

基隆品牌閃耀之星 創新實力 從港都走向世界

從山海孕育的在地食材、承載歲月記憶的傳統風味，到茶品、香氛與永續設計，「2026 K STAR 基隆之星」匯聚多元創意，讓每一件作品都映照出基隆獨有的城市風景與生活滋味。



今年，K STAR獲獎商品將首度前進韓國首爾設計節，並參與國內展售與採購媒合活動，讓基隆好物跨出地方、接軌國際，在更寬廣的舞台上綻放光彩。從地方食材的創意轉化、傳統風味的當代詮釋，到兼顧環境理念的設計實踐，展現基隆品牌各具特色的創新能量。

香氛森林｜春日芭樂樹香氛噴霧

以熟悉的水果　探索台灣香氣的更多可能

專注香氛創作的香氛森林，以「春日芭樂樹香氛噴霧」榮獲最高榮譽「潮嚮之星」。團隊從具有台灣特色的氣味出發，選擇芭樂作為創作主題，嘗試讓香氛與土地、日常生活產生連結，將熟悉的水果印象轉化為獨特的氣味作品。

這款作品透過不同香氣素材的組合，逐步呈現芭樂果香延伸至木質調的氣味變化，並融入芭樂香氛娃娃與視覺設計，讓香氛不只是感官體驗，也成為兼具特色與趣味的生活選物及送禮選擇。



艾利鼻子｜氣味航線系列・空間情境噴霧

以嗅覺說故事　循著氣味閱讀港都年代

艾利鼻子與和平島地質公園合作推出《氣味航線》系列，以4個時代為靈感，透過不同氣味描繪基隆港都的歷史層次。「冒險者」以大航海時代的海風與硝煙為意象；「守護者」從廟埕香火出發，傳達人們渡海而來、尋求安定的心情；「摩登夜」以花香與茶香呈現昭和時期的港都風華；「萬國匯」則透過辛香與果香，訴說當代基隆多元交融的飲食文化。

作品集結雞籠卡米諾負責文史梳理，和平島地質公園參與視覺設計與場域轉譯，艾利鼻子則以香氣設計回應城市歷史。跨領域的合作，讓存在於文字與記憶中的地方故事，轉化為可感受的氣味體驗。

沐澧mooni｜Ke-Lâng 黑鳶順風旅行組

把港灣黑鳶的永續風景　融入旅人的洗沐時光

沐澧mooni的創辦人Mumu與Bunny從黑鳶的飛行姿態汲取靈感，將城市風景與旅途日常融入旅行香皂組，並運用邊角料製作配件，為產品注入地方特色與永續理念。

產品以「山嵐綠」與「海霧黑」呼應基隆山海交織的景致，以及城市日夜變化的意象。旅行組另附黑鳶造型皮革掛飾，材料來自在地皮件工作室的皮革邊角料。將地方意象融入生活用品，並透過盒型與腰封設計，減少額外的一次性包裝。當黑鳶化為旅途中的日常配件，基隆的城市風景也隨著旅人移動走進生活之中。



海港孕育了豐饒漁獲，形塑世代相傳的飲食記憶。從傳統辣椒醬、八斗子鎖管，到融入家庭情感的手作海鮮醬料，透過食材運用與製作工藝的延續，地方風味以不同形式走進現代餐桌，讓熟悉的港都滋味持續傳承。



心干寶貝｜手作海潮禮盒

以愛為起點　封存八斗子的幸福海味

來自基隆八斗子的心干寶貝，以在地海味手作海鮮醬料為品牌特色。創業起點源自爸爸對孩子的疼愛。創辦人吳永安將這份純粹的心意化為創業動力，發展出具有地方特色的海鮮醬料，將海港生活的記憶融入日常餐桌。

嚴選基隆八斗子的小卷與飛魚卵，以手工慢火細炒，保留食材的風味與鮮美口感。從原料挑選到製作過程，手作的細節讓海味有了豐富層次。其中，萬用海味香蒜醬融合柔順蒜香與魩仔魚的在地鮮味，為日常料理增添方便又有特色的選擇。



蔡技食品｜基隆鎖管醬

八斗子海味入醬　延續兩代人的親情記憶

每年4月至10月是鎖管的盛產期，八斗子鎖管與澎湖鎖管品種不同，口感更加軟嫩。蔡技食品與認證漁船合作，採用符合永續原則的捕撈方式與漁網規格，守護海洋生態。

身為基隆礦工子弟，創辦人張協盛回憶童年時，與父親一同前往八斗子漁港，看著漁船卸下漁獲，這段成長記憶成為鎖管製成醬料的起點。蔡技的鎖管醬將基隆在地海味與家族記憶，封存於一罐罐日常美味之中。





乾記食品｜丸進辣椒醬・傳統味

傳承百年醬香　基隆味道走進新世代餐桌

丸進辣椒醬又稱「馬露醬」，以發酵味噌、發酵辣椒為基礎，加入自製豆瓣醬，是基隆人熟悉的在地滋味。品牌源自日治時期為碼頭工人製作辣椒醬的傳統，透過家族世代傳承，延續醬料製作技術與風味，也保留港口生活中的飲食記憶。

從傳統玻璃瓶到創新包裝，丸進希望在保留馬露醬原有風味的同時，讓商品更貼近現代生活需求。對品牌而言，創新也在於如何讓傳統醬料走入不同世代的餐桌，讓這份承載基隆港口記憶的味道，持續在日常飲食中傳承。

萌老大｜全魚利用寵物伴手禮

全魚利用循環製作　實踐海洋與土地共生

以「全魚利用」為核心，選用本港或當季魚類，魚體經清洗、去除內臟後，先以蒸煮方式萃取魚精，再將熟成魚肉捏碎，以手工炒製成魚鬆，不添加鹽，也不使用麵粉或其他粉劑，呈現魚肉本身的風味。

禮盒另加入與陶藝創作者合作的手捏陶小碟，可作為貓狗食用的碗盤，也能在日常生活中盛裝醬料。從食材到陶作器皿，將海洋資源、生活設計與循環利用的概念融入，呈現地方品牌對永續生活的多元想像。



茶與甜點、竹筍風味，也能成為認識基隆的入口。從台灣茶文化、在地食材與農產特色汲取靈感，透過風味研發與包裝設計，開創新的可能。當地方特色遇上創意巧思，日常好物展現職人精神，讓基隆的生活風景，走進大眾視野。



MINI 私房點心｜9入珍寶禮盒

手作甜點匯聚地方風味　串起港都飲食記憶

以9種不同風味的小塔呈現甜點的多樣性，並融入基隆在地食材，包括翁家蜂蜜、劉家花生醬及百年老店肉鬆等。「MINI」其實是創辦人蘇祥愛犬的名字。以此命名，希望提醒自己將真誠、毫無保留的愛放進每一份手作甜點之中，實踐「在小小的基隆，做小小的甜點，滿足大家小小的願望」的創業初衷。

回憶10年前剛創業時，蘇祥帶著作品參加基隆伴手禮比賽，卻因當時經驗尚不成熟而落選。10年後，他帶著更加純熟的製作工藝與始終不變的家鄉情感，成功站上舞台，獲得人氣之星肯定。這段經歷，也記錄了品牌在時間淬鍊中持續成長的過程。

山焙－烘焙萃取製茶所｜港町茶禮盒・典藏版

打破傳統泡茶門檻　一盒茶香收藏歷史風情

如何讓台灣茶走進年輕世代的生活？山焙主理人李俊廷嘗試以不同形式呈現茶的風味與日常可能，結合鐵觀音、東方美人、日月潭紅茶等茶款，以及原葉茶包與茶香爆米花，讓品茶體驗更貼近不同生活情境。

「港町茶禮盒・典藏版」的設計融入基隆歷史街區的文化意象，包括岸田吳服店、基隆神社參道石燈籠、鈴蘭燈，以及基隆山海景觀。透過包裝視覺，茶品不只呈現風味，也成為認識地方歷史的入口。當年輕世代與旅人品嘗茶香點心時，還能透過包裝上的地方元素，重新認識基隆的街區風景與台灣茶的魅力。







綠竹園山薯農場｜金筍迎青

展現職人精神　甜筍王以創意開展新風味

「金筍迎青」承載著農人對土地的熱情，也記錄著清晨5點走進竹林、採集鮮嫩綠竹筍的日常。農場經營者陳俊龍憑藉長年耕作經驗，嚴選優質綠竹筍結合清甜多汁的甜龍筍，堅持不添加防腐劑，僅透過低溫醃漬與天然檸檬風味的搭配，保留竹筍原有鮮甜與爽脆。

在包裝設計上，產品以三角提籃呼應竹筍意象，將農產特色融入視覺設計，讓來自土地的鮮甜轉化為兼具地方文化、創意美感與質感的特色伴手禮。

2026 K STAR 基隆之星獲獎名單

獎項類別	品牌名稱	獲獎商品
潮嚮之星	香氛森林	春日芭樂樹香氛噴霧
人氣之星	MINI 私房點心	9入珍寶禮盒
人氣之星	心干寶貝	手作海潮禮盒
人氣之星	綠竹園山薯農場	金筍迎青
新秀之星	乾記食品	丸進辣椒醬・傳統味
新秀之星	山焙－烘焙萃取製茶所	港町茶禮盒・典藏版
新秀之星	艾利鼻子	氣味航線系列・空間情境噴霧
永續之星	沐澧 mooni	Ke-Lâng 黑鳶順風旅行組
永續之星	蔡技食品	基隆鎖管醬
永續之星	萌老大	全魚利用寵物伴手禮

設計再造地方好物
開啟品牌新價值

好物的價值，來自土地的滋養與職人的堅持，透過設計讓更多人看見。基隆市府攜手在地農產、養蜂與糕餅業者，從品牌識別到包裝視覺，重新梳理產品特色與地方文化，讓綠竹筍、山林蜂蜜與百年糕餅展現嶄新面貌，為地方產業開拓更多被認識、被看見的機會。





陳耀輝｜面桶寮綠竹筍

深耕山城好滋味　綠竹筍品牌展現新風貌

基隆七堵面桶寮以綠竹筍種植聞名。陳耀輝夫妻深耕瑪西社區瑪陵坑，從田間栽種、採收到熟食加工、真空包裝與宅配送禮，每個環節都親力親為。憑藉細心照料與多年累積的耕作經驗，種出鮮甜可口的綠竹筍，也吸引回購的熟客，讓來自山城的在地滋味，成為顧客心中值得再次品嘗的美味。

面桶寮綠竹筍透過品牌形象與服務整合，展現嶄新的面貌。這份來自瑪陵坑的山城好物，以鮮明的姿態走進消費者的生活，讓基隆農業的用心與地方風土持續被看見。



皇龍養蜂場｜黃家基蜜

山林釀蜜傳承家業　創新設計展現新貌

來自基隆七堵山區的皇龍養蜂場，延續家族與土地的深厚連結。黃皇龍順應四季變化照顧蜂群，以紅淡比、鴨腳木等自然生長的植物作為重要蜜源。從日常巡查、蜂群管理到適時採收，他憑藉多年累積的經驗，細心守護山林間的釀蜜日常。

面對年輕設計師提出的創意，黃皇龍抱持開放態度。設計師走訪養蜂現場，觀察蜜源植物的花形與自然意象，再將這些元素融入產品包裝，為「黃家基蜜」打造全新的視覺形象。透過設計重新詮釋在地蜂蜜，產品呈現的不只是蜂蜜本身的風味，也傳遞蜜蜂、植物與山林環境之間的緊密關係。





連珍糕餅店｜百年糕藝

以城市花磚為靈感　傳承百年糕餅記憶

創立於1912年的連珍糕餅店，承載著基隆百年的糕餅工藝與城市記憶。包裝設計以「基隆的地方印記」為概念，取材自基隆市花紫薇（又稱百日紅），發展出具有傳統窗花與花磚意象的裝飾紋樣，讓城市符號與品牌歷史相互交融。

設計以復古標籤為視覺主軸，結合品牌名稱、創立年分與糕餅意象，並保留連珍原有的書法「糕」字，再以霧面燙金勾勒細節，呈現傳統韻味與當代美感兼具的包裝風格。讓基隆的市花、城市的紋理與百年的味道，共同收藏於一盒糕餅之中。