

## 嚴選漁夫鍋競賽決賽暨頒獎記者會



← 頒獎典禮上，副市長林永發與得獎店家共同合照。



↑ Vivaio Pasta 苗圃義大利餐廳以紅醬為基底結合雞骨、鳧魚干、昆布、蔬菜熬製，整鍋均能嘗到海產的鮮甜。

← 丸山日式涮涮鍋推出的漁夫鍋強調以「蝦」為主角，並加注基隆在地食材吉古拉與蛋腸、透抽，運用現撈與船凍的方式保鮮，展現出滿滿的鮮味大平台。



↑ 基隆長榮桂冠酒店在食材上使用黃金蟹、扇貝、草蝦、蛤蜊、生蠔等海鮮，湯頭上選擇日式白味噌，每一口均能吃到天然鮮甜與湯頭清爽的口感。

## 海味添創意 漁夫鍋霸主問世

資料提供／產發處

基隆推廣本港漁夫鍋至今邁入第4年，漁夫鍋已經成為基隆冬令美食的代名詞，本屆競賽限定選用2種以上基隆本港22項海鮮為指定食材，為展現海鮮美味，參賽選手無不使出混身解數，用視覺、創意及美味角逐優勝名次，歷經2個月的投稿及初選，海隆王漁夫鍋霸主終於出爐。

此次嚴選漁夫鍋競賽有別於以往，首度不限制僅運用火鍋形式，也可融入「乾炒鍋」的方式，或發揮其他創意，以鍋物來呈現均可。

共有16組參賽隊伍入圍決賽，選手不僅來自以火鍋性質為主的店家，更有台式風味餐館、異國義式料理等多樣化店家前來切磋較勁，齊聚一堂、大展廚藝，運用不同的料理手法，將本港海鮮呈現出不

同樣貌，激盪出更多基隆漁產的價值。

### 嚴選食材 擺盤吸睛

本屆賽事競爭激烈，各店家紛紛端出澎湃驚豔的鍋物出賽，賽場更是瀰漫著誘人香氣，讓人聞了就食指大動，許多民眾聞香前來觀賽，比賽結果以Vivaio Pasta 苗圃義大利餐廳的漁苗番茄海鮮湯、丸山日式涮涮鍋的蝦蝦叫，以及長榮

### 海隆王漁夫鍋3強

**冠軍：Vivaio Pasta 苗圃義大利餐廳**  
電話：02-2425-2855  
地址：基隆市信義區信二路172號  
營業時間：11:30~15:00、17:00~21:30

**亞軍：丸山日式涮涮鍋**  
電話：02-2428-0998  
地址：基隆市仁愛區愛二路45號  
營業時間：11:30~00:00

**季軍：長榮桂冠酒店(基隆)**  
電話：02-2429-8877  
地址：基隆市中正區中正路62-1號18樓  
營業時間：11:30~13:30、17:30~20:30



↑ 鍋奉行火鍋一鮮的執著，此次競賽以滿滿的黃金蟹為主角 推出了「蟹驚豔」漁夫鍋。

桂冠酒店(基隆)咖啡廳的桂冠18漁夫鍋，分別獲得海隆王漁夫鍋的冠軍、亞軍與季軍獎盃，並分別獲得1萬2千元、1萬元以及8千元的獎金；本港漁夫鍋則分別由暖暖小館、尼斯灣海洋景觀餐廳、鍋奉行、廣海食堂、邦彼諾有限公司及藻樂趣海藻創意美食獲得，獎金3千2百元。

此外，漁夫鍋線上人氣獎票選，得主則為鍋奉行，總計獲得420票，深獲民眾喜愛，奪得網路人氣獎的殊榮。

### 串聯店家 相互交流

而頒獎典禮安排於碧砂漁港舉行，推出漁夫鍋展示霸主台，透過得獎店家輪番上菜，安排獲獎的店家展示自家獨創的漁夫鍋物，除了在食材方面



↑ 暖暖小館大膽推出一鍋兩吃的創意吃法，先用炸與炒的傳統湘菜手法製作，更承襲湘菜一定要現身的辣椒，帶出創意第二吃的麻辣鍋吃法。



↑ 藻樂趣海藻創意美食以家常米飯、花椰菜與蛋包飛魚卵，結合基隆盛產的小卷、墨魚與飛魚卵香腸、白蝦，搭配半烤半煎的鯖魚，傳遞出家常料理的溫度。

1. NICEBAY 尼斯灣海洋景觀餐廳以鑄鐵圓鍋盛裝，為漁夫鍋增添文青氣息。
2. 邦彼諾有限公司推出「船長鍋」，以蝦姑領首，配上黃金蟹、明蝦、胭脂蝦、鯛魚等，湯頭選用蔬菜與昆布熬製。
3. 廣海食堂漁夫花膠海鮮鍋的白蝦，裹以地瓜粉提味，再添加黃旗魚、鮪魚肚與花膠。湯頭則用海鮮加上香菇、白菜燉煮而成，濃郁的高湯內富含大量的膠質。



早安基隆粉專



基隆特色美食節官網

### 本港漁夫鍋得獎店家

#### 鍋奉行

電話：02-2468-3333  
地址：基隆市信義區深溪路80號  
營業時間：11:30~02:00

#### 暖暖小館

電話：02-2458-8106  
地址：基隆市暖暖區暖暖街159號  
營業時間：11:00~14:00、17:00~21:00，週四公休

#### NICEBAY 尼斯灣海洋景觀餐廳

電話：02-2469-0310  
地址：基隆市中正區北寧路367號區域 探索館4樓  
營業時間：11:30~20:30，週一公休

#### 藻樂趣海藻創意美食

電話：0926-996-995  
地址：基隆市中正區北寧路367號海科館(主題館5樓)  
營業時間：10:00~17:00，週一公休

#### 邦彼諾有限公司

電話：02-2427-6330  
地址：基隆市仁愛區港西街4號200  
營業時間：週一至週五06:30~22:30、週六日09:00~22:30

#### 廣海食堂

電話：02-2425-6639  
地址：基隆市中正區信三路10號  
營業時間：10:30~22:30

嚴選、湯頭調味別出心裁，特別在擺盤的視覺上，也要讓消費者光用眼睛看，就感到垂涎三尺。

產發處希望，透過每年海隆王嚴選漁夫鍋競賽賽事的舉行，能打造出一個良好的美食交流平台，持續將基隆優質的海鮮食材展現出更豐富多元的價值，並且更積極串聯基隆在地優秀的餐飲店家，期望可以

讓基隆的美食，在遊客的心中留下深刻印象。

嚴選漁夫鍋競賽，不僅僅是一場單純的美食競賽，更提供了一個表現的機會，讓來自不同性質、擁有不同專長的店家相互交流、切磋，這2年來，店家們藉由基隆的獨家限定鍋物，也進一步地促進了基隆的產業更升級，並讓嚴選漁夫鍋這個基隆冬令美食的代名詞，

持續在各個入選店家內進行販售，讓民眾有機會能品嚐屬於基隆最暖心的鮮味鍋物。

在這樣一場富有食力內涵的賽事相互交流，發展台灣美食的創新價值；一窺基隆海產深厚且低調的美味，展現基隆的軟「食」力。

更多相關資訊可前往基隆特色美食節官網及FB粉絲專頁「早安基隆」查詢。📍