

基隆好物 綻放光彩 會說故事的魅力品牌

想讓文創商品更受矚目，讓更多人感受到基隆的故事魅力？基隆市文化局為扶植基隆優良文創業者，推動「基隆好物」城市品牌認證計畫，今年有7件具備基隆文化特色元素或故事之商品，獲選「基隆好物」認證標章。

獲選好物認證的商家，將前進參加臺灣文博會和pinkoi風格設計節，希望透過基隆好物的品牌，讓更多人看見基隆的在地光芒。

掃把救星擴香石 國立海洋科技博物館

基隆環山面海，國立海洋科技博物館佇立於潮境海岸，是一座兼具展示、教育、研究、蒐藏、休閒娛樂功能，以激發觀眾「親近海洋、認識海洋、善待海洋」，並使「海洋」得以永續發展為使命的博物館。

海科館的前身為北部火力發電廠，往前眺望可見基隆嶼，海洋是基隆人早期維生的養分，需要更加愛護及感恩這片海域。海科館極力推廣海洋教育及保護，在2016潮境藝術節邀請法國藝術家 Patrick



創作了「掃把救星」，希望大眾透過掃帚的意象能夠珍惜海洋資源、清掃海洋垃圾並減少海洋污染物，也因此成了基隆熱門打卡地標。

為落實環保概念以及保護海洋之理念，海科館設計「掃把救星擴香石」，標榜商品原料使用有「綠建材標章證書」的廢棄水泥建材，賦予水泥廢料新生命，藉由商品把熱門打卡地標帶回家，向外傳達愛護海洋之意義。



雞籠金黃歲月禮盒 大新餅店 X 陳建宏

餅店老闆、二代傳人陳建宏，設計這款「雞籠金黃歲月禮盒」以傳承父親、大新餅店創辦人阿宗師的好手藝，且融合紙雕藝術家成若涵老師創作的「捎一只金黃歲月的明信片」，讓收到紀念版禮盒的人一打開，像是穿越時空、進入百年前的基隆，感受「要塞司令部」與「大沙灣海水浴場」的黃金歲月。

「咖哩肉餅」餡料用宜蘭黑毛豬後腿肉、拌入獨家製作的咖哩，經5道繁複耗時的手工翻炒，搭配



白鳳豆餡，整塊餅咬下，香氣與口感迴盪出絕佳的美味。

這一塊餅，不僅是舌尖上的美味，也有著濃濃情感。在物資極度匱乏的年代，年幼的阿宗師看著病重的父親，吃著包油蔥酥咖哩餅的滿足表情，他對父親說：「我要讓你笑著活一輩子。」陳建宏延續這份親情與心意，用嶄新概念包裝，讓人們透過舌尖，與基隆的山海歷史印記重新記憶連結。

基隆彩蛋濾掛咖啡禮盒 三奇壹號咖啡店 X 江鎮源

基隆是全台咖啡店密度最高的都市，有「咖啡之城」外號，三奇壹號咖啡店老闆江鎮源認為，咖啡濾掛包有「共享」「傳遞」以及「融合」的個性，就像「明信片」，代表著每間咖啡館風味的傳遞與邀約。

三奇壹號咖啡店現址前身為江爺爺所經營的「三奇壹號遠洋漁船」船員辦公室，故取名「三奇壹號」，專賣自家烘焙咖啡，店內保留船舵、船燈、淺水頭盔等，為文青咖啡朝聖之地。

為融合基隆在地故事與風景，以「海港職業」「在地美食」「地標場景」「民俗風情」等主題繪製10組圖案，每張包含一個基隆在地彩蛋，現有禮盒內容有：基隆郵政局、海港守望者、八爪目船長、廟口滷肉飯、中山陸橋、正濱漁港色彩屋、吉古拉、基隆乾麵、基隆機車豪華全配、炭烤碗豆。江鎮源藉由濾掛包的便攜性，讓人品嘗之際也了解基隆的美好。





祈柚酒
地衣整合行銷有限公司 X 楊雅萍

基隆山區生產的柚子，因太晚熟，錯過中秋販售良機，在銷售市場上很吃虧，地衣整合行銷有限公司把晚熟的柚釀成美酒，為地方創生引路。

不過基隆文旦柚也因收成較晚，造就柚農無需過度競爭的「佛系栽植」，施作時不用化學肥料，無毒、自然，充滿生命能量。再將柚肉經過剝皮、去囊，留下兩滴般晶瑩的金黃果肉，加入糖與酵母，不添加香料，自然純粹釀製成酒，而命名為

「祈柚酒」，將產品化為最純粹的祝福：祈佑平安、祈佑健康、祈佑豐年。

以「創作基隆」為目標，懷抱著「地方創生」的理想，地衣整合行銷的楊雅萍，就這樣把滯銷、外觀不完美的基隆柚，釀造成純天然又自帶清爽果香的柚子酒，並加入周邊文創販售，讓劣勢逆轉為勝，對故鄉如斯的愛，也堪稱是「愛情釀的酒」吧。



卡拉瓦卡石蓴餅
樂品喜塘咖啡 X 徐震銘

回顧西班牙艦隊於1626年5月登陸和平島，興建天主教最早於台灣傳教的地點「諸聖教堂」。2019年該教堂遺址出土「卡拉瓦卡至真至聖十字架」，在聖傳故事中，西班牙卡拉瓦卡鎮的雙十字架具有癒病消災、賜福的奇蹟，被視為吉祥聖物。

這給了老闆徐震銘靈感，他思索過去基隆嶼旁的潮間帶，穿草鞋拾海菜「石蓴」景象今已不復見，如何把老基隆人餐桌上被遺忘的海味，與大航海的基隆歷史重新結合，於是研發了這款以「雙十字架」為造型、「石蓴」風味的小餅乾。

當年西班牙艦隊登陸時，正值鐵砲百合盛開，水手不禁讚嘆為聖母之島「Hermosa 艾爾摩沙」。而繪製了鐵砲百合 Easter Lily 的外盒，也讓這一口餅乾寓意大航海歷史與基隆海洋「石蓴」的風味，從而憶起 Hermosa Lily 美麗芳香之島的蓴珍年代。

寵物鮮食伴手禮盒
萌老大 X 林素如



來自基隆依山靠海的優勢，萌老大採用基隆在地新鮮的山海食材如山藥、海鮮、海藻，製成專屬毛孩們的鮮食及零食，不添加防腐劑，同時採用蒸煮方式讓食材營養不流失，並聘請專業獸醫師在食材運用上做把關。

「蒸材食料、守住營養，透過在地食材運用讓毛孩也能享用到基隆的山珍海味。」林素如將堅持的理

念化為實際行動，「真空包裝、簡單復熱就能澎湃上桌，讓飼主們能輕鬆為毛孩們加菜。」

打開禮盒，食物造型教人驚豔，彷彿華麗的海陸大餐。為狗狗預備的有芝麻養生派、綠金雞肉丸、雞蛋塔、三色串串等；而丁香芝麻養生派、綠金鮭魚雞肉丸、白帶魚蛋捲、巴沙魚堡以及用虱目魚皮做成的狀元壽司等，則都是貓咪的最愛。



飛魚卵香腸
博勝行 X 陳懿勝

「吃遍台灣各地的飛魚卵香腸，從口感到飛魚卵的比例，沒有一個品牌能滿足陳爸爸的口感，既然故鄉八斗子盛產飛魚卵，那就自己研發。」陳懿勝述說父親陳良輔的創業歷程。

博勝行的創始人，也是八斗子陳家第五代陳良輔，在2014年研發出甘蔗煙燻的飛魚卵香腸，但一



開始因不熟網路行銷，遲遲無法打入市場。2022年博勝行加入「基隆好物輔導商家」，將Logo意象與包裝改頭換面；此時陳爸爸也願意放手，讓兒子陳懿勝以青年思維把香腸事業結合漁村小旅行，走出新路徑。2023年更催生出「口袋飛魚卵香腸」，主打「即食」「便利」，打開包裝就能享用且隨身攜帶。