

# 羊食 四季

· GOAT IN SEASONS ·

★★★★★

## 國產羊肉

### 標章認證料理名店

二〇一五—二〇一六年「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 | 努比亞 | 波爾

## 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

羊肉營養分析表

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 國產羊肉料理名店大募集

### 北部地區

一窩羊(品鮮)——8

孫羊正店·北投店——10

糊塗羊肉爐·南雅店——12

瑞豐羊肉爐·新莊店——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

大城土羊肉——18

阿明羊肉·員鹿店——20

楊家燒烤土產羊肉爐——22

鄉親燒烤羊肉店——24

鹿港阿文羊肉——26

花壇羊肉店——28

晶傳有限公司——30

阿每溪州土羊肉——32

陽霖牧場羊肉店——34

和美羊肉——36

二嫂羊肉店——38

台中市養羊協會·台中羊肉爐——17

阿明羊肉·二溪店——19

阿枝羊肉店——21

楊仔頭羊肉店——23

阿秀羊肉店——25

山海珍羊肉店——27

花壇阿來羊肉——29

黃水萍土羊肉——31

萬宗羊肉店——33

花壇羊肉·和美店——35

土羊肉溪州分店——37

日日興羊肉爐·雲林店——39

### 南部地區

嘉義市養羊生產合作社——40

小腳腿羊肉店·水上店——42

小腳腿羊肉店·麻豆店——44

咩灣裡羊肉店——46

阿袍羊肉店——48

一心羊肉店——50

小腳腿羊肉店·海安店——52

松泰羊肉店——54

水流莊生態牧場——56

日日興羊肉爐·嘉義店——41

小腳腿羊肉店·柳營總店——43

奇男國產羊肉專賣店——45

口福羊肉店——47

王家燻羊肉——49

阿元羊肉店——51

亞力山大蝴蝶生態教育農場——53

群福牧場——55

福爾摩沙牧場——57

## 58 索引

## 60 國產羊肉店家全台分佈圖

## 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，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，勦力輔導養羊產業，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。



撒能 . Saanen

### 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、



阿爾拜因 . Alpine

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鬚。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原字指『南非之荷裔族群』，波爾山羊（Boer Goat）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，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



努比亞 . Nubian

（資料來源：台灣畜產種原資訊網 [www.angrin.tlri.gov.tw/goat\\_all.htm](http://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55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



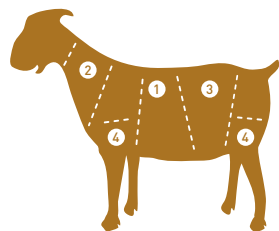
### 什麼羊肉買的最安心

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。



- ① **背部肉**：背上帶有肋骨，又稱排骨肉，精肉較少—用途：帶骨燒烤，或切片汆燙。
- ② **肩部肉**：脛腱較多—用途：燒烤或燜煮。
- ③ **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。
- ④ **腿部肉**：脂肪最少—用途：可帶骨燒烤，也可燜煮、切薄片汆燙。

## 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13-15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。

1. 使用滾燙熱水清燙羊肉，可去除部分腥羶味。
2. 使用麻油、炸羊肉亦可去除。
3. 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。
- 羊肉營養分析表：

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

(資料來源：台灣畜產種原知識庫)

台灣北·中·南部地區

# 國產羊肉 料理名店大募集

# 一窩羊(品鮮)



## 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

地址 宜蘭縣五結鄉中正路一段110號 ☎ 0932-258891 📍 可宅配 🗺️ 國道五號→羅東交流道→右轉五結路三段→右轉光榮北路→右轉中正路一段 🕒 10:30~14:00、17:00~22:00 🛑 無 🏠 現金交易 🍽️ 120席、3間包廂 🍱 提供生鮮羊肉零售

中正路一段  
清水路  
一窩羊  
(品鮮)  
中正路一段



# 良食究好市集餐廳



## 講究台灣在地安心食材的美好原味

安心、原味、在地!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」；以簡單、無化學添加的烹煮方式，讓貴賓在輕鬆、簡潔的用餐環境當中，享受新鮮食材最初的美味。我們除了提供安全美味的食物外，還有我們對於這塊土地的熱情與尊重。其中，除了結合以水果搭配十幾種當季時蔬熬煮湯底的台灣羊肉鍋外，更以清燉羊肉鍋或是羊肉燉紅棗的方式表現滋補功效的料理方式，帶出羊肉的鮮甜好滋味。



台灣羊肉鍋



羊肉燉紅棗



清燉羊肉鍋

### 店家資訊

地址 台北市松山區八德路四段138號10樓(京華城) ☎ 02-37621111 🌐 www.wonmi.com.tw 🗺️ 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 🛑 無 🏠 現金交易、可刷卡 🍽️ 150席 🍱 提供生鮮羊肉零售

吉祥路  
八德路四段  
良食究好  
市集餐廳  
東寧路



# 孫羊正店

北投店



## 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，化身現代版孫羊正店。顛覆炭火中藥味、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。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  
 電話 02-28970762 網路 www.eatfun.com.tw  
 交通 洲美快速道路→三合街口→大業路  
 時間 11:30-14:30、17:30-22:00 無 無 無  
 現金交易、可刷卡 80席、2間包廂

大業路  
 洲美快速道路  
 65巷  
 孫羊正店  
 北投店  
 大度路

大業路  
 洲美快速道路  
 65巷  
 孫羊正店  
 北投店  
 大度路



# 糊塗羊肉爐

新海店



## 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



炒羊肉



羊肉片

### 店家資訊

地址 新北市板橋區新海路135巷1號  
 電話 02-22577365 交通 中和交流道→快速道路  
 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] 時間 14:00~24:00 無 無 無  
 80席 提供生鮮羊肉零售

板橋區 文德路  
 新海路135巷  
 糊塗羊肉爐  
 新海店



# 糊塗羊肉爐

南雅店



# 尚青八羊肉爐

## 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在家也能享受美味。

## 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。



羊腳



清燉羊肉爐



毛肚



三層白切肉



肋排秀珍菇



嘴邊肉

### 店家資訊

地址 新北市板橋區南雅西路二段2-7號  
 電話 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  
 營業時間 12:00~01:00 無現金交易  
 提供100席 提供新鮮羊肉零售



### 店家資訊

地址 新北市三重區重陽路一段6號  
 電話 02-89853166 交通 重陽路與重新路交叉  
 營業時間 16:00~02:00 無現金交易  
 提供200席 提供新鮮羊肉零售





# 瑞豐羊肉爐

新莊店



# 羊世界

勇伯台灣羊庭園餐廳

## 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！採用農委會認證合格的國產標章的土羊肉，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！

## 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。特別推薦泰式檸檬羊、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。



青椒羊肉



清燉羊肉鍋



蒜泥羊肉



清燉羊肉鍋



苦瓜羊肉



泰式檸檬羊

### 店家資訊

📍 新北市新莊區民安西路142號  
 ☎ 0922-263519 📱 FB: 瑞豐現宰羊肉爐新莊店  
 🗺️ 環河快速道路→左轉化成路口→左瓊林路→左轉民安西路 🕒 17:00~3:00  
 🚫 無 🏠 現金交易 🍖 提供生鮮羊肉零售



### 店家資訊

📍 桃園縣中壢市民權路三段382巷1-5號  
 ☎ 03-4266987 📱 www.goat-world.com.tw  
 🗺️ 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  
 🚫 無 🏠 現金交易



# 溪湖阿輝羊肉



# 台中市養羊協會

台中羊肉爐

## 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。

## 首創羊肉爐罐頭 開拓行銷新願景

嚴選屠宰衛生合格優質國產羊肉，帶入當歸、川芎等數十種中藥材萃取而成的紅燒湯頭，濃郁香醇，帶皮羊肉質鮮美、軟嫩，不帶腥羶味，讓您在繁忙的生活裡，補上滿滿的元氣與活力。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，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，甜份佳有嚼勁，送禮自用兩相宜。



白切五花肉



藥膳羊肉爐



麻油炒羊心



羊肉爐罐頭

### 店家資訊

地址 台中市豐原區豐東路550號 ☎04-25262827 📞可宅配(滿5000元免運費)  
 交通 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  
 休息 無 💰現金交易 🍷70席 🍱提供新鮮羊肉零售



### 店家資訊

地址 台中市清水區吳厝路291號 ☎0912-626068(蔡秘書) 📍國道三號→沙鹿交流道→台10線靠右行駛→右轉新興路→右轉中清路→左轉東山路 🕒8:00~17:00 📅週休二日 💰現金交易 🍱提供新鮮羊肉零售



# 大城土羊肉



## 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，寒涼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。



羊肉爐



薑絲羊雜



薑爆羊肉

### 店家資訊

地址 台中市南區南和路98號 ☎ 04-22631489 📍 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 📅 農曆過年除夕~初四、5月~9月 📞 無 ☑ 現金交易 📺 150席 🍷 提供生鮮羊肉零售



# 阿明羊肉

二溪店



## 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。



當歸羊肉湯



炒羊肉



羊油麵線

### 店家資訊

地址 彰化縣溪湖鎮光華里太平街1號 ☎ 04-8852707 🌐 www.a-ming.com.tw 📞 可宅配 📍 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 📞 無 ☑ 現金交易 📺 30席 🍷 提供生鮮羊肉零售



# 阿明羊肉

員鹿店



## 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。



白切羊肉



沙茶羊雜



薑絲涮羊肉爐

### 店家資訊

彰化縣溪湖鎮湖東里員鹿路二段416號  
☎04-8816961 🌐www.a-ming.com.tw  
📍國道一號→溪湖交流道→員鹿路  
🕒9:00~23:00 🚫休無 💰現金交易 🍷150  
席、1間包廂 🍱提供生鮮羊肉零售

長青街  
阿明羊肉  
員鹿店  
★  
員鹿路二段

忠工街



QR Code 看地圖

# 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，是取自老闆楊桂枝女士的偏名。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！



藥膳羊肉爐



羊腳



白切羊肉

### 店家資訊

彰化縣溪湖鎮西溪里忠溪路226  
☎04-8815372 🚚可宅配 📍國道一號→  
溪湖交流道→員鹿路→左轉忠溪  
🕒9:00~22:00 🚫休無 💰現金交易 🍷300  
席、2間包廂 🍱提供生鮮羊肉零售

長青街  
員鹿路二段

忠溪街  
阿枝  
羊肉店  
★



QR Code 看地圖

## 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。



羊心炒薑片



羊肚涼拌



藥膳羊肉爐

#### 店家資訊

彰化縣溪湖鎮員鹿路二段382號  
04-8855202 | www.yang-jia.com  
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 | 無 | 現金交易 | 400席、2間  
包箱 | 提供生鮮羊肉零售

楊家燒烤  
土產羊肉爐

員鹿路二段

長青街

忠溪街



## 楊仔頭羊肉店

### 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瀨兩種，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，完全吃不出腥膻味的羊內臟，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！



紅燒羊肉爐



鳳梨羊肉



沙茶羊雜

#### 店家資訊

彰化縣溪湖鎮湖東里員鹿路二段  
536號 | 04-8811742 | 可宅配 | 國  
道一號→溪湖交流道→員鹿路與東環  
路轉角 | 10:00~22:00 | 無 | 現金  
交易 | 240席、5間包廂 | 提供生鮮羊  
肉零售

員鹿路二段

楊仔頭  
羊肉店

東環路



## 鄉親燒烤羊肉店



### 品嚐在地人情味 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。



白切三層肉



薑絲羊肉爐



燒烤羊肉

#### 店家資訊

地址 彰化縣溪湖鎮光華里太平街3號 ☎ 04-8853939 📞 可宅配 🗺️ 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 📅 星期二 💰 現金交易 🍽️ 90席

鄉親燒烤  
羊肉店

二溪路一段  
溪湖國小

太平街

## 阿秀羊肉店



### 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，阿秀羊肉店至今已營業快三十年了！本店的材料取自於出生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，直接放入羊肉爐煮煮或涼拌，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。



白切三層肉



羊肉爐



羊骨

#### 店家資訊

地址 彰化縣溪湖鎮長青街19號 ☎ 04-8814619 🌐 www.ashow.com.tw 📞 可宅配 🗺️ 國道一號→溪湖交流道→員鹿路→右轉長青街 🕒 10:00~21:00 📅 星期一 💰 現金交易 🍽️ 80席、3間包廂 🍱 提供生鮮羊肉零售

阿秀  
羊肉店

員鹿路二段

英山街

長青街



QR Code 看地圖



## 鹿港阿文羊肉



## 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。



羊肉湯



白切羊雜



羊肉爐

## 店家資訊

彰化縣鹿港鎮菜園路64號 ☎04-7768998 📞可宅配(貨到付款) 🗺️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 🚫無 🏠現金交易 📍第80席 🍴提供生鮮羊肉零售



## 山海珍羊肉店



## 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，29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。



帶皮羊肉爐



炒羊腩



涼肉

## 店家資訊

彰化縣福興鄉福興村沿海路五段147號 ☎04-7785322 🗺️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 🚫無 🏠現金交易 📍第100席 🍴提供生鮮羊肉零售



## 花壇羊肉店



### 在地老店好滋味 湯頭一絕十分讚

開業至今已二十多年頭的小店，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！



空心菜炒羊肚



羊油麵線



羊骨爐

#### 店家資訊

地址 彰化市旭光西路42號 ☎04-7286663  
 訂可宅配 國道一號→王田交流道→左轉中央公路→右轉曉陽路→右轉民生南路 ☑11:30~21:00 休初一、十五 現金交易 250席 提供生鮮羊肉零售

曉陽路

花壇  
羊肉店

民生南路

旭光西路



QR Code 看地圖

## 花壇阿來羊肉



### 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！



帶皮羊肉湯



炒羊雜



羊骨湯

#### 店家資訊

地址 彰化縣花壇公有零售市場內 ☎04-7864262 訂可宅配 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 250席、2間包廂

花壇站

中正路

花壇街

★  
花壇  
阿來羊肉

平和街



QR Code 看地圖





## 阿每溪州土羊肉



### 傳香千里羊料理 老店口碑真滋味

老闆娘堅持選用新鮮、質優台灣土產羊肉，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。



麻油炒羊肝



酸菜炒羊肚



藥膳羊肉爐

#### 店家資訊

地址 彰化縣溪州鄉尾厝村中山路三段533號 ☎04-8898108 📞可宅配 🗉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  
 營業時間 10:00~22:00 📅農曆7月15、16 💰現金交易 🍽70席 🍷提供生鮮羊肉零售



## 萬宗羊肉店



### 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！



養生清燉羊肉爐



白切三層羊肉片



炒羊肚

#### 店家資訊

地址 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 📅每週一 💰現金交易 🍽50席 🍷提供生鮮羊肉零售



## 陽霖牧場羊肉店



### 精選30種中藥熬煮 誘人好滋味

位於芳苑鄉的陽霖畜牧場是一個可以餵食羊咩咩跟享用美食的好地方。招牌羊肉爐的鍋底使用30種中藥材精熬而成，包含紅棗、黑棗、枸杞、銀杏、蓮子及冬蟲夏草等，深受各地饕客喜愛，經常不辭千里前來品嚐這難得的美味，其他如炒羊肝、炒羊肚、炒羊腩等也是老闆的招牌拿手菜。牧場及餐飲服務皆採預約制，想要品嚐美味別忘了先打電話預約喔！



炒羊肝



炒羊肚



炒羊腩

#### 店家資訊

地址 彰化縣芳苑鄉草湖村仁愛路65巷25號 ☎04-8931383 📷FB:陽霖畜牧場  
訂可宅配 📍國道一號→員林出口下交流道→左轉趙甲路→右轉彰126鄉道→左轉二溪路二段 ☑採預約制 💰現金交易 🍽60席 🍷提供生鮮羊肉零售

陽霖牧場  
羊肉店  
★  
仁愛路

二溪路二段

## 花壇羊肉

和美店



### 傳承20年好味道 大骨熬湯滋味鮮

花壇羊肉和美店是彰化縣花壇鄉的20幾年老店「花壇羊肉店」的分店，於2011年在和美鎮上開始營業。傳承老店的好味道，老闆同樣以羊大骨加七種中藥材熬煮湯頭，濃郁的香甜味絕對會讓您胃口大開。拿手的招牌菜還有羊油麵線及各式當令青菜炒羊肉，鮮嫩而多汁的口感，絕對是頂級的味蕾享受。特別推薦由優質國產羊肉熬煮而成的中藥火鍋、薑絲火鍋。



帶皮羊肉湯



羊骨湯



炒羊雜

#### 店家資訊

地址 彰化縣和美鎮仁美路246號 ☎0931-347567 📷FB:花壇羊肉和美店  
📍國道三號→和美交流道→右轉線東路三段→右轉彰美路三段→右轉仁安路 ☑11:00-22:30 📴無 📉現金交易 🍽60席 🍷提供生鮮羊肉零售

鹿和路六段

中山路  
花壇羊肉  
和美店  
★  
仁美路



QR Code 看地圖



## 和美羊肉



## 獨特泰式口味 口感清爽不油膩

位於和美鎮的和美羊肉雖然開業才短短1年多，卻已經累積了許多忠實的顧客。老闆特別推薦蒜泥羊肉這道招牌拿手菜，獨特的泰式酸辣口感，搭配濃郁的蒜泥，讓羊肉吃起來更別具風味，絕對讓您一吃就上癮。另外還有以中藥燉煮或清燉的羊肉爐因口感溫和、滋味清爽，也廣受顧客的喜愛。



蒜泥白肉



麻油薑母炒羊肉



羊肉爐

## 店家資訊

彰化縣和美鎮仁美路267號 ☎0937-251956 國道一號→員林出口下交流道→左轉趙甲路→右轉彰126鄉道→左轉二溪路二段 ☑10:30~22:30 休無 \$ 現金交易 席100席



## 土羊肉溪州分店



## 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



炒羊肚

## 店家資訊

南投縣南投市嘉和北路47號 ☎04-2230639 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 提供生鮮羊肉零售



## 二嫂羊肉店



### 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。



白切羊肉



炒羊雜



三杯羊腳

#### 店家資訊

地址 南投縣名間鄉彰南路218號(名間國小對面) ☎049-2732235 📌FB:名間二嫂羊肉店 🚚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 (休)農曆7月15、16 📌現金交易 🍽80席 🍱提供生鮮羊肉零售

名間國小  
彰南路  
★二嫂羊肉店

名松路一段



## 日日興羊肉爐

雲林店



### 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！



涮羊心



羊腳



空心菜炒羊肉

#### 店家資訊

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

地址 雲林縣大埤鄉延平路三段590號 ☎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 (休)無 📌現金交易 🍽160席、2間包廂 🍱提供生鮮羊肉零售



# 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

地址 嘉義市世賢路四段354號 ☎05-2361282 W cngoat.myweb.hinet.net  
訂 可宅配 國道一號→嘉義交流道→右轉北港路→右轉世賢路 ☑8:00~17:00 ☑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。



羊頭肉



麻油羊佛



芹菜炒羊肚

### 店家資訊

地址 嘉義市博愛路二段376號 ☎05-2911828 國道一號→嘉義交流道→北港路→左轉博愛路 ☑冬天11:00~14:00; 16:00~23:00、夏天16:00~01:00 無休 ☑現金交易 ☑160席 ☑提供生鮮羊肉零售



# 小腳腿羊肉店

水上店



## 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。



凉拌羊皮



清湯羊肉爐



鐵板羊舌

### 店家資訊

地址 嘉義縣水上鄉水上村中山路二段73號 ☎05-2603099 📞可宅配(滿3000元免運費) 📍國道一號→水上交流道→直行省道台一線 🕒11:00~24:00 休 \$現金交易 🍽45席 🍷提供生鮮羊肉零售



# 小腳腿羊肉店

柳營總店



## 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。



翠玉羊肉



杏鮑菇羊肉



鳳梨羊肉

### 店家資訊

地址 台南市柳營區重溪里21-9號 ☎06-6230349 📍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 🍽60席 🍷提供生鮮羊肉零售



# 小腳腿羊肉店

麻豆店



## 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蕾獎。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。自營牧場自產自銷，羊隻皆經過檢驗合格，提供新鮮優質、品質優良的國產羊肉。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！另有提供宅配服務。



沙茶羊肉



蒜頭胡椒羊肉



麻油羊舌

### 店家資訊

地址 台南市麻豆區中正路59-1號 ☎06-5726980 國道一號→麻豆交流道→往市區方向(麻豆中央市場對面) ✓ 9:00~21:00 休每週二 \$現金交易 席50席 提供新鮮羊肉零售



# 奇男國產羊肉專賣店



## 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，並榮獲103年度優良肉羊場殊榮。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。另有堅持於羊腹內取得的羊板油販售。（一隻羊僅能製作出5~6瓶）



咖哩羊肉爐



滑蛋羊肉



清蒸五花羊肉

### 店家資訊

地址 台南市麻豆區興民街1-7號 ☎06-5726366 可宅配 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 席50席 提供新鮮羊肉零售





# 咩 灣裡羊肉店



## 飄香半世紀 傳承三代好手藝

「冬天到了，想讓客人吃一碗羊肉湯，讓身體暖和一些。」羊泉爺爺當初的決定，替灣裡羊肉店的故事起了筆。為了給客人好吃的羊肉，羊爺爺堅持採用當日現宰溫體羊，每天花4~5小時抽除筋膜，細切成適當大小、厚度的片狀。店裡的招牌羊肉湯是用整副羊骨和切除後的筋肉分別熬煮三小時以上，搭配薑絲和少許榨菜，湯頭自然鮮甜不腥羶。另外還有眾多羊肉炒類，搭配獨家調配的醬料及麻油，口感爽口不油膩。



肉炒芥蘭



羊泉羊肉爐

### 店家資訊

地址 台南市南區興南街36號 ☎06-2960764 交通 國道三號→台86線→左轉永成路一段→左轉明興路 營業時間 10:30~20:30 休息 每週四 支付 現金交易 備註 50席 提供新鮮羊肉零售



# 口福羊肉店



## 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，至今也經營超過二十個年頭了。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，人生真的很有口福囉！



白切三層肉



麻油羊肉



涮羊肉

### 店家資訊

地址 台南市六甲區中山路120號 ☎06-6983223 交通 W cofu.q168.net 國道一號→六甲交流道→往六甲市區方向(菜市場附近) 營業時間 9:00~21:00 休息 星期一 支付 現金交易 備註 150席、3間包廂 提供新鮮羊肉零售



# 阿袍羊肉店



## 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，搭配上一碗香濃羊油拌勻的手工麵線，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！



羊肉清湯



涮羊肉



涼拌三層肉

### 店家資訊

地址 台南市六甲區中正路570號 ☎06-6990540 📞可宅配(滿3000元免運費)  
 交通 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) 🕒平日07:00~15:00、假日07:00~20:00 📅星期一 💰現金交易  
 隔80席 🍴提供生鮮羊肉零售



# 王家燻羊肉



## 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、健壯有力、肉質甜度極佳。挑選二至三年羊齡之放野山羊，連皮帶骨入甕，加放中藥與米酒再以黏土緊密封蓋。燻羊肉採稻殼燻，時間長達一天一夜，每隔兩小時添加稻殼一次，細心燻焙直到時間告成。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。



燻羊肉



蔥爆羊肉



燻羊肉禮盒

### 店家資訊

地址 台南市新化區大坑里121號 ☎06-5941393 🌐www.wang-ja.com.tw  
 📞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) 🕒11:00~19:00 📅無休 💰現金交易  
 隔300席 🍴提供生鮮羊肉零售



# 一心羊肉店



## 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。



羊油麵線



鮮片涮羊肉



芥蘭羊肉

### 店家資訊

地址 台南市新化區中興路810號 ☎06-5900421 🌐www.wang-ja.com.tw 📍國道三號→新化交流道→往新化市區方向(新化老街旁) 🕒11:00~14:00、17:00~24:00 📅月休2天(不定期) 💰現金交易 🍽40席 🍱提供生鮮羊肉零售



# 阿元羊肉店



## 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！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。



羊雜湯



涼拌羊肚



羊腳

### 店家資訊

地址 台南市永康區中華路659-3號 ☎06-2334083 📍國道一號→永康交流道→沿台一線行走(中華路上) 🕒17:00~2:30 📅不固定公休，約2~3週休一天 平日 💰現金交易 🍽48席 🍱提供生鮮羊肉零售



# 小腳腿羊肉店

海安店



## 新店新氣象 傳承老店妙廚藝

十年羊料理的豐富經驗，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 📍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 🕒11:00~21:00 🚫無👉現金交易 🍽40席 🍷提供生鮮羊肉零售



# 亞力山大蝴蝶生態教育農場

## 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



農場風景

### 店家資訊

地址 台南市仁德區忠義一街38巷26號 ☎06-2796037 🌐butterfly.ho.net.tw 🏠可宅配 📍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 🚫無👉現金交易 🍽450席 🍷提供生鮮羊肉零售



# 松泰羊肉店



## 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！



韭菜花羊肉



苦瓜羊肉



當歸帶皮排骨鍋

### 店家資訊

地址 高雄市岡山區公園西路三段66號 ☎ 07-6259419 📞 可宅配 📍 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 📅 農曆初二、十六(遇假日延後) 💰 現金交易 🍽️ 140席 🍲 提供生鮮羊肉零售



# 群福牧場



## 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，是能在自行料理羊肉大餐的新選擇。羊肉爐的湯底是由八角、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，絕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



### 店家資訊

地址 高雄市岡山區三和里山隙路26號 ☎ 07-6281356 📞 冷凍宅配(貨到付款) 📍 嘉華路過高鐵路段往華岡路方向 🕒 無休 💰 現金交易



## 水流莊生態牧場



### 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。



羊乳 饅頭 吐司



羊乳清香茅皂



羊肉爐

#### 店家資訊

地 高雄市橋頭區東林里興樹路成功巷35號 ☎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→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 席30席、1間包廂

鐵道北路  
★ 水流莊生態牧場  
興樹路東段

縱貫公路

橋頭站



## 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



牧場風景

#### 店家資訊

地 屏東縣恆春鎮龍水里龍泉路1號 ☎08-8880580 W formosafarm.idv.tw 訂 冷凍宅配(貨到付款) 交 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 10:00~21:00, 採預約制 \$ 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

屏鵝公路恆公段



## 北部地區

P.8	一窩羊(品鮮)	宜蘭縣五結鄉中正路一段110號 · 0932-258891
P.9	良食究好市集餐廳	台北市松山區八德路四段138號10樓 · 02-37621111
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ㄟ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 · 新莊店	新北市新莊區民安西路142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	台中市清水區吳厝路291號 · 0912-626068 (蔡秘書)
P.18	大城土羊肉	台中市南區南和路98號 · 04-22631489
P.19	阿明羊肉 · 二溪店	彰化縣溪湖鎮光華里太平街1號 · 04-8852707
P.20	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.21	阿枝羊肉店	彰化縣溪湖鎮西溪里忠溪路226號 · 04-8815372
P.22	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.23	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.24	鄉親燒烤羊肉店	彰化縣溪湖鎮光華里太平街3號 · 04-8853939
P.25	阿秀羊肉店	彰化縣溪湖鎮長青街19號 · 04-8814619
P.26	鹿港阿文羊肉	彰化縣鹿港鎮菜園路64號 · 04-7768998
P.27	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.28	花壇羊肉店	彰化市旭光西路42號 · 04-7286663
P.29	花壇阿來羊肉	彰化縣花壇公有零售市場內 · 04-7864262
P.30	晶傳有限公司	彰化縣溪州鄉尾厝村公平街220號 · 04-8899547
P.31	黃水萍土羊肉	彰化縣溪州鄉尾厝村莒光路737號 · 04-8897034
P.32	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

## 中部地區

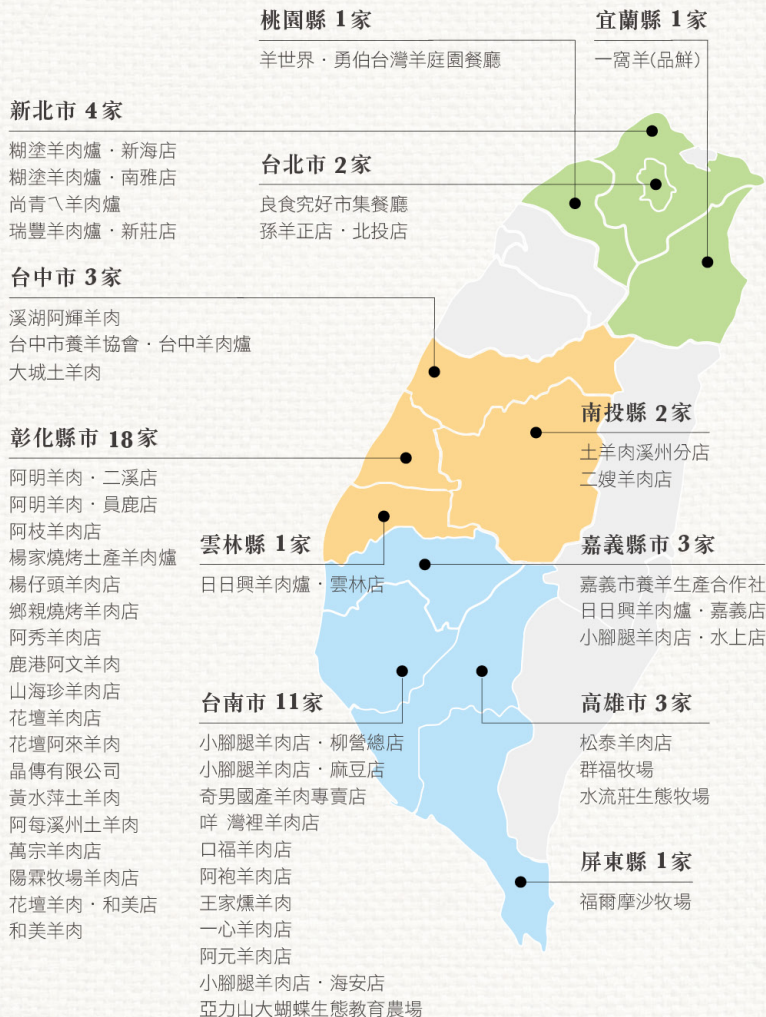
P.33	萬宗羊肉店	彰化縣芳苑鄉永興村芳漢路永興段530號 · 04-8932981
P.34	陽霖牧場羊肉店	彰化縣芳苑鄉草湖村仁愛路65巷25號 · 04-8931383
P.35	花壇羊肉 · 和美店	彰化縣和美鎮仁美路246號 · 0931-347567
P.36	和美羊肉	彰化縣和美鎮仁美路267號 · 0937-251956
P.37	土羊肉溪州分店	南投縣南投市嘉和北路47號 · 049-2230639
P.38	二嫂羊肉店	南投縣名間鄉彰南路218號 · 049-2732235
P.39	日日興羊肉爐 · 雲林店	雲林縣大埤鄉延平路三段590號 · 05-5910442

## 南部地區

P.40	嘉義市養羊生產合作社	嘉義市世賢路四段354號 · 05-2361282
P.41	日日興羊肉爐 · 嘉義店	嘉義市博愛路二段376號 · 05-2911828
P.42	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.43	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.44	小腳腿羊肉店 · 麻豆店	台南市麻豆區中正路59-1號 · 06-5726980
P.45	奇男國產羊肉專賣店	台南市麻豆區興民街1-7號 · 06-5726366
P.46	咩 灣裡羊肉店	台南市南區興南街36號 · 06-2960764
P.47	口福羊肉店	台南市六甲區中山路120號 · 06-6983223
P.48	阿袍羊肉店	台南市六甲區中正路570號 · 06-6990540
P.49	王家燻羊肉	台南市新化區大坑里121號 · 06-5941393
P.50	一心羊肉店	台南市新化區中興路810號 · 06-5900421
P.51	阿元羊肉店	台南市永康區中華路659-3號 · 06-2334083
P.52	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.53	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.54	松泰羊肉店	高雄市岡山區公園西路三段66號 · 07-6259419
P.55	群福牧場	高雄市岡山區三和里山際路26號 · 07-6281356
P.56	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
P.57	福爾摩沙牧場	屏東縣恆春鎮龍水里龍泉路1號 · 08-8880580



# 國產羊肉店家全台分佈圖

SHOP  
羊食 四季



# 羊食 四季

## 國產羊肉認證標章料理名店

發行單位  中華民國養羊協會  
 出刊 中華民國103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 103農管-4.3-牧-02

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  中華民國養羊協會



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 Fresh Goat Meat  
國產羊肉

羊食四季



中華民國養羊協會  
GOAT RAISERS ASSOCIATION R.O.C.