

來基隆旅行，不妨從一貫壽司出發，走進傳統市場與巷弄，尋訪各具特色的日式料理店，再沿著港灣漫遊，感受城市獨有的生活風景。

2026年「基隆10強壽司」集結在地多元的壽司風貌，讓旅人循著鮮味探索基隆，開啟一場港灣城市的美食探索之旅。

跟著10強吃好料

壽司美味大集合

來基隆吃壽司，該從哪一家開始？今年的「基隆10強壽司」評選，特別為饕客整理出一份美味口袋名單，讓尋訪在地好滋味有了新方向。其中，舶食一舉拿下評審大賞與基隆壽司人氣獎，老闆周哲宇累積26年日本料理經驗，憑藉扎實的料理功夫與對海鮮的講究，讓不少基隆饕客一吃成主顧。店內以親民價格提供豐富海鮮料理，也成為海鮮控的口袋名單。





←↑「舶食日式丼飯、串燒」在「黑白鮮鋒會」，包辦「評審大賞」與「基隆壽司人氣獎」。

←周哲宇以細膩刀工與職人堅持，展現崁仔頂鮮味魅力。



→晟壽司深耕仁愛市場，以職人手藝呈現鮮美海味。

一貫壽司好不好吃，究竟有什麼評判標準？台灣廚藝美食協會祕書長曾志昌分享，第一關當然是食材新鮮度，接著要看醋飯煮得好吃，以及魚料與米飯入口後，能不能恰到好處地融合。至於擺盤是否用心、料理呈現是否到位，甚至店內衛生條件，也都是評審觀察的重點。

魚料到醋飯　藏美味細節

有趣的是，有些店家特別為了比賽推出平常菜單上吃不到的創意料理，把看家本領全端上桌。對店家來說，評選是展現實力的舞台；而這些限定菜色，甚至還可能成為店內正式菜單的一員。

10家入選店家各有特色，有的適合日常用餐，有的講究料理手藝。若想更貼近壽司師傅的料理世界，不妨選個吧檯座位，看看師傅處理魚料、捏製醋飯，吃的不只是味道，還有料理過程中的細節與功夫。

若想感受基隆的壽司魅力，曾志昌推薦，不妨把仁愛市場排進行程。因市場鄰近崁仔頂魚市，部分店家會在清晨採購海鮮，市場內除了壽司，還有各式日式料理，是尋找市場美食的好去處。

吃完壽司　遊港都看漁獲

若時間充裕，先從市區壽司店吃飽再走訪基隆塔與正濱漁港，傍晚可到廟口夜市報到，深夜再至崁仔頂魚市，看耀手拍賣漁獲。

來基隆，記得把10強名單放進口袋，跟著評審一路吃、一路逛，從市場巷弄到港口街角，發掘更多值得一訪再訪的壽司好店，也為每一次的基隆小旅行，增添幾分鮮味與回憶。



↑崁仔頂魚市是基隆重要漁獲集散地，見證港都鮮味日常。（攝影／柑凱譯）



評審帶路｜曾志昌

現任台灣廚藝美食協會祕書長，長期投入餐飲廚藝與美食專業領域。

一貫壽司能有多少變化？從八斗子小卷、崁仔頂鮮魚，到融合異國風格的美式創意，以及京都料亭傳承的魚肉熟成技法，基隆壽司不只有新鮮海味，更有職人各顯身手的料理巧思。看看師傅如何將海港鮮味，化作令人吮指回味的美食料理。

連評審都讚不絕口
壽司職人端出基隆旨味



舶食壽司｜勇奪壽司雙料王

「這盤什麼都有！」評審對舶食的得獎作品印象深刻。除了選用台灣當季鮭魚、鮪魚及海鱺魚，還加入日本鰤魚，豐富的食材組合展現師傅對不同魚種的掌握。最吸睛的莫過於八斗子小卷的創意變身：小卷鬚經油炸後酥脆焦香，小卷肚則填入酸甜醋飯，表面再鋪上飛魚卵，一隻小卷能嘗到2種不同口感。咬下時，鮮甜、酥脆與飛魚卵在口中啵啵作響，層次豐富，令人回味。作品獲獎後，不少客人指名想嘗鮮，店家自11月起每日限量供應。

店內人氣招牌「船長海鮮丼」一次集結鮭魚、鮪魚、鰤魚、花枝、干貝、天使紅蝦與鮭魚卵，7種海鮮鋪滿碗面，讓人每口都能嘗到不同海味；「盛和握壽司」也是熟客喜愛選擇。

昊壽司｜京都料亭手藝 演繹基隆海味



從信義市場起家，到落腳義七路，昊壽司以精緻日式割烹料理，累積在地饕客的好口碑。主廚擁有26年日本料理資歷，曾於京都料亭歷練，擅長魚肉熟成，透過時間與溫度的細膩掌握，引出魚肉的甘甜與油脂香氣。

店內善用基隆在地現流漁獲，紅喉、金目鯛、肉魚等當令鮮魚，化作現流刺身、熟成綜合握壽司及炙燒比目魚鰭邊肉握壽司；烤鰤魚則以恰到好處的火候，呈現豐潤鮮甜。從京都料理技法到基隆在地海味，昊壽司以職人手藝展現食材風土，也將海洋永續的理念融入日常餐桌。





逸番亭｜從崁仔頂直送鮮味

隱身安樂區巷弄間的逸番亭，是一間日式家庭風格居酒屋。店長李亭逸已是第三度獲得壽司競賽肯定，對他而言，比賽不只是爭取榮譽，更是與各地料理師傅交流、精進手藝的機會。

本次的參賽作品「港都旬味四重奏」，選用明蝦、花枝、小卷與鯖魚4種海鮮，透過酥炸、炙燒及握壽司等手法，展現不同食材的鮮甜與口感層次，跳脫日常菜單的創意組合，也獲得評審青睞。

身為基隆人，李亭逸採購海鮮首選崁仔頂魚市。店內招牌「特上招牌海鮮丼」，集結煙仔虎、鮭魚、旗魚、鮪魚，以及明蝦、干貝、鰻魚、鮑魚等近10種海鮮，豐盛呈現港都鮮味，搭配夫妻倆親切的款待，讓逸番亭成為安樂區居民品嘗日式料理的日常食堂。



光壽司｜異國創意揉合在地海味

七堵長大的廖伊琳，因一趟澳洲之旅接觸美式壽司，進而開啟返鄉創業的想法，將異國飲食經驗帶回基隆，為傳統壽司注入新意。

本次參賽作品「香辣鮪魚脆海苔」，選用崁仔頂生鮮鮪魚，搭配炸至酥脆的海苔，讓魚肉鮮嫩與海苔爽脆交織，獲得評審青睞。

店內招牌「炙燒起司鮭魚加州捲」，以炙燒鮭魚搭配濃郁起司、小黃瓜與豐富內餡，深受大人小孩喜愛；炙烤鰻魚搭配金黃炸蝦，再淋上自製鰻魚醬，也讓海鮮鮮味與醬香相互襯托，展現美式壽司的多元魅力。

禁止酒駕
飲酒過量害人害己



壽司不只有握壽司！從豆皮、軍艦到鐵火卷、手卷與花壽司，各有不同造型、食材與口感。無論平價日常或職人手作，都有獨特魅力。帶你認識壽司的多元樣貌，從醋飯、魚料到品嘗方式，探索一口壽司的美味講究。

從醋飯到魚鮮

品味壽司講究

一貫壽司好不好吃，除了魚料新鮮，醋飯也是關鍵。中華日式料理發展協會理事長永連生指出，製作壽司飯從選米開始，建議優先選用新米，米粒大小適中，才能兼顧Q彈與黏度。壽司醋則是另一個靈魂，每家店都有自己的調配比例，酸、甜、鹹如何取得平衡，考驗職人的經驗，讓醋飯與魚料相互襯托。

從一口壽司　認識背後細節

除了新鮮魚料，熟成也是壽司料理的功夫。透過適當的溫度與時間控制，魚肉風味產生變化，甜味更加明顯。永連生分享，專業熟成設備可將環境控制在接近攝氏零度，熟成時間約24小時，讓魚肉展現不同層次。



↑ 多款創意美式壽司，融合豐富食材，展現創新風味。



↑ 孩子們開心地品嘗壽司，享受美食帶來的幸福滋味。

吃壽司也有小技巧！品嘗握壽司時，可讓魚料一側輕沾醬油，避免過多醬汁蓋過食材原味；搭配的薑片則可在不同口味之間轉換味覺。

如果想更深入體驗日本料理，坐在吧檯前近距離欣賞師傅處理魚料、運刀、握飯與組合食材的過程，就像欣賞一場料理現場秀。從食材選擇、刀工到每一貫壽司的呈現，都能看見職人對細節的講究。



←細緻油花，如雪花般均勻交織，展現熟成魚肉豐潤的質地與鮮美。

解鎖壽司醋飯











永連生

現任中華日式料理發展協會理事長，長期投入日本料理與餐飲廚藝領域，擅長壽司製作與食材料理。



一貫壽司，看似尋常，卻蘊藏基隆的海味密碼與生活記憶。從豐饒漁場、崁仔頂魚市到日本飲食文化，基隆壽司有著獨特的歷史脈絡。在地作家曹銘宗期待，透過當季魚鮮與友善漁法，讓人從一口壽司品嘗基隆的海洋特色與地方風土。

探索基隆壽司本色

曹銘宗的地方飲食觀察

台灣各縣市的地方特色美食節，基隆以壽司料理獨樹一幟，連辦2屆已開始打響名號。

為什麼壽司是值得基隆推廣的特色美食？有以下3個原因：

豐饒漁場：從基隆海岸到所轄的北方3島，以及鄰近的北海岸、東北角海域，形成豐饒的沿岸、近海漁場。

批發魚市：基隆市區的崁仔頂魚市是北台灣最大的海產批發集散地，除了基隆沿岸、近海現撈，還匯集全台灣近海、遠洋、養殖，以及國外進口的海產，其漁獲種類最多。

飲食文化：基隆在日本時代是日本與台灣往來最重要的海港，保有很多日本飲食文化的遺產。

雖然沒有正式統計，但感覺基隆有很多壽司攤店，就像感覺基隆有很多咖啡廳。在臨近崁仔頂魚市的仁愛市場，就有超過20家的大小壽司攤店。

基隆的壽司也比其他縣市平價。在街道、菜市場的壽司攤，可吃到1個10至12元的壽司。在壽司專賣店、日本料理店，則可吃到高級壽司，裝潢雖然不如台北的店，但鮮度可能更佳而價格相對便宜。

台灣一般的壽司、刺身，大都使用鮭、鮪、旗等大型魚類，不像日本各地有多樣、在地的魚種。為什麼？除了職人手藝，更大原因恐怕在於一般人因對魚種認識不多，而不太吃不熟悉的魚。

以基隆的條件，應該鼓勵店家多使用當季在地的魚種，才能展現基隆的特色，並介紹給客人。因此，明年的第3屆基隆壽司大賽，建議大幅提高「食材與在地關聯性」的評審比重。

此外，基於永續漁業的理念，也應該鼓勵店家選擇「責任漁業指標」(RFI)認證，以及一支釣、定置網等友善漁法的魚種，以提升基隆壽司大賽的格局。



↑ **當令漁獲新鮮上架，展現基隆海港豐饒的海洋物產。**（攝影／柑凱譯）

2026年基隆10強壽司

區域	店家名稱	店家地址
仁愛區	晟壽司	愛三路21號2樓（A30、A31攤位）
	無双日式料理	愛三路45號
	新派壽司料理	仁二路166號
	舶食日式丼飯、串燒	孝一路51號1樓
中正區	藏漁殿	義二路35號
信義區	昊壽司	義七路32號
安樂區	木野和風家庭料理	安和一街2巷30號
	安鰭日式料理	基金一路135巷27號
	逸番亭	基金一路108之19號1樓
七堵區	光壽司	百三街126號



← **魚販刀工俐落細膩，展現傳統漁獲處理的職人技藝。**



↑ **基隆漁船前往北方3島海域作業，展現海洋漁業的豐饒與活力。**（攝影／柑凱譯）



曹銘宗 **專欄**

基隆出生的文史作家，長期投入台灣歷史、文化與飲食書寫，挖掘地方文化記憶。

禁止酒駕 飲酒過量害人害己