



僑務委員會

2026年僑臺商 6/8-6/12
淨零碳排暨連鎖加盟產業
商機邀訪團

廠商名錄

主辦單位



Overseas Community Affairs
Council, R.O.C. (TAIWAN)
中華民國僑務委員會

承辦單位



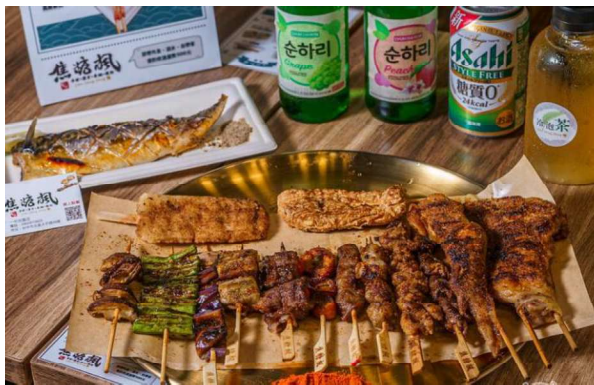
社團法人 台灣連鎖加盟促進協會
Association of Chain and Franchise Promotion, Taiwan

目錄

一、焦唐楓餐飲文化股份有限公司	1
二、植酌股份有限公司	2
三、子佳國際企業有限公司	3
四、一鷺國際餐飲有限公司	4
伍、誠宇國際股份有限公司	5
六、玩艸股份有限公司	6
七、法大豐盛有限公司	7
八、上統食品股份有限公司	8
九、動心國際股份有限公司	9
十、一手國際茶飲有限公司	10
十一、宜秝國際有限公司	11
十二、黑沃餐飲股份有限公司	12
十三、加一國際股份有限公司	13

2026 僑臺商淨零碳排暨連鎖加盟產業商機邀訪團

商機交流洽談廠商簡介 (13 家)

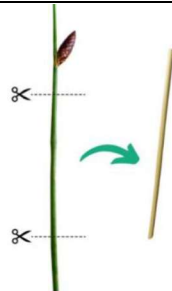
序號 01		
廠商名稱	LOGO	公司網站
焦唐楓餐飲文化股份有限公司		
公司介紹		
焦糖楓串燒創立於 2011 年，以「現烤不油炸」為核心特色，致力於將傳統街邊串燒升級為兼具品質與健康的連鎖品牌。品牌嚴選新鮮食材，搭配獨家研發的漢方烤肉粉與回甘醬油，以黃金比例呈現甜鹹層次分明的風味，打造差異化口感體驗。 同時，焦糖楓導入無煙遠紅外線烤爐與標準化作業流程（SOP），從食材處理、製程控溫到門市出餐皆嚴格控管，兼顧美味與食安。品牌已發展多家連鎖據點，並持續以穩定品質與創新口味，深化市場競爭力，逐步建立具規模化與複製能力的連鎖體系。 主要產品與特色： ■ 各式肉類串燒（雞肉、豬肉、牛肉）：嚴選肉品、現點現烤，口感多汁不油膩 ■ 海鮮串燒（干貝、草蝦、軟絲等）：保留食材原味，搭配漢方調味提升鮮甜層次 ■ 蔬菜串燒（四季豆、玉米、香菇等）：清爽解膩，均衡搭配 ■ 特色創意串燒（番茄牛五花捲等）：結合食材風味，打造多層次口感 ■ 招牌漢方烤肉粉：十餘種漢方調配，甜鹹回甘為品牌核心特色 ■ 無煙燒烤技術：採遠紅外線設備，減少油煙、提升健康與舒適度		
相關資訊		
地址	台北市大安區和平東路二段 181 號 2 樓	
聯繫窗口	周建誠 策略暨法務長 +886-911-939872	
		

序號 02		
廠商名稱	LOGO	公司網站
植酌股份有限公司		
公司介紹		
專注於發酵藝術的品牌，強調「20 年發酵工藝」與「果實熟成」的結合。品牌核心理念為「Feast for the Future（為未來的饗宴）」，致力於將傳統的發酵技術轉化為現代生活中的健康佐餐飲與機能補充品。其生產過程重視自然熟成，並應用生物科技萃取植物精華，提供消費者高品質的活性酵素產品。 主要產品與特色： 1. 濃縮活性發酵精華（主要產品） 高倍濃縮： 主打「8 倍濃縮植萃」，讓消費者僅需少量攝取即可獲得高濃度的營養成份。 SOD-Like 活性： 產品富含 SOD-Like（類超氧化物歧化酶）酵素，這是一種強效的抗氧化成分，有助於調節生理機能、促進新陳代謝 佐餐文化： 品牌將產品定位為「果實熟成佐餐飲」，建議可搭配日常飲食，不僅增加風味，更能輔助消化。 2. 隨身包系列（口袋沙拉★昨食金牌） 便利性： 針對忙碌的現代人設計，將豐富的植物酵素濃縮於小包裝中。 口袋沙拉概念： 強調一包即可補充日常飲食中缺乏的蔬果酵素精華，像是隨身攜帶的沙拉。 獲獎肯定： 其中「昨食」系列曾獲得金牌獎項（如世界品質評鑑大賞等），在品質與口感上具有高度競爭力。 3. 技術特色 20 年專業發酵： 利用長時間的熟成工法，讓大分子的營養素分解為更好吸收的小分子，且風味更為圓潤。 全天然植萃： 標榜無人工添加物，保留植物最原始的營養與活性，適合追求純淨飲食的族群。 提供多種濃縮酵素飲與周邊產品，並透過健康、美學與工藝相結合的視覺呈現，吸引注重健康生活品質的消費者。		
相關資訊		
地址	台北市中山區南京東路二段 137 號 14 樓	
聯繫窗口	廖珮如 執行長+886-979-179-179	
		

序號 03		
廠商名稱	LOGO	公司網站
子佳國際企業有限公司		
公司介紹		
Y.A.S 鞋類洗護中心 (Young Americana Supply) 創立於 2014 年，定位為專業的「鞋履與配件保養品牌」。品牌核心理念在於提供如「盔甲與盾牌」(Armor & Shield) 般的防護，專注於解決現代人在清潔、保養及收納各類鞋款（特別是運動鞋與精品鞋）時的痛點。除了實體門市提供的專業代客洗鞋服務外，品牌也致力於研發多樣化的 DIY 保養產品，並發展出「到府收送」的便利服務模式。 主要產品與特色： 1. 專業洗護產品 (DIY 系列) 香氣洗鞋劑：採用中性配方，不傷材質（如麂皮、皮料、網布等），並強調清潔時帶有清新香氣，改變傳統化學藥劑的刺鼻感。 高機能防水噴霧：具有強大的撥水與防汙功能，形成隱形防護層，防止液體滲入鞋面。 除臭/抗菌噴霧：針對台灣潮濕氣候設計，有效抑制鞋內異味與細菌滋生。 2. 鞋類週邊配件 清潔工具：針對不同材質（皮革、布料、橡膠底）推出軟硬度不同的專用清潔刷與擦拭布。 防潮收納：提供如防塵袋、鞋撐等維持鞋型與環境乾燥的工具，延長鞋子壽命。 3. 專業代客洗護服務 全手工清洗：針對精緻皮革、混合材質提供精細的手工洗滌，避免機器水洗造成的損傷。 深度除菌與補色：除了外觀清潔，更提供內部除菌與專業的掉色補漆修復。 到府收送：結合官網下單，提供懶人服務，直接到指定地點收回髒鞋並在清潔後送回。 4. 產品特色 環保安全：多數洗劑強調採用對環境友善的配方。 美感設計：產品包裝簡約且具時尚感，深受年輕潮流族群喜愛。 全面防護：從清潔、防水、防臭到收納，提供一站式的鞋類維護方案。		
相關資訊		
地址	台北市大同區長安西路 289-3 號 2 樓-2	
聯繫窗口	郭子仲 總經理 +886-2-23516278	
		

序號 04		
廠商名稱	LOGO	公司網站
一鷺國際餐飲有限公司		
公司介紹		
「一鷺炭火燒鳥工房」是一間強調「職人級地雞串燒」的專門店，品牌名稱取其諧音「一路」，象徵夥伴們擁有一致的理念與信念。其核心經營理念在於追求餐飲的「溫度」，這不僅代表料理上桌時的熱度，更象徵對顧客的用心與熱情。餐廳致力於營造溫暖的氛圍，希望每位到訪的客人都能感受到如同「回家吃飯」般的舒適感與感動。 主要產品與特色： 一鷺的料理以傳統日式「燒鳥」(Yakitori) 為核心，選用天然地雞並搭配炭火燒烤，主要特色產品包括： 嚴選天然地雞：採用天然飼養、不施打抗生素的優質雞種，確保肉質鮮甜。特色部位如雞頸肉（去骨處理，口感 Q 彈）及雞菲力串（整隻雞最柔軟的里肌部位，建議七分熟）。 自家製雞肉丸：混合雞腿肉、雞胸肉、雞軟骨、洋蔥及青蔥等原料製成，是店內的代表性日式串燒料理。 地雞刺身（大直店限定）：提供雞胸、雞菲力及雞胗三種部位的生食刺身，展現食材的極致新鮮與原始甜味，在台灣市場較為罕見。 自家製午仔魚一夜干：選用漁港現流午仔魚，油脂豐厚，經薄鹽醃製與一夜吹曝，烤後表皮酥脆且肉質細膩多汁。 炙燒 TATAKI 生牛肉：表面輕微煎烤後切片，搭配鮮甜洋蔥，保留牛肉的軟嫩口感。		
相關資訊		
地址	台北市中山區民權東路二段 152 巷 1 號	
聯繫窗口	劉士綱社長+886-989-277755 / 詹嘉純經營戰略室長+886-2-25079885	
		

序號 05		
廠商名稱	LOGO	公司網站
誠宇國際股份有限公司		
公司介紹		
由負責人張益誠創立，致力於開發環保相關用品，核心精神在於推動農業資材回收再利用，達成環保循環經濟。 市場地位： 產品已成功銷往美國、加拿大、英國、法國、澳洲及港澳等地，並與國內外知名手搖飲品牌、五星級飯店及大型餐廳建立合作關係。 主要產品與特色： 環保吸管系列（明星產品）： 1. 小麥吸管：利用小麥纖維製成。 2. 茶纖維吸管：利用茶纖維製成，具有天然茶香與獨特色澤。 環保餐具與生活用品： 1. 可重複使用的小麥餐具（叉子、湯匙、筷子）。 2. 茶纖維系列：包含牙線棒、咖啡杯、一次性刀叉匙等。 3. 環保杯。 客製化服務： 可依客戶需求開發環保提袋、農用地膜、保養品瓶罐等，協助企業提升永續品牌形象。 保健醫材： 提供口罩、護腰護膝、血糖計及血壓計等產品。 循環經濟與 ESG： 產品多採用農業資材回收再利用（如小麥纖維、茶纖維），符合全球永續發展（ESG）趨勢。 純淨無毒： 強調產品無傳統 5P 塑膠、無塑化劑且無重金屬。 生物可分解： 吸管類產品屬一次性使用且可生物分解，減輕環境負擔。 國際認證： 擁有台灣、歐美等多項專業認證及檢測報告，確保品質與安全標準符合國際法規。		
相關資訊		
地址	台南市佳里區六安里六安 116-55 號	
聯繫窗口	張益誠 總經理 +886-6-7822729	
    		

序號 06		
廠商名稱	LOGO	公司網站
玩艸股份有限公司		
公司介紹		
玩艸植造 (WonderGreener) 創立於 2020 年，是一家致力於從大自然中尋找永續解方的社會企業。公司核心理念為「取之於自然，回歸於自然」，致力於研發與推廣對環境負擔最低的一次性餐具，以此落實循環經濟並響應聯合國永續發展目標 (SDGs)。 主要產品與特色： 蒲草吸管 其旗艦產品為使用植物「蒲草」直接裁切而成的天然吸管，是目前市面上極具競爭力的環保替代方案。 產品特色： 成分純粹天然： 採用 100% 蒲草（水生植物）裁切而成，無任何化學添加物或塑膠淋膜。 外觀保有天然植物纖維的質感。 高度環保與低碳： 自然分解：在一般自然環境中約 3-6 個月即可完全生物分解，甚至可以作為家庭堆肥。 低碳排：生產過程簡單，減少了傳統塑膠或紙吸管製造時的能源消耗。 優良的使用體驗： 耐用性高：與易軟爛的紙吸管不同，蒲草吸管久浸不爛，可耐冷、耐熱飲，口感接近塑膠吸管但更具天然草本香氣。 多樣規格：提供裸裝與獨立包裝（紙包裝）等多種規格，滿足餐飲店家或企業禮贈需求。 符合社會價值 (SDGs)： SDGs 12 責任消費與生產：減少一次性塑膠需求。 SDGs 15 陸地生態：採友善耕作方式，提供野生動植物更多生存空間。 SDGs 11 永續城鄉：與社區、學校合作推廣環境教育，減少城市汙染。 這款產品深受追求 ESG 永續行動的企業喜愛，也是許多綠色餐飲店家取代傳統吸管的首選。		
相關資訊		
地址	新北市新店區民權路 42 巷 59 弄 4 號 5 樓	
聯繫窗口	高德宇 Alex 營運長 +886-968-810148	
  四大優勢 ✓ 正常使用，可維持8小時 ✓ 保留天然特有色澤、口徑 ✓ 適用各溫度冷熱飲 ✓ 請丟廚餘桶，自然分解		

序號 07		
廠商名稱	LOGO	公司網站
法大豐盛有限公司		
公司介紹		
品牌起源：品牌名稱「FUKDUP」源自於形容狂歡後微醺、放鬆的感覺。創辦人基於對炸雞的熱愛與一種「叛逆」的初衷（希望能隨時吃到厲害的炸雞），在密集的研發與歡樂氛圍中成立了這家美式炸雞品牌。 品牌精神：強調「認真時也可以很法大（FUKDUP）」，將炸雞視為傳遞歡樂與享受狂歡的媒介。 品牌堅持：標榜「五感體驗」，包括視覺（安心）、聽覺（酥脆）、嗅覺（食材鮮香）、味覺（多層次美味）及觸覺（滿足需求）。 主要產品與特色： 1. 核心產品 獨門炸雞：涵蓋腿塊、雞翅、雞腿及卡拉雞排等多種組合。 風味醬雞翅：提供多樣化的獨家調味，如： 南洋香辣醬雞翅、瑪莉珍辣雞翅、香草檸檬優酪雞翅、卡里克蜂蜜醬雞翅。 輕食與點心：提供雞柳堡、鱈魚堡、香脆薯片、金黃薯塊、布朗尼球、QQ 金條等。 2. 產品特色 新鮮溫體雞肉：堅持選用溫體雞，並透過職人手法細心清洗與處理多餘油脂。 專業醃製技術：將雞肉進行按摩並醃製一日，確保肉質入味並維持鮮嫩多汁、皮薄香酥的口感，且強調不油膩。 獨家調味秘訣：研發多款招牌醬料（如刷醬炸雞系列），使口感與一般市場上的美式炸雞有所區別，展現品牌獨特性。 多樣化組合：針對不同客群設計「個人飽足餐」、「雙人飽飽餐」及「派對分享餐」，滿足從單人享用到多人聚會的需求。		
相關資訊		
地址	台中市西區精誠路 11-3 號	
聯繫窗口	王信為 執行長 +886-971-066818	
		

序號 08		
廠商名稱	LOGO	公司網站
上統食品股份有限公司		
公司介紹		
上島食品（常用品牌名為「上統食品」）是台灣專業的手搖飲原料製造商與供應商，擁有超過 40 年的餐飲與開店實務經驗。公司定位為「茶飲創業的一站式服務平台」，不僅提供原物料生產與批發，更涵蓋產品研發、客製化代工及創業培訓課程。目前在海內外設有 6 間直營工廠（如新店廠、蘇澳廠等），產品外銷全球超過 60 個國家。 主要產品與特色： 公司提供超過 300 種飲品與甜點原物料，主要類別包括： 1. 茶葉類：各式基礎茶葉與特調茶款。 2. 配料類：珍珠、粉圓、椰果、豆花、雪花冰等固形配料。 3. 調味糖漿與果汁：各種風味糖漿、調味果汁、淋醬。 4. 風味粉類：奶精粉、即溶飲品粉、客製化風味粉。 5. 咖啡與甜品：咖啡豆、布丁粉、果凍粉及相關甜點原料。 6. 客製化服務：專為連鎖品牌設計的專屬原料開發與專案套組。 核心特色 1. 完整供應鏈規模：擁有 6 間直營工廠（新店、蘇澳、白雲等），能確保產能穩定並嚴格管控生產品質。 2. 全球化佈局：具備豐富的外銷經驗，產品符合多國法規，服務範圍涵蓋英國、澳洲、美國、東南亞及中東等地。 3. 創業教育支援：設有「茶飲創業學院」，提供珍珠奶茶、咖啡、甜品等實戰教學課程，幫助初創者從店鋪規劃到品牌經營快速上手。 4. 客製化代工（OEM/ODM）：具備專業研發團隊，能針對客戶需求開發獨家口味，協助品牌建立差異化優勢。 5. 豐富的產業實績：憑藉 40 年的經驗，不僅是物料供應商，更是能提供店鋪營運建議與市場潮流分析的策略夥伴。		
相關資訊		
地址	新北市中和區建六路 55 號	
聯繫窗口	陳昆澤 經理+886-2-2225-3322	
		

序號 9		
廠商名稱	LOGO	公司網站
動心國際股份有限公司		
公司介紹		
品牌名稱：凍心炸冰淇淋 (Frozen Heart) 創立背景：創立於 2016 年，最初是從苗栗登山路上的一個小攤車起家，由兩位年輕創辦人憑藉對甜點的熱忱，將台灣傳統「辦桌」宴席中的經典甜點「炸冰淇淋」進行改良與精緻化。 發展規模：目前隸屬於「動心國際股份有限公司」，已從攤車發展為全台擁有多間據點（包含進駐百貨公司如新光三越、遠東百貨等）的連鎖品牌，並積極拓展海外市場（如馬來西亞、新加坡等）。 品牌精神：致力於將台灣創意甜點推向國際，強調「美味、安心、質感」，並獲得世界冰淇淋大師的肯定。 主要產品與特色： 炸冰淇淋 (Fried Ice Cream)：品牌核心產品，使用特製吐司包裹不同口味的義式 Gelato，現場下油鍋快速現炸。 杯裝義式冰淇淋 (Gelato)：除了炸過的版本，也提供杯裝的高品質義式冰淇淋。 冰淇淋禮盒：提供居家享用或作為伴手禮的包裝選項。 冰火五重天的極致口感： 外層：採用黃金比例蛋白質的普萊姆麵粉製成特製吐司，現炸 15 秒後呈現金黃酥脆且不油膩的口感。 內餡：堅持使用天然食材、職人手作的 義式 Gelato，相較於一般冰淇淋乳脂肪含量較低，口感更細膩滑順。 獨家造型與工藝：不同於傳統圓形，凍心的炸冰淇淋通常壓製成可愛的愛心形狀或其他獨特造型，視覺上非常吸睛，適合拍照打卡。 專業品質保證：凍心是台灣少數擁有自有 ISO22000 & HACCP 認證 Gelato 工廠的品牌，確保從生產、運輸到門市銷售的冷鏈技術標準化，保證產品的穩定性與食品安全。 創新口味：除了經典口味（如鮮奶、香草、瑞士巧克力），也會結合台灣在地食材推出季節限定口味（如大湖草莓、頂級貓山王榴槤、金枕頭榴槤等）。		
相關資訊		
地址	新北市三重區重新路五段 609 巷 16 號五樓之四	
聯繫窗口	姚逸恩 公關長 +886-2-2775-2050	
		

序號 10		
廠商名稱	LOGO	公司網站
一手國際茶飲有限公司		
公司介紹		
「一手私藏世界紅茶」創立於台南，品牌核心理念是以「茶師級」的眼光嚴選世界各地的優質紅茶。該品牌將飲茶體驗與「旅行」及「航空」概念結合，透過不同產區的茶葉，帶領消費者品味世界各地的風味。品牌強調專業的紅茶國際分級制度，並致力於讓高品質的紅茶進入大眾的日常生活中。 主要產品與特色： 世界紅茶產地系列： 國際分級選茶：引進來自不同產區的茶葉，如近期推出的「埃及紅茶系列（尼羅河 N°26）」、經典的「琥珀凍紅茶」、以及充滿異國風情的「格雷冰果茶」。 茶湯分級：根據紅茶的特性進行專業評鑑與分裝，提供如錫蘭、大吉嶺等世界著名產區的純茶選擇。 創意調飲與風味茶： 1. 林檎之森：以蘋果風味結合紅茶的特色飲品，深受市場歡迎。 2. 奶茶系列：包含近期社群熱議的「E 神同款奶茶」等，將專業紅茶基底與奶香結合。 產品多元化發展：除了現調手搖飲，品牌也經營官方購物站，販售茶包、禮盒以及周邊商品（如埃及貓保冷袋）。推出與茶香相關的零食點心，例如茶味曲奇餅。 品牌包裝與體驗：獨特的瓶裝設計與航空旅行風格的行銷語彙（如「新航線預告」），營造出不同於傳統手搖飲的精緻質感與品牌辨識度。 便利性與服務：服務範圍涵蓋全台（雙北、桃竹、中部、南部、東部均有門市），並提供線上點餐與外送平台（如 Uber Eats）合作。		
相關資訊		
地址	台南市中西區民族路二段 222 號	
聯繫窗口	張棠鋒 執行長 +886-910-396816	
		

序號 11		
廠商名稱	LOGO	公司網站
宜秝國際有限公司		
公司介紹		
三入好棧 以「入心、入味、入生活」為核心理念，致力於尋覓並分享最純粹的土地滋味。品牌起源於對食材本質的堅持，深信唯有透明的製程與嚴選的原料，才能構築出令人安心的食癒空間。嘿！還記得兒時最純粹的味道嗎？ 三入好棧，為了呈現兒時記憶的味道， 一入茶。二入心。三入台灣情。是三入好棧的初衷精神指標。 主要產品與特色： 一仙草甘茶 堅持呈現食材的天然原味，選用品質上等的仙草文火慢燉，不添加任何調味的茶香，完整展現仙草最純粹的甘草香。清甜淡雅的茶韻，沒有過於刺激的口感，喝起來十分順口，可說是兼具健康與美味，絕對是您享用手搖茶飲時最好的選擇！ 一柚香檸茶 將百分之百純柚子釀製的柚子醬調入酸爽可口的檸茶中，讓柚子豐盈的天然果香，為原本的檸茶增添層次，沁涼入口，便能感受十足香氣於齒唇間展開，優雅、細膩的口味，令人不禁沉醉～ 一凍檸茶 清涼爽口的凍檸茶，是港式飲茶中的經典！經由店家的雙手重新演繹，將這帶有檸檬酸爽果香的清香茶水完美再現，不同於港式風味，多了一分【三入好棧】的獨特魅力，讓人驚艷不已、愛不釋口！		
相關資訊		
地址	彰化縣員林市員集路一段 300 號	
聯繫窗口	洪于秦 執行長 +886-4873-7999	
		

序號 12		
廠商名稱	LOGO	公司網站
黑沃餐飲股份有限公司		
公司介紹		
HWC 黑沃咖啡成立於 2016 年，由一群對咖啡充滿熱忱的杯測師、尋豆師及烘豆師共同創立。品牌名稱「黑沃」源自於肥沃的「黑土」，象徵能孕育出高品質咖啡豆的根源。 核心理念：致力於打造一個精品咖啡專業平台，從產地尋豆、烘焙到杯測，皆由專家嚴格把關，旨在讓高品質的精品咖啡走入大眾的日常生活。 專業團隊：擁有國際認證的烘豆師與杯測師，並在巴拿馬等地擁有特約咖啡莊園。 經營模式：提供門市現煮咖啡、咖啡豆零售、濾掛包、企業客製化服務及加盟體系。 主要產品及特色： - 專業級精品咖啡豆 尋豆師嚴選：深入全球咖啡產區（如衣索比亞、巴拿馬、哥倫比亞等）挑選高品質生豆。 黑沃冠軍系列：由烘豆冠軍調配的專屬配方豆，例如著名的「黑系（威力鼓）」與「沃系（聖曲）」，分別代表深焙與淺焙的不同風味。 - 多樣化濾掛/浸泡咖啡 馬卡龍系列：針對不同風味喜好（如藍山、摩卡、曼特寧等）設計色彩繽紛的包裝，方便消費者辨識與隨身攜帶。 藝伎（Geisha）系列：提供高單價、稀有的藝伎咖啡濾掛包，讓消費者以相對親民的價格體驗頂級風味。 - 創意門市飲品 黑糖黑玉拿鐵：曾榮獲台中珍奶節冠軍，將精品咖啡與台灣特色珍珠奶茶結合，是品牌的明星商品。 手沖咖啡：門市提供專業手沖服務，展現不同產區豆標的細緻層次。 - 數位化與永續經營 智慧化服務：開發官方 APP 提供寄杯、線上購物與會員累點服務。 企業客製化：提供企業禮盒訂製、濾掛包包裝設計，以及買咖啡豆借用咖啡機的企業方案。 - 咖啡教育與文化 設立咖啡學院並開設國際證照班，推廣咖啡知識與手沖技巧，提升消費者對精品咖啡的鑑賞力。		
相關資訊		
地址	台中市霧峰區霧工二路 3 號	
聯繫窗口	蔡宜杉 副總經理 +886-936-301192	
		

序號 13		
廠商名稱	LOGO	公司網站
加一國際股份有限公司		
公司介紹		
加一米飯食所創立於 2024 年，台灣飲食文化中，魯肉飯是最具代表性的國民小吃，它不僅僅是一碗米飯、一份魯肉，更承載著無數人的美好與回憶。 已於馬來西亞成功展店，我們想把台灣的感動推廣到世界各地。 藉由一碗魯肉飯，串起與家人們的美好時光。 爽+1、飽足力+1， 讓你好吃到連續+1。 主要產品與特色： 加一米飯食所是全台首創「青花椒魯肉飯」的創始店，主打將傳統魯肉飯融合新意。 青花椒魯肉飯：全台首創，獨家研發青花椒魯肉，麻香微辣、解膩開胃。 蒸蛋/炸蛋魯肉飯：將傳統魯肉飯搭配滑嫩蒸蛋或流心炸鴨蛋，一口魯肉飯、一口蛋就是經典。 拌麵系列：魯肉為拌麵基底，搭配炸蛋與特色醬料，扒滿醬汁的麵條，齒頰留香 整支雞腿燉湯：每盅燉湯放入一整支雞腿，搭配爆量高麗菜，不論是剝皮辣椒或是蒜頭蛤蜊都是饕客們的最愛。		
相關資訊		
地址	台中市北區漢口路四段 57 號	
聯繫窗口	+886-935-309277 賴宣蓉執行長	
		



本資料僅供參加者使用不對外公開