

「臺灣炒飯王—全民潮飯對決之戰」得獎名單

美味經典炒飯組得獎名單

冠軍 | 欣井食堂-肉絲蛋炒飯

電話：02-26537447

營業時間：週一至週五 11:00-13:30，
17:00-19:30、週六 11:00-13:30

地址：臺北市南港區南港路一段 152-4 號
交通資訊：搭乘臺北捷運至南港展覽館站
2A 出口，步行約 8 分鐘。

亞軍 | 飯賣人口炒飯專賣店-火燒蝦仁肉絲
蛋炒飯

電話：06-2257708

營業時間：週一至週四 11:00-14:00
(8:00 開始接受訂餐)

地址：臺南市中西區國華街三段 26 號 C3
交通資訊：搭乘臺鐵至臺南火車站後站轉乘
「紅幹線延」至西門友愛街口下車步行約 4
分鐘。



傳統食材搭配獨門醬汁，搭配高品質臺稉 9
號產銷履歷米，口感滑潤、順口。

臺農 71 號冠軍米，搭配臺南火燒蝦仁、黑豬
肉、蒜末、洋蔥丁，與米完美契合。

季軍 | 約翰兄弟餐飲店-三杯雞肉炒飯

優選 | 炒味亭炒飯專賣店-櫻花蝦炒飯

電話：0910-081300

營業時間：11:00-14:00，16:00-19:00，
每週四及月底週末公休

地址：宜蘭縣羅東鎮愛國路 248 號

交通資訊：鄰近羅東夜市，步行約 7 分鐘

電話：03-3358353

營業時間：11:00-14:00，16:30-21:00，每
週四及週六公休

地址：桃園市桃園區中山路 67 號

交通資訊：搭乘臺鐵至桃園火車站前站出
口，步行約 9 分鐘



優質臺稉 9 號米加入醃製雞腿肉丁，撒上
九層塔爆炒，燴出最令人懷念的香氣，鹹
甜交錯好滋味。

產地直送的東港櫻花蝦與臺南 11 號米結
合，讓人一口接一口欲罷不能。

優選 | 御廚雲泰美食-香辣炒飯

電話：03-5278832

營業時間：11:00-14:00，17:00-21:00，
每週二公休

地址：新竹市北區民富街 49 號

交通資訊：搭乘新竹客運至新竹總站轉乘
12 號公車，於北大教堂下車後，步行約 6
分鐘。

優選 | 阿漢專業炒飯館-彩鑽塔香三杯雞炒
飯

電話：08-7332020

營業時間：週一至週五 10:30-13:45，
16:30-20:30，假日 10:30-14:15，
17:00-20:30

地址：屏東縣屏東市民權路 68-1 號

交通資訊：屏東潮州轉運站出口搭乘 8208 號
公車，於屏東電信局下車後，步行約 7 分鐘



臺農 71 號米與國產豬肉結合，融入獨門秘
製醬料，臺泰融合的好滋味。



以臺中 10 號糙米、私黑糯糙米、臺灣藜，襯
托出彩鑽三杯雞炒飯。

創意潮流炒飯組得獎名單

冠軍 | 御饌臻品-包炒飯

電話：04-23267778

營業時間：週一至週五 11:00-14:00，
17:00-20:45，假日 11:00-14:30，17:00-20:45

地址：臺中市南屯區三義里黎明路二段 468 號之一

交通資訊：搭乘臺鐵至臺中車站(成功路口)搭乘
75 號公車至黎明大業路口下車後，步行約 1 分鐘



以麻油、薑、蒜頭爆香，提升臺南 11 號米的香氣，炒飯包在九層塔麵皮裡，一款炒飯雙重享受。

季軍 | 臺東縣池上鄉農會-剝皮辣椒老菜圃雞肉炒飯

電話：089-862203

營業時間：11:30-13:00，每日中午營業，無公休日

地址：臺東縣池上鄉新興村 7 鄰 85-6 號

交通資訊：搭乘臺鐵至池上車站，沿台 9 線南下
方向行進約 2.3 公里後右轉直行約 250 公尺可到達。
建議轉搭乘公車或租賃交通工具前往。



高雄 147 號米芋頭香氣，佐以微辣的剝皮辣椒、
甘味的老菜圃，口感層層堆疊。

亞軍 | 上班海鮮店-黒の炒飯

電話：06-2026096

營業時間：11:00-14:00，
17:30-20:30，每週一公休

地址：臺南市永康區八德街 326 巷 18 號

交通資訊：搭乘臺鐵至臺南永康火車站，步行約 3 分鐘



以臺稞 9 號米炒飯，搭配雲林的黑蒜頭，米飯蒜香而不嗆辣，養生又健康。

優選 | 彩蝶宴-川味蒼蠅頭炒飯

電話：02-87875858

營業時間：11:30-14:00，17:00-21:00，無公休日

地址：臺北市忠孝東路五段 297 號

交通資訊：搭乘臺北捷運至永春站 1 號出口，步行約 3 分鐘



西螺產臺南 11 號新米，搭配川菜口味，成為一道色彩繽紛的特色蒼蠅頭炒飯。

優選 | 布佬廚房-黑松露炒飯

電話：02-8666181

營業時間：週一至週五 11:30-21:30，週六至週日 11:00-21:30，14:30-17:00 不供餐，20:30 後不供餐

地址：新北市新店區車子路 137 號

交通資訊：搭乘臺北捷運至碧潭橋頭站路，轉乘綠 7 號公車至黎明口，步行約 9 分鐘



臺稞 9 號米，佐以黑松露醬與黑松露油等高級食材，濃郁香氣引人入勝。

優選 | 林口亞昕福朋喜來登酒店聚味軒-櫻蝦黃金米飯焦

電話：02-77276988

營業時間：11:30-14:00(最後點餐時間為 13:30)，17:30-21:00(最後點餐時間為 20:30)，無公休日

地址：新北市林口區文化三路一段 1 號

交通資訊：搭乘臺北捷運至 A9 林口站 1 號出口，步行約 1 分鐘



揚州炒飯與上海菜飯鍋巴完美結合，顛覆傳統炒飯的創意料理。