

2016 ~ 2017



全台灣產羊肉

料理名店大彙集

TAIWAN FRESH GOAT MEAT



廣告



Taiwan Fresh Goat Meat
國產羊肉





目錄 Contents

4 認識國產羊肉

6 FGM 國產羊肉標章認證料理名店

北部地區

宜蘭市

品鮮——7

基隆市

福記蔬菜羊肉——8

台北市·新北市

良食究好市集餐廳——9

元世祖涮羊肉 | 台北復興店——10

第一品蔬菜羊肉小吃店——11

糊塗羊肉爐 | 新海店——12

糊塗羊肉爐 | 南雅店——13

瑞豐羊肉爐 | 中華店——14

瑞豐羊肉爐 | 長安店——15

尚青ㄟ羊肉爐——16

林記蔬菜羊肉專賣店——17

桃園市

羊世界勇伯台灣羊庭園餐廳——18





中部地區

台中市

溪湖阿輝羊肉——19

大城土羊肉——20

亞霸王——21

南投縣

二嫂羊肉店——22

土羊肉溪州分店——23

彰化縣市

花壇羊肉店——24

春芳羊肉爐老店——25

阿明羊肉 | 二溪店——26

阿枝羊肉店——27

楊仔頭羊肉店——28

楊家燒烤土產羊肉爐——29

阿明羊肉 | 員鹿店——30

阿秀羊肉店——31

三代傳承春芳燒烤羊肉 | 旗艦店——32

花壇阿來羊肉——33

鹿港阿文羊肉——34

山海珍羊肉店——35

黃水萍土羊肉——36

晶傳有限公司——37

阿每溪州土羊肉——38

坤聰羊肉店——39

花壇羊肉 | 和美店——40

和美羊肉——41

陽霖牧場羊肉店——42

萬宗羊肉爐——43

飛羊畜牧場——44

雲林縣

日日興羊肉爐 | 雲林店——45



南部地區

嘉義縣市

- 小腳腿羊肉店 | 水上店——46
- 嘉義市養羊生產合作社——47
- 日日興羊肉爐 | 嘉義店——48

台南市

- 口福羊肉店——49
- 阿袍羊肉店——50
- 阿元羊肉店——51
- 羊董羊肉店——52
- 一心羊肉店——53
- 王家燻羊肉——54
- 阿成羊肉店——55
- 同心羊肉專賣店——56
- 小腳腿羊肉店 | 柳營總店——57
- 小腳腿羊肉店 | 海安店——58
- 咩灣裡羊肉店——59
- 小腳腿羊肉店 | 麻豆店——60
- 奇男國產羊肉專賣店——61
- 亞力山大蝴蝶生態教育農場——62
- 原味羊肉爐——63

高雄市

- 松泰羊肉店——64
- 水流莊生態牧場——65
- 群福牧場——66

東部地區

花蓮縣

- 彝德生料理——67



認識國產羊肉



咩
角咩
咩

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。

咩
角咩
咩

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

咩
角咩
咩

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。

咩
角咩
咩

如何確保羊肉品質

▢ 羊肉產銷鏈

拍賣屠前檢查

電動屠宰

屠後檢查

預冷

分切去骨包裝

冷藏保存

冷藏運輸

冷藏櫃販售

咩
角咩
咩

什麼羊肉買的最安心

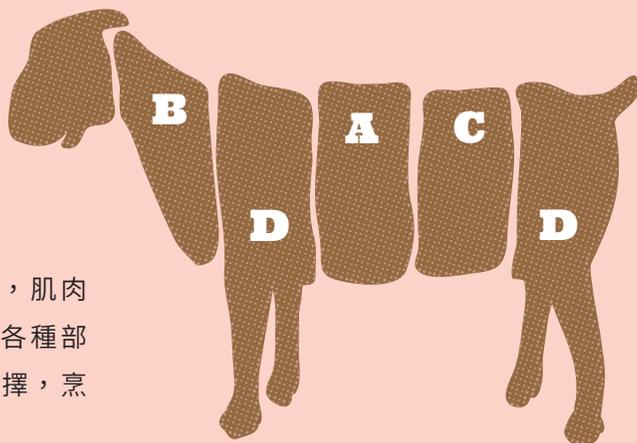
▢ 電宰、安全、衛生羊肉

- 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

B 肩部肉

脛腱較多

【用途】燒烤、燜煮

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

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，幾無腥羶味。外界對於羶味的印象，大抵源自進口羊肉。

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



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。



FGM APPROVED

FGM 國產羊肉標章認證
料理名店

FGM 國產羊肉標章認證『呷好道燒報』



Taiwan Fresh Goat Meat
國產羊肉

TAIWAN FRESH GOAT MEAT





認證編號 G99001

品鮮



『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～』



▶ 宜蘭縣五結鄉中正路一段 110 號



QR Code 地圖

☎ 03-9503377

🕒 10:30-14:00，17:00-22:00

💰 付現

🏠 宅配

以「一窩羊」為名在宜蘭開業 13 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。

零售
生鮮羊肉

福記蔬菜羊肉



認證編號 C104001

咩
角咩

『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。』



▶ 基隆市仁一路 295 之 24 號



QR Code 地圖

☎ 02-24250849

🕒 16:00-24:00，七~八月休

📍 福記蔬菜羊肉

💳 可刷卡

🏠 宅配

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！小老闆張書璋相當重視食材的衛生和處理，烹調過程絕對不加入工調味料。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。



認證編號 A101001

良食究好市集餐廳



『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。』



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



QR Code 地圖

☎ 02-37621111

🕒 11:00-21:00

🖱 www.wonmi.com.tw

📘 良食究好 WONMI

💰 可刷卡

🏠 宅配

零售
生鮮羊肉
(需預訂)

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，有禦寒暖身的的作用。

元世祖涮羊肉 [台北復興店]



認證編號 A104001



『元代著名醫家李杲說：「羊肉，甘熱，能補血之虛，有形之物也，能補有形肌肉之氣。」羊肉爐主要材料是羊肉和薑，這兩種物質都會促進血液循環，所以吃了羊肉爐後，整個身體會熱呼呼的。』



▶ 台北市復興南路一段 287 號



QR Code 地圖

☎ 02-27008200

🕒 11:45-14:00, 17:00-23:00

🖱 www.khubilai.com.tw

📘 元世祖火鍋

💰 可刷卡

元世祖涮羊肉的精緻，從店裝時尚的設計及陳設、精美餐具的搭配、到每一個景泰蘭的鍋具訂製，都是毫不妥協的堅持。而食材方面，更是精挑細選，無論是肉品及蔬菜類，堅持只給消費者最好的。更貼心推出個人鍋品套餐，即使一個人也能享有健康美味的料理。在多樣化推出新的菜色其中，有多項來自台灣本土的產品。羊皮捲滷的入味有醬香、透亮Q彈的口感，讓人難忘的獨家滋味。



認證編號 A104002

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。』



▶ 台北市大安區延吉街 131 巷 25 號



QR Code 地圖

☎ 02-87721108

🏠 十~三月 17:00-02:00
四~九月 17:00-24:00

📍 一品蔬菜羊肉專賣店

💰 付現

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。鍋底有菜心、竹筍、冬瓜、蘆筍、蒜頭、苦瓜和菜頭可以選擇，還會送上一盤梨山高麗菜，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、滷羊蠟子等滷味拼盤，都是店內熱賣料理。依照當季新鮮的食材，推出創新風味，歡迎老饕隨時來嚐鮮！

零售
生鮮羊肉

糊塗羊肉爐 [新海店]



認證編號 F98001



『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～』



▶ 新北市板橋區新海路 135 巷 1 號



QR Code 地圖

☎ 02-22577365

🕒 14:30-24:00，五~八月休

📍 新海路糊塗羊肉爐

💰 付現

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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 F99001

糊塗羊肉爐 [南雅店]



『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！』



▶ 新北市板橋區南雅西路
二段 2 之 7 號



QR Code 地圖

☎ 02-89697688

🕒 12:00-24:00，五~八月休

💰 付現

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、袖珍菇、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、袖珍菇，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。

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！』



▶ 新北市新莊區中華路一段 112 號



QR Code 地圖

☎ 02-29947170

🕒 16:00-01:00，須預約

📍 瑞豐現宰羊肉爐 - 中華店

💰 付現

🏠 羊肉爐可宅配

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，也可以在本店享受台南府城的美食小吃。

零售
生鮮羊肉



認證編號 F100001

瑞豐羊肉爐 [長安店]



『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。』



▶ 台北市中山區長安東路一段 73 號



QR Code 地圖

☎ 02-25621119

🕒 17:00-02:00

💰 付現

🏠 羊肉爐可宅配

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，黃老闖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。今年在台北市長安東路開了長安店，讓饕客多一個享受美食的選擇。

零售
生鮮羊肉

尚青八羊肉爐



認證編號 F101001



『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。』



▶ 新北市三重區重陽路一段 6 號



QR Code 地圖

☎ 02-89853166

🕒 16:00-02:00

💰 付現

位於三重的尚青八羊肉爐，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，羊腱子肉、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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 F103003

林記蔬菜羊肉專賣店



『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！』



▶ 新北市板橋區信義路 35 號

☎ 02-29595066

🕒 17:00-02:00，
五~八月或六~八月休

💰 付現



QR Code 地圖

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，讓湯頭清甜成為人氣的鍋品之一。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。



『以羊為主題，豐富有趣的活動、吃喝玩樂零距離！』



▶ 桃園市中壢區民權路三段 382 巷 1-5 號



QR Code 地圖

☎ 03- 4266987

🏠 平日 11:00-14:00、17:00-21:00
假日 11:00-21:00

👉 www.goat-world.com.tw

💰 付現

老闖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，用餐可享受免費暢遊牧場。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、帶皮羊肉一起熬煮，充滿鮮甜滋味。

零售
生鮮羊肉
(需預訂)



認證編號 L98002

溪湖阿輝羊肉



『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～』



▶ 台中市豐原區豐東路
550 號

☎ 04-25262827

🕒 11:00-24:00

💰 付現

🏠 宅配



QR Code 地圖

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。

零售
生鮮羊肉

大城土羊肉



認證編號 B99001



『大量使用薑母的羊肉爐，冬天最滋補！
暖身、暖心、暖呼呼～』



▶ 台中市南區南和路 98 號

☎ 04-22631489

🕒 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



QR Code 地圖

當地人最推薦的一家老店，可以說是隱藏版的美食餐廳。有 24 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。餐廳的熱炒也是相當受歡迎，蔬菜炒的鮮甜爽脆，羊肉滑嫩多汁配上白飯，讓人回味無窮。



認證編號 B105001

亞霸王



『獨家推薦最夯的“和風蒜泥羊肉”涼拌的風味，濃郁的大蒜讓人大呼過癮！』



▶ 台中市南屯區精誠南路
1-2 號



QR Code 地圖

☎ 04-24717927

🕒 11:00-14:00、17:00-22:00，
每月第二、四的週一休

📌 台中亞霸王 全羊料理

💰 付現

🏠 宅配

黃錢堆老闆師承花壇阿來羊肉的獨家配方和手法，將烹調羊肉好吃的秘訣都原汁原味的在亞霸王呈現。店內採用每天現宰的國產羊肉，羊肉爐的湯頭有分藥膳和清燉，藥膳採用數十種中藥材去熬煮，溫補滋身不燥熱。清燉則加入薑絲提味，清甜的湯頭讓人回味無窮。店內的全羊料理更是精彩豐富，台中在地人不用大老遠跑到花壇，就近享受美食真幸福啊！

二嫂羊肉店



認證編號 M100001



『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！』



▶ 南投縣名間鄉彰南路 218 號



QR Code 地圖

☎ 049-2737419

🕒 11:00-21:00，
四~八月週二休

🖱️ twosau.weebly.com

📍 名間二嫂羊肉店

💰 付現

🏠 宅配

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，利用機器削羊肉片的方式，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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 M99001

土羊肉溪州分店



『全羊料理全憑真功夫，傳承在地古早的好味道～』



▶ 南投縣南投市嘉和北路
47 號



QR Code 地圖

☎ 049-2230639

🕒 11:00-14:00、16:00-21:00，
三～五月週一休

💰 付現

🏠 宅配

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，是寒冬最滋補暖身的選擇。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。

零售
生鮮羊肉

咩咩
角角

『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～』



▶ 彰化市旭光西路 42 號

☎ 04-7286663

🕒 11:00-20:00，店休日不定期

💰 付現



QR Code 地圖

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。第二代老闆蔡茂瑄傳承家傳口味，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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 N104001

春芳羊肉爐老店



『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。』



▶ 彰化縣溪湖鎮員鹿路二段 332 號



QR Code 地圖

☎ 04-8854857

🕒 09:30-22:00

📍 春芳羊肉爐 - 溪湖在地最傳統的小吃！！

💳 可刷卡

🏠 宅配

第三代老闖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在地人的喜愛。

零售
生鮮羊肉

阿明羊肉 [二溪店]



認證編號 N98001



『傳承一甲子的經典滋味，店內供應鮮肉切盤、各式各樣羊肉滷品，千萬別錯過店內的私房菜！』



▶ 彰化縣溪湖鎮太平街 1 號

☎ 04-8852707

🕒 09:00-21:00

👉 www.a-ming.com.tw

💰 付現

🏠 宅配



QR Code 地圖

阿明羊肉店初代老闆楊出於日據時代便開始販賣生羊肉，民國 47 年開始做現煮羊肉攤的生意。當時的招牌菜是羊雜湯、薑絲羊肉湯與當歸羊肉麵線。第二代老闆楊瑞明於民國 52 年，每日隨著父親於羊肉攤學習古早味製法，以肉質佳的本土羊煮食給客人食用，廣受好評。如今溪湖阿明羊肉已有六十年歷史，仍然屹立不搖。未來，希望能擴大服務，滿足每張新舊饕客的嘴。

零售
生鮮羊肉



認證編號 N98002

阿枝羊肉店



『溪湖最具規模的羊肉店，全羊料理道道美味有口碑～』



▶ 彰化縣溪湖鎮忠溪路
226 號

☎ 04-8815372

🕒 09:00-21:00

💰 付現

🏠 宅配



QR Code 地圖

「阿枝羊肉」名稱的由來，是取自老閩楊桂枝女士的偏名。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！

零售
生鮮羊肉

楊仔頭羊肉店



認證編號 N98003



『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！』



▶ 彰化縣溪湖鎮員鹿路二段 536 號



QR Code 地圖

☎ 04-8811742

🕒 10:00-22:00，週一休

🖱 www.yangto.com

📌 楊仔頭羊肉店

💰 付現

🏠 宅配

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 72 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！

零售
生鮮羊肉



認證編號 N98005

楊家燒烤土產羊肉爐



『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。』



▶ 彰化縣溪湖鎮員鹿路二段 382 號



QR Code 地圖

☎ 04-8855202

🕒 09:30-23:00

🖱 048855202.tranews.com

💰 付現

🏠 宅配

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，精湛手藝將羊的各個部位融合至不同菜色之中，不管是羊尾、羊肝、羊大骨、羊柳、羊肝等，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。

零售
生鮮羊肉

阿明羊肉 [員鹿店]



認證編號 N98006



『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！』



▶ 彰化縣溪湖鎮員鹿路二段 416 號



QR Code 地圖

☎ 04-8816961

🕒 09:00-21:00，店休日不定期

🖱 www.a-ming.com.tw

💰 付現

🏠 宅配

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，開始第二店面。依舊遵循古法，做起羊肉爐來，更是佳評如潮。

零售
生鮮羊肉



認證編號 N98009

阿秀羊肉店



『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。』



▶ 彰化縣溪湖鎮長青街19號

☎ 04-8814619

🏠 10:00-21:00，週一休

🖱 www.ashow.com.tw

💰 付現

🏠 宅配



QR Code 地圖

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！

零售
生鮮羊肉

三代傳承春芳燒烤羊肉 [旗艦店]



認證編號 N103005



『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！』



▶ 彰化縣溪湖鎮東環路 155 號



QR Code 地圖

☎ 04-8612688

🕒 10:30-22:00

🌐 www.048612688.tw

📍 春芳羊肉爐燒烤 - 東環旗艦店

💳 可刷卡

🏠 宅配

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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 N98011

花壇阿來羊肉



『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～』



▶ 彰化縣花壇鄉花壇街
288 巷 22 號 (彰化縣花
壇公有零售市場)



QR Code 地圖

☎ 04-7864262

🕒 08:00-17:00，主要年節假日休

💰 付現

🏠 宅配

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！

鹿港阿文羊肉



認證編號 N98012

咩
咩
角
角

『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！』



▶ 彰化縣鹿港鎮菜園路 64 號



QR Code 地圖

☎ 04-7768998

🕒 09:00-21:00

📍 鹿港阿文羊肉

💰 付現

🏠 宅配

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！

零售
生鮮羊肉



認證編號 N98015

山海珍羊肉店



『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。』



▶ 彰化縣福興鄉福興村沿海路五段 147 號



☎ 04-7785322

🕒 11:00-23:00，大年初一休

💰 付現

🏠 宅配

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。

零售
生鮮羊肉

黃水萍土羊肉



認證編號 N99002

咩
角咩

『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！』



▶ 彰化縣溪州鄉尾厝村莒
光路 737 號



QR Code 地圖

☎ 04-8897034

🕒 11:00-19:30，
農曆初九與七月半前後三日休

📍 黃水萍土羊肉

💰 付現

🏠 宅配

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。

零售
生鮮羊肉

阿每溪州土羊肉



認證編號 N99003



『一桌嚐盡全羊料理，好手藝有口碑讓人意猶未盡～』



▶ 彰化縣溪州鄉尾厝村中山路三段 533 號



QR Code 地圖

☎ 04-8898108

🏠 11:00-20:00，
九月起無休，夏天隔週休週三

🖱️ www.lambpot.com.tw

💰 付現

🏠 宅配

經營至今已將近三十年，店內不時可見來自全台各地的忠實顧客，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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 N104002

坤聰羊肉店



『私房菜樣樣精彩，滷羊頭皮佐醬油香菜品嚐，越嚼越有滋味～』



▶ 彰化縣溪州鄉尾厝村中山路三段 505 號



QR Code 地圖

☎ 04-8896077

🕒 11:00-21:00，店休日不定期

💰 付現

🏠 宅配

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。

零售
生鮮羊肉

花壇羊肉 [和美店]



認證編號 N103001

咩
角
咩

『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！』



▶ 彰化縣和美鎮仁美路
246 號



QR Code 地圖

☎ 0931-347567
0973-966288

🕒 11:00-22:00，店休日不定期

📍 花壇羊肉 和美店

💰 付現

🏠 宅配

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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 N103002

和美羊肉



『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。』



▶ 彰化縣和美鎮仁美路 267 號

☎ 0937-251956

🏠 10:30-22:00，
每月第二、四個週一休

💰 付現

🏠 宅配



QR Code 地圖

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。

零售
生鮮羊肉

咩咩
角角

『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～』



▶ 彰化縣芳苑鄉草湖村仁
愛路 65 巷 25 號



QR Code 地圖

☎ 0933-471109
04-8931383

🏠 採預約制

📍 陽霖畜牧場

💰 付現

🚚 宅配

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！

零售
生鮮羊肉



認證編號 N101001

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。』



▶ 彰化縣芳苑鄉永興村芳漢路永興段 530 號



QR Code 地圖

☎ 04-8932981

🕒 11:00-21:00，週一休

📍 萬宗羊肉爐

💰 付現

🏠 宅配

老闆薛正宗曾在台中快炒店擔任總鋪師，12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，淡淡自然甜味甘順喉，讓人難忘清甜的幸福滋味。

零售
生鮮羊肉

咩
咩
角
角

『採用高床養殖、環境衛生，
自有牧場養殖，產地直送超實在～』



▶ 彰化縣伸港鄉溪底村溪
底路 139 號



QR Code 地圖

☎ 04-7985925

🏠 網路宅配為主

📘 飛羊畜牧場

💰 現金交易、貨到付款

📦 宅配

飛羊畜牧場通過 105 年優良肉羊場，這是老闊陳進財用心經營的成果。過去從事從紡織業，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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 P99001

日日興羊肉爐 [雲林店]



『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！』



▶ 雲林縣大埤鄉延平路三段 590 號



QR Code 地圖

☎ 05-5910442

🕒 10:00-24:00

💰 付現

🏠 宅配

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，再搭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。

零售
生鮮羊肉

小腳腿羊肉店 [水上店]



認證編號 Q99001

咩咩
角角

『招牌菜“清蒸三層肉”選用年齡不超過一年的國產羊，肉質細嫩，沒有羊腥羶味，且油脂部分切除，不會太油膩。』



▶ 嘉義縣水上鄉中山路二段 73 號



QR Code 地圖

☎ 05-2603099

🕒 11:00-22:00

📍 水上小腳腿羊肉鍋

💰 付現

🏠 宅配

嘉義縣水上鄉的小腳腿羊肉店，採用新鮮的國產羊肉，招牌菜色不少。現由第二代老闆林耀群掌廚，羊肉爐、清蒸三層肉、羊油麵線等皆備受喜愛。饕客尤其推薦黃金腿，其使用特別調配的中藥包滷煮，外皮呈現現金黃色澤、彈牙帶勁，咀嚼間可感受肉質的鮮度，是一間不容錯過的國產羊肉料理店。

零售
生鮮羊肉



認證編號 198001

嘉義市養羊生產合作社



『每有限量發售羊肉爐禮盒，訂購要趁早！』



▶ 嘉義市世賢路四段 354 號

☎ 05-2361282

🕒 08:00-17:00，週休二日

💰 付現

🏠 宅配



QR Code 地圖

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8包）可宅配到府，簡單加熱即可食用。

日日興羊肉爐 [嘉義店]



認證編號 I99001



『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！』



▶ 嘉義市博愛路二段 376 號



QR Code 地圖

☎ 05-2911828

🕒 11:00-14:00、16:00-23:00

📍 日日興羊肉嘉義旗艦店

💰 付現

🏠 宅配

日日興羊肉爐嘉義店秉持斗南總店的口碑和手藝，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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 R98001

口福羊肉店



『香氣四溢的三杯羊肉，
是少見又具特色的獨家人氣料理。』



▶ 台南市六甲區中山路 120 號



QR Code 地圖

☎ 06-6983223

🕒 10:30-20:00，
週一休，遇假日順延

💰 付現

🏠 宅配

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。

零售
生鮮羊肉

阿袍羊肉店



認證編號 R98003

咩
角咩

『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！』



▶ 台南市六甲區中正路
570 號



QR Code 地圖

☎ 06-6990540

🕒 平日 07:00-15:00、
假日 07:00-20:00，週一休

💰 付現

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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 R99001

阿元羊肉店



『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～』



▶ 台南市永康區中華路
659-3 號

☎ 06-2334083

🕒 16:00-02:30
店休日不定期，宜預約

📘 阿元現宰羊肉店

💰 付現



QR Code 地圖

阿元羊肉每天標榜採用現宰國產羊肉，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！

零售
生鮮羊肉

咩
角咩

『香Q的羊頭肉和羊腳，沾上店內特製的醬吃，別有一番風味～』



▶ 台南市永康區中華路
1008 號



QR Code 地圖

☎ 06-2535979

🕒 10:30-14:00、16:30-22:00

📍 羊董現宰羊肉店中華路 1008 號

💰 付現

🏠 宅配

座落於府城台南的羊董現宰羊肉，用料實在，秉持著府城飲食的新鮮味美精神，每日羊肉自岡山田寮新鮮直送現宰，肉色鮮紅質嫩、油花與肉比例均勻，新鮮下鍋後再由老板精心調理，便是好菜上桌。店內的羊肉爐獨樹一格，使用小魚乾來提味，讓湯頭鮮味十足。滷羊鞭則是Q彈有勁，是少有的羊料理，也可品嚐酸甜的涼拌羊肚，開胃爽口，最適合夏天來一盤呢！

零售
生鮮羊肉



認證編號 R99003

一心羊肉店



『人數多時，別錯過燻羊肉，肯定一吃上癮！』



▶ 台南市新化區中興路 810 號



QR Code 地圖

☎ 06-5900421

🕒 11:00-14:00、17:00-21:00

💰 付現

🏠 宅配

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！

王家燻羊肉



認證編號 R99002

咩
角咩

『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”。』



▶ 台南市新化區大坑里121號



QR Code 地圖

☎ 06-5941393

🕒 11:00-19:00

🌐 www.wang-ja.idv.tw

📘 台南新化王家燻羊肉爐

💰 付現

📦 宅配

「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，將香氣完全鎖住於甕中，加上甕的保溫效果，產生最佳口感。

零售
生鮮羊肉



認證編號 D104001

阿成羊肉店



『店內現煮香Q彈牙的帶皮羔羊肉，
是老少咸宜的絕佳美食！』



▶ 台南市新化區和平街 3 號

☎ 06-5900070

🕒 09:00-14:00、17:00-20:00

📍 新化阿成羊肉

💰 付現



QR Code 地圖

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，一隻羊只有兩、三塊是最好吃的部位，因為已經幫客人除去部分油脂，沒有腥味讓客人吃得更健康。

零售
生鮮羊肉

同心羊肉專賣店



認證編號 D103002



『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。』



▶ 台南市新化區復興路 218 號



QR Code 地圖

☎ 06-5901165

🕒 10:00-14:30、16:30-20:00

🖱️ goat.hos.tw

💰 付現

🏠 宅配

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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 R98005

小腳腿羊肉店 [柳營總店]



『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。』



▶ 台南市柳營區重溪里 21 之 9 號



☎ 06-6230349

🕒 11:00-14:00、17:00-20:00

💰 付現

「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，翠玉羊肉、鳳梨羊肉、杏鮑菇羊肉等，都是獨家人氣料理。

零售
生鮮羊肉

小腳腿羊肉店 [海安店]



認證編號 D102002

咩
咩
角
角

『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、羊乾、羊舌等較少見部位。』



▶ 台南市中西區海安路一段 68 號



QR Code 地圖

☎ 06-2227715

🕒 07:00-20:00，店休日不定期

💰 付現

小腳腿是台南一個地名，而小腳腿羊肉店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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 D103001

咩 灣裡羊肉店



『經過3~5個小時煮煮的羊雜肉再搭配榨菜，清爽順口別有一番滋味。』



▶ 台南區南區興南街 36 號



QR Code 地圖

☎ 06-2960764

🕒 10:30-20:00，週四休

🖱 www.rakuten.com.tw/shop/baa

📘 咩 灣裡 - 台灣第一 無羶羊肉

💰 付現

📦 網購、宅配

零售
生鮮羊肉

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，且是未交配過、只長兩顆牙的小羔羊，這樣的肉質才能軟嫩鮮甜沒有羶味。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]



認證編號 R98002

咩
角咩

『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！』



▶ 台南市麻豆區中正路
59-1 號



QR Code 地圖

☎ 06- 5726980

🕒 09:00-21:00，週二休

📍 麻豆小腳腿現宰羊肉店

💰 付現

🏠 宅配

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，9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。

零售
生鮮羊肉



認證編號 D102001

奇男國產羊肉專賣店



『店內限量的清蒸五花肉為羊的精選部位，
一隻羊僅做 8 ~ 10 份。』



▶ 台南市麻豆區興民街 1-7 號

☎ 06- 5726366

🕒 11:00-24:00，週一休

📍 奇男國產羊肉專賣店

💰 付現

🏠 宅配



QR Code 地圖

以老闆本名作為店名，老闆夫婦的自有牧場與多所大學及產業界皆有合作，生產的羊隻品質優良，受到外界認同，繼而開設羊肉店，讓饕客一飽口福。老闆自豪本店沒有羊騷味，烹調也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。香辣帶勁的麻辣羊肚是愛吃辣的客人必點的招牌菜。

零售
生鮮羊肉



『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。』



▶ 台南市仁德區忠義一街
38巷26號



QR Code 地圖

☎ 06-2796037

🕒 09:00-16:00

🌐 www.butterflyfarm.com.tw

📘 亞力山大蝴蝶生態教育農場

💰 付現

📦 宅配，超過 2 包免運

蝴蝶生態戶外教學教育休閒農場位於台南縣仁德鄉一甲村，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。



認證編號 D105001

原味羊肉爐

咩咩
角咩

『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～』



▶ 台南市安南區安吉路二段 1-7 號



QR Code 地圖

☎ 06-2558180

🕒 16:00-01:00

📍 原味現宰羊肉爐

💰 付現

去年才開張的原味羊肉爐，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。

零售
生鮮羊肉

咩
角咩

『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。』



▶ 高雄市岡山區公園西路
三段 66 號



QR Code 地圖

☎ 07-6259419

🕒 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

f 松泰羊肉店

💰 付現

🏠 宅配

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。店內個是熱炒也很人氣，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。

零售
生鮮羊肉
(需預訂)



認證編號 S99002

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！』



▶ 高雄市橋頭區東林里興樹路成功巷 35 號



QR Code 地圖

☎ 07-6121574

🕒 10:00-16:00，週一休

📍 水流莊牧場

💰 付現

🛒 網購、宅配

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。



『肉質鮮嫩的帶皮羊肉，顛覆一般人對冷凍包的刻板印象。』



▶ 高雄市岡山區三和里山
隙路 26 號



QR Code 地圖

☎ 07-6281356

🕒 全天

💰 付現

🏠 宅配

群福牧場以養羊起家，二〇一二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。



認證編號 U104002

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～』



▶ 花蓮縣吉安鄉仁安村南海五街 118 號



QR Code 地圖

☎ 03-8421236

🏠 五～日 11:00-14:00、17:00-22:00
二～四 17:00-22:00

📍 犇尸犇德生料理

💰 付現

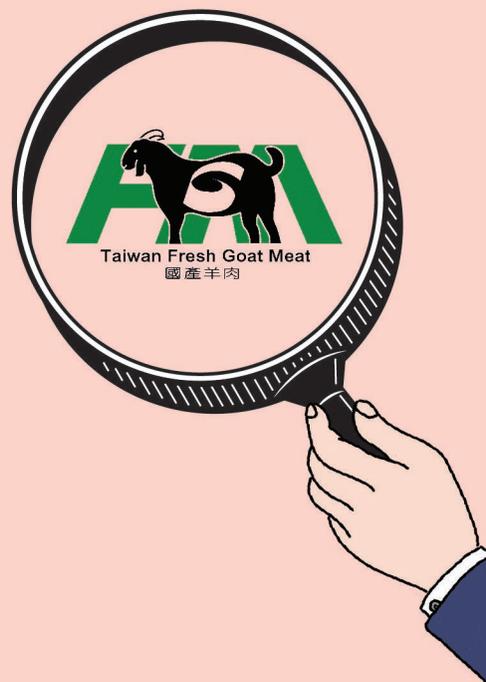
位在花蓮吉安鄉的犇德生料理，店主人林品蓁在遊學國外多年之後選擇回家鄉創業做起羊肉火鍋生意，特別到南部拜師學藝，要做出與眾不同的羊肉料理。店內採用每天現宰的國產羊肉，湯頭不添加中藥所以鮮甜無藥味，新鮮羊肉片鍋裡涮兩下入口即化滋味鮮甜，讓人允指回味。

零售
生鮮羊肉

FGM 國產羊肉標章認證 『呷好道燒報』

發行單位 中華民國養羊協會
出 刊 中華民國105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 105救助調整-牧-03

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





Taiwan Fresh Goat Meat
國產羊肉



行政院農業委員會 輔導



中華民國養羊協會 發行