

國產認證羊肉 美味65好店

就是這麼新鮮美味！

2015~2016



Contents

09 國產羊肉的營養價值

10 基隆市

- 10 福記蔬菜羊肉

11 台北市

- 11 良食究好市集餐廳
12 元世祖涮羊肉 台北復興店
13 第一品蔬菜羊肉小吃店
14 孫羊正店 (北投店)

15 新北市

- 15 滿溢土羊火鍋店
16 糊塗羊肉爐 (新海店)
17 糊塗羊肉爐 (南雅店)
18 瑞豐羊肉爐 (中華店)
19 瑞豐羊肉爐 (新莊店)
20 尚青ㄟ羊肉爐
21 林記蔬菜羊肉專賣店

22 桃園市 新竹縣

- 22 羊世界勇伯台灣羊庭園餐廳
23 元世祖涮羊肉 竹北店

24 台中市

- 24 溪湖阿輝羊肉
25 大城土羊肉

26 南投縣

- 26 二嫂羊肉店
27 土羊肉溪州分店

28 彰化縣

- 28 花壇羊肉店
29 春芳羊肉爐老店
30 阿明羊肉 (二溪店)
31 阿枝羊肉店
32 楊仔頭羊肉店
33 楊家燒烤土產羊肉爐
34 阿明羊肉 (員鹿店)
35 阿秀羊肉店
36 三代傳承春芳燒烤羊肉 (旗艦店)
37 花壇阿來羊肉
38 鹿港阿文羊肉
39 山海珍羊肉店
40 黃水萍土羊肉
41 晶傳有限公司
42 阿每溪州土羊肉
43 坤聰羊肉店
44 花壇羊肉 (和美店)
45 和美羊肉
46 陽霖牧場羊肉店
47 萬宗羊肉爐
48 飛羊畜牧場

49 雲林縣

- 49 日日興羊肉爐

50 嘉義市

- 50 小腳腿羊肉店 (水上店)
51 嘉義市養羊生產合作社
52 日日興羊肉爐 (嘉義店)

53 台南市

- 53 口福羊肉店
54 阿袍羊肉店
55 阿元羊肉店
56 羊董羊肉店
57 一心羊肉店
58 王家燻羊肉
59 阿成羊肉店
60 同心羊肉專賣店
61 小腳腿羊肉店 (柳營總店)
62 小腳腿羊肉店 (海安店)
63 咩 灣裡羊肉店
64 小腳腿羊肉店 (麻豆店)
65 奇男國產羊肉專賣店
66 亞力山大蝴蝶生態教育農場

67 高雄市

- 67 松泰羊肉店
68 水流莊生態牧場
69 群福牧場

70 屏東縣

- 70 福爾摩沙牧場

71 花蓮市

- 71 正宗台灣土羊
72 義德生料理

73 宜蘭縣

- 73 品鮮



電宰

安全

衛生

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。

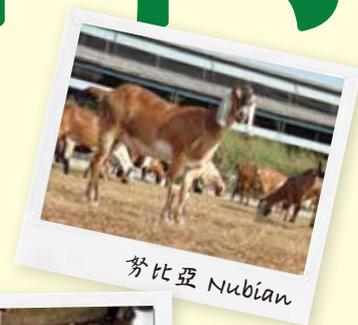
國產羊肉哪裡來？

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。



努比亞 Nubian



波爾山羊 Boer Goat



撒能 Saanen



阿爾拜因 Alpine

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65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



全國國產羊肉地圖



國產羊肉的營養價值

營養成分	單位	營養成分	單位
水分	49.8 g	銅	1.0 mg
脂肪	11.1 g	錳	0.04 mg
蛋白質	22.1 g	維生素 B1	0.20 mg
灰分	1.1 g	維生素 B2	0.23 mg
鈣	28.1 mg	菸鹼酸	2.96 mg
鐵	2.2 mg	泛酸	0.32 mg
鎂	24.8 mg	維生素 B5	0.18 mg
磷	103.0 mg	葉酸	3.78 mcg
鉀	315.0 mg	維生素 B12	0.90 mcg
鈉	92.3 mg	維生素 A	22.0 IU
鋅	4.4 mg	-	-

(資料來源：台灣畜產種原知識庫)



張書璋

乾淨的環境與新鮮的食材是不容改變的堅持

福記蔬菜羊肉

認證編號 | C104001

- 📍 基隆市仁一路 295 之 24 號
- ☎ 02-24250849
- 🚗 搭火車至基隆火車站→沿忠一路步行→中正路→轉仁一路
- 🕒 16:00 ~ 02:00 (七月、八月休)
- 🌐 www.xxxxxxx.com.tw
- 💳 可刷卡
- 🏠 宅配



QR Code 看地圖

位於基隆廟口附近熱鬧的商店街上的福記，每逢秋冬晚上，店外總有著吃蔬菜羊肉的人潮，小老闆張書璋承襲著爸爸對食材十分講究，也相當重視食材的衛生，對食材的處理有著超越五星級飯店主廚的堅持，處理與烹煮過程絕不添加人工甘味料，每天自己去載當天屠宰的台灣公羊，並以全羊骨慢工熬煮三小時的高湯，加入菇類、洋蔥、番茄、蛤蜊等帶出鮮甜，搭配凍豆腐、花枝漿等配料，讓人吃得身心大滿足。



刈菜與羊加薑絲拌炒，越吃越涮嘴。

從處理到上桌需五小時的泰式涼拌羊肚，超級爽口下飯。



零售
鮮羊肉



乾淨甜美的蔬菜與羊肉結合

用花雕酒不加水浸泡三天的羊蹄，每一口都帶咬勁與酒香。



天然極鮮 安心的好味道



負責人：吳季衡

國產羊肉與有機紅棗、麻油、老薑結合，是尚好的溫補！

食材產地直送，讓您吃到最鮮

良食究好市集餐廳執行長吳季衡用心為消費者健康把關，創立結合產銷同時又兼顧好滋味的良食究好。這裡的台灣羊肉燉紅棗皮Q肉嫩，湯汁配飯十分對味，清燉羊肉鍋只加了酒與鹽用小火慢燉，為的是讓饕客吃到最鮮味，到場用餐前需先預訂。餐桌周邊可見廚師在冷溫控廚房現切肉片，還有冷藏櫃中來自台灣各地有生產履歷的生鮮品包括相當受歡迎的限量原味羊肉湯，買回去即可當鍋底，非常方便。

良食究好市集餐廳

認證編號 | A101001

- 📍 台北市松山區八德路 4 段 138 號 10 樓 (京華城 Living Mall 內)
- ☎ 02-37621111
- 🚗 搭捷運板南線→市府站有接駁車直抵京華城
- 🕒 (日) ~ (四) 11:00-21:30; (五)、(六) 11:00-22:00
- 🌐 www.wonmi.com.tw
- 💳 可刷卡
- 📞 訂購、宅配



QR Code 看地圖



在透明冷溫控廚房可以看到廚師現切肉片！



台灣羊肉燉的湯，就是清甜無腥羶，湯頭還可外賣喔。

新鮮食材要讓你吃好吃巧！

元世祖涮羊肉

台北復興店

認證編號 | A104001

營運長：范文中



- 台北市復興南路一段 287 號
- 02-27008200
- 搭信義象山線大安站 6 號出口，步行約 5 分鐘
- 17:30 ~ 01:00(過年休除夕/初一/初二)
- www.khubilai.com.tw
- 可刷卡
- 12 月中旬後可網購宅配



QR Code 看地圖

元世祖涮羊肉是餐飲業界老字號，經營十年後重新整頓，於 2014 年在台北復興南路再出發，從店面裝修設計及陳設、餐具的搭配都細心斟酌，看出店主的用心。台北復興店更訴求個人飲食方便性，提供個人鍋品套餐，即使是一個人，也能享有健康、美味齊聚的美食饗宴。

擺脫傳統羊肉爐的飲食框架，店裝設計時尚，食材更是講究新鮮，並且還陸續研發推出新品涼菜，滷得入味有醬香，羊皮透亮 Q 彈的口感可比王的饗宴。

清蒸羊皮搭配店內特製燕醬，提升口感層次。

新研發的羊皮捲涼菜，獲得一致好評，吃得出主廚的用心。



一個人也能享受的美食天地



羊嫩肩肉火鍋套餐，份量十足，NTD568 物超所值。



單純蔬果帶出最鮮的羊

蔬果羊肉爐，健康、清爽不僅看得見也吃得到。

除了尚青羊肉，還有蔬菜無限量吃到爽



店長：馬世傑

第一品 蔬菜羊肉小吃店

認證編號 | A104002

- 台北市大安區延吉街 131 巷 25 號
- 02-87721108
- 搭板南線至國父紀念館站，步行約 4 分鐘
- 十月~三月 17:00 ~ 02:00
- 四月~九月 17:00 ~ 24:00
- 現金消費



QR Code 看地圖

位在台北市東區熱鬧的巷弄裡，隱藏著尚青的美味，年輕老闆追求簡單、健康飲食，只用蔬果與羊骨煮出清爽的蔬果羊肉爐。而梨山高麗菜和刈菜則無限量供應，對於喜愛吃蔬菜的饕客是一大福音，這也讓羊肉爐的湯頭越煮越清甜。

蔬菜羊肉鍋以番茄、山藥為主，搭配蛤蠣湯頭鮮味十足，菜色全以羊為主，因此選項有限，但卻美味滿點，尤其是滷羊蹄，還有滷頭皮、滷羊耳朵等滷味拼盤，都是店裡熱賣料理，老闆也會不定期推出創新新料理，歡迎老饕隨時來嘗鮮。



滷味拼盤，包括了羊耳朵、嘴邊肉、羊頭皮等，各有不同口感，是下酒好菜。



略帶南洋風情的泰式涼拌羊肚，裝盤上桌前，撒上些許砂糖、淋上檸檬汁，酸中略帶沙糖粒口感非常特別。



- 台北市北投區大業路 65 巷 1 弄 1 號
- 02-28970762
- 捷運淡水信義線奇岩站，步行約 10 分鐘
- 1:00-22:00，須預約
- 可刷卡



QR Code 看地圖



請接受我們細心的服務，品嚐健康舒心的生活滋味

孫羊正店北投店

認證編號 | F98002

地處隱密幽靜的巷弄裡，在小小的綠色庭院裡，坐落著古典中國宮廷風結合現代格櫃設計的典雅用餐空間，讓用餐者擁有如私人招待所般的尊榮感受。餐點設計與烹調細膩費工，孫羊正店堅持使用溪湖當天現宰 8~10 個月的台灣原生羔羊溫體肉，蔬菜則選用花蓮吉安鄉的無毒季節頭分為羊骨藥膳及火腿兩種高湯，油脂透嫩的羊肉片加上藥膳湯底中和，油而不膩的口感，只能讚嘆肉質無敵。雅致的用餐環境，從開胃菜喚醒味蕾，慢慢暖心暖胃，體驗纖細的生活滋味。

頂級原生羔羊套餐提供帶皮及羊里肌兩種肉品，帶皮羊肉建議先入鍋煮 3-5 分鐘，Q 嫩不澀口。

以南瓜泥醃製的南瓜泡菜，清爽開胃，是主廚研發的開胃前菜，就由它開啟饕餮食味蕾。



精緻宮廷般的味覺華麗探索



套餐附有北京小點以及牛蒡茶，以養生為訴求，餐前還有青草茶，讓飲食更均衡健康。



土羊肉全年無休吃到飽

喜歡吃到飽的饕客，滿桌美味等您品嚐。

新鮮溫體土羊肉無限量讓您吃到滿意

老閩：巫銀珠

位在蘆洲才於今年九月中新開幕的滿溢土羊火鍋店，最讓人驚訝的莫過於台灣土羊溫體羊肉要讓饕客無限量地吃到飽雖然台灣土羊成本高，但為了讓顧客吃到最新鮮的羊肉，而且吃得過癮，老閩創羊肉爐店的首例，每人 NT\$488 土羊肉吃到飽，除了每天現宰溫體羊肉，還有清燉與紅燒羊肉供應，以及新鮮時蔬和其他火鍋配料。

盡管是吃到飽，食材品質並不打折，紅燒湯頭使用花椒、桂皮、羅漢果、當歸、陳皮、大茴香、丁香、桂葉等十數種中藥材，搭配哈哈豆瓣醬、冰糖、萬家香壺底油等多項調味品一起熬煮，湯頭香濃順口，是老閩娘的獨家配方。愛吃土羊的饕客千萬別錯過。

滿溢土羊火鍋店

認證編號 | F104001

- 新北市蘆洲區長安街 68 巷 32 號
- 02-28486947
- 捷運蘆洲線三民高中站 1 號出口，步行約 15 分鐘
- 17:00 ~ 24:00 (每周一公休)
- 現金消費



QR Code 看地圖



清燉湯頭清爽單純。

紅燒湯頭用料十足，濃郁不膩口。

四人同行，一人免費
有效時間：即日起至 105 年 12 月 31 日止



老闖：童寶全

只選用台灣本土公羔羊，
全羊料理尚蓋讚！

糊塗羊肉爐

新海店

- 📍 新北市板橋區新海路 135 巷 1 號
- ☎ 02-22577365
- 🕒 新埔捷運站步行約 10 ~ 15 分鐘
- 🕒 14:00 ~ 24:00 (六月~八月休)
- 💰 現金消費

認證編號 | F98001

糊塗羊肉爐是板橋地區知名的羊肉爐，新海店是由店家老闆母親在板橋開始營業起家所在，已是近 40 年的老店，現在由公兒童寶全承繼經營，使用的正是在故鄉彰化溪湖的本土羊肉，每天從產地新鮮送到餐桌上。由枸杞、當歸、川芎、薑母等食材熬煮的中藥湯底，溫潤順口，將新鮮的溫體羊肉輕輕涮一涮，就可嘗到先清甜軟嫩的鮮味。除了滋補的羊肉爐，還有全羊料理，包括各式各樣的熱炒，例如炒羊肚、炒羊心、炒羊肉等料理，是冬季溫補最佳的選擇。

羊肉爐可搭配各種喜愛的羊料理與時蔬，讓今年冬天不會再畏寒了。

Q 彈有嚼勁的帶皮三層肉是老饕的最愛。



產地直送的小鮮肉



使用簡單中藥材，提升羊肉的鮮味與滋補性，溫潤不燥熱。



QR Code 看地圖



尚青的原始鮮美味

就是要吃羊原味，
來自溪湖自產
羊肉品質掛保證

主廚：陳師父



糊塗羊肉爐

南雅店

認證編號 | F99001

- 📍 新北市板橋區南雅西路二段 2 之 7 號
- ☎ 02-89697688
- 🕒 捷運府中站 2 號出口步行約 10 分鐘
- 🕒 14:00 ~ 24:00 (六月~八月休)
- 💰 現金消費

脆口的羊雜與滑嫩的羊腦滿足饕客挑剔的胃。

位於林家花園附近的糊塗羊肉爐南雅店與新海店是兄弟之家，沒有特殊店裝，只有滿室的羊肉鮮香。老闆童大哥自小就跟著母親學廚藝，清燉羊肉爐沒有太多的調味與材料，只有薑絲、蒜頭，和加上熬煮至少三鐘頭以上的羊骨高湯，吃的就是羊肉的鮮與原味。強調全羊料理，吃法也隨客人喜歡，羊雜、羊腦、羊蹄、帶骨羊肉都是饕客的最愛，再加上蘿蔔、高麗菜，更添加湯頭的清甜，強調新鮮，不需過多調味，要給客人最原始的美味。



帶皮帶骨羊肉再上桌入鍋前，要先經滷製 3 鐘頭，很費工。

羊油麵線是來店客人必點，加上些許蒜頭與羊油，香滑彈 Q。

店家堅持使用當天現宰的溫體公羊肉。



QR Code 看地圖



瑞豐羊肉爐

新莊店

- 📍 新北市新莊區民安西路 142 號
- ☎ 02-82019997



瑞豐羊肉爐

中壢店

- 📍 新北市新莊區中華路一段 112 號
- ☎ 02-29947170

滿溢土羊火鍋店
📍 新北市蘆洲區長安街 68 巷 32 號
☎ 02-87721108





蘿蔔羊肉爐湯頭清甜爽口，只聞羊肉香，而吃不到羊騷味。

而濃郁的羊高湯就是在這細節上吐露風味。
瑞豐羊肉爐堅持使用10個月至1歲的公羔羊，從羊頭吃到羊尾，每個部位口感都不一樣，尤其是蒸籠羊三層肉，肥瘦分明，帶皮嫩Q卻富咬勁，無須蘸醬完全展現原味羊肉的鮮美，絕對是來店必點料理。

除了羊肉爐，老闆的熱炒料理也不能錯過，沒有過多調味，簡單的辛香配料與蔬菜，搭配羔羊各個部位，道道都是香味撲鼻，令人食指大動，菜一上桌，黃老闆就會催促著趕快吃，現炒現煮口感最好，講求完美的黃老闆，就希望饕客能享用最好的料理，在這裡，就是盡情地大口吃肉，大口喝湯，最是享受。



青椒炒羊肉，脆甜青椒配上嫩口羊肉，層次豐富。



講求羊肉的鮮度與真實口感

蒸籠三層肉，不用蘸醬就吃羊肉的鮮原味。

品嘗我的手路菜，趁熱吃才能吃出鮮味和口感！



老闆：黃慶賓

瑞豐羊肉爐

沒有華麗的店裝，卻有最真實的美味，這就是瑞豐現宰羊肉爐。來自台南新營的老闆黃慶賓，擁有二十年的廚藝，並且還不斷在研發新菜色。因為對「好吃」有所堅持，對於食材、羊肉，醬料處處講究。希望到客人嘴裡都擁有最佳口感，店內料理都是現點現做。
羊肉爐的高湯只用蔬菜和羊骨熬煮，其先將蔬菜熬煮三小時左右，再放進羊骨熬煮一小時。清甜



滑蛋羊腦，滑嫩羊腦有如豆腐般，入口即化。



酸菜炒羊雜，淡淡的酸菜香氣搭配脆口的羊雜，令人食指大動，是配飯最佳料理。

新莊店

認證編號 | F100001

- 📍 新北市新莊區民安西路 142 號
- ☎ 02-82019997
- 🚗 捷運新蘆線丹鳳站，轉計程車
- 🕒 PM16:00 ~ AM02:00，須預約
- 💰 現金消費
- 🏠 羊肉爐可宅配



QR Code 看地圖

中華店

認證編號 | A103001

- 📍 新北市新莊區中華路一段 112 號
- ☎ 02-29947170
- 🚗 捷運新蘆線新莊站，步行約 10 分鐘
- 🕒 16:00 ~ 01:00，須預約
- 💰 現金消費
- 🏠 羊肉爐可宅配



QR Code 看地圖

瑞豐羊肉爐 新莊店
來店消費 羊肉爐 送蔬菜盤一份
有效時間：即日起至 105 年 6 月 30 日止

瑞豐羊肉爐 中華店
來店消費 羊肉爐 送蔬菜盤一份
有效時間：即日起至 105 年 6 月 30 日止

瑞豐羊肉爐
地址：新北市新莊區重慶路 1 段 6 號
電話：02-89853166

📍 新北市三重區重陽路 1 段 6 號
 ☎ 02-89853166
 🚏 捷運新蘆線三重站，步行約 7 分鐘
 🕒 16:00 ~ 02:00
 💰 現金消費



QR Code 看地圖



店主：吳探薇

用心烹煮的全羊料理，越吃越涮嘴喔！

尚青八羊肉爐

認證編號 | F101001



洋蔥炒羊肉，洋蔥清甜搭配有嚼勁的羊肉，美哉。



沙茶炒羊舌，非常下飯，是店內熱銷料理。

這裡經常是人聲鼎沸，尤其在冷冽的冬日，熱鬧喧騰的人氣與香味四溢的羊氣將寒氣完全驅趕殆盡。原本怕吃羊肉的老闆娘因在朋友家吃到本土羊肉，從此改觀甚至大推開店。店內使用一周歲的本土公羊，每天下午溫體宰殺，老闆甚至將全羊掛在店前，羊肉的新鮮程度有目共睹。

羊肉爐湯頭使用多種中藥清燉，爽口不燥熱，至於羊肉各部分都提供單點服務，可依自己喜好選擇，其中，羊腱子肉、羊骨頭等最受歡迎，其中，羊眼睛，只要清蒸切片〇〇口感就是單純美味，因為數量有限，不能吃到就得看運氣囉。因為新鮮，無論是鍋還是熱炒，客人們只會豎起大拇指、都說一個「讚」！來傳達美味。



全羊料理 HITO 讚

單純的高湯底，可單點各項羊肉部位與蔬菜，品嚐不同階段的湯頭口感。

麻油羊肝，麻油香伴隨著滑嫩羊肝，美味滋補。



節令時蔬搭配現宰羊肉加味鮮

用宜蘭小農製作的季節蔬菜芋香冬瓜製作的冬瓜羊肉鍋，濃郁的芋香與綿密的冬瓜口感，成為店內最受歡迎的鍋品之一。

保有傳統好料理，也有創新鮮滋味，請你來嘗鮮



主廚：林哲葦

林記 蔬菜羊肉專賣店

認證編號 | F103003

📍 新北市板橋區信義路 35 號
 ☎ 02-29595066
 🚏 捷運亞東醫院站 3 號出口步行約 10 分鐘
 🕒 17:00 ~ 02:00
 (五月~八月或六月~八月休)
 💰 現金消費



QR Code 看地圖

師承叔叔台北「林家蔬菜羊肉」的林家三兄妹，在板橋開店提供喜愛羊肉爐的老饕多一個用餐選擇。利用當季新鮮時蔬熬煮五小時以上做高湯，並且只用當日屠宰溫體羊肉，搭配各種季節蔬菜，這就是「林家蔬菜羊肉」好吃的秘訣。

店內隨著季節不同，共有 10 種蔬菜鍋底可供選擇，為讓客人能吃到最美味的涮羊肉，店家還在牆面上貼上建議涮法與吃法，照著做，保證能吃到最鮮甜有嚼勁的羊肉。而且為避免過於燥熱，店家只採用嫩薑料理所有鍋品與熱炒，此外，主廚林家大哥林哲葦也不斷研究新菜色，例如蘆筍炒羊肉、鳳梨炒羊肉等，要讓老顧客不斷回頭嘗鮮。



芥菜特殊的香氣與羊肉十分搭配，是店內熱炒 NO.1。



麻油薑絲炒羊肉，薑絲與羊肉不分軒輊，同為主食材，薑絲嫩不辣口，與羊肉一起入口，提升羊肉的鮮美。



自製的花枝凍，Q 彈脆口是店內必點。

新北市

宜蘭縣

花蓮縣

花蓮市

屏東縣

高雄市

台南市

嘉義縣

雲林縣

彰化縣

南投縣

台中市

新竹縣

桃園市

台北市

基隆市

尚青八羊肉爐
 到店消費用餐
 送菜盤一份
 有效時間：即日起至 105 年 6 月 30 日止



老闆：江長利



看羊、餵羊、吃羊，與羊零距離！

羊世界勇伯 台灣羊庭園餐廳

認證編號 | H102001

- 桃園市中壢區民權路三段 382 巷 1-5 號
- 03- 4266987
- 國道 1 號內壢交流道下 → 走中園路 / 110 甲縣道 → 右轉南園二路 → 左轉新生路 → 右轉民權路 → 右轉民權路三段 382 巷，即達。
- 平日 11:00 ~ 14:00
17:00 ~ 21:00
假日 11:00 ~ 21:00
- xiaduo.tw.com.net/b.htm
- 現金交易



QR Code 看地圖

江長利從三頭羊開始，完成從小到大的牧場夢，餐廳結合牧場，有吃、有喝、有玩，讓消費者更親近山羊的一切。從乳用山羊到肉用山羊，最後利用羊肉溫補特性，研發出各式羊肉料理，至今研發出高達 99 種羊料理！全年供應紅燒與藥膳羊肉鍋，以羊大骨添上洋葱、老薑為湯底，加上番茄、玉米、白蘿蔔、蘆筍等多種蔬菜增添自然甘甜，與帶骨、帶皮的羊肉塊一起熬煮，光湯頭就充滿鮮甜滋味。

白切三層肉蘸豆腐乳醬，滋味更佳鮮美。

將羊肉瘦肉部位與青、白苦瓜、客家黃豆醬等同炒入味，是一道創意羊肉料理。



以羊為主題 吃喝玩樂零距離



蔥爆羊肉吃得到羊肉鮮嫩口感。



火鍋鍋底可任選，也可以做鴛鴦鍋。

芝麻燒餅夾肉，燒餅酥脆口感搭配醬香燒肉是店內熱賣主食。

採自自有農園的綠色食蔬，絕對可以吃得安心！

總經理：虞繼正

元世祖涮羊肉

竹北店

認證編號 | J104001



- 新竹縣竹北市莊敬南路 91 號
- 03-6583133
- 缺
- 17:30 ~ 01:00
過年休除夕 / 初一 / 初二
- www.khubilai.com.tw
- 可刷卡
- 12 月中旬後可網購宅配



QR Code 看地圖

讓客人吃得安心是元世祖的經營理念。講求健康、安心可以從選擇國產溫體羊肉，建構自有農園種植綠色蔬菜自給，可看出經營者的堅持與不妥協。採用三隻老母全雞和多種蔬果在大型氣鍋熬煮三天三夜的高湯底，香濃雞湯喝來非常溫潤，涮上溫體羊肉，不禁讓人讚嘆天然的尚好！

除了鍋品，燒烤、涼菜、菜色豐富可供選擇，元世祖特色在於食材的選用外，多數都由廚師自行製作，包括醃製酸白菜，熬煮香濃醇的烏梅汁，還有上海傳統甜點鬆糕。透過牆上電視將景泰藍火鍋、自有農園種植、食物製作相關過程直接播出，讓用餐者能夠清楚了解眼下所有食材、器皿的出處，更能以安心愉快的心情享用美食。



店裡綠色蔬菜來自元世祖的自有農園無毒耕作。



堅果鬆糕和芝麻鬆糕是元世祖的招牌甜點。



老闆：陳啟鏞



嚴選有品質保障的國產羊肉

溪湖阿輝羊肉

認證編號 | L98002

- 📍 台中市豐原區豐東路 550 號
- ☎ 04-25262827
- 🚗 開車走國道 1 號於台中系統轉國道 4 號，行駛到底右轉豐勢路，至豐東路左轉可抵。
- 🕒 11:00 ~ 24:00
- 💰 現金交易
- 🛒 網購、宅配



QR Code 看地圖

來中部吃羊肉爐不一
 定要到溪湖，豐原也有道
 地口味！阿輝羊肉在地經
 營 20 多年，早期是在溪湖
 起家，為了拓展市場將店
 址遷徙到豐原，並延續溪
 湖的羊肉爐風味，與羊腳
 等加熱鍋料，亦供應佐食
 熱炒與涼拌菜，如麻油炒
 羊腦、燒烤羊肉、涼拌羊
 肚等。羊肉特選努比亞公
 羊，與祥盟畜產合作每日
 鮮配，讓遠在台中客人也
 能品嚐羊肉的鮮美。

燒烤羊肉 300 元：精瘦的
 里肌肉用胡椒、鹽燒烤，
 展現羊肉的原始風味。



羊腳（時價）：滷煮 3 小
 時入味，可即時也可加入
 羊肉爐。

零售 生鮮羊肉

源自溪湖道地風味 料理多樣變化豐富



- ▲ 涼拌羊肚 200 元：鮮脆 Q 彈的羊肚用醋、香油調味，夏季最勾人食慾。
- ▶ 麻油炒羊腦 200 元：羊腦與雞蛋拌炒，脂香滑嫩，口感特殊。



零售 生鮮羊肉

隱身國宅的熱門餐館 外帶人潮絡繹不絕

薑母用免驚，
冬季最滋補！



老闆：劉致平

大城土羊肉

認證編號 | B99001

薑爆羊心 150 元：老饕最愛酥炸金黃
 的薑母脆片，只有點這道菜才吃得到。

23 年歷史的大城土羊肉隱身在
 南和路永和國宅的一樓內，餐館外
 觀雖然不起眼，但每年秋冬開張營
 業之後，每逢傍晚時分外帶人潮絡
 繹不絕，一份份熱騰騰的羊肉爐與
 熱炒菜色，成了當地居民最喜愛的
 冬季便菜。老闆劉致平表示，創立
 初衷是因為本身嗜好羊肉美食，餐
 廳所有菜色都是自家鑽研開發。餐
 廳最聞名就是熱炒手法了得，蔬菜
 炒來鮮甜爽脆，羊肉滑嫩多汁，必
 點招牌羊肉爐則加入大量薑母與米
 酒頭，暖身滋補最宜。



羊肉炒高麗菜 150 元：大火爆
 炒的工夫一流，高麗菜爽脆清
 甜襯托羊肉的鮮味。

羊肚炒西洋芹 150 元：羊雜獨
 特口感搭配脆脆西洋芹，嚼來
 充滿變化。



- 📍 台中市南區南和路 98 號
- ☎ 04-22631489 0933455806
- 🚗 開車走國道 1 號下南屯交流道，走 136 縣道右轉，左轉中山路，於工學路向右轉，左轉南和路可抵。
- 🕒 16:00 ~ 23:00，每年農曆 8 月初一營業至清明前後
- 💰 現金交易



QR Code 看地圖

台中市

宜蘭縣

花蓮縣

花蓮市

屏東縣

高雄市

台南市

嘉義縣

雲林縣

彰化縣

南投縣

新竹縣

桃園市

新北市

台北市

基隆市

溪湖阿輝羊肉
 憑券來店消費即贈
 小菜乙盤
 有效時間：105 年 12 月 31 止



老闆娘：王碧育



自己養羊品質顧條條！

二嫂羊肉店

認證編號 | M100001

- 📍 南投縣名間鄉彰南路 218 號
- ☎ 049-2732235
- 🚗 開車走國道 3 號下名間交流道，左轉彰南路，沿行可抵。
- 🕒 11:00 ~ 21:00，夏季 4-8 月週二休
- 💰 現金交易
- 📱 網購、宅配



QR Code 看地圖

開業 4 年多的二嫂羊肉店，為了推廣本土羊肉的美味，老闆娘王碧育習藝專攻羊肉料理，研發不少私房菜，如：三杯羊腳、白切羊肉等。如同店名那般親切的專賣餐館，主打自家牧場飼養羊肉，品質鮮度控管有保障，加上自產自銷緣故，價格用料實在，是當地老饕推薦的優良店家。

清燉羊肉爐 400 元：澄澈的羊骨高湯搭配薑絲提味，適合涮肉品嘗原味。



白切羊肉 200 元：三層肉汆燙後切盤，佐特製醬料吃，別有風味。



零售 新鮮羊肉

10 多年老牧場 自產自銷最實在



紅燒羊肉爐 400 元：獨家配方熬煮的紅燒湯頭，綜合瘦肉與帶皮部位，豐富澎湃。

三杯羊腳 220 元：被譽為「工夫菜」的三杯羊腳，將難處理的羊皮熬得柔韌彈性。



零售 新鮮羊肉

膾炙人口好手藝 全羊料理滿桌精彩

羊肉爐 500 元：薑片麻油風味，香氣逼人，深呼吸就覺得很補！

主打全羊料理的土羊肉溪州分店，膾炙人口的招牌料理，自然是一鍋香氣四溢的羊肉爐了！

老闆娘詹黃素琴表示，本店口味傳承古早味，使用薑片與麻油爆香之後，再加入羊骨與藥材熬煮的高湯，寒冬食來包準從手指頭暖到腳指頭。品食羊肉爐鍋，在地人最推薦搭配羊油手工麵線，若再點上幾盤精彩的熱炒，演繹出滿桌澎湃，最能品嚐台灣羊肉的多樣風味。

土羊肉溪州分店

傳承在地古早好味道

認證編號 | M99001

- 📍 南投縣南投市嘉和北路 47 號
- ☎ 049-2230639、049-2220495 0958893299
- 🚗 交通方式：開車走國道 1 號下南投交流道，右轉走福崗路，左轉南崗二路，左轉中興路，再左轉嘉和北路向可抵。
- 🕒 11:00 ~ 14:00、16:00 ~ 21:00 農曆 6 ~ 7 月休
- 💰 現金交易
- 📱 網購、宅配



炒羊肚 200 元：內臟料理最怕油膩，搭配芹菜爆炒，滋味清新不少。

空心菜炒羊肉 200 元：瘦肉為主的青菜炒肉料理，脂肪較少，適合怕胖的女生。



QR Code 看地圖

南投縣

宜蘭縣

花蓮縣

花蓮市

屏東縣

高雄市

台南市

嘉義縣

雲林縣

彰化縣

台中市

新竹縣

桃園市

新北市

台北市

基隆市



白切羊腳 200 元：羊腳滷製後白切，豐厚膠質吃了會黏嘴。



- 📍 彰化市旭光西路 42 號
- ☎ 04-7286663、0933498093
- 🚗 開車走國道 1 號下彰化交流道，左轉台 19 線，右轉曉陽路，再右轉南瑤路，左轉旭光西路可抵。
- 🕒 11:30 ~ 21:00，初一、十五休
- 💰 現金交易



QR Code 看地圖



傳承 30 年的經典好口味

花壇羊肉店

認證編號 | N98010

在花壇菜市場起家的花壇羊肉店，在當地從事羊肉生意已有 30 多年歷史，家族過去從事羊肉批發生意，從上一代開始轉型經營羊肉小吃，第二代老闆蔡茂瑛傳承家傳口味，在旭光西路自創花壇羊肉店，推出深受歡迎的羊肉湯，搭配手工麵線，並且精心研發各種熱炒料理與滷味，如薑母炒羊心、白切羊腳等，都是饕客一吃再吃的好口味。



薑母炒羊心 300 元：老闆刀功細膩將羊心切片，大火快炒出彈脆口感。



手工麵線 20 元：鹹香有勁的手工麵線淋上羊油醬汁，噴香四溢令人一吃停不了。



零售
生鮮羊肉

老口味新吃法 一鍋兩吃樂趣多



新疆迷迭香羊肉 300 元：香料簡單調味燒烤，完全展現羊肉的本質。

新口味上菜歡迎品嘗



主廚：林鳳嬌

春芳羊肉爐老店

認證編號 | N104001



- 📍 彰化縣溪湖鎮員鹿路 2 段 332 號
- ☎ 04-8854857
- 🚗 開車走國道 1 號下員林交流道，走員鹿路往溪湖方向可抵。
- 🕒 9:00 ~ 22:00，全年無休
- 💰 現金交易 / 刷卡
- 🛒 網購、宅配



QR Code 看地圖

三代老店開枝散葉的春芳羊肉爐老店，第三代老闆楊健成將代代的創意，提供「一鍋兩吃」的多元選擇，客人可同時品嘗中藥與薑絲兩種湯底之外，也可加上烤盤，享受一邊吃鍋、一邊燒烤的樂趣！為了增添羊肉爐吃法的變化性，主廚亦研發不少拿手熱炒與涼拌菜，新推出的新疆迷迭香羊肉與三杯帶骨羊肉塊更是必須預定才能吃到的限量料理。



三杯帶骨羊肉塊 300 元：台式三杯風味，骨邊肉帶筋，越嚼越香，令人吮指回味。



三層白切 200 元：香菜、薑絲、蒜頭醬油與辣椒多種佐料，可依照喜好變化。

剪
春芳羊肉爐老店
憑券來店消費
即贈小菜乙盤
有效時間：即日起至 105 年 6 月 30 日止



- 彰化縣溪湖鎮光華里太平街 1 號
- 04-8852707
- 開車走國道 3 號下員林交流道，走員鹿路往溪湖方向可抵。
- 09:00 ~ 21:00，全年無休
- www.a-ming.com.tw
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

老闆：楊瑞明



滷類料理超多任你挑

阿明羊肉

二溪店

認證編號 | N98001

阿明羊肉創立於民國 47 年，第一代老闆楊出販賣生羊肉起家，後來賣起現煮羊肉小吃，如：羊雜湯、薑絲羊肉湯與當歸羊肉麵線等，因口味不錯，深受在地人喜愛。民國 78 年，第二代老闆楊瑞明擴大營業，在員鹿路二段開設第二家店面，依舊遵循古法，將父親的小吃料理轉化為羊肉爐。店內除了供應鮮切肉盤，玻璃櫃各式各樣羊肉滷品，更是楊瑞明的私房菜。

白切肉 200 元 (小) 300 元 (大)：湯頭瀟過的瘦肉，切盤沾糖醋醬，微酸甜滋味更清爽。
羊腳 300 元：在中藥湯頭滷 3 小時以上，膠質豐富口感彈牙。



零售
生鮮羊肉

肉品市場親選 一鍋煮盡羊滋味



帶皮三層肉 300 元：肥瘦層次分明，可入鍋加熱，也可切盤小菜。

香芳羊肉爐老店

彰化縣溪湖鎮員鹿路 2 段 332 號
04-8854857



零售
生鮮羊肉

全羊料理一字排開 道道美味有口碑



阿枝羊肉店

溪湖最具規模的羊肉店

認證編號 | N98002

- 彰化縣溪湖鎮忠溪路 226 號
- 04-8815372
- 開車走國道 1 號下溪湖交流道，走員鹿路，左轉忠溪可抵。
- 9:00 ~ 21:00
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

阿枝羊肉爐位在溪湖忠溪路上，招牌十分醒目，幾乎是全溪湖規模最大的羊肉店，店內不僅座位數多，備料區陣列出來的切盤食材數量驚人，隨時準備好應付飢腸轆轆的客人。阿枝羊肉店是由楊桂枝女士創辦，其以羊肉爐最為招牌，選用多種中藥材、麻油、米酒熬煮，羊肉香嫩有嚼勁，配上特製豆腐乳，若是加點羊雜、羊腳等部位添增豐富，吃來甚至過癮！



彰化縣

宜蘭縣

花蓮縣

花蓮市

屏東縣

高雄市

台南市

嘉義縣

雲林縣

南投縣

台中市

新竹縣

桃園市

新北市

台北市

基隆市



- 彰化縣溪湖鎮員鹿路二段 536 號
- 04-8811742
- 開車走國道 1 號下員林交流道，走員鹿路往溪湖方向可抵。
- 10:00 ~ 22:00，無休
- www.yangto.com
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

老闆：楊志宏

老店全新裝潢
聚餐更有氣氛

楊仔頭羊肉店

認證編號 | N98003

肉，細心烹調成各式羊肉料理，如羊肉爐、鳳梨羊肉、沙茶羊雜等，都是來店必嘗招牌。楊仔頭羊肉店雖是老店，但在第二代老闆楊志宏的經營下，更將老店裝潢翻新，賦予日式木屋的清雅風格，使饕客能在美好氣氛下享受料理。



鳳梨酸甜滋味，讓羊肉料理更加清爽。

創始人楊頭 從民國 33 年 創立至今， 自始至終堅 持使用國產 羊肉，精選 上等無腥膻 的新鮮羊

零售
生鮮羊肉



富含嚼勁的羊雜，越吃越有滋味。

鮮香 Q 彈嫩羊肉 挑嘴食客大滿足



零售
生鮮羊肉

冬季食鍋滋補 夏季涼拌開胃



蓮子蒸羊排 200 元：肥腴適中的羊排與蓮子蒸煮，口味清爽養生。

創意羊肉料理我最行！



店長：林麗華

楊家燒烤土產 羊肉爐

認證編號 | N98005



- 彰化縣溪湖鎮湖東里員鹿路二段 382 號
- 04-8855202
- 開車走國道 1 號下員林交流道，走員鹿路往溪湖方向可抵。
- 9:30 ~ 23:00，全年無休
- http://048855202.tranews.com/
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

在溪湖員鹿路相當顯眼的楊家燒烤土產羊肉爐，在地經營已有 20 年以上經驗，老字號由老闆娘阿秀姐一手包辦研發，在其精湛的手藝之下，不管是羊肉、羊尾、羊肝、羊柳或羊肝等，均能巧妙融合蔬菜，呈現出獨到風味。招牌羊肉爐精心調和香料與中藥，精燉湯頭滋味香濃，阿秀姐的創新菜式更是招牌，不管是精緻的蓮子蒸羊排或是涮嘴的鐵板羊肉都是一絕，而涼拌手法處理的羊肝與羊肚，更是夏季大受歡迎的開胃菜。



涼拌羊肝 200 元：口感粉嫩，酸辣滋味，越吃越過癮。



涼拌羊肚 200 元：彈性十足的羊肚，搭蔥薑食用，爽口開胃。

楊家燒烤土產羊肉爐
憑券來店消費即贈
乙盤涼拌羊肚或涼拌肝
有效時間：105 年 12 月 31 止

阿明羊肉
(員鹿店)
彰化縣溪湖鎮湖東里員鹿路二段 416
04-8816961



彰化縣溪湖鎮湖東里員鹿路二段 416 號

04-8816961

開車走國道 3 號下員林交流道，走員鹿路往溪湖方向可抵。

09:00 ~ 23:00，全年無休

www.a-ming.com.tw

現金交易

網購、宅配



QR Code 看地圖

老闆：楊瑞明



純古早味 60 年不變

阿明羊肉

員鹿店

認證編號 | N98006

在地 50 年歷史以上的阿明羊肉，在溪湖有兩家店，位在溪湖國小前老店是以供應羊肉小吃料理為主，主打當歸羊肉麵線，另有羊雜湯、薑絲羊肉湯。第二代老闆夫妻楊瑞明與劉姿伶接手，更配合彰化肉品市場直送的本土羊肉，自己買羊屠宰分切，增加熱炒菜色，除了炒羊雜、炒羊肉之外，也供應罕見的羊鞭與羊仙果，不凡美味經口耳相傳，使得小攤無論平假日經常人滿為患。

炒羊雜 200 元 濃濃沙茶風味，可吃到羊腸、粉腸、羊肚、羊尾不同部位口感。



零售 生鮮羊肉

創始於日據時代 風靡半世紀羊肉小吃



羊油麵線：獨家拌醬使用羊油、沙茶、蒜頭等 6 種材料調成，是父親傳下的祕方。

楊家燒烤土產羊肉爐

彰化縣溪湖鎮湖東里員鹿路二段 382 號 04-8855202

阿明羊肉 (員鹿店) 享 9.5 折優惠

有效時間：105 年 12 月 31 止



零售 生鮮羊肉

羊肉爐結合在地食材 獨門口味一吃上癮



白切三層肉 300 元：白切肉佐大量香菜，別有滋味。

用溪湖特色 食材煮出在地味！



老闆娘：楊琳達

阿秀羊肉店

認證編號 | N98009



彰化縣溪湖鎮長青街 19 號

04-8814619

開車走國道 1 號下員林交流道，走員鹿路往溪湖方向，至長青街又轉可抵。

10:00 ~ 21:00，周一休

www.ashow.com.tw

現金交易

網購、宅配

說起溪湖羊肉爐，許多饕客不約而同推薦阿秀羊肉店！阿秀羊肉店在地經營 30 多年，羊肉爐選用出生 9 個月到 1 歲的公羊，加上羊大骨、川芎、當歸、枸杞、薑母，與台灣菸酒公司買的正統米酒與麻油熬煮，這品獨門美味是許多人一吃再吃的招牌菜。除了羊肉之外，阿秀羊肉店更精選花椰菜乾與韭菜花等在地食材，美味時蔬讓羊肉全席料理的美味更加增色，正港在地風味，只有在溪湖才有！



炒韭菜花 200 元：韭菜花為地方特色菜，來溪湖必要品嘗。



炒花椰菜乾 200 元：濃濃古早味，可清炒，也可單點加入羊肉爐。

二代傳承芳燒烤羊肉

彰化縣溪湖鎮東環路 155 號

04-8612688



QR Code 看地圖

彰化縣

南投縣

台中市

新竹縣

桃園市

新北市

台北市

基隆市

宜蘭縣

花蓮縣

花蓮市

屏東縣

高雄市

台南市

嘉義縣

雲林縣



老闆：楊秉宏

創意新菜歡迎來嘗鮮

三代傳承春芳 燒烤羊肉

旗艦店

認證編號 | N103005

- 彰化縣溪湖鎮東環路 155 號
- 04-8612688
- 開車走國道 3 號下員林交流道，走員鹿路往溪湖方向，至東環路左轉可抵。
- 10:30-22:00，全年無休
- 臉書搜尋「春芳羊肉爐燒烤-東環旗艦店」
- 現金交易 / 刷卡
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

彰化溪湖鎮上春芳系列羊肉店家是由老字號「楊仔頭」一脈相承，各店因由不同老闆主持，對羊料理的見解亦各有特色。位在東環路上的旗艦店，是由第二代所經營，老闆楊秉宏與楊俊清兩兄弟用心經營的餐館，除了傳承祖父研製的招牌羊肉爐外，更融合日本、韓國、新疆料理創意，獨家山苦瓜炒羊肉、羊肉炒韓式泡菜，與新疆風味的燒烤羊肉、限量三杯羊小排，都是老饕必點的菜色。

金沙苦瓜羊肉 300 元 山苦瓜炒羊肉裹上一層鹹蛋黃，鹹香誘人。

韓式泡菜羊肉 300 元 脆脆的韓式泡菜，溫和辣味讓羊肉更涮嘴。



零售 新鮮羊肉

融入異國料理 日韓風味有新意



綜合中藥羊肉爐 550 元 羊大骨熬煮高湯，加上中藥與麻油，是一道適合孕婦的溫補料理。



零售 新鮮羊肉

一碗溫補羊肉湯 花壇人最愛的早餐



老闆：蔡恭誼

嚴選努比亞溫體公羊

炒羊雜 200 元：薑母三杯風味，深受歡迎的下酒菜。

花壇阿來羊肉

認證編號 | N98011



早餐到市場喝羊肉湯，已成了花壇人的特殊飲食習慣。隱藏在花壇菜市場內的阿來羊肉，是由蔡川來師傅於民國 39 年創立，至今經營 60 個年頭，期間培育出不少弟子，許多彰化羊肉爐的店家都是師承於此，可說是在地口味的創始者。現經營的第二代老闆為蔡恭誼，他表示老店 60 年來堅持精神，所用羊肉皆是親自到肉品市場挑選，都是國產努比亞品種溫體公羊，因是新鮮溫體肉，彈性加、肉質嫩，且少有騷腥味，品質吃得出來！



骨仔 100 元：帶筋仔肉的限量羊排骨，也可品嚐吮髓樂趣。 頭皮 100 元：頭皮氣味香，可單吃品嚐，或沾豆瓣醬食用。

- 彰化縣花壇鄉花壇街 288 巷 32 號（彰化縣花壇公有零售市場）
- 04-7864262
- 開車走國道 1 號下王田交流道，左轉中央公路，右轉曉陽路，右轉民生南路可抵。
- 8:00 ~ 16:00，主要年節假日休
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

三代傳承春芳燒烤羊肉（旗艦店）
憑券來店用餐按讚
即贈小菜乙盤
有效時間：即日起至 105 年 6 月 30 日止



青菜炒羊雜 100 元 (小份)：綜合各種羊內臟，軟Q肥嫩多種口感交融。

- 彰化縣鹿港鎮菜園路 64 號
- 04-7768998
- 開車走國道 1 號下彰化交流道，走台 19 線接彰鹿路，復興南路向左轉，菜園路向右轉可抵。
- 9:00 - 21:00，全年無休
- www.angrin.tlri.gov.tw
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖



第二代：李泓賢

父親的好口味由我接棒！

鹿港阿文羊肉

認證編號 | N98012



羊骨湯 100 元：骨邊肉滋味迷人，適合喜歡啃骨的饕客。

發出滋味更加清爽的湯頭。來到阿文羊肉店絕不能錯過店內招牌的羊肉湯，老闆李能文說家傳湯頭使用羊頭、羊腳、羊大骨、中藥材熬煮，並加入一味「黑豆」，湯頭特別甘甜清爽，喝多也不膩口。

鹿港阿文羊肉店坐落於鹿港鎮菜園路上，創店老闆李能文為總鋪師出身，曾在花壇老店阿來羊肉習藝，他將蔡川來老師傳的口味融合自身創意，研

黑豆風味湯頭 清甘解膩更爽喉



羊肉炒蘆筍 200 元 (小份)：有別爆炒薑母，羊肉炒蘆筍亦很美味！



羊肉結合鄉土菜 實惠供應吃免費

涼肉 200 元：羊脖子肉滷煮入味，切片沾五味醬食用。

自養 200 頭羊新鮮供應



老闆：吳振興

山海珍羊肉店

認證編號 | N98015



- 彰化縣福興鄉福興村沿海路 5 段 147 號
- 04-7785322
- 開車走國道 3 號至中港交流道接國道 4 號往清水方向，走台 17 線，台 61 線向左轉，沿海路五段向右轉可抵。
- 11:00 ~ 23:00，大年初一休
- 現金交易
- 網購、宅配



羊腸 150 元：客家風味的羊腸炒酸菜，酸勁夠，吃來過癮。



炒羊佛 300 元：被譽為滋補聖品的羊佛，炒麻油更適合產後補身用。

老闆娘錢淑珠承婆婆的手藝，將羊肉料理融合了鄉土菜，例如店內招牌羊腸即是改編自客家料理中的薑絲炒大腸，涼肉則是融合黑白切手法，尚且有一天只供應 1、2 份的限量煎腦，都是本店的私房好菜。現任老闆吳振興表示，本店羊肉爐特色是使用自養國產羊，羊隻買來後經獨家調配飼料肥育 2、3 個月才宰殺，肉質鮮嫩、油脂豐美無騷味，難怪能吸引饕客不惜千里而來。



QR Code 看地圖

山海珍羊肉店
憑券來本店消費滿 100 元
可享 95 折優惠
有效時間：即日起至 105 年 6 月 30 日止



父親傳下口味 40 年不改

黃水萍土羊肉

認證編號 | N99002

主廚：黃金土

- 彰化縣溪州鄉尾厝村莒光路 737 號
- 04-8897034
- 開車走國道 1 號下北斗交流道往溪湖方向，左轉頂北路接台 1 線左轉可抵。
- 11:00 ~ 20:30，農曆初九與七月半前後 3 日休
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

早年在溪州國小發跡的老字號，是由第一代老闆黃水萍創立，羊肉店早期從事羊肉批發，並兼賣羊肉爐料理，主打 100% 使用台灣本土羊肉。由第二代老闆黃金土接手後，不改父親的料理手法，招牌羊肉爐走的是道地台式風味，中藥湯底加上大量麻油、燉煮大塊帶皮肉塊，料理風格十足豪邁，正統教義派的羊肉爐迷，絕不可錯過。

炒羊心 100 元：羊心片得極薄，大火快炒保留脆度。



炒羊肝 100 元：麻油與薑爆香快炒，保留粉嫩的口感。



有別溪湖口味 麻油香濃放福人

零售 新鮮羊肉



羊腳（時價）：外皮富含膠質，骨髓亦美味，是必點的火鍋伴料。



零售 新鮮羊肉

老字號代宰廠轉型 宅配鮮羊肉有口福



把新鮮送上門

老闆：李維勝



晶傳有限公司

認證編號 | N99001



- 彰化縣溪州鄉尾厝村公平街 220 號
- 04-8899547
- 開車走國道 1 號下北斗交流道，走台 1 線，左轉頂北路，右轉圳南路，光明五街向左轉，右轉公平街可抵。
- 8:00 ~ 20:00，周日休
- www.kinfolk.com.tw
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

專屬物流車可低溫配送，確保新鮮安全無虞。

家族過去於當地從事羊隻代工屠宰，經過輔導轉型後，成為合格屠宰分切公司，在南投設有專業工廠，並在溪州設有低溫包裝廠，將新鮮屠宰之羊隻依照客戶需求，處理為肉片、羊腳、羊肩排、羊肉骨等部位，並有專屬低溫物流車配送到府，讓消費者可以吃到新鮮又安心的美味。除了肉品之外，老闆李維勝亦開發羊脂肥皂等商品，讓羊的優點不僅發揮在食物上，也能用於日常生活。



依照消費者需求切片包裝。



自行開發的羊脂潤膚皂。



麻油爆香老薑快炒，增添粉肝的香氣。

阿每溪州土羊肉

認證編號 | N99003

- 彰化縣溪州鄉尾厝村中山路 3 段 533 號
- 04-8898108
- 開車走國道 1 號下北斗交流道，右轉斗苑東路，右轉新生路，左轉中西路，右轉中山路可抵。
- 10:00 ~ 22:00，農曆七月 15、16 休
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

零售 新鮮羊肉

深受在地老饕喜愛的阿每溪州土羊肉，老闆娘堅持選用優質台灣土產羊肉，製作風味十足的全羊料理。店內招牌以藥膳風味的羊肉鍋為主，並提供羊骨、羊腳、羊頭皮等部位汆燙熱食。除此之外，透過老闆娘的好手藝，羊肝、羊肚、羊心等內臟，亦成美味的熱炒菜式。寒冬之際，吃一碗熱呼呼的羊肉爐暖身，配上涮嘴的小菜，一桌嘗盡羊滋味，包君滿足！



爽脆酸菜與彈牙羊肚意外搭配。

好手藝有口碑 全羊料理吃透透



中藥湯頭燉煮，寒冬之際最補身。



零售 新鮮羊肉

老饕才知隱秘小店 私房菜樣樣精彩

料好實在！



老闆：陳坤旭

羊頭 300 元（半顆）：羊頭皮滷煮軟化，佐醬油香菜品嘗，越嚼越有滋味。

老闆陳坤旭保留經營羊肉生意 10 年以上，2 年前自立門戶後，正式祭出國產羊肉認證招牌，以實惠價格供應美味的羊肉料理。坤聰羊肉店規模不大，但拿手私房菜卻不少，例如羊頭、白切五花肉都是限量珍品，另一道涼拌羊肝更是難度極高的料理，必須選用特等新鮮的羊肝，才能以涼拌手法呈現。

坤聰羊肉店

認證編號 | N104002



- 彰化縣溪州鄉尾厝村中山路三段 505 號
- 04-8896077
- 開車走國道 1 號下北斗交流道，左轉頂北路，接圳南路，左轉中山路可抵。
- 營業時間 11:00 ~ 21:00 無定休
- 付現
- 網購、宅配



QR Code 看地圖



涼拌羊肝 100 元：嚴選最新鮮的羊肝，只汆燙 1 分鐘，保留特有的粉與嫩的口感。



白切五花 700 元：五花部位沾特製的豆乳醬，盡顯羊肉風味。

坤聰羊肉店
憑券來店消費
即贈小菜乙盤
有效時間：即日起至 105 年 6 月 30 日止



花壇羊肉（和美店）

彰化縣和美鎮仁美路 246 號
0931347567、0973966288

源自菜市場老店

花壇羊肉

和美店

認證編號 | N103001

老闆：蔡嘉晟



從花壇來到和美創業的老闆蔡嘉晟，師承花壇菜市場老字號羊肉店口味，除了供應聚餐的羊肉爐料理之外，針對一般家庭消費者，推出家常羊肉料理，如羊肉炒麵、羊肉燴飯，並有各種不同部位的內臟湯品，如羊雜湯、羊鞭湯、羊腰子湯等，不僅滿足多人用餐需求，更是一、兩人單點用餐也能一飽口福的小店。花壇羊肉開幕至今4年多，口味贏得在地人的心，成為當地受歡迎的家常小館。



- 彰化縣和美鎮仁美路 246 號
- 0931347567、0973966288
- 開車走國道 3 號下和美交流道，右轉線東路，再右轉彰美路，於仁安路右轉，左轉仁美路可抵。
- 11:00-22:30，無休
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

白切頭皮 200 元：中藥羊骨湯滷過，富含膠質，口感彈牙，佐特製辣椒豆瓣更好吃。
 羊雜炒青菜 200 元：綜合心肝脾肺腎，以及羊耳、腸、嘴邊肉，炒水耕 A 菜，是一帖下酒好菜。



零售 新鮮羊肉

鮮香 Q 彈嫩羊肉 挑嘴食客大滿足



羊骨湯 100 元：一隻羊只有兩份的部位，一天只能供應 2 碗，預約才吃得到！



熱衷研發新菜 道道美味吃不膩



蒜泥白肉 200 元：清爽檸檬甜酸醬汁可解食羊肉的燥熱。



老闆：黃錢堆

新菜加碼歡迎 品嚐新鮮味

和美羊肉

認證編號 | N103002



- 彰化縣和美鎮仁美路 267 號
- 0937251956
- 開車走國道 3 號下和美交流道，右轉線東路，再右轉彰美路，於愛華路向右轉，左轉仁美路可抵。
- 10:30-22:30，全年無休
- 現金交易
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

具有 30 多年料理經驗的老闆黃錢堆，將花壇羊肉名店的手藝帶到和美來，使用老鋪供應的新鮮國產羊肉，肉質經過精挑細選，鮮度品質一流，很快就和美闖出名號。本店羊肉爐主打清爽湯頭涮鮮肉，並可加入吮髓的羊大骨，添增品食樂趣。老闆黃錢堆熱愛料理美食，經常參加廚藝研習自我精進，常客最期待每年創意新菜上桌，例如融合泰式風味的蒜泥白肉、蔥爆羊肉等，冬夏各有不同的主打羊肉料理，讓人百吃不厭。



蔥爆羊肉 300 元：使用低脂肪的羊里肌肉，多吃不怕膽固醇。
蘆筍炒羊肉 300 元：清甜多汁的蘆筍，與羊肉意外搭配。

和美羊肉 憑券來店消費即贈 青菜拼盤 乙份 有效時間：即日起至 105 年 6 月 30 日止

坤騰羊肉店
彰化縣溪州鄉尾厝村中山路二段 505 號
04-8896077

花壇羊肉 (和美店)
憑券來店消費贈 100 元即贈羊雜乙份
有效時間：即日起至 105 年 6 月 30 日止



彰化縣芳苑鄉草湖村仁愛路 65 巷 25 號

04-8931383、0933471109

開車走國道 4 號由中港系統往清水方向，接國道 4 號，沿台 17 線南行，至於草漢路漢實段左轉 143 縣道，於仁愛路右轉循指標可抵。

9:00-22:00 午晚餐預約制

FB 陽霖農場

現金交易

網購、宅配



QR Code 看地圖

嚴選處女羊，沒有腥味！

陽霖牧場 羊肉店

認證編號 | N103003

老闆：黃文從



擁有 10 多年畜牧經驗的黃文從，因本身熱愛研究美食，遂結合在牧場旁開設餐廳。陽霖牧場羊肉店特選自家飼養的努比亞處女羊，老闆娘的巧手下，從羊頭到羊尾都可化成美味佳餚，今年又新推出羊肉米糕、三杯帶皮三層肉，都是其他家吃不到的私房菜。黃文從表示，本店因自產自銷，招牌羊肉爐料多實在，就是要讓客人吃得過癮滿意。



羊肉米糕：糯米浸泡米酒，

零售
生鮮羊肉

老闆娘巧思研製 新菜上桌嚐驚喜



▲羊肉爐 800 元：在地老藥房調製多種昂貴中藥，加上純米酒慢燉，湯頭看似濃，喝來不燥熱。

▶三杯帶皮三層肉：選用帶皮部位炒三杯，口感特別Q彈。

和美羊肉

彰化縣和美鎮仁美路 267 號
0937251956



零售
生鮮羊肉

結合在地時蔬 湯頭鮮甜純天然



蘆筍花炒羊肉 250 元：使用 1 年至 1 年半的成羊，肉質嫩且騷味少。



老闆：薛正宗

無人工添加，
強調健康美味

萬宗羊肉爐

認證編號 | N101001



彰化縣芳苑鄉永興村芳漢路永興段 530 號

04-8932981

開車走國道 3 號至中港交流道接國道 4 號往清水方向，走台 17 線沿行可抵。

11:00 ~ 22:00，周一休

現金交易

網購、宅配

老闆薛正宗曾在台中快炒店擔任總舖師，11 年前他回鄉投入畜產，飼養國產羊隻。2 年前，他將料理專才結合養羊事業，開設了萬宗羊肉爐，供應自產自銷的美味。老闆表示，本店強調不使用化學調味料，羊肉爐只用自家養殖的努比亞品種，本身肉質食來清甜鮮美，而大骨湯底則結合時令蔬菜，加入山藥或蘆筍熬煮，高湯因融合了蔬菜精華，散發淡淡自然甜味，甘甜順喉越喝越舒暢。



羊油麵線：自己炸的羊油與紅蔥酥提香，看似簡單，滋味卻不凡。
白切三層羊肉片 250 元：蔬菜大骨湯熬煮入味，白切沾醬食用外，亦可原味品嚐。



QR Code 看地圖

彰化縣

南投縣

台中市

新竹縣

桃園市

新北市

台北市

基隆市

宜蘭縣

花蓮縣

花蓮市

屏東縣

高雄市

台南市

嘉義縣

雲林縣



老闆：陳進財

自產自銷料多實在！

飛羊畜牧場

認證編號 | N103006

- 彰化縣伸港鄉溪底村溪底路 139 號
- 04-7985925
- 開車走國道 3 號下和美交流道，接彰濱聯絡道往伸港方向，於彰新路右轉，接溪底路可抵。
- 網路宅配為主
- 臉書搜尋「飛羊畜牧場」
- 現金交易 / 貨到付款
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

過去從事從紡織的陳進財，十幾年前轉行到畜牧業，將工廠改造為高床羊舍，成立「飛羊畜牧場」，投入肉羊飼養。他引進純種努比亞，並以自己種植的狼尾草 2 號與 3 號，搭配益生菌與飼料，提升羊肉品質。除了供應拍賣市場外，陳進財亦推出牧場副產品冷凍羊肉爐包，透過網路電話訂購，直接宅配到府，讓消費者可輕鬆品嚐料多實在的好滋味。

牧場引進純種努比亞。

採高床養殖，環境衛生。



零售
生鮮羊肉

自有牧場養殖 產地直送超實在



冷凍宅配包裝更方便產地直送。



好料俗又大碗 全羊料理排長龍

零售
生鮮羊肉

涮羊心 300 元（半斤）：切成薄片羊心，入鍋涮熟即可食用。

空心菜炒羊肉 200 元：大量青菜爆炒，營養更加均衡。

標榜「現宰」的日日興羊肉爐，採用當日肉品市場直送的溫體台灣羊，由於新鮮度一流，羊肉沒有腥羶味，是一家連不敢吃羊的人也大讚美味的全羊料理店。日日興羊肉爐的招牌菜色不少，除了推薦羊肉爐外，單人食客也可點羊油麵線，油香而不膩的醬汁，讓彈性十足的乾麵線更添美味，最後別忘了點上一碗清瘦羊肉湯，清爽滋味令脾胃舒暢，國產羊肉呈現的在地台灣味，食畢包準滿意十足！

日日興羊肉爐

從羊頭到羊尾吃透透！

雲林店

認證編號 | P99001

- 雲林縣大埤鄉延平路 3 段 590 號
- 05-5910442
- 開車走國道 1 號下斗南交流道，接台 78 線，右轉延平路可抵。
- 10:00 ~ 24:00，無休
- 現金交易
- 網購、宅配



羊腳 300 元：骨邊肉帶筋有勁，是懂著吃羊的饕客的最愛。



QR Code 看地圖

招牌料理歡迎品嚐！



老闆娘：林鈺釗



小腳腿羊肉店

水上店

認證編號 | Q99001

嘉義縣水上鄉水上村中山路 2 段 73 號

05-2603099

開車走國道 1 號下水上交流道，左轉走嘉朴公路往水上方向，右轉中山路可抵。

11:00 ~ 24:00，全年無休

付現

網購、宅配



QR Code 看地圖

民國 93 年創立至今，已有 10 年以上歷史的小腳腿羊肉店，因深受饕客喜愛，在台南與嘉義都有分店。位在嘉義水上的分店，現由第二代老闆林耀群掌廚，採用新鮮精選國產羊肉，招牌菜色不少，除了羊肉爐、清蒸三層肉、羊油麵線等，饕客尤其推薦黃金腿，其使用特別調配的中藥包滷煮，外皮呈金黃色澤，彈牙帶勁，咀嚼間可感受充滿生命力的鮮度。

清蒸三層肉 300 元：鮮美三層肉加入大量蒜頭蒸煮，滋味濃醇不膩。

沙茶炒羊肉：搭配油柑菜或空心菜快炒，清脆好吃超下飯。



零售
新鮮羊肉

好手藝創口碑 黃金腿滿場叫好



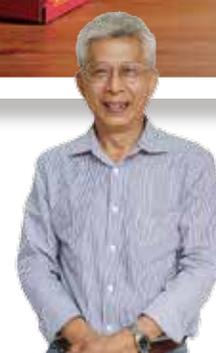
零售
新鮮羊肉

國產羊肉認證 衛生電宰有保障



每年限量發售，並需在 8 月中旬之前訂購。

獨家羊肉爐禮盒歡迎選購！



理事主席：劉情

嘉義市 養羊生產合作社

認證編號 | I98001



嘉義市世賢路 4 段 354 號

05-2361282

開車走國道 1 號下嘉義交流道，走北路往嘉義方向，右轉高鐵大道，右轉世賢路二段，沿行可抵。

8:00 ~ 17:00，週休二日

www.angrin.tlri.gov.tw

付現

網購、宅配



QR Code 看地圖

配合嘉南羊乳產銷體系，另外成立的嘉義市生產合作社，畜養仔公羊與閩公羊為主，合作社嘉太牧場位在嘉義縣中埔鄉一帶，佔地約有 1.5 甲，所飼養的健康羊隻主要供應雲林、彰化兩大肉品市場。其中，合作社以優良國產羊肉加工製成的國產羊肉調理包，在天氣漸涼的時節限量發售，湯頭由多種中藥熬製，是暖心暖胃的四季美食。訂購調理包（壹箱 8 包）可宅配到府，簡單加熱即可食用。



衛生電宰，新鮮更有保障。



通過國產羊肉認證，保證真材實料。



打造最美的羊肉爐店！

日日興羊肉爐

嘉義店

認證編號 | I99001

老闆娘：謝幸陵

甫邁入10週年的日日興羊肉爐，內外空間全新改裝，結合了時尚、乾淨、舒適的用餐環境與高品質服務，共250席的寬敞用餐區，讓消費者可以在最佳環境下品嚐美味的羊肉料理，可謂是嘉義市區最美的羊肉爐店。日日興羊肉爐主打全羊料理，特別推出羊肉湯包、鮮涮雪花羊肉片是必點菜色，並且提供精緻年菜與合菜服務，成了尾牙、春酒或團體聚餐的好選擇。



- 嘉義市博愛路2段376號
- 05-2911828
- 開車走國道1號下嘉義交流道，走北港路往嘉義方向可抵。
- 11:00 ~ 14:00、16:00 ~ 23:00
- FB「日日興羊肉嘉義旗艦店」
- 付現
- 網購、宅配



QR Code 看地圖

沙茶羊肉 200元：嚴選鮮度一流的羊肉，彈中帶嫩肉多汁。



羊皮 100元：口感十足的羊皮，是最受歡迎的開胃菜。

零售 新鮮羊肉

全新設計新風貌 品嚐羊肉也能很時尚



獨創羊肉料理結合麵點，是本店的招牌。



精挑細選經驗豐 肉品保證不過夜



量少味美的羊仙果，來自正港國產羊羶丸。



老闆：黃清茂

單一品種值得信賴！

口福羊肉店

認證編號 | R98001



- 台南市六甲區中山路120號
- 06-6983223
- 國道3號→下柳營交流道→左轉南106鄉道→右轉165縣道→右轉中正路(174縣道)續行→右轉中山路
- 10:30 ~ 20:00
- 周一店休，遇假日順延
- 付現
- 宅配



QR Code 看地圖

用餐時間人聲鼎沸的口福，是內行的饕客必去之處，長年經營下，堅持不開分店，以穩定品質，並固定選用單一品種，可供快炒及做涮羊肉，鮮嫩無比。少見的三杯羊肉是高人氣的料理之一，切塊的三層肉須經燙、滷、燉等步驟，做工複雜，口味獨特。大骨熬煮的羊肉湯不加中藥，原汁原味，而白切三層肉也是店內大熱門，每日限量供應，晚到的客人可就沒口福囉！



蔥爆羊肉是客人常點的料理。



香氣四溢的三杯羊肉，是少見又具特色的羊肉料理。



📍 台南市六甲區中正路 570 號
 ☎ 06-6990540
 🚗 國道 3 號→下柳營交流道→左轉南 106 鄉道→右轉 165 縣道→右轉中正路 (174 縣道)
 🕒 平日 7:00 ~ 15:00
 假日 7:00 ~ 20:00
 周一公休
 💰 付現



QR Code 看地圖

以大骨湯為湯底的羊肉涮涮鍋，包含所有的羊肉精華。

沙茶羊肉是傳統老店後來新增的菜色。

零售 新鮮羊肉



吃羊肉少不了這碗以自製羊油拌過的羊油麵線。

講究原味健康取向



第五代掌廚：黃國銓

阿袍羊肉店

認證編號 | R98003

擁有百年歷史的老店，幾乎是眾多羊肉店中的唯一，店家由裡到外都散發出濃厚的傳統味，如今已傳承至第五代，依舊以傳統大鍋熬煮大骨湯，除了用米酒去腥提味，不添加任何化學調味料，保持新鮮原味。料理品項以簡單著稱，主要為清湯、涼拌、羊肉爐及一般熱炒，古早味羊油麵線與羊肉清湯的組合就讓人感到十分滿足，涼拌三層肉搭配獨門自製醬料，口感堪稱一絕，還有自製羊油還可當伴手禮呢！



傳承五代百年店 遠近馳名好口碑



零售 新鮮羊肉

無師自通最用心 特色料理真本事



特色料理羊皮凍，口感佳且具有創意。

堅持呈現最佳品質！



老闆：蔡元傑

阿元羊肉店

認證編號 | R99001



📍 台南市永康區中華路 659-3 號
 ☎ 06-2334083
 🚗 國道 1 號→下永康交流道→直行中正北路 (台 1 線)→左轉中華路
 🕒 16:00 ~ 2:30 (遠程需預約)，不定店休
 💰 付現

來自鄉下的老闆，為了家庭生計及做好料理的簡單念頭，23年前踏入羊肉領域，無師自通的他也很挑嘴，從做中學，也不斷自我要求，堅持將最好的品質呈現給顧客，多年來始終屹立不搖。特色清燉火鍋內含排骨肉及帶皮羊肉，可隨客人喜好添加羊腸等內臟，或搭配雪花霜降肉的涮肉片，享用新鮮原味；以多層後腳皮細綁後熬煮 4、5 小時的羊皮凍是客人建議的首創料理，口感堪稱一絕！



新鮮原味的清蒸羊腳，搭配特製的五味醬，更是一種美味。



QR Code 看地圖

阿元羊肉店
 憑券消費滿 1000 元
 贈送羊皮凍一整或羊油一盒
 有效時間：即日起至 105 年 10 月 31 日止

阿元羊肉店
 台南市永康區中華路 1008 號
 ☎ 06-253-5979



老闆娘：林慧如



新鮮食材舒適用餐！

羊董羊肉店

認證編號 | D104002

- 📍 台南市永康區中華路 1008 號
- ☎ 06-2535979
- 📍 國道 1 號→下永康交流道→直行中正北路(台 1 線)→左轉中華路
- 🕒 10:30 ~ 14:00
17:00 ~ 22:00
- 💰 付現
- 🏠 宅配



QR Code 看地圖

零售 鮮羊肉

2015年2月甫開幕，明亮乾淨的用餐環境頗吸引消費者的喜愛，同時店內使用的羊肉是每天由小黃專車(Taxi)從岡山新鮮直送，料理美味自然不在話下，也難怪用餐時刻就有絡繹不絕的客人。店內羊肉爐獨樹一格，使用小魚乾來提味，讓湯頭「鮮」味十足，而口感有如羊筋的滷羊鞭，Q彈有勁，是少有的羊料理，也可品嚐酸甜的凉拌羊肚，開胃爽口，最適合夏天來一盤呢！

香Q的羊頭肉和羊腳，沾醬吃，別有一番風味。

少有的滷羊鞭，口感有嚼勁。



乾淨衛生環境佳 吸引消費者青睞



酸甜的凉拌羊肚，味道相當爽口。



肉質鮮嫩好品質 美味料理一籬筐



沙茶羊肉湯汁濃郁，搭配白飯或麵線都對味。

料理安心顧客放心！



第二代老闆：王敬宜

一心羊肉店

認證編號 | R99003



- 📍 台南市新化區中興路 810 號
- ☎ 06-5900421
- 📍 國道 3 號→新化系統→國道 8 號→台 20 線出口下交流道→右轉台 20 線→直行中山路→左轉護安街→右轉中興路
- 🕒 11:00 ~ 14:00, 17:00 ~ 21:00
- 💰 付現
- 🏠 宅配

與王家燻羊肉同是一家親的一心羊肉店，不僅有各式各樣的羊肉料理，也有聞名的燻羊肉，讓饕客能就近在新化市區享用美味。店內使用大坑山區和左鎮區草山一帶的本土山羊，運動量足的羊群相當健壯，也使得肉質格外鮮美。沙茶羊肉和蔥爆羊肉是客人常點的料理，鮮嫩羊肉搭配濃郁醬汁，非常下飯，或來碗羊油麵線也很對味；人數多時，更別錯過燻羊肉，肯定一吃上癮！



喜愛吃羊肉的客人肯定要來一碗的羊油麵線。

軟硬適中的蔥爆羊肉，老少皆宜。



QR Code 看地圖

AAA
王家燻羊肉
台南市新化區大坑里 121 號
06-5941393

發揚鄉土美食文化！



📍 台南市新化區大坑里 121 號
☎ 06-5941393
📍 國道 3 號→新化系統→國道 8 號→台 20 線出口下交流道→右轉台 20 線→左轉南 175 鄉道→左轉中興路往大坑農場方向
🕒 10:00 ~ 19:00
💰 付現
🏠 宅配



QR Code 看地圖

老闆：王錦泰



王家燻羊肉

認證編號 | R99002

循古法製作的燻羊肉，是老闆經營羊肉店多年後，突然想起的獨特美味。兒時記憶中，冬天裡阿嬤口中的燻補，就是這道燻羊肉，為找回阿嬤的味道，老闆花了半年時間研究，使用特製的甕、本土山羊及自己搭配的中藥，用一天一夜的時間，每兩小時以稻殼加以覆蓋，低溫慢火熬煮，將香氣完全鎖住於甕中，加上甕的保溫效果，產生最佳口感，也成為具古早味的代表性美食。



以薑片拌炒的麻油羊肉，肉質很有嚼勁。

一大盤的羊油麵線，一眼就令人滿足。

堅持重現古早味 效益彰顯得傳承



涼拌羊肚是爽口的開胃菜。



獨家料理最驚豔 吮指回味齒留香

清爽的菜頭羊肉火鍋，湯頭甘甜，是讓人驚豔的獨家料理。



老闆：林慶成

阿成羊肉店

認證編號 | D104001

少年時代就開始接觸羊肉料理的老闆，店面從市區移到現址，累積經驗達30年之久，冷盤、熱炒、鍋類等10道菜色以上的羊肉大餐都能包辦，廚藝一流。以獨家秘方烹調的招牌菜「菜頭羊肉火鍋」最令人眼睛為之一亮，將羊肉與5種蔬菜一起慢火熬煮，湯頭甘甜可口，不油不膩，四季皆宜。苦瓜羊肉則加入豆豉與酸菜，最是下飯，燉至軟爛的三層肉，已除去部分油脂，讓客人吃得更健康。



不苦又下飯的苦瓜羊肉。

三層肉挑選腹部的肉，皮Q味美。



📍 台南市新化區和平街 3 號
☎ 06-5900070
📍 國道 3 號→新化系統→國道 8 號→台 20 線出口下交流道→右轉台 20 線→直行中山路→左轉南 172 鄉道→右轉復興路直行至和平街
🕒 9:00 ~ 14:00, 17:00 ~ 20:00, 每月中、底公休，遇例假日提早一天
💰 付現



QR Code 看地圖



同心羊肉專賣店

台南市新化區復興路 218 號
☎ 06-5901165



📍 台南市新化區復興路 218 號
☎ 06-5901165
📍 國道 3 號→新化系統→國道 8 號→台 20 線出口下交流道→右轉台 20 線→直行中山路→左轉南 172 鄉道→右轉復興路
🕒 10:30 ~ 14:00
17:30 ~ 20:00
不定店休
💰 付現
🏠 宅配
零售生鮮羊肉：是，需預約



QR Code 看地圖

堅持新鮮國產羊！

同心羊肉專賣店

認證編號 | D103002

老闆：曾玉花

位於新化老街附近，同心羊肉店是最早開設的國產羊肉店家，近 30 年來，老闆娘從一人主廚到現在第二代兩位兒子的投入，做料理的功夫與口味也不斷精進，並堅持選用新鮮、口感佳的本土羊，讓許多老顧客回味再三，加上親切的服務態度，為料理更添一層人情味。冬夏皆宜的羊肉火鍋，將整隻羊連皮帶骨與 20 幾種中藥燉煮，香氣十足，軟 Q 的羊蹄無脂肪又富含膠質，也是無負擔的美味之一。

品嚐沙茶羊肉，有如感受熟悉的家常料理。

Q 談的羊蹄膀，是營養豐富的美味料理。



零售生鮮羊肉

全羊料理三十載 〇〇蘊含人情味



與多種中藥熬煮的羊肉火鍋，是溫補的首選。

羊油麵線搭配羊肉料理最對味！



零售生鮮羊肉

熟稔各部位肉質 料理功夫玩創意



麻辣羊肉相當夠味，非常下飯。

開發菜色不落俗套！



店長：岩芳如(紫)
副店長：岩姿奴(紅)

小腳腿羊肉店

柳營總店

認證編號 | R98005



📍 台南市柳營區重溪里 21 之 9 號
☎ 06-6230349
📍 國道 3 號→柳營交流道出口下交流道→直行南 106 鄉道→右轉南 81 鄉道
🕒 10:00 ~ 14:30
16:30 ~ 20:00
💰 付現



QR Code 看地圖

以特別的地名作為店名，意味料理必有獨到之處。老闆從養羊、餐廳幫廚到自己開店，熟知各個部位的肉質如何烹調，並搭配最對味的蔬果，如土鳳梨、蘆筍、甜椒等。選用的羊種 90% 為奴比亞處女羊，且須 60 公斤以上，油花多且肉質鮮嫩，是涮羊肉最適合的肉質。老闆擅長全羊料理，創作出許多打破傳統的新吃法，清蒸二層羊肉、泰式羊肉及韭香羊肉等，都是獨特的創意料理。



搭配韭菜的韭香羊肉，非常對味。



泰式羊肉是獨家的創意料理，令人稱奇。

小腳腿羊肉店 (柳營總店)

憑券消費滿 2000 元 贈送料理一道

有效時間：即日起至 105 年 12 月 30 日止

小腳腿羊肉店 海安店

📍 台南市中西區海安路 1 段 68 號
☎ 06-2227715

同心羊肉專賣店
憑券消費滿千元
享 9 折優惠
有效時間：即日起至 105 年 12 月 31 日止



- 📍 台南市中西區海安路1段68號
- ☎ 06-2227715
- 📍 國道1號→台南出口下交流道→直行中山路→左轉林森路一段→右轉夏林路→接海安路
- 🕒 7:00 ~ 20:00
不定店休
- 💰 付現



QR Code 看地圖

多樣選擇任君挑選！

小腳腿羊肉店

海安店

認證編號 | D102002

老闆：吳權育



菜單上沒有的菜呢！

酒、胡椒羊肉也是店內佳餚，有些行家還會點

和補氣，四季皆宜；添加當歸、枸杞、米

肉爐，湯頭更加鮮甜，而清湯或藥膳湯溫

大小份量及多樣化的選擇。加入菜頭的羊

的總店貨源，並因應小家庭需求，提供



美味的蒜頭胡椒羊肉，常成為客人的下酒菜。

在台南市區全羊料理的店家並不多，因此這家小腳腿相當受饕客歡迎。老闆致力將羊肉料理推廣至市區，選擇品質穩定

零售
生鮮羊肉

全羊料理變化多 美味食材口感佳



肉質軟爛的清蒸羊腳，相當鮮嫩。

添加中藥的羊肉藥膳湯，養生補氣，四季皆宜。



零售
生鮮羊肉

湯頭清爽不油膩 刀工純熟肉質嫩



羊肉搭配無粗梗無苦味的芥蘭，與薑片拌炒，口味獨特。

享受鮮嫩幸福咩味



老闆娘：葉淑惠

咩灣裡羊肉店

認證編號 | D103001



- 📍 台南區南區興南街36號
- ☎ 06-2960764
- 📍 國道1號→仁德系統轉台86→2-灣裡出口下交流道→左轉永成路一段→右轉道路後直行→右轉明興路1181巷→左轉明興路(台17甲)→轉興南街
- 🕒 11:00 ~ 20:00, 周四休
- 🌐 www.rakuten.com.tw/shop/baa
- 💰 付現
- 📄 訂 (羊肉爐)



經3-5小時煮的雜肉，再搭配榨菜，順口又不破壞原味。



帶有微酸味道的涼拌羊肚，是美味的開胃菜。

在地經營50餘年的「咩灣裡」，打從第一代羊泉爺立穩根基後，目前已由二、三代經營，是在地老字號的羊肉店，全新裝潢，讓老店有了現代感。羊隻在老闆娘俐落的刀法下，去筋膜、分解都不是難事。清燉湯底的羊肉爐清爽不油膩，夏天品嚐亦不燥熱，帶皮羊肉更是Q彈有勁；以羊大骨湯汆燙白芥蘭入菜的羊肉炒芥蘭，是店內招牌，而涼拌羊肚則是最佳的開胃菜。

咩灣裡羊肉店
憑券消費
享麻油麵線半價
有效時間：即日起至105年6月30日止

小腳腿羊肉店
麻豆店
台南市麻豆區中正路59-1號
06-5726980



QR Code 看地圖

自產自銷品質保證！

小腳腿羊肉店

麻豆店

認證編號 | R98002

老闆：廖增憲



- 📍 台南市麻豆區中正路 59-1 號
- ☎ 06-5726980
- 📍 國道 1 號→下麻豆交流道→直行 176 縣道→右轉中山路→左轉中正路
- 🕒 09:00 ~ 21:00, 周二休
- 💰 付現
- 🏠 宅配



QR Code 看地圖

麻豆店與柳營總店的老闆彼此是當兵時的好朋友，麻豆廖老闆以養羊起家，擁有 30 年的經驗，8 年前開始向好朋友學習料理廚藝，並重視肉源品質，堅持使用自有牧場所養的羊，尤其挑選 10~12 個月的處女羊，因此招牌清蒸三層肉更是鮮嫩爽口不油膩。老闆對調味料也很用心，使用精選的黑胡椒粉和自炒的朝天椒，為羊肉料理大大加分，自創的酸菜炒羊雜也相當對味呢！

酸筍炒羊雜採用醃漬半年以上的酸筍，為料理增添風味。

精選的黑胡椒有如畫龍點睛般，提升蒜頭胡椒羊肉的美味。



零售 新鮮羊肉

咩灣裡羊肉店

- 📍 台南區南區興南街 36 號
- ☎ 06-2960764



小腳腿羊肉店 (麻豆店)

憑券消費滿 1000 元

贈送料理一盤

有效時間：即日起至 105 年 12 月 31 日止

養羊專家成廚師 獨門料理再升級



招牌清蒸三層肉皮 Q 肉嫩，毫無油膩之感。

台南市

宜蘭縣

花蓮縣

花蓮市

屏東縣

高雄市

嘉義縣

雲林縣

彰化縣

南投縣

台中市

新竹縣

桃園市

新北市

台北市

基隆市



零售 新鮮羊肉

自有牧場科學飼養 純正真材實料

真心推薦的好品質！

老闆：陳奇男



香辣帶勁的麻辣羊肚，是喜愛吃辣的客人不能錯過的招牌菜。

窗明几淨的門面，特別設計的現代感內裝，是顧客對店家的第一印象。老闆夫婦的自有牧場與多所大學及產業皆有合作，以科學方式，從事羊隻改良生產，生產羊隻品質優良，受到外界認同，繼而開設羊肉店，讓饕客一飽口福。遠赴大陸學習罕見的特色料理，客人多讚不絕口；限量的清蒸五花肉為羊的精選部位，一隻羊僅做 8~10 份，及獨門手路菜青椒羊肉，皆為原汁原味的經典菜。



特色料理青椒羊肉，頗讓饕客眼睛為之一亮。

奇男國產 羊肉專賣店

認證編號 | D102001



- 📍 台南市麻豆區興民街 1-7 號
- ☎ 06-5726366
- 📍 國道 1 號→下麻豆交流道→直行 176 縣道→右轉中山路→左轉興民街
- 🕒 11:00 ~ 24:00, 每周一公休
- 💰 付現
- 🏠 宅配



奇男國產羊肉專賣店
憑券消費滿 1000 元
贈送料理一道
有效時間：即日起至 105 年 12 月 31 日止

亞力山大蝴蝶生態農場店
台南市仁德區志義一街 38 巷 26 號
☎ 06-2796037

悠閒餵羊樂無窮！

場長：卜榮辰

亞力山大 蝴蝶生態教育農場

認證編號 | R100001



- 📍 台南市仁德區忠義一街 38 巷 26 號
- ☎ 06-2796037
- 📍 國道 1 號→下台南交流道→右轉中山路→左轉中正路三段→右轉忠義路→左轉忠義一街→右轉忠義一街 38 巷
- 🕒 09:00 ~ 17:00
- 🌐 www.butterflyfarm.com.tw
- 💰 付現
- 📦 宅配，超過 2 包免運



QR Code 看地圖

園區為富含生態的戶外教學農場，原有設置全台灣最大蝴蝶園的宏願，但後來養羊區才是最大的賣點。場長雖非科班出生，但 20 年前就開始規劃退休生活，從零到有，從羊奶銷售到羊肉料理，點點滴滴都是自己摸索而來。高架的羊舍區，通風且乾淨，搭配流暢的動線，也是學童從遊戲中認識羊知識、體驗餵羊的教學區。另外還有控窯區及全套含羊料理，適合三五好友及親子同樂。



羊舍另規劃教學區，是學童吸收羊知識的地方。

羊舍內可體驗餵羊的樂趣。

放鬆休閒好去處 寓教於樂體驗趣



含有羊料理的控窯大餐，是三五好友或家人聚餐的好選擇。



零售 生鮮羊肉

真材實料肉鮮嫩 寬敞空間印象佳



原味的招牌羊頭肉，是一道不用沾醬的美味。

滿足挑嘴的你！



老闆：呂金山

松泰羊肉店

認證編號 | S99001



- 📍 高雄市岡山區公園西路 3 段 66 號
- ☎ 07-6259419
- 📍 國道 1 號→下岡山交流道→直行 186 縣道(介壽東路)→右轉大義二路接公園西路
- 🕒 11:00 ~ 21:30，每月農曆初二、十二、廿二公休，逢例假日延後一天
- 💰 付現
- 📦 宅配

老字號的松泰是岡山人百吃不厭的店家，25 年來堅持只用國產羊，每周固定到虎尾挑選健康肥美的羊隻作為食材，因此招牌涮羊肉不加任何調味料，以羊大骨及中藥熬煮的湯底清潤，再加上些許米酒，就能吃到肉質軟嫩的原味羊肉。羊頭肉也是另一道招牌，用藥材煮到軟爛，不用沾醬就很美味。老闆還有多項拿手菜，可依顧客喜好與預算搭配菜色，肯定包君滿意。



讓人食指大動的苦瓜羊肉，也是老闆的拿手菜。肉質鮮嫩的涮羊肉，不加調味料，吃來帶有中藥味。



QR Code 看地圖

奇男國產羊肉專賣店
台南市麻豆區興民街 1-7 號
06-5726366

亞力山大蝴蝶生態教育農場
憑券消費滿 2000 元
贈送羊乳片 1 瓶
有效時間：即日起至 105 年 12 月 31 日止

水流莊生態牧場
高雄市橋頭區東林里興樹路成功巷 35 號
07-6121574

安全新鮮看得到！



老闆娘：楊麗琴



水流莊生態牧場

認證編號 | S99002

- 📍 高雄市橋頭區東林里興樹路成功巷 35 號
- ☎ 07-6121574
- 📍 國道 1 號下岡山交流道→直行介壽東路→左轉中山南路→右轉鐵道北路
- 🕒 10:00 ~ 16:00, 周一休
- 🌐 <http://goodfarm.com.tw/gallery.htm>
- 💰 付現
- 🛒 網購、宅配
- 📝 零售生鮮羊肉：是，需提早預訂



QR Code 看地圖

水流莊生態牧場是結合教育與休閒的園地，不僅提供免費入園參觀，也是消費者親近大自然的地方。園區內種植的蔬菜、水果等自然素材，是堅持天然無添加物的羊肉料理最佳的配菜。另外還有以72度C低溫殺菌的羊奶，完整保持羊奶原味及營養成分，而原味優格、饅頭與冰棒，也都是極富風味的羊奶製品。不僅如此，這裡還可讓親子享受控窯的樂趣呢！

羊奶饅頭含有淡淡羊奶味。



天然無添加的原味羊乳優格，口味獨特。



零售
生鮮羊肉

天然健康好美味 體驗農村新魅力



質純的羊奶也是園區的特色產品。



冷凍包新鮮直送 輕鬆上桌撲鼻香



肉質鮮嫩的帶皮羊肉，顛覆一般對冷凍包的印象。



牧場管理人：陳盈達

群福牧場

認證編號 | S101001



群福牧場以養羊起家，2012年開始推出羊肉爐冷凍包料理，除了大方給足1斤的自家羊肉，湯底以羊大骨熬煮，並加入少許甘蔗以增加甜味與香氣，另附有八角、枸杞、桂枝、當歸、黃耆、川芎、枸杞、紅棗等十幾種中藥的中藥包，讓大眾在家就能輕鬆享用美味的羊肉爐大餐。羊肉爐肉質鮮嫩，湯頭味道濃郁，不含人工香料，是滋補養身的好選擇。



羊兒吃得飽，肉質才會好。

- 📍 高雄市岡山區三和里山際路 26 號
- ☎ 07-6281356
- 📍 國道 1 號→南科高雄園區出口下交流道→左轉復興路→左轉興北巷→左轉嘉華路後直行
- 🕒 全天
- 💰 付現
- 🛒 宅配



QR Code 看地圖

高雄市

宜蘭縣

花蓮縣

花蓮市

屏東縣

台南市

嘉義縣

雲林縣

彰化縣

南投縣

台中市

新竹縣

桃園市

新北市

台北市

基隆市

水流莊生態牧場
憑券消費滿 2000 元
享 9 折優惠
有效時間：即日起至 105 年 12 月 31 日止



- 屏東縣恆春鎮龍水里龍泉路1號
- 08-8880580
- 國道3號→下南州交流道
→左轉勝利路→右轉屏鵝公路→右轉龍鑾路
- 11:00 ~ 14:00
17:30 ~ 21:00
- 付現 否



QR Code 看地圖

負責人：林秋月



值得品嘗的驚喜！

福爾摩沙牧場

認證編號 | T99001

福爾摩沙牧場除了飼養羊，也經營複合式餐廳與民宿，周邊休耕地是羊群自由奔跑的園地，猶如生長於大自然中。餐廳最特別的餐點莫過於烤全羊，挑選50、60公斤的成羊，掌握火候、時間及木炭品質，酥脆的外皮與肉質，莫不令人驚豔，足可供40、50人享用！另外還有使用洋蔥、絲瓜等當地特產的私房料理，甚至綜合魚湯和羊肉湯的「鮮」湯，都是老闆從生活中碰撞出的創意火花呢！

羊圈外有休耕地，讓羊群飼養成了半放牧式。

特色烤全羊是值得品嘗的驚艷美味。



風光明媚 在地食材創造出眾料理



結合在地洋蔥的「羊羊得意」，口感極佳。



零售
鮮羊肉

鮮香Q彈嫩羊肉 挑嘴食客大滿足

堅持傳統的好味道



老闆：張登富

正宗台灣土羊

認證編號 | U104001



- 花蓮市建國路一段117號
- 03-8578506
- 國道五號-蘇花公路-花蓮市中央路-左轉建國路
- 冬天 15:30-24:00 無休
公休：清明-中秋
- 現金交易
- 網購、宅配

開店30年屹立不搖，人氣居高不下，位於花蓮市建國路上的台灣土羊專業羊肉爐以高品質的新鮮羊肉搭配特製湯頭，在寒冬即將來臨之際溫暖每個饕客的心，老闆張登富說：「羊肉爐要好吃，一是肉的品质要講究，二是湯頭要道地。」他特別選用彰化溪湖地區的上等土羊，加入當歸、黃耆、黨蔘及枸杞等數十種中藥材，不僅湯頭甘甜入味還能去除羊臊味，難怪吃過的都讚賞。



炒羊肉是最經典的羊肉料理，講究「鍋氣」要以大火快炒加入沙茶、蒜頭提味。



麻油羊羶丸以麻油爆香老薑大火快炒後加入米酒悶煮，是饕客最愛的料理。



QR Code 看地圖



- 花蓮縣吉安鄉南海五街 118 號
03-8421236
國道五號 - 蘇花公路 - 花蓮市南濱路 - 右轉南海五街
冬天 17:00-24:00
公休：週一
臉書搜尋「義戶馬德生料理」
現金交易



QR Code 看地圖

創新口味歡迎品嚐



店長：林品菁

彝德生料理

認證編號 | U104002

傳承自花蓮知名的德生牧場，從小耳濡目染，店主人林品菁在遊學國外多年之後選擇回家鄉創業做起羊肉火鍋生意，他特別到南部拜師學藝，要做出與眾不同的羊肉料理。德生料理採用花蓮本地土羊每天屠宰，因為不添加中藥，湯頭就成了最重要的關鍵，鮮甜無藥味的羊肉火鍋搭配手片新鮮羊肉，鍋裡涮兩下入口即化滋味鮮甜，真讓人允指回味呢。

清蒸三層肉已經選的三層羊肉片串燙後清蒸滋味鮮甜。

麻辣羊腳熬煮後軟嫩的羊腳筋搭配辣椒、花椒快炒，香氣十足非常開胃。



乳白色濃郁高湯 顛覆傳統新口味



國產羊肉火鍋 / 羊大骨熬煮入味的乳白色高湯搭配帶皮羊肉、蔬菜等食材，獨家口味廣受歡迎。



當日現宰羊肉質鮮甜無羶腥味



我家羊肉料理沒羊騷味！

三杯羊腳，用糖、醬油、麻油、豆瓣醬、九層塔等將羊膝蓋以下羊腳部位炒入味，是很下飯的一道。



老闆：藍任位

品鮮

認證編號 | G99001



- 宜蘭縣五結鄉中正路一段 110 號
03-9503377
國道五號羅東交流道下繼續直行→右轉五結路→右轉光榮北路→右轉中正路，即達。
10:30 ~ 14:00
17:00 ~ 22:00
現金交易
宅配



QR Code 看地圖

已經以「一窩羊」為名在宜蘭開業 13 年的品鮮，因為原址被徵收，2024 年 12 月初搬至現址。店裡賣的是宜蘭當地現宰、一年內閩羊的溫體羊，肉質鮮甜，沒有腥羶味。依照不同部位做不同料理，像三層肉採白切或羊肉煲，羊肚夏天做涼拌，呈現最佳口感。招牌現宰清燉羊肉爐，味道鮮美、中藥味淡，吃羊肉本身原味與口感，而限量的御膳羊肉煲，採紅燒調理，吃羊肉膠質。



將羊三層肉直接以中藥高湯水 泰式涼拌羊肚酸甜甜開胃。煮，吃的是羊肉的口感。

發行單位  中華民國養羊協會
出 刊 中華民國 104 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 黃美璟
輔導單位  行政院農業委員會
計畫編號 104 救助調整 - 牧 - 01
地 址 600 嘉義市彌陀路 105 號
電 話 05-2165048
傳 真 05-2165047
電子信箱 goat.tw@msa.hinet.net
網 址 www.goat.org.tw
臉書粉絲專頁 [facebook](#) [中華民國養羊協會](#)

承製單位 台灣東販股份有限公司
地 址 105台北市南京東路四段130號2樓之1
電 話 (02)2577-8878

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！