶香氣，搭配Q彈麵條，令人食指大動。「廟口的飯」以其家常卻又不失水準的炒飯及燴飯吸引眾多食客，茱茱特別推薦宮保雞丁飯，雞丁鮮嫩多汁，搭配粒粒分明的米飯和香脆花生，令人停不下來。享受完鹹食後，茱茱來到「冬暖夏涼記甜品」，為這次美食之旅畫下完美的句點，茱茱點了一碗消暑剉冰，綿密香甜的紅豆、Q彈有嚼勁的芋圓，以及溫潤的軟花生，甜而不膩的滋味，讓心情也隨之開闊，是最完美的夏日享受。

記者扮演著社會觀察家的角色，茱茱的體驗展現了夜市如何成為市井文化的真實縮影，更是臺北最具人情味與歷史底蘊的文化瑰寶，以實在用料與口碑累積信任，並帶動觀光與消費，為夜市注入活水。



何佳佳純手工蔥油餅-榮獲2025夜市神美食獎

在大龍夜市,想吃一份口感滿分的蔥油餅,何佳佳純手工蔥油餅必是你的最佳選擇。堅持選用新鮮蔥花與高品質麵粉,經過揉壓工序,打造出外酥內Q、層次分明的經典好味道。蔥油餅香氣四溢、酥脆誘人,搭配特製醬料,風味十足,成為夜市中的人氣排隊美食,絕對值得你親自品嚐。

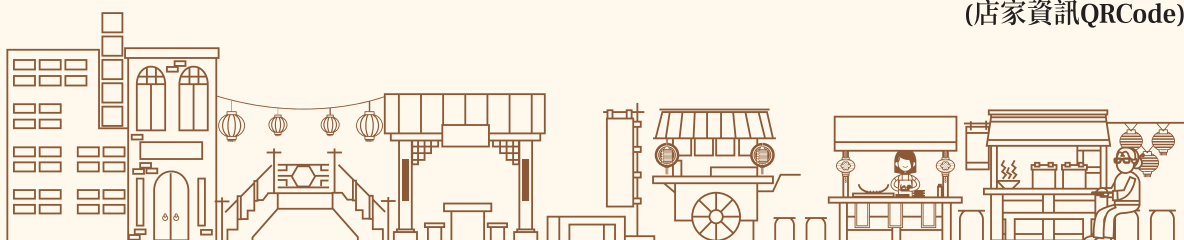


地址:103臺北市大同區大龍街312號

電話:0973-093-201



(店家資訊QRCode)



遼寧街夜市—微光巷弄，藝文食趣行

從捷運南京復興站出發，遼寧街夜市藏身巷弄。可先到一旁的歪腰郵筒打卡留念，或在遼寧公園享受片刻的休憩。鄰近的袖珍博物館，擁有令人驚嘆的微型藝術世界；而忠泰美術館則提供了體驗現代設計美學的機會。讓這趟低調而豐富的巷弄美食之旅，在多元的藝文氣息中，為您帶來獨特的滿足感。

得獎攤商：勝利號蚵仔煎



在地達人夜市小旅行-遼寧街夜市 食尚玩家駐站部落客—艾斯

鏡頭下的美食攝影探險 攝影師帶你探索遼寧夜市在地魅力

擔任攝影師兼美食部落客的艾斯，深入遼寧街夜市，遼寧街雖僅約200公尺，卻匯聚眾多別具代表性的老字號攤位，並分享其在繁忙的攝影及部落客生活中，如何在夜市的喧囂中尋得屬於自己的最佳味蕾好味道。

艾斯踏入遼寧街夜市的第一站，是高人氣的「以琳廣東粥」，滿滿的花枝、豬肝、蝦仁及肉末等豐富配料，每一口都讓人大呼過癮，海鮮鮮甜，豬肝軟嫩，粥底以骨頭熬煮，米粒綿密，湯頭濃郁，為上班族午餐外帶的首選，就連艾斯也期待下次能品嚐其同樣受推薦的炒飯。接著來到擁有40年以上歷史的「勝利號蚵仔煎」，選用嘉義東石鮮蚵與優質臺灣雞蛋，獨家的黃金粉漿比例，造就了蚵仔煎外酥內嫩的口感，完美結合令人齒頰留香。

夜市巡禮的第3站是喜氣洋洋的「郭家擔仔麵」，以雞骨川燙後熬煮的湯頭，搭配米血、甜不辣、高麗菜捲及菜頭等關東煮配料，暖心又飽足，擔仔麵Q彈有勁的麵條，佐以鹹香肉燥，滋味爽快。此外，郭家擔仔麵的黑白切也是一絕，尤其「粉香腸」更是艾斯的心頭好，配上店家特製沾醬，更是美味加倍。

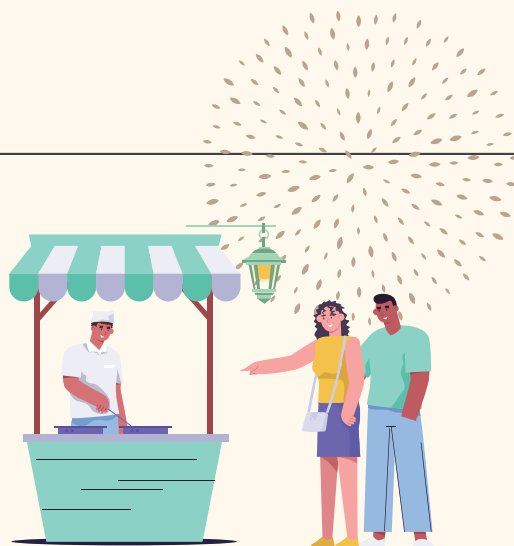
50年老店「正記筒仔米糕」的麻油料理名聲響亮，所有料理現點現做，湯頭溫潤不燥熱，即使夏天也能安心品嚐，筒仔米糕糯米軟糯，肉燥鹹香，搭配麻油豬肝，滋味恰到好處，完美呈現臺式古早味。最後，艾斯以一碗「紅心粉圓」為這趟美食之旅劃下完美句點。黑糖粉粿香氣十足，甜而不膩，小巧Q彈的粉圓，無論是搭配剉冰或豆花都非常適合，吃的到店家的用心，讓艾斯給予高度評價。

艾斯表示，身為一名影像與部落格文字工作者，如何精準地為讀者篩選並推薦優質內容，本身就是一種挑戰，面對遼寧街夜市這類選擇多元的場域，要在眾多美食中做出「最佳抉擇」，更需要經驗與洞察力。



勝利號蚵仔煎-榮獲2025夜市神美食獎

經營超過40年的老字號勝利號，絕對是饕客心中不敗的經典。嚴選嘉義東石鮮蚵，搭配恰到好處的地瓜粉與煎得金黃酥脆的粉皮，再覆蓋上鮮嫩的空心菜，口感層次豐富。佐以獨家甜辣醬，香、鹹、甜、脆與微辣交織的滋味，完美呈現臺灣在地傳統風味。這份堅持的鮮香，是很多人從小到大念念不忘的好味道。

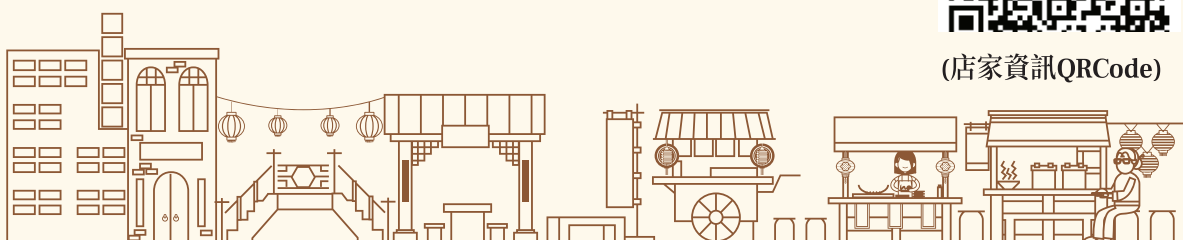


地址：104臺北市中山區遼寧街65號對面

電話：0902-207-888



(店家資訊QRCode)



艋舺夜市群—老臺北的城市夜語

搭乘捷運至龍山寺站，即可抵達由華西街、廣州街、梧州街、西昌街和艋舺夜市組成的超大型夜市群。享受美食前，可先到莊嚴的龍山寺參拜，接著至青草巷感受古老行業的氣味。再到剝皮寮歷史街區尋訪歷史，在古蹟與街巷之間穿梭，讓你用一趟充滿懷舊與美味的旅程，深入感受老臺北的魅力。

得獎攤商：

廣州街夜市(瓏有雞炸物專賣、寶哥白甘蔗汁、營養三明治)、梧州街夜市(老三豬腳、梧州街原汁排骨湯)、

西昌街夜市(古早味-「豬血糕」)、華西街夜市(源芳刈包、唐家班精武鴨脖)、艋舺夜市(東港旗魚黑輪、蜜餞八仙菓)



在地達人夜市小旅行-萬華夜市

臺北市萬華區義勇警察大隊青年中隊—陳祥華隊員

萬華義勇大隊夜遊萬華夜市群 人民保母體驗美食與老臺北風情

臺北市萬華區義勇警察大隊青年中隊陳祥華隊員，夜訪艋舺、華西街、梧州街、廣州街及西昌街夜市，親身體驗老臺北風情與經典小吃。義勇大隊的工作充滿挑戰，不僅需協助維護治安，還得在繁忙勤務中保持高度警覺心，讓日常生活處於緊繃狀態。然而，萬華夜市群的熱鬧氛圍與美食香氣，成為義勇大隊隊員們放鬆身心的避風港。

陳隊員的第一站來到艋舺夜市，尋找傳承數十年的「古早味糖葫蘆」，晶瑩剔透的糖葫蘆，裹上手工熬製的糖漿，糖衣的脆感與果肉的軟嫩完美交織而成，每一口酸甜不僅喚起了兒時的回憶，也讓他忙碌之餘感到簡單的幸福。接著，他轉向華西街夜市，來到聞名已久的「大鰷肉羹」，濃郁的湯頭與鮮美的肉塊令人食指大動，湯底散發出獨特的鮮甜，肉羹中加入手工魚漿，讓口感更加豐富。沿著夜市燈火，陳隊員帶領我們來到梧州街夜市，目標是「老三豬腳」，豬腳皮Q彈肉嫩，濃郁的滷汁香氣，每一口都帶著豐富的膠質與彈性，陳隊員表示，這道豬腳不僅填飽肚子，更讓他感受到萬華夜市群背後的用心與堅持。

陳隊員來到廣州街夜市，尋找傳說中的「脆皮蚵仔煎」，這道經典小吃以其外酥內嫩的口感擄獲無數饕客的心，店家熟練地將新鮮蚵仔與太白粉漿混合，煎至金黃酥脆的粉皮，撒上滿滿的蒜泥與特調醬料，香氣四溢，一口咬下，蚵仔的鮮甜與脆皮的香氣在口中交織，讓他忍不住閉上眼睛細細品味。最後，陳隊員來到西昌街夜市，品嚐「古早味豬血糕」，沾滿花生粉與香菜，再淋上特製醬汁的豬血糕，帶有淡淡的米香與花生香氣，簡單卻充滿層次感，正是萬華夜市群吸引人的地方。萬華夜市群的美食巡禮，不僅讓陳隊員品嚐到5道經典小吃，也讓他在忙碌的義勇警察工作中，尋找到一片屬於自己的美食天地。

「臺北夜市打牙祭」不僅僅是推廣夜市美食，也期望讓夜市成為市民與遊客療癒放鬆身心的遊憩場所。



瓏有雞 炸物專賣- 榮獲2025夜市神美食獎

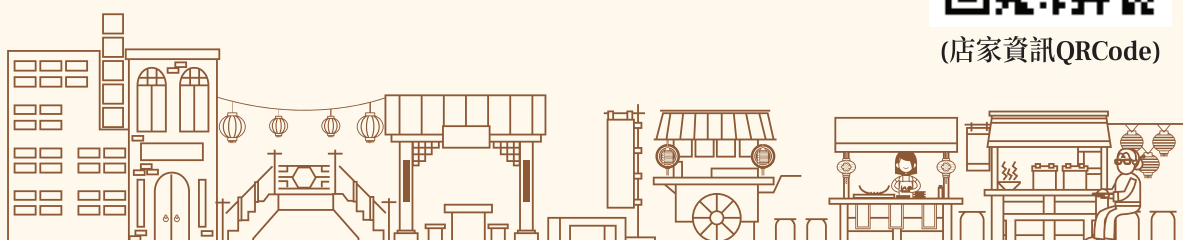
在廣州街夜市，想來點療癒的炸物，瓏有雞炸物專賣是你的最佳選擇。每日選用新鮮雞肉，現點現炸，將外皮炸至金黃酥脆，一口咬下，香氣瞬間在口中爆發。酥脆的外衣與多汁的雞肉完美結合，每一口都讓人愛不釋手。無論是解饞小點，或是主食搭配，都讓人大大滿足。



地址：108臺北市萬華區廣州街273號1樓對面



(店家資訊QRCode)



寶哥白甘蔗汁 - 榮獲2025夜市明日之星獎

以百分百純原汁的風味，堅持不加水，完整保留甘蔗的天然清甜，冬季也有溫潤的熱飲選項，是經濟實惠的健康夜市飲品。

地址：108臺北市萬華區廣州街202-1號



(店家資訊QRCode)

營養三明治 - 榮獲2025夜市明日之星獎

獨特的口味，整潔的攤位，外酥內軟的麵包，夾入火腿、黃瓜、番茄與滷蛋，層層堆疊出豐富飽滿的獨門風味，是夜市中值得一試的創意小吃。

地址：108臺北市萬華區環河南路一段路口

電話：0989-907-881



老三豬腳- 榮獲2025夜市神美食獎

招牌花生豬腳選用精選腳蹄與中段，慢火細燉，軟嫩入味，搭配濃郁香甜花生湯汁，口感豐富，層次分明。每一口都是滿滿的溫暖與幸福感，是老饕口中最高級的經典滋味。



地址：108臺北市萬華區梧州街47號對面攤位

電話：0958-070-543



(店家資訊QRCode)

梧州街原汁排骨湯 - 榮獲2025夜市明日之星獎

主打原汁排骨湯採用整塊帶骨原塊，經長時間細火慢熬，搭配新鮮大根，以簡單調味完美呈現食材最純粹的鮮甜。無論搭配高麗菜飯或滷肉飯，都能品味到萬華在地經典的極致風味。

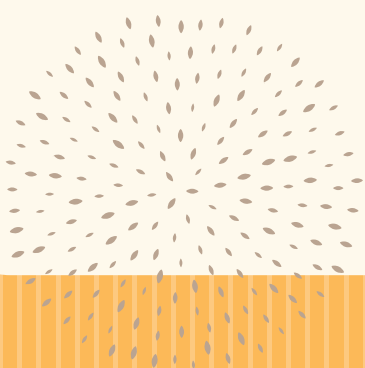


地址：108臺北市萬華區梧州街46巷2號

電話：0983-203-986



(店家資訊QRCode)



西昌街夜市

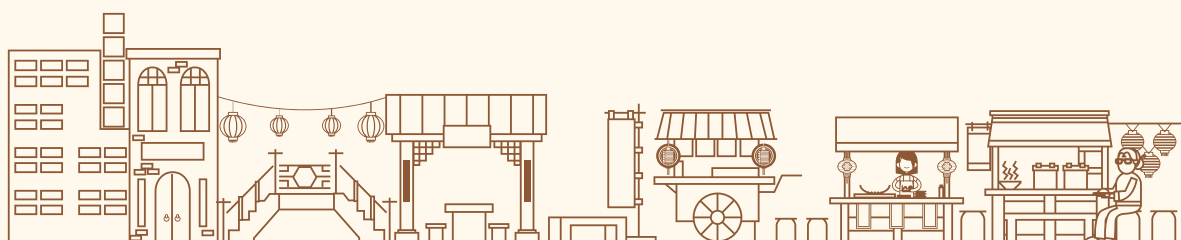
古早味-「豬血糕」- 榮獲2025夜市神美食獎

經營超過15年的古早味豬血糕，堅守古法，使用糯米與豬血手工蒸製，保留最純粹的香氣與Q彈。搭配每日手工調配特製醬料，濃郁獨特的風味，灑上滿滿的香菜，讓人一吃就上癮。這份熱騰騰的古早味，絕對能喚醒你對在地小吃的美味記憶。



地址：108臺北市萬華區西昌街247號

電話：0932-943-226



源芳刈包 - 榮獲2025夜市神美食獎

招牌刈包選用自製軟Q刈包皮，包入軟嫩多汁的五花肉，搭配酸菜、花生粉與香菜，風味甜鹹平衡、層次豐富，令人回味無窮。店內亦提供多款清爽湯品如四神湯和豬肚湯，與刈包完美搭配，是萬華夜市不可錯過的經典美味。



地址：108臺北市萬華區華西街17-2號(攤號161號)

電話：02-2381-0249



(店家資訊QRCode)

唐家班精武鴨脖 - 榮獲2025夜市神美食獎

以獨家秘方醃製入味，香辣帶勁，肉質鮮嫩多汁。精武風味完美呈現，搭配多種小食，讓你每一口都能感受濃郁的川味香辣。無論當作下酒菜或街邊零嘴，唐家班精武鴨脖都是華西街不可錯過的經典美味。



地址：108臺北市萬華區華西街67號旁3號攤

電話：0965-073-222



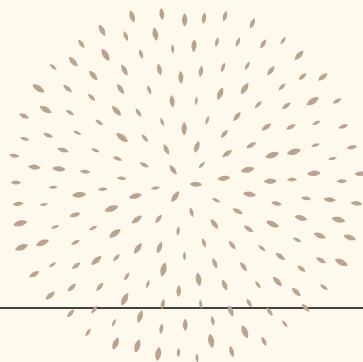
(店家資訊QRCode)

東港旗魚黑輪 - 榮獲2025夜市神美食獎

以東港直送新鮮旗魚製作黑輪聞名。選用優質旗魚肉，口感彈牙鮮嫩，海味十足，每一口都充滿濃郁手作溫度。無論是夜市小吃還是宵夜，都是饕客必嘗的經典，20年用心經營，成為艋舺夜市的長青招牌，排隊也甘願！

地址：108臺北市萬華區廣州街、靠近梧州街口

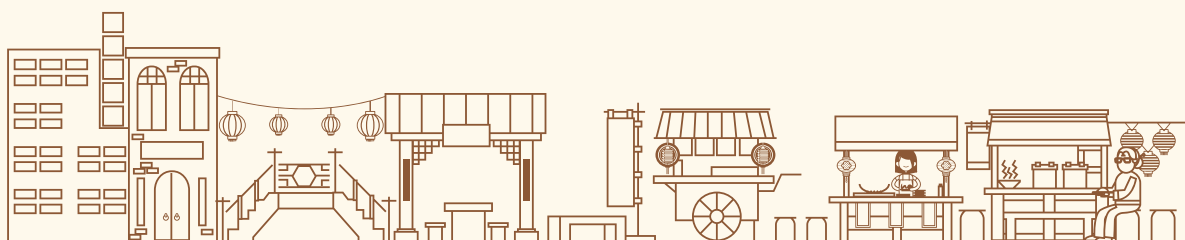
電話：0932-847-690



蜜餞八仙菓 - 榮獲2025夜市神美食獎

選用彰化與雲林優質在地水果，以古法結合現代工藝，保留水果天然的鮮甜與香氣。口感酸甜適中、層次豐富，每一口都充滿在地風味，是讓人一嘗便回味無窮的懷舊滋味。

地址：108臺北市萬華區廣州街170號



[illegible]

[illegible]

[illegible]

