

第 6 屆鐵路便當節—台鐵便當

台鐵便當單位	便當	每日銷售數量	價格	商品內容	照片
車勤部七堵餐務室	宜蘭風味便當	(上)150 (下)100	100 元	<p>曾有同仁到宜蘭櫻桃鴨餐廳用餐，疑惑地問老闆，櫻桃鴨是吃櫻桃長大的嗎？老闆大笑解釋櫻桃鴨是因為品種與產地的關係。</p> <p>同仁將櫻桃鴨當作伴手禮帶回餐廳後，大家吃了都讚不絕口，決定將櫻桃鴨放入便當中，並且加入宜蘭特色的食材，如三星蔥菜脯蛋、金棗等，因此誕生出了「宜蘭風味便當」。</p>	
臺中餐廳	魚肉香米便當	(上)145 (下)80	180 元	<p>大肚、龍井、沙鹿是蕃薯的故鄉，紅土地上的蕃薯是許多臺中人共同的記憶，在地大肚山上的 57 號及 66 號地瓜所製成的冰烤夯薯，口感綿密、鬆軟。新社盛產蕈菇類，更有一條新社香菇街的特色，利用杏鮑菇順著紋路撕成長條狀，質地細膩脆嫩特別香甜可口。白米搭配蕎麥(三角米)煮出來的白米飯米飯粒粒分明，口感更有 Q 勁、美味又養生。</p>	
臺中餐廳	金沙油飯	(上)50 (下)80	60 元	<p>臺中為美食之都，小吃美食眾多。選用大甲出產芋頭、新社在地香菇，簡單紅蔥頭炒出香氣，糯米 Q 彈軟糯，簡簡單單的古早味油飯帶來傳統小吃的美好。</p>	

高雄餐廳	碧海解憂便當	(上)75 (下)75	150 元	<p>高雄餐廳此次的新款便當以藍皮解憂號意象為發想，藍皮解憂號行經路途山海美景映入眼簾，因此特別選擇取用高雄及屏東等南部的鮮魚貨，以及選用在地食材製成此次的海洋鮮食便當，期望給各位遠道而來的旅客們全新感受，讓饕客們盡情沐浴在海洋的懷抱之中。</p>	
車勤部 花蓮餐務室	柚香便當	(上)100 個 (下)50	200 元	<p>使用花蓮光豐地區農會推薦的光復鄉太巴塢部落種植的富田白米、紅糯米，部落原住民以古法培育稻米，由於地處水質純淨無污染的花東縱谷，煮出來的白米飯特別可口。尤其紅糯米更是部落慶典祭神、親友來訪時，才會出現的重要食材。主菜：花蓮縣瑞穗鄉鶴岡村是文旦柚盛產地之一，利用鶴岡文旦做成的柚子醬拌炒豬肉，天然果香的好滋味令人唇齒留香；飯後甜點是與「文旦復興」合作的「花蓮文旦酥」，內餡吃得到柚子果肉喔！外盒造型：復刻 LDR2200 型柴油客車，又稱為「黃皮仔車」，行駛於 762mm 軌距時代的臺東線，運用至 1982 年，直到臺東線 1,067mm 軌距鐵軌鋪設後，便不再使用。吃完便當的空盒，可當面紙盒使用！</p>	
車勤部 花蓮餐務室	花東特蔬便當	(上)100 (下)100	100 元	<p>以原住民風味的鹹豬肉及馬林魚魚排為雙拼主菜，搭配花東地區出產的富田白米、紅糯米、洛神花、季節時蔬及花蓮餐務室招牌滷豆干等豐富菜色。</p>	

<p>車勤部 臺東餐 務室</p>	<p>Taitung 便當</p>	<p>(上)30 (下)30 (11/16 上)40 (11/16 下)20</p>	<p>300 元</p>	<p>我在 Taitung 與你相遇 Taitung 倚著海岸山脈，伴著海洋資源豐富的太平洋，成為臺灣後山的食材寶庫；此次 Taitung 便當特選在地食材，以原汁原味呈現臺東農村及社區部落的優質產品，推廣臺東觀光，藉著天然食材來認識臺東的美，讓我們愜意的徜徉在這無邊際的自然教室，來一趟台東知性之旅！ Taitung 便當食材嚴選： 原住民常用香料-馬告、臺東鹿野冠軍茶葉-紅烏龍浸漬梅花肉、蘭嶼特產飛魚卵，包裹在多汁的香腸裡；臺東成功鎮漁獲鬼頭刀，太麻里採收的金針花。穀物界的紅寶石-紅藜，搭上臺東初鹿牛乳精製的煉乳，層層交疊出一顆顆咬勁 Q 彈的地瓜球，讓傳統美食有著獨特創新滋味，最後以臺東伴手禮-洛神花蜜餞，點綴著美食，酸甜口感可開胃解膩！</p>	
<p>臺北餐 廳</p>	<p>經典懷舊排骨便當</p>	<p>(上)500 (下)300</p>	<p>100 元</p>	<p>主菜嚴選臺灣在地優質之排骨豬肉，經手工拍打，醃製一夜入味，經按摩後先炸後滷，排骨便當經典再現！使用國產一等米之白飯配上鹹香滷蛋、豆干、酸菜、雪裡紅，佐以酸甜清爽口感之薑黃蘿蔔，喚起早期鐵路便當的珍貴回憶與念念不忘的好味道！</p>	

<p>臺北餐廳</p>	<p>紫米蔬食便當</p>	<p>(上)150 (下)50</p>	<p>100 元</p>	<p>細工燉煮之養生紫米飯，配上以香椿醬進行燒製之豆包主餐，香氣十足，值得品嚐！三道嚴選季節時蔬搭配香甜綿密之蒸烤南瓜，佐以開胃薑片，吃出清爽時蔬、滿滿膳食纖維之清新口感。</p>	
<p>台北松山意舍酒店 鳴日號餐車</p>	<p>鳴日便當</p>	<p>每日 250 每份</p>	<p>650 元</p>	<p>以花東在地食材為主題，加入臺灣特有原生種食材-油芒，搭配臺式特色漬物及當季食蔬，讓鳴日便當具未來感與土地感。 臺灣油芒是禾本科油芒屬的多年生植物，跟小米、紅藜、樹豆等一樣曾是部落重要作物，被發現是源於原住民傳統的保種習俗。油芒醬油從 2020 年六月才開始製作，此款醬油原料以油芒、黑豆、湖鹽製作，採用很正宗的傳統古法-乾式發酵，此種釀造方式熟成期長，產出醬油量較少，風味十分優異。</p>	
<p>復刻餐車</p>	<p>紅燒牛肉飯及咖哩雞飯</p>	<p>每天 200 每份</p>	<p>兩款是元 399 元</p>	<p>料理講求食材滋味，餐點來自記憶的重現，更是召喚回憶與想像的重要媒介，從一張當年列車上的菜單慢慢細究，看見當時代列車上多樣的美食選擇，在品項上展現臺灣多元的飲食風味，據早期曾任列車餐車領班回憶，早期在列車上餐點屬咖哩雞腿飯最暢銷，其中咖哩醬料是餐廳先煮好一大鍋送上餐車，而生雞腿是上餐車後，餐車廚房再放入醬料中煮的，保持那雞腿多汁鮮嫩的口感。在本次復刻餐車特選二道當年的人氣料理，還原餐桌上食器，並邀請鐵道達人老師、翻茶杯達人候壽興等參與試菜，從爬梳過去的回憶哩，嘗試找回這份「古早味」，風土不同了，味蕾也在時間裡改變了，但不變的是期待透過保留鐵道餐車的記憶，讓更多人了解臺灣鐵道的餐車文化曾經是如此精彩，透過本次鐵路便當節所打造的復刻餐車，讓臺鐵的餐車文化在新與舊之間巧妙呈現，讓懷舊的經典滋味在記憶裡迸發。</p>	