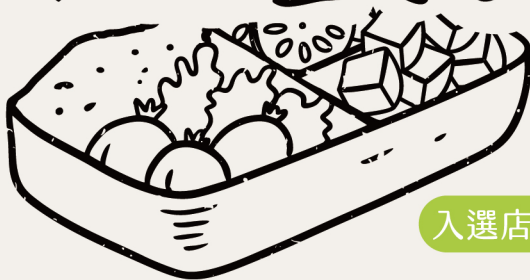


2023年·經濟部



綠色盒餐



入選店家推薦手冊



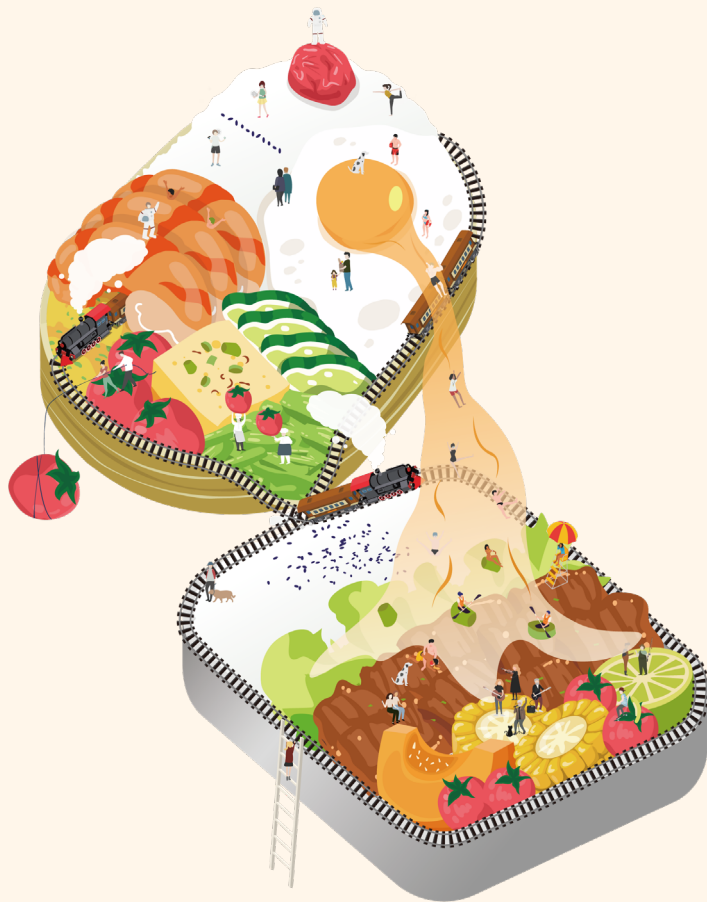
盒餐推薦手冊

因應疫後餐飲消費市場轉變並配合減塑及餐飲業永續發展政策，經濟部持續辦理第二屆「盒餐徵選活動」，今年特別以「綠色盒餐」為主題，鼓勵業者運用在地食材，減少食物里程數，同時運用木片、甘蔗、稻殼等植物纖維的環保材質或經洗滌消毒可重複盛裝的循環餐具進行盒餐設計及服務，減少浪費，期望透過活動引導業者逐步改變營業模式、消費習慣，帶動餐飲產業朝綠色永續發展。

此次邀請餐飲產官學專家合計 12 位評審，透過機制討論、徵件、資格審查、線上書審、實地聯合審查及決審會議，從臺灣各地徵選出 73 家、82 項優質盒餐，包含 20 項精選盒餐以及 62 項優選盒餐。

「綠色盒餐入選店家推薦手冊」透過餐點的介紹輔以照片展示餐盒設計材質、包裝的規劃，讓更多消費者看見不一樣綠色盒餐面貌，這些餐廳有米其林餐盤、綠色餐廳指南及知名老店等具特色盒餐，從餐盒設計、料理保溫、食物分隔、復熱食用等因素全都考量在內，讓每一份綠色盒餐變得不簡單，評審委員皆讚揚業者們的理念及堅持，希望藉由本推薦手冊讓更多的消費者認識我們優質的綠色盒餐。

不論是臺式風味、異國料理，還是原民風味餐、清真料理，甚至無國界等各種創新綠色盒餐，鼓勵一起出發尋找您心目中的優質美味盒餐，以消費支持優質的綠色盒餐店家！



目錄

精選盒餐 20 品項 Featured

臺北市

- 米時 Rice Moment- 波特紅酒米麴槽豬五花
- 亞企味屋 - 茄汁慢煨鯖魚餐盒 03
- 林仁田事業有限公司 (日日禾日)- 禾日嘉年華 (單層)
- 黑滷魯肉便當專賣店 - 黑滷炸雞腿飯
- 少點鹽健康餐盒專賣 - 迭香梅林嫩雞腿
- 瘋格格鐵道便當 - 傳統鐵道排骨 04

新北市

- 芭達桑原住民主題餐廳 - 立夏節氣餐盒
- 盒盒 - 市場鮮魚餐盒
- 盒盒 - 泰式辣讚蝦餐盒 05

桃園市

- 青青格麗絲莊園 - 「奢華九豔」九宮格餐盒 05

苗栗縣

- 一月初餐飲國際有限公司 - 舒肥嫩煮雞餐盒 06

臺中市

- 有春茶館 - 復刻台味紅槽燒肉
- 膳馨民間創作料理 - 綠馨膳食饗宴
- 馨苑小料理北屯店 - 咖啡烤雞腿 / 茶香地瓜飯 06
- 友膳廚房 - 紅麴滷肉飯餐盒
- 四季村精緻美食 - 四季職人便當 07

彰化縣

- 甲一飯包 - 法式豬排飯 07

高雄市

- 小樽日本料理 - 會議型餐盒 07
- 田田好食 綠田廚坊 - 綠田廚坊家庭餐 (2-3 人) 08

臺東市

- 牧心餐坊 - 香煎雞腿便當 08

優選盒餐 62 品項 Preferred

宜蘭縣

- 恬養池上飯包 - 香酥雞腿飯包
- 雞福德好好吃便當 - 泰式手撕雞 09

基隆市

- 小劉排骨飯專賣店 - 小海陸 3 號 10

臺北市

- 一日樂食 - 雞肉田園食蔬
- 大來小館 - 去骨雞腿捲飯
- 山內雞肉 - 山內雞肉飯便當 10
- 老字號東門鴨莊 - 叉燒飯
- 幸和殿手作料理 - 義式香料烤雞井
- 書屋花甲X而立書店 - 鹽烤鯖魚佐胡麻沙拉
- 烤食煮食 - 招牌烤雞腿飯盒 11
- 真心台菜 - 蒜苗松阪豬餐盒
- 柒坡 Bonbox- 超級白肉蛋白
- 瘋格格鐵道便當 - 鐵道排骨

- Doki Doki 小鹿亂撞 - Doki 夏日健康餐盒 12

- Hala Chicken- 紐約街頭雞上飯
- 甘擔廚房 - 中式雙餐餐
- 米心商行 - 和風鴨胸
- 知己知米私廚餐盒 - 舒肥嫩雞佐青醬 13

- 時尚品茶餐飲集團 - 家傳客家紅燒肉
- 覓廚定食 - 鮭魚拌飯配牽思豬排
- 頂極餐飲有限公司 - 招牌套餐
- 嶼魚廚房 - 檸檬鱸魚 14

新北市

- 三本味職人手做料理 - 照燒雞腿
- 初芯初蔣中式經典料理餐廳 - 大膽說餐盒 15

- 溪仔邊烤肉飯 - 烤雞腿飯
- 輕井 - 明太子雞腿烤肉飯 15

- 樂谷餐廳與穀咕咕 MealBox - 馬告里肌豬排

- 甜心生活工坊 - 海南雞
- 翊芳小館 - 雞腿炒飯
- 新軒梅子池上便當 - 梅子滷雞腿飯 16
- 溪仔邊烤肉飯 - 溪仔邊特製綜合飯 17

桃園市

- 好咖 THAI- 蔚藍芭達雅海鮮米線
- 桃園喜來登酒店 - 魚排薯舟餐盒 17

臺中市

- ARoi Thai 泰式料理 - 泰北風味香料烤魚 17
- VegFarm 無國界蔬食餐廳 - 泰式塔香新豬佛陀碗糙米飯
- 不老夢想 125 號 - 不老食光便當
- 友膳廚房 - 酒蒸虱目魚肚餐盒
- 四季村精緻美食 - 四季花園餐盒 18

彰化縣

- 日出川 - 鹽麴舒肥餐盒 - 滋嫩鹽麴炸雞餐盒
- 農食憶料理坊 - 農恬好食飯
- 農食憶料理坊 - 綠色好恬食 19

南投縣

- 阿聰師什錦麵 (客家餐廳)- 昔日水里小台北伐木工人餐盒 19

雲林縣

- 松之林餐盒工廠 - 古早味滷排骨 20

嘉義市

- 飯漁民食堂 - 新好食光菜頭飯便當
- 新明津創意美食餐廳 - 苦茶油土雞腿肉原木桶飯 20

臺南市

- 禾氣合秝 - 台南特色刈包餐盒 20

- 好厚餐盒 - 舒肥雞腿排+香滷豚肉雙拼客製化會議餐盒

- 禾氣合秝 - 香煎豬排餐盒 21
- 好厚餐盒 - 清燉嫩骨餐盒
- 均食堂 - 虱目魚肚飯 21
- 糖果廚房。食農生活家 - 零剩食餐盒
- 韓福館 - 韓國烤肉飯 22

高雄市

- 你的廚房 - 特製鮭魚
- 雅樂廚苑 - 流星黑金手工刈包餐盒 22
- 拾貳拾粹 - 舒肥櫻桃鴨胸
- 瀬戸ないかい日式料理店 - 日式豬排海陸雙霸天弁当 23

屏東縣

- 繁華麵 - 松皮牛板腱
- Odiva 平埔黑豬 - 黑豬燒肉飯 23

花蓮縣

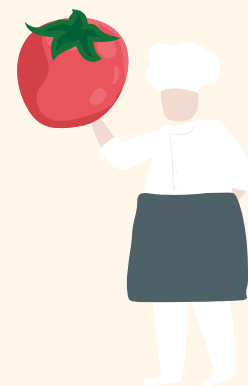
- 加家食堂 - 唐揚炸雞便當 24

臺東縣

- 天地人日式創意料理 - 烤雞肉串便當 24

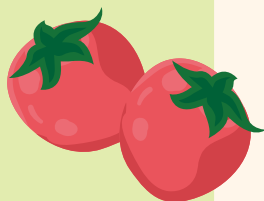
金門縣

- 金拌麵 - 金拌鯖魚飯
- 小徑村食 - 村長的印度奶油雞 24



2023
精選盒餐
Featured

20 品項



一般組



波特紅酒米麩槽豬五花

西式與臺式風格料理，主餐搭配波特紅酒豬五花，臺灣當季蔬菜及多穀米飯，另有日式煎蛋捲和花椰菜、玉米筍、紅黃椒，讓整體餐盒配色豐富、健康美味。

米時 Rice Moment

訂購專線：02-25331215
臺北市南港區向陽路 193 號 1 樓

營業時間
一 - 五 11:00-14:30
六 · 日 11:00-14:00



點擊連結

一般組



茄汁慢煨鯖魚餐盒

使用宜蘭在地鯖魚，嫩煮主廚特調黑柿番茄醬汁，酸甜開胃清爽解膩，清甜南瓜，搭配燉菜汁淋醬，口味清甜鬆軟，再搭上臺式白菜滷以蝦米、香菇爆香後，將在地白菜滷至絕佳口感，呈現經典可口好滋味。搭配手工製作玉子燒，不僅富有創意與好口味，同時做到在地時蔬不膩口、米飯粒粒分明 Q 彈美味。

亞企味屋

訂購專線：02-87513306
臺北市內湖區洲子街 74 號

營業時間
一 - 五 11:30-14:00 | 17:30-21:00
六 · 日 休息



點擊連結

一般組



禾日嘉年華 (單層)

特別設計以冷盤精選不膩口的開胃菜、禾日嚴選製作的主食及「禾日彩糰」，繽紛的飯糰讓人食指大動，每一種顏色都是取自食材的天然染色，像是火龍果、蝶豆花、新市毛豆、宜蘭有機黑米等，既能滿足味蕾，也大飽眼福。

林仁田事業有限公司 (日日禾日)

訂購專線：0966-012820
臺北市大安區金華街 159 號

營業時間
一 - 日 11:00-20:00



點擊連結

循環組



迭香梅林嫩雞腿

將肉質鮮嫩的舒肥無骨雞腿料理到軟嫩多汁且外皮酥脆，完成後加入迷人風味的義式迷迭香來幫助提味！最後再淋上梅林就大功告成！餐盒還搭配了健康在地的配菜做搭配，提供更多的營養元素，帶給您美味又滿足的用餐體驗。

少點鹽健康餐食專賣

訂購專線：02-27568006
臺北市信義區永吉路 278 巷 30 號

營業時間
日 - 五 10:00-20:00



點擊連結

六 休息
(循環餐點需事前預訂)

一般組



黑滷炸雞腿飯

炸雞腿先用獨家中藥特製配方，20 幾種中藥材滷製入味，先滷後薄炸的方式呈現，不沾粉油炸，口感不油膩，入口外皮酥香，出餐前另外撒上自製粗粒黑胡椒鹽粉，是顧客購買率第一的高人氣餐點。

黑滷魯肉便當專賣店

訂購專線：02-23660707
臺北市中正區汀州路二段 238 號

營業時間
一 - 五 · 日 10:30-14:00 | 16:30-20:00
六 休息



點擊連結

循環組



傳統鐵道排骨

餐盒選用的是香甜可口的臺灣池上米，主食則為道地的臺灣排骨，搭配滷蛋、冬粉、豆干、酸菜、高麗菜等等配菜，帶給您口味豐富的用餐體驗，配菜皆使用臺灣在地季節時蔬，健康鮮美又可口。

瘋格格鐵道便當

訂購專線：02-28756490
臺北市士林區士東路 91 巷 5 號

營業時間
一 - 日 11:00-14:00 | 17:00-20:00



點擊連結

(循環餐點需事前預訂)

北北基宜

桃園

中彰投

雲嘉南

高屏

花東

外島

△
一般組



立夏節氣餐盒

菜色以開胃的料理和當季食材的搭配，不含添加物，兼顧健康和美味，更將原民料理與粵菜的烹調合而為一，菜色的調配、設計、充滿部落風味，粗獷中帶著精緻，吃得到山林野味。

芭達桑原住民主題餐廳
 訂購專線：02-86304612
 新北市八里區觀海大道 111 號

營業時間
 一 - 五 11:30-14:00 | 17:00-21:00
 六 - 日 11:30-22:00



點擊連結

△
一般組



市場鮮魚餐盒

選用臺南當地虱目魚作為餐盒主食，加上臺灣在地特色米酒醃製而成，煮熟過後，再經過大火炙燒，使魚皮香又脆！再搭配上彰化水耕蔬菜、小農番茄及季節蔬等，讓餐盒營養又美味。

盒盒
 訂購專線：02-85124887
 新北市汐止區康寧街 373 號 1 樓

營業時間
 一 - 五 09:00-17:00
 六 - 日 休息



點擊連結

△
一般組



舒肥嫩煮雞餐盒

選用來自臺灣西螺的優質米作基底，主食為肉質鮮美的舒肥台灣雞胸肉，配菜部分則選用多種當季在地蔬菜做料理，讓整體餐盒體驗清爽不油膩，每日新鮮在地時蔬的選用，也讓餐盒同時能夠健康美味又營養均衡。

一月初餐飲國際有限公司
 訂購專線：03-7611089
 苗栗縣竹南鎮新南里維新路 50 號 1 樓

營業時間
 一 - 五 10:00-14:00
 六 - 日 休息



點擊連結

△
一般組



復刻台味紅槽燒肉

選用的是臺中霧峰當地的益全香米，主食的部分，紅槽燒肉是從小吃到大的臺中小吃，無論是市場攤販、街口攤攤到宴席料理都有它的身影，搭配上香氣十足的高粱酒香腸，組成道地臺中味的主餐。有春茶館復刻經典的臺式紅槽燒肉，放進餐盒中，並以五色季節時蔬等搭配，在餐盒中感受到在地、得時的美好風味。

有春茶館
 訂購專線：04-23221669
 臺中市南屯區大進街 377 號

營業時間
 一 - 日 11:30-21:00
 一 休息



點擊連結

∞
循環組



泰式辣讚蝦餐盒 (循環餐點需事前預訂)

主食為臺灣地瓜、馬鈴薯、筆管麵，搭配上屏東泰國蝦、彰化水耕蔬菜、小農番茄及季節時蔬等。為保留食材鮮甜原味，灑上黑胡椒粉、義大利香料簡單調味，每一口都能品嘗到食物簡單卻不平凡的味道！

盒盒
 訂購專線：02-85124887
 新北市汐止區康寧街 373 號 1 樓

營業時間
 一 - 五 09:00-17:00
 六 - 日 休息

(循環餐點需事前預訂)



點擊連結

△
一般組



「奢華九豔」九宮格餐盒

幾十年來粵風味在臺灣落地，融進臺灣地方產風土，主食糯米雞使用的是花蓮長糯米，主菜宮保雞、左宗棠雞醬料採用甜香而不辣，配菜選用代表臺灣家鄉菜的苦瓜炒蛋、韭香豆乾、爆炒咬白菊。臺味料理，就是這樣不斷融合產生新滋味，釀造這城市味覺記憶和滿足感！

青青格麗絲莊園
 訂購專線：03-2228777
 桃園市蘆竹區南坎里南坎路 46 號

營業時間
 一 - 五 11:30-21:00
 六 - 日 11:30-21:30



點擊連結

△
一般組



綠馨膳食饗宴

使用產自臺灣宜蘭的有機糙米及黑米，主食選用臺灣雲林打拋豬肉，搭配臺南在地小農生產的無毒食材、義式鮭魚、現炒食蔬及醬燒茄子等，採用低油減鹽的料理過程，讓顧客吃得美味安心又健康。

膳馨民間創作料理
 訂購專線：04-23721650
 臺中市西區存中街 21 號

營業時間
 一 - 日 11:30-14:30 | 17:30-21:30



點擊連結

△
一般組



咖啡烤雞腿 / 茶香地瓜飯

主食選用臺東小農 - 南島秧滿田關山米，使用不知春茶湯搭配 57 號地瓜一起蒸製，再搭配本土紅藜讓整體的營養價值更加提升，主菜則選用台灣在地咖啡及產銷履歷雞腿，醃製入味後再烤焙上色，無須添加其他加工物，也能顯出咖啡的濃郁香氣與雞腿的鮮甜。

馨苑小料理北屯店
 訂購專線：04-22332238
 臺中市北屯區文昌東十一街 14 巷 1 號

營業時間
 一 - 日 11:30-20:30



點擊連結

北北基宜

桃園

中彰投

雲嘉南

高屏

花東

外島

∞ 循環組



紅麴滷肉飯餐盒

餐盒在食材上選用了有機、友善環境的臺灣本土時令蔬菜，主食方面選用了具有產銷履歷的臺灣豬五花肉，手工切丁、加上家用等級的純釀醬油以及天然的紅麴醬，讓享受健康美味的同時還可以吃得安心。

友膳廚房

訂購專線：0958-758532

臺中市區民權路 78 號 1 樓

營業時間
 四 - 日 12:00-19:00 休息
 一 - 三 11:30-13:30
 (循環餐點需事前預訂)



點擊連結

∞ 循環組



四季職人便當

以炙燒三角海苔絲飯糰搭配蘑菇醬猴頭菇作為主角，以少油低糖低鹽的手法進行食材烹調，創造出清爽又獨特的風味以及增進視覺體驗的豐富配色，讓餐盒同時滿足視覺與味覺的雙重饗宴。

四季村精緻美食

訂購專線：04-25159311

臺中市豐原區中陽里豐陽路 87 號

營業時間
 一 - 日 10:00-13:30 | 16:30-19:30
 (循環餐點需事前預訂)



點擊連結

∞ 循環組



綠田廚坊家庭餐 (2-3 人)

使用產自臺灣宜蘭的有機糙米及黑米，主食選用臺灣雲林打拋豬肉，搭配臺南在地小農生產的無毒食材、義式鮭魚、現炒時蔬及醬燒茄子等，採用低油減鹽的料理過程，讓顧客吃得美味安心又健康。

田田好食 綠田廚坊

訂購專線：0919-289380

高雄市鳥松區大埤路 123 號

營業時間
 一 - 五 11:00-20:00
 六、日 休息
 (循環餐點需事前預訂)



點擊連結

∞ 循環組



香煎雞腿便當

主食為香嫩美味的紐奧良雞腿，搭配上乾扁四季豆、鳳梨炒川耳、油菜等臺東在地小農生產的新鮮季節時蔬，採用的是低油減鹽的料理過程，不只健康，更是兼具了美味與視覺美觀的循環餐盒。

牧心餐坊

訂購專線：08-9230612

臺東縣臺東市民航路 21 號

營業時間
 一 - 日 11:30-14:00 | 17:30-20:00
 (循環餐點需事前預訂)



點擊連結

△ 一般組



法式豬排飯

本餐盒的主菜為法式豬排，使用的是鮮嫩里肌肉排裹上麵包粉製成，經過酥炸後，再以法式香料提味，讓豬排整體不只咬起來滋滋酥脆，還能達到外酥裡香的效果，再搭配上口感 Q 彈的臺東梗米，讓豬排和梗米在嘴裡呈現出口感多變的美味雙重奏，帶給您難忘美好的用餐體驗。

甲一飯包

訂購專線：04-7639419

彰化縣員林市三民東街 306 號

營業時間
 一 - 五 10:00-13:30 | 16:00-19:00
 六、日 休息



點擊連結

△ 一般組



會議型餐盒

餐盒採用的是香甜又帶有嚼勁的臺梗 9 號米，主食為松阪豬、鹽烤鯖魚、大草蝦，搭配上青花椰等當季新鮮時蔬作為配菜，使營養均衡搭配至每份餐盒，料理過程低油減鹽，不只美味又健康。

小樽日本料理

訂購專線：07-6110290

高雄市橋頭區成功北路 520 號

營業時間
 一 - 日 11:30-14:00 | 17:30-21:00



點擊連結



北北基宜

桃苗

中彰投

雲嘉南

高屏

花東

外島

2023
優選盒餐
Preferred

62 品項



一般組



香酥雞腿飯包

餐盒使用特選國產雞腿肉作為主菜，裹上獨家香料粉後，再醃製入味，經過酥炸後不僅外皮酥脆、腿肉鮮嫩，咬下去還能感受到十足肉汁流淌其中，再搭配低油低鹽的健康蔬菜，讓口味更清爽、營養更均衡。

悟養池上飯包
訂購專線：03-9903366
宜蘭縣羅東鎮公正路 47 號

營業時間
一 - 日 10:30-20:00



一般組



小海陸 3 號

餐盒採用臺南 11 號米作基底，飽滿不軟爛的經典白米飯，主食則是 35 年招牌碳烤雞腿，搭配在地生產青魷魚切片與自製蜜糖避風塘炒料相結合，另有四種配菜，讓您感受美味的同時還能兼顧營養均衡。

小劉排骨飯專賣店
訂購專線：02-24230226
基隆市孝三路 55 號

營業時間
日 - 五 10:00-19:30
六 休息



一般組



雞肉田園食蔬

餐盒為健康取向的餐盒，以鮮嫩美味的臺灣雞肉作為主食，並搭配香菇、溏心蛋、櫛瓜、木耳等在地新鮮食材作為配菜，每份餐點皆是現點現做，料理過程採低油減鹽方式進行，讓您輕鬆達到享用美味無負擔。

一日樂食
訂購專線：02-25455648
臺北市松山區南京東路四段 133 巷 4 弄 5 號 1F

營業時間
一 - 六 11:30-14:30 | 17:00-20:00
日 休息



一般組



泰式手撕雞

泰式手撕雞適合涼拌又十分清爽，並且使用了少油少鹽的方式來進行烹調，還搭配了營養滿分又美味的配菜，其中包含季節時蔬及炒蛋類型的每日蛋料理，營養豐富也同時減少外食對身體造成的負擔。

雞福德好好吃便當
訂購專線：03-9550331
宜蘭縣羅東鎮中正路 191 號

營業時間
一 - 五 10:30-14:00 | 16:30-19:00
六 - 日 休息



一般組



去骨雞腿捲飯

講求食材新鮮及原始風味，選用雞腿肉製作成雞腿捲，口感完全不會油膩且非常順口，以少鹽、少油忠於原味的烹調方式，以符合現代人的健康訴求，絕對與眾不同，這就是烹調藝術的表現。

大來小館
訂購專線：02-23579678
臺北市大安區永康街 7 巷 2 號 1 樓

營業時間
一 - 日 11:00-14:00 | 16:30-21:00



一般組



山內雞肉飯便當

將餐盒的飯淋上雞油與獨家醬油醬汁，創造出特製山內雞肉雞油拌飯，附上獨家醬油醬汁和獨家生辣椒醬油包，淋在雞肉上或拌入雞油拌飯中，讓原本清爽的餐盒多了一種鹹香辣的風味層次。

山內雞肉
訂購專線：02-23056005
臺北市中正區中華路二段 307 巷 20-3 號

營業時間
日 - 五 11:00-21:00
六 休息



北北基宜

桃園

中彰投

雲嘉南

高屏

花東

外島

一般組



叉燒飯

餐盒選用了口感風味兼具的臺梗 4 號米作為基底，再使用經過蜜汁提味的香嫩美味臺灣豬肉叉燒作為餐盒主食，搭配上新鮮營養的在地季節時蔬當作配菜，口味經典不敗、份量剛剛好，享用美味的同時不忘健康。

老字號東門鴨莊

訂購專線：02-2396-6217
臺北市中正區南昌路 1 段 40 號 1 樓

營業時間
一、日 10:00-14:30 | 15:30-19:30



點擊連結

一般組



義式香料烤雞拼

獨家特製香料均勻灑滿於剛烘烤好的桂丁雞腿排，厚切雞腿排富含肉汁且外酥內嫩，料理職人優異的烤工展露無遺，搭配涼拌胡麻沙拉，細切爽脆高麗菜絲，整體色香味俱全又營養滿分，使用質感木質餐盒，讓便當也能華麗呈現。

幸和殿手作料理

訂購專線：02-87519785
臺北市內湖路一段 285 巷 65 弄 24 號 1F

營業時間
一、六 12:00-14:30 | 18:00-21:30
日、一 休息



點擊連結

一般組



蒜苗松阪豬餐盒

特選松阪豬，加入本地新鮮蒜苗大火爆炒，簡單烹調保留肉質的嫩香口感，搭配精選宜蘭越光米，讓人一吃就上癮。關於配菜的挑選也不馬虎，選用當季新鮮蔬菜製作，無任何添加物，讓便當整體看起來健康豐富、有食慾，色香味俱全。

真心台菜

訂購專線：02-6608-1280
臺北市松山區復興南路一段 39 號 G 樓

營業時間
日、四 11:30-14:30 | 17:30-21:30
五、六 11:30-14:30 | 17:30-22:00



點擊連結

一般組



超級白肉蛋白

餐盒專門針對健身族群設計而成，碳水的部分以地瓜泥為主，搭配三種蔬菜、高蛋白的白肉（雞胸、豬肉），以及一顆蛋，不但提高了蛋白吸收的量，同時也均衡了纖維素與多元維生素的攝取。

案坡 Bonbox

訂購專線：0976-063548
臺北市松山區八德路三段 74 巷 2 號

營業時間
一、三、五、六 11:00-19:30
四、日 休息



點擊連結

一般組



鹽烤鯖魚佐胡麻沙拉

採用含有豐富營養的紅藜飯，並使用來自臺灣當地的天然食材作為餐盒配菜，再加上嚴選南方澳鹽烤鯖魚與新鮮營養的胡麻沙拉，造就了這一款美味又健康，您千萬不可錯過的美味定食料理。

書屋花甲X而立書店

訂購專線：02-23680824
臺北市大安區羅斯福路三段 283 巷 20 號一樓

營業時間
一、五 11:30-21:00
六、日 10:30-21:00 一 休息



點擊連結

一般組



招牌烤雞腿飯盒

主食雞腿經由上火烘烤的烹煮方式，無添加任何一滴食用油，烹飪過程中並再將食材多餘的油脂逼出，保留鎖住本身食材最健康的油脂，烘烤過後使食物變得香嫩美味，配菜經均衡飲食的餐點設計，打造了不同層次的美味兼具健康的烹煮方式。

烤食煮食

訂購專線：02-27654999
臺北市信義區永吉路 30 巷 157 弄 9 號

營業時間
一、日 10:00-14:00 | 16:00-20:00



點擊連結

一般組



鐵道排骨

餐盒選用的是香甜可口的臺灣地土米，主食則為道地的臺灣排骨，搭配滷蛋、冬粉、豆干、酸菜、高麗菜等等配菜，帶給您口味豐富的用餐體驗，配菜皆使用臺灣在地季節時蔬，健康鮮美又可口。

瘋格格鐵道便當

訂購專線：02-28756490
臺北市士林區士東路 91 巷 5 號

營業時間
一、日 11:00-14:00 | 17:00-20:00



點擊連結

循環組



Doki 夏日健康餐盒

餐點均採用在地新鮮食材，每天現做，以蒸烤箱進行烹調，保持食物原味及營養，均為低油低鹽，另外主食的鹿鳴米為台灣冠軍米，由台灣大學技術以南南 16 號品種進行改良而成，相關佐料及醬料可以依據需求進行調整，美味零負擔。

Doki Doki 小鹿亂撞

訂購專線：02-23650333
臺北市大安區羅斯福路四段 1 號社會科學院 B1 國立臺灣大學

營業時間
一、五 11:00-19:00
六、日 休息



點擊連結

(循環餐點需事前預訂)



∞ 循環組

紐約街頭雞上飯

薑黃飯搭配清爽生菜與番茄，鋪上香味四溢的現煎紐約雞上肉，再淋上特製艾倫優格白醬，每一口都美味驚豔。雞肉皆醃製 8 小時以上入味，絕對不使用冷凍肉；每日生菜番茄新鮮現切，白醬並非美乃滋，而是由福樂健康優格製作而成的美味白醬。

Hala Chicken

訂購專線：02-2523-9499
臺北市中山區中山北路一段 140 巷 49 號

營業時間
一 - 日 11:00-21:00
(循環餐點需事前預訂)



∞ 循環組

中式雙餐餐

餐盒使用營養美味的藜麥飯作基底，主食為照燒豬和坦都里雞肉，同時擁有雞豬雙主菜的吃肉享受，皆為在地食材新鮮現做，還有清爽不油膩的鮮美配菜，讓您享用美味得同時無負擔，是炎炎夏日非常推薦的餐盒選擇！

甘擔廚房

訂購專線：02-2742-0566
臺北市松山區東興路 7 號

營業時間
一 - 五 08:00-14:00 六 08:00-13:00
日 10:00-12:00
(循環餐點需事前預訂)



∞ 循環組

家傳客家紅燒肉

採用銀川產銷履歷白米，以及特色配菜用三種季節友善小農時蔬，一種優質蛋白（友善雞蛋玉子燒，家傳三色蛋），並再搭配主廚手工小食：藜麥毛豆，泰式春捲，韓式海帶芽，XO 醬干絲，煙燻手工香腸（以上擇三）。全餐盒以友善小農，無麥麩成分的食材搭配完成一個吃完無負擔，極富有味道的餐點。

時尚品茶餐飲集團

訂購專線：02-27400432
臺北市大安區忠孝東路 4 段 26 巷 65 號 1 樓

營業時間
一 - 六 10:00-19:00
日 休息
(循環餐點需事前預訂)



∞ 循環組

鮭魚拌飯配牽思豬排

將新鮮鮭魚先以小火慢烤至熟，再經過挑刺、捏碎、加入柴魚片混合等流程，最後鋪滿在白飯上方、淋上特製醬料，再搭配有機農場栽種的杏鮑菇，美味的鮭魚拌飯就完成了！精心配製的比例讓您每一口都吃得到鮭魚的鮮美好滋味。

覓廚定食

訂購專線：02-25165347
臺北市中山區建國北路二段 151 巷 24 號

營業時間
一 - 五 11:30-14:00 | 17:00-19:30
六 11:30-14:00 日 休息
(循環餐點需事前預訂)



∞ 循環組

和風鴨胸

餐盒選用臺灣在地的臺中 194 號米，並結合日式紅豆飯概念作為便當餐盒基底，主食為臺灣自產的鮮嫩鴨胸，搭配上營養健康的季節時蔬，讓您不只吃得到米香、豆香，還能吃得到每一口的好運與美味！

米心商行

訂購專線：0971-002654
臺北市大安區通化街 171 巷 21 號

營業時間
一 - 五 10:30-13:30
六 · 日 休息
(循環餐點需事前預訂)



∞ 循環組

舒肥嫩雞佐青醬

舒肥嫩雞佐青醬是一道口感豐富的菜品，鮮嫩多汁的雞肉搭配清新爽口的青醬，帶來濃郁的風味和層次感。青醬是以新鮮香草為基底，加上橄欖油、蒜末、檸檬汁等調味料調製而成，搭配雞肉烹煮，令人食指大動。

知己知米私廚餐盒

訂購專線：02-27680003
臺北市松山區光復北路 85 巷 13 號 1 樓

營業時間
一 - 五 09:00-17:00
六 · 日 休息
(循環餐點需事前預訂)



∞ 循環組

招牌套餐

餐盒使用在地食材製作而成，配菜可依顧客需求再做調整，包含炒蛋、肉片、季節蔬菜等等，透過多元的菜色搭配提供更豐富的營養，同時也考慮了菜色彩呈現的豐富程度，讓消費者享用健康的飲食的同時也能有一定程度的視覺享受！

頂極餐飲有限公司

訂購專線：02-23651939
臺北市大安區長興街 50 號 (另一餐廳自助餐)

營業時間
一 - 五 11:00-21:00
六 · 日 11:00-19:00
(循環餐點需事前預訂)



∞ 循環組

檸檬鱈魚

餐盒選用臺灣在地紫米飯，主食則是肉質鮮嫩的臺灣鱈魚，透過帶有檸檬風味的方式精心調味，搭配上季節時蔬，就是一份整體份量搭配良好、吃起來清爽不會過於油膩，健康又美味的精緻餐盒！

嶼魚廚房

訂購專線：02-25976800
臺北市中山區農安街 125 巷 51 號 1 樓

營業時間
一 - 五 11:00-13:00
六 · 日 休息
(循環餐點需事前預訂)



北北基宜

桃園

中彰投

雲嘉南

高屏

花東

外島

一般組



照燒雞腿

餐盒的主食是燒製出香嫩口感的照燒雞肉料理，運用獨特料理手法帶出雞腿本身的甘甜滋味，讓雞肉變得鮮嫩多汁又香氣四溢。餐盒也搭配了多樣營養美味的新鮮時蔬，不只兼顧味道的享受也兼顧您的健康！

三本味職人手做料理

訂購專線：02-27217729

新北市五股區工商路 3 號

營業時間
一 - 六 10:30-19:00
日 10:00-19:00 一 休息



點擊連結

一般組



大膽說餐盒

這是一款專為會議研製的餐盒，冷便當的特色在於即使久放也不影響其風味。醉雞捲在醃製時酒味相當重，希望客人能在會議時大膽發表意見，但轉念一想還是要避免食容的情緒過於亢亢，所以配菜經過深思熟慮後採用過貓搭配和風酸甜的風味，使這餐盒達到一種極致的平衡。

初心初時中式經典料理餐廳

訂購專線：02-86726001

新北市三峽區大學路 196 號

營業時間
一 - 日 11:30-14:00 | 17:30-21:00
一 休息



點擊連結

一般組



馬告里肌豬排

香煎精選台灣豬里肌搭配特製馬告醬料，香氣十足。使用最符合環保的無毒「植纖餐盒」，是利用木頭、竹子、甘蔗、蘆葦等全天然植物纖維製作的外帶便當盒，除了環保，更因為植纖餐盒的厚實感而提升外帶便當的質感。

樂谷餐廳與穀咕咕 MealBox

訂購專線：02-29188922

新北市新店區北新路三段 65 巷 14 號 1 樓

營業時間
一 - 日 11:00-14:00 | 17:00-20:00



點擊連結

循環組



海南雞

我們的海南雞飯，雞肉香醇、無骨、米飯香 Q、使用少油少鹽少糖方式料理，盛裝在不鏽鋼容器當中，搭配在地新鮮的季節時蔬，整體餐盒呈現清爽可口、營養健康之外，也同時讓顧客吃到滿滿的美味。

甜心生活工坊

訂購專線：02-29584580

新北市板橋區富山街 20 號

營業時間
一 - 日 10:00-19:00
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結

一般組



烤雞腿飯

選用美味香甜的臺灣福田米作基底，搭配碳烤風味雞腿作為主食，經過獨家的調味方式讓雞腿不只美味也很好下飯！再搭配上媽媽上樹、炒青菜、大白菜燴豆包等，帶給您道地的臺灣家鄉好味道。

溪仔邊烤肉飯

訂購專線：02-2263-3626

新北市土城區金城路 3 段 66 號

營業時間
一 - 日 10:30-14:00 | 17:00-20:00



點擊連結

一般組



明太子雞腿烤肉飯

使用臺灣本土雞腿手工去骨，利用醬汁川燙、減油後再進行燒烤，表面佐上特調明太子醬，再搭配起司與焦糖做炙燒完美的三重奏。不醃製、不油炸，利用新鮮食材與完美佐醬搭配出無油低鹽（椒鹽）的無負擔料理。

輕井

訂購專線：02-22503115

新北市板橋區仁化街 115 號

營業時間
一 - 五 11:30-14:00 | 17:15-20:00
六、日 11:15-14:30 | 17:15-20:30



點擊連結

循環組



雞腿炒飯

為維持炒飯的最佳口感，餐盒採取了菜飯分格的貼心設計，菜色方面，雞腿先經過滷製後再入鍋油炸，使雞腿呈現出香而不柴的狀態，入口呈現如同烤雞腿香味的同時，雞皮仍然保持脆而不油，是許多顧客來店的必點最愛！

翊芳小館

訂購專線：02-26290063

新北市淡水區北新路 182 巷 41 弄 6 號

營業時間
一 - 四 11:00-19:00 五 11:00-13:30
六、日 10:00-12:00
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結

循環組



梅子滷雞腿飯

餐盒選用香 Q 彈牙的臺東皇帝米，主食為新鮮的臺灣雞腿，使用特調滷汁滷製而成，讓雞腿入味且香氣四溢，再搭配上新鮮青菜、滷蘿蔔、大黃瓜、豆漿、高麗菜等等菜色，是帶給您飽足感十足的美味餐盒。

新軒梅子池上便當

訂購專線：02-82583457

新北市板橋區漢生西路 50 號

營業時間
一 - 五、日 11:00-14:30 | 16:00-20:00
六 休息
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結

北北基宜

桃園

中彰投

雲嘉南

高屏

花東

外島

∞ 循環組



溪仔邊特製綜合飯

烤肉飯為本公司的主打商品，深受許多顧客喜愛，肉體由新鮮臺灣梅花豬肉加上獨家醃料醃製而成，再經過炭火烤製讓美味更上一層樓。也推薦可以搭配雞翅，讓整體便當有更滿足的雙重享受。

溪仔邊烤肉飯

訂購專線：02-2263-3626
 新北市土城區金城路3段66號

營業時間
 一 - 日 10:30-14:00 | 17:00-20:00
 (循環餐點需事前預訂)



點擊連結

△ 一般組



蔚藍芭達雅海鮮米線

酸辣開胃的泰式涼拌海鮮配上桃園在地特色米線，主廚特地用屏東天然綠豆花染色米線營造視覺清涼氣息，淋上特製涼拌醬，口口都吃得到滿滿的海鮮鮮甜滋味，酸香微辣的口感特別消暑，在炎炎夏日中，是低卡無負擔又開胃的盒餐新選擇。

好咖 THAI

訂購專線：03-4362188
 桃園市中壢區中北路19號

營業時間
 一 - 五 12:00-15:00 | 17:00-20:30
 六 - 日 12:00-20:30



點擊連結

△ 一般組



泰式塔香新豬佛陀碗糙米飯

整體餐盒追求健康清爽風味，以有機糙米飯為基礎，效仿傳統泰式打拋豬肉的風味，搭配以少量鹽提味大火爐烤的各式在地蔬菜，打造出健康又富異國風情的美味。

VegFarm 無國界蔬食餐廳

訂購專線：04-23203035
 臺中市南屯區大墩路469號

營業時間
 一 - 日 11:30-21:00 (最後點餐 20:00)



點擊連結

△ 一般組



不老食光便當

不老食光以阿嬤的家常菜作為餐點主打，每日僅供應華、素各一款主菜，阿嬤的料理永遠充滿著魔法，悉心燉煮的馬鈴薯燉肉、手打很多下會爆汁的肉丸子、酸酸甜甜紫蘇梅雞腿..... 道道都是不老經典的美味，少油減鹽，是樸實營養、暖心暖胃的家常滋味。

不老夢想 125 號

訂購專線：04-22270125
 臺中市北區雙十路一段125號

營業時間
 一 - 日 09:00-17:00



點擊連結

△ 一般組



魚排薯舟餐盒

餐盒的主食為外酥內嫩的炸魚排，搭配濃郁的經典醬料，再以爽口又能促進食慾的西式沙拉、湯品與蛋料理做為配菜，創造出層次豐富的餐盒享用體驗。

桃園喜來登酒店

訂購專線：03-3851188
 桃園市大園區大觀路777號

營業時間
 一 - 日 10:30-13:30 | 17:30-20:30



點擊連結

△ 一般組



泰北風味香料烤魚

選用台梗9號的米飯搭配南投民間鄉所產的薑黃與有機蛋拌炒的炒飯，主菜則是有生產履歷的台灣鯛搭配原民種植的馬告刺蔥和泰國香茅、薄荷葉、青檸，先醃製後烤的香料烤魚，讓您吃的健康又能滿足味蕾。

ARoi Thai 泰式料理

訂購專線：04-23921773
 臺中市太平區新坪里育賢路157-1號

營業時間
 一 - 日 11:00-14:30 | 17:00-20:30
 二 休息



點擊連結

△ 一般組



酒蒸虱目魚肚餐盒

採用健康營養的綜合糙米飯作餐盒基底，主食則選用了在地生產的嘉義虱目魚肚，配菜方面有57號地瓜、臺灣本土有機時令葉菜類時蔬、木耳和其他菇類以及季節時令豆類、果類，讓你吃得美味又健康。

友膳廚房

訂購專線：0958-758532
 臺中市西區民權路78號1樓

營業時間
 四 - 日 12:00-19:00
 一 - 三 11:30-13:30 二 休息



點擊連結

△ 一般組



四季花園餐盒

自製台式清爽豆包鑲泡菜與港式翡翠蝦餃、純手工製作的蘿蔔糕，以青花菜、黑木耳、三色彩椒、紅白山藥進行配菜，並以少油低糖低鹽烹調，整體色香味豐富滿足視覺與味蕾的饗宴。

四季村精緻美食

訂購專線：04-25159311
 臺中市豐原區中隔里豐陽路87號

營業時間
 一 - 日 10:00-13:30 | 16:30-19:30



點擊連結

北北基宜

桃園

中彰投

雲嘉南

高屏

花東

外島

一般組



滋嫩鹽麴炸雞餐盒

主餐為依循正統作法製作而成的日式唐揚雞，使用 Q 彈雞腿肉以鹽麴入味，讓肉質更加軟嫩帶有甜味，整體少油少鹽清爽風味，兼顧健康與美味。

日出川 - 鹽麴舒肥餐盒

訂購專線：04-7226778
彰化縣彰化市旭光路 209 號

營業時間
一 - 六 10:30-13:30 | 16:00-19:30
日 休息



一般組



農恬好食飯

本餐盒希望提倡低碳健康的飲食生活理念，在餐盒中堅持不使用任何的加工食品之外，每個餐盒都提供了超過 6 種以上的蔬菜品項來做搭配，富含多種的營養元素，是一款兼具美味和健康的特色餐盒。

農食憶料理坊

訂購專線：04-7123206
彰化縣彰化市大埔路 660 號

營業時間
一 - 日 11:30-20:00
二 - 三 休息



循環組



古早味滷排骨

在菜單設計上依照學校午餐營養素建議量及中小學學校午餐食物內容設計，並響應政府提倡：低油、低鹽、低糖、高鈣、高纖等料理原則，多採用蒸、烤、水煮、煎、滷的方式，也多選用五穀米飯、地瓜飯、糙米飯、豆腐類製品、小魚干、大骨湯、深綠色蔬菜等，減少油脂的攝取，也減少醃漬品及加工罐頭食品的使用。

松之林餐盒工廠

訂購專線：05-6623754
雲林縣土庫鎮建國路 120 號

營業時間
一 - 日 10:00-13:00
(循環餐點需事前預訂)



一般組



新好食光菜頭飯便當

家的巧味，飯漁民菜頭飯，呷飯有厝味，品嚐日式料理的家常，挖掘諸羅 - 新美味，以二種不同口感的台梗 16 號奇力米，用蒸的工法，紅蔥、豬肉、香菇等食材，襯托誘人的米飯，Q 軟的口感。發揮在地的隱藏版飲食精神。

飯漁民食堂

訂購專線：05-2779899
嘉義市東區長竹里大雅路二段 413 號

營業時間
一 - 日 10:00-14:00 | 17:00-20:30



循環組



綠色好恬食

本餐盒希望提倡低碳健康的飲食生活理念，在餐盒中堅持不使用任何的加工食品之外，每個餐盒都提供了超過 6 種以上的蔬菜品項來做搭配，富含多種的營養元素，是一款兼具美味和健康的特色餐盒。

農食憶料理坊

訂購專線：04-7123206
彰化縣彰化市大埔路 660 號

營業時間
三 - 日 11:30-20:00
一 - 二 休息



一般組



昔日水里小台北伐木工人餐盒

選用台梗 9 號，主食為臺灣水里鄉菜，搭配上梅子、筍子控肉、菜脯蛋、香腸、青菜，相互交織出純粹迷人的好味道，從舌尖即能感受客家文化精神與大地孕育而成的豐美滋味，不僅吃得出美味，更是嚐得到健康！

阿聰師什錦麵 (客家餐廳)

訂購專線：04-92770265
南投縣水里鄉中正路 105 號 1F

營業時間
一 - 日 12:00-14:00 | 16:30-20:00



一般組



苦茶油土雞腿肉原木桶飯

嚴選自家栽種的苦茶油，結合土雞腿肉和老薑母片慢工細細的烹煮香醇濃郁三合一拌飯好滋味，附阿里山香菇、青花椰菜，特製醃製白蘿蔔與紅蘿蔔，從產地到餐桌上的健康好料理，嘉市好店經典美食，受到許多外地遊客喜愛，慕名而來吃這超夯好味道，最在地最道地的特色美食。

新明津創意美食餐廳

訂購專線：05-2255668
嘉義市仁愛路 382 號

營業時間
二 - 日 11:00-14:00 | 17:00-21:00
一 休息



一般組



台南特色刈包餐盒

主打特色創意餡料刈包，使用在地安心食材作為內餡，依照季節時令製作刈包，而外皮部分除與大自然借色的外觀呈現，純手工製，餐盒配菜選用當日時節蔬菜組合，餐點無任何添加物、低油減鹽處理。

禾氣合杯

訂購專線：0906-655216
臺南市東區後甲里裕農路 621 巷 25 號

營業時間
一 - 日 11:00-14:00 | 17:00-20:30



一般組



舒肥雞腿排+香滷豚肉雙拼客製化會議餐盒

特別選用舒肥雞腿排及香滷豚肉，另外附上紅白蘿蔔小菜，酸甜可口的清爽口感，增添菜色的風味，平衡滷豚肉的油膩感。其中一配菜附舒肥雞胸肉及柳瓜，讓整體餐盒質感大幅提升。

好厚餐盒

訂購專線：06-2600861
臺南市東區崇德二十街 70 號

營業時間
一 - 六 10:30-13:30 | 16:30-19:30
日 休息



點擊連結

循環組



香煎豬排餐盒

主菜採用臺灣豬排煎煮而成，搭配新鮮營養的季節性蔬菜，營養價值高，料理過程堅持不使用任何人工添加物，使用洲南鹽場海鹽調味，並採用低油減鹽處理方式，不僅餐盒品質好，同時也讓您安心享用無負擔！

禾氣合稱

訂購專線：0906-655216
臺南市東區後甲里裕農路 621 巷 25 號

營業時間
一 - 日 11:00-14:00 | 17:00-20:30
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結

循環組



零剩食餐盒

餐盒選用香甜 Q 彈的臺南 16 號米作基底，並以美味、精緻的日式燉菜作為餐盒主菜，搭配上每日新鮮蛋料理、季節時蔬等有機食材，且皆以不過多調味的方式來進行料理，讓享用餐盒的同時還能同時顧及營養與健康。

糖果廚房·食農生活家

訂購專線：0929-516030
臺南市東區崇學路 96 巷 8 弄 5 號 1 樓

營業時間
一 - 三 10:00-18:00
三 - 日 採無菜單預約制
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結

循環組



韓國烤肉飯

選用香甜 Q 彈的臺東池上壽司米作為餐盒基底，搭配上韓式風味的韓國烤肉作為主菜，深受許多顧客喜愛，是店內明星品項之一，推薦與餐盒附上的開胃韓國泡菜一起享用，帶給您清爽美味的難忘口感！

韓福館

訂購專線：06-2987431
臺南市安平區永華路二段 498 號

營業時間
三 - 日 11:00-14:00 | 17:00-20:00
二 休息
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結

循環組



清燉嫩骨餐盒

餐盒在主菜方面特別選用豬肉嫩骨的部位，先經過慢火溫燉數小時，再以低鹽低油調理方式進行調理，過程中堅持不添加任何化學調味料，整體口味清甜，且豬嫩骨鈣質豐富，可補充日常所需鈣質。

好厚餐盒

訂購專線：06-2600861
臺南市東區崇德二十街 70 號

營業時間
一 - 六 10:30-13:30 | 16:30-19:30
日 休息
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結

循環組



虱目魚肚飯

餐盒選用了臺南 19 號米及 16 號米作基底，主食則為肉質鮮嫩的臺灣自產虱目魚肚，搭配上其他無經過油炸調理方式調理的新鮮在地食材及有機季節時蔬，讓餐盒不只提供各種營養，也保留下食材本身的自然美味。

均食堂

訂購專線：06-6326667
臺南市新營區民族路 12 號

營業時間
一 11:00-14:00 | 17:00-20:00
五 11:00-14:00 | 13:00-19:30
六、日 休息
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結

一般組



特製鮭魚

餐盒主食使用的是特選鮭魚，扎實有彈性的肉質，適合煎烤逼出香氣，鮭魚同時含有豐富的蛋白質與 Omega-3，再搭配上臺灣在地的季節時蔬，是一份可以讓您享受美味，同時增進營養均衡的健康餐盒。

你的廚房

訂購專線：07-3593639
高雄市左營區文自路 333 號

營業時間
一 - 五 11:00-13:30 | 16:30-19:00
六、日 休息



點擊連結

一般組



流星黑金手工刈包餐盒

採用手工捏製的天然竹炭麵皮，搭配精選肉餡與健康美味的臺灣雞肉，配菜部分有新鮮水蒸蛋及清爽沙拉，料理過程不施加過多的調味，保留更多的食材的原汁原味，同時兼顧營養及美味。

雅樂廚苑

訂購專線：07-333-7717
高雄市前鎮區林森三路 17 號

營業時間
一 - 日 11:30-14:00 | 17:30-22:00



點擊連結

北北基宜

桃苗

中彰投

雲嘉南

高屏

花東

外島



∞ 循環組

舒肥櫻桃鴨胸

主食選用來自宜蘭的櫻桃鴨品牌豪華野鴨，先使用海鹽、黑胡椒經過簡單的醃製，再將鴨皮煎到金黃香嫩，餐盒也搭配了臺灣在地蔬菜及香茅，享用得到蔬菜本身的甜味及香氣，實在是健康又美味。

拾貳拾粹

訂購專線：07-3342518
高雄市苓雅區三多三路 96 號

營業時間
一、日 11:00-14:00 | 16:30-19:30
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結



∞ 循環組

日式豬排海陸雙霸天弁当

餐盒採用越光米做基底，並以臺灣溫豚豚加上炸蝦為主食，搭配上溏心蛋、星鱈壽司、肉鬆捲壽司、生菜、胡麻豆腐等多樣在地食材作為配菜，不只健康，也同時讓客人滿足豐富層次的口腹享受。

瀬戸ないかい日式料理店

訂購專線：07-6161777
高雄市燕巢區中民路 676 號

營業時間
一、日 11:00-14:00 | 17:00-21:00
一 休息
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結



∞ 循環組

唐揚炸雞便當

主菜日式炸雞入味不柴、配菜台式家常菜，口味融合皆以食材自身鮮甜為主體，不使用回鍋油、化學加工食品、味精等。當季時蔬為求活潑豐富性，更佐以鮮菇搭配炒煮，增添維生素膳食纖維，來幫助消費者均衡飲食，提供元氣身心健康。

加家食堂

訂購專線：03-8333531
花蓮縣花蓮市福建街 32-1 號

營業時間
五、日 12:00-14:00 | 17:00-20:00
四 休息
(循環餐點需事前預訂)



點擊連結



△ 一般組

烤雞肉串便當

色香味俱全，有別其它家的便當，菜色風格是走日式風味，打開便當就能看到餐點精緻地擺放，飯糰的米香直撲而來，讓人聞到就食慾大漲，搭配台東在地小農種植的蔬菜，一口口都能吃在地人對農作物的熱情，最後附上台東綠島特有的柴魚味噌湯，讓一場美味的饗宴畫下句點。

天地人日式創意料理

訂購專線：08-9333170
臺東縣台東市鐵花路 129 號

營業時間
六、日 11:30-14:00 | 17:30-00:30
二、五 17:00-00:30
一 休息



點擊連結



△ 一般組

松皮牛板腱

選用國產產的牛板腱部位，先以清燉方式將牛板腱燉熟，而後再將其置入以五葉松松皮熬製成的滷汁當中靜置 24 小時使其入味，肉質軟嫩鮮甜又帶點五葉松特有的青草淡香味讓盒餐口味清爽無負擔，配菜方面選擇清燙保留原味及原色，黃豆芽部分也選用非基因改良豆自行泡發，配菜當中的活菌泡菜亦是本店暢銷的產品，製程中添加代田菌製作。

繁華麵

訂購專線：0960-988511
屏東縣長治鄉繁華路 376 號

營業時間
四、日 11:00-14:00 | 16:30-19:30
一 休息



點擊連結



△ 一般組

黑豬燒肉飯

由自家牧場育種的台灣原生種黑豬，其肌纖維細嫩，使油花較少的里肌肉不乾柴，調味上以甘甜的日式調味加上檸檬汁醃製肉片，使燒肉香甜爽口，另以黑豬油蔥酥拌飯，創造多層次風味，每一口都有驚喜。

Odiva 平埔黑豬

訂購專線：0907-323237
屏東縣屏東市仁德路 43 巷 4 號

營業時間
三、日 11:30-14:00 | 17:00-19:30
一、二 休息



點擊連結



△ 一般組

村長的印度奶油雞

餐廳的招牌特色菜，雖餐點口味為印度香料風味，所用食材有 90% 皆為台灣與金門本地生產，再搭配上金門自產雞蛋，搭配煎至半熟的奶油歐姆蛋，口味香濃酸潤，在小島金門也能吃到道地食材烹製的開胃印度奶油雞！

小徑村食

訂購專線：0978-655531
金門縣金湖鎮小徑 80 號

營業時間
五 11:00-17:00 六 11:00-18:00
日 09:00-17:00 一、四 休息



點擊連結



△ 一般組

金拌鯖魚飯

以臺灣三好米作為餐盒基底，以全程火烤不添加油、鹽的新鮮鯖魚作為主菜，以食材天然的油脂替代食用油，搭配臺灣及金門在地的新鮮食材，並且透過少油少鹽的方式來進行料理，讓外食也可以既美味又健康。

金拌麵

訂購專線：08-2333448
金門縣金湖鎮瓊徑路 17 號

營業時間
一、日 11:00-14:00 | 17:00-20:00



點擊連結

北北基宜

桃苗

中彰投

雲嘉南

高屏

花東

外島



在地食材 X 環保 X 循環餐盒



臺北市 25項

• 循環盒餐組 •

瘋格格鐵道便當-傳統鐵道排骨
 少點鹽健康餐盒專賣-迭香梅林嫩雞腿
 嶼魚廚房-檸檬鱈魚
 時尚品茶餐飲集團-家傳客家紅燒肉
 覓廚定食-鮭魚拌飯配奉黑豬排
 頂極餐飲有限公司-招牌套餐

甘擔廚房-中式雙餐
 知己知米私廚餐盒-舒肥嫩雞佐青醬
 米心商行-和風鴨胸
 Doki Doki 小鹿亂撞-Doki 夏日健康餐盒
 Hala Chicken-紐約街頭雞上飯

• 一般盒餐組 •

日日禾日-禾日嘉年華(單層)
 黑浦魯肉便當專賣店-黑浦炸雞腿飯
 米時Rice Moment-波特紅酒米麴糟豬五花
 亞企味屋-茄汁慢煨鯖魚餐盒
 瘋格格鐵道便當-鐵道排骨
 山內雞肉-山內雞肉飯便當
 老字號東門鴨莊-叉燒飯

幸和殿手作料理-義式香料烤雞井
 烤食煮盒-招牌烤雞腿飯盒
 書屋花甲X而立書店-鹽烤鯖魚佐胡麻沙拉
 一日樂食-雞肉田園食蔬
 樂坡Bonbox-超級白肉蛋白
 大來小館-去骨雞腿捲飯
 真心台菜-蒜苗松阪豬餐盒

桃園市 4項

• 一般盒餐組 •

青青格麗絲莊園-「蓉華九龍」九宮格餐盒
 好咖THAI-蔚藍芭達雅海鮮米線
 桃園喜來登酒店-魚排薯芋飯餐盒

苗栗縣 1項

• 一般盒餐組 •

一月初餐飲國際有限公司-舒肥嫩雞餐盒

彰化市 4項

• 循環盒餐組 •

農食憶料理坊-綠色好恬食

• 一般盒餐組 •

甲一飯包-法式豬排飯
 農食憶料理坊-農恬好食飯
 日出川-鹽翅舒肥餐盒-滋滋鹽翅炸雞餐盒

臺中市 10項

• 循環盒餐組 •

四季村精緻美食-四季職人便當
 友膳廚房-紅麴油肉飯餐盒

• 一般盒餐組 •

馨苑小料理北屯店-咖啡烤雞腿/茶香地瓜飯
 膳馨民間創作料理-綠馨膳食饗宴
 有春茶館-復刻台味紅糟燒肉
 VegFarm 無國界蔬食餐廳-泰式塔香新豬佛碗碗糙米飯
 友膳廚房-酒蒸虱目魚肚餐盒
 四季村精緻美食-四季花園餐盒
 ARoi Thai 泰式料理-泰北風味香料烤魚
 不老夢想125號-不老食光便當

南投縣 1項

• 一般盒餐組 •

阿聰師什錦麵(客家餐廳)-昔日水里小台北伐木工人餐盒

雲林縣 1項

• 循環盒餐組 •

松之林餐盒工廠-古早味滷排骨

嘉義市 2項

• 一般盒餐組 •

新明津創意美食餐廳-苦茶油土雞腿肉原木桶飯
 飯漁民食堂-新好食光菜頭飯便當

臺南市 7項

• 循環盒餐組 •

均食堂-虱目魚肚飯
 好厚餐盒-清燉嫩骨餐盒
 韓福館-韓國烤肉飯
 禾氣合祿-香煎豬排餐盒
 糖果廚房-食農生活家-零剩食餐盒

• 一般盒餐組 •

好厚餐盒-舒肥雞腿排+香浦豚肉雙拼客
 製化會議餐盒
 禾氣合祿-台南特色刈包餐盒

高雄市 6項

• 循環盒餐組 •

田田好食綠田廚坊-綠田廚坊家庭餐(2-3人)
 拾貳拾粹-舒肥櫻桃鴨胸
 瀬戸ないかい日式料理店-日式豬排海陸雙霸天弁当

• 一般盒餐組 •

小樽日本料理-會議型餐盒
 雅樂廚苑-流星黑金手工刈包餐盒
 你的廚房-特製鮭魚

屏東縣 2項

• 一般盒餐組 •

繁華麵-松皮牛板腱
 Odiva平埔黑豬-黑豬燒肉飯

宜蘭縣 2項

• 一般盒餐組 •

雞福德好好吃便當-泰式手撕雞
 恆餐池上飯包-香酥雞腿飯包

基隆市 1項

• 一般盒餐組 •

小劉排骨飯專賣店-小海陸3號

新北市 12項

• 循環盒餐組 •

盒盒-泰式辣讚蝦餐盒
 新軒梅子池上便當-梅子油雞腿飯
 溪仔邊烤肉飯-溪仔邊特製綜合飯
 翊芳小館-雞腿炒飯
 甜心生活工坊-海南雞

• 一般盒餐組 •

芭達桑原住民主題餐廳-立夏節氣餐盒
 盒盒-市場鮮魚餐盒
 樂谷餐廳與穀咕咕MealBox-馬告里肌豬排
 初芯初蔣中式經典料理餐廳-大膽說餐盒
 輕井-明太子雞腿烤肉飯
 三本味職人手做料理-照燒雞腿
 溪仔邊烤肉飯-烤雞腿飯

臺東縣 2項

• 循環盒餐組 •

牧心餐坊-香煎雞腿便當

• 一般盒餐組 •

天地人日式創意料理-烤雞肉串便當

花蓮縣 1項

• 循環盒餐組 •

加家食堂-唐揚炸雞便當

金門縣 2項

• 一般盒餐組 •

小徑村食-村長的印度奶油雞
 金拌麵-金拌鯖魚飯



