

台羊風味館

國產羊肉標章認證 ● 全台名店嚴選



2014-2015

保存版

目錄

2 認識中華民國養羊協會

成立宗旨 | 協會沿革 | 本會宗旨 | 服務內容

3 認識常見產食用羊隻種類

撒能 | 阿爾拜因 | 波爾 | 努比亞

5 認識國產羊肉

國產羊肉，四季皆宜

認明合格國產羊肉，安全有保障

什麼羊肉買的最安心？

如何去除羊腥基本知識

羊肉、牛肉與雞肉之營養分析比較表

國產羊肉哪裡來？

如何確保羊肉品質

羊隻主要部位及特徵

羊肉的烹調新知

7 料理名店大募集

北部地區

一窩羊——8

孫羊正店(北投店)——10

糊塗羊肉爐(南雅店)——12

瑞豐羊肉爐——14

良食究好市集餐廳——9

糊塗羊肉爐(新海店)——11

尚青ㄟ羊肉爐——13

羊世界·勇伯台灣羊庭園餐廳——15

中部地區

溪湖阿輝羊肉——16

東善土羊爐——18

阿明羊肉(二溪店)——20

阿枝羊肉店——22

楊仔頭羊肉店——24

阿秀羊肉店——26

山海珍羊肉店——28

花壇阿來羊肉——30

黃水萍土羊肉——32

萬宗羊肉店——34

二嫂羊肉店——36

台中市養羊協會(台中羊肉爐)——17

大城土羊肉——19

阿明羊肉(員鹿店)——21

楊家燒烤土產羊肉爐——23

鄉親燒烤羊肉店——25

鹿港阿文羊肉——27

花壇羊肉店——29

晶傳有限公司——31

阿每溪州土羊肉——33

土羊肉溪州分店——35

日日興羊肉爐(雲林店)——37

南部地區

嘉義市養羊生產合作社——38

小腳腿羊肉店(水上店)——40

小腳腿羊肉店(麻豆店)——42

口福羊肉店——44

王家燻羊肉——46

阿元羊肉店——48

小腳腿羊肉店(海安店)——50

亞力山大蝴蝶生態教育農場——52

松泰羊肉店——53

水流莊牧場——55

日日興羊肉爐(嘉義店)——39

小腳腿羊肉店(柳營總店)——41

奇男國產羊肉專賣店——43

阿袍羊肉店——45

一心羊肉店——47

陳記羊肉——49

東圓城羊肉(保安店)——51

群福牧場——54

福爾摩沙牧場——56

57 索引

認識中華民國養羊協會



成立宗旨

養羊協會成立至今已有18年，在台灣默默耕耘，積極找尋養羊產業的角色定位，努力提昇羊乳、羊肉的消費市場，扮演著台灣養羊產業前進的推手，為國人提供優質的羊乳、羊肉。當台灣加入WTO，面臨國際市場強大的衝擊，中華羊協更秉持著精益求精，不斷進步的經營理念，為台灣養羊產業的未來與發展盡一份心力。

協會沿革

社團法人中華民國養羊協會成立於民國八十五年八月，乃由內政部核准，依法設立之非以營利為目的之社會團體。致力配合政府政策，勤力輔導養羊產業，加強養羊戶情誼交流與團隊合作，提高羊農收益，提供給國人本土、新鮮、健康、優質的山羊畜產品。

本會宗旨

- 協助政府政策
- 加強全國養羊戶情誼交流與團結合作
- 輔導養羊產業
- 提高羊農收益
- 促進社會經濟繁榮，確保社會安定
- 謀求共同福祉

服務內容

為促使台灣養羊產業長足發展與羊乳生產的任務上，中華羊協致力於下列六大業務：

- 1、配合政府養羊政策，整合養羊團體，共同規劃養羊產業未來發展。
- 2、辦理全國養羊業者教育講習、聯誼、推廣與觀摩交流活動。
- 3、推展羊隻品種改良、生產管理技術、疾病防治及養羊相關業務。
- 4、輔導養羊產業正常運作，發揮合作功能；建立產、官、學溝通管道，以公平、公正、積極態度調解業界產銷秩序，保障業者合法權利，維護產業尊嚴。
- 5、舉辦學術研習講座，強化國際養羊產業各項資訊交流與投資、互訪。
- 6、定期出版會刊，宣傳正確理念，教育養羊業者，提供產業論文發表之空間，凝聚會員向心力。

認識常見產食用羊隻種類

撒能 (Saanen) 撒能山羊原產地瑞士撒能河谷，美洲、歐洲、澳洲及日本等地均曾引種培育。民國八年（1919年）日本人神谷清尤氏最早引入撒能山羊在台灣台北市飼養，民國二十年（1931年左右），當時的台灣總督府再引進於恆春及嘉義兩個種畜場飼養，光復後亦陸續進口種羊，為台灣主要乳用山羊之一。



撒能山羊毛色多為白色或乳白色，皮膚為粉紅或黃褐色，有些羊隻在乳房、眼、耳及鼻部附近皮膚有黑色斑點出現。兩耳直立略向前傾，鼻樑平直或略凹，有角或無角，頸部常有肉垂，性情溫和。公母羊均有鬍鬚，在溫帶地區的撒能山羊常見背部及大腿部有很長的毛髮，但引進到台灣之後為適應亞熱帶氣候會有不同程度的換毛現象。成熟母羊體重約65公斤，骨架粗，活力佳。種公羊體高在80公分以上，體重則100公斤以上。母羊泌乳期長，乳脂率約3.5%，平均每日產乳量3公斤以上，優良者可達6公斤，泌乳期8~9個月，平均一胎產仔數1.8頭，繁殖性能佳，但耐熱性及耐粗飼性較差。

阿爾拜因 (Alpine)

阿爾拜因的原產地為瑞士的阿爾卑斯山區，但目前無論在美國或台灣主要的引種來源，均以法國培育的法國阿爾拜因為主。體型中至大型，被毛中長，毛色複雜，沒有固定毛色，由黑、白、紅棕、灰色及褐色等混雜形成不同組合，一般可歸納成8種不同色型。



外表毛色變化甚大，成熟公羊可達80公斤以上，母羊可達60公斤或以上。本品種公羊有鬍鬚，頸部有相當多個體肉髯。雙耳小而聳立，有的無角，有的有角。阿爾拜因山羊耐粗飼，平均每日產乳量3公斤以上，稍優於吐根堡山羊，略低於撒能山羊。母羊的泌乳期長，體質強健，對不同氣候環境的適應性良好，為台灣主要乳用山羊之一。

努比亞 (Nubian) 本品種原由英國培育命名為 英格蘭·努比亞 (Anglo-Nubian)，雜交選育中曾引入埃及及印度地區雜交公羊，故含有熱帶羊血統，能適應台灣的溼熱氣候環境。

努比亞山羊為一著名的乳肉兼用種，其最大特徵是羅馬鼻（鷹鉤鼻），及長而下垂的雙耳，耳長超過鼻尖2.5公分左右，體型中等以上。被毛顏色有黑色、棕色和褐色，以褐色最普遍，但頗多個體雜有白斑，毛短光滑，繁殖性能良好，多胞胎頻度高，母羊體高76公分，體重62公斤以上，種公羊體高81公分、體重100公斤以上，乳脂率高達3.5~6.5%，泌乳期較其他乳羊品種短。肉用性能比其他乳羊品種好，是屬於大型的兼用品種。



波爾 (Boer) Boer原字意指『南非之荷裔族群』，波爾山羊 (Boer Goat) 是發源於非洲的在地山羊品種，或稍混有歐洲、北非與印度山羊血統，由於早年在南非由南非荷裔人長期選育改良而得，此一山羊品種因而以此為名。

波爾山羊體型碩大，毛色多變化，常見的有灰白色、深棕色和棕色的頭頸等，近年來亦有純黑或純紅的品系選育。該品種增重快速、繁殖效率高、早熟、母性良好、有極佳之耐粗能力及疾病抵抗力而聞名，被譽為目前世界上唯一經選育而得之理想肉羊品種。其具備肉用動物粗壯之體格，成羊的體重公羊約110~135公斤，母羊約90~100公斤，日增重可達0.2 kg以上，平均產仔率 (Kidding rate) 可達200%，雙胞胎率56%~65%，三胞胎率15%~33%。此外，波爾山羊雖屬大型山羊，公羊六月齡即達性成熟，母羊稍慢10~12月齡前達性成熟，且全年各季均有發情，但通常秋季發情最多，春夏則較少。頗能適應亞熱帶及熱帶的氣候環境，粗放飼養管理下表現亦不差。



波爾山羊 Boer Goat

資料來源：台灣畜產種原資訊網 www.angrin.tlri.gov.tw/goat_all.htm

認識國產羊肉



國產羊肉 四季皆宜。

羊肉味甘性溫，是四季皆宜的肉類食材，研究指出羊肉是一種有益健康的肉類；電宰國產羊肉新鮮、衛生又安全，值得國人信賴。

國產羊肉哪裡來？

- 屠宰場：全台各地合法屠宰場。
- 電宰冷藏：1. 屠宰設施完備。2. 屠前、屠後獸醫師檢查。3. 符合衛生安全要求。

認明合格國產羊肉，安全有保障。

國產羊肉溫補不上火、四季皆宜、冬季更佳，不管是中式的煎煮炒炸，或是西式的料理方式，都能展現國產羊肉的不同風味。

中華民國養羊協會請消費者選購羊肉時，應認明有屠宰衛生檢查合格的國產羊肉，才能吃的衛生、安全有保障。認明經中華民國養羊協會認證的『國產羊肉專賣店』，消費有保障。中華民國養羊協會目前認證國產羊肉專賣店共49家，讓消費者可於全國各地選擇『國產羊肉專賣店』消費品嚐新鮮美味的國產羊肉。

如何確保羊肉品質。

羊肉產銷鏈



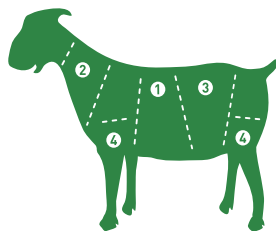
什麼羊肉買的最安心？

如何鑑定羊肉品質

- 電宰、安全、衛生羊肉
 1. 肉色鮮紅。2. 肉塊表面光滑柔軟、濕潤而不出水。3. 以手指按壓、富有彈性。4. 散發新鮮肉味。

羊隻主要部位及特徵

羊隻的各部位肉，因其功能不同，肌肉組織結構也不同。當然了解羊肉各種部位及特徵，才會有正確食材的選擇，烹調出好吃的羊肉佳餚。



- ❶ **背部肉**：背肉上帶有肋骨，又稱排骨肉，精肉較小（用途：帶骨燒烤，或切片川燙）
- ❷ **肩部肉**：脛腱較多（用途：燒烤或燜煮）
- ❸ **腰部肉**：不帶肋骨的背部肉，精肉較多（用途：經常大塊燒烤或切薄片煎烤）
- ❹ **腿部肉**：脂肪最小（用途：可帶骨燒烤，也可燜煮、切薄片川燙）

如何去除羊羶味的基本知識

由於飼養技術精進，加以國產肉羊在出生後4-5月先予閹割，再肥育到12月齡上市，幾無腥羶味。外界對於羶味的印象，大抵源自進口羊肉。

- 使用滾燙熱水清燙羊肉，可去除部分腥羶味。
- 使用麻油、炸羊肉亦可去除
- 使用薑片、蒜、蔥、醬油、九層塔、當歸、枸杞、甘草共燉煮。

羊肉的烹調新知

- **常用的烹飪方式**：炒、炸、煎、燴、羹、蒸、煮、涮、燉、滷
- **烹調新知**：1. 濕熱法 - 如紅燒、清燉、滷、煮、蒸適用於腿肉、蹄巨、前腿、後腿等筋腱較多或肉質結實者，以濕熱時間烹煮。2. 乾熱法 - 如烤、煎、炸、炒適用於里肌肉、腰內肉等筋腱較少，肉質結實者，以乾熱短時間烹調。

羊肉、牛肉與雞肉之營養分析比較表

營養成分	羊肉	牛肉	雞肉	營養成分	羊肉	牛肉	雞肉
水分(公克)	49.8	43.7	50.5	銅(毫克)	1.0	0.1	0.1
脂肪(公克)	11.1	18.3	11.6	錳(毫克)	0.04	0.01	0.02
蛋白質(公克)	22.1	22.1	23.2	維生素B1(毫克)	0.20	0.07	0.05
灰分(公克)	1.1	0.9	0.8	維生素B2(毫克)	0.23	0.18	0.14
鈣(毫克)	28.1	8.0	12.8	菸鹼酸(毫克)	2.96	3.10	7.2
鐵(毫克)	2.2	2.2	1.1	泛酸(毫克)	0.32	0.30	0.88
鎂(毫克)	24.8	19.0	20.2	維生素B5(毫克)	0.18	0.28	0.34
磷(毫克)	103.0	173.0	154.7	葉酸(微克)	3.78	6.0	4.3
鉀(毫克)	315.0	266.0	189.6	維生素B12(微克)	0.90	2.1	0.26
鈉(毫克)	92.3	52.0	69.7	維生素A(國際單位)	22.0	0	137
鋅(毫克)	4.4	5.1	1.7		-	-	-



北
中
南
大募集
料理名店





一窩羊

北部地區



台灣風味館·嚴選美味料理名店

在室鮮甜羊肉 全羊料理好滋味

「羊肉完全沒有羊羶味，帶皮羊肉好Q喔！」來自宜蘭宜農牧場自產的「在室」小公羊，加上老闆的精湛廚藝，全羊料理輕鬆上桌。老闆說羊肉可做各種菜色，四季都適合吃。特別推薦：招牌羊肉爐以羊大骨和數十種中藥材熬製，當季的時蔬讓湯頭更甘醇，會依季節調整口味，夏天清爽，冬天補身；「羊肉煲」以肋骨下的三層肉做成，1隻羊只能做3份，吃起來像東坡肉，又香又嫩，很下飯。



泰式涼拌羊肚



鐵板羊三層



三層白切羊肉



店家資訊

地 宜蘭縣羅東鎮光榮路302號 ☎ 03-9503377 訂 可宅配 國道五號→羅東交流道→右轉五結路→左轉光榮路
 10:30~14:00、17:00~22:00 休
 無 \$ 現金交易 席 120席、3間包廂

陽明路

光榮路

傳藝路二段

★ 一窩羊



良食究好市集餐廳

北部地區



台灣風味館·嚴選美味料理名店

講究台灣在地安心食材的美好原味

一個離市場最近的餐廳，產地直送、現場料理、新鮮零時差，提供健康「新食尚」；以簡單、無化學添加的烹煮方式，讓消費者在輕鬆、簡潔的用餐環境中，享受新鮮食物最初的原美味。其中，國產羊肉更是餐廳力推的優質食材，除了以清燉或燉紅棗等表現滋補功效的料理方式外，在廚師巧手下更創造出香煎羊里肌、爐烤羊肉卷、馬來西亞羊肉咖哩等有別於傳統的精緻美食，令人驚艷。



香煎羊里肌佐紅酒



馬來西亞羊肉咖哩



爐烤羊五花捲



店家資訊

地 台北市松山區八德路四段138號10樓(京華城) ☎ 02-37621111 市民大道下光復南路出口後左轉東寧路
 週日到週四11:00~21:30；週五、週六、例假日前11:00~22:30 休 無
 \$ 現金交易、可刷卡 席 150席

吉祥路

八德路四段

★ 良食究好

東寧路



QR Code
 手機看地圖



孫羊正店

北投店

北部地區



台羊風味館·嚴選美味料理名店

風雅庭園氛圍 精研羊肉巧饌

店名起源於宋朝清明上河圖的一間規模大且有釀酒許可的大酒店。隱身在別墅私宅中賣起台灣原生頂級羊肉鍋，化身現代版的孫羊正店。顛覆以往炭火中藥味、矮凳矮桌的油膩印象，從裝潢到食材都感受到主人的誠意。特製的黑陶鍋加熱後讓湯頭更鮮甜，有羊肉和金華火腿兩種選擇。這裡選用台灣原生山羊，特別推薦羊油拌麵線、鮮羊鍋物套餐和季節海鮮鍋物。享受美食的火候與層次，味蕾的華麗探索是一場不能錯過的盛宴！



羊油拌麵線



季節海鮮鍋物套餐



鮮羊鍋物套餐



店家資訊

地址 台北市北投區大業路65巷1弄1號 ☎ 02-28970762 🌐 www.eatfun.com.tw 交通 洲美快速道路→三合街口→大業路 🕒 11:30-14:30、17:30-22:00 🛋 無 📄 現金交易、可刷卡 🍽 145席、2間包廂



糊塗羊肉爐

新海店

北部地區



台羊風味館·嚴選美味料理名店

難得糊塗老字號 吃完幸福不糊塗

多數人害怕羊騷味，但糊塗羊肉不但沒有羊騷味，湯頭的甘甜讓人意猶未盡。在地經營四十年，老闆來自彰化溪湖，親自飼養且嚴格挑選國產羊，保持品質的新鮮及衛生安全。店內羊肉爐分中藥及清湯兩種，以羊大骨、當歸、川芎、枸杞等十多種中藥材熬煮濃郁湯頭，有獨特的麻油清香。點一鍋羊肉爐，再搭配特製的手工麵線，超級幸福！並設有外帶區，貼心服務想外帶回家的顧客。



中藥帶骨羊肉爐 + 羊肉片



炒羊肉



嘴邊肉



店家資訊

地址 新北市板橋區新海路135巷1號 ☎ 02-22577365 交通 中和交流道→快速道路接民生路→左轉文化路→右轉陽明街→左轉文德路(文德路和新海路交叉口) 🕒 14:00~24:00 🛋 無 📄 現金交易 🍽 80席



QR Code
手機看地圖



糊塗羊肉爐

南雅店

北部地區



台羊風味館·嚴選美味料理名店

全羊料理金招牌 大啖美食好口福

一踏入店門口就能感受員工們熱情的招呼聲，羊肉爐的湯頭分為中藥和清燉兩種。帶皮羊肉口感Q勁，還吃得到吸入湯頭的肉汁，不帶羊騷味的新鮮肉質，是店內的暢銷招牌，特製的沾醬也非常不錯。除了人氣的羊肉爐，全羊料理：炒羊肚、炒羊心、炒羊肝、炒腰子、炒羊肉…等也都令人食指大動，唇齒留香。為了服務外帶的客人，特別增設外帶區讓更多人能在家也能享受美味。



羊腳



毛肚



清燉羊肉爐



店家資訊

地址 新北市板橋區南雅西路二段 2-7 號 ☎ 02-89697688 交通 國道三號→中和交流道→左轉中山路接民族路→左轉中山路一段→右轉館前西路→右轉南雅西路
12:00~01:00 休無 \$ 現金交易 席 100席



手機看地圖

QR Code



尚青八羊肉爐

北部地區



台羊風味館·嚴選美味料理名店

鮮宰全羊大餐 鮮美爽口好滋味

在三重擁有十幾年的老字號餐廳，強調是現宰的溫體羊，口感非常鮮美爽口。首推的三層白切肉，羊騷味不重，口中有三種不同的口感。羊肉爐很特別，鍋底只有一鍋高湯，沒有其他東西，要客人挑選食材有羊軟骨、帶皮羊五花肉、羊尾巴、羊蹄子等。用中藥熬煮的湯頭清爽不油膩，羊肉在鍋內涮入口即化。另外酸菜炒羊腸、麻油炒羊心、炒羊肝等現炒料理，讓人回味無窮。



三層白切肉



肋排秀珍菇



嘴邊肉



店家資訊

地址 新北市三重區重陽路一段6號 ☎ 02-89853166 交通 重陽路與重新路交叉口 16:00~02:00 休無 \$ 現金交易 席 200席



手機看地圖

QR Code



瑞豐羊肉爐

北部地區



台羊風味館 · 嚴選美味料理名店

羊肉創意新料理 味覺視覺新享受

羊肉爐是消費者最喜愛的火鍋之一，瑞豐羊肉爐則以蔬菜清燉加入甘蔗，提升湯頭的清甜，現宰羊的大骨熬出濃郁的香味，絕品的羊肉清湯令人驚艷！採用農委會輔導認證合格的國產羊肉標章的土羊肉，好吃沒有腥羶味。老闆擁有20年的料理經驗，常有許多創意菜色。五更羊雜煲，主廚以特製的豆瓣醬加上豆腐鴨血和羊雜肉大火快炒。蒸籠三層肉更吃出羊肉的原味口感，是來店必點的料理之一！



青椒羊肉



蒜泥羊肉



清燉羊肉爐



店家資訊

地 新北市新莊區民安東路168號
0922-263519 中 中正路→建國一路
→新樹路→民安東路 17:00~3:00
休 無 現金交易



羊世界

勇伯台灣羊庭園餐廳

北部地區



台羊風味館 · 嚴選美味料理名店

休閒觀光農場 看生態吃美食

經營十幾年的羊世界，是一座兼具觀光與教學的農場。農場飼養許多動物供遊客欣賞，並生產優質的羊乳和羊肉。來到這裡可以看羊咩咩的生態秀、擠羊乳、餵羊吃草等豐富有趣的教學行程，適合小朋友和全家一起親子旅遊。園內也可以烤肉、炕窯和品嚐羊肉料理。庭園餐廳特別推薦泰式檸檬羊、苦瓜羊肉和清燉羊肉鍋。獨創的泰式口味開胃爽口；而清燉的湯底以薑絲和蔬菜熬煮，帶出國產羊肉的鮮甜好滋味。



清燉羊肉鍋



苦瓜羊肉



泰式檸檬羊



店家資訊

地 桃園縣中壢市民權路三段382巷
1-5號 03-4266987 www.goat-world.com.tw
中 中壢新屋交流道
→直行民族路→左轉環西路→左轉民
權路三段→右轉民權路 週一到週
五 11:00~14:30、17:00~21:30；週
六日 11:00~21:30 現金交易



QR Code
手機看地圖

溪湖阿輝羊肉



台中市養羊協會

台中羊肉爐

中部地區

道地溪湖好口味 津津樂道羊料理

「溪湖口味」的羊肉爐一直是老饕們所鍾情的一味。位在豐原區的溪湖阿輝羊肉，則是道地的溪湖口味，老闆每天親自篩選國產羊隻，從肉質嚴格把關。店內的羊肉爐火鍋不同於一般的羊肉塊，而是片狀的「帶有點油脂的羊肉」，肉質細緻，腥羶味少。白切羊料理為來店必點，將羊肉的鮮甜以最原始的方式呈現，再搭配上秘製沾醬酸辣辣的口感，更會讓您停不下那張挑剔的嘴。



白切五花肉



麻油炒羊心



藥膳羊肉爐

首創羊肉爐罐頭 開拓行銷新願景

為調節產銷，台中市養羊協會在市府農業處輔導下成功研發出羊肉爐罐頭，因湯頭濃郁甘醇，加熱即可食用，方便性十足深受消費者喜愛。台中市的肉羊都是食用完全不受污染的牧草，肉質相當優，而且都是養了一年多後才宰殺，甜份佳有嚼勁。該協會研發的羊肉爐罐頭，羊肉皆為國產羊肉，經過衛生合格的檢驗，安全有保障。原料包括當歸、甘草、川芎、肉桂等天然香辛料，送禮自用兩相宜。



羊肉爐罐頭



台羊風味館·嚴選美味料理名店



台羊風味館·嚴選美味料理名店

QR Code
手機看地圖



店家資訊

地址 台中市豐原區豐東路550號 ☎04-25262827 📄訂可宅配(滿5000元免運費) 🚗國道一號→豐原交流道→國道四號→左轉中正路→左轉圓環東路→右轉水源路→左轉豐東路 🕒11:00~24:00 🚫無 💰現金交易 🪑70席



店家資訊

地址 台中市大安區中庄里南海路90號 ☎04-26713165 🚗國道三號→通宵交流道→右轉烏眉路接外環道路→左轉通宵聯絡道→左轉西濱快速道路→右轉南安路→右轉南海路 🕒8:00~17:00 🚫週休二日 💰現金交易

羊肉爐罐頭訂購專線 ●大甲區04-26713165 吳進生 ●清水區04-26275477 永德牧場 ●沙鹿區04-26275477 秘書 ●沙鹿區0912305922 曾清祥 ●大里區0935364176 劉勇佑 ●太平區04-22733412 久大牧場 ●西屯區04-24618321 益健牧場

QR Code
手機看地圖

東義羊肉爐



大城土羊肉

中部地區

中部地區

祖傳湯底好清爽 養羊人家好食力

原是養羊人家將羊肉提供給各地的羊肉料理店，為了回饋鄉親特別斥資設立餐廳，聘請專業廚師。店內使用的羊肉都是每天現宰的溫體羊肉，保證新鮮。料理菜色千變萬化，不論煎、煮、炒、炸、燉、蒸、涼拌樣樣都行，羊肉爐的湯底更是使用十幾種高級中藥加上祖傳獨特配方，用羊大骨熬煮24個小時，清而不膩，絕無羊騷味。特別推薦炒羊肚、羊心，道地美味唇齒留香，令人讚不絕口！

樸實自然好滋味 一嚐勢必成主顧

不起眼的小攤子，用餐時間總是擠滿了人和外帶的客人。廚房在路邊是開放式的一目了然，簡單的擺設卻傳出陣陣羊肉的香味！來到這家店必點一鍋熱騰騰的羊肉爐，羊肉爐有重重的薑味，湯頭比較重口味，羊肉是帶脂的塊狀，沒有羊騷味。沾上店內的腐乳醬和辣豆瓣醬，寒流來襲時就是要暖呼呼的這一味。店內還有全羊料理：熱炒羊雜、羊心、羊肚等，都別有一番風味。



台羊風味館·嚴選美味料理名店



台羊風味館·嚴選美味料理名店



油菜炒羊肉片



中藥羊肉爐



沙茶羊肚



薑爆羊肉



羊肉爐



薑絲羊雜

手機看地圖

QR Code



店家資訊

地 台中市龍井區中華路一段103號
 ☎ 04-26367907 交 國道一號→龍井交流道→中興路→左轉中華路
 15:30~22:30 休 夏季4月中旬~9月
 \$ 現金交易 隔 90席、1間包廂

★ 中華路一段
 沙田路四段
東義羊肉爐

茄頭路一段

店家資訊

地 台中市南區南和路98號 ☎ 04-22631489 交 國道一號→南屯交流道→直行五權西路→右轉忠明南路→右轉南和路
 16:00~23:30 休 農曆過年除夕~初四、5月~9月 \$ 現金交易 隔 150席

五權南路497巷
 南和路
大城土羊肉
 ★ 南和路88巷
 五權南路



手機看地圖

QR Code



阿明羊肉

二溪店

中部地區



台灣風味館·嚴選美味料理名店

知名老店六十年 暖胃暖心羊料理

歷經三代經營的在地老店，名號非常響亮。第一代老闆於日據時代便販賣生羊肉。第二代老闆楊瑞明學習古早味製法，以肉質佳的本土羊煮食給客人食用。現在第三代老闆楊家福仍保有這一甲子的好味道！產品特色為努比亞品種一歲左右的公羊，肉質好，甜度、香度夠，沒有羊羶味。羊肉新鮮，當天宰殺當天賣。招牌菜：羊肉爐、鐵板燒、炒羊肚。白切羊肉、羊皮、羊腳等，都是熱門項目。



炒羊肉



洋油麵線



當歸羊肉湯



阿明羊肉

員鹿店

中部地區



台灣風味館·嚴選美味料理名店

燒烤羊肉好滋味 饕客藏私好興致

員鹿店是後來新開設的店面，但是仍保有老店60年傳承的好口味。店內最特別的料理菜就是燒烤羊肉，有別於一般的羊肉料理，老闆將羊里肌肉切成比涮羊肉較厚實的肉片，醃上醬油、辣椒、蔥、蒜、沙茶、麻油、米酒、九層塔等調味後，讓客人自行燒烤。香氣四溢的羊肉吃起來肉質細緻，混合醬汁鹹香帶點微辣沙茶的滋味，來杯小酒助興也算是人生一大樂事。



薑絲涮羊肉爐



白切羊肉



沙茶羊雜

手機看地圖

QR Code



店家資訊

地 彰化縣溪湖鎮光華里太平街1號
04-8852707 W www.a-ming.com.tw
訂 可宅配 交 國道一號→溪湖交流道
→員鹿路→二溪路與太平街轉角(溪湖國小對面) 9:00~21:00 休無
\$ 現金交易 席 30席

阿明羊肉
二溪店

太平街
二溪路一段
溪湖國小

店家資訊

地 彰化縣溪湖鎮湖東里員鹿路二段416號
04-8816961 W www.a-ming.com.tw 訂 可宅配 交 國道一號→溪湖交流道→員鹿路 9:00~23:00 休無 \$ 現金交易 席 150席、1間包廂

阿明羊肉
員鹿店

長青街
員鹿路二段

忠工街



手機看地圖

QR Code

阿枝羊肉店



鮮甜豐富羊料理 寬敞店面好聚會

「阿枝羊肉」名稱的由來，是取自老閩楊桂枝女士的偏名。因為場地寬敞、停車方便，深受外地遊客的青睞。中藥羊肉爐採用羊肉骨製成高湯，加上多種中藥材、麻油及米酒…等熬煮而成，裡頭的羊肉香嫩有嚼勁，入口後鮮甜的肉汁豐富盈滿口中，再搭配上店家特製的豆腐乳加辣椒沾醬，吃起來非常的過癮。另外，也可以嚐嚐全羊熱炒，分量非常實在，味道也很道地！



羊腳



白切羊肉



藥膳羊肉爐



店家資訊

地彰化縣溪湖鎮西溪里忠溪路226號
 ☎04-8815372 訂可宅配 國道一號
 →溪湖交流道→員鹿路→左轉忠溪路
 ☑9:00~22:00 休無 \$現金交易
 席300席、2間包廂

長青街
員鹿路二段

忠溪街
★阿枝羊肉店

楊家燒烤土產羊肉爐



在地真誠好口味 風味獨具羊料理

位於彰化溪湖的楊家羊肉爐，開店已有二十幾年的經驗。店內爐火純青的精湛手藝，不管是羊尾、羊肝、羊柳、羊肝等，均能巧妙的變化出各式全羊料理佳餚。而店內招牌的羊肉爐，共有中藥、薑絲二種湯底口味。特選數種中藥精燉，湯頭呈現濃郁的香氣，十分夠味，且加入羊肉及羊配料下去燉煮時更能去除羊騷味，提出羊肉的香氣，熬煮出絕妙美味的湯頭。



藥膳羊肉爐



羊心炒薑片



羊肚涼拌



店家資訊

地彰化縣溪湖鎮員鹿路二段382號
 ☎04-8855202 Wwww.yang-jia.com 訂
 可宅配(滿5000元免運費) 國道一號
 →溪湖交流道→員鹿路上
 ☑9:00~23:00 休無 \$現金交易
 席400席、2間包廂

長青街

忠溪街





楊仔頭羊肉店

中部地區



台羊風味館·嚴選美味料理名店

箇中翹楚羊料理 口感驚豔必嚐鮮

「楊仔頭」已有60多年的歷史，是以第一代創始人「楊頭」之名為店名，目前由第三代接手經營中。羊肉爐的招牌則為藥膳及薑滷兩種，羊肉片搭上特製的腐乳醬，口感很不錯。店內的快炒羊料理更是來店必點，完全吃不出腥羶味的羊內臟，香Q鮮美的口感，讓人意猶未盡。特選的羊三層肉，層次分明的瘦肉、肥肉錯疊，還有香Q帶嚼勁的羊皮，一定要點來嚐嚐！



鳳梨羊肉



沙茶羊雜



紅燒羊肉爐



店家資訊

地 彰化縣溪湖鎮湖東里員鹿路二段536號 ☎04-8811742 交 國道一號→溪湖交流道→員鹿路與東環路轉角
 10:00~22:00 休 無 \$ 現金交易 席 240席、5間包廂



鄉親燒烤羊肉店

中部地區



台羊風味館·嚴選美味料理名店

品嘗在地人情味 親切用心羊料理

一如店名，讓人備感親切和濃濃的人情味。位在溪湖這家羊肉店，店家採現宰現賣。店內湯頭有藥膳和薑絲兩種選擇，羊肉片川燙一下即可食用，無腥羶味非常鮮嫩好吃。特別推薦白切三層肉，帶皮的肉質Q彈沾上豆瓣醬，不油不膩非常順口。還有燒烤羊肉，加入羊油、調味料、醃製好的羊肉和九層塔快炒，香味濃郁陣陣撲鼻，是本店必點的招牌料理。



燒烤羊肉



白切三層肉



薑絲羊肉爐



店家資訊

地 彰化縣溪湖鎮光華里太平街3號 ☎04-8853939 訂 可宅配 交 國道一號→溪湖交流道→員鹿路→二溪路與太平街轉角(溪湖國小對面) 10:00~14:30、16:00~22:00 休 星期二
 \$ 現金交易 席 90席


 手機看地圖
QR Code



阿秀羊肉店

中部地區

出神入化好手藝 宅配滿足饕客嘴

說到溪湖就會想到羊肉爐，阿秀羊肉店至今也營業快三十年了！本店材料取自於出生9個月到1歲的公羊，加上獨特的中藥配方熬煮高湯。特別推薦白切三層肉為店內最受歡迎的招牌料理，口感豐腴、軟綿細滑，直接放入羊肉爐烹煮或涼拌，皆不失羊肉本身的鮮嫩；羊腳更是香Q富含膠質，搭配羊肉一起讓湯頭更加美味。本店也是溪湖鎮第一家推動「宅急便」服務的店家。



羊肉爐



羊骨



白切三層肉



店家資訊

地彰化縣溪湖鎮長青街19號 ☎04-8814619 網www.ashow.com.tw 訂可宅配 交國道一號→溪湖交流道→員鹿路→右轉長青街 9:00~21:00 休星期一 現金交易 席80席、3間包廂



鹿港阿文羊肉

中部地區

精選黑豆用心熬湯 百吃不膩逗相報

「做羊肉料理最重要是選羊肉。」老闆李能文說，有再好的配料，肉質若不佳，也做不出好吃的羊肉湯，所以他選擇頂級公羊，肉質清甜有彈性。湯頭除了用羊大骨、羊腳、羊頭、羊雜熬煮，另加自製的黑豆水取代鹽巴，喝起來能回甘，也加了枸杞、桂枝、當歸、黃耆等中藥材。李能文說，中藥材不僅比例要對，熬煮的時間也要恰當，才能做出讓人吃了上癮的好滋味。



羊肉爐



羊肉湯



白切羊雜



店家資訊

地彰化縣鹿港鎮菜園路64號 ☎04-7768998 訂可宅配(貨到付款) 交國道一號→彰化交流道→彰鹿路→左轉三民路→右轉菜園路(摸乳巷旁) 9:00~21:00 休無 現金交易 席80席



QR Code
手機看地圖



台灣風味館·嚴選美味料理名店



台灣風味館·嚴選美味料理名店



山海珍羊肉店

中部地區

國產羊肉質鮮甜 獨創料理新口感

從牧場到商店、堅持好的口味、品質與衛生，28年來的信譽累積，獲得消費者的肯定與口碑。羊肉爐使用老闆飼養的國產羔羊，皮帶肉帶骨並去除多餘脂肪，再加上獨家配製之上等中藥材。大鍋熬煮，湯汁鮮味甘甜，適合一年四季養生滋補。口感滑順不油不膩，皮Q肉嫩並富含膠質及鈣質，因此深受老饕喜愛。為了讓更多遠道的客人方便嚐到道地湯頭及鮮嫩羊肉，也有提供宅配的方式。



炒羊肺



涼肉



帶皮羊肉爐



花壇羊肉店

中部地區

20年頭老店滋味 湯頭一絕十分讚

開業至今已經二十多年頭的小店，每天客人還是絡繹不絕。老闆堅持選用臺灣品種之新鮮羊肉，用羊大骨加上四物等七種中藥材熬煮幾個小時的湯頭，濃郁的口感讓你胃口大開。特製的羊肉爐湯頭添加冰糖提味，不加任何味素，搭配店內的招牌羊爌肉、羊雜或羊排骨一起吃，實在是絕佳的組合。好客的老闆更能感受在地人的熱情，是不能錯過的當地美食喔！



羊骨爐



空心菜炒羊肚



羊油麵線



台羊風味館·嚴選美味料理名店



台羊風味館·嚴選美味料理名店

QR Code
手機看地圖



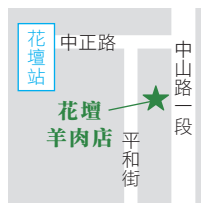
店家資訊

地 彰化縣福興鄉福興村沿海路五段147號 ☎04-7785322 訂 可宅配 交 國道一號→福興埔鹽交流道→台76快速道路→左轉福興橋→直行沿海路
 11:00~23:00 休 大年初一 現金交易 席 100席



店家資訊

地 彰化縣花壇鄉平和街122號 ☎04-7860281 訂 可宅配 交 國道一號→彰化交流道→右轉中山路→右轉中正路→右轉平和街(花壇郵局對面巷內)
 7:00~18:00 休 無 現金交易 席 50席



QR Code
手機看地圖



花壇阿來羊肉

中部地區

嚴選頂級食材 萬般懷念好滋味

隱身在花壇車站正對面的菜市場內，創立於民國39年，是一家經營六十多個年頭的老店，沒有華麗的店面卻擁有頂級食材。老闆嚴格把關特選頂級之國產努比亞品種的溫體公羊，不但沒有羊腥味且肉質有彈性，而店內的藥膳湯頭溫和、不油膩，喝起來既溫補卻又不燥熱。特別推薦羊肉帶皮的湯很有嚼勁，入口後會有一股淡淡的中藥香，羊骨湯裡還有一整碗的骨頭可以慢慢的啃，非常划算！



炒羊雜



羊骨湯



帶皮羊肉湯

店家資訊

地彰化縣花壇公有零售市場內 📍04-7864262 訂可宅配 交國道一號→彰化交流道→右轉中山路→花壇零售市場內(花壇火車站附近) 🕒8:00~18:00 休主要年節假日 💰現金交易 席250席、2間包廂

花壇站



晶傳有限公司

中部地區

屠羊銷售產銷雙贏 創意水餃扎實有料

過去家族於當地從事羊隻代工屠宰，深知優良美味之羊肉來自於健康羊隻飼養之控管與屠宰過程衛生安全的要求。憑藉著過去豐富之經驗，並為使銷售通路之完備，特與縣內優良畜牧場攜手合作，讓消費者能更加安心的吃到更多國產肉品。更研發出創意羊肉水餃料理，外皮Q彈，羊肉餡料扎實，口感新穎，提供真空包裝服務。



去骨全羊



羊肩排



帶骨羊腿



羊肋排



羊肉骨



羊腳



羊肚



羊腩力



去骨羊頸



羊肉水餃

國產羊肉各部位分切及副產品批發

店家資訊

地彰化縣溪州鄉尾厝村公平街220號 📍04-8899547 訂可宅配(10包以上免運費) 交國道一號→北斗交流道→溪州鄉公所附近 🕒8:00~20:00 休星期日 💰現金交易

QR Code
手機看地圖

台羊風味館·嚴選美味料理名店



台羊風味館·嚴選美味料理名店



黃水萍土羊肉

中部地區

現宰土羊超鮮甜 意猶未盡好湯頭

本店為二十五年前創立的祖傳老店，一直都是在地人的最愛。每日現宰的土羊，不僅味鮮，還有一股濃郁的羊肉味道，但卻不腥騷，屬於特有溪州羊肉口味。飽富精華的湯頭，添加薑片及蒜頭提味，豐富滋味瞬間湧出，充滿於嘴間，暖於心胃，完全不會讓人吃完有燥熱的感覺，和一般羊肉爐湯頭截然不同。切成一定厚度的羊肉甜美鮮嫩，半肥半瘦的肉質吃起來不油膩，讓人意猶未盡。



炒羊心



藥膳排骨



羊肉爐



阿每溪州土羊肉

中部地區

傳香千里羊料理 老店口碑真滋味

經營至今已將近三十年的店，老闆娘堅持選用台灣土產羊肉，新鮮、質優，每一口都能吃出土羊肉的味美。店內菜色多樣，喜愛羊肉的老饕在此可吃到全羊料理，每天的羊肉都是現宰羊肉，新鮮的食材加上麻油、米酒與中藥材，透過老板娘的好手藝，馬上成為美味的羊肉料理。羊肉爐有薑絲、藥膳與原味，依季節不同而變化，每當寒流來襲時總令人懷念起溪州羊肉爐的好味道。



藥膳羊肉爐



麻油炒羊肝



酸菜炒羊肚

QR Code
手機看地圖

店家資訊

地址彰化縣溪州鄉尾厝村莒光路737號
☎04-8897034 訂可宅配 交國道一號→北斗交流道→右轉斗苑東路→右轉新生路→左轉莒光路 🕒11:00~20:30 休農曆過年初九、農曆七月三天 💰現金交易 席80席



店家資訊

地址彰化縣溪州鄉尾厝村中山路三段533號 ☎04-8898108、04-8898109 訂可宅配 交國道一號→北斗交流道→右轉斗苑東路→右轉新生路→左轉中西路→右轉中山路 🕒10:00~22:00 休農曆7月15、16 💰現金交易 席70席

QR Code
手機看地圖



萬宗羊肉店

中部地區

自產自銷的驕傲 精湛手藝好料理

本店的特色就是羊肉是自產自銷，並採當日現宰現賣的方式，所以肉質的新鮮度是掛保證。店內最具代表性的養生清燉羊肉爐，是由擁有多年畜牧經驗的主人兼大廚親自操刀，將去骨帶皮的羊肉連同羊骨、枸杞一起熬煮，加入當地特產的蘆筍，湯頭極度清爽鮮美不油膩。另一道人氣料理為白切三層羊肉，取油脂分佈最均勻的下腹肉清燙而成，彈牙的肉質配上特調醬料，讓人回味無窮！



白切三層羊肉片



炒羊肚



養生清燉羊肉爐



QR Code
手機看地圖

店家資訊

地 彰化縣芳苑鄉永興村芳漢路永興段530號 ☎04-8932981 ☎台17線55km上芳漢路永興段 ✓11:00~22:00 休 每週一 \$ 現金交易 席50席



土羊肉溪州分店

中部地區

古早味的羊肉美饌 招牌湯底回味無窮

外觀不起眼的店家，卻常常一位難求！店裡賣的是全羊料理，除了羊肉爐之外，還有許多羊肉快炒料理。招牌火鍋湯底以數種屬性溫和的中藥材同羊骨一起熬煮。使用古早火鍋方式，將新鮮羊肉加入薑片、麻油爆香，後加入熬煮的高湯，搭配上客人喜愛的配料，即成為老饕來店必點。再配上店內以油蔥爆香、加入羊油、些許蒜蓉和羊骨高湯拌均的手工麵線，香氣四溢讓人垂涎三尺。



羊肉爐



空心菜炒羊肉



炒羊肝



QR Code
手機看地圖

店家資訊

地 南投縣南投市嘉和北路47號 ☎049-2230639 交 國道三號→南投交流道→左轉草溪路→左轉中興路→左轉嘉和北路 ✓11:00~14:00、16:00~21:00 休 農曆6~7月 \$ 現金交易 席75席





二嫂羊肉店

中部地區

羊農直營國產羊 物超所值真美味

本店為羊農直營，所以利潤與顧客共同分享！採用自家親自專業飼養的國產羊，替消費者顧全品質、清減荷包，也能享受物超所值的美味料理。店內先進的冷凍設備，讓肉質在處理方面更為優質；利用機器削羊肉片的方式，讓您每一入嘴的羊肉都吃起來都滑順入口。另外，也提供羊肉爐冷凍包裝宅配服務，讓外地的朋友或想在家嚐鮮的朋友們能一起享受美食。



台羊風味館·嚴選美味料理名店



白切羊肉



炒羊雜

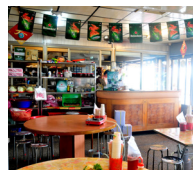


三杯羊腳

店家資訊	
<p>地 南投縣名間鄉彰南路218號(名間國小對面) ☎049-2732235 📞訂可宅配(滿2000元免運費) 🛣國道三號→名間交流道→左轉彰南路 🕒11:00~21:00 🛑無 💰現金交易 🍽80席</p>	<p>名間國小 彰南路 ★二嫂羊肉店 名松路一段</p>



QR Code
手機看地圖



日日興羊肉爐

雲林店

中部地區

羊味美饌好滋味 絡繹不絕饗客愛

「俗又大碗」是大家對這店家的評語。日日興羊肉爐位於台一線上，路邊總是停著長長的車龍，店內生意好到強強滾。羊肉是當天現宰的，全羊料理和羊肉爐都非常受到歡迎。羊肉爐的湯頭簡單的用薑來提味，羊肉一片一片的沒有腥羶味，油而不膩越喝越好喝。店裡的羊皮和羊頭肉，吃起來Q脆有咬勁，特別適合涼拌，其他鮮羊快炒類的料理也都相當下飯，有機會一定要來嚐嚐！



台羊風味館·嚴選美味料理名店



涮羊心



涮羊肝



空心菜炒羊肉

店家資訊	
<p>地 雲林縣大埤鄉延平路三段590號 📍 東西向快速公路 台西古坑線 延平路三段 ★日日興羊肉爐 雲林店</p>	<p>05-5910442 🛣國道一號→斗南交流道→78線→右轉延平路(豐田工業區旁) 🕒10:00~24:00 🛑無 💰現金交易 🍽160席、2間包廂</p>



QR Code
手機看地圖

嘉義市 養羊生產合作社



國產羊標章認證 衛生電宰好安心

嘉太肉羊畜牧場生產的山羊，在飼養過程中完全不添加任何抗生素、磺胺劑等藥物，是台灣畜牧肉品中最清淨、最衛生、最安全。國產羊肉肉質鮮美，多汁有嚼勁和安生衛生。嘉太牧場闖公羊所調理的「嘉南羊肉爐」，有五大特點：1. 有國產羊肉來源場證明。2. 肉羊屠宰專線衛生電宰。3. 通過HACCP國際食品安全管制系統認證。4. 防檢局屠宰衛生合格。5. 國產羊肉標章認證。還有羊羊禮盒，送禮自用兩相宜。



國產羊肉爐冷凍調理包



店家資訊

地 嘉義市世賢路四段354號 **☎** 05-2361282 **W** cngoat.myweb.hinet.net
訂 可宅配 **交** 國道一號→嘉義交流道→右轉北港路→右轉世賢路 **✓**
 8:00~17:00 **休** 週休二日
💰 現金交易



日日興羊肉爐

嘉義店



鮮香Q彈嫩羊肉 挑嘴食客大滿足

羊肉溫補，一年四季都適宜。這家羊肉爐總是高朋滿座、客人川流不息，這裡的羊肉都是當天現殺和手工刀切，不是機器處理。手工切肉可以順著紋理處理，增加食用口感。老闆精選的高品質羊肉，所以羊肉愈煮愈Q、不會乾澀。湯頭甘甜濃郁也是最大的特色，涮上鮮香Q嫩的羊肉片，來碗香濃的羊油麵線，拌上店家特製的豆瓣醬，獨特風味口齒留香，熱炒的全羊料理也是非常受到歡迎。



麻油羊排



芹菜炒羊肚



羊頭肉

店家資訊

地 嘉義市福全里博愛路二段376號 **☎** 05-2911828 **交** 國道一號→嘉義交流道→北港路→左轉博愛路 **✓** 冬天 15:00~01:30、夏天17:00~01:00 **休** 無 **💰** 現金交易 **席** 160席



小腳腿羊肉店

水上店



小腳腿羊肉店

柳營總店

南部地區

南部地區

獨特手藝好口碑 全羊料理多樣化

嘉義縣水上鄉小腳腿羊肉店，採用新鮮精選國產羊肉，肉質細膩。招牌菜黃金腿、清蒸三層肉、羊油麵線，吸引老饕光顧。採用現宰新鮮溫體羊肉，讓饕客從「羊頭吃到羊尾」，從裡吃到外，從頭吃到腳，不論傳統、創新料理，滋味口感豐富多樣。特別推薦招牌黃金腿是採用小羊腿當食材，以特製調配的中藥包，燉煮2小時，呈現金黃色澤，色香味俱全，沒有羊腥膻味。



涼拌羊皮



清湯羊肉爐



鐵板羊舌

新鮮創意羊料理 健康養生有驚喜

不起眼的小店卻傳出陣陣香味，這裡是有名的羊肉料理小腳腿總店。老闆自家飼養的羔羊，鮮嫩無腥膻味，而創意不絕的菜單更是吸引許多客人上門。老闆使用天然蔬果入菜，不加重調味料，打破快炒羊肉料理以往的油膩感，尤其以鳳梨羊肉更為首推。彈牙順口的清蒸三層羊肉不油不膩；清湯涮羊肉火鍋，最能品嚐出新鮮羊肉的稚嫩口感。羊油拌紅蔥頭的麵線香味四溢讓人大飽口福。



麻辣羊腳



蘆筍羊肉



韭香羊肉



台灣風味館·嚴選美味料理名店



台灣風味館·嚴選美味料理名店

手機看地圖

QR Code



店家資訊

地 嘉義縣水上鄉水上村中山路二段73號 ☎05-2603099 訂 可宅配(滿3000元免運費) 交 國道一號→水上交流道→直行省道台一線 ☑11:00~24:00 休 無 💰現金交易 席 45席



店家資訊

地 台南市柳營區重溪里21-9號 ☎06-6230349 交 國道三號→白河交流道→165線道→右轉漁農社區牌樓→直行於(農會斜對面) ☑9:00~21:00 休 星期一 💰現金交易 席 60席



手機看地圖

QR Code



小腳腿羊肉店

麻豆店

南部地區

鮮度百分百 吃出臺南道地味

本店的招牌「清蒸三層肉」曾榮獲國產羊肉創意料理的最佳味賞獎。取用羊隻的小排，先將排骨取出，整塊羊肉帶皮下去燉煮40分鐘，羊皮Q彈沒有腥羶味，肉汁滿溢吃過難忘記。老闆廖增憲擁有一自有牧場「振欣牧場」，為麻豆區內最大的努比亞羊牧場，羊隻皆經過檢驗合格，各個都是頭好壯壯。建議試試店內的無腥羊肉，純熟的料理手法，做出一道道獨門菜色與美味，讓人讚不絕口！



沙茶羊肉



蒜頭胡椒羊肉



麻油羊舌



店家資訊

地 台南市麻豆區中正路59-1號
 06-5726980 交 國道一號→麻豆交流道→往市區方向(麻豆中央市場對面)
 11:00~21:00 休 隔週週二 \$ 現金交易 廳50席



手機看地圖

QR Code



奇男國產羊肉專賣店

南部地區

自產自銷好品質 優質羊肉鮮香甜

以老闆本名作為店名，就知道老闆的用心。店內的羊肉是自家牧場所飼養，品質控管嚴格，是全國第一家通過國家認證可出口的種肉羊。用餐環境窗明几淨，讓人舒服自在。老闆自豪本店沒有羊騷味，烹調時不加多餘的調味料和味精，羊肉爐的鍋底由羊骨、蔬菜和中藥精心熬煮，搭配咖哩提味。而清蒸五花羊肉搭配店內特調醬汁，肉汁鮮甜香味四溢。貼心的低溫宅配讓您在家也可以輕鬆享受高優質的美味。



咖哩羊肉爐



滑蛋羊肉



清蒸五花羊肉



店家資訊

地 台南市麻豆區興民街1-7號 06-5726366 訂 可宅配 交 國道一號→麻豆交流道→往市區方向(麻豆夜市)
 11:00~22:00 休 隔週週二 \$ 現金交易 廳50席



手機看地圖

QR Code



台羊風味館·嚴選美味料理名店



台羊風味館·嚴選美味料理名店



口福羊肉店

南部地區

調養優質羊肉 黃金湯頭回味無窮

這是一對夫妻和三個孩子夢想的店，至今也經營二十個年頭了。位於風光明媚民風純樸的六甲區，本著對羊隻的了解與豐富的養殖經驗，專業的養羊技術調養出優質的羊肉，不僅溫體現宰，更提升了肉質的新鮮與口感。店內金黃色的湯頭，是以羊大骨與羊排骨精心熬煮，所萃取的精華，清爽而不油膩，不論是涮羊肉或羊肉清湯，都能讓您吃出健康與美味，人生真的很有口福喔！



麻油羊肉



涮羊肉



白切三層肉



阿袍羊肉店

南部地區

五代相傳百年好滋味 原味湯頭遠近都馳名

六甲的本地人都是吃這家有百年歷史的老店，算是隱藏版美食。每天現宰現煮堅持以土山羊為材料。用清水烹調原味羊肉湯，大火煮約一個小時，未添加任何佐料，等客人上門時，再將羊肉置入湯內烹煮，煮出來的羊肉香甜沒有腥羶味，搭配上一碗香濃羊肉拌勻的手工麵線，是最受歡迎的招牌個人餐。白切肉的羊皮很厚卻Q彈，很有嚼勁不油膩，沾上特製豆瓣醬更好吃！



涼拌三層肉



羊肉清湯



涮羊肉



台羊風味館·嚴選美味料理名店



台羊風味館·嚴選美味料理名店



店家資訊

地 台南市六甲區中山路120號 ☎ 06-6983223 W cofu.q168.net 訂 可宅配(滿2500元免運費) 國 國道一號→六甲交流道→往六甲市區方向(菜市场附近) 日 9:00~21:00 休 星期一 現金交易 席 150席、3間包廂

口福
羊肉店
★

中山路

信義街
中正路

QR Code
手機看地圖



店家資訊

地 台南市六甲區中正路570號 ☎ 06-6990540 訂 可宅配(滿3000元免運費) 國 國道三號→烏山頭交流道→往六甲方向直行中正路約1公里處(六甲市場附近) 日 平日07:00~15:00、假日07:00~20:00 休 星期一 現金交易 席 80席

阿袍
羊肉店
★

復興街

民族街
中正路



QR Code
手機看地圖



王家燻羊肉

南部地區



台灣風味館·嚴選美味料理名店

獨特古法燻羊肉 滋養身體是珍品

王家燻羊肉來自草山月世界放野山羊，毛秀色美健狀有力、肉質脂肪度極佳。燻羊肉調理過程：第一皆段所強調二至三年羊齡，連皮帶骨入甕，加放中藥與米酒再以黏土緊密封蓋。燻羊肉採稻殼悉燒時間長達一天一夜、每隔兩小時添加稻殼一次，細心照顧直到時間告成。完成後，燻羊肉呈現深紅色澤、香味四溢、入口即化，是入秋補冬的最佳珍品，亦是佳節送禮的最好伴手。



蔥爆羊肉



燻羊肉禮盒



燻羊肉



店家資訊

地址 台南市新化區大坑里121號
 電話 06-5941393 網路 www.wang-ja.com.tw
 訂 可宅配(6盒以上同地點免運費) 交通 國道三號→新化交流道→右轉虎頭埤風景區→直行168線(往大坑農場方向) 營業時間 11:00~19:00 休息 無 現金交易 席 300席



一心羊肉店

南部地區



台灣風味館·嚴選美味料理名店

燻補羊肉汁多美味 全羊料理應有盡有

一心羊肉為王家燻羊肉的市區門市，店內規模不大，但特色及道地的全羊料理應有盡有。本店採用來自新化大坑山區和左鎮鄉草山一帶的2歲成羊，肉質飽滿多汁，且羊肉膽固醇低。獨一無二的古傳燻製羊肉，一推出即造成轟動。店內還有當歸羊肉、麵線拌羊油、炒羊肉和羊肉湯等全羊料理，從羊頭到羊腳應有盡有，大家口耳相傳「燻羊肉」已成為當地的特色美食。



芥蘭羊肉



羊油麵線



鮮片涮羊肉

店家資訊

地址 台南市新化區中興路810號 電話 06-5900421 網路 www.wang-ja.com.tw 訂 可宅配(6盒以上同地點免運費) 交通 國道三號→新化交流道→往新化市區方向(新化老街旁) 營業時間 11:00~14:00、17:00~24:00 休息 月休2天(不定期) 現金交易 席 40席



QR Code
手機看地圖

QR Code
手機看地圖



阿元羊肉店

南部地區

精選高檔羊肉 羊油禮盒獨創一格

喜歡吃羊肉的饕客都知道要選國產羊，品質和口感實在差很大！阿元羊肉標榜每天現宰，是一家全羊料理的餐廳，堅守羊肉不參雜、不挑選次等的理念，對於消費者也較有保障。清燉的羊肉爐火鍋，香濃不油膩，搭配帶皮切塊的三層肉或涮至八分熟的羊肉片，淡淡的香氣溢滿口中，為您補上滿滿的元氣。店內也販售羊油伴手禮，讓顧客可以買回去自用送禮兩相宜。



涼拌羊肚



羊腳



羊雜湯



陳記羊肉

南部地區

本土新鮮優質選 原汁原味好道地

經營快三十年頭的陳記羊肉，老闆堅持：本土、新鮮和優質。店內嚴格挑選大小適中約五十斤的處女羊，當天現宰合格本土羊隻，不論安全衛生或品質都是最有保障。店內必點招牌是「韭黃羊肉」、「青椒羊肉」這兩道招牌菜，內行的老饕則最愛「白切三層羊肉」，新鮮好吃無羊騷味。羊肉爐湯頭原汁原味，採用羊骨熬煮十二個小時以上，不添加任何人工味素，涮出羊肉的美好風味。



青椒羊肉



薑絲羊頭肉



韭黃羊肉



台灣風味館 · 嚴選美味料理名店



台灣風味館 · 嚴選美味料理名店

手機看地圖

QR Code



店家資訊

地 台南市永康區中華路659-3號
06-2334083 交 國道一號→永康交流道→沿台一線行走(中華路上)
17:00~2:30 休 不固定公休, 約2~3週休一天平日 現金交易 席48席



店家資訊

慶平路
地 台南市華平路723號 06-3582855 交 國道一號→永康交流道→右轉中正北路→右轉中央路接中華北路接西濱公路→右轉安平路→左轉華平路 11:00~22:00 休 不定期 現金交易 席55席



手機看地圖

QR Code

小腳腿羊肉店

海安店



新店新氣象 傳承老店妙廚藝

才剛開幕一個多月，老闆卻有十年的羊料理經驗。半開放式的廚房，清潔明亮的店面，店內每天現宰國產羊，全羊料理應有盡有。店內招牌料理：和風羊肉、羊皮捲和清蒸三層肉。羊皮捲做工十分繁複，首先除去羊毛、羊油，再用細的棉繩綁緊煮到軟爛，經過冷藏後再切薄，沾上蒜頭醬油Q彈美味超爽口！和風羊肉則是參考鐵板料理的配料調味，但是沒有鐵板的油膩，是道新風味的創意料理。



羊皮捲



和風羊肉



清蒸三層肉



店家資訊

地址 台南市中西區海安路1段68號
 06-2227715 交通 國道一號→台南交流道→往東門圓環方向直行接府前路→右轉海安路一段
 營業時間 11:00~21:00
 休息 無 現金交易 席40席



東圓城羊肉

保安店



古早好滋味 羊肉料理應有盡有

經營十多個年頭的美味老店，以家常味的羊肉料理和羊肉爐受到當地人的喜歡。從沙茶羊肉、苦瓜羊肉、麻油羊肉、蔥爆羊肉到當歸大骨湯、羊肉爐，所有羊肉美食一應俱全。老闆本著回饋顧客的心理，份量都相當實在。羊肉料理精髓「當歸羊肉湯」，以多種中藥食材熬煮的當歸湯頭，味道芬芳濃郁，沒有難聞的中藥味。韭黃羊肉的肉質鮮嫩和韭黃的清甜，是非常下飯的一道菜。



當歸羊肉湯



韭黃羊肉



清蒸三層肉



店家資訊

地址 台南市中西區保安路70號
 06-2225337 交通 國道一號→台南交流道→往東門圓環方向直行約4公里→左轉保安路
 營業時間 16:00~01:00 休息 不定期
 現金交易 席30席





亞力山大 蝴蝶生態教育農場

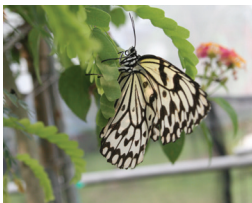
南部地區



台羊風味館 · 嚴選美味料理名店

綠意的自然田園 開闊視野好風景

占地5000坪的蝴蝶生態農場，包含了昆蟲蝴蝶展覽館、海洋生物貝殼化石館、蝴蝶生態園、可愛動物區以及季節性農作物教學採摘區，並設有焗窯、野餐及烤肉區，非常適合父母親帶小朋友或是學校班遊活動。卜場長和琴老師這對夫婦，想讓小朋友在農場裡觀察生物的奧妙及有趣的生命現象，達到寓教於樂的目的。在蝴蝶館的後面還飼養了一大群的山羊，讓遊客體驗妙趣橫生的放羊經驗。



羊肉爐



店家資訊

地 台南市仁德區忠義一街38巷26號
☎ 06-2796037 **W** butterfly.ho.net.tw
訂 可宅配 **交** 國道一號→臺南交流道→右轉中山路→左轉中正路→右轉忠義路→左轉忠義一街 **☑** 9:00~16:00
休 無 **💰** 現金交易 **席** 450席



QR Code
手機會地圖



松泰羊肉店

南部地區



台羊風味館 · 嚴選美味料理名店

現宰新鮮國產羊 老饕青睞好口福

高雄市岡山區有聞名國內外的「三寶」，就是羊肉、辣豆瓣醬及蜂蜜，途經省道台一線抵達岡山時，都會想品嚐松泰羊肉店的羊肉美食。每天現宰新鮮的國產山羊肉，最能博得老饕青睞。手工切的羊肉厚薄剛剛好，涮在濃濃的羊肉爐裡，肉質吸取湯頭的鮮甜，配上薑絲和老闆特調的豆瓣醬一起吃，美味真是無人能比。店內的熱炒類也是非常人氣，韭菜花羊肉就是必點的招牌菜之一！



當歸帶皮排骨鍋



韭菜花羊肉



苦瓜羊肉



店家資訊

地 高雄市岡山區公園西路三段66號
☎ 07-6259419 **訂** 可宅配 **交** 國道一號→岡山交流道→直行介壽路→右轉大義二路→直行公園西路 **☑** 11:00~21:30 **休** 農曆初二、十六(遇假日延後) **💰** 現金交易 **席** 140席



QR Code
手機會地圖



群福牧場

南部地區



台羊風味館·嚴選美味料理名店

衛生安全冷凍包 輕鬆享受羊肉爐

每日由自家的群福牧場專業現宰羊肉，專研製成藥膳羊肉爐的冷凍包料理，是能在家自行料理羊肉大餐的新選擇。牧場所畜養的羊肉皆通過協會品質檢驗與認證，絕對沒有藥物殘留的問題。羊肉爐的湯底精心調配，由八角、桂枝、當歸、黃耆、川弓等十幾種精選中藥材加入羊大骨熬製而成，養氣補身，四季皆宜，不添加防腐劑與味精。寒冬來臨時方便滋補身體，送禮自用兩相宜！



藥膳羊肉爐



QR Code

手機看地圖

店家資訊	
地 高雄市岡山區三和里山隙路26號	訂 冷凍宅配 (貨到付款) 交 嘉華路過高鐵路段往華岡路方向 ▼ 8:00~20:00 休 無 💰 現金交易



水流莊牧場

南部地區



台羊風味館·嚴選美味料理名店

悠遊體驗牧野之旅 探索生態奧妙樂趣

高雄市橋頭區的「水流莊生態教學牧場」，結合社教與休閒，加值養羊產業的競爭力，羊牧場除具有羊隻的生態解說教育，可認識不同的羊乳、肉用山羊品種、特性以及飼養方式。水流莊牧場提供民眾免費入園體驗大自然的野外生活。可愛的動植物觀賞、園區的自由探索、DIY的烤肉炕窯與各式各樣的羊肉料理大餐，是學校、公司團體、親子與三五好友自強活動的最佳選擇。



羊肉爐



羊乳·饅頭·吐司



羊乳清香茅皂

店家資訊	
地 高雄市橋頭區東林里興樹路成功巷35號 訂 07-6121574 W www.goodfarm.com.tw 訂 可宅配(滿2000元免運費) 交 國道一號→岡山交流道→直行介壽路→左轉岡南路→右轉鐵道北路→左轉甲樹路→左轉興樹路 ▼ 10:00~22:00 休 星期一 💰 現金交易 開 30席、1間包廂	



QR Code

手機看地圖



福爾摩沙牧場



舒壓樂活好所在 新鮮食材好健康

福爾摩沙牧場位於恆春半島地理中心的龍鑾潭北岸旁，周邊景色優美適合喜歡大自然的遊客。青山綠野、藍天白雲，景觀視野無限廣大，回歸自然與純真，是舒壓樂活的好地方。老闆以親切的態度服務每一位客人，希望來此的遊客都能將這裡當成自己家，輕鬆無拘束的享受這裡的一切。牧場特色的私房菜，則是牧場主人夫妻倆多年精心鑽研的各式羊肉料理以及恆春半島特產的鮮魚大餐。



烤全羊

店家資訊

地 屏東縣恆春鎮龍水里龍泉路1號
08-8880580 | formosafarm.idv.tw
國道三號→南州交流道→左轉勝利路→右轉縱貫公路→接屏鵝公路→右轉龍鑾路 | 8:00~21:00 休無 \$ 現金交易、可刷卡(限國民旅遊卡) 席60席

龍鑾路
★
福爾摩沙
牧場

屏鵝公路恆春段

索引

北部地區

- | | | |
|------|--------------------|----------------------------------|
| P.8 | 一窩羊 | 宜蘭縣羅東鎮光榮路302號 · 03-9503377 |
| P.9 | 養生銀行·良食究好 | 台北市松山區八德路四段138號10樓 · 02-25603566 |
| P.10 | 孫羊正店(北投店) | 台北市北投區大業路65巷1弄1號 · 02-28970762 |
| P.11 | 糊塗羊肉爐(新海店) | 新北市板橋區新海路135巷1號 · 02-22577365 |
| P.12 | 糊塗羊肉爐(南雅店) | 新北市板橋區南雅西路二段2-7號 · 02-89697688 |
| P.13 | 尚青羊羊肉爐 | 新北市三重區重陽路一段6號 · 02-89853166 |
| P.14 | 瑞豐羊肉爐 | 新北市新莊區民安東路168號 · 0922-263519 |
| P.15 | 羊世界
(勇伯台灣羊庭園餐廳) | 桃園縣中壢市民權路三段382巷1-5號 · 03-4266987 |

中部地區

- | | | |
|------|--------------------|---------------------------------|
| P.16 | 溪湖阿輝羊肉 | 台中市豐原區豐東路550號 · 04-25262827 |
| P.17 | 台中市養羊協會
(台中羊肉爐) | 台中市大安區中庄里南海路90號 · 04-26713165 |
| P.18 | 東善土羊爐 | 台中市龍井區中華路一段103號 · 04-26367907 |
| P.19 | 大城土羊肉 | 台中市南區南和路98號 · 04-22631489 |
| P.20 | 阿明羊肉(二溪店) | 彰化縣溪湖鎮光華里太平街1號 · 04-8852707 |
| P.21 | 阿明羊肉(員鹿店) | 彰化縣溪湖鎮湖東里員鹿路二段416號 · 04-8816961 |
| P.22 | 阿枝羊肉店 | 彰化縣溪湖鎮西溪里忠溪路226號 · 04-8815372 |
| P.23 | 楊家燒烤土產羊肉爐 | 彰化縣溪湖鎮員鹿路二段382號 · 04-8855202 |
| P.24 | 楊仔頭羊肉店 | 彰化縣溪湖鎮湖東里員鹿路二段536號 · 04-8811742 |
| P.25 | 鄉親燒烤羊肉店 | 彰化縣溪湖鎮光華里太平街3號 · 04-8853939 |
| P.26 | 阿秀羊肉店 | 彰化縣溪湖鎮長青街19號 · 04-8814619 |
| P.27 | 鹿港阿文羊肉 | 彰化縣鹿港鎮菜園路64號 · 04-7768998 |
| P.28 | 山海珍羊肉店 | 彰化縣福興鄉福興村沿海路五段147號 · 04-7785322 |
| P.29 | 花壇羊肉店 | 彰化縣花壇鄉平和街122號 · 04-7860281 |
| P.30 | 花壇阿來羊肉 | 彰化縣花壇公有零售市場內 · 04-7864262 |
| P.31 | 晶傳有限公司 | 彰化縣溪州鄉尾厝村公平街220號 · 04-8899547 |



P.32	黃水萍土羊肉	彰化縣溪州鄉尾厝村莒光路737號 · 04-8897034
P.33	阿每溪州土羊肉	彰化縣溪州鄉尾厝村中山路三段533號 04-8898108 · 04-8898109
P.34	萬宗羊肉店	彰化縣芳苑鄉永興村芳漢路永興段530號 · 04-8932981
P.35	土羊肉溪州分店	南投縣南投市嘉和北路47號 · 049-2230639
P.36	二嫂羊肉店	南投縣名間鄉彰南路218號 · 049-2732235
P.37	日日興羊肉爐(雲林店)	雲林縣大埤鄉延平路三段590號 · 05-5910442

南部地區

P.38	嘉義市養羊生產合作社	嘉義市世賢路四段354號 · 05-2361282
P.39	日日興羊肉爐(嘉義店)	嘉義市福全里博愛路二段376號 · 05-2911828
P.40	小腳腿羊肉店(水上店)	嘉義縣水上鄉水上村中山路二段73號 · 05-2603099
P.41	小腳腿羊肉店(柳營總店)	台南市柳營區重溪里21-9號 · 06-6230349
P.42	小腳腿羊肉店(麻豆店)	台南市麻豆區中正路59-1號 · 06-5726980
P.43	奇男國產羊肉專賣店	台南市麻豆區興民街1-7號 · 06-5726366
P.44	口福羊肉店	台南市六甲區中山路120號 · 06-6983223
P.45	阿袍羊肉店	台南市六甲區中正路570號 · 06-6990540
P.46	王家燻羊肉	台南市新化區大坑里121號 · 06-5941393
P.47	一心羊肉店	台南市新化區中興路810號 · 06-5900421
P.48	阿元羊肉店	台南市永康區中華路659-3號 · 06-2334083
P.49	陳記羊肉	台南市華平路723號 · 06-3582855
P.50	小腳腿羊肉店(海安店)	台南市中西區海安路1段68號 · 06-2227715
P.51	東圓城羊肉(保安店)	台南市中西區保安路70號 · 06-2225337
P.52	亞力山大蝴蝶生態教育農場	台南市仁德區忠義一街38巷26號 · 06-2796037
P.53	松泰羊肉店	高雄市岡山區公園西路三段66號 · 07-6259419
P.54	群福牧場	高雄市岡山區三和里山隙路26號 · 07-6281356
P.55	水流莊牧場	高雄市橋頭區東林里興樹路成功巷35號 · 07-6121574
P.56	福爾摩沙牧場	屏東縣恆春鎮龍水里龍泉路1號 · 08-8880580

MEMO



MEMO

台羊風味館

嚴選美味 ● 料理名店

2014-2015

保存版

發行單位 中華民國養羊協會
出 刊 中華民國102年11月
理 事 長 張福隆
監 事 長 蘇清祥
執行團隊 蘇瑞娟、林冠德、王克平、蘇芝誼
輔導單位 行政院農業委員會（計畫編號：102農管-4.4-牧-04）

地 址 600嘉義市彌陀路105號
電 話 05-216-5048
傳 真 05-216-5047
電子信箱 goat.tw@msa.hinet.net
網 址 www.goat.org.tw



未經本會同意，不得轉載本刊內容之圖文著作；
刊物內店家資訊如有誤，將以實體店家公告為準！



TAIWAN

台羊風味館

嚴選美味 ● 料理名店



original