

Better Food
Better Life

金門美食讚
— 餐廳、市場、青農 —

金門縣青年
餐飲業輔導
及品質提升
計畫



金門美食讚FB

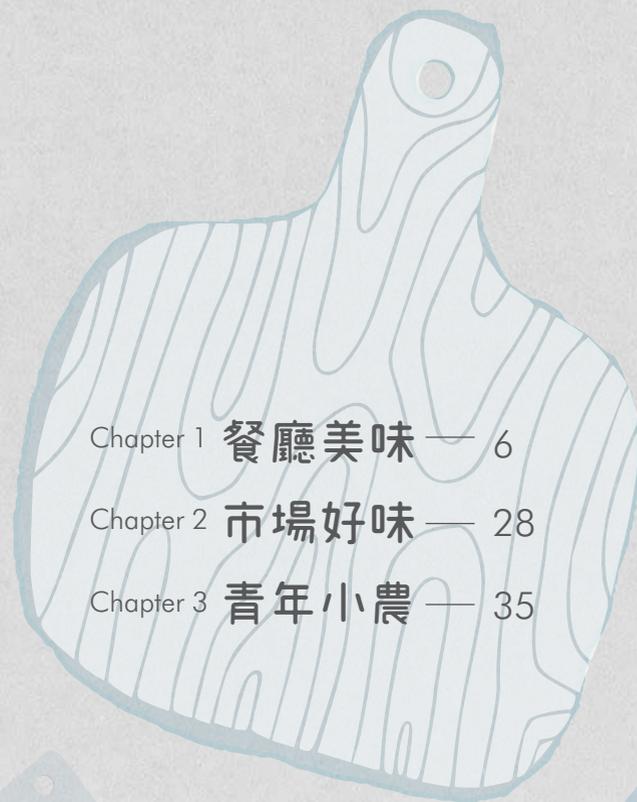
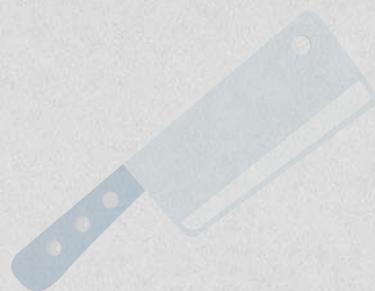


目錄

Chapter 1 餐廳美味 — 6

Chapter 2 市場好味 — 28

Chapter 3 青年小農 — 35





金門美食讚



LIN+咖啡。

在金城縣定古蹟總兵署旁，就有一家特色咖啡館，讓旅人可以在旅遊的過程中，坐下來好好喝一杯咖啡。

凌加咖啡的負責人表示，八年前回到自己的家鄉金門，當時他對咖啡文創有著濃厚的熱情、在咖啡領域也多有著墨與研究，回到金門後致力於這個領域的發展，創立了Lin+Coffee，全力深耕在地咖啡市場，如今也逐漸展現出成果，成為金門具有代表性的咖啡館。

要沖一杯好咖啡並不難，只要選好豆子以及掌握溫度與時間，都可以泡出好味道，除了咖啡，他也推薦了店裡的義式帕尼尼，Panini（帕尼尼）是義大利一種傳統的熱壓三明治，將餡料與醬料包裹在麵包然後熱壓成三明治，餅皮香酥、內餡濃郁的起士、玉米以及番茄等食材，吃起來非常可口且具有飽足感，值得推薦。



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮珠浦北路3號

營業時間：11:00~22:00(週一至週五)、
09:00~21:00(週六及週日)

電話：082-322036

鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、莒光樓、
浯江書院

Chapter 1

餐廳
美味



。Mimo。 自烘咖啡鬆餅屋

老闆本身是學設計的，畢業後就留在台灣從事設計相關工作，因為家人的期盼與要求，就回到了金門開設了這個咖啡館；老闆喜歡復古的東西，因此在裝潢設計上採用了許多老舊的物件，為了提升咖啡品質，從生豆的挑選、烘焙的方式，再到沖煮成一杯咖啡，層層把關，只為了提供一杯好咖啡給親愛的客人。同時，為了來自世界各地的旅人設計出咖啡郵包，除了享用咖啡外，更可將這樣的風味寄回家，最遠的地方是寄回美國。

餐點部分，更是努力研發出鹹鬆餅，提供客人不同的選擇，也成為本店之特色。



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮浯江北堤路9巷4號
營業時間：13:00~22:00
電話：082-316316
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

。小島商號。

「夢想不在遠方，而是在家鄉。」從小到台北學習很多東西，看到很多事物，築了很多夢，最終還是想回到家，在家鄉種下名為小島商號的種子。

家裡有五個兄弟姊妹，各司其職，在小島商號的Logo有一個小巧思，上面有大金門島和一個小金門島，在比例上有做了調整，刻意讓小金門大一點點，因為我們本身是小金門人，也一直覺得大小金門是密不可分的，這是一個滿特別的設計；這間店最大的特色應該就是五個兄弟姊妹能在這裡做自己喜歡的事，然後成就出小島商號。

小島商號主打咖啡，義式咖啡、手沖咖啡。但是除了咖啡還有茶飲、音樂、手作課和文創商品。想在小島商號和每個人分享喜歡的事物，也希望客人能在小島商號嚐到家的味道，跟由衷的喜歡所在的這個小島。



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮中興路205巷10號
營業時間：10:00~22:00
電話：0988-618061
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

·牛二爺· 牛肉麵專賣店

來到牛肉麵專賣店，當然首推牛肉料理，主廚推薦了招牌牛三寶麵、宮爆牛心管、椒鹽牛小排以及牛鞭雞湯這幾道牛肉料理，招牌牛三寶麵內含牛筋、牛肚、牛腱，嫩而不爛、入口即化，湯頭更是濃郁；宮爆牛心管則是取牛的大動脈處理過後，刻花、切片，非常重視刀工，吃起來香辣彈牙，十分特殊，值得品嚐。

除了牛肉料理，還有一定要吃的手工蔥油餅以及石蚵炒麵線。有著多層次又厚實的蔥油餅，吃起來外酥內軟，每一塊內餡都洋溢著濃郁的蔥香味，不沾醬也好吃，尤其是手工桿製，口感讓人回味！

至於石蚵炒麵線，也是一道必吃美食，選用金門石蚵以及日曬的金門麵線，那石蚵獨特的鮮甜、以及麵線細緻的口感，在主廚手藝下搭配起來可以說是一絕，讓人吃了還想再吃！另外，還有高粱滄蟹、宴菜、各式小菜，都相當值得推薦喔！



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮民權路125號
營業時間：11:00~14:00、17:00~21:00
電話：082-375377
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

·平衡式果汁舖·

Balance就位於模範街的入口處，門口擺著一個冷凍櫃，已有一群遊客排隊等著買店裡的冰淇淋，冰淇淋可以說是Balance的一大特色喔！

店裡的冰淇淋都是運用新鮮水果製成，而且食材都是選用金門地區的食材，包括地瓜、芋頭等等，不僅產自金門，更是無農藥、無化肥的作物，讓客人吃得安心、無負擔。地瓜是向在地小農收購，剛開始是賣烤地瓜，但是銷量並不好，後來無心插柳把烤地瓜做成地瓜牛奶，沒想到許多客人一試成主顧，成為店裡的人氣產品。

用烤地瓜打成的地瓜牛奶，有一種特殊的焦糖香味，融合牛奶香醇的滋味，意外的多了一份風味；至於芋頭牛奶、新鮮果汁，也都是用新鮮食材做成，香甜好喝。



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮模範街5號
營業時間：11:00~21:00
電話：082-312601
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

老六小館

開業20多年的老店，菜餚以傳統家鄉味為主，老闆本著30多年的廚藝經驗，保有金門最傳統的原始風味。小吃、宴客皆可供餐，因而有固定的消費群。招牌餐點黃魚麵線是金門傳統古早味，以新鮮大骨精燉高湯，搭配鮮嫩多汁酥炸黃魚，營業價值甚高。蔥燒餅是獨家研發特色餐點，以蔥油餅與燒餅結合的創意美食，精選香氣十足之本地蔥，搭配香酥外皮，深受觀光客喜愛。



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮民權路65號
營業時間：11:00~14:00、17:00~20:30
電話：08-2324068
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

金門野宴餐廳

老闆是在地的青年人，希望以連鎖品牌的標準化，並融入了在地特色的酒糟牛肉、有機香菇等其他地方吃不到食材，以平價的消費，頂級的享受！並且讓消費者可以享受到真正好吃、創新的頂級食材。



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮珠浦西路10號
營業時間：11:00~15:00、17:00~22:00
電話：082-311993
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

金門楊家 甬川食堂

老闆是金門女婿，在六年前與老婆共同接下岳父母所創立的餐廳，並融入在地特色食材與台灣傳統小吃，研發出屬於在地特色小吃。

本店是金門知名餐飲品牌，是在地的餐飲指標之一，並獲選經濟部商業司2018、2019台灣滷肉飯節指定名店，提供餐點有：米糕、飯麵、盅湯、點心，而產品有：辣椒醬、干貝辣醬、肉燥冷凍包、盅湯冷凍包、楊家漬物系列產品；另外，還有楊家茶作飲料販賣機飲品。



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮莒光路37號
營業時間：11:30~14:30、17:00~20:00
電話：082-320165
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

朝食早餐店

老闆一直想開一間屬於自己的店，又不想跟一般連鎖的早餐店相似，所以開了這家朝食早餐店。

取用在地新鮮食材，來製作各式三明治、蛋餅、肉蛋吐司、紅茶、奶茶等，如鮮蝦蛋餅的蝦子是用新鮮的蝦子製作，吃入口中會有蝦子滿滿的口感；飲料的鮮奶則是採用金門青草地的牛奶、花生醬則是用花生去製作而成。

是很簡單的卻很溫暖的早餐店，讓每個顧客都成為好朋友。

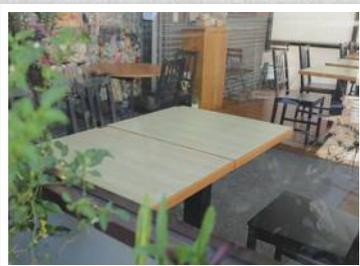


INFORMATION

地址：金門縣金城鎮民權路42號
營業時間：06:00-11:00
電話：082-321147
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

。義巷屋。

主廚高中就到高雄讀書，讀的是餐飲科系，畢業後繼續留在高雄就讀保健營養學系，學業完成後就至餐廳工作順便等待當兵，當完兵就回到家中協助餐廳經營，家中是經營中式傳統小吃，並不是主廚心中所喜愛的義式料理，所以就與女朋友一同出來創業開設義式餐廳，走進義巷屋馬上可以感受到一種雅致的感覺，幾張桌子、明亮的空間，一旁還有許多雜貨與服飾，幾坪大的空間裡，有一種舒服且放鬆的感覺。披薩都是現點現做，手工桿皮、結合當地的食材，就是金門高粱香腸，加上現烤，風味十足。提供當地消費者及學生好吃的義式料理。



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮珠浦南路44巷18弄5號
營業時間：11:30~15:00、17:00~21:00
電話：082-316953
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

。樸食餐廳。

其實料理可以很簡單，將食材的原味完整呈現，樸食堅持這份純粹，認真看待每一份食材。這，是樸食最樸實的堅持。

來到金城鎮中興路上的樸食，是金門今年度唯一獲得法國外交部推薦的法式餐廳，全台灣僅17家，主廚陳政德認為飲食就是一場藝術饗宴，他將生活經驗轉化成藝術美學的呈現，讓客人再享受每一道美食的過程中，都可以在視覺與味覺上，得到一種極致的滿足。走進樸食，其實就可以感受到一種視覺上的美感，從空間風格到裝飾設計，每一處都可以看出主廚的用心，不僅如此，在餐飲上也具有一定的水準喔！



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮中興路205巷6號
營業時間：11:30~14:00、17:30~21:00
電話：082-320933
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

轉角咖啡。

家中是從事養鹿的農場，因為對於開店有濃厚的興趣，就在城隍廟旁的轉角開了轉角咖啡，整個店的logo也是以鹿為主延伸，戶外有一打卡牆是網紅必拍點。店內主要是提供飲品及輕食為主，主要招牌式水果茶，採用新鮮水果釀製，特別是在鳳梨的釀製，輕食則以馬芬、潛艇堡以及鬆餅為主，全是老闆精心製作，絕對值得品嚐。



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮中興路1號
營業時間：11:00~21:00
電話：082-311125
鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、
莒光樓、浯江書院

黑堂複合式餐飲。

老闆夫婦二人因為來金門玩，愛上金門，就在此居住下來，先開窯烤披薩店，以行動車方式在各主要熱鬧地點販售，營業時間多為下午，上午就有了空檔時間，於是在陽翟開了黑堂複合式餐飲，以蛋餅及漢堡為早餐的招牌。

蛋餅的餅皮較為Q彈，採用粉漿去製作，同時因應素食者可食用，在餅皮中加入芹菜，吃起來有一份香氣。



INFORMATION

地址：金門縣金沙鎮陽翟96-2號
營業時間：06:00~10:00
電話：0920-177809
鄰近景點：金門民俗文化村、馬山觀測站

· 愜意甜點工作室 ·

創辦人黃朝翔是長合糕餅世家的第三代，從小跟著長輩製作軋車餅、寸棗糖、糕仔粿、花生佬等產品。大學畢業後的第一份正式工作，黃朝翔選擇在故鄉金門的金湖飯店，擔任甜點師傅。因為想要自創品牌，期待發揮創意，呈現心中夢想的甜點，於是有了創業的念頭。

後來正好家中的祖厝要改建，在家人的支持下，位於金沙鎮后浦頭的閩式古厝成為愜意甜點的據點，在黃朝翔細心妝點下，一進門就有薄荷、迷迭香等香草迎賓，屋內保留原有高大的黑色木造大門，壁面上則以繽紛的花磚點綴。

為了與在地原始做結合，金門農特產也常出現在愜意甜點商品中，例如將鹹蛋黃浸入金門高粱、在風獅爺馬卡龍中使用高粱乳酪內餡，未來還將使用在地生產的芋頭、花生等食材。



INFORMATION

地址：金門縣金沙鎮后浦頭60號
營業時間：13:00~18:00(週一及週二公休)
電話：082-353585
鄰近景點：金門民俗文化村、馬山觀測站

· 9198JOYBAR 餐酒館 ·

首先店名要好記好叫，不能取個落落長的法文英文名字，因此「9198」誕生。

餐點的特色是讓人一想到那個東西就聯想到9198。6吋大漢堡是因為阿兵哥很能吃才研發的，大漢堡很容易被模仿複製，所以內餡用了金門牛肉和花生貢糖，用金門牛做手打牛肉排，花生做花生醬，「6寸巨無霸花生醬牛肉堡」定案！在調酒部份也加入高粱、花草及果汁，顛覆嗆辣剛硬口感的錯覺，變得溫柔好入口。目前在推廣綠色和平環保，教育客人，希望客人外帶自備餐盒和杯子。



INFORMATION

地址：金門縣金湖鎮黃海路20號
營業時間：11:00-21:00 (週二及週三公休)
電話：0975-698198
鄰近景點：太湖遊憩區、八二三戰史館、太武山風景區

。津味小吃。

津味小吃已經有五十年以上的歷史，招牌的廣東粥採用當天現宰之豬大骨，再加上獨家秘方熬煮數十小時而成，熬好之高湯濃似奶，奶白的湯色富含了極其珍貴之鈣質，再加生米熬成粥，粥底好了就可加進當天現宰的肉片、豬肝和自製肉丸，獨家風味就成了適合一家老少最豐富營養的早餐。

店內還有一個值得推薦的「手工水煎包」，由老店阿公家傳自大陸故鄉作法，遵古謹製，傳襲至今，純手工Q彈的外皮，加上五十年以上不變的精心調製內餡，值得一吃再吃。



INFORMATION

地址：金門縣金湖鎮中興路44號

營業時間：06:00~11:00

電話：082-337982

鄰近景點：太湖遊憩區、八二三戰史館、
太武山風景區

。 Aroma 義式創意。 料理餐廳。

這是一對在外工作多年的夫妻返鄉創業的故事，老婆是珠寶設計師也是在地的女兒，老公是廚藝卓越的廚師，並在台北內湖有著自己的餐廳，幾次回到金門，感受到這個城市的溫暖，夫妻決定回來開店。

AROMA從毛胚到完工將近一年的時間，以珠寶美學概念結合美術館風格，營造成的美學餐廳。在接待區跟候位區的氛圍上，打造成小豪宅的客廳，給人放鬆又不失大氣感。

世界上最溫暖的美食，就是媽媽端上桌的這一刻，最簡單的家常菜有著媽媽不簡單的人生滋味。

Aroma中文為香氣，香氣是我們各種記憶裡最美好的味道，而AROMA就是要給大家最開心的味覺記憶！以家人的初心，呈現最用心的料理。



INFORMATION

地址：金門縣金寧鄉環島北路二段20-2號

營業時間：11:00~21:00

電話：082-326975

鄰近景點：古寧頭戰史館、李光前將軍廟

·十四迴路· 創意料理餐廳

生完小兒子後，第一次從家庭主婦想踏入職場，想著如果能有一個職場，能夠不斷學習讓自己成長，從台灣嫁到金門大約8年多，不知道是否是金門的口味吃不習慣，老是想念著台灣好多選擇的美食，心裡就有著這樣的想法：那麼就從我開始吧！

讓喜歡料理的年輕人或初踏社會的大學生們可以愛上學習料理且能有一個友善的、正確的工作態度理念、環境一起成長。用最簡單的主食，不侷限於來自於什麼料理，用創新的口感呈現。把不同國家的基本料理元素，讓更多人發現，原來西餐、義大利麵也可以很創意台式呈現。

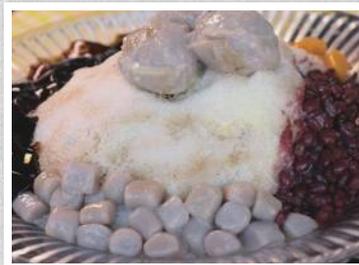


INFORMATION

地址：金寧鄉環島北路1段369-7號
營業時間：11:00~14:00、17:00~21:00(週一公休)
電話：082-327756
鄰近景點：古寧頭戰史館、李光前將軍廟

·北街古早味·

東林有三怪，一是賣廣東粥、一是賣豬腳麵線、另一是賣冰的，現在的店就是以前阿婆賣冰的店，古早味就是要手工製作，招牌是芋頭冰，採用小金門生產的芋頭並以手工製作，在加上芋圓、在地的桑椹等，以及燒製的黑糖，製作出一盤盤美味的古早味挫冰，讓觀光客一吃就上癮。也希望透過這個店能帶動老街的發展。



INFORMATION

地址：金門縣烈嶼鄉東林北街58號
電話：082-362166
鄰近景點：八達樓子、湖井頭戰史館

嘉年華冰菓室。

嘉年華冰菓室前身是理髮廳與雜貨店，熄燈三十年後，以冰菓室的型態重回西方老街，延續嘉年華的招牌名稱期望讓烈嶼重回當年榮景，餐點復刻冰菓室的味道，並加入烈嶼元素打造特色餐點，在地食材純手工熬煮而成，就像過去雜貨店的精神「童叟無欺」，是來金門必訪的冰菓室。



INFORMATION

地址：金門縣烈嶼鄉西方社區19號
營業時間：12:00-18:00（週四公休）
電話：082-363126
鄰近景點：八達樓子、湖井頭戰史館

鄰家廚房。

家中原本是專接外燴的，以窯燒米糕最為知名，在第三代接班後便開設鄰家廚房，將原本外燴的形式改為餐廳經營，並以預約為主，為的是讓客人吃到當季最新鮮的食材，若臨時來只能提供一般家常料理。

招牌的米糕，是採用一般的米而非糯米，並使用傳統爐灶烹飪，火力滲透米心，可以嚐到紮實嚼感；芋頭料理則是採用小金門的檳榔芋，入口即化，清爽綿密。



INFORMATION

地址：金門縣烈嶼鄉雙口10之2號
營業時間：11:00-21:00
電話：082-363420
鄰近景點：八達樓子、湖井頭戰史館

瓜瓜福早餐。

已經開業20多年了，所有食材新鮮採買，手工現做的，有客戶從學生吃到做爸媽了，早餐店就位於金湖公有市場內。

早餐用的豬肉都是金門的溫體豬肉，一定是當天採買的，然後自己分切、自己拍打，厚度剛好讓客人好咬，醃料是自己做的，先分好肉再一片一片醃。黑胡椒醬自己煮，蛋餅皮也是每天晚上打麵糊煎，因為是手工的，所以也不能一次煎好一個禮拜的份量，這些都是老闆的堅持啦。



Chapter 2

市場 好味

INFORMATION

地址：金門縣金湖城鎮金湖公有零售市場
鄰近景點：太湖遊憩區、八二三戰史館、
太武山風景區

·爸氣·

為什麼叫做爸氣？其實是因為有小孩之後，有了爸爸的力量要照顧小孩，繼續生活下去，所以叫做爸氣。招牌菜共有三項：鹽水雞、爸氣麵線與油飯；爸氣麵線其實就是霸氣，料多實在，除了大腸與蚵仔外，多了充滿海味的海鮮，吃起來有十足飽足感，油飯則與金門傳統油飯不同，有台灣古早味的味道。



INFORMATION

地址：金門縣金湖城鎮金湖公有零售市場
營業時間：17:00~22:00
鄰近景點：太湖遊憩區、八二三戰史館、
太武山風景區

·阿聆小吃·

老闆娘來自基隆，對於基隆的廟口各種小吃都非常熟悉，金門這裡很多傳統的美食如廣東粥等，自己想要開個不一樣的店，讓金門鄉親可以吃到更多元的飲食，所以就以基隆小吃為底，製作不同的麵食，招牌是海鮮麵，海鮮是以當天所採購的海鮮為主，進行烹煮，也會有一些基隆的小吃如甜不辣等，讓消費者可以吃到不一樣的美食。



INFORMATION

地址：金門縣金湖城鎮金湖公有零售市場
鄰近景點：太湖遊憩區、八二三戰史館、
太武山風景區

·阿榮鹽水雞·

在金門已經營了30多年，有一批固定的客群，主要販售的是以鹽水鴨、雞及煙燻鴨、雞為主，當然也有一些烤雞類產品。

因應金門的人口以老年人居多，因此在肉的挑選上多以鮮嫩為主，同時在烹飪手法上做調整，使販售的各項鹽水與煙燻雞及鴨肉較易入口。



INFORMATION

地址：金門縣金湖城鎮金湖公有零售市場
鄰近景點：太湖遊憩區、八二三戰史館、
太武山風景區

·香巴佬· 千層蔥大餅

金湖市場裡有家千層蔥大餅店，不同於一般蔥餅，它有5、6層，香蔥粒灑滿每一層面，看起來很有立體感，吃起來又香又脆。特別的是，它是用水烤的，不是煎的，好吃又健康。店老闆謝賢傑由哥哥引薦，認識了從不收徒的大陸遼寧師傅傳授東北大餅工夫。學成後回到家鄉金門，在市場裡租了攤位，經營起「香巴佬千層蔥大餅」。由於打出「不油膩，健康又好吃」的訴求，吸引不少顧客的味蕾。



INFORMATION

地址：金門縣金湖城鎮金湖公有零售市場
營業時間：06:00~12:00
鄰近景點：太湖遊憩區、八二三戰史館、
太武山風景區

楊媽媽小吃店。

因為自己喜歡吃麻醬麵，在金門找不到符合自己口味的，就自己做來吃，同時分享給朋友，朋友都說好吃，所以就開了個這個小吃店。

店內主要招牌就是麻醬麵、蛋香鍋貼及炒麵；麻醬麵的芝麻醬是自己手工製作的，以純的芝麻製作，不添加黃豆粉，搭配新鮮食材製作，鍋貼則是在餡料的蘇蔡部份可吃到菜的脆度，並添加蛋香。



INFORMATION

地址：金門縣金湖城鎮金湖公有零售市場
鄰近景點：太湖遊憩區、八二三戰史館、
太武山風景區

Chapter 3

青年 小農



Good more. 農場

農場的由來是由老闆的朋友所取，叫Good More農場，主要是因為老闆滿龜毛的，強調沒有最好、只有更好的理念，所有的蔬果盡量不灑農藥，種植出健康好吃的蔬果。

種植以番茄、香瓜為主，同時也有其他水果如火龍果、百香果及蔬菜等。



INFORMATION

地址：金門縣金沙鎮洋山村30-1號

電話：0911-193387

鄰近景點：金門民俗文化村、馬山觀測站

小島良采。

何紀震退伍後便到金門幫忙爸爸種香菇，直到2016年9月15日的莫蘭蒂颱風，改變了對於香菇的種植方式。莫蘭蒂來之前，就天真的以為就這樣安安穩穩的種植香菇就好了，但這場老天開的玩笑，造成了數年來研究的成果化為泡影。

看著倒塌的菇寮以及滿街道的風倒樹，激起了不甘心的志氣！用盡全力打造出一條小龍式的香菇栽培，利用了莫蘭蒂風災所產生出的風倒木作為原物料，從木頭的粉碎及太空包的製作與植菌，最後在到香菇的栽培種植，因此發展了太空包的製作「有機認證」，看了安心、買了清心、吃了放心的金門新興青創產物。



INFORMATION

地址：金門縣金城鎮泗湖60號

電話：0983-089256

鄰近景點：模範街、清金門鎮總兵署、莒光樓、浯江書院

光前觀光 休閒牧場

李鍾靈是家中獨子，國中畢業後就到台灣念書了，高中畢業後就留在台灣從事電腦相關工作，直到27歲結婚才回到金門，承接牧場的經營，除牧場經營外，原本從事的電腦工作也在金門開業除此之外也在金門大學深造，陸續取得大學與碩士文憑，在父親尚未從校長職務退休前，家中就陸續養了一些動物，後來是為了治父親自己的病，先養了六頭鹿，退休後開養鹿場，變成養鹿達人。由於從小就喜愛動物，接手後已將單純的鹿場擴增成動物園了，主體還是以200多頭的梅花鹿養殖，但陸續增加草泥馬、駝鳥、黃金蟒等十數種動物。



INFORMATION

地址：金門縣金寧鄉盤長寮段93號

電話：082-311713

鄰近景點：古寧頭戰史館、李光前將軍廟

金盤山養蜂場

翁慶佑原本在高雄擔任金融產業業務，經常全國南北奔波拚業績，在一次返鄉度假的機會中，感動於故鄉金門的自然環境與純樸氣息，開始思考人生的另一種可能。由於大伯已在金門養蜂，翁慶佑除了向大伯討教外，也向台灣的專業蜂農請益，具備基礎的知識後，便將所有積蓄全部投入，在2013年正式返鄉創業，不像台灣的蜂農，訴求龍眼蜜、荔枝蜜等主題，金門的蜜蜂汲取多種花朵（如咸豐草、波斯菊、高粱等）的花蜜，口感更為豐富、多層次，也因此為產品命名為「金盤山百花蜜」，而產品甜中帶酸的味覺更是獨特。

除了平時樂意傳授養蜂知識，培養了許多金門在地的兼職養蜂同好，也在推動名為「城鄉養蜂」的計畫，進入珠山聚落與古崗社區，向一般民眾推廣養蜂，讓養蜂成為金門新興產業。



INFORMATION

地址：金門縣金寧鄉盤山村頂堡127號

電話：0934-020834

鄰近景點：古寧頭戰史館、李光前將軍廟



歡迎來金門
品美食、遊古蹟





金門縣青年餐飲業 輔導及品質提升計畫

主辦單位： 金門縣政府

執行單位： 財團法人中衛發展中心