**~2011彰化焢肉飯節 活動訊息~**

* 活動時間：100年12月21日(三)
* 活動地點：彰化縣立體育館(彰化市介壽里健興路1號)
* 預約報名：觀眾評審以十人為單位，電話預約報名。若預約已滿90桌(900人)，可排候補，亦可於當日現場排隊。預約觀眾評審請於當日下午兩點半至「預約觀眾評審報到處」報到。(若下午三點前未報到入場，將取消預約資格，請至「現場觀眾評審排隊處」排隊入場。)
* 現場排隊：
1. 焢肉飯觀眾評審券：觀眾評審可於活動當日下午兩點半至「現場觀眾評審排隊處」依序排隊領票共30桌(300人)，並於下午三點開放入場。
2. 肉圓兌換券：於下午四點半開放排隊領券以及品嚐。
* 觀眾評審入場請著整齊服裝。本活動場內全面禁菸，敬請配合！
* 焢肉飯觀眾評審團體預約專線：02-27358778分機11謝小姐、25董小姐、18劉小姐(開放預約時間：請於12月19日(一)前，上午9：30~12：00及下午13：30~18：00來電預約)；假日期間請至彰化縣政府全球資訊網下載報名表，回傳至02-27359855或e-mail至trust801@gmail.com完成預約程序。

**活動內容：**

* **邀請您到彰化品嚐焢肉飯，票選出「金讚、金好呷、金Q焢肉飯獎」。還有機會得大獎，電動摩托車、iPad2、手機等多項好禮，等您帶回家！**
* **現場還有彰化美味的肉圓以及農特產品，等您來享用！**

**新聞聯絡人**

**彰化縣政府城觀處 李建宏 (04)728-7488 分機 202**

**創偉國際整合行銷有限公司 劉玉方(02)2735-8778 分機 18**

**18家焢肉飯業者資訊**

|  |  |
| --- | --- |
| <奇美公路飯店> 司機大哥的美味休息站店家地址：彰化市中山路二段342號連絡電話：04-7227537營業時間：17:30~01:30焢肉選用部位：三層肉 |  座落在中山路上的奇美公路飯店，開店至今有四十年的歷史。從開店開始，店內的人潮從沒停過。老闆夫婦合力研發的獨特滷汁，是吸引這些饕客上門的主要原因，搭配多樣化的配菜，無論是內用還是外帶都可以讓饕客們吃飽飽！老闆娘說，原本中山路在高速公路還未通車是主要幹道，南北來往進出彰化的車輛都會經過此地。吸引了許多夜班司機半路停車，近來飽餐一頓。親切的老闆還提供廁所，讓南北來往行經彰化的司機大哥”呷好到相報”，也讓奇美公路飯店與司機大哥們建立深厚的情誼。 |
| <阿煖焢肉飯-南投意麵>公務人員大推的焢肉飯店家地址：彰化縣芬園鄉社口村彰南路四段140號連絡電話：049-2526068營業時間：17:30-22:00焢肉選用部位：腿庫肉 |  開業至今超過十二個年頭的阿煖焢肉飯，位在彰化縣的芬園鄉。老闆娘的名字中有個煖字（讀音同軒），但由於常常被人誤讀為”暖”。到最後，當地人都稱呼老闆娘「阿煖姨」(台語發音)。阿煖姨的店主要是販賣意麵，但是由於私房料理的焢肉飯實在是太受歡迎了，連鄰近上班的公務人員都大推。店面沒有搶眼的招牌，只有簡單寫著意麵。害羞的阿煖姨說，雖然他的店沒有華麗的招牌吸引客人，可是他有最溫暖的心烹煮最美味的食物，給所有的客人享用，希望每位客人都能夠感受到他的用心。 |
| <阿和爌肉飯>員林人必備的營養早餐店家地址：彰化縣員林鎮育英路37-23號連絡電話：04-8338246營業時間：6:00-14:00焢肉選用部位：腿庫肉、三層肉 |  位在彰化員林鎮的阿和爌肉飯，座落在員林當地最熱鬧的主要幹道上。從早上六點半就開始營業到下午兩點，不論是早起的上班族、學生，到趕著上班的勞工大哥們，一定是人手一盒的阿和爌肉便當。老闆說，他堅持人一天最重要的一餐就是早餐，早餐吃飽了，一天的工作才會有精神。也因為這樣的堅持，塑造員林當地早餐吃焢肉飯的奇特文化！用甕燉煮的焢肉，香氣四溢，其中的豬肉是老闆每天親自到市場採購的新鮮豬肉，讓享用的人，在早晨補足養分，開啟一天的新生活。 |
| <阿嬤的私房菜>動動手指就吃得到的傳統味店家地址：彰化縣芬園鄉芬草路二段167號連絡電話：049-2511737網路訂購信箱：abby740302@yahoo.com.tw營業時間：網購隨時焢肉選用部位：三層肉 |  團購正夯，帶動焢肉飯進軍網購市場。「阿嬤的私房菜」由三位喜歡料理的阿姨組成，打著「不用出門，也可以享用道地的彰化焢肉飯」口號，用網購擄獲眾多網友的胃。私房配方烹調的焢肉，搭配阿姨們研發醃製的泡菜，創造焢肉飯的新滋味。除了廣大的網友，阿嬤的私房菜還擁有為數不少的職業婦女和上班族支持。因為，只要動一動手指，就可以吃到美味焢肉飯實在是太方便了！ |
| <永成炕肉飯>堅守四代的好味道店家地址：彰化市中正路一段530號連絡電話：04-7265442營業時間：16:00-22:30焢肉選用部位：腿庫肉 |  永成炕肉飯位於彰化火車站及公路站商圈內，回鄉的遊子和過路的旅客，一定都對店內焢肉飯香味不陌生。老闆鄧永成從小跟著父親到處做買賣，而焢肉飯則是家傳的味道。因為老闆一步一腳印跟著父親的腳步學習家傳秘方，並且堅持保留傳統，也才讓今日的饕客們還能嘗到已經保留四代的好味道。走進店裡，就可以感受到濃厚的懷舊氣氛。民國五十二年老闆鄧永成先在長安街開業，民國八十六年遷到現在的位置。也由於位置便利，除了擁有死忠的在地人支持外，往往也吸引許多旅客專程到彰化來品嘗。常常下午一開店，店裡的座位就所剩無幾了。 |
| <阿欽爌肉飯>焢肉飯吃透透成專家店家地址：彰化市太平街106號連絡電話：04-7297876營業時間：11:00-20:00焢肉選用部位：腿庫肉 |  阿欽爌肉飯位於彰化市的太平街，老闆王錫欽的家族一直都和飲食文化很有緣份，從王老闆的爺爺到父親一直都在永樂街經營點心攤。因此也讓王老闆對餐飲業產生深厚的興趣，聽王老闆說，他還曾經在年輕時到處遊歷，嚐遍各地美食，其中他唯獨鍾情焢肉飯。也為了能夠讓更多人享受焢肉飯的美味，王老闆決定將家中的事業改賣焢肉飯。店裡現在賣的焢肉飯，是王老闆嚐遍大街小巷的焢肉飯後，自己研發的阿欽牌秘方。使用新鮮的豬後腿肉每天悶煮長達三個小時，搭配自家醃製的小菜。一口焢肉飯再配上一口甘甜的小菜，更能襯托焢肉飯的美味。 |
| <大桶爌肉飯>想吃得靠緣分店家地址：彰化市民族路436號連絡電話：0937-710290蔡老闆營業時間：16:30~23:00焢肉選用部位：鍵子肉、腿仁肉、包筋(虎掌) |  大桶爌肉飯位在焢肉飯百家爭鳴的彰化市內，來往的旅客和饕客的選擇多得令人眼花撩亂，而大桶爌肉飯卻用獨門的香味和充滿Q度的口感屹立不搖。老闆蔡木崇從小就在祖父輩身邊學習做料理，加上年輕時曾在北部知名的西餐廳待過，可為東西方料理達人。也因為如此，蔡老闆對於食材的挑選特別挑剔，選用兼具韌性的鍵子肉和腿仁肉以及包筋的部分，讓焢肉飯吃起來不油不膩很清爽，不喜歡吃肥肉的客人，吃了都讚不絕口，甚至連名媛何麗玲吃了都讚譽有加呢！只是，營業的時間不像一般店家有固定時間，端看老闆心情決定。所以，想要吃到這樣的美味還真的要靠緣份。 |
| <三頓爌肉天王>焢肉飯界的7-11店家地址：彰化縣二林鎮儒林路二段484號連絡電話：04-8965536營業時間：24HR焢肉選用部位：三層肉 |  三頓爌肉天王是彰化二林的代表，標榜讓所有人三頓都吃得到焢肉飯，因此不管是颱風天、下雨天，來到二林任何時刻都能吃焢肉飯。老闆說，家中的焢肉飯事業是從父親開始經營，原本只是一個在市場口公廁旁的小攤子。卻沒想到因為父親開始的好味道，讓當地有許多人每天都來捧場。有很多客人甚至是從小吃到老，出外打拼的遊子回鄉，第一站一定是來光顧市場口焢肉飯。店內的焢肉飯，會先汆燙後再油炸，逼出肥肉中的油膩感，讓肉質肥而不油、瘦而不澀，配上獨家醃製的酸菜引起食欲，讓焢肉飯更加清爽好吃，吃個三碗都不成問題！目前，老闆更開拓了家族事業，讓焢肉飯也能宅配，也讓全國各地的民眾可以享受三頓都能吃到的幸福滋味。 |
| <夜市爌肉飯>好吃到排隊等開門店家地址：彰化縣彰化市成功路10號連絡電話：04-7287567營業時間：15:30-18:30焢肉選用部位：腿庫肉 |  夜市焢肉飯位於彰化市成功路與華山路口，由第二代老闆鍾天來與王美女夫婦共同經營。鍾老闆的爸爸原本在夜市經營焢肉飯，人氣、買氣都搶搶滾，搬遷後由第二代老闆經營，生意比以前更好了。常常還沒開業，門外就已經有客人開始排隊準備買焢肉飯。尤其到了下班時間，老闆跟老闆娘的手都沒停過，不管是內用還是外帶的客人，總是把小小的店面擠得滿滿滿。有的時候，甚至會人多到造成巷弄內交通堵塞；只能說，真的是太好吃了，違規停車都要買到焢肉飯啦！ |
| <老辛爌肉飯>小辛把老辛變大了店家地址：彰化縣和美鎮道周路773號連絡電話：04-7559955營業時間：6:00-14:00焢肉選用部位：腿庫肉 |  老辛爌肉飯開業至今有將近十七年的歷史，由老闆老辛創立，專賣焢肉飯及豬腳飯。老辛老闆原本是一名貨車司機，在往來送貨的路程中常常就是一個便當就解決完一餐，也因為如此老辛老闆開始接觸焢肉飯。由於老闆的親戚就是台中當地頗有名氣的魯肉義，便專程到台中學習獨門滷汁的製作方式，並將這份傳統的美味帶回自己的故鄉彰化。目前老辛爌肉飯第二代小辛老闆也接手自家生意，並且加入網路行銷手法，開啟宅配市場，讓老辛爌肉飯不再只有店面販售，更擴大到全國民眾都可以享用的美食。 |
| <津津民俗小吃>一甲子的古早好滋味店家地址：彰化縣鹿港鎮介壽路三段116號連絡電話：04-7841113營業時間：11:00~14:00 16:00~20:00焢肉選用部位：五花肉 |  位於鹿港鎮的津津民俗小吃，開業至今已經超過六十年，是鹿港當地的知名老店。來到津津民俗小吃，映入眼簾的就是古早味小攤店面，和店面高掛的大紅燈籠。在店內享用小吃，彷彿墜入時空光廊，回到六十年前的鹿港小鎮。老闆勇伯跟著老丈人學習做菜的手藝，因此，勇伯堅持留下傳統，用新鮮的食材創造最美味的料理。店內除了古早味焢肉飯及豬腳飯，還有熱門的津津三寶「蝦丸、肉丸、香腸」，也是旅客來鹿港不可或缺的伴手禮喔！ |
| <阿讚豬腳爌肉飯>名氣大到總統都按讚店家地址：彰化縣溪湖鎮員鹿路二段忠工路口連絡電話：04-8817637營業時間：11:00~14:30 17:00~20:00焢肉選用部位：腿庫肉、三層肉 |  阿讚豬腳爌肉飯位於彰化縣溪湖鎮，營業至今已經三十多個年頭，名氣大到連總統都吃過，是溪湖相當具代表性的店家。店內的滷汁以滷了三十多年的大滷鍋為底，堅持古法燉煮方式創造軟嫩香Q的焢肉口感。除了溪湖當地人推薦外，也因為電視節目爭相採訪報導，讓慕名的饕客們紛至沓來。老闆說，有一句話是這麼說「溪湖阿讚 二林三頓」講得就是彰化當地焢肉飯的兩大龍頭。來到溪湖就是吃阿讚家的焢肉飯及豬腳飯，保證吃了回味再三，按十個讚都不夠！ |
| <古早味爌肉飯>焢肉本色 飄香過台灣店家地址：彰化市中山路二段406號連絡電話：04-7288185營業時間：10:00~20:00焢肉選用部位：腿庫肉 |  古早味爌肉飯身處在焢肉飯業者的一級戰區-彰化市，左右兩邊強敵環伺，都是有名的「縣政府附近」排隊焢肉飯店家。古早味爌肉飯原本是在大陸福州開設第一間台灣焢肉飯店(原名燁爌肉飯)，在福州當地造成轟動，許多陸客都愛上這特”牛”的焢肉飯。老闆覺得，這樣的美味應該留在故鄉彰化，毅然決然決定回故鄉開業。雖然，左右兩間都是彰化地區有名的焢肉飯，但是老闆說自家的焢肉飯是用中藥材製成的滷汁悶煮，自然的醬油色帶著藥材的香氣，好吃不怕別人比較！ |
| <阿全爌肉飯>木桶飯尬焢肉 絕配好滋味店家地址：彰化市永安街157號連絡電話：04-7296678營業時間：10:00~20:00焢肉選用部位：腿庫肉 |  阿全爌肉飯位於彰化市的永安街，招牌以Q版人物，頭戴廚師帽、身穿廚師服的周全老闆為主角，吸引往來民眾的目光。店內焢肉飯的米飯，是用紅檀木桶裝飯，使得蒸出來的米飯，一打開鍋蓋就香氣四溢，搭配色澤誘人的焢肉及變化多元的副菜，經濟實惠的選擇又可以享受頂級的美味，難怪只要一到三餐的用餐時間，店裡總是忙到沒時間接電話，還有很多媽媽來把一家大小的便當包辦。客人的信任，讓老闆堅持料理必須吃得健康、吃得衛生，因此層層把關，用心做到最好！ |
| <北門爌肉飯>口口吃到媽媽味店家地址：彰化縣員林鎮三民東街150號連絡電話：04-8365691營業時間：11:00~15:00 17:00~20:30焢肉選用部位：三層肉 |  北門爌肉飯位在員林鎮的三民東街上，店內焢肉飯主打的是「媽媽的味道」，與一般市面上看到的大塊腿庫肉串上竹籤的方式不同，老闆堅持將新鮮豬肉切成小塊悶煮。就像一般家庭裡媽媽燉煮的焢肉，讓在外求學、工作的遊子每到店裡吃焢肉飯，就有種回家的感覺。老闆娘說，自家的焢肉飯堅持用純天然的食材，悶煮的過程會加上冰糖提升焢肉的甜味，加上可以自選的副菜，除了讓學校愛不釋手外，還有鄰近大學生專程來這邊包便當。有的時候，店裡休息一天學生們都會很苦惱，今天沒有營業，午餐都不知道該吃什麼才好呢！ |
| <阿宏爌肉豬腳專賣店>省道隱藏版美食店家地址：彰化縣花壇鄉中山路1路1段380號連絡電話：04-7879117營業時間：10:30-18:00焢肉選用部位：腿庫肉 |  位於彰化花壇鄉的阿宏爌肉豬腳專賣店，在網路上一直頗富盛名。由於地理位置位在交通方便的省道旁，有許多往來的旅客進店裡大快朵頤。因此，老闆特別在店旁規畫了一塊停車位，方便往來的旅客停車。走進店裡，視線立即就被兩桶超大滷鍋吸引，色澤明亮的焢肉及豬腳加上香氣逼人的滷汁香味，讓人在店裡吃了一碗後，還想帶一碗回家。原本老闆跟老闆娘的職業都不是餐飲業，但由於老闆實在是太愛吃焢肉飯了，吃遍大江南北的焢肉飯後，最後決定拜師學藝學習焢肉飯的手藝，然後在加上自己對焢肉飯的熱情，創造獨樹一格的阿宏爌肉飯。 |
| <屘嬸婆豬腳爌肉飯>武舉人加持飄香四海店家地址：彰化縣彰化市三民路234號連絡電話：04-7270459營業時間：11:00~14:30 16:50~20:00焢肉選用部位：腿庫肉 |  屘嬸婆豬腳爌肉飯店址在彰化市的三民路上，店面小小的，但是馬上就會被紅色的招牌以及紅布條吸引。店內斗大的字體寫著「人要活就要動 吃豬腳補人腳」，標語裡的豬腳是店內的一大招牌，另一大招牌就是屘嬸婆的焢肉飯。使用祖傳的滷汁悶煮，不管是豬腳還是焢肉飯都相當入味。據說，屘嬸婆這個祖傳秘方，還是娘家親戚三叔公流傳下來的，至今已經超過九十年了。燉煮後的焢肉，不僅香Q軟嫩、入口即化，再加上宜蘭的三星蔥、蒜末，更凸顯出焢肉的香氣，甚至連挑嘴的美食專家胡天蘭都讚不絕口呢！ |
| <田師傅魯肉飯>里長伯的拿手好菜店家地址：彰化縣北斗鎮中華路128之1號連絡電話：04-8887986營業時間：17:00-2:00焢肉選用部位：三層肉 |  田師傅魯肉飯是彰化縣北斗鎮的代表，位於北斗鎮的中華路上。營業時間是從下午五點到凌晨兩點，不論是傍晚還是凌晨，都吸引了半夜肚子餓的學生或者是往來的旅客上門品嚐，可說是彰化北斗附近不可或缺的宵夜店家。由於地點靠近高速公路，也有許多上夜班的勞工朋友都會就近包個便當再上工。目前經營田師傅魯肉飯的是第三代老闆田育禎，而田師傅的創始老闆則是田老闆的父親。老闆娘說，父親是跟著祖父學習焢肉飯的手藝，接受東西方的料理的洗禮，成為彰化當地有名的總舖師。只是，目前老闆都專心經營里長事業敦親睦鄰，偶爾才會到店裡來巡邏啦！看來，在店裡想吃到里長伯的焢肉飯，可不是這麼簡單的喲! |