

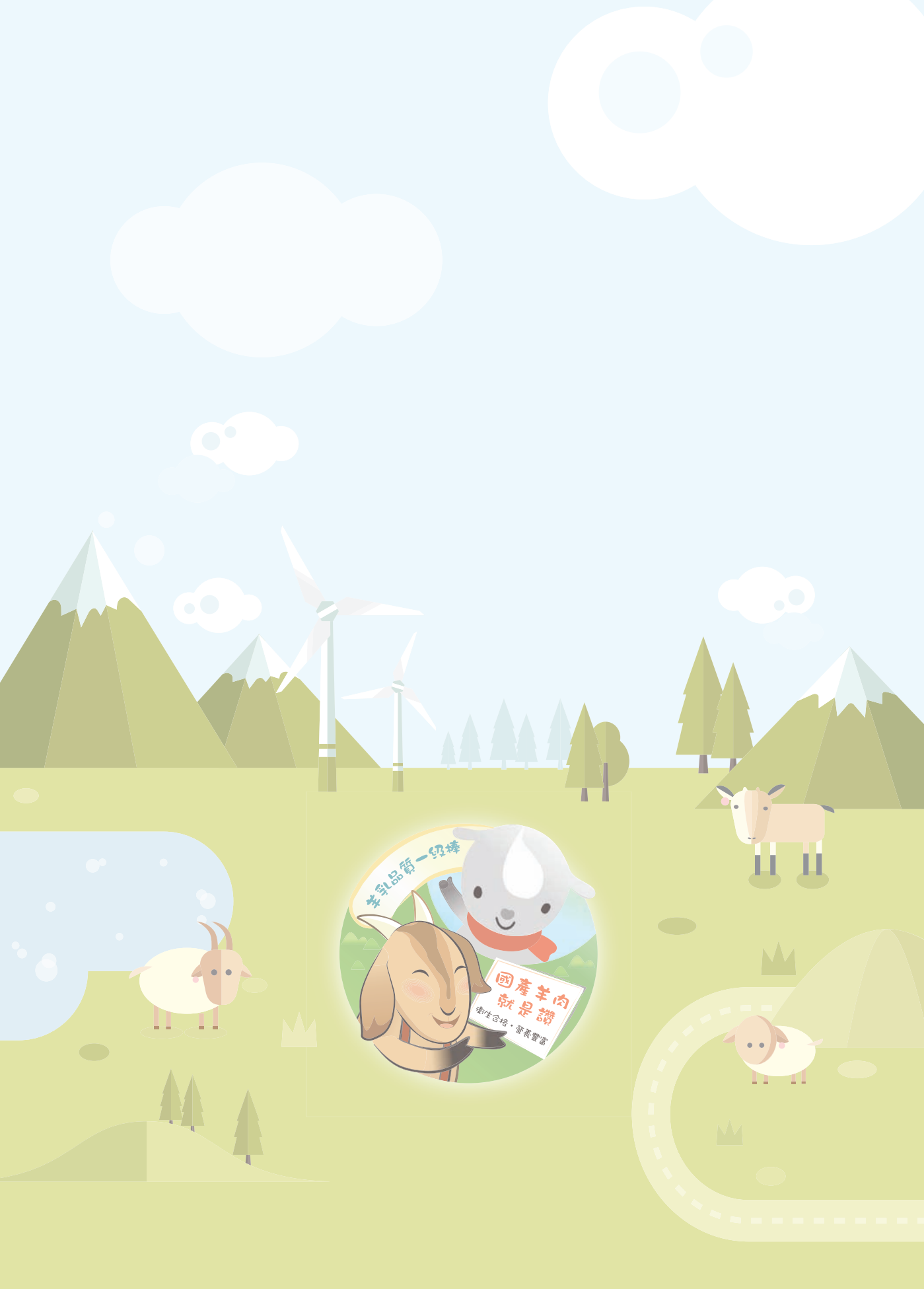


羊 羊 得 益

GGM國產羊乳 & FGM國產羊肉專賣店大彙集



2018~2019



目錄



羊乳篇



羊乳飲用小學堂	p.01
羊乳加工廠生產流程	p.02
認證羊乳優良廠商	p.03
p.04 嘉南羊乳 臺灣省嘉南羊乳運銷合作社	p.05 高屏羊乳 臺灣省高屏羊乳運銷合作社
p.06 豐新鮮 100% 鮮羊乳 豐新鮮實業股份有限公司	p.07 首都羊乳 省都乳品股份有限公司
p.08 永泰羊乳 千佳食品股份有限公司	p.09 新生活鮮羊乳 速易達國際開發有限公司
p.10 飛羊清境鮮羊乳 頂質生技有限公司	p.11 三普羊乳 雲林縣北港乳羊生產合作社
p.12 華南鮮羊乳·台灣好羊乳 津羊生食品企業有限公司	p.13 嘉沛鮮鮮羊乳 華星世紀股份有限公司
p.14 鮮配家鮮羊乳 台灣鮮配家食品有限公司	p.15 彰農羊乳 彰化縣和美鎮乳羊產銷班第一班

羊肉篇	p.16
-----------	------



羊乳飲用 小學堂

一般而言，少數消費者對羊乳的飲用裹足不前、產生畏懼，原因不外乎是對羊乳特有的羊腥味難以接受；但事實上新鮮的羊乳是可以將羊腥味減到最低，甚至去除，而這重點便在於保存、以及加熱的問題上，現在就讓羊博士告訴您羊奶飲用的小眉角。

羊乳標章有保障

選擇經過嚴格認證手續檢驗的 GGM 國產鮮羊乳標章認證羊乳，藉以獲得最新鮮、最優質的台灣羊乳。



直視外觀保新鮮

首先注意外觀是否完整（瓶蓋是否已被打開），有無黏稠或結塊，在開瓶時應立即由氣味來判定是否已變質，羊乳變質有變酸、黏稠、凝固、結塊、變色、變臭、水乳分離等現象，羊乳若有變質情形即不可飲用，以免影響健康。

加熱溫度須控制

羊乳於常溫或冷藏後再度加熱時，須控制加熱溫度不宜過高與時間過長，以免羊奶的揮發性脂肪酸（癸酸）過度發揮，造成羊腥味。冷藏羊乳若以微波爐加熱，需將鋁蓋與鋁環拿掉再行加熱。

置放環境請小心

宅配到家的羊乳因已加熱應儘早飲用，如未即時飲用，必須置放於冰箱中加以密封保存。

保存日數要注意

鮮羊乳基本的新鮮保存期大約 7 天左右，一般而言羊乳在持續保存後，羊腥味會日漸轉為強烈，因此購買鮮羊乳時應以放置期較短的產品為選擇。

羊乳加工廠 生產流程

1 羊乳加工廠

2 集乳



羊乳加工廠派集乳車到酪農羊場收取剛擠下的鮮羊乳，以 2~4°C 全程冷藏，將羊乳載回加工廠，準備進入下一個製程。

3 生乳檢驗



進行羊乳的比重、沈澱物、抗生素、純度等檢驗。

4 均質



以羊乳均質機進行羊乳液態均質，確保羊乳高品質。

5 殺菌



以全程自動化控制方式，進行高溫殺菌，品質控制。

6 半成品 檢驗



查驗總菌數、大腸桿菌量、脂肪、非脂肪固形物之比例，應合乎 CNS 國家標準。

7 洗瓶



自動化洗淨新鮮羊乳裝置玻璃瓶，進行消毒動作。

8 充填



將殺菌後的優質羊乳以全自動充填機，填裝入分裝玻璃瓶、塑膠瓶、紙盒中。

9 封蓋



將裝填完成的羊奶，進行自動化封裝的動作。

10 貼標章



貼上「GGM」羊乳標章認證貼紙。

11 自動封箱



羊乳封瓶後依照運送所需之裝箱數量自動封箱。

12 控制作業



加工過程中，完全採電腦自動監控，將管制點與管制項目記錄並作判定。

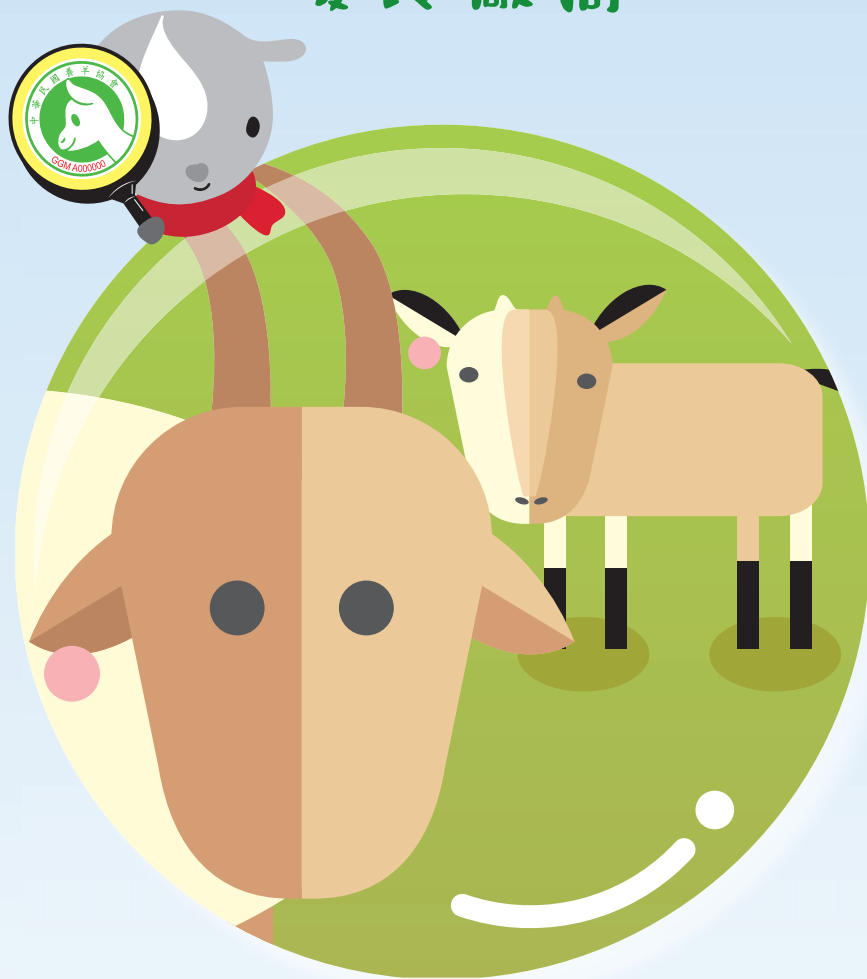
13 運輸成品



將羊乳成品送入恆溫為 1~5°C 之冷藏庫保存，維持送到消費者手上的新鮮度。

14 消費者

GGM 認證國產鮮羊乳 優良廠商



市佔約近六成
台灣鮮羊乳領導品牌



嘉南羊乳

嘉南低脂鮮羊乳

臺灣省嘉南羊乳運銷合作社

嘉義縣太保市光復路 3 號 (嘉太工業區)
05-2377891



www.cng.com.tw



f 嘉南羊乳



源自「嘉南羊乳運銷合作社」於民國 74 年經政府輔導成立，目前是國內規模最大的羊乳專業加工廠。嘉南羊乳在羊乳產業的研究發展上投入非常多的心力，除了要求乳源的純淨、自然、無汙染外，更率先引進自動化羊乳生產系統及成立研發部門，結合企業化經營的事業理念，努力開發台灣羊乳的營養飲用、生活實用等，將「永續發展、止於至善」的觀念落實於「嘉南羊乳」之上。



GGM 國產羊乳「每日一瓶揪滋養」



高屏羊乳

南部最大集散地
畜產銷一貫作業

臺灣省高屏羊乳運銷合作社

台南市新營區五福路 134 號
06-6534656

www.gau-pyng.com.tw



高屏羊乳為政府立案的合作社組織，在羊乳製品生產上，力求嚴格品質管制，接受轄區衛生局、TQF 不定期抽驗，秉持沉穩、踏實、不空談的管理精神。在高屏羊乳的產製上堅持自我要求，結合畜、產、銷三合一的一貫化作業，以最優質的產品，服務國內羊乳消費族群，建立「台灣畜產，在地優先」的品牌口碑與市場形象。



GGM 國產羊乳「每日一瓶揪滋養」

優良牧場新鮮乳源
純正天然兼具



豐新鮮

100% 鮮羊乳

豐新鮮實業股份有限公司

台南市新營區健康路 81 號
06-6565858



www.fullfresh.com.tw



f 豐新鮮羊乳幸福日記



於民國 89 年由南投、彰化、雲林、嘉義、台南、高雄等地區的酪農集資所成立，在雲嘉南等地區設立優質的的大型現代化牧場。稟持「認證多一點、營養好一點、負擔少一點」的豐新鮮羊乳，同時通過 HACCP、ISO 9001、ISO22000、CAS、TQF、優良校園食品、GGM 鮮羊乳標章等七項認證。以堅持不使用人工色素及不注射抗生素、人工生長激素的原則，提供給消費者最優質的羊乳。



GGM 國產羊乳「每日一瓶揪滋養」



首都羊乳

永遠走在最前端的
健康羊乳

省都乳品股份有限公司

台北市萬華區西藏路 191 號 3F
02-23321812

www.capitalgoat.com.tw



首都羊乳行銷三十餘年，前身為頗富信譽的祁連羊乳。首都二字顧名思義便是以台灣首善之區的高水準品質為標竿，自我期許成為台灣羊乳領導中心品牌。首都羊乳在應德春董事長的經營下，秉持「心淨福田栽、平安健康來」的格言，除了不斷的研發、創新也堅持提供最優質、健康、新鮮的產品予消費者，以期許能達到永續經營，回饋社會的服務理念。



GGM 國產羊乳「每日一瓶揪滋養」

乳源產銷一條龍
親力親為效率佳



永泰羊乳

千佳食品股份有限公司

高雄市前鎮區瑞誠街 2 號
07-7133406



永泰羊乳在羊乳的生產上，秉持嚴格品管監控、全自動化機械作業，堅持「乳羊健康，檢疫合格」、「品質衛生，合乎標準」、「自然新鮮，滴滴香醇」、「完善品管，技術創新」、「風味絕佳，無染無腥」的五大優點。從牧場源頭、工廠生廠到新鮮宅配，永泰羊乳打造自產自銷一條龍的經營模式，以確保消費者可以享受到最安全及最新鮮的羊乳，目前銷售範圍以高屏地區為主。

GM 國產羊乳「每日一瓶揪滋養」



品質堅持零添加
永續傳承代代香

新生活鮮羊乳

速易達國際開發有限公司

高雄市橋頭區甲南里田中路 19 號
07-6118758

www.newlife6118758.com



於民國 70 年創立的新生活鮮羊乳，一路走來，始終如一。致力於生產新鮮健康的羊奶，所有的製程，都在嚴謹的 SOP 控管下生產。從生乳的收集、採集檢驗、高溫殺菌瓶到使用 UHT 超高溫殺菌，每一個步驟都以最高規格做為檢驗的標準。由於創辦人以養羊起家，深知酪農的辛苦，故近年來致力於提高產業的效益，以擴展多樣性通路為目標，讓消費者可以更方便的方式購買到羊乳。



GGM 國產羊乳「每日一瓶滋養」

滴滴鮮純零污染
營養健康補給品

Flying Goat

飛羊清境鮮羊乳

頂貿生技有限公司

台南市鹽水區月津路 143 巷 2 號
06-6535332



www.flyinggoat.com.tw



飛羊清境鮮羊乳的產製過程，由零污染的牧場，提供乳羊最佳天然環境成長及泌乳開始，進而採用最先進的製程，完全符合國際標準的嚴格品管，為消費者的健康及口感層層把關，保證讓您喝到滴滴鮮純的羊乳，讓您喝的安心，喝的開心；絕不添加黏稠劑、防腐劑、人工甘味料等添加劑。



G M 國產羊乳「每日一瓶揪滋養」

Sanpu

三普羊乳

用第一手新鮮
培育健康下一代

雲林縣北港乳羊生產合作社

雲林縣北港鎮草湖里東湖 36 號
05-7837571



三普羊乳是由雲林縣北港乳羊生產合作社的酪農所聯合推出的品牌，標榜「在地生產、在地消費」，致力於提供最新鮮最安全的羊乳予消費大眾。所生產的羊乳皆通過嚴格的把關檢驗，目前的主力產品以鮮羊乳為主，另有多種口味的調味乳供選擇。



GGM 國產羊乳「每日一瓶揪滋養」

同甘共苦凝聚共識
力求產銷平衡



台灣好羊乳
goat milk

華南鮮羊乳 台灣好羊乳

津羊生食品企業有限公司

屏東縣竹田鄉西勢村東西八路 18 號
08-7786195



www.huanangoat.com.tw



f 台灣好羊乳



津羊生食品企業有限公司是由 8 位牧場主人及管理者所共同成立的，有感於羊乳產業須走向務實及永續，故積極推動「產銷平衡」的經營理念，並且致力於提高羊奶的生產品質。從羊隻的來源、牧場的管理到羊乳的生產與檢測皆以現代化管理標準進行，期提供予消費者最安全實在的新鮮羊乳。華南鮮乳的乳羊種為一般乳羊，台灣好羊乳則為努比亞羊，二者的羊乳在口感上皆具不同風味。



GM 國產羊乳「每日一瓶揪滋養」



致力推廣在地品牌
形塑優越特色

嘉沛鮮鮮羊乳

華星世紀股份有限公司

屏東市瑞光路三段 247 號
08-7385788



f 嘉沛鮮有限公司



成立至今約有 20 年的歷史，在屏東當地已具有相當的知名度，合作的牧場也從一開始的中原世紀牧場擴展到 5 個大型牧場。為了提供最優質的羊奶，負責人郭燕山先生相當注重每一個生產細節，從牧場的環境、管理、工廠的設備到運輸的過程，皆以最嚴格的標準檢驗，期能做到最好的羊乳產品提供給消費大眾。



GM 國產羊乳「每日一瓶揪滋養」

從台灣後山起家的
羊奶配送專家



鮮配家羊乳

台灣鮮配家食品有限公司

台中市南區復興路三段 137 號
04-22253789、0800-281888



www.freshhome.com.tw



f 羊奶的專家 - 鮮配家



「鮮配家」經由踏實的宅配服務，每日清晨將最新鮮的乳品送到家，提供安全、便捷的服務予消費者。產品從產製到行銷一以貫之，並堅持「產製高品質、行銷高品質」的理念。為了真正確保乳源的質與量，除了不定期派員前往畜牧場，監測羊群的飼養情形及取乳品質，對日常乳品的各項檢驗數據也都要求達到高標準，確認符合（國家）生產標準，才能出廠、冷藏啟運並送達消費者。



GGM 國產羊乳「每日一瓶揪滋養」

彰農羊乳

彰農羊乳

製成低溫保鮮
滋味更溫醇

彰化縣和美鎮乳羊產銷班第一班

彰化縣和美鎮和健路 180 巷 50 弄 1 號
06-6534656



f 彰農羊乳中區太平洋經銷



為了提昇彰化酪農產銷班自主營運及共同運銷，經彰化縣政府農業處及和美鎮農會的輔導，成立了彰農羊乳。目前產銷班共有 12 名成員，共飼養 2000 多頭乳羊，每月約可生產 15 噸羊乳。為了使羊奶更易被消費者接受，彰農羊乳在製程方面下了許多的功夫，運用快速高溫殺菌及低溫保存的方式，讓羊奶風味可以更加鮮醇。



「每日一瓶揪滋養」
G M 國產羊乳

FGM 國產羊肉標章認證 料理名店



目錄

羊肉篇

認識國產羊肉 p.20

FGM 國產羊肉標章認證料理名店 p.22

北部地區

基隆市

福記蔬菜羊肉 22

台北市·新北市

良食究好市集餐廳 23

第一品蔬菜羊肉小吃店 24

糊塗羊肉店 | 新海店 25

糊塗羊肉店 | 南雅店 26

瑞豐羊肉爐 | 中華店 27

瑞豐羊肉爐 | 長安店 台北總店 28

台北市·新北市

尚青ㄟ羊肉爐 29

林記蔬菜羊肉專賣店 30

瑞豐羊肉爐 | 六張犁店 31

桃園市

羊世界勇伯台灣羊庭園餐廳 32



中部地區

台中市

溪湖阿輝羊肉	33
大城土羊肉	34
豐光北京涮羊肉	35

南投縣

二嫂羊肉店	36
土羊肉溪州分店	37

彰化縣市

花壇羊肉店	38
春芳羊肉爐老店	39
阿枝羊肉店	40
楊仔頭羊肉店	41
楊家燒烤土產羊肉爐	42
阿明羊肉 員鹿店	43
阿秀羊肉店	44
三代傳承春芳燒烤羊肉 旗艦店	45
花壇阿來羊肉	46
鹿港阿文羊肉	47

彰化縣市

山海珍羊肉店	48
黃水萍土羊肉	49
晶傳有限公司	50
阿每溪州土羊肉	51
坤聰羊肉店	52
花壇羊肉 和美店	53
和美羊肉	54
陽霖牧場羊肉店	55
萬宗羊肉爐	56
飛羊畜牧場	57

雲林縣

日日興羊肉爐 雲林店	58
尚鼎羊庄	59





南部地區

嘉義縣市

嘉義市養羊生產合作社	60
日日興羊肉爐 嘉義店	61
梅山羊肉爐 全羊美食館	62

台南市

口福羊肉店	63
阿袍羊肉店	64
阿元羊肉店	65
一心羊肉店	66
王家燻羊肉	67
阿成羊肉店	68
同心羊肉專賣店	69
小腳腿羊肉店 柳營總店	70
小腳腿羊肉店 海安店	71

台南市

咩 灣裡羊肉店	72
小腳腿羊肉店 麻豆店	73
奇男國產羊肉專賣店	74
亞力山大蝴蝶生態教育農場	75
原味羊肉爐	76

高雄市

松泰羊肉店	77
水流莊生態牧場	78
群福牧場	79

東部地區

宜蘭縣

品鮮	80
----------	----

花蓮縣

彝德生料理	81
-------------	----



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：

· 屠宰設施完備 · 屠前、屠後獸醫師檢查 · 符合衛生安全要求

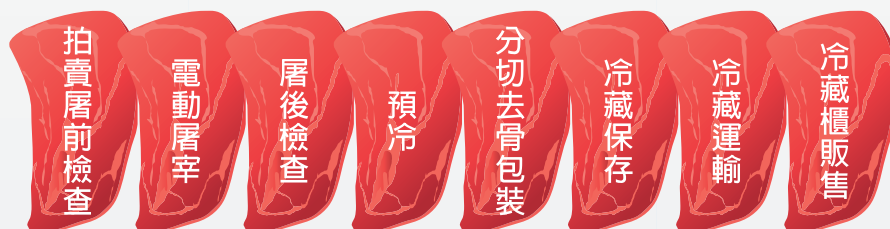
認明合格國產羊肉，安全有保障

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 61 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

◎電宰、安全、衛生羊肉

- 肉色鮮紅
- 肉塊表面光滑柔軟、濕潤而不出水
- 以手指按壓、富有彈性
- 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。

A 背部肉

背肉上帶有肋骨，又稱排骨肉，精肉較少

【用途】帶骨燒烤、切片汆燙

C 腰部肉

不帶肋骨的背部肉，精肉較多

【用途】經常大塊燒烤、切薄片煎烤

B 肩部肉

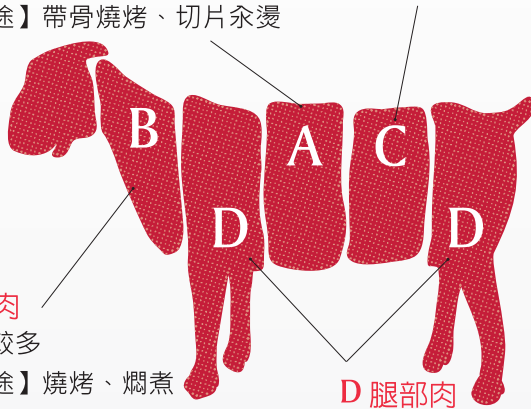
脛腱較多

【用途】燒烤、燜煮

D 腿部肉

脂肪最少

【用途】帶骨燒烤、燜煮、切薄片汆燙



如何去除羊羶味

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 13~15 月齡上市，幾無腥味。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、甘草共同燉煮。

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 - 紅燒、清燉、滷、煮、蒸適用於腿肉、蹄膀、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 - 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。

福記蔬菜羊肉



Google 地圖



基隆市仁一路 295 之 24 號

☎ 02-2425 0849

🏠 16:00~24:00
七 ~ 八月休

💰 付現 / 刷卡

🏠 可宅配

📘 福記蔬菜羊肉

『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，或西式的料理方式，都能展現國產羊肉的不同風味。』

福記是基隆唯一一家通過國產羊肉認證申請！選用努比亞品種，其肉質軟嫩帶 Q、油脂含量高、肉帶乳香味，更是進口冷凍羊肉的 4~5 倍！老闆張書璋相當重視食材的衛生和處理，烹調過程絕對不加人工調味料。高湯以全羊骨慢工熬煮三小時，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，讓客人大呼過癮。運用當季食材，精心調配羊肉爐的鮮美滋味。




北部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

YAMMY

TASTY

良食究好市集餐廳

 www.wonmi.com.tw



Google 地圖



台北市松山區八德路四段
138 號 10F
(京華城 Living Mall 內)

 02-3762 1111

 11:00~21:00

 付現 / 刷卡

 可宅配

 良食究好 WONMI



『羊肉是冬季的最佳補品，搭配麻油、老薑、及紅棗等中藥材更可以養血補氣，溫補效果加倍。』

講究台灣在地安心食材的美好原味，執行長吳季衡用心為消費者健康把關。一個離市場最近的餐廳，產地直送、現場料理、新鮮無時差，提供健康「新食尚」。良食究好嚴選國產羊肉及苗栗公館有機紅棗乾，是享用溫補料理的好食材！羊肉富含蛋白質、脂肪、維生素及鈣、磷、鐵等多種營養物質，可以增加熱量、促進血液循環，有禦寒暖身的作用。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

北部

第一品蔬菜羊肉小吃店



Google 地圖



台北市大安區延吉街 131 巷 25 號

☎ 02-8772 1108



十~三月 17:00~02:00
四~九月 17:00~24:00

💰 付現

f 第一品蔬菜羊肉小吃店



『蔬菜中有很多可以讓羊肉去除腥味，蔬果羊肉爐的健康、清爽不僅看得見也吃得到，是寒冬禦寒補身的最佳選擇。』

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。鍋底有菜心、竹筍、冬瓜、蘆筍、蒜頭、苦瓜和菜頭可以選擇，湯頭鮮甜讓人吃起來美味沒負擔。老闆還推薦滷羊蹄、滷羊尾巴、滷羊蠍子等滷味拼盤，都是店內熱賣料理。依照當季新鮮食材，推出創意新風味，歡迎老饕隨時來嚐鮮！



YAMMY

TASTY

北部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

糊塗羊肉爐 新海店



Google 地圖



新北市板橋區新海路 135 巷 1 號

☎ 02-2257 7365



14:30~24:00
五~八月休



付現



新海路糊塗羊肉爐



『只選用台灣本土山羊，全羊料理讓冬天身體暖呼呼不再畏寒～』

糊塗羊肉爐新海店，是店家老闆的母親在板橋開始營業的起家所在。使用故鄉彰化溪湖的本土羊肉，每天產地新鮮直送。店內湯頭有中藥及清湯兩種，以羊大骨、當歸、川芎、枸杞等十多種中藥材熬煮，有獨特的麻油清香。Q 彈有嚼勁的帶皮三層羊肉是老饕最愛。中藥湯底，溫潤順口，將新鮮的溫體羊肉輕輕涮一涮，就可嚐到清甜軟嫩的鮮味。除了滋補的羊肉爐，還有全羊料理與各式各樣的熱炒，眾多選擇讓饕客大大滿足。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

北部

糊塗羊肉爐 南雅店



Google 地圖



新北市板橋區南雅西路二段
2 之 7 號

☎ 02-8969 7688



12:00~24:00

五~八月休

除夕~初五休

💰 付現



加入蘿蔔、高麗菜的清燉湯頭鮮甜、
香氣四溢，不需要過多調味，給客人最原
始的美味！』

糊塗羊肉爐是板橋地區知名的羊肉爐。湯頭可分
為中藥和清燉兩種，中藥湯底以山藥、秀珍菇、薑母，
加上數十種中藥材熬製而成；清燉湯底則以薑、蒜頭、
筍片、山藥、秀珍菇，再加蘿蔔下去燉煮，肉質優而
無腥味。將不帶骨的羊肉片下鍋一涮，不沾醬就鮮甜
好吃。除了羊肉爐，也提供各式各樣的熱炒，像炒羊
肚、炒羊心、炒羊肉等，是冬季溫補最佳的選擇。




北
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



瑞豐羊肉爐 中華店

 <http://rueifong.com/>




Google 地圖



新北市新莊區中華路一段
112 號

 02-2994 7170

 16:00~01:00
須預約

 付現

 羊肉爐可宅配

 瑞豐溫體羊肉 - 中華店

零售
生鮮羊肉

『除了羊肉爐，黃老闆的熱炒料理也不能錯過，沒有過多的調味，就有簡單經典的好滋味！』


瑞豐現宰羊肉爐的老闆黃慶賓，來自台南新營，擁有二十年的廚藝，不斷研發新菜色。因為對「好吃」有所堅持，對於食材、羊肉、醬料處處講究。瑞豐現宰羊肉爐所推廣的是從羊頭吃到羊尾，每個部位口感都不一樣。本店的高湯是用蔬菜和羊骨熬煮，所以聞的到羊肉香，吃不到羊騷味，是老饕們對本店的讚美！店內也推出個人份一碗羊肉湯，讓在中北部的朋友不出遠門，也可以在店享受台南府城的美食小吃。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

北部

瑞豐羊肉爐 長安店 台北總店

 <http://rueifong.com/>



Google 地圖



台北市中山區長安東路一段
73 號

 02-2562 1119

 17:00~02:00

 付現

 羊肉爐可宅配

 瑞豐溫體羊肉 - 台北總店

零售
生鮮羊肉

堅持使用 10 個月至 1 歲的公羊，從羊頭吃到羊尾，每個部位口感都不一樣、層次豐富。」

瑞豐羊肉爐堅持使用 10 個月至 1 歲的公羊，從羊頭吃到羊尾，每個部位口感都不一樣。店內人氣料理「蒸籠羊三層肉」肥瘦分明、帶皮嫩 Q 有咬勁，無須蘸醬完全展現原味羊肉的鮮美。除了羊肉爐，黃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，道道都是經典滋味。今年八月在和平東路三段開了六張犁店，讓饕客擁有更多享受美食的選擇。



TASTY

北部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

尚青ㄟ羊肉爐



Google 地圖



新北市三重區重陽路一段
6 號

☎ 02-8985 3166

🏠 OPEN 16:00~02:00

💰 付現

零售
生鮮羊肉

『單純的高湯底，可單點羊肉的各部位和蔬菜一起熬煮，品嚐不同階段的湯頭和口感。』

位於三重的尚青ㄟ羊肉爐，是一家人聲鼎沸的超人氣餐廳。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，每天溫體宰殺，羊肉的新鮮程度一嚐就知鮮。羊肉爐的湯頭使用多種中藥清燉，爽口不燥熱。羊肉各部分都提供單點服務，羊腩子肉、羊骨頭最受歡迎。因為肉質新鮮，無論是羊肉爐還是熱炒，客人們都會豎起大拇指，說聲「讚」來傳達滿足的心情。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

北部

林記蔬菜羊肉專賣店



Google 地圖



新北市板橋區信義路 35 號

☎ 02-2959 5066



17:00~02:00

五~八月或六~八月休

💰 付現

『照著牆上建議的涮法與吃法，保證能吃到最鮮甜有嚼勁的國產羊肉！』

師承台北「林家蔬菜羊肉」，提供喜愛羊肉爐的老饕多一個用餐選擇。利用當季時蔬熬煮五小時以上做高湯，並只用當日屠宰溫體羊肉。超推與宜蘭小農契作的季節蔬菜「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，讓湯頭清甜成為人氣鍋品之一。隨著季節不同，共有 10 種蔬菜鍋底可供選擇，為避免過於燥熱，只採用嫩薑料理所有鍋品與熱炒，主廚林哲葦也不斷研究新菜色，讓顧客每次上門都有新鮮感。




北部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

YAMMY

TASTY

瑞豐羊肉爐 六張犁店

 <http://rueifong.com/>



Google 地圖



台北市信義區和平東路三段
195 號

 02-8732 7111

 16:00~02:00

 付現

 瑞豐溫體羊肉爐 - 六張犁店

內行人的口味，吃出最新鮮的羊肉香～ 台北信義區的“瑞豐羊肉爐”絕對首選！

黃慶賓老闆榮獲最佳羊肉美食烹飪首獎！他說：視覺味覺每一細節都很重要，烹飪是良心事業，一點都不能馬虎敷衍過去！


一盤熱炒羊肉，一鍋滾滾羊肉爐...整鍋濃郁的膠質，浮油少...腸胃無負擔！原汁原味的羊大骨高湯，只放些許的淡香高級中藥材！不搶羊肉香！優質健康的國產現宰溫體羊肉～比例等同完美的“松阪等級羊肉”下鍋涮三秒，三分熟入口即化，滑嫩鮮甜，口感美味十足！嚐完原味後，再試試瑞豐老少咸宜精製的沾醬，絕對能滿足您挑嘴的味蕾！



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

北
部

羊世界勇伯台灣羊庭園餐廳

 www.goat-world.com.tw



Google 地圖



桃園市中壢區民權路三段
382 巷 1-5 號

 03-426 6987

 平日 11:00~14:00、
17:00~21:00
假日 11:00~21:00

 付現



『以羊為主題，豐富有趣的活動、吃喝玩樂零距離！』

老闆江長利完成從小到大的牧場夢，羊世界是一座兼具觀光與教學的農場，這裡可以看生態秀、擠羊乳、餵羊吃草等豐富有趣的教學行程，適合員工、親子旅遊。備有會議室、包廂及大型停車場，用餐可享免費暢遊牧場。從乳用山羊到肉用山羊，研發出高達 99 種羊料理！紅燒與藥膳羊肉鍋，以羊大骨添上洋蔥、老薑為湯底，加上番茄、玉米、白蘿蔔、蘆筍等多種蔬菜，與帶骨、帶皮羊一起熬煮，充滿鮮甜滋味。



北部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

YAMMY

TASTY

溪湖阿輝羊肉



Google 地圖



台中市豐原區豐東路 550 號

☎ 04-2526 2827

🏠 OPEN 11:00~24:00

💰 付現

🚚 可宅配

零售
生鮮羊肉

『源自溪湖在地風味，特別推薦滷煮三小時入味的羊腳，也可以加入羊肉爐口感更豐富～』

在豐原也可以吃到溪湖羊肉爐的在地風味。阿輝羊肉在地經營 20 多年，羊肉特選努比亞公羊，與祥盟畜產合作每日新鮮配送，讓在地的客人品嚐到國產羊肉的鮮美。店內延續溪湖羊肉爐風味，備有羊腳等加熱鍋料，也供應熱炒與涼拌菜，如麻油炒羊腦、燒烤羊肉、涼拌羊肚等多樣料理，讓客人更多品嚐美食的選擇。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

中部

大城土羊肉



『大量使用薑母的羊肉爐，冬天最滋補！暖身、暖心、暖呼呼～』

當地人最推薦的一家老店，可以說是隱藏版的美食餐廳。有25年歷史的大城土羊肉，沒有特別的裝潢，但每年秋冬開張營業之後，傍晚時分人潮總是絡繹不絕。老闆劉致平表示所有菜色都是自家鑽研開發，採用國產現宰的新鮮羊肉。必點的招牌羊肉爐，加入大量的薑母與米酒頭，口感層次豐富，暖身滋補並有驅寒功效。餐廳的熱炒也是相受歡迎，蔬菜炒的鮮甜爽脆，羊肉滑嫩多汁配上白飯，讓人回味無窮。



Google 地圖



台中市南區南和路 98 號



04-2263 1489



16:00~23:00

每年農曆八月初一起
營業至五一勞動節前後



付現



可宅配



中
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

YAMMY

TASTY

豐光北京涮羊肉



Google 地圖



台中市豐原區北陽路 261 號

☎ 04-2515 5142

🕒 11:00~14:00
17:30~21:30


💰 付現

**蒞臨台中 饗宴全羊大餐唯一首選！
媲美大陸北京「東來順涮羊鍋」的風味...
且更勝一籌！**

豐光張董說：要吃正統的北京涮羊肉，鍋底的高湯很重要！鮮醇甘甜的原汁原味羊高湯～都是溫火經五個小時耐性熬出來的蛋白骨膠精華～！涮上頂級霜降羊肉片、羊瘦肉條鮮美入口就知道。搭配羊里肌燒烤羊肉串、孜然烤羊肉串，四處飄散的烤肉香...口齒留香的滿足！還有極品中的限量極品“黃金烤羊腿”記得事先預約喔！



二嫂羊肉店

 twosau.weebly.com



Google 地圖



南投縣名間鄉彰南路 218 號

 049-273 7419

 11:00~21:00
四~八月 周二休

 付現

 可宅配

 名間二嫂羊肉店

零售
生鮮羊肉

『十多年的老牧場，自產自銷最實在。
紅燒羊肉爐獨家配方的湯頭，綜合瘦肉與
帶皮的部分，豐富澎湃！』

採用自家親自專業飼養的國產羊，替消費者顧全品質、減輕荷包，也能享受美味物超所值的羊料理。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。店內先進的冷凍設備，讓肉質在處理方面更為優質，利用機器剔羊肉片的方式，讓每一入嘴的羊肉都滑順入口。另外，也提供羊肉爐冷凍包裝宅配服務，讓外地或想在家嚐鮮的朋友們能一起享受美食。



TASTY

土羊肉溪州分店



Google 地圖



南投縣南投市嘉和北路 47 號

☎ 049-223 0639



11:00~14:00、
16:00~21:00
三~五月週一休



付現



可宅配



『全羊料理全憑真功夫，傳承在地古早的好味道～』

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，除了羊肉爐之外，還有許多快炒的羊肉料理。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後，再加入羊骨與中藥材熬煮的高湯，是寒冬最滋暖身的選擇。再配上店內以油蔥爆香、加入羊油、些許蒜蓉和羊骨高湯拌勻的手工麵線，香氣四溢讓人垂涎三尺。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

中
部

花壇羊肉店



Google 地圖



彰化市旭光西路 42 號



04-728 6663



11:00~20:00
店休日不定期



付現



『鹹香有勁的手工麵線淋上羊油醬汁，香味四溢讓人食指大動，再喝上一碗濃郁的羊肉湯，無比幸福的好滋味～』

在地經營 30 多年的羊肉生意，老闆堅持選用台灣品種的新鮮羊肉，從過去的羊肉批發生意轉型經營羊肉小吃。用羊大骨加上四物等七種中藥材熬煮幾個小時的湯頭，濃郁的口感讓人一試成主顧。第二代老闆蔡茂瑛傳承家傳口味，在旭光西路自營花壇羊肉店，推出深受歡迎的羊肉湯，搭配手工麵線，並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。



中
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



TASTY

春芳羊肉爐老店



Google 地圖



彰化縣溪湖鎮員鹿路二段
332 號

☎ 04-885 4857

🏠 OPEN 09:30~22:00

💰 付現 / 刷卡

📦 可宅配

📘 春芳羊肉爐 - 溪湖在地
最傳統的小吃



『一鍋兩吃更多風味，加上烤盤更增添羊肉爐的變化性和豐富的口感。』

第三代老闆楊健成將代代相傳的羊肉爐，結合現代人吃火鍋的創意，提供一鍋兩吃的多元選擇，可以同時品嚐中藥與薑絲兩種湯底之外，也可以加上烤盤，享受一邊吃鍋、一邊燒烤的樂趣。除了涮羊肉鮮美可口，三代傳續的「祖傳補身中藥」秘方，搭配香Q彈牙的帶皮羔羊肉，是老少咸宜的絕佳補品，深受遠自各地來的泡湯客人和在地人的喜愛。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

中
部

阿枝羊肉店



Google 地圖



彰化縣溪湖鎮忠溪路 226 號

☎ 04-881 5372

🏠 OPEN 09:00~21:00

💰 付現

📦 可宅配



『溪湖最具規模的羊肉店，全羊料理 道道美味有口碑～』

「阿枝羊肉」名稱的由來，是取自老闆楊桂枝女士的偏名。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。可以加點全羊熱炒料理，品嚐國產羊肉的多重風味！




中
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



楊仔頭羊肉店

 www.yangto.com



Google 地圖



彰化縣溪湖鎮員鹿路二段
536 號

☎ 04-881 1742

 10:00~22:00/ 週一休

💰 付現

 可宅配

 楊仔頭羊肉店

零售
生鮮羊肉

『老店新裝潢，賦予日式木屋的清雅風格，讓饕客在美好的氣氛下用餐更愉快!』


店名由來為第一代創始人「楊頭」，民國 33 年經營至今，目前由第三代接手經營，已有 73 年歷史。堅持採用國產羊肉，細心烹調、用料實在、價格平實。特別選用高級中藥材耗時燉煮，湯頭則是利用羊大骨、川芎、當歸、枸杞加上整塊薑母及數十多種的中藥包慢火熬製，不加任何味精，讓藥材深深包覆著食材，使羊肉爐的湯底更加溫潤、滋補。另有宅配到府的服務，在家也能享受美味的羊肉爐！



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

中
部

楊家燒烤土產羊肉爐

 www.yang-jia.com.tw



『各式創意羊肉料理，獨具風味與巧思，四季都可以品嚐的絕佳風味。』

開店已有二十幾年的經驗，多年來都是由老闆娘阿秀姐親自掌廚，精湛手藝將羊的個部位融合至不同菜色之中，不管是羊尾、羊肝、羊大骨、羊柳等，均能巧妙變化出各式全羊料理。店內招牌無非是首屈一指的羊肉爐，結合特調的中藥及香料，細火慢熬，共有中藥、薑絲二種湯底口味，湯頭呈現濃郁的香氣，加入羊肉及羊配料下去燉煮，能去除羊騷味，整體提升到爐火純青的絕妙美味。




Google 地圖



彰化縣溪湖鎮員鹿路二段
382 號

☎ 04-885 5202

 09:30~23:00

\$ 付現

 可宅配




中
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



阿明羊肉 員鹿店

 www.a-ming.com.tw



Google 地圖



彰化縣溪湖鎮員鹿路二段
416 號

 04-881 6961

 09:00~21:00
店休日不定期

 付現

 可宅配

零售
生鮮羊肉

『一甲子不變的古早味，羊肉麵線獨家拌醬，使用羊油、沙茶、蒜頭等六種材料調成，是父親傳下的秘方！』

在地 50 年以上的阿明羊肉，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，主打羊肉麵線，另有羊雜湯、薑絲羊肉湯。第二代老闆楊瑞明接手，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。民國 78 年，於員鹿路二段擴大營業，開始第二家店面。依舊遵循古法，做起羊肉爐來，更是佳評如潮。



阿秀羊肉店

 www.ashow.com.tw



Google 地圖



彰化縣溪湖鎮長青街 19 號

 04-881 4619

 10:00~21:00
週一休

 付現

 可宅配



『憑著出神入化的手藝，無論一隻羊只能切出 3- 4 斤的腰內肉或帶皮三層羊肉，就是能讓全羊美味無所遁形。』

現在由第二代楊金倉、楊琳達在經營，除了秉持原來的獨特風味，更添加年輕人的創新風格。精選一隻九個月至一歲的台灣土闖羊開始，以羊大骨、川芎、當歸、枸杞加上整塊薑母，及台灣菸酒公司的正統米酒、麻油，讓羊肉爐的湯底更加溫潤、滋補不膩。為滿足全台饕客，提供宅配服務，每份供 2~3 人食用，主料可再配上羊腳、羊骨、羊鞭、羊肚等副主料，隨時隨地享受「阿秀羊肉」的獨特魅力！



中
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

YAMMY

TASTY

三代傳承春芳燒烤羊肉 旗艦店

 www.048612688.tw



Google 地圖



彰化縣溪湖鎮東環路 155 號

 04-861 2688

 10:30~22:00

 付現 / 刷卡

 可宅配

 春芳羊肉爐燒烤 - 東環
旗艦店

零售
生鮮羊肉

『獨家推薦“韓式泡菜羊肉”、“金沙苦瓜羊肉”以及來店必點的“三杯羊小排”，擺脫傳統的調味手法，成了一道道令人驚艷的羊肉料理！』

傳承已有數十年歷史，目前由第三代接手，每日自拍賣市場選購新鮮現宰的土羊肉，以枸杞、當歸、川芎燉製「中藥羊肉爐」，搭配由父輩特製的豆腐乳沾醬。老闆賦予巧思，打造許多創意菜色，「燒烤羊肉」是以孜然等獨家祕方香料醃製，置於鐵板上燒烤而成，高溫令羊肉與香料在瞬間迸發出獨特香氣，香嫩美味帶勁！另外以清甜山苦瓜及鹹蛋黃相互拌炒的「金沙苦瓜羊肉」，恰如其分的炒功，讓滋味更顯融洽。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

中
部

花壇阿來羊肉



Google 地圖



彰化縣花壇鄉花壇街 288 巷
22 號
(彰化縣花壇公有零售市場)

☎ 04-786 4262

🏠 08:00~17:00
主要年節假日休

💰 付現

📦 可宅配

『一碗溫補的羊肉湯，都是用國產努比亞品種溫體公羊，因為是新鮮溫體肉，彈性佳、肉質嫩少騷腥味，品質吃得到～』

阿來羊肉現由第二代洪錦雲及第三代蔡慧美夫婦與弟弟蔡恭賀聯手當家。4人各司其職，從早上6點開始，大夥兒各自忙活。阿來羊肉最膾炙人口的，就是羊肉都是每天4點半屠宰場現宰，再帶回來攤頭支解，攤頭上沒有令人害怕的血水，也沒有半點腥味或羊羶味，這就是新鮮土羊才有的魅力。阿來羊肉的熱炒火候到位、香氣逼人，手工麵線吸滿油蔥和羊油的香氣，是花壇人最愛的早餐！



中
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

YAMMY

TASTY

鹿港阿文羊肉



Google 地圖



彰化縣鹿港鎮菜園路 64 號

☎ 04-776 8998

🏠 OPEN 09:00~21:00

💰 付現

📦 可宅配

📘 鹿港阿文羊肉



『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！』

鹿港阿文羊肉的創店老闆李能文為總鋪師出身，店內羊肉湯頭除了堅持使用國產羊隻的羊頭、羊腳、羊大骨熬煮，加上自製的黑豆湯來取代鹽巴調味，另外也加了川芎、枸杞、熟地、桂枝、當歸、黃耆等中藥材，用心熬煮出美味甘甜的羊肉湯頭。店內國產帶皮羊肉、瘦肉及多種羊肉料理任君挑選，品嚐國產羊肉料理四季皆宜，夏天儲備身體能量，冬天溫補暖身，羊肉真是紅肉聖品！



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

中
部

山海珍羊肉店



Google 地圖



彰化縣福興鄉福興村沿海路
五段 147 號

☎ 04-778 5322



11:00~23:00
大年初一休



付現



可宅配



『山海珍有自己的牧場，擁有眾多羊隻及大片放牧區，在大自然中吃著鮮嫩綠草的羊隻，當然健康滿分。』

從牧場到商店，堅持好的口味、品質與衛生，20多年來的信譽累積，獲得消費者的肯定與口碑。羊肉爐使用老闆吳振興飼養的羔羊，皮帶肉帶骨並去除多餘脂肪，加上獨家配製之上等中藥材，大鍋熬煮，湯汁鮮味甘甜，不易上火，適合一年四季養生滋補。因口感滑順，不油不膩，皮Q肉嫩，富含膠質及鈣質，因此深受老饕喜愛，更讓不敢吃羊肉的顧客，一嚐成主顧。



中
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



黃水萍土羊肉



Google 地圖



彰化縣溪州鄉尾厝村莒光路
737 號

☎ 04-889 7034

11:00~19:30

農曆初九與七月半前後
三日休

💰 付現

📦 可宅配

📘 黃水萍土羊肉

零售
生鮮羊肉

『溪州羊肉塊，嫩中帶Q，可以吃到羊皮的部分，羊肉爐迷絕對別錯過！』

位於溪洲國小旁的小路上，店面毫不起眼，但內在功夫一級棒。羊肉爐有清燉和麻油兩種口味，清燉湯頭加了許多「苦瓜」和「蘆筍」，清淡而爽口，沒有羊羶味。肉切有一定厚度，吃起來嫩中帶Q。羊油麵線也是軟Q不軟爛，微帶蒜香，不油、不鹹，搭配特調豆瓣醬。第二代老闆黃金土接手後，傳承父親的料理手法，招牌羊肉爐是道地台式風味，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。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

中
部

晶傳有限公司

 www.kinfolk.com.tw



Google 地圖



彰化縣溪州鄉尾厝村公平街
220 號

☎ 04-889 9547

 06:00~15:00
週日休

💰 付現

 網購 / 宅配



『轉型成專業合格的屠宰分切公司，
專屬物流車可低溫配送，確保食物新鮮安全無虞~』

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。




YAMMY

TASTY

中
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

阿每溪州土羊肉

 www.lambpot.com.tw



『一桌嚐盡全羊料理，好手藝有口碑
讓人意猶未盡~』

經營至今已將近三十年，店內不時可見來自全各地的忠實顧客，甚至遊覽車團專程到此享用美食。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。菜色多樣，喜愛羊肉的老饕在此可吃到全羊料理。店內羊肉都是當天現宰，羊肉爐有薑絲、藥膳與原味，依季節不同而變化。為了服務全台廣大的客戶，即日起羊肉火鍋可宅配到府，滿足饕客的需求。



Google 地圖



彰化縣溪州鄉尾厝村中山路
三段 533 號

☎ 04-889 8108

🕒 11:00~20:00



九月起無休，
夏天隔週休週三

💰 付現

📦 可宅配



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

中
部

坤聰羊肉店



Google 地圖



彰化縣溪州鄉尾厝村中山路
三段 505 號

☎ 04-889 6077



11:00~21:00
店休日不定期



付現



可宅配



『私房菜樣樣精彩，滷羊頭皮佐醬油 香菜品嚐，越嚼越有滋味～』

老闆陳坤旭經營羊肉生意 10 年以上，自己開店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，拿手私房菜卻不少，例如羊頭、白切五花肉都是限量珍品，涼拌羊肝更是難度極高的料理，必須選用特等新鮮的羊肝，汆燙一分鐘，保留特有的粉嫩口感，以涼拌手法呈現。白切五花肉沾上特製的豆乳醬，盡顯羊肉風味。



中
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



TASTY

花壇羊肉 和美店



Google 地圖



彰化縣和美鎮仁美路 246 號

☎ 0931-347 567
0973-966 288

🏠 11:00~22:00
店休日不定期

💰 付現

📦 可宅配

📘 花壇羊肉 和美店

零售
生鮮羊肉

『推薦“白切頭皮”用中藥羊骨湯滷過，富含膠質、口感彈牙，搭配自製辣椒豆瓣醬更好吃！』

花壇羊肉和美店位在仁美黃昏市場斜對面，店內料理獲得網友 4.5 顆星的美食評鑑。來和美創業的老闆蔡嘉晟，師承花壇羊肉店的口味，網友最推薦的是招牌的羊肉爐、帶皮羊肉料理，沒有羊騷味、略帶中藥氣味的湯頭，順口好喝。帶皮羊肉口感 Q 彈不會覺得油膩，咬在嘴裡充滿膠質的滿足感。老闆也用各種不同部位的內臟做成羊雜湯、羊鞭湯、羊腰子湯等，是暖冬不可或缺的進補料理。



和美羊肉



Google 地圖



彰化縣和美鎮仁美路 267 號

☎ 0937-251 956

🏠 10:30~22:00
每月第二、四個週一休

💰 付現

📦 可宅配



『熱衷研發羊肉料理新菜色，道道美味吃不膩，新鮮風味讓人驚艷。』

羊肉向來被視為冬天進補的聖品，和美羊肉精選高品質食材，採用國產溫體羊肉，堅持當日現宰，保證新鮮，絕無羊腥味！溫醇香熱的羊肉湯汁，甜嫩的羊肉在口中越嚼越香。本店羊肉爐主打清爽湯頭涮鮮肉，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，例如融泰式風味的蒜泥白肉、蔥爆羊肉等，冬天、夏天各有不同風味的羊肉料理。



中
部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



陽霖牧場羊肉店



Google 地圖



彰化縣芳苑鄉草湖村仁愛路
65 巷 25 號

☎ 0933-471 109
04-893 1383



採預約制



付現



可宅配



陽霖畜牧場



『老闆的巧思，研究新菜色，從羊頭到羊尾都可以化成美味佳餚～』

陽霖牧場羊肉店最大的特點就是自產自銷，從羊的品種選擇到飼養的方式都是牧場親力親為，不假他人之手，饕客可以在產地直接享受到最新鮮的羊肉。牧場主人累積了 10 多年的料理經驗，把羊肉鮮美 Q 嫩的優點一一呈現在多道的招牌料理上。羊肉爐是最受到顧客喜愛的一道料理，混搭多種中藥材的湯底加上獨家的純米酒配方，讓人一吃就上癮，熱炒也相當受到歡迎。目前採預約制訂席，想品嚐極致美味千萬要記得預約喔！



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

中
部

萬宗羊肉爐



Google 地圖



彰化縣芳苑鄉永興村芳漢路
永興段 530 號

☎ 04-893 2981

🏠 11:00~21:00
週一休

💰 付現

📦 可宅配

📘 萬宗羊肉爐



『無添加人工香料，結合在地時蔬的湯頭，鮮甜純天然，喝了讓身體沒有負擔。』

老闆薛正宗曾在台中快炒店擔任總鋪師，13年前他回鄉投入畜產，飼養國產羊隻，本店特色就是採用自產自銷的羊肉，當日現宰現賣的方式。老闆將料理專才結合養羊事業，店內的食材全部都是安心保證，料理不使用化學調味料，人氣料理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，融合了蔬菜精華，淡淡自然甜味甘甜順喉，讓人難忘清甜的幸福滋味。



YAMMY

TASTY

飛羊畜牧場



Google 地圖



彰化縣伸港鄉溪底村溪底路
139 號

☎ 04-798 5925



網路宅配為主



現金交易、貨到付款



宅配



飛羊畜牧場



『採用高床養殖、環境衛生，自有牧場養殖，產地直送超實在～』

飛羊畜牧場通過 105 年優良肉羊場，這是老闆陳進財用心經營的成果。過去從事紡織業，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。另外也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。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

中
部

日日興羊肉爐 雲林店



Google 地圖



雲林縣大埤鄉延平路三段
590 號

☎ 05-591 0442

🏠 OPEN 10:00~24:00

💰 付現

📦 可宅配



『全羊料理沒有羊騷味，便宜又大碗，讓人大讚美味的超值好店！』

位於台一線，路邊總是停著長長的車龍，店內生意強強滾的日日興羊肉爐，標榜「現宰」，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。羊肉爐的湯頭用簡單的薑來提味，再配上羊油麵線真是一大享受。單人食客也可以點上一碗清瘦羊肉湯，清爽滋味讓人大呼過癮。



YAMMY

TASTY

尚鼎羊庄



Google 地圖



雲林縣褒忠鄉龍岩路
182 之 10 號

☎ 05-697 6268



11:00~14:00
17:00~21:00
每週一公休

💰 付現



尚鼎羊庄

『菜色玲瓏滿目，傳統或創意的吃法都有。從養羊到餐廳一條龍經營～品質的保證是尚鼎對饕客的負責！』

到台灣咖啡的故鄉“古坑”一遊，別忘了沿著台19線和158甲線上來到尚鼎羊庄，品嚐招牌“清燉養生羊肉爐”，皮Q肉帶咬勁的羊肉塊，油酯順口，膠質沾唇...。再來盤外酥脆，內軟綿...散發濃郁麵線焦香味的煎羊油麵線！陣陣的羊油香...再搭配特殊稀有的“刺蔥”香氣撲鼻，可是每桌必點！上桌秒殺～！還有“泰式和風羊肉”“鹽酥羊肋條”等創意美食，滿滿的一桌幸福滋味，吃在嘴裡，鮮甜滿足在您心裡～



嘉義市養羊生產合作社



Google 地圖



嘉義市世賢路四段 354 號

☎ 05-236 1282

🏠 08:00~17:00
週休二日

💰 付現

📦 宅配

『每年限量發售羊肉爐禮盒，訂購要趁早！』

嘉義市養羊生產合作社的嘉太牧場位在嘉義縣中埔鄉一帶，佔地約 1.5 甲，所飼養的健康羊隻過程中完全不添加任何抗生素，是台灣畜牧肉品中最衛生、最安全。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 10 包）可宅配到府，簡單加熱即可食用。



南部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



日日興羊肉爐 嘉義店



Google 地圖



嘉義市博愛路二段 376 號

☎ 05-291 1828



11:00~14:00
16:00~23:00



付現



可宅配



日日興羊肉嘉義旗艦店



『品嚐羊肉料理也可以很時尚，口感十足的羊皮是最受歡迎的開胃菜！』

日日興羊肉爐嘉義店秉持雲林總店的口碑和手藝，店內各式料理均採用現宰的國產羊肉，配上多種珍貴藥材。羊大骨熬煮數小時的清燉湯頭是一大特色，以薑片提味，完全沒有羊騷味。為了提供饕客舒適的用餐環境，全新改裝結合了時尚、乾淨和舒適，共有 250 席的寬敞用餐區。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，並提供精緻年菜與合菜服務，是尾牙、春酒或團體聚餐的好選擇。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

南部

梅山羊肉爐 全羊美食館



Google 地圖



嘉義縣梅山鄉中山路 463 號

☎ 05-262 2339



11:00~14:00
16:00~23:00



付現



梅山羊肉爐 - 全羊美食館

『飛躍的羊肉~嘉義“梅山羊肉爐” 全羊美食館！饕客嘗鮮絕對不虛此行~』

就在中山路與西榮街的三角窗！只要到了梅山鄉~是無人不知，無人不曉的必吃地方美食！快 20 年廚藝的吳老闆說：羊肉爐要美味好吃，除了指定要當日現宰的溫體羊肉塊外，湯頭也是決定性的輸贏！將已經熬煉四小時的藥燉原汁湯頭，再加入多種藥材在鍋內熬煮，就怕饕客吃的不香，吃的不補！點單後，吳老闆必定親自一鍋一鍋的細心烹煮！湯頭富含滿滿的蛋白骨膠，小孩喝了快長大長高，長輩吃了補筋骨~養生延年益壽！還有饕客必點“蔥爆羊肉”“羊肉蛋炒飯”“羊肉炒麵”都是招牌好菜，歡迎來品嚐！



口福羊肉店



Google 地圖



台南市六甲區中山路 120 號

☎ 06-698 3223



10:30~20:00

週一休・週假日順延



付現



可宅配



『香氣四溢的三杯羊肉，是少見又具特色的獨家人氣料理。』

口福羊肉位於風光明媚民風純樸的六甲，新鮮的溫體現宰羊肉，肉質口感都大大提升。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。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

南部

阿袍羊肉店



『古早味羊油麵線與羊肉清湯的組合，百分百對味讓人感到十分滿足！』

阿袍羊肉在六甲地區已經傳承五代，擁有百年歷史的老店可說是當地的隱藏版美食。每天堅持用現宰的國產羊為食材，傳統大鍋熬煮的大骨湯，除了用米酒去腥提味，完全不加任何化學調味料，熬煮所有羊肉的精華。料理品項以簡單著稱，主要為清湯、涼拌、羊肉爐及一般熱炒。涼拌三層肉搭配獨門自製醬料，口感堪稱一絕，還有自製羊油可當伴手禮。



Google 地圖



台南市六甲區中正路 570 號

☎ 06-699 0540



平日 07:00~15:00
假日 07:00~20:00
週一休



付現



南部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



TASTY

阿元羊肉店



Google 地圖



台南市永康區中華路
659-3 號

☎ 06-233 4083



16:00~02:30

店休日不定期 · 宜預約



付現



阿元現宰羊肉店



『新鮮原味的清蒸羊腳，搭配特製的
五味醬，絕佳的滋味一試難忘～』

阿元羊肉標榜每天採用現宰國產羊肉，是一家全羊料理餐廳。踏入羊肉領域已經 20 多年的老闆，不斷自我要求，堅持將最好的品質給顧客。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。獨家以多層後腳皮網綁後熬煮 4 ~ 5 小時的羊皮凍，是客人建議的首創料理，口感 Q 彈、堪稱一絕！



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

南部

一心羊肉店



Google 地圖



台南市新化區中興路 810 號

☎ 06-590 0421



11:00~14:00
17:00~21:00

💰 付現

📦 宅配

『人數多時別錯過燻羊肉，肯定一吃上癮』

一心羊肉與王家燻羊肉同是一家親。不僅有全羊料理，也有聞名的燻羊肉。店內採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，所以肉質格外鮮美、膽固醇也低。沙茶羊肉和蔥爆羊肉是店內人氣料理，鮮嫩羊肉搭配濃郁醬汁，非常下飯，香噴噴的羊油麵線也很對味！




南部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



王家燻羊肉

 www.wang-ja.idv.tw



Google 地圖



台南市新化區大坑里 121 號

 06-594 1393

 11:00~19:00

 付現

 宅配

 台南新化王家燻羊肉爐

零售
生鮮羊肉

『急速冷凍零下 30 度 C，瞬間封住原味的燻羊肉宅配伴手禮盒，解凍後加熱就可以享受跟現煮燻羊肉一樣的甘醇甜美，榮獲“南瀛十大伴手禮”』

「想起兒時記憶裡熟悉的味道，是阿嬤在冬天裡燻補的溫暖記憶。」老闆經營羊肉店多年後，為了找回阿嬤的味道，花了半年時間研究，使用特製的甕、本土山羊及獨家搭配的中藥材，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，將香氣全鎖住於甕中，加上甕的保溫效果，產生最佳口感。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

南部

阿成羊肉店



Google 地圖



台南市新化區和平街 3 號



06-590 0070



09:00~14:00
17:00~20:00



付現



新化阿成羊肉



『店內現煮香Q彈牙的帶皮羔羊肉，
是老少咸宜的絕佳美食！』

羊肉味甘而不膩，性溫而不燥，具有補腎壯陽、
暖中祛寒、溫補氣血、開胃健脾等功效。阿成羊肉店
已經累積有 30 年的經驗，冷盤、熱炒、鍋類等 10 道
菜色以上的羊肉大餐都能包辦。招牌菜「菜頭羊肉火
鍋」，將羊肉與 5 種蔬菜一起慢火熬煮，湯頭甘甜可
口，不油不膩，四季都合宜。人氣料理燉到軟爛的三
層肉，沒有腥味讓客人吃得更健康。



YAMMY

TASTY

同心羊肉專賣店

goat.hos.tw



Google 地圖



台南市新化區復興路 218 號

☎ 06-590 1165



10:00~14:30
16:30~20:00



付現



宅配



『全羊料理皆用國產土羊肉，羊肉補氣養身是國人健康活力的來源。』

同心羊肉專賣店由蘇亭仙先生與太太曾玉花女士攜手創立，不知不覺已過了 30 個寒暑。期盼夫妻倆同心合作、共創事業，故將店名取為「同心」。店內採用正宗土產羊肉，飼養於風景秀麗的左鎮山區。現在第二代的兩位兒子也一起投入，料理的式樣和口味更豐富。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 的羊蹄膀無脂肪又富含膠質，也是無負擔的美味之一。



小腳腿羊肉店 柳營總店



Google 地圖



台南市柳營區重溪里
21 之 9 號

☎ 06-623 0349



11:00~14:00
17:00~20:00



付現



『特別推薦招牌黃金腿採用小羊腿當食材，以特製的中藥包燉煮 2 小時，呈現黃金色澤，沒有羊腥羶味，需先預訂。』

「小腳腿」是柳營一個地名，以特別的地名作為店名，料理一定也有獨到之處。「小腳腿」從第一代就是養羊起家，對羊的品質能自產地開始掌握，品質穩定且擁有獨家羊肉處理技術。店內選用羊種 90% 為努比亞處女羊，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，翠玉羊肉、鳳梨羊肉、杏鮑菇羊肉等，都是獨家人氣料理。



小腳腿羊肉店 海安店



Google 地圖



台南市中西區海安路一段
68 號

☎ 06-222 7715



07:00~20:00
店休日不定期

💰 付現



『羊肉不同部位，各有不同烹調方式，如羊頸肉、羊皮有嚼勁，適合涼拌。運氣好的話，還有機會吃到羊肺、羊腸、羊肝、羊舌等較少見部位。』

小腳腿是台南一個地名，而小腳腿羊肉是一間很有名氣的羊肉店。總店在柳營，海安店則是分店，人氣料理是清蒸三層肉、麻辣系列和招牌黃金腿。清蒸三層肉口感層次分明，肉汁滿溢吃得到肉質的鮮甜。麻辣系列利用特製的麻辣醬，烹調出 Q 彈有勁的羊皮及富含膠質的羊腳，吃起來非常過癮。招牌黃金腿以多種中藥滷包燉煮，直到呈現金黃色澤，色香味俱全。招牌黃金腿也可以當作年節伴手禮，充滿濃濃的人情味禮盒。



咩 灣裡羊肉店

 www.rakuten.com.tw/shop/baa




Google 地圖



台南市南區興南街 36 號

 06-296 0764

 11:00~14:00
17:00~20:30
週四休

 付現

 網購、宅配

 灣裡有一種溫度叫咩

零售
生鮮羊肉

『經過 3 ~ 5 個小時烹煮的羊雜肉再
搭配榨菜，清爽順口別有一番滋味。』

這是一家在台南經營 60 年老字號的羊肉店家，這裡選用本土山羊，肉質軟嫩鮮甜沒有羶味。帶皮羊肉爐包含帶皮羊肉、羊排骨肉及大量高麗菜，融合了肉香與菜甜，帶皮羊肉 Q 彈有勁，不沾醬便能感受到現宰羊肉的甘甜。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。



小腳腿羊肉店 麻豆店



Google 地圖



台南市麻豆區中正路 59-1 號

☎ 06-572 6980



09:00~21:00
週二休



付現



宅配



麻豆小腳腿現宰羊肉店



『老闆對調味料很用心，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！』

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 年以上的養羊經驗，10 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。招牌麻油羊舌、沙茶羊肉鮮嫩爽口不油膩，深受顧客喜愛。酸筍炒羊雜用醃漬半年以上的酸筍，更添料理的風味。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

南部

奇男國產羊肉專賣店



Google 地圖



台南市麻豆區大程里新生北路
806 號

☎ 06-572 6366

🏠 OPEN 11:00~22:00
週三休

💰 付現

📦 可宅配

📘 奇男國產羊肉專賣店

零售
生鮮羊肉

『古今多少奇男子，有志竟成美食家』
只要羊肉新鮮現宰的...怎麼料理都好吃！


以老闆本名作為店名，從養種羊場到羊肉爐店一條龍的經營，為的是品質管制的保證，以及食安的良心！鎮店招牌菜～去骨帶皮羊肉爐！嫩透嫩的～都是當日溫體現宰羊肉，肉量十足，還有當歸羊肉湯、滑蛋羊肉、清蒸五花羊肉、酸菜炒羊肚片、麻辣快炒羊頭肉，滿桌特色料理，歡迎舊雨新知快來新店面嚐鮮！



南部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

亞力山大蝴蝶生態教育農場

 www.butterflyfarm.com.tw



Google 地圖



台南市仁德區忠義一街 38 巷 26 號

 06-279 6037

 09:00~16:00

 付現

 宅配 · 超過 2 包免運

 亞力山大蝴蝶生態教育農場

『亞力山大生態教育農場，讓小朋友能多接觸大自然，瞭解自然界中生物的奧妙及有趣的生命現象，引發其學習、探索的興趣，進而達到寓教於樂的目的。』

蝴蝶生態戶外教學教育休閒農場位於台南市仁德區，五千多坪的台南休閒農場內有海洋貝殼化石展覽館、小動物餵食、蔬果採收和烤肉地點、環保控窯區等。卜場長 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。



原味羊肉爐



Google 地圖



台南市安南區安吉路二段
1-7 號

☎ 06-572 6366

🏠 11:00~22:00
週三休

💰 付現

📘 原味現宰羊肉爐



『帶皮羊肉沾上特製豆瓣醬加點薑絲，肉質鮮嫩、口感 Q 彈，真是一塊接一塊停不下來～』

2015 年開張的原味羊肉爐，黃泳欽老闆已經拜師學藝多時，終於開了一家專賣全羊料理的餐廳。店內採用每天現宰的國產羊肉，羊肉爐的湯底是清燉，用羊大骨加上薑片提味熬煮多時，鮮甜的滋味讓人喜歡。老闆擅長全羊料理，每道菜都是他真功夫的成品，特別推薦沙茶羊肉，沙茶和羊肉最對味，加上青菜大火快炒香氣四溢，是店內人氣料理。



YAMMY

TASTY

南部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

松泰羊肉店



Google 地圖



高雄市岡山區公園西路三段
66 號

☎ 07-625 9419



11:00~21:30

每月農曆初二、十二、
廿二休，逢例假日延後
一天，宜預約



付現



宅配



松泰羊肉店



『店內熱炒韭菜花羊肉，就是必點的人氣料理，香氣四溢、很下飯。』

高雄岡山的羊肉爐最有名，而老字號的松泰羊肉更是當地人首推百吃不厭的店。每天現宰新鮮的國產羊肉，因此招牌涮羊肉是不加任何調味料，用羊大骨及中藥熬煮的湯底清涮，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。店內各式熱炒也很人氣，老闆可以依照客人的喜好和預算搭配菜色，包君吃得滿意、吃得盡興。



水流莊生態牧場



『焗土窯是現代人難得的體驗，非常適合親子同樂的戶外動！』

水流莊是一座寓教於樂的親子休閒牧場，早期種植甘蔗，後來轉型養羊，到現在已經有 200 多頭，農場主人以飼養乳羊生產羊奶為主，並堅持不加糖、不調味、不加防腐劑，保留羊奶營養價值，從羊奶擠出到送達消費者手上，全程 72 小時內完成，新鮮度沒話說。第二代楊政勳接手後，不但開發出多種羊奶加工品，並將水流莊導向觀光休閒，遊客來到這裡可以餵羊吃草，還可以看到許多動物，生態非常豐富有趣。



Google 地圖



高雄市橋頭區東林里興樹路
成功巷 35 號

☎ 07-612 1574

🏠 OPEN 10:00~16:00
週一休

💰 付現

📦 網購、宅配

📘 水流莊牧場



南部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」



群福牧場



Google 地圖



高雄市岡山區三和里山隙路
26 號

☎ 07-628 1356

🏠 全天

💰 付現

📦 宅配

『肉質鮮嫩的帶皮羊肉，顛覆一般人對冷凍包的刻板印象。』

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，另附含有八角、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。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

南部

品鮮



Google 地圖



宜蘭縣五結鄉中正路一段
110 號

☎ 03-9503377

🏠 OPEN 10:30~14:00
17:00~22:00

💰 付現

📦 可宅配



『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到入味，是很下飯的一道料理～』

以「一窩羊」為名在宜蘭開業 14 年的品鮮，嚴選宜蘭在地山羊，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，採紅燒作法，吃羊肉膠質，也是難得一道料理。



東部

FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

YAMMY

TASTY

犇德生料理



Google 地圖



花蓮縣吉安鄉仁安村南海五街 118 號

☎ 03-842 1236



五~日 11:00~14:00
17:00~22:00
二~四 17:00~22:00



付現



犇尸犇德生料理



『麻辣羊腳熬煮後軟嫩的羊腳筋搭配辣椒、花椒快炒，香氣十足讓人大呼過癮～』

位在花蓮吉安鄉的犇德生料理，店主人林品蓁在遊學國外多年之後選擇回家鄉創業做起羊肉火鍋生意，特別到南部拜師學藝，要做出與眾不同的羊肉料理。店內採用每天現宰的國產羊肉，湯頭不添加中藥所以鮮甜無藥味，新鮮羊肉片鍋裡涮兩下入口即化滋味鮮甜，讓人吮指回味。



FGM 國產羊肉標章認證「呷好道燒報」

東部



A series of horizontal blue lines for writing, spanning the width of the page.







A series of horizontal blue lines for writing, spanning the width of the page.







A series of horizontal blue lines for writing, consisting of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line, repeated down the page.



GGM 國產羊乳 & FGM 國產羊肉專賣店大彙集



發行單位	中華民國養羊協會
出刊	中華民國 106 年 11 月
理事長	林浚琛
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	106 救助調整 - 牧 -02
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
臉書粉絲專頁	 中華民國養羊協會



版權所有，未經本會同意，不得轉載本刊內容之圖文著作。



