

2025 타이베이 야시장 가이드 북



2025 타이베이 야시장 가이드 북



머리말

2025 야시장 가이드북은 야시장 음식을 사랑하는 모든 분을 위해 정성껏 제작된 최고의 미식 지침서입니다. 이곳에서 가장 최신의 완전한 야시장 정보를 얻을 수 있을 뿐만 아니라, 타이베이 야시장만의 독특한 맛과 매력을 손쉽게 경험하실 수 있습니다.

타이베이시 시장처는 매년 야시장 다야지(打牙祭, 맛있는 음식을 즐기는 축제)행사를 개최하고 있습니다. 올해의 테마는 「미식의 관계: 흑백 매치」로, 야시장 음식은 어떤 조합으로 즐기더라도 놀라운 시너지를 낼 수 있다는 점을 강조했습니다. 특히 이번 행사에는 각계각층의 현지 전문가들을 초청하여 야시장만의 독특한 문화를 직접 체험하도록 하였습니다. 이 가이드북에는 그들의 장인 정신과 생생한 경험담을 담아, 독자 여러분이 책을 읽는 것만으로도 마치 현장에 있는 것처럼 타이베이 야시장의 문화적 매력을 느끼실 수 있도록 구성했습니다.

타이베이 현지인이든 멀리서 온 관광객이든, 이 가이드북은 여러분에게 이전에 없던 몰입형 경험을 선사할 것입니다. 지도를 따라 인기 야시장을 가볍게 유람하며 가장 대표적이고 야시장만의 신급의 미식을 발견해보세요.

동시에 현지 전문가의 발걸음을 따라 숨겨진 골목 맛집을 탐방하고, 새롭게 떠오르는 라이징 스타 상점들의 잠재력 있는 맛을 누구보다 먼저 맛보실 수 있습니다.

이 가이드북이 여러분의 야시장 탐험에 든든한 파트너가 되기를 바랍니다. 활기 넘치는 타이베이 야시장의 분위기에 흠뻑 빠져 미식이 주는 행복을 마음껏 만끽해 보세요!

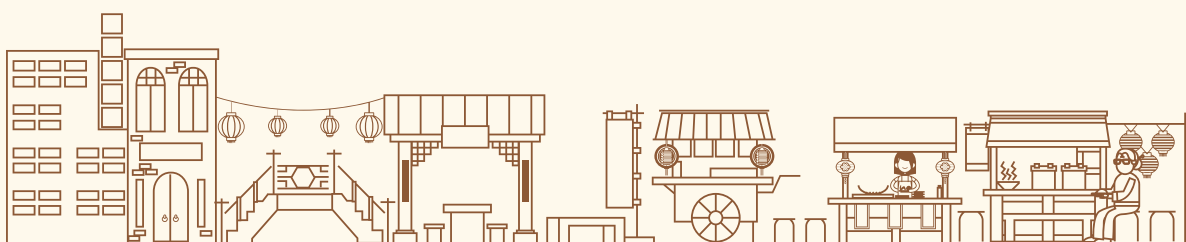


2025 타이베이 야시장 가이드 북



목차

야시장의 '신(神)급' 미식 리스트 이벤트 소개	3
타이베이시 주요 야시장 분포도	4
스린 야시장 (士林夜市) — 클래식 스린, 먹거리와 즐거움이 가득한 불야성	6
랴오허제 야시장 (饒河街夜市) — 무지개다리, 랴오허의 미식 트렌드	10
린장제 야시장 (臨江街夜市) — 신이(信義)의 밤풍경 속 골목의 맛	14
난지창 야시장 (南機場夜市) — 서민의 풍미, 올드 타운의 일상 속에 깊이 숨겨진 맛	18
스파이 상권 야시장(石牌商城夜市) — 황시(磺溪) 강변에서 즐기는 현지의 맛	21
닝샤 야시장 (寧夏夜市) — 올드 타이베이의 맛, 미쉐린 빙 구르망의	24
옌싼 야시장 (延三夜市) — 옛 시절의 정취, 옌싼 미식 여행기	28
궁관 야시장 (公館夜市) — 청춘의 대학가, 야식의 랜드마크	31
쌍청제 야시장 (雙城街夜市) — 예술과 문화의 중산(中山), 야식의 새로운 풍경	35
징메이 야시장 (景美夜市) — 학생들의 일상에 스며든 야시장의 맛	38
다룽 야시장 (大龍夜市) — 공자묘 향불 옆 정겨운 옛 맛 식당	41
랴오닝제 야시장 (遼寧街夜市) — 은은한 불빛의 골목, 예술과 미식의 즐거움	44
명자 야시장 일대 (艋舺夜市群) — 올드 타이베이가 들려주는 도시의 밤 이야기	47



타이베이 야시장 가이드 북

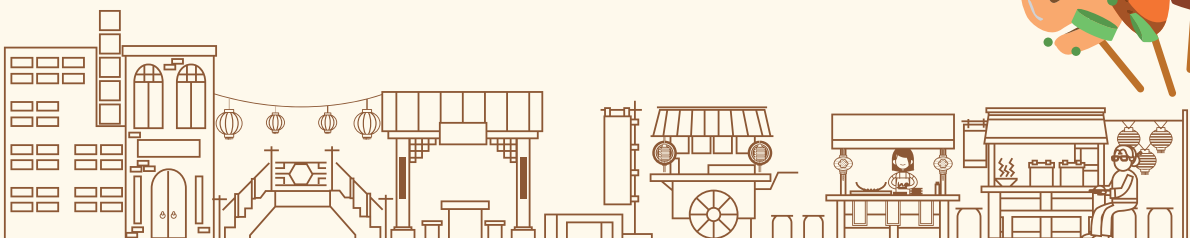




야시장의 '신(神)급' 미식 리스트 이벤트 소개

매년 열리는 '타이베이 야시장 다야지(打牙祭)'에서 가장 주목받는 지표인 '야시장의 신(神)급 미식' 투표는 타이베이 야시장 미식의 최고 영예이자, 가장 공신력 있는 야시장 가이드로 인정받고 있습니다. 수많은 소비자의 열정적인 참여 속에 여름 휴가철 관광 열풍과 투표를 거쳐, 가장 사랑받고 대표성을 띤 클래식 간식들을 선정하여 수상 상점의 훌륭한 음식들을 대중 앞에 선보입니다.

이번 대회에서는 기존의 '야시장 신(神)급 미식상' 외에도 처음으로 내일의 스타상을 신설했습니다. 지난 3년 동안 수상 경력은 없으나 투표 결과가 우수했던 상위 5개의 잠재력 있는 상점들을 특별히 선별했습니다. 이 리스트는 신예 상점들의 부상을 의미할 뿐만 아니라, 소비자들의 마음속에 쌓아온 깊은 잠재력을 증명하는 것이기도 합니다. 이 미식 축제는 저희와 전국의 소비자들이 함께 써 내려가는 이야기입니다. 모든 영예의 이면에는 제품에 대한 상인들의 고집스러운 집념과 소비자들의 미각적인 인정이 담겨 있으며, 이는 야시장 먹거리의 혁신과 전승을 함께 지켜보고 발전시키는 원동력이 됩니다.



타이페이 주요 야시장 위치 지도



2025
타이베이 야시장 가이드 북



BL 반난 선	룽산쓰(용산사)		광저우제 야시장
			우저우제 야시장
		BL 10	시창제 야시장
			화시제 야시장
			멍자 야시장
G 송산-신덴 선	징메이	G 05	징메이 야시장
	궁관	G 07	궁관 야시장
	샤오난먼	G 11	난지창 야시장
	쑹산	G 19	라오허제 야시장
BR 원후 선	난징푸싱	BR 11 G 16	랴오닝제 야시장
R 단수이-신이 선	신이안허	R 04	린장제 야시장
	샹렌	R 12	닝샤 야시장
	위안산	R 14	다롱 야시장
	젠탄	R 15	스린 야시장
	스파이	R 19	스파이 상권 야시장
O 중허-신루 선	다차오테우	O 12	옌산 야시장
	중산초등학교	O 10	샹청제 야시장

스린 야시장—클래식 스린, 먹고 즐기는 잠들지 않는 도시

스린 야시장(士林夜市)은 MRT 젠탄역(劍潭站) 근처에 위치해 있습니다. 낮에는 스린 관저(士林官邸)에 들러 역사적인 정취를 느껴보거나, 타이베이 공연예술센터(TPAC)로 이동해 독특한 건축미를 감상할 수 있습니다. 과학교육관(NTSEC)이나 천문관(TAM)을 방문하는 것 또한 즐거운 선택지가 될 것입니다.

야시장의 발원지인 스린 자성궁(士林慈誠宮)의 화려한 지붕을 올려다보며 현지인들의 신앙을 느껴보는 것도 잊지 마세요. 그리고 다시 스린 야시장으로 돌아와, 다채로운 미식과 함께 이 풍성한 여정의 완벽한 마침표를 찍어보시기 바랍니다.

수상자: 관위단 샤오우(冠魚蛋小屋) 지허루 분점, 아랑 국수, 부티 대디 (Booty Daddy) 피피 라오파에



현지 전문가와 함께하는 야시장 미니 여행 - 스린 야시장 동우대학교 정치학과 — 라이이화(賴怡樺) 조교수

동우대학교 교수가 안내하는 스린 야시장 투어: 기술과 문화가 결합된 따뜻한 미식 성찬

동우대학교 정치학과 라이이화(賴怡樺) 조교수와 함께 스린 야시장의 다채로운 매력을 체험해 보았습니다. 라이 교수님에게 스린 야시장은 어린 시절부터 지금까지 이어져 온 삶의 터전입니다. 이곳은 미식뿐만 아니라 생활용품 쇼핑이 가능하고, 주변의 양명 극장(陽明戲院)과 자성궁(慈誠宮)이 어우러져 문화와 예술의 향기가 가득한 곳이라고 설명합니다. 특히 타이베이 공연예술센터가 개관하며 로컬과 글로벌 문화가 교류하게 되었고, 이에 따라 더 많은 이국적인 음식들이 들어서며 외국인 관광객들의 발길이 이어지는 등 야시장은 나날이 새로워지고 있습니다.

라이 교수님의 첫 번째 추천 맛집은 하이유 스첸 파이구(海友十全排骨)입니다. 55년이 넘는 전통을 자랑하며 다년간 미쉐린 빙 구르망에 선정된 이곳의 시그니처 메뉴인 약선 갈비탕(藥燉排骨)은 15가지 한약재로 푹 고아내 국물 맛이 깔끔하고 깊은 여운을 남깁니다. 이어 방문한 하오핑유량몐(好朋友涼麵)은 쫄깃한 면발에 레몬과 참깨 소스가 어우러져 상큼하고 고소하며, 아삭한 오리와 짜차이(榨菜)가 곁들여져 교수님의 감탄을 자아냈습니다.

세 번째 코스는 자샹 탄카오 지파이(家鄉碳烤雞排)입니다. 적당한 두께의 지파이(닭 튀김) 튀긴 후 다시 구워내어 비법 소스를 바른 이 메뉴는 클래식하면서도 층층이 느껴지는 식감이 일품입니다. 교수님은 이를 야시장의 고전적인 대표 메뉴로 꼽았습니다. 다음으로 꼭 맛봐야 할 메뉴로 추천한 왕즈 치즈 마링수(王子起士馬鈴薯, 왕자 치즈 감자)는 찢고 튀긴 감자에 파인애플, 브로콜리, 햄, 옥수수, 달걀, 참치 등을 듬뿍 넣었습니다. 풍미가 진하면서도 짜지 않고 하나만 먹어도 든든한 포만감을 줍니다. 마지막은 1976년에 설립된 스린 야시장 음료의 전설, 나이차 마마(奶茶媽媽)입니다. 교수님이 추천한 선초 타피오카 밀크티(仙草珍珠奶茶)는 선초의 달콤함과 우유가 긴밀하게 어우러져 향긋하고 부드러우며, 적당한 탄력의 타피오카 펄이 더해져 남녀노소 누구나 즐기기에 좋은 최고의 여름 디저트입니다.

스린 야시장은 MRT역과 인접해 교통이 편리하며 문화, 종교, 소비 기능이 결합된 타이베이 밤 경제의 핵심 거점입니다. 매년 열리는 ‘타이베이 야시장 다야지’ 행사를 통해 대중들은 스린 야시장이 단순히 미식의 천국일 뿐만 아니라 생활과 문화, 산업적 가치를 겸비한 중요한 장소임을 재발견하고 있습니다. 타이베이시 시장처와 스린 야시장 상인 자치회는 협력을 통해 독특한 미식 경험을 만들어가고 있으며, 정통 맛집을 찾는 미식가부터 트렌디한 맛을 쫓는 젊은 세대까지 모두가 만족할 만한 음식을 이곳에서 찾을 수 있습니다. 따라서 자성궁을 중심으로 형성된 스린 야시장은 단순한 음식의 집결지가 아니라 문화와 훌륭한 맛의 축소판입니다. 국내외 소비자 모두가 상인들의 정성어린 손맛과 전통의 장인 정신을 직접 경험하고, 저희와 함께 따뜻한 미식의 성찬을 즐겨보시길 추천합니다.



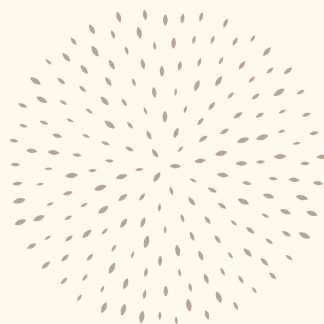


관위단샤오우(冠魚蛋小屋) 지허로 분점 (마라 어묵) 2025 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

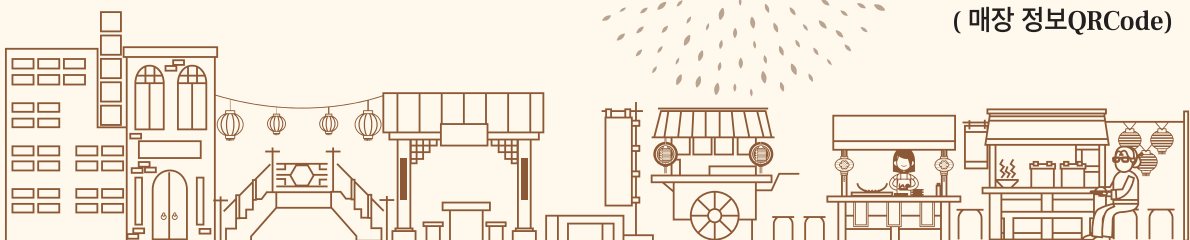
스린 야시장에 오셨다면, 호평이 자자한 이 어묵 전문점을 어찌 그냥 지나칠 수 있을까요? 관위단샤오우(冠魚蛋小屋)의 어묵 하나하나가 비법 소스에 오랫동안 절여져 속까지 맛이 깊게 배어 있습니다. 한 입 베어 무는 순간, 진한 향기가 입안에서 터져 나오며 짭조름하면서도 달콤한 뒷맛이 끊임없이 식욕을 자극합니다.

이곳은 전통적인 방식에 안주하지 않고 다양한 특색 있는 맛을 독창적으로 개발했습니다. 클래식한 오리지널 맛부터 태국식 뚝얌꿍, 일본식 카레는 물론 마라 편자오(麻辣藤椒)와 동남아시아식 락사에 이르기까지, 모든 맛들이 우리의 미각에 놀라움을 선사합니다. 사장님은 항상 좋은 식재료만을 고집하여 어묵 특유의 탱글탱글한 식감은 물론, 재료 본연의 신선함까지 느끼게 해줍니다. 어묵 마니아든, 색다른 풍미를 찾는 탐험가든 상관없습니다. 관위단샤오우는 여러분의 미식 탐험 욕구를 완벽하게 충족시켜 드릴 것입니다.

주소: 111타이베이시 스린구 지허루 7호
전화번호: 0935-357-698



(매장 정보QRCode)



아량 멘센(阿亮麵線)

2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

스린 야시장 자성궁(廟口) 앞에서 반세기 동안 향긋한 냄새를 풍겨온 멘센(곱창 국수) 노포로, 50년 전통의 옛 방식 그대로의 맛을 이어오고 있습니다. 이곳의 주력 메뉴는 곱창, 고기 완자, 그리고 신선한 굴 세 가지 재료가 어우러진 삼선 멘센입니다.

수작업으로 약한 불에서 천천히 끓여낸 육수는 맛이 깊고 진하며, 쫄깃하고 부드러운 면발과 간이 잘 배어든 곱창, 매일 산지에서 직송되는 통통한 굴, 그리고 수제로 빻어 찰진 식감의 고기 완자가 조화를 이룹니다. 한 입 먹을 때마다 풍부한 감칠맛과 다채로운 식감이 입안 가득 퍼지는, 그야말로 한 번 맛보면 잊을 수 없는 클래식한 미식입니다.



(매장 정보QRCode)

주소: 111 타이베이시 스린구 다난루 84호

전화번호: 0935-879-486

Booty Daddy 피피라오띠에(屁屁老爹, 닭엉덩이 살 꼬치구이)

2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

닭엉덩이 살 요리에 대한 당신의 상상을 뒤집습니다! Booty Daddy 피피라오띠에(屁屁老爹)는 대만산 방토계(枋土雞, 현지 토종닭 품종)만을 엄선하여 사용합니다. 정성스러운 손질을 거친 뒤 두 번의 약한 불로 천천히 구워내, 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 '겉바속촉'의 진수를 보여줍니다.

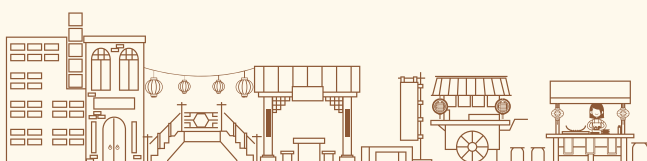
클래식한 후추 소금 맛부터 아메리칸 스모크 맛까지 7가지의 다채로운 옵션이 준비되어 있어 모든 취향을 만족시킵니다. 여기에 아메리칸 빈티지 스타일의 푸드트럭 디자인이 더해져 트렌디하고 시선을 사로잡는 비주얼을 자랑합니다.



주소: 111 타이베이시 스린구 원린루 101항 6호 옆



(매장 정보QRCode)



라오허제 야시장 (饒河街夜市) — 무지개다리 옆, 라오허의 미식 트렌드

MRT 쑹산역(松山站)에 내리는 순간, 미식의 주인공인 라오허제 야시장(饒河街夜市)이라는 화려한 런웨이가 펼쳐집니다!

본격적인 탐방에 앞서 야시장 입구 바로 옆에 위치한 쑹산 찰유궁(松山慈祐宮)을 방문해 보세요. 오래되고 장엄한 사찰의 분위기를 느끼며 마음을 정돈할 수 있습니다. 해 질 녘이 되면 무지개다리 강변으로 산책을 나가 기룽강(基隆河)의 아름다운 노을을 감상하며 야시장 여행의 설렘을 더해보세요. 마지막으로, 다시 라오허제의 활기찬 거리로 돌아와 준비된 야시장의 미식들을 마음껏 즐기면 됩니다.

수상자: 감천 두화-라오허점, 신신 홍콩식 창편, 페이페이 맷돌 옥수수빵 (캐러멜 크리스피 옥수수빵)



현지 전문가와 함께하는 야시장 미니 여행 -라오허제 야시장 목조각계의 국보급 거장 — 황빙후이(黃炳輝) 선생님

목조각계의 국보급 거장 황빙후이(黃炳輝) 선생님과 함께 걷는 라오허제 야시장

라오허제 야시장은 쑹산역과 인접해 있어 다양한 대만 전통 간식과 서민 문화가 집결된 곳입니다. 주변의 쑹산 쑹유궁(松山慈祐宮)은 늘 향불이 끊이지 않는 곳으로, 대만 내 대다수 사찰의 불상들이 바로 국보급 조각 거장 황빙후이(黃炳輝) 선생의 손끝에서 탄생했습니다. 이번 투어는 황 거장과 함께 라오허제 야시장을 방문하여, 예술적 관점으로 야시장 음식을 음미해 보는 특별한 시간을 가졌습니다.

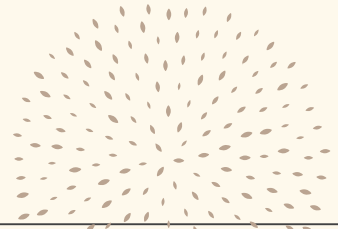
황 거장의 첫 번째 행선지는 미쉐린 밥 구르망에 수차례 선정된 푸저우 스즈 후추빵(福州世祖胡椒餅)이었습니다. 매장에 도착하기도 전에 코끝을 자극하는 숯불 향이 발길을 붙잡습니다. 갓 구워낸 후추빵은 겉은 바삭하고 속은 육즙으로 가득합니다. 엄선된 냉장 돼지고기와 독자적인 후추 배합으로 완성된 속 재료는 한 입 베어 무는 순간 육즙과 향긋한 풍미가 입안에서 터져 나옵니다. 황 거장은 "숯불에 천천히 구워낸 빵 껍질의 식감 덕분에 계속 손이 간다"며 찬사를 보냈습니다. 이어 그는 또 다른 미쉐린 추천 맛집인 천둥 약선 갈비탕(陳董藥燉排骨)을 찾았습니다. 진한 약재 육수를 몇 시간 동안 고아내어 갈비가 입안에서 녹아내릴 정도로 부드럽습니다. 황 거장은 "국물이 쓰지 않고 달큰하며, 마시는 순간 온몸이 따뜻해지는 기분"이라며, 보양식인 갈비탕이 심신을 치유해 주고 일상의 피로를 잠시나마 잊게 해준다고 덧붙였습니다.

세 번째로 방문한 곳은 시거 파파야 우유(西哥木瓜牛奶)입니다. 즉석에서 썬 파파야와 신선한 우유를 바로 갈아내어 진하고 부드러우면서도 느끼하지 않습니다. 재료 본연의 맛을 살린 이 음료는 마치 미각에 휴식을 주는 듯한 느낌을 주어 다음 일정을 이어갈 활력을 선사했습니다. 이어 길모퉁이 동파하오 굴 국수(東發號蚵仔麵線)에서 풍겨오는 감칠맛 나는 향기에 황 거장은 다시 한번 발길을 멈췄습니다. 깔끔한 국물에 비린내 없이 통통한 굴, 간이 잘 났을 곱창이 어우러져 풍부한 식감을 자랑합니다. 그는 이곳에서 "불교 조각이든 음식점이든, 진심과 고집이 있어야만 고객의 신뢰를 얻을 수 있다"는 깊은 깨달음을 전했습니다. 마지막으로 들른 곳은 독특한 매력의 페이페이 맷돌 옥수수전(菲菲石磨玉米餅)입니다. 전통 맷돌로 직접 간 옥수수 반죽을 노릇하고 바삭하게 부쳐내어 소박하지만 원재료의 달콤함이 가득합니다. 황 거장은 이 순수한 감동이 창업 초기 한 걸음씩 내디뎠던 자신의 지난날을 떠올리게 한다고 회상했습니다.

황 거장은 불교 조각 사업을 운영하며 느끼는 사명감만큼이나 시장 경쟁과 고객의 기대에 따른 압박감도 크다고 털어놓았습니다. 그에게 이번 라오허제 야시장 탐방은 단순한 미식의 즐거움을 넘어서는 마음의 휴식이었습니다. 라오허제 야시장은 미식의 집결지이자 타이베이 밤 문화의 정수가 담긴 상징적인 공간입니다.



간취안 두화(甘泉豆花) 라오허점 (타피오카 두화) 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상



I라오허제 야시장에서 시원하고 달콤한 디저트를 찾으신다면, 간취안 두화(甘泉豆花)는 절대 놓쳐서는 안 될 선택입니다. 1987년에 설립된 이 노포는 유전자 변형을 하지 않은(Non-GMO) 콩과 정수된 물만을 고집하며, 전통 방식 그대로 정성을 다해 가장 소박하고도 깊은 맛을 만들어냅니다.

이곳의 두화(연두부 푸딩)는 식감이 매우 부드럽고 입안에서 살살 녹으며, 천연 콩의 고소한 향이 진하게 느껴집니다. 여기에 가게만의 노하우로 만들어낸 달콤한 시럽이 어우러져 대만 전통 두화의 클래식한 풍미를 완벽하게 재현해 냅니다. 특히 인기 메뉴인 백옥 타피오카(白玉粉圓)는 말랑하면서도 쫄깃한 식감이 일품으로, 부드러운 두화와 환상적인 조화를 이루어 많은 미식가가 반드시 추가하는 토픽입니다.

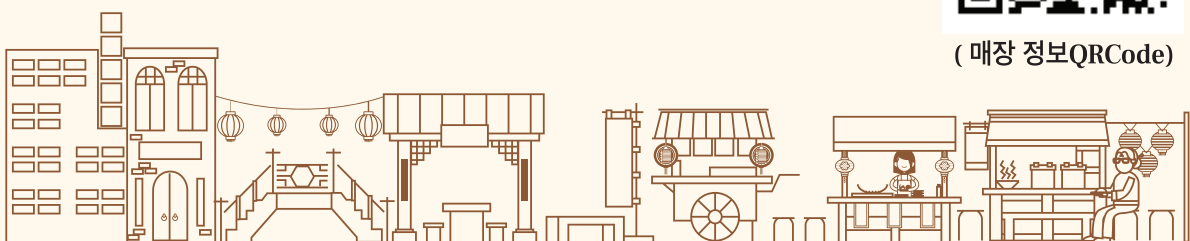
간취안 두화는 단순히 더위를 식혀주는 간식을 넘어, 옛 타이베이 사람들의 아름다운 추억을 간직한 클래식한 디저트입니다. 이곳에서 두화 한 그릇을 즐기다 보면, 마치 순수하고 행복했던 어린 시절로 돌아간 듯한 기분을 느끼실 수 있을 것입니다.



주소: 105타이베이시 쑹산구 라오허제 204호
전화번호: 0980-116-932



(매장 정보QRCode)



신신 홍콩식 창편 (心心港式腸粉)

2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

정통 홍콩식 창편을 맛보고 싶다면 신신 홍콩식 창편(心心港式腸粉)이 정답입니다. 홍콩 현지 차루(차집) 사부님의 기술을 그대로 전수받아, 시간이 많이 걸리더라도 직접 맷돌로 간 인디카 쌀가루(在來米粉)만을 사용하여 창편 고유의 은은한 쌀 향을 살려냈습니다.

식감은 비단처럼 부드러우면서도 쫄깃하며, 결이 매우 섬세합니다. 특히 최고의 인기 메뉴인 싱싱 새우 창편은 창편 한 줄마다 내장을 깔끔하게 제거한 통통한 생새우가 무려 9마리나 통째로 들어가 있어, 풍성하면서도 담백한 맛을 자랑합니다. 이러한 매력 덕분에 많은 여성 고객들의 '원픽' 맛집으로 손꼽히고 있습니다.



(매장 정보QRCode)

주소:105타이베이시 쑹산구 라오허제 204호 앞 노점 036호

전화번호: 0982 327 468

페이페이 맷돌 옥수수빵 (菲菲石磨玉米餅) -

2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상 (추천 메뉴: 캐러멜 크리스피 옥수수빵)

라오허제 야시장에서 독특한 간식을 찾고 있다면, 페이페이 맷돌 옥수수빵(菲菲石磨玉米餅)에서 풍겨오는 고소한 향기를 따라가 보세요.

이곳은 주문 즉시 즉석에서 부쳐내는 원칙을 고수하며, 엄선된 단옥수수를 맷돌로 곱게 갈아 만든 옥수수 반죽을 사용하여 식감이 달콤하면서도 찰집니다. 특히 옥수수빵 겉면에 설탕을 뿌리고 토치로 살짝 구워낸 황금빛 캐러멜 크리스피 층은 바삭한 식감을 선사하며, 속의 부드럽고 폭신한 반죽과 완벽한 조화를 이룹니다. 한 입 베어 물 때마다 감탄이 절로 나오는 놀라운 맛을 경험해 보세요.



(매장 정보QRCode)

주소:105타이베이시 쑹산구 라오허 야시장 93호

전화번호:0916-906 -052

린장제 야시장 (臨江街夜市) — 신이(信義)의 밤풍경 속 골목의 맛

MRT 신이안허역(信義安和站)에 내리는 순간, 미식 여행의 주인공인 린장제 야시장(臨江街夜市)의 막이 오릅니다!

야시장에 가기 전, 먼저 원창 가구거리(文昌家具街)를 거닐며 감각적인 디자인과 생활 미학을 음미해 보거나, 다이너스티 갤러리(朝代畫廊, Dynasty Gallery)을 방문해 잠시 예술적 정취에 푹 빠져보셔도 좋습니다. 또한, 역사의 숨결이 가득한 쓰쓰난춘(四四南村)을 탐방하며 옛 군인 마을(眷村)의 문화를 느껴보는 것도 추천합니다. 이 모든 다채로운 여정은 결국 여러분을 린장제 야시장으로 이끌 것이며, 그곳의 미식은 여러분의 미각을 만족시키고 이번 문화와 맛의 여행에 찬란한 한 페이지를 장식해 줄

것입니다.

수상자: 홍마이 첼판구이, 창창 다창바오샤오창, 창창바더우야오



현지 전문가와 함께하는 야시장 미니 여행 - 린장제 야시장 이지카드(EasyCard) 공사 — 리정하오(李政豪) 시니어 프로젝트 매니저

이지카드(EasyCard) 공사 리정하오(李政豪), 린장제 야시장을 찾다 — 야시장의 서민적인 정취와 문화를 체험하다

서울의 강남처럼 세련된 대안구(大安區)에 위치한 린장제 야시장은 짙은 현지의 정취와 클래식한 미식이 공존하는 곳입니다. 야시장 입구에 높이 걸린 홍등과 코끝을 자극하는 취두부, 루웨이(대만식 간장 조림), 오징어 구이의 향기가 방문객을 맞이합니다. 리정하오 매니저는 직접 이곳을 찾아 미식 천국의 매력을 체험하며, 현대 직장인으로서 일상 업무에서 느끼는 압박감을 야시장이 주는 즐거움과 감동으로 해소하는 과정을 공유했습니다.

가장 먼저 눈길을 사로잡은 곳은 이름만 들어도 유명한 홍화 텐허우 마라 연수이지(紅花天后麻辣鹽水雞)였습니다. 이곳은 매일 신선한 식재료를 삶아내며 절묘한 간을 자랑합니다. 사장님은 닭고기, 푸주(말린 두부피), 양배추, 텐푸라, 메추리알, 죽순 등 다양한 재료를 추천했습니다. 리 매니저는 "간이 딱 알맞고 고기가 매우 부드러우며 육즙이 살아있다"고 평했습니다. 특히 국물을 가득 머금은 푸주와 독보적인 쫄깃함을 자랑하는 메추리알, 아삭한 죽순이 전체적인 풍미에 깊이를 더했습니다.

이어 리 매니저는 유바쯔 튀김 오징어(魷霸子鮮炸魷魚)의 고소한 향기에 이끌렸습니다. 크고 통통한 오징어 한 마리를 통째로 튀겨낸 뒤 먹기 좋게 잘라 내놓는데, 겉은 바삭하고 속은 쫄깃한 식감이 일품입니다. 여기에 후추 소금으로 풍미를 더하고 아삭한 오이 피클을 곁들여 느끼함을 잡은 이 메뉴는 오징어 본연의 신선함을 완벽하게 살려 감탄을 자아냅니다. 길을 따라 걷다 도착한 창창 바더우야오(嚐腸霸門么)에서는 수제 소시지의 진수를 맛볼 수 있습니다. 숯불 향이 가득 밴 이곳의 소시지는 탱글탱글하고 짭찬 육질을 자랑하여 미식가들이 반드시 주문하는 필수 코스입니다.

린장제 야시장에 오면 미쉐린 빔 구르망에 빛나는 량지 루웨이(梁記滷味)를 빼놓을 수 없습니다. 이곳의 명성은 야시장의 빛나는 랜드마크가 되어 전 세계 미식가들을 불러 모읍니다. 리 매니저는 닭날개, 찹쌀 선지떡(米血), 두부 등을 맛보며 적당한 간과 깊이 배어든 소스 맛에 칭찬을 아끼지 않았습니다. 마지막 행선지는 우거 로우자모(五哥肉夾饅)였습니다. 그는 치즈와 삶은 달걀 맛을 선택했는데, 기름지지 않은 바삭함과 푸짐한 속재료의 조화에 높은 점수를 주었습니다. 특히 치즈와 달걀의 만남이 인상적이었다고 전했습니다.

리정하오 매니저는 "스마트 결제를 추진하고 시민의 생활 편의성을 최적화하는 임무는 변화무쌍한 시장의 도전과 방대한 수요에 직면해야 하는 막중한 책임감을 동반한다"고 말했습니다. 그러나 북적이는 야시장을 거닐며 정통 음식을 맛보는 것이야말로 그 짐을 내려놓고 도시의 활기찬 에너지를 만끽하는 최고의 선택이라며, "이지카드 공사는 앞으로도 더 편리한 결제 방식을 통해 더 많은 사람이 대만 야시장의 독특한 매력을 자유롭게 체험할 수 있도록 계속 노력할 것"이라고 밝혔습니다.



홍마이 철판구이 (紅螞蟻鐵板燒) - 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

린장제 야시장에서 눈과 코, 입이 모두 즐거운 철판요리의 향연을 경험하고 싶다면 홍마이 철판구이(紅螞蟻鐵板燒)가 단연 최고의 선택입니다. 30년간 이어온 숙련된 기술을 바탕으로 신선한 식재료만을 고집하며, 철판요리 특유의 풍미를 극대화합니다.

이 집의 시그니처인 닭다리 스테이크는 겉면을 황금빛으로 바삭하게 구워 육즙을 꽉 가두었습니다. 여기에 기름에 볶아 향을 낸 마늘 칩과 특제 소스가 어우러져 코끝을 자극하는 진한 풍미가 식욕을 끝없이 자극합니다. 셰프의 절도 있고 깔끔한 조리 과정이 더해져 시각과 미각이 교차하는 이중의 즐거움을 선사합니다. 철판요리 마니아들의 단골집일 뿐만 아니라, 미식가라면 절대 놓쳐서는 안 될 인기 맛집입니다.

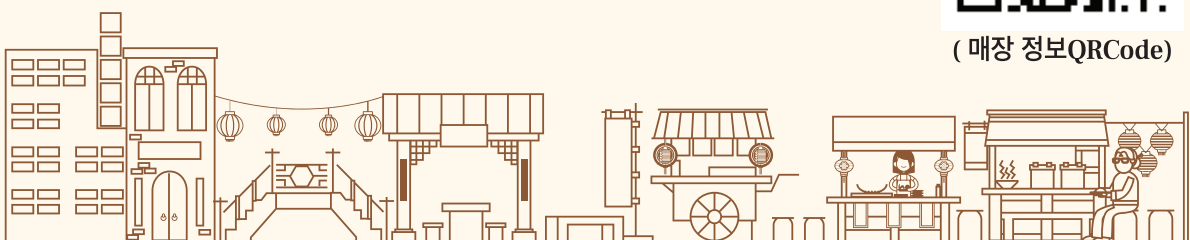


주소: 106타이베이시 다안구 린장제 7호

전화번호: 02-2325-5294



(매장 정보QRCode)



창창 다창바오샤오창 (嚐腸大腸包小腸)- 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

대만 전통 대창포소창(대만식 핫도그) 고유의 수제 찹쌀 소시지와 양념 소시지의 맛은 그대로 살리면서, 여기에 바삭한 식감의 과자인 커리귀(可樂果, 대만 국민 스낵)를 더했습니다. 평범할 수 있는 전통 간식에 반전의 재미를 더해, 입안 가득 다채로운 식감의 향연이 펼쳐집니다. 놀라운 즐거움을 선사하는 이 특별한 조합은 꼭 한번 맛볼 가치가 있습니다.



주소:106타이베이시 다안구 린장제 7호

전화번호: 0958-873-617



(매장 정보QRCode)

창창바더우야오 (嚐腸霸門么) - 2025년 야시장 '내일의 스타'상(明日之星獎) 수상

전통적인 매력과 일본식 스타일이 조화를 이룬 나무 질감의 푸드트레이가 눈길을 사로잡습니다. 이곳은 정성껏 수제로 만든 소시지와 찹쌀 소시지(대창)에, 이 집만의 특별한 슬라이스 양념 삼겹살(鹹豬肉)을 곁들여 냅니다. 한 입 베어 물 때마다 식재료와 손맛에 대한 주인의 고집과 정성이 느껴지며, 무한한 잠재력을 가진 야시장의 새로운 미식 강자로 주목받고 있습니다.



주소:106타이베이시 다안구 린장제 83호

전화번호:0975-116-157



(매장 정보QRCode)



난지창 야시장 (南機場夜市) — 서민의 품미, 올드 타운의 일상 속에 깊이 숨겨진 맛

난지창 야시장은 MRT 샤오난먼역(小南門站)과 인접해 있습니다. 먼저 타이베이 식물원을 방문해 푸른 자연 속에서 몸과 마음을 정화하거나, 식물원 내에 위치한 난먼딩 323(南門町三二三)에서 일본식 건축물이 주는 고요하고 아늑한 정취를 즐겨보세요.

이어지는 코스로는 국립역사박물관에 들러 깊이 있는 인문학적 기운을 느껴보시는 것도 좋습니다. 풍성한 볼거리로 기분 좋게 식욕이 돋았다면, 이제 난지창 야시장의 품으로 들어갈 차례입니다. 다채롭고 깊은 내공을 가진 맛있는 음식들이 여러분의 타이베이 야시장 여행을 더욱 눈부시게 장식해 줄 것입니다.

수상자:

마쭈 밀크티 / 마충빙·취안취안춘 땅콩 아이스크림 롤



현지 전문가와 함께하는 야시장 미니 여행 - 난지창 야시장 허자 취두부 (禾甲臭豆腐) — 린쑹이(林松逸) 대표

난지창 취두부 명점의 젊은 사장님과 함께 난지창
야시장의 '맛갈나는(禾甲)' 맛을 찾아 떠나는 여행

난지창 취두부 명점의 젊은 사장님과 함께 난지창 야시장의 '맛갈나는(禾甲)' 맛을 찾아 떠나는 여행

‘허자 취두부’의 린쑹이 대표는 전통 간식에 대한 고집과 혁신적인 마인드를 가진 인물입니다. 그는 바쁜 업무 중에도 활기 넘치는 난지창 야시장을 찾아 미각의 탐험을 즐기곤 합니다. 취두부 가게를 운영하며 식재료 선택부터 발효 관리, 마지막 불 조절까지 매 순간 쏟아붓는 정성과 고충을 누구보다 잘 아는 린 대표이지만, 시끌벅적한 야시장을 거닐며 사람 사는 정과 맛있는 향기를 맡으면 일상의 스트레스는 이내 눈 녹듯 사라집니다.

린대표의 첫 번째 행선지는 무사 카레빵(Musa咖喱餅)이었습니다. 이곳의 카레빵은 100% 수제 방식을 자랑합니다. 고기 카레는 양파, 토마토와 수십 가지 천연 향신료를 직접 볶아 고기 본연의 육즙과 채소의 단맛을 완벽하게 가두었습니다. 채식주의자를 위한 야채 카레 역시 천연 향신료와 토마토, 감자, 당근, 완두콩을 천천히 볶아 부드럽고 쫄깃한 식감을 냅니다. 린 대표는 천연 식재료만을 고집하여 고객이 안심하고 먹을 수 있게 한 이곳의 철학에 찬사를 보냈습니다. 이어 방문한 곳은 40년 전통의 제일가 염수이지(第一家鹽酥雞)입니다. 이곳은 숯불구이와 튀김 두 가지 방식을 모두 제공하는데, 비법 소스를 발라 전통 숯불에 구워낸 메뉴는 특유의 불맛과 소스 향이 일품입니다. 튀김 요리 역시 직접 만든 기름을 사용하고 탈유기(기름 제거기)를 통해 건강까지 챙겼습니다. 특히 먼저 튀긴 후 다시 굽는 조리법으로 만든 지파이(닭튀김)의 겉바속촉한 식감과 풍부한 맛은 린 대표에게 깊은 인상을 남겼습니다.

디저트 코스로 린 대표는 진하오웨이 홍콩식 에그와플(真好味港仔城雞蛋仔)을 추천했습니다. 겉은 바삭하고 속은 폭신하며 진한 계란과 우유 향이 가득한 이 와플은 다양한 맛 선택이 가능해 모든 이의 입맛을 사로잡습니다. 또한, 늘 줄이 길게 늘어선 키타로 폭탄 계란빵(橘太郎爆漿雞蛋糕)의 귀여운 비주얼도 린 대표의 발길을 멈추게 했습니다. 한 입 베어 물면 쏟아지는 크림과 빵의 완벽한 조화, 적당한 달콤함은 남녀노소 모두가 좋아할 전통적인 맛입니다. 탐방의 마지막은 마조 밀크티(馬祖奶茶)가 장식했습니다. 부드러운 우유와 연유의 풍미가 어우러진 밀크티도 훌륭하지만, 시그니처 메뉴인 마조 블루티어스(馬祖藍眼淚)는 단연 압권입니다. 바다의 신비로운 푸른 빛을 담은 그라데이션은 시각적인 즐거움을 주며, 상큼한 레몬 향과 섬세한 탄산이 가슴까지 시원하게 해줍니다. 여기에 금귤 맛이 터지는 한천 토핑은 음료의 풍미를 한 단계 끌어올리는 화룡점정 역할을 합니다.

이번 난지창 야시장 투어를 통해 다양한 현지 미식을 맛본 린 대표는 새로운 에너지를 충전했으며, 앞으로도 고객들에게 더 맛있는 요리를 선보일 것을 다짐했습니다.



마조 밀크티 / 마충병 (馬祖奶茶/馬蔥餅)-

2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

난지창에서 자란 소녀와 마조도(馬祖島)에서 군 복무를 하던 소년이 만나 가정을 이루며, 한 편의 바닷바람 같은 이야기를 엮어냈습니다.

이곳의 맛은 정성스러운 수제 흑당 편구이(粉粿)로부터 시작됩니다. 대만 전통 '이마(依孃, 할머니를 뜻하는 마조 방언) 홍차'와 뉴질랜드산 우유를 베이스로, 마조에서 군 생활을 했던 소년이 직접 손으로 정성껏 만들어낸 탄력 넘치는 흑당 편구이가 더해졌습니다. 산처럼 진하고 고소한 우유의 풍미와 인생의 우여곡절처럼 쫄깃한 편구이의 식감이 만나 맛의 기적을 선사합니다.



(매장 정보QRCode)

주소:100타이베이시 중정구 중화로 2단 309항 20호와 22호 사거리
(23번째 노점)

전화번호:0905-189-618

쥐안쥐안춘 땅콩 아이스크림 롤 (捲捲村花生捲冰淇淋)-

2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상 (추천 메뉴: 티라미수 땅콩 아이스크림 롤)

티라미수 땅콩 아이스크림 롤은 쥐안쥐안춘(捲捲村)이 독자적으로 연구 개발하여 최초로 선보인 베스트셀러 메뉴입니다.

정성껏 찌서 만든 밀전병 피는 쫄깃하고 탄력이 넘치며, 그 위에 즉석에서 갈아낸 짭짤하고 고소한 땅콩 가루를 듬뿍 얹었습니다. 시원하고 부드러운 티라미수 아이스크림이 입안에서 천천히 녹아내릴 때, 향긋한 럼주(Rum)의 풍미와 땅콩 가루가 절묘한 균형을 이룹니다. 여기에 고수의 싱그러운 향이 마지막에 반전의 매력을 더하며, 한 입 베어 물 때마다 전통의 경계를 용기 있게 허무는 놀라운 맛의 조화를 선사합니다.



(매장 정보QRCode)

주소:100타이베이시 중정구 중화로 2단 313항 5층
20-1호

전화번호:0909-353-520

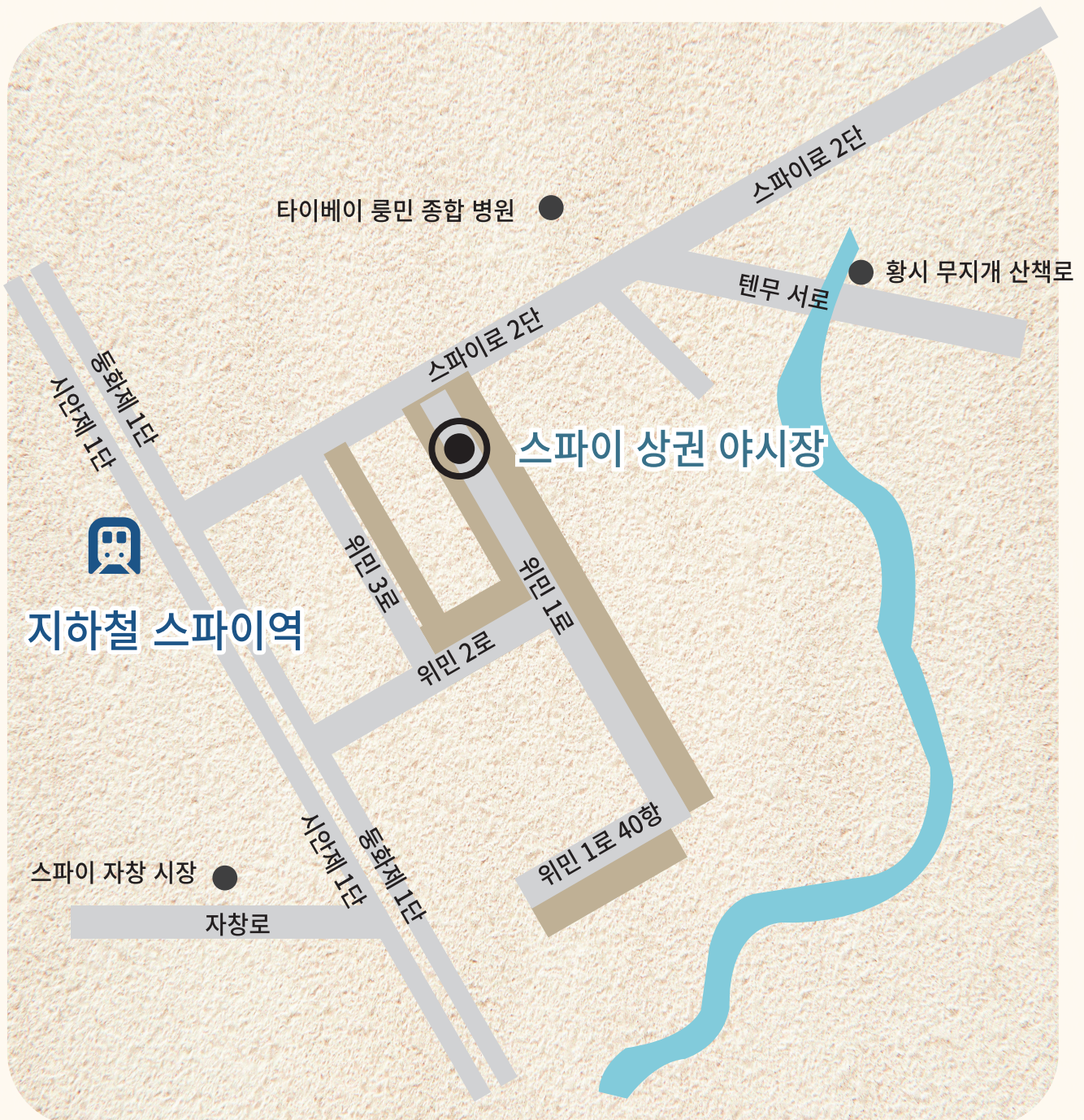
스파이 상권 야시장(石牌商城夜市) — 황시(磺溪) 강변에서 즐기는 현지의 맛

MRT 스파이역(石牌站)에서 도보로 이동 가능한 스파이 상권 야 시장은 학생들과 현지인들의 미식 천국일 뿐만 아니라, 대만의 진정한 로컬 음식을 맛보고 싶은 분들에게 최적의 장소입니다.

야시장 바로 옆에는 낮 동안 찻집 전통시장(自強傳統市場)이 열려 삶의 활기가 가득합니다. 황혼 무렵 근처 황시(磺溪) 산책로에서 여유롭게 산책을 즐기고, 타이베이 룽민 종합 병원(榮總) 주변 상권까지 둘러본 후 야시장의 품으로 뛰어들어 보세요. 이번 베이투우 미식 여행에 가장 빛나는 한 페이지를 장식해 줄 것입니다.

수상자:

스파이 노포 로우위안 (石牌老牌肉圓), 탄야미엔



현지 전문가와 함께하는 야시장 미니 여행 -

스파이 상성 야시장 타이베이 룽민 종합 병원 주계실 — 양민슈(楊敏修) 주임

타이베이 룽민 종합 병원 주계실 주임, 스파이 상성을 거닐다 — 북적이는 MRT역 주변에서 되찾은 삶의 온기

타이베이 룽민 종합 병원 주계실 주임, 스파이 상성을 거닐다 — 북적이는 MRT역 주변에서 되찾은 삶의 온기
타이베이 룽민 종합 병원은 MRT 스파이역과 인접해 있습니다. 이 병원의 주계실 주임인 양민슈 씨는 퇴근길이면 종종 현지 정취가 가득한 스파이 상성 야시장을 찾습니다. 눈을 즐겁게 하는 다채로운 음식과 북적이는 분위기를 통해 바쁜 재무 업무로 지친 일상에 따스한 온기를 불어넣기 위해서입니다.

양 주임은 평소 병원의 재무 계획과 예산 통제를 담당하며 막중한 책임감 속에 고된 업무를 수행하고 있습니다. 압박감이 심한 환경 속에서 그가 가장 즐기는 것은 스스로에게 선물하는 야시장 미식 여행입니다. 이를 통해 삶의 온도와 활력을 되찾기 때문입니다.

양 주임이 먼저 발걸음을 옮긴 곳은 아완 수제만두(丫川水煎包)였습니다. 겉은 바삭하고 속은 꽉 찬 이곳의 만두는 먹기 딱 좋은 크기로 현지 주민들에게 큰 사랑을 받고 있습니다. 양 주임은 "작아서 한입에 먹기 좋고, 소박하지만 맛의 깊이가 느껴진다"고 평했습니다. 이어 방문한 천지 치킨(陳季炸雞)은 전통 대만식 치킨 전문점입니다. 황금빛으로 바삭하게 튀겨진 껍질과 육즙이 살아있는 촉촉한 속살로 남녀노소 모두에게 인기가 높습니다. 그는 "튀김인데도 전혀 느끼하지 않고 튀기는 시간이 아주 정교하게 계산된 느낌이다. 온 가족이 함께 즐기기에 좋으며, 사장님의 품질에 대한 고집과 정성이 완벽한 식감에서 고스란히 전해진다"고 극찬했습니다.

스파이 상성 야시장에 왔다면 샤오야오지 센수이지(小么雞鹹水雞)를 빼놓을 수 없습니다. 짜지 않고 딱 적당한 간의 센수이지(소금물에 절인 닭고기)와 다양한 채소를 선택하여 고객이 자유롭게 조합할 수 있게 합니다. 양 주임은 "간이 자극적이지 않고 곁들일 수 있는 채소의 종류가 다양해서 그날의 취향에 따라 고를 수 있으니, 단연코 저녁 식사의 최고의 해답입니다."라고 말했습니다. 인근의 진센 어묵점(金仙魚丸店)은 이번 여행에서 그가 가장 추천하는 곳입니다. 유서 깊은 노포인 이곳은 새우롤(샤위안), 닭다리 덮밥, 갈비, 새우 수프 등 다양한 메뉴를 선보이며 대만 정통의 맛을 고수합니다. 그는 "새우롤은 클래식 중의 클래식이다. 단순해 보이지만 직장인들의 입맛을 완벽하게 충족시켜 준다"고 덧붙였습니다.

마지막으로 양 주임은 채식 굴전(素食蚵仔煎)이라는 혁신적인 요리에 도전했습니다. 굴 대신 버섯을 사용하고 적은 양의 기름으로 천천히 부쳐낸 이 요리는 바삭하면서도 담백한 맛이 특징입니다. 양 주임은 "버섯이 굴의 식감을 대신하고 기름을 적게 써서 오래 구웠음에도 본래의 바삭함이 살아있다. 어르신들이 드시기에도 아주 적합하다"며 채식 요리에 대한 새로운 인식을 갖게 되었다고 전했습니다. 이번 야시장 미식 여행을 통해 양 주임은 다양한 현지 음식을 맛보았을 뿐만 아니라, 상인들과의 교감을 통해 사람 사는 정과 삶의 따뜻함을 다시 한번 확인했습니다.



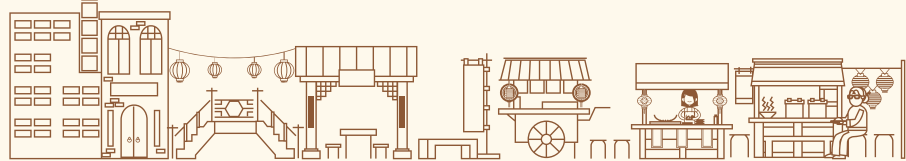
스파이 노포 로우위안 (石牌老牌肉圓) - 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

수십 년 동안 한결같은 향기로 자리를 지켜온 스파이 노포 로우위안은 수제로 즉석에서 찌내 만들어 겉이 쫄깃하고 투명합니다. 짭조름하게 양념이 잘 밴 살코기를 속재료로 듬뿍 채우고, 그 위에 이곳만의 특제 쌀 소스와 다진 마늘을 얹어 풍부한 맛의 층위를 완성했습니다. 가장 순수하고 정통적인 대만식 구짜오웨이(古早味, 옛날 맛)를 그대로 느낄 수 있으며, 한 입 베어 물 때마다 추억 속의 깊은 손맛이 전해집니다.



주소: 112타이베이시 베이터우구 위민 3로 17호

전화번호: 0980-704-261



(매장 정보QRCode)

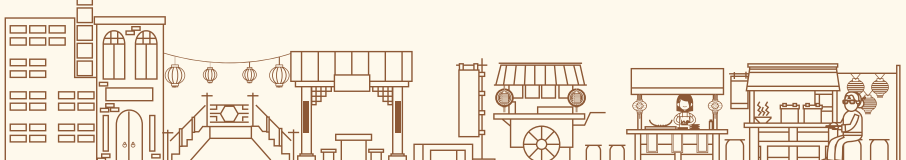
탄야미엔 (彈芽麵)- 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

면발은 쫄깃하고 부드러우며, 소스의 풍미가 깊게 배어 있어 한 입 베어 물 때마다 수제 면 특유의 찰진 식감과 맛이 입안 가득 전해집니다! 탄야미엔은 화려함보다는 소박하고 정직한 조리법으로, 한번 맛보면 계속 생각나는 최고의 맛을 선사합니다. 비빔면이나 탕면 무엇을 선택하든 이곳의 루웨이(대만식 간장 조림)를 곁들이면 그야말로 금상첨화입니다. 스파이 상권 야시장에서 결코 놓쳐서는 안 될 현지의 클래식한 맛집입니다.



주소: 112타이베이시 베이터우구 위민 3로 17호

전화번호: 02-2828-7028



(매장 정보QRCode)

닝샤 야시장 (寧夏夜市) — 올드 타이베이 맛, 미쉐린 빙 구르망의 밤

MRT 상련역(雙連站)에서 도보로 몇 분이면 도착하는 닝샤 야시장은 오로지 먹거리에 집중한 곳으로, 미쉐린 빙 구르망이 추천하는 수많은 길거리 음식이 모여 있습니다.

야시장에 가기 전, 바로 인접한 진덕성당(陳德星堂)에 들러 유서 깊은 사당의 아름다움을 감상해 보세요. 이어 대만 신문화운동 기념관과 장웨이수 기념공원을 방문해 선현들의 기개를 되새겨보는 것도 좋습니다. 그 후 츠펑제(赤峰街)를 거닐며 아기자기한 소품샵과 카페 특유의 문학적 분위기를 즐겨보세요. 마지막으로 다시 닝샤 야시장으로 돌아와 미식의 향연을 즐긴다면, 옛 원환(圓環) 지역의 맛과 지적인 정취가 어우러진 잊지 못할 추억이 될 것입니다.

수상자:

Fun Sun G지파이(Fun Sun G 雞排) · 지저 광동죽(季哲廣東粥)

파파 동산 야토우(發發東山鴨頭) · 미친 커스터드 크림 타로 튀김(瘋炸流沙芋頭)



현지 전문가와 함께하는 야시장 미니 여행 - 닝샤 야시장 후쉬장 (鬍鬚張) — 장용창(張永昌) 회장

후쉬장 장용창 회장, 닝샤 야시장에 뿌리내린 60년 — 상생과 공존으로 일궈낸 한결같은 맛

후쉬장의 장용창 전 회장이 닝샤 야시장을 거닙니다. 닝샤 야시장에서 시작된 후쉬장 팀을 이끌어온 그는, 이제 미식가들을 닝샤 야시장으로 안내하며 설레는 맛의 탐험을 시작합니다. 오늘 장 회장은 닝샤 야시장을 대표하는 9 곳의 노점을 방문해 정통 야시장의 맛을 음미했습니다.

가장 먼저 찾은 후쉬장 닝샤 창업점의 시그니처 메뉴인 루러우판(돼지고기 덮밥)은 부드럽게 양념이 밴 삼겹살과 진한 소스, 한 알 한 알 살아있는 밥알이 어우러져 소박하면서도 깊은 여운을 남깁니다. 장 회장은 "사람, 설비, 식재료, 조리법(人, 機, 物, 法)만 제대로 갖춰진다면, 노점에서 시작해도 전국적인 체인을 가진 명소가 거듭날 수 있다"는 신념을 전했습니다.

장 회장의 발걸음을 따라 도착한 첫 번째 노점은 50년 전통의 즈가오판(知高飯)입니다. 이곳은 힘줄 덮밥(腳筋飯)으로 유명한데, 부드러운 힘줄과 아삭한 죽순, 달걀 조림이 어우러져 진하면서도 느끼하지 않은 깔끔한 맛을 자랑합니다. 인근의 원환벤 굴전(圓環邊蚵仔煎)은 늘 긴 줄이 늘어서는 명소로, 신선한 굴과 바삭한 달걀 부침에 달콤 짭짤한 소스가 더해져 풍부한 맛의 층위를 선사합니다. 장 회장은 또한 FUN SUN G 지파이를 특별히 추천했습니다. 얼굴보다 크고 손바닥보다 두꺼운 지파이는 이곳의 상징으로, 겉은 바삭하고 속은 촉촉하며 느끼하지 않아 야시장의 필수 코스로 떠올랐습니다. 혁신적인 메뉴인 '폭탄 크리스피 오징어(爆漿脆皮魷魚)' 역시 빼놓을 수 없는데, 거대하고 바삭한 오징어에 상큼한 오이와 와사비 소스를 곁들여 젊은 층의 입맛을 사로잡았습니다.

장 회장은 린전자오 구운 인절미(林振權燒麻糬)의 전통적인 맛도 잊지 않았습니다. 연유를 뿌리고 땅콩과 깨 가루를 곁들인 인절미 빙수는 한 입마다 고소함이 가득합니다. 음료로는 주저 없이 통넨 파파야 우유(童年木瓜牛奶)를 꼽았습니다. 신선한 파파야와 우유로 만든 달콤하고 부드러운 맛은 마치 어린 시절로 돌아간 듯한 순수함을 전해줍니다. 근처의 파파 동산야토우(發發東山鴨頭)는 먼저 간장에 조린 뒤 다시 튀겨내는 공법을 통해 독특하고 진한 향신료의 풍미를 완성했습니다. 마지막 종착지는 30년 내공의 「리 장 보우(Li Zhang Bo) 취두부」입니다. 겉바속촉의 튀긴 취두부와 자극적이지 않으면서도 감칠맛 나는 매콤한 오리 선지는 그야말로 일품입니다.

장 회장의 가문은 닝샤 야시장에 깊이 뿌리를 내리고 작은 노점에서 시작해 현재 대만 전역 73개의 후쉬장 매장을 운영하는 기업으로 성장했습니다. 그에게 닝샤 야시장은 마치 어머니와 같은 존재입니다. 그는 야시장 상권의 번영을 위해서라면 언제나 앞장설 준비가 되어 있습니다. 서로를 스승 삼아 배우고 끌어주며, 주민과 상점, 학교와 정부 기관이 모두 함께 승리하고 성장하는 '상생과 공존(共贏共好)'의 가치를 몸소 실천하고 있습니다.



닝샤 야시장

Fun Sun G 지파이 (Fun Sun G 雞排) - 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

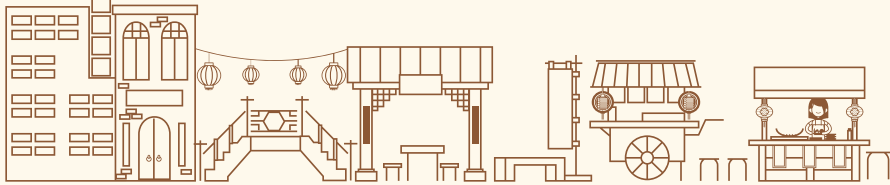
12온스(약 340g)에 달하는 압도적인 두께의 대형 지파이와 함께 다채롭고 독특한 시즈닝을 선보입니다. 창업자 판(范) 대표는 루러우판(돼지고기 덮밥) 가업을 잇는 2세대였으나, 지파이에 대한 남다른 열정으로 자신만의 브랜드를 창업했습니다.

그는 직접 연구하고 개발하는 원칙을 고수하며, 황금빛의 바삭한 겉면과 육즙이 팡팡 터지는 부드러운 속살을 완성해냈습니다. 그 정성이 깃든 맛은 이제 미식가들의 마음속에 대체 불가능한 클래식한 미식으로 자리 잡았습니다.



주소: 103타이베이시 다통구 닝샤 야시장 071호 노점

전화번호: 0988-827-326



(매장 정보QRCode)

지저 광동죽(季哲廣東粥)- 2024년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

지저 광동죽(季哲廣東粥)은 강한 불로 정성껏 끓여내어 재료가 풍성할 뿐만 아니라 맛이 깊고, 식감이 매우 부드럽고 매끄러워 식재료 본연의 신선함이 그대로 살아있습니다. 기름진 음식들에 입맛이 지쳐 담백한 음식이 생각날 때, 바로 이 맛을 선택하신다면 최고의 결정이 될 것입니다.



주소: 103타이베이시 다통구 닝샤로 035번 노점

전화번호: 0935-233-118



(매장 정보QRCode)

파파 동산야토우(發發東山鴨頭)- 2024년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

독특한 향과 식감으로 수많은 미식가의 사랑을 받고 있는 파파 동산야토우(發發東山鴨頭)는 신선한 오리 머리를 엄선하여 매일 정성껏 재워 만듭니다. 다양한 향신료와 비법 소스를 사용해 오리 고기의 부드러움과 소스의 풍미를 완벽하게 결합했습니다. 단짠(달콤 짭조름)의 매력이 입안 가득 풍성하게 퍼져 안주로

즐거기에 더할 나위 없이 좋습니다.

주소:103타이베이시 다통구 닝샤로 13-25호



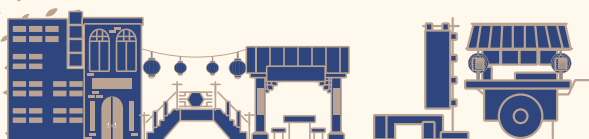
(매장 정보QRCode)



미친 커스터드 크림 타로 튀김 (瘋炸流沙芋頭)- 2025년 야시장 '내일의 스타상' 수상

최고급 토란을 폭 찢어 만든 부드러운 토란 페이스트와 진하고 고소한 유황(커스터드) 소스가 환상적으로 어우러진 요리입니다. 뜨거운 기름에 바삭하게 튀겨내어 겉은 바삭하고 속은 촉촉하며, 입안 가득 퍼지는 풍미가 일품입니다. 기분 좋은 달콤함이 과하지 않아 질리지 않으며, 풍부한 식감과 뚜렷한 맛의 층위를 느낄 수 있어 토란 마니아라면 결코 놓쳐서는 안 될 최고의 미식입니다.

주소:103타이베이시 다통구 닝샤 야시장 053번 노점



옌싼 야시장

옌싼 야시장 (延三夜市) — 옛 시절의 정취, 옌싼 미식 여행기

다차오테우(大橋頭站)을 나서면, 올드 타이베이의 정취가 물씬 풍기는 옌싼 야시장이 펼쳐집니다. 타이베이 대교(台北大橋)는 과거 하천 운송의 역사를 묵묵히 지켜봐 온 산증인입니다. 여기서 남쪽으로 걷다 보면 대교 교회와 복고풍 매력이 가득한 다다오청(大稻埕) 거리에 닿게 됩니다. 특히 자성궁(慈聖宮) 앞 광장의 노천 식당들은 절대 놓쳐서는 안 될 코스로, 마조신을 모시는 사당 앞에서 즐기는 정통 '구짜오웨이(옛날 맛)'의 분위기를 만끽할 수 있습니다. 마지막으로 옌싼 야시장의 맛깔스러운 음식들과 함께, 현지인의 정과 역사가 살아 숨 쉬는 이 산책 여정에 따뜻한 마침표를 찍어보세요.

수상자: 타이난 산위 이멘 볶음 요리 전문점(台南鱸魚意麵熱炒專家), 웨이상지 마수(魏祥記純糖麻糬)



현지 전문가와 함께하는 야시장 미니 여행 - 연산 야시장 푸드판다(foodpanda)

광고 및 이업종 파트너십부 — 덩카이상(鄧凱翔) 매니저

푸드판다 매니저의 연산 야시장 심층 탐방 — 배달 미식 지도 대공개Foodpanda

푸드판다(foodpanda) 광고 및 이업종 파트너십부의 덩카이상 매니저가 사람 정이 넘치는 연산 야시장 탐방으로 여러분을 안내합니다. 급변하는 디지털 광고와 시장 전략의 소용돌이 속에서 끊임없는 도전에 직면하는 그에게, 바쁜 업무 중 찾아오는 짧은 휴식과 영감은 무엇보다 소중합니다. 그는 연산 야시장을 찾아 현지 미식을 즐기며 삶의 온도와 이웃의 따뜻한 정을 다시금 되새깁니다.

연산 야시장은 오랜 역사를 간직한 곳으로, 많은 '올드 타이베이인'들의 공통된 추억이 깃든 장소입니다. 덩 매니저가 먼저 발걸음을 멈춘 곳은 40년 넘게 향긋한 냄새를 풍겨온 황 대창구이(黃大腸煎)입니다. 3대째 내려오는 수제 돼지 막창과 쌀 소시지(미창)를 맛본 그는 "대창은 기름기 없이 바삭하고, 쌀 소시지는 쫄깃함이 일품이다. 특제 스위트칠리 소스와 어우러진 매혹적인 감칠맛은 저렴하면서도 최고의 만족을 준다"며 찬사를 아끼지 않았습니다. 이어 방문한 자오딩 갈비탕과 양배추밥(灶頂原汁排骨湯高麗菜飯)은 깔끔하고 달큰한 국물과 입안에서 살살 녹는 고기, 시원한 무가 어우러져 몸과 마음을 따뜻하게 데워줍니다. 여기에 대표 메뉴인 양배추밥을 곁들이면 소박하지만 완벽한 한 끼가 완성되며, 미식가들처럼 고추 소스를 살짝 얹어 먹는 방식도 꼭 시도해 볼 만합니다.

든든하게 배를 채운 덩 매니저가 디저트로 선택한 곳은 웨이샹지 마수(魏祥記純糖麻糬)입니다. 매일 정성껏 빚어내는 떡은 부드럽고 섬세한 식감을 자랑하며, 고소한 땅콩과 깨 가루가 어우러진 정통의 맛은 소박하지만 잊을 수 없는 여운을 남깁니다. 다음 코스인 산터우 노포 사신탕(汕頭老牌四神湯)에 대해 그는 "은은한 약재 향이 감도는 국물이 진하면서도 목 넘김이 부드럽다. 내장류 특유의 잡내가 전혀 없어 보양식으로 훌륭하면서도 가격까지 착하다"고 평했습니다. 마지막 종착지는 대교두 연산 쥘자오(大橋頭延三蒸餃)였습니다. 얇은 만두피 속에 육즙 가득한 돼지고기와 양배추 소가 꽉 찬 이곳의 만두는 특제 매운 소스를 곁들이면 그 맛이 배가됩니다. 그는 특히 "눈길을 사로잡는 독특한 삼각형 모양과 입안 가득 찰지게 씹히는 속 재료가 일품"이라고 덧붙였습니다.

이번 연산 야시장 심층 탐방을 통해 덩 매니저는 화려한 포장은 없지만, 가장 진솔한 맛과 사람 사는 정이 가득한 이곳의 매력을 다시금 확인했습니다. 익숙한 맛 속에서 저마다의 추억을 발견하게 하는 이곳은 단순한 미식 여행을 넘어, 지친 마음을 씻어내고 자신과 대화하는 소중한 시간이 되어



타이난 선어 이멘 볶음 요리 전문점 (台南鱈魚意麵熱炒專家)- 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

대만 남부의 정취가 가득 담긴 ‘하강(下港, 남부 지방) 스타일’ 선어(논장어) 요리를 소개합니다. 짭짤함, 새콤함, 달콤함이 어우러진 황금 비율의 소스로 볶아낸 이 요리는 먼저 향신료를 기름에 볶아 향을 낸 뒤 고온에서 빠르게 볶아내는 것이 비결입니다. 덕분에 논장어 특유의 겉은 아삭하고 속은 탄력 있는 완벽한 식감을 그대로 유지합니다. 이곳만의 독특한 양념은 진한 고향의 맛을 그려내어, 한 번 맛본 이들은 누구나 그 맛을 잊지 못하고 다시 찾게 됩니다. 그야말로 남부 볶음 요리의 진수를 보여주는 대표적인 메뉴라 할 수 있습니다.



(매장 정보QRCode)

주소:103타이베이시 다통구 옌핑베이로 3단 61항

전화번호:0926-871-590

웨이상지 마수 (魏祥記純糖麻糬) - 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

웨이상지 마수(魏祥記純糖麻糬)는 객가(客家) 전통 디저트의 정수를 계승하는 데 전념하고 있습니다. 이곳의 시그니처 메뉴인 마수 빙수는 쫄깃쫄깃한 마수(인절미)를 먹기 좋은 크기로 잘라 고소하고 진한 깨가루와 땅콩가루를 듬뿍 묻힌 뒤, 시원한 빙수를 곁들여 냅니다. 한 입 먹는 순간, 빙수의 시원하고 매끄러운 식감과 마수의 고소한 풍미가 완벽하게 어우러지며 가장 순수하고 정통적인 객가 특유의 맛을 선사합니다.



주소:103타이베이시 다통구 옌핑베이로 3단 30호

전화번호:02-2594-2328



(매장 정보QRCode)

공관 야시장

공관 야시장 (公館夜市) — 청춘의 대학가, 야식의 랜드마크

Centered around Gongguan Night MRT

공관역(公館站)에서 내리면 바로 연결되는 공관 야시장은 대만 최고의 명문대인 대만대학교 근처에 위치해 '학생 미식의 천국'이라 불립니다.

야시장을 즐기기 전, 대만대학교(NTU) 교정을 거닐며 짙은 학술적 분위기를 느껴보거나, 수돗물 공원(自來水園區)과 바오짱옌 국제 예술촌(寶藏巖國際藝術村)에서 예술과 역사가 어우러진 탐방을 즐겨보세요. 청춘의 활력과 다채로운 문화가 넘치는 이번 공관 여행에서, 야시장의 맛있는 간식들은 여러분께 비교할 수 없는 만족감을 선사할 것입니다.



현지 전문가와 함께하는 야시장 미니 여행 - 궁관 야시장 타이베이 수돗물 박물관 — 주성신(朱聖心) 관장

수돗물 박물관장의 시크릿 맛집 리스트 —

궁관 야시장 청춘 학도들의 미식 성찬을 경험하다

수돗물 박물관장의 시크릿 맛집 리스트 — 궁관 야시장 청춘 학도들의 미식 성찬을 경험하다

타이베이 수돗물 박물관의 주성신 관장이 궁관 야시장을 탐방하며 미식을 맛보고 청춘의 기억을 되새기는 시간을 가졌습니다. 대만대 인근에 위치한 궁관 야시장은 전통 길거리 음식부터 이국적인 풍미까지 두루 갖추고 있으며, 많은 노점이 비건(채식) 옵션을 제공하는 등 다양성과 혁신이 공존하는 젊은 세대의 미식 성지입니다.

수돗물 박물관 관장이자 전시사업과 과장을 겸임하며 시민들의 물 자원 교육과 안전한 용수 공급에 힘쓰고 있는 주 관장은 평소 공무로 바쁜 나날을 보냅니다. 하지만 퇴근 후 궁관 야시장에 들어서면 상인들의 친절함 미소와 맛있는 냄새가 피로를 씻어주고 고민을 잊게 해줍니다. 주 관장에게 궁관 야시장은 단순한 미식 천국을 넘어 청춘의 기억을 담은 그릇과 같습니다. 그는 "학창 시절 이곳에서 저녁을 먹으며 친구들과 밤늦도록 대화를 나누곤 했다. 이 골목들은 마치 집처럼 친숙하다"고 회상합니다. 세월이 흐른 지금도 그는 익숙한 맛을 통해 청춘의 열정을 다시금 느낍니다. 이번 '타이베이 야시장 다야지(打牙祭)' 축제를 맞아 그는 평소 아껴두었던 노점들을 다시 방문해 미식 이야기를 나누었습니다.

주 관장의 여정은 미쉐린 빕 구르망에 이름을 올린 숭지 총좌빙(雄記蔥抓餅)에서 시작되었습니다. 바삭하고 층층이 살아 있는 총좌빙(파전병)은 파 향이 진하며 수타 반죽이 겹들여져 주 관장이 꼽는 최고의 메뉴입니다. 이어 방문한 아란 수제 프랑스 바게트(阿鸞手工法國麵包)는 갓 구워낸 겉바속촉 바게트 속에 소박하지만 알찬 재료를 채워 학생들의 허기를 달래줍니다. 쫄깃한 고구마 속이 매력적인 04채식 고구마볼(04素食地瓜球)은 관광객들에게도 인기가 높습니다. 또한, 그는 고소한 향이 진동하는 용거 무뼈 닭다리 스테이크(龍哥無骨雞腿排)를 추천했습니다. 황금빛으로 튀겨낸 바삭한 껍질과 육즙 가득한 닭고기가 일품입니다. 신선한 채소에 은은한 생강 향 소스를 곁들여 깔끔한 맛을 내는 야채 대왕 계란부침(蔬菜大蛋餅)도 놓칠 수 없는 메뉴입니다. 아이얼(阿二) 마라 센수이지(소금물에 절인 닭고기)는 비법 소스에 닭가슴살과 간, 닭똥집, 오이, 옥수수 등 다양한 재료를 버무려 매콤하면서도 깊은 풍미를 자랑합니다. 마지막으로 주 관장은 진한 우유 향과 향신료가 조화로운 인도 테타릭(인도식 밀크티)으로 여정을 마무리하며 "이곳의 음식들은 먹을 때마다 마치 집에 와서 밥을 먹는 것처럼 정겹고 잊을 수 없는 맛"이라고 전했습니다.



숨지 총좌빙 (雄記蔥抓餅) - 2025년 야시장 '신(神)급' 마식상 수상

공관 야시장에 오면 숨지 총좌빙(雄記蔥抓餅)을 모르는 사람이 없을 정도로 유명한 줄 서서 먹는 맛집이며, 무려 미쉐린 빙 구르망의 추천까지 받은 곳입니다!

이곳은 매일 수제로 직접 반죽을 밀어 만드는데, 덕분에 총좌빙(파전병) 특유의 겉은 바삭하고 속은 쫄깃하며 결이 겹겹이 살아있는 완벽한 식감을 자랑합니다. 한 입 베어 물 때마다 진한 파의 향기와 손맛이 깃든 온기를 온전히 느낄 수 있습니다. 특히 이곳만의 특제 꿀 머스터드 소스는 총좌빙(파전병)에 산뜻한 풍미를 더해 주어 마지막 한 점까지 특별하게 즐길 수 있습니다.

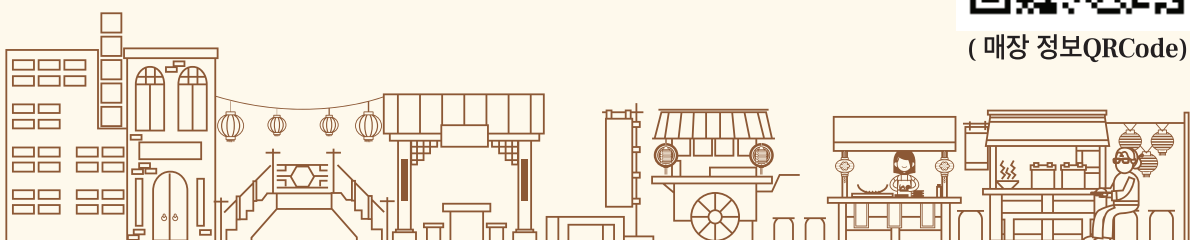


주소: 100타이베이시 중정구 뤼쓰푸로 4단 108항 2호

전화번호: 0932-948-003



(매장 정보QRCode)



04채식 고구마볼(04素食地瓜球)- 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

04채식 고구마볼(04素食地瓜球)은 궁관 야시장에서 절대 빼놓을 수 없는 필수 대기 맛집입니다! 모든 고구마볼은 어떠한 화학 첨가물도 넣지 않고 100% 수작업으로 정성껏 만들어집니다. 황금빛으로 바삭하게 튀겨내어 기름지지 않으면서도 최고의 식감을 자랑합니다. 깔끔한 매장 구성과 효율적인 서비스 동선 덕분에 안심하고 기다려 이 순수한 맛을 즐기실 수 있습니다.



주소:100타이베이시 중정구 뤼쓰푸로 4단 108항 8-1호
(제78호 노점)
전화번호:0987-074-426



(매장 정보QRCode)

아란 수제 프랑스 바게트(阿鸞手工法國麵包)- 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

베트남에서 온 아란 수제 프랑스 바게트(阿鸞手工法國麵包)는 갓 구워낸 빵의 풍미로 수많은 미식가의 입맛을 사로잡았습니다. 풍성한 메뉴 구성과 아낌없이 넣은 속 재료 덕분에 단 하나만 먹어도 기분 좋은 포만감을 느낄 수 있습니다.

높은 가성비비는 물론, 넓고 깨끗한 매장 환경까지 갖추어 미식을 즐기는 동시에 베트남 현지의 맛과 열정을 고스란히 경험할 수 있습니다.



주소:100타이베이시 중정구 뤼쓰푸로 4단 90항 2호
전화번호:0986-161-756



(매장 정보QRCode)

새로운 풍경

MRT 중산초등학교역(中山國小站)에서 내리면 쌍청제 야시장(雙城街夜市)의 정겨운 현지 미식이 여러분을 기다립니다!

먼저 타이베이 아이(臺北戲棚)에서 전통 공연을 관람하며 예술적 감성을 채우고, 이어 원산 꽃박람회 공원의 나비 테마 통합 놀이터로 발길을 옮겨 자연 속에서 즐거운 시간을 보내보세요. 몸과 마음을 풍요롭게 채운 후, 쌍성지에 야시장의 품 안에서 따뜻한 맛을 즐기며 이번 가볍고 즐거운 현지 여행의 대미를 장식해 보시기 바랍니다.

수상자:한지 신라면(韓吉辛拉麵), 이따이 고구마볼(一代地瓜球)



현지 전문가와 함께하는 야시장 미니 여행-쌍청지에 야시장 식상완가(食尚玩家) 블로그 공식 필진 — 마오다예

'식상완가' 공식 필진 마오다예와 함께하는 쌍청지에 야시장 미식 여행: 현지의 맛과 서민의 정을 만나다

TV 프로그램 '식상완가'의 공식 필진인 마오다예가 쌍청지에(雙城街) 야시장을 찾았습니다. 그는 이번에 소비자의 시선으로 야시장의 고전적인 먹거리와 정겨운 서민들의 열정을 직접 체험했습니다. 칭광 시장(晴光市場) 주변에 위치한 쌍청지에 야시장은 규모는 작지만 알찬 구성을 자랑하며, 저렴한 가격과 다양한 메뉴 덕분에 현지 주민과 직장인들에게 큰 사랑을 받는 곳입니다. 루러우판(滷肉飯, 돼지고기 덮밥), 루웨이(滷味, 간장 조림), 홍도우빙(紅豆餅, 팥빵)부터 각종 튀김과 빙수까지 없는 게 없어, 타이베이 '작지만 아름다운' 전통 야시장을 대표하는 곳이라 할 수 있습니다.

평소 블로그 운영에 전념해 온 마오다예는 이번만큼은 휴대폰을 잠시 내려놓고, 순수한 식객의 신분으로 쌍청지에 야시장에 발을 들였습니다. 우리와 함께 생활의 향취가 짙게 배어 있는 야시장 구석구석을 살펴본 그의 첫 번째 추천 맛집은 아푸 해산물 죽(阿富海鮮粥)입니다. 신선한 새우와 오징어, 생선 살이 푸짐하게 들어간 이 죽은 알알이 살아있는 고품질의 쌀알과 어우러져 부드러우면서도 씹는 맛이 일품입니다. 여기에 걸바속촉의 정석이자 느끼하지 않은 '삼선 튀김(炸三鮮)'을 곁들이면 죽과 환상의 궁합을 자랑합니다.

이어 방문한 러우짜이펑광(肉在瘋狂)에서는 코끝을 자극하는 숯불 향을 만날 수 있습니다. 비법 양념으로 구운 닭다리살 말이와 찐 양고기 꼬치는 육질이 부드럽고 신선해, 기다린 보람이 느껴지는 갓 구운 맛을 선사합니다. 특히 젊은 사장님의 활기찬 에너지는 방문객들에게 깊은 인상을 남깁니다.

마오다예가 엄지를 치켜세우며 여름철 최고의 디저트로 추천한 곳은 도시 아이위(城市愛玉)의 시그니처 메뉴인 '3번 세트'입니다. 탱글탱글한 수제 아이위(레몬 젤리)에 녹두와 펄이 더해져 풍성한 식감을 자랑하며, 새콤달콤한 레몬즙이 더해져 더위를 한 방에 날려줍니다. 또한 진한 약선 향이 매력적인 쟁지 당귀 돼지족발 국수(曾記當歸豬腳麵線)는 40년 넘게 자리를 지켜온 노포입니다. 쫄깃한 족발과 부드러운 면발은 마오다예의 입맛을 사로잡으며 타이베이의 전통적인 추억을 떠올리게 합니다. 마지막 코스인 루지 다시 두부 조림(盧記大溪豆乾)은 채식 루웨이(간장 조림)로 미각을 놀라게 합니다. 달콤 짭짤한 양념이 잘 밴 두부를 한 입 베어 물면 풍미가 폭발하며, 깔끔한 맛 덕분에 자극적인 음식을 좋아하지 않는 식객들에게 안성맞춤입니다.

마오다예는 "평일 저녁에 방문하면 더욱 여유롭게 즐길 수 있다"는 따뜻한 팁을 전하며, "지금 바로 친구들을 모아 빈속으로 오세요! 쌍청지에 야시장에서 맛있는 음식을 마음껏 즐기며 이 도시가 가진 밤의 영혼과 매력을 느껴보시기 바랍니다"라고 권했습니다.

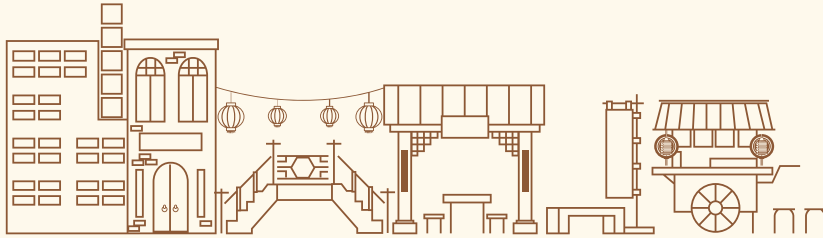


한지 신라면-우유 라면(韓吉辛拉麵) - 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

마음까지 따뜻해지는 진한 한국식 라면 육수에 생크림과 우유를 더해, 더욱 부드럽고 고소한 맛을 완성했습니다. 입안을 감싸는 깊고 진한 국물과 쫄깃한 면발의 조화는 한 입 먹는 순간 마음을 사로잡기에 충분합니다. 여기에 치즈를 추가하면 국물의 풍미가 한층 더 풍성해집니다. 기존의 틀을 깨는 창의적인 한국식 라면으로, 이미 수많은食客 사이에서 입소문이 자자한 최고의 별미를 만나보세요.



주소: 104타이베이시 중산구 쌍청제 15-5호



(매장 정보QRCode)

이다이 고구마볼(一代地瓜球)- 2025년 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

이다이(一代) 고구마볼은 엄선된 신선한 고구마만을 사용하며, 주문 즉시 튀겨내 겉은 바삭하고 속은 쫄깃한 완벽한 식감을 자랑합니다. 소박하면서도 달콤한 그 맛은 어린 시절의 소중한 추억을 떠올리게 하며, 야시장에서 남녀노소 모두에게 사랑받는 최고의 인기 간식입니다.



주소: 104 타이베이시 중산구 쌍청지에 10-1호
(쌍청지에 야시장 10번 노점)

전화번호: 0927-223-608



(매장 정보QRCode)

징메이 야시장 (景美夜市) — 학생들의 일상에 스며든 야시장의 맛

MRT 징메이역(景美站)에 내려 먼저 '지아지아 라이라이 시네마(佳佳來來戲院)'에서 재개봉 영화를 관람하며 여유로운 한때를 즐겨보세요. 그 후 100년 역사를 간직한 고적, '징메이 지잉묘(景美集應廟)'를 방문해 참배의 시간을 가져보는 것도 좋습니다. 탁 트인 전망을 원하신다면 산책로 입구가 바로 코앞에 있는 '셴지옌(仙跡岩) 산행 코스'를 추천합니다. 여행의 마무리는 징메이 야시장만의 특별한 맛으로 장식해 보세요. 일상의 활기와 전통의 풍미가 가득한 이번 여정이 더욱 완벽해질 것입니다.

수상자: 사쓰쥬 종합 따창바오샤오창(莎仕橘綜合大腸包小腸),
라이옌수수 치즈 감자



현지 전문가와 함께하는 야시장미니 여행- 징메이 야시장 세신대학교(Shih Hsin University) 재학생 — 임강

세신대학교 학생들의 '비밀 주방'이자 아지트! 강의실을 벗어나 징메이 야시장에서
만나는 미식의 매력과 따뜻한 인심

세신대학교 재학생 임강 씨가 학교 바로 옆에 위치한 징메이 야시장을 찾았습니다. 그는 자신만의 시선으로 우리를 징메이 야시장의 세계로 안내합니다. 징메이 야시장은 (웬산구) 생활의 중심지이자, 수많은 현지인이 어린 시절부터 즐겨 찾으며 추억을 쌓아온 소중한 미식의 보물창고이기도 합니다.

임강 씨의 여정은 라이덴수수 치즈 감자(來點薯薯起司馬鈴薯)에서 시작됩니다. 부드럽게 찌낸 감자 위에 진한 치즈 소스를 듬뿍 얹고 베이컨, 브로콜리, 옥수수 등의 토핑을 곁들인 이 메뉴는 풍성한 비주얼로 식욕을 자극합니다. 입안에서 살살 녹는 행복한 맛 덕분에 야시장의 필수 인증샷 맛집으로 등극했습니다. 이어 발길을 옮긴 곳은 상하오우 카오러우(尚好烤肉, 맛있는 바비큐)입니다. 비법 양념에 먼저 졸인 뒤 숯불에 구워낸 꼬치 요리는 짭조름한 풍미와 화이트 페퍼의 향이 어우러져 일품입니다. 평소 표고버섯을 좋아하지 않는다는 임강 씨도 이곳의 '구운 표고버섯'만큼은 즐겨 찾는다고 하는데요, 달콤하고 향긋한 소스가 버섯 특유의 흠내를 잡아주어 숯불 향과 함께 끊임없이 손이 가게 만듭니다.

임강 씨는 관광객들을 위한 필수 코스로 거마마 거위고기 체자면(鵝媽媽鵝肉切仔麵, 거위 고기 국수)을 강력 추천했습니다. 3년 연속 미술랭 가이드의 추천을 받은 이곳은 잡내 없이 깔끔하고 담백한 거위 고기와 질기지 않은 부드러운 육질이 특징입니다. 쫄깃한 면발의 체자면과 시원한 국물의 조화는 소박하지만 큰 만족감을 선사합니다. 디저트로선 징메이 두화(景美豆花)를 추천합니다. 50년 넘는 전통을 자랑하는 이곳의 수제 두화는 입안에서 부드럽게 굴러가며, 진한 토란과 함께 땅콩탕이나 팔탕을 곁들이면 맛은 물론 무더위를 식혀주기에 충분합니다. 가성비 또한 훌륭합니다. 마지막 행선지는 사쓰쥬 종합 따창바오샤오창(莎仕橘大腸包小腸)입니다. 찹쌀 소시지 안에 고기 소시지를 넣은 이 메뉴는 겉은 바삭하고 속은 쫄쫄한 식감을 자랑합니다. 특제 소스와 마늘 조각이 어우러져 입안 가득 퍼지는 풍미는 여운이 길게 남는 맛입니다.

임강 씨는 "학교와 가까운 징메이 야시장 곳곳에는 창의적인 요리부터 클래식한 간식까지 셀 수 없는 맛의 보물들이 숨겨져 있다"며 감탄을 아끼지 않았습니다. 강의실을 벗어나 거리로 나선 그는 이번 탐방을 통해 타이베이를 새롭게 인식하고 이 도시가 가진 온정과 다양성을 깊이 이해하게 되었다고 말합니다. 여러분도 징메이 야시장을 방문해 이 특별한 미식 성찬을 직접 경험해 보시길 바랍니다.



징메이 야시장

사쓰취 종합 따창바오샤오창(莎仕橘大腸包小腸)

2025 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

다채로운 맛의 따창바오샤오창을 맛보고 싶다면, '사쓰취(莎仕橘)'가 최고의 선택입니다. 아삭한 김치와 알싸한 마늘, 달콤한 옥수수, 짭조름한 무장아찌(菜脯 차이보), 신선한 오이와 달큰한 양파까지! 속재료를 아낌없이 담아 한 입 베어 물 때마다 새로운 즐거움이 터져 나옵니다. 이 푸짐하고 창의적인 조합은 미식 탐험을 즐기는 여러분의 입맛을 완벽하게 사로잡을 것입니다.



주소: 116타이베이시 원산구 징메이제 6호

전화번호: 0982-471-193



(매장 정보QRCode)

라이덴수수 치즈 감자 (완벽 모듬 치즈)

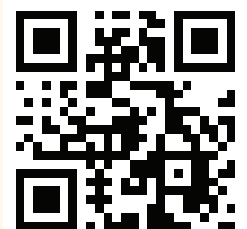
2025야시장 '신(神)급' 미식상 수상

포슬포슬하고 부드러운 감자에 옥수수, 햄, 훈제 치킨, 브로콜리 등 알찬 토핑을 가득 더했습니다. 그 위에 고소하고 진한 풍미의 치즈 소스를 듬뿍 얹어, 입안 가득 퍼지는 진한 풍미와 느끼하지 않은 깔끔한 뒷맛을 완성했습니다. 한 번 맛보면 자꾸만 생각나는 야시장의 클래식한 인기 메뉴입니다.



주소: 116타이베이시 원산구 징메이제 75호

전화번호: 0918-986-978



(매장 정보QRCode)

다롱 야시장 (大龍夜市) — 공자묘 향불 옆 정겨운 옛 맛 식당

MRT 위안산역(圓山站)에서 내려 조금만 걸어가면 정겨운 옛 정취가 가득한 다롱 야시장(大龍夜市)에 닿을 수 있습니다. 인근에는 유교 문화의 향기가 배어 있는 타이베이 공묘(臺北孔廟)가 자리하고 있으며, 이어 웅장한 대룡동 보안궁(大龍峒保安宮)을 방문해 정교한 건축 공예의 정수를 감상해 보세요. 싱그러운 위안산 꽃박람회 공원(圓山花博公園)의 녹지 바로 곁에 있어, 문화적 깊이와 전통 먹거리가 어우러진 이번 여정은 여러분께 풍성하고 알찬 경험을 선사할 것입니다.

수상자: 허자자 정통 수제 총유빙何佳佳純手工蔥油餅



현지 전문가와 함께하는 야시장 미니 여행- 다롱 야시장 대만 TB 신문망 — 주주 특파원

언론인이 미식 특파원으로 변신했다! 다롱 야시장 구석구석을 누비며 찾아낸
현지의 진정한 맛

정보의 홍수 속에서도 진실을 쫓으며 쉽 없이 팬을 움직여 온 언론인 주주 기자. 그녀가 이번에는 역사가 깊은 거리로 직접 뛰어 들었습니다. 언론인 특유의 예리한 시선으로 야시장 문화의 깊은 가치와 로컬 미식의 진정한 매력을 발굴하기 위해서입니다. 대롱동 보안궁 및 공묘와 인접한 다롱 야시장은 고적지들과 맞닿아 있으며, 짙은 현지의 정취와 전통 먹거리로 유명해 타이베이 사람들에게는 어린 시절부터 이어져 온 최고의 저녁 식사 장소로 손꼽힙니다. 평소 기자회견과 마감 사이를 바쁘게 오가며 여유롭게 식사할 기회가 적었던 주주 기자에게도 이번 여정은 특별했습니다.

주주 기자의 첫 번째 목적지는 유구한 역사를 자랑하는 제일토어로우(第一土鵝肉, 제일 거위고기)입니다. 이곳은 저렴한 가격과 탄탄한 육질 맛으로 수많은 식객을 사로잡은 노포입니다. 대표 메뉴인 거위 고기는 육질이 쫄깃하고 풍미가 깊으며, 껍질 부분은 아삭한 식감이 일품이라 씹을수록 거위 기름 특유의 고소함이 입안 가득 퍼집니다. 특히 독특한 거위 기름과 튀긴 파(油蔥酥 유충수)가 들어간 체자면은 국물이 시원하고 양도 푸짐해 깊은 여운을 남깁니다. 다음으로 발길을 옮긴 곳은 고소한 향기가 진동하는 신구미 연수이지(新口味鹽酥雞, 신구미 닭튀김)입니다. 비법 양념에 재워 길은 바삭하고 속은 촉촉한 연수이지(대만식 닭튀김)를 비롯해 오징어 링, 달콤하고 쫄깃한 텐푸라 등 다양한 튀김 요리를 선보입니다. 짭조름하고 바삭하게 튀겨낸 이곳의 메뉴들은 야시장 간식의 정수를 보여줍니다.

이어서 주주 기자의 눈길을 사로잡은 곳은 (텐) 사차 양고기(田 沙茶羊肉)이었습니다. 센 불에서 빠르게 볶아낸 얇게 썬 양고기와 공심채, 마늘, 그리고 핵심인 사차(沙茶) 소스의 조화가 완벽하며 불맛이 살아있습니다. 그녀가 맛본 '사차 양고기 볶음면'은 양고기에 누린내가 전혀 없고 소스가 면발 하나하나에 잘 배어 있어 절로 식욕을 돋웁니다. 사원 앞 식당(廟口的飯)은 집밥처럼 정갈하면서도 수준 높은 볶음밥과 덮밥으로 손님들을 끌어모읍니다. 주주 기자는 닭고기가 부드럽고 촉촉하며 아삭한 땅콩이 곁들여진 '궁보계정반(宮保雞丁飯궁보치킨 덮밥)'을 강력 추천했습니다.

짭조름한 음식들로 배를 채운 뒤, 주주 기자는 이번 미식 여행의 완벽한 마무리를 위해 '동난하량 곤기 디저트(冬暖夏涼 堃記甜品)'를 찾았습니다. 그녀는 무더위를 날려줄 시원한 빙수 한 그릇을 주문했는데요. 부드럽고 달콤한 팔과 쫄깃쫄깃 씹는 맛이 일품인 타로 경단(芋圓위위안), 그리고 입안에서 고소하게 녹아내리는 부드러운 땅콩까지! 너무 달지 않으면서도 깔끔한 그 맛은 답답했던 마음까지 시원하게 열어주는 듯한, 그야말로 완벽한 여름날의 호사였습니다.



허자자 정통 수제 총유병 - 2025년 2025 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

다롱 야시장에서 식감 끝판왕 총유병을 맛보고 싶다면, '허자자 수제 총유병'이 단연 최고의 선택입니다. 신선한 쪽파와 고품질 밀가루만을 고집하며, 정성스러운 반죽과 치대기 과정을 거쳐 '겉은 바삭하고 속은 쫄깃한' 겹겹의 결이 살아있는 클래식한 맛을 완성했습니다. 고소한 파 향이 진동하는 바삭한 총유병에 특제 소스를 곁들이면 그 풍미가 일품입니다. 야시장의 긴 줄이 증명하는 인기 맛집, 직접 맛보실 가치가 충분합니다.

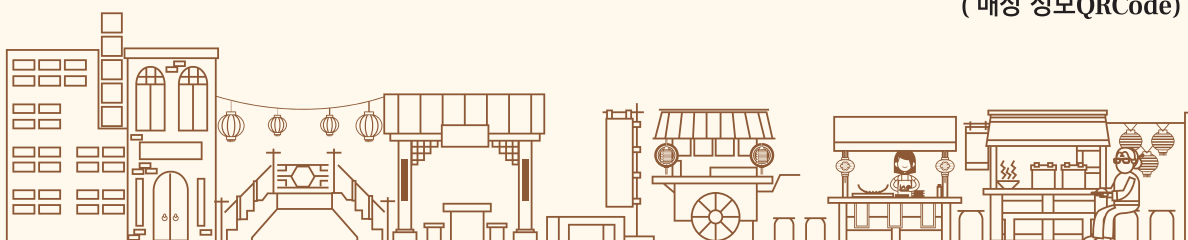


주소: 103타이베이시 다통구 다룽제 312호

전화번호: 0973-093-201



(매장 정보QRCode)



랴오닝지에 야시장 (遼寧街夜市) — 은은한 불빛의 골목, 예술과 미식의 즐거움

MRT 난징푸싱역(南京復興站)에서 출발하면 골목 사이 숨어 있는 랴오닝지에 야시장을 만날 수 있습니다. 근처에 있는 '기우똥 우체통(歪腰郵筒)'에서 인증샷을 남기거나, 랴오닝 공원(遼寧公園)에서 잠시 휴식을 취해보세요. 인근의 '미니어처 박물관(袖珍博物館)'은 경이로운 미니어처 예술의 세계를 선보이며, '충타이 미술관(忠泰美術館)'에서는 현대 디자인 미학을 경험할 기회를 제공합니다. 예술적 감성과 골목 맛집이 어우러진 이 작지만 알찬 여정은 여러분께 특별한 만족감을 선사할 것입니다.

수상자: 승리호 어아젠(勝利號蚵仔煎, 굴전)



현지 전문가와 함께하는 야시장 소풍 - 랴오닝지에 야시장 '식상완가' 공식 필진—에이스

렌즈 속에 담긴 미식 사진 탐험: 사진작가가 안내하는 랴오닝 야시장만의 로컬 매력

Ace, a 사진작가이자 미식 블로거인 에이스(艾스)가 랴오닝지에 야시장을 깊숙이 들여다보았습니다. 랴오닝지에는 약 200m 정도의 짧은 거리지만, 그 안에는 상징적인 노포들이 밀집해 있습니다. 바쁜 촬영과 집필 활동 속에서도 에이스가 야시장의 북적임 속에서 찾아낸 자신만의 '인생 맛집'들을 소개합니다.

에이스가 랴오닝지에 야시장에서 처음 발걸음을 멈춘 곳은 높은 인기를 자랑하는 이린 광동죽(以琳廣東粥)입니다. 오징어, 돼지 간, 새우, 다진 고기 등 풍성한 재료가 듬뿍 들어가 한 입 먹을 때마다 감탄을 자아냅니다. 해산물의 달큰함과 돼지 간의 부드러움이 살아있으며, 사골로 푹 고아낸 죽은 쌀알이 곱게 퍼져 국물 맛이 진합니다. 인근 직장인들의 점심 포장 메뉴 1순위인 이곳에서, 에이스는 다음번에 꼭 볶음밥도 맛보고 싶다며 기대감을 내비쳤습니다. 이어 방문한 곳은 40년 이상의 역사를 가진 승리호 어아젠(勝利號蚵仔煎, 굴전)입니다. 자이 동스(東石) 지역의 싱싱한 굴과 엄선된 대만산 달걀을 사용하며, 독자적인 황금 비율의 반죽 덕분에 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 굴전의 정석을 보여줍니다. 완벽한 조화로 입안 가득 여운이 남는 맛입니다.

야시장 순례의 세 번째 목적지는 활기찬 분위기의 귀자 단짜이멘(郭家擔仔麵)입니다. 닭 뼈를 데쳐내어 푹 고은 육수에 미세(米血, 찹쌀 선지 떡), 텐부라(甜不辣, 어묵), 양배추 롤, 무 등 오뎅탕 재료를 곁들여 마음까지 따뜻하고 든든해집니다. 단짜이멘(擔仔麵)의 쫄깃한 면발과 짭조름한 다진 고기 소스(肉燥)가 어우러져 시원한 맛을 냅니다. 귀자 단짜이멘의 '헤이바이체(黑白切, 내장 및 부위별 부속 고기)'도 일품이며, 특히 「편상창(粉香腸, 분홍 소시지)」은 에이스(艾斯)가 가장 좋아하는 메뉴입니다.

50년 전통의 노포 정지 통짜이 미가오(正記筒仔米糕)는 참기름 요리는 명성이 자자합니다. 모든 요리는 주문 즉시 조리되며, 국물이 자극적이지 않고 부드러워 여름철에도 부담 없이 즐길 수 있습니다. 쫄득한 찹쌀의 통짜이 미가오(筒仔米糕, 찹쌀 약밥)와 짭조름한 고기 고명(肉燥)다진 고기 조림이 참기름 돼지 간(麻油豬肝) 요리와 환상적인 균형을 이루며 대만 전통의 맛을 완벽하게 재현합니다. 마지막으로 에이스는 '홍심 편위안(紅心粉圓)' 한 그릇으로 미식 여정의 마침표를 찍었습니다. 흑당 향이 가득한 편위안(粉圓, 작은 타피오카 펄)은 달지 않아 깔끔하고, 작고 쫄깃한 편위안(粉圓, 작은 타피오카 펄)은 빙수나 두화 어디에나 잘 어울립니다. 정성이 느껴지는 그 맛에 에이스는 높은 평점을 남겼습니다.

에이스는 사진과 글로 정보를 전달하는 창작자로서 독자에게 양질의 콘텐츠를 선별해 추천하는 것 자체가 하나의 도전이라고 말합니다. 랴오닝지에 야시장처럼 선택지가 다양한 곳에서 '최고의 선택'을 내리기 위해서는 풍부한 경험과 통찰력이 필요하다는 점을 다시 한번 강조했습니다.



승리호 어아젠(굴전)- 2025년 2025 야시장 ‘신(神)급’ 미식상 수상

40년 넘게 자리를 지켜온 노포 '승리호'는食客들 사이에서 변치 않는 최고의 클래식으로 통합니다. 엄선된 자이 동스(東石)산 싱싱한 굴에 최적의 비율로 배합한 고구마 전분을 더해, 황금빛으로 바삭하게 구워낸 반죽피와 아삭한 공심채가 어우러져 풍성한 식감을 선사합니다. 여기에 독자적인 비법으로 만든 매콤달콤한 소스를 곁들이면 고소함, 짭조름함, 달콤함, 바삭함, 그리고 미세한 매운맛이 입안에서 조화롭게 어우러지며 대만 전통의 풍미를 완벽하게 재현합니다. 변함없이 지켜온 이 신선한 풍미는 많은 이들에게 어린 시절부터 잊지 못할 추억의 맛으로 기억되고 있습니다.

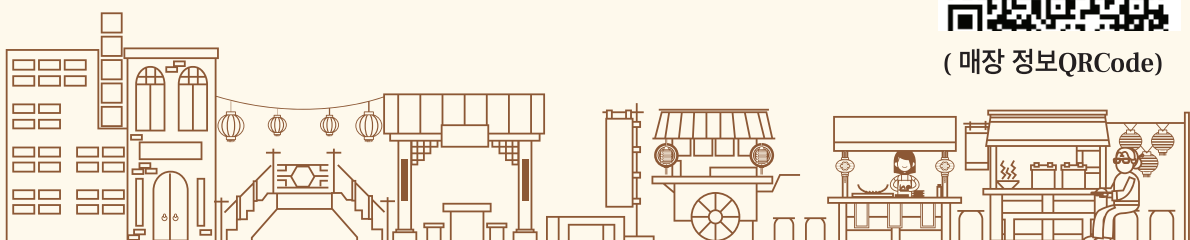


주소: 104타이베이시 중산구 랴오닝제 65호 맞은편

전화번호: 0902-207-888



(매장 정보QRCode)



멍자 야시장 일대 (艋舺夜市群) — 올드 타이베이가 들려주는 도시의 밤 이야기

MRT 룽산쓰역(龍山寺站)에서 내리면 화시지에, 광저우지에, 우저우지에, 시창지에 그리고 멍자 야시장이 하나로 연결된 초대형 야시장 단지에 닿게 됩니다. 맛있는 음식을 즐기기 전, 먼저 장엄한 룽산쓰(용산사)를 방문해 참배하고, 인근 청초항(한약방 거리)에서 오래된 전통 약초의 향기를 느껴보세요. 이어 보피랴오 역사거리에서 옛 시간을 거닐며 유적과 골목 사이를 누비다 보면, 향수와 미식이 어우러진 이 여정을 통해 올드 타이베이의 진정한 매력을 깊이 경험하게 될 것입니다.

수상자: 광저우제 야시장(瓏有雞炸物專賣류유지 튀김 전문점, 寶哥白甘蔗汁바오거 백사탕수수 주스, 營養三明治영양 샌드위치), 우저우제 야시장(老三豬腳라오싼 돼지 족발, 梧州街原汁排骨湯우저우제 원액 돼지 갈비탕), 시창제 야시장(古早味-「豬血糕」옛 맛 -「주췌가오」), 화시제 야시장(源芳刈包위안팡 파바오 (대만식 만두 햄버거), 唐家班精武鴨脖탕자반 징우 오리 목), 멍자 야시장(東港旗魚黑輪등강 새치 어묵, 蜜餞八仙菓 팔선과정과)



현지 전문가의 야시장 미니 여행 - 완화 야시장 타이베이시 완화구 의용경찰대 청년중대 — 천상화 대원

완화 의용경찰대와 함께하는 완화 야시장 일대 밤나들이: '민중의 지팡이'가 직접 체험한 미식과 올드 타이베이의 정취

타이베이시 완화구 의용 경찰 대대(義勇警察大隊) 청년 중대 소속 천상화(陳祥華) 대원은 명자(艋舺), 화시제(華西街), 우저우제(梧槽街), 광저우제(廣州街) 및 시창제(西昌街) 야시장을 밤낮으로 누비며 올드 타이베이의 정취와 클래식한 먹거리들을 직접 체험했습니다. 치안 유지를 돕고 늘 긴장을 늦출 수 없는 의용경찰의 업무는 고되지만, 완화 야시장 단지의 북적이는 분위기와 맛있는 냄새는 대원들에게 지친 심신을 달래주는 안식처가 되어줍니다.

천 대원(陳隊員)의 첫 번째 목적지는 명자 야시장(艋舺夜市)으로, 수십 년간 계승된 「옛 맛 탕후루(古早味糖葫蘆)」를 찾아갔습니다. 맑고 투명한 탕후루는 수제로 끓인 설탕 시럽에 코팅되어 있으며, 설탕 옷의 바삭함과 과육의 부드러움이 완벽하게 어우러집니다. 한 입 베어 물 때마다 느껴지는 새콤달콤함은 어린 시절의 추억을 불러일으킬 뿐만 아니라, 바쁜 일상 속에서 그에게 소박한 행복을 느끼게 합니다. 이어서 그는 화시제 야시장(華西街夜市)으로 발길을 돌려 명성이 자자한 「다딩 러우경(大鏞肉羹)」을 방문했습니다. 진한 국물과 신선한 고깃덩이가 식욕을 돋우며, 국물의 육수에서는 독특한 단맛이 퍼지고, 러우경(肉羹, 걸쭉한 고기 수프)에 수제 어묵을 더해 식감이 더욱 풍부해졌습니다. 야시장의 불빛을 따라, 천 대원은 우저우제 야시장(梧槽街夜市)으로 우리를 이끌었는데, 목표는 「라오싼 주자오(老三豬腳, 돼지 족발)」였습니다. 족발 껍질은 쫄깃하고 고기는 부드러웠으며, 진한 간장 조림(滷汁)의 향기가 일품이었습니다. 한 입마다 풍부한 콜라겐과 탄력이 느껴졌습니다. 천 대원은 이 족발이 단지 배를 채우는 것을 넘어, 완화 야시장군 뒤에 숨겨진 정성과 끈기를 느끼게 해준다고 말했습니다.

천 대원(陳隊員)은 광저우제 야시장(廣州街夜市)에 들러 전설의 「바삭한 굴전(脆皮蚵仔煎)」을 찾았습니다. 이 대표 간식은 겉은 바삭하고 속은 부드러운 식감으로 수많은 미식가의 마음을 사로잡았습니다. 가게 주인은 능숙하게 신선한 굴과 감자 전분 반죽을 섞어 황금빛으로 바삭하게 전분 피를 구워내고, 그 위에 다진 마늘과 특제 소스를 듬뿍 뿌려 향기가 가득했습니다. 한 입 베어 물자, 굴의 싱싱한 단맛과 바삭한 껍질의 향이 입안에서 교차하여, 그는 참지 못하고 눈을 감고 맛을 음미했습니다. 마지막으로 천 대원은 시창제 야시장(西昌街夜市)에 도착하여 「옛 맛 주쇄가오(古早味豬血糕)」를 맛봤습니다. 주쇄가오를 땅콩가루와 고수에 묻히고 다시 특제 소스를 뿌렸는데, 은은한 쌀 향과 땅콩 향이 어우러져 단순하지만 층위가 가득한 맛을 냈습니다. 이것이 바로 완화 야시장군이 매력적인 이유입니다. 완화 야시장군의 미식 순례는 천 대원에게 다섯 가지 대표 간식을 맛보게 했을 뿐만 아니라, 바쁜 의용 경찰 업무 속에서 자신만의 미식 천국을 찾게 했습니다. 「타이베이 야시장 따라지 축제(臺北夜市打牙祭, 타이베이 야시장 먹거리 축제)」는 단순히 야시장 미식을 홍보하는 것을 넘어, 야시장이 시민과 관광객들에게 심신을 치유하고 휴식할 수 있는 유력 장소가 되기를 기대합니다.



룽유지 튀김 전문점- 2025년 2025 야시장 ‘신(神)급’ 미식상 수상

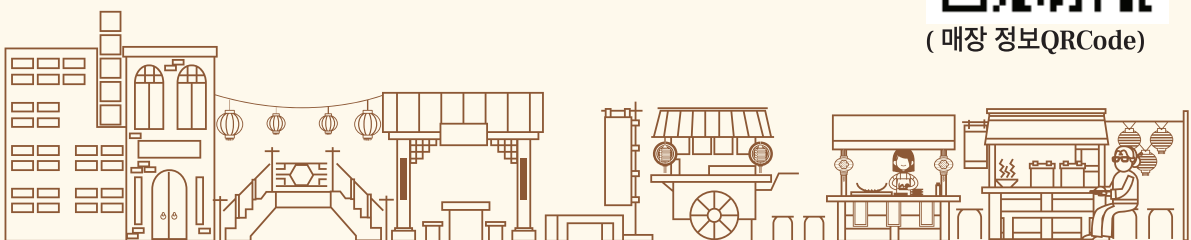
광저우지에 야시장에서 입안 가득 행복을 주는 튀김이 생각난다면, '룽유지(龍有雞) 튀김 전문점'이 정답입니다. 매일 엄선한 신선한 닭고기를 주문 즉시 튀겨내어, 황금빛 바삭한 껍질 속에 가득 찬 고소한 풍미가 한 입 베어 문 순간 입안에서 폭발합니다. 바삭한 겉면과 촉촉한 육즙의 완벽한 조화는 한 번 맛보면 멈출 수 없는 중독성을 자랑합니다. 가벼운 간식은 물론 든든한 한 끼 식사로도 손색없는 최고의 만족감을 직접 경험해 보세요.



주소: 108타이베이시 완화구 광저우제 273호 1층 맞은편



(매장 정보QRCode)



광저우지에 야시장

바오거 백사탕수수 주스 - 2025년 야시장 '내일의 스타상' 수상

물 한 방울 섞지 않은 100% 순수 원액 그대로의 맛을 담았습니다. 사탕수수 본연의 천연적인 달콤함을 고스란히 살렸으며, 겨울철에는 몸을 따스하게 데워줄 온음료로도 즐기실 수 있습니다. 합리적인 가격으로 맛볼 수 있는 야시장의 대표 건강 음료입니다.

주소: 108타이베이시 완화구 광저우제 202-1호



(매장 정보QRCode)

영양 샌드위치 - 2025년 야시장 '내일의 스타상' 수상

독창적인 맛과 깔끔한 매장 관리가 돋보이는 곳입니다. 겉은 바삭하고 속은 부드러운 빵 사이에 햄, 오이, 토마토, 그리고 짭조름한 루단(대만식 장조림 달걀)을 알차게 채워 넣었습니다. 층층이 쌓인 재료들이 어우러져 풍성하고 깊은 맛의 조화를 선사하는 이 메뉴는, 야시장에서 꼭 한번 맛봐야 할 이색 별미입니다.

주소: 108타이베이시 완화구 환허난루 1단 교차로 (입구)

전화번호: 0989-907-881



라오싼 돼지 족발- 2025년 2025 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

시그니처 메뉴인 '땅콩 족발'은 엄선한 족발의 발끝과 중단 부위를 사용해 약한 불로 정성껏 고아냈습니다. 속까지 부드럽게 배어든 양념과 고소하고 달콤한 땅콩 국물이 어우러져 풍성하고 깊은 맛의 조화를 선사합니다. 한 입 베어 무는 순간 입안 가득 퍼지는 따스함과 행복감은 미식가들이 인정하는 가장 정통적인 클래식의 맛입니다.



주소:108타이베이시 완화구 우저우제 47호 맞은편 노점
전화번호:0958-070-543



(매장 정보QRCode)

우저우제 원액 돼지 갈비탕 - 2025년 야시장 '내일의 스타상' 수상

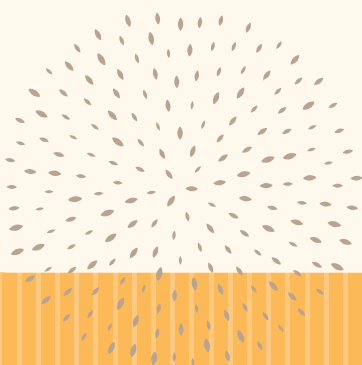
메인 메뉴인 원액 돼지 갈비탕(原汁排骨湯)은 뼈가 붙은 통 돼지 갈비(등갈비)를 사용하여 장시간 약한 불로 푹 고아내며, 신선한 무를 곁들여 간단한 양념만으로 식재료 본연의 가장 순수한 단맛을 완벽하게 선보입니다. 양배추 밥(高麗菜飯)과 함께 먹든 루러우판(滷肉飯, 돼지고기 덮밥)과 함께 먹든, 완화 지역 특유의 클래식한 맛의 극치를 맛볼 수 있습니다.



주소:108타이베이시 완화구 우저우제 46항 2호
전화번호:0983-203-986



(매장 정보QRCode)



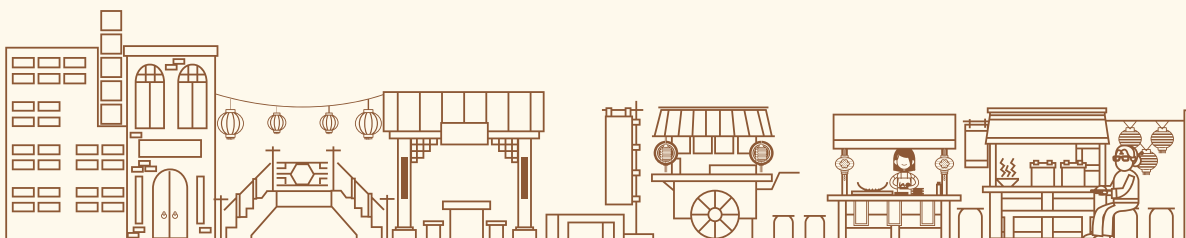
옛 맛-「주쇄가오」- 2025년 2025 야시장 ‘신(神)급’ 미식상 수상

15년 넘게 자리를 지켜온 전통 방식의 옛 맛-「주쇄가오」(돼지 선지 떡)는 옛 기법 그대로 찹쌀과 돼지 선지를 사용해 수제로 찌내어, 재료 본연의 순수한 향기와 쫄깃한 식감을 고스란히 간직하고 있습니다. 여기에 매일 직접 정성껏 배합한 특제 소스를 곁들여 깊고 독특한 풍미를 더하고, 향긋한 고수를 듬뿍 뿌려내어 한 번 맛보면 멈출 수 없는 중독성을 선사합니다. 김이 모락모락 나는 이 정겨운 맛은 현지 먹거리에 대한 당신의 미식 기억을 기분 좋게 깨워줄 것입니다.



주소: 108타이베이지 완화구 시창제 247호

전화번호: 0932-943-226



위안팡 파바오 - 2025년 2025 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

대표 메뉴인 파바오(招牌刈包)는 자체 제작한 부드럽고 쫄깃한 파바오 피를 사용하여, 부드럽고 육즙이 풍부하게 조리된 삼겹살을 넣고, 짬차이(酸菜, 대만식 절인 채소), 땅콩가루, 고수와 함께 곁들입니다. 단맛과 짬맛의 균형이 잡혀 풍미가 풍부하고 맛이 다채로워 계속 생각나는 맛입니다. 가게에서는 쓰선탕(四神湯, 네 가지 약재를 넣은 국물)과 돼지 위장탕(豬肚湯) 등 다양한 산뜻한 국물 요리를 제공하여 파바오와 완벽한 궁합을 이룹니다. 위안팡 파바오(源芳刈包)는 미술랑 빙 구르망에 여러 차례 선정된, 완화 야시장에서 놓칠 수 없는 대표적인 맛집입니다.



(매장 정보QRCode)

주소: 108타이베이시 완화구 화시제 17-2호
(노점 번호 161호)
전화번호: 02-2381-0249

당가반 정무 오리 목 - 2025년 2025 야시장 '신(神)급' 미식상 수상

독자적인 비법으로 만든 양념으로 재워 맛이 깊고, 알싸하게 매운맛이 강하며, 육질이 신선하고 촉촉해 매운맛을 좋아하는 미식가들이 가장 선호하는 메뉴입니다. 정무(精武) 스타일의 풍미를 완벽하게 구현했으며, 다양한 간식 선택지가 있어 한 입 한 입 진한 사천식 매콤함과 향을 느낄 수 있습니다. 술안주로든 길거리 간식으로든, 당가반 정무 오리 목은 화시제 야시장에서 절대 놓칠 수 없는 대표적인 별미입니다.



주소: 108타이베이시 완화구 화시제 67호 옆 3호 노점
전화번호: 0965-073-222



(매장 정보QRCode)

등강 새치 어묵 - 2025년 2025 야시장 ‘신(神)급’ 미식상 수상

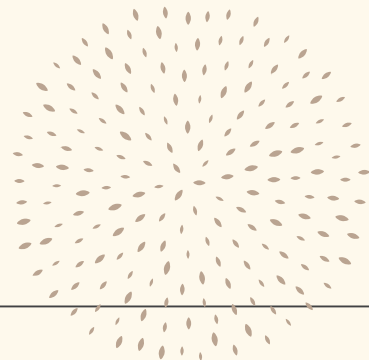
등강(東港)에서 직송된 신선한 돛새치로 만든 '헤이룬(대만식 어묵)'으로 이름난 곳입니다. 엄선된 최상급 돛새치 살을 사용해 탱글탱글하고 부드러운 식감이 일품이며, 바다의 풍미가 입안 가득 퍼지는 수제 어묵 특유의 따뜻한 정성이 느껴집니다. 야식이나 가벼운 간식으로도 제격이라 고객들에게는 놓쳐선 안 될 필수 코스로 통합니다. 20년간 변함없는 진심으로 멍자 야시장의 터줏대감이 된 이곳의 맛은 기꺼이 줄을 서서 기다릴 가치가 충분합니다.



주소:108타이베이시 완화구 광저우제, 우저우제

사거리 근처

전화번호:0932-847-690

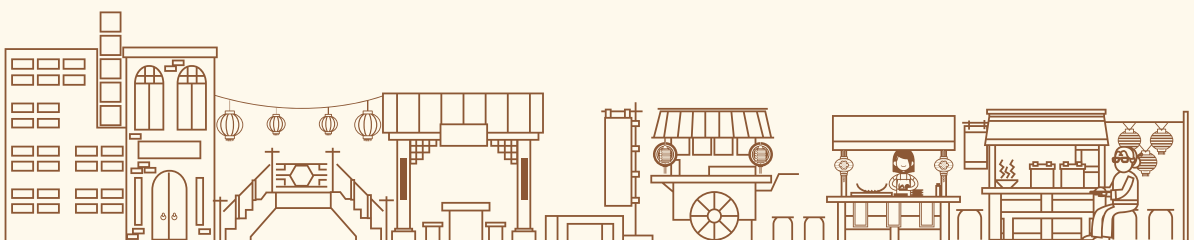


팔선과(八仙果) 정과 - 2025년 2025 야시장 ‘신(神)급’ 미식상 수상

장화(彰化)와 윈린(雲林) 지역에서 재배한 엄선된 최상급 과일을 사용합니다. 전통 방식에 현대적인 기술을 접목하여, 과일 본연의 자연스러운 달콤함과 향긋함을 고스란히 담아냈습니다. 적당한 새콤달콤함과 풍부한 식감의 조화는 한 입 베어 무는 순간 대만 로컬의 풍미를 가득 느끼게 해주며, 한 번 맛보면 자꾸만 생각나는 정겨운 추억의 맛을 선사합니다.



주소:108타이베이시 완화구 광저우제 170호



[illegible]

[illegible]

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The top and bottom corners of the paper are rounded. The paper is set against a dark background.



주최 기관

主辦單位 |



臺北市市場處

Taipei City Market Administration Office

지도 기관

指導單位 |



臺北市政府產業發展局
Department of Economic Development
Taipei City Government



수행 기관

執行單位 |



凱格蘭創意策略顧問有限公司

광고