

【臺灣炒飯王-全民潮味對決之戰】

全國賽入圍店家資訊一覽表

108.10.25

一、經典美味組

參賽單位	產品名稱	特色介紹	電話	店家地址
一村蘭麵長庚店	客家小炒飯	經典客家小炒結合炒飯，兼具美味並有滿足感	03-3979938	桃園市龜山區復興一路288號
佑佑鍋燒麵	櫻花蝦炒飯	使用東港櫻花蝦結合蒜頭香氣融入香Q的臺梗九號米，搭配毛豆點綴能一口接著一口	08-7352592	高雄市鼓山區裕誠路1511號
欣井食堂	肉絲蛋炒飯	將平凡無奇的炒飯，提升為香醇可口、美味之產品，令人口齒留香，冷熱皆宜，風味猶存	02-26537447	臺北市南港區南港路一段152-4號
炒味亭炒飯專賣店	櫻花蝦炒飯	使用東港櫻花蝦爆香，使櫻花蝦的香氣散發出來，再搭配蒜頭酥及蠔油，讓整個炒飯的層次更上一層	03-3358353	桃園市桃園區中山路67號
炒飯英雄<東海店>	櫻花蝦炒飯	使用產地直送的高麗菜及洋蔥作為基本菜底，在加上東港的櫻花蝦拌炒，最後將醬油的獨特香氣炒出粒粒分明的超飯，正宗臺式口感的炒飯！	04-26521089	臺中市龍井區新興路38-7號

參賽單位	產品名稱	特色介紹	電話	店家地址
炒飯傳奇	金莎筍丁臘炒飯	將鹹鴨蛋的鹹、鮮香氣包裹住筍丁，在注入蒸熟的臘腸，在將鬆綿的白飯緊緊地將筍丁和臘腸據在一起，讓每一口飯帶著綿密的蛋衣和臘味！	04-8367498	彰化縣員林市靜修路 48 之 7 號
金都餐廳	雙臘蛋炒飯	南投蛋炒飯，選用南投特色食材：伊娜谷香糯米、鹹豬肉、紹興香腸入飯，粒粒南投香。	-	南投縣埔里鎮信義路 236 號
阿漢專業炒飯館	彩鑽塔香三杯雞炒飯	以三杯雞入魂炒飯，發揮紅藜、糙米之營養價值，創造營養、美味及視覺饗宴！	08-7332020	屏東縣屏東市民權路 68-1 號
約翰兄弟餐飲店	三杯雞肉炒飯	將臺灣最具代表性的料理「三杯雞」與最庶民的料理方式「炒飯」做結合，米酒、醬油、糖取好比例，加入自家醃製雞腿肉丁，最後撒上九層塔爆炒，蹦出臺灣人最懷念的香味，鹹甜交錯好滋味。	-	宜蘭縣羅東鎮愛國路 248 號
御廚雲泰美食	香辣炒飯	香中帶點微辣，無法形容的美味 征服您的味蕾，每一口都唸嘴	03-5278832	新竹市北區民富街 49 號
飯大廚-精誠店	回憶	現代人講究低油，低鹽，我們選用薄鹽的鹹魚搭配臺灣特有的美	-	臺中市西區精誠路 141 號

參賽單位	產品名稱	特色介紹	電話	店家地址
		濃 147 號米，米飯獨特的芋香，使我們的炒飯"回憶"更添加新的風采		
飯賣人口炒 飯專賣店	火燒蝦仁肉 絲蛋炒飯	新鮮火燒蝦仁的鮮甜與搭配特選軟嫩黑豬肉，大火爆香讓每個米力充滿蛋香與食材交疊的風味 鹹香十足	06-2257708	臺南市中西區 國華街三段 26 號 C3

二、創意潮流組

參賽單位	產品名稱	特色介紹	電話	店家地址
Hao 飯寓所	獵人香料猪 果香炒飯	燕巢小農的日曬芭樂乾與屏東山地門的紅藜麥搭配香料猪的鹹香滋味，每口炒飯都吃的到三種食材的絕妙搭配	07-6240778	高雄市岡山區 中山北路 35 號
Neverland Noodle Bar 好朋友食品 有限公司	翡翠蝦仁炒 飯	選用一等的臺梗 9 號米，再加入龍潭江夏畜牧場的靈芝蛋翻炒呈現粒粒分明的黃金炒飯，再搭配劍蝦仁、青江菜、雞心椒、宜蘭三星蔥、洋蔥，並添加蝦油與特製胡椒粉。	02-26533098	臺北市南港區 南港路一段 265 號
上班海鮮店	黒の炒飯	採用雲林的黑蒜頭，青蔥，雞蛋快炒，米飯有著蒜頭的香，而不嗆，配上午仔魚鬆，拌入更增營養，加干貝酥香，	06-2026096	臺南市永康區 八德街 326 巷 18 號

參賽單位	產品名稱	特色介紹	電話	店家地址
		一到海、陸雙重的炒飯，食後配上醃蘿蔔更加清爽！		
火少爺專業炒飯	臺灣地獄炒飯	用外國人不敢吃的前三名臺灣美食，加入炒飯中快炒，用特製麻辣醬做出讓外國人也愛嚐試的美味炒飯	04-25563589	臺中市后里區 甲后路一段 129 號
布佬廚房食品有限公司	黑松露炒飯	進口高級食材搭配燕麥口感異國風味感動人心	02-86666181	新北市新店區 車子路 137 號
林口亞昕福朋喜來登酒店聚味軒	櫻蝦黃金米飯焦	結合揚州炒飯的手法與上海菜飯的鍋巴香，將揚州炒飯粒粒分明的口感融合鍋巴特有的鬆脆，最後帶點些許的焦味，營造出多重的口感與特有的香氣，顛覆一般傳統炒飯的創意料理。	02-77276988	新北市林口區 文化三路一段 1 號
炒飯超人小吃店	心心相映	使用大甲芋頭，加上臺東的洛神花，呈現兩種不同顏色的搭配組合。這道菜是由中式料理師傅及西點師傅，一起共同研發的創意炒飯。想表達的想法是，凡事不能只有用心，需要用心再用心。	04-24637785	臺中市北區長青里漢口路三段 155 號 1 樓

參賽單位	產品名稱	特色介紹	電話	店家地址
阿成炒飯專賣店(大連總店)	東港三寶炒飯	創造顛覆傳統的烹調方式，結合東港當季食材，將櫻花蝦、油魚子、黑鮪魚融入炒飯中，把其海鮮的腥味變成香味，呈現在炒飯中	07-3134821	高雄市三民區大連街 182 號
彩蝶宴有限公司	川味蒼蠅頭炒飯	具有川味鹹、香、鮮味清新爽口，開胃下飯，微辣，色彩繽紛、黑(豆鼓)紅(辣椒)綠(韭菜花)、黃(雞蛋)	02-87875858#625	臺北市忠孝東路五段 297 號 3F、4F
御臻園麵食館	包炒飯	攜帶方便、用包子把炒飯包覆起來，將精華及香氣全都鎖在包子中使香氣不會流失。	04-23267778	臺中市南屯區三義里黎明路二段 468 號之一
臺東縣池上鄉農會	剝皮辣椒老菜圃雞肉炒飯	原料米為池上鄉農會生產的產銷履歷高雄 147 號品種，高雄 147 號清爽淡雅的芋頭香氣，加入池上紅藜為炒飯的主體，搭配上池上在地放山雞、剝皮辣椒、池上老菜圃翻轉炒出粒粒分明的炒飯，池上放山雞放牧飼養在山上跑了 60 天口感紮實，剝皮辣椒爽脆的口感及微微的辣度，配上池上老菜圃的甘味，入口咀嚼口感層層堆疊	089-862203#42	臺東縣池上鄉新興村 7 鄰 85-6 號

參賽單位	產品名稱	特色介紹	電話	店家地址
		上來清爽不油膩，翻轉炒出融合又美味的炒飯。		
遠雄悅來大飯店股份有限公司	龍蝦卡布奇諾	選用花蓮優良的土壤和水質所種植出的富麗米，富麗米所使用的是高雄 139 號品種，吃起來口感近似日本越光米，加入龍蝦高湯蒸煮後，讓米飯充滿龍蝦的鮮甜，加上花蓮壽豐鄉的土雞蛋，搭配富含原住民特色的飛魚卵及山蘇，增加口感及香氣，並加入花蓮在地農場有機栽種的土肉桂提香，利用分子料理的手法做成龍蝦泡泡，搭配口感彈牙的龍蝦肉，結合中西料理並兼具健康養生的創意炒飯。	03-8123900#3914	花蓮縣壽豐鄉鹽寮村山嶺 18 號