

新聞稿

發布單位：交通部臺灣鐵路管理局

發布日期：112年8月17日發

聯絡人：附業營運中心 副總經理 王文謙
科長 陳依伶

永續幸福味

臺鐵小卷便當 8/17 走進新日常

針對「2050年淨零碳排放目標」與「聯合國SDGs目標」，臺鐵局以永續深耕的實際行動，為地球環保善盡一份心力，自8/17起，攜手行政院農業部漁業署(簡稱漁業署)與財團法人臺灣海洋保育與漁業永續基金會(簡稱：海漁基金會)聯手推出榮獲「海洋之心生態標章」認證的「臺鐵小卷便當」，透過常銷特色便當的販售，支持臺灣永續海鮮運動，確保小卷生生不息，使海洋維持生物多樣性。

此2款特色便當由臺北鐵路餐廳及七堵餐務室各自精心研製，分別於臺北、板橋車站的台鐵便當店(由臺北鐵路餐廳供餐)及臺北、松山、南港車站的夢工場(由七堵餐務室供餐)販售，每份售價150元。10/31前並有加碼「臺鐵小卷便當集點送好禮」活動，包含大翅鯨保冷袋、鎖管隨身碟及環保袋等超值贈品。

臺北及板橋車站台鐵便當店販售由臺北鐵路餐廳創新研製「香烤小卷西式燉飯便當」，以西班牙海鮮風味燉飯為靈感推出星級飯店等級的美饌，主菜是甘甜Q彈的香烤小卷，佐以炒雙絲(紅蘿蔔絲、蛋絲)及主廚特別調理的無籽黑橄欖和炒茭白筍等季節時蔬。廚師團隊不斷精進料理方式及吸取回饋意見，成功開發的「香烤小卷西式燉飯便當」值得你前來嘗鮮。

七堵餐務室研製的「鮮灼小卷便當」則於臺北、松山、南港車站的夢工場限量販售，特採「鮮燙」方式料理。小卷「鮮燙」

前，每隻都先用米酒醃漬過，讓小卷入水「鮮燙」後依舊能保存小卷本身濃郁的鮮甜。精選基隆在地漁獲製成的甜不辣及國產的優質蔬菜為配菜，包括枸杞高麗菜、花椰菜、炒黑木耳，還有酸甜解膩的蜜金棗，為這款便當增添了更多不同口感。

「臺鐵小卷便當集點送好禮」活動自今日(8/17)起將持續至10月31日止，消費者購買「臺鐵小卷便當」時，可向櫃檯人員索取集點卡。購買完便當後可將便當盒蓋上的「海洋之心生態標章」貼紙撕下並黏貼於集點卡，就有機會兌換「保溫實用大翅鯨保冷袋」、「造型別緻鎖管隨身碟」及「文青風鎖管環保袋」等超值贈品。台鐵便當邀請旅客、民眾一起吃美食、踏上永續的旅程，守護海洋的同時亦肯定漁民的努力。

臺鐵小卷便當

■ 每個售價 150 元(數量有限，售完為止)

一、香烤小卷西式燉飯便當



- 販售地點：臺北車站台鐵便當 1、2、3、4 號店及板橋車站台鐵便當店
- 洽詢及預訂專線：臺北鐵路餐廳 02-2361-9309

二、鮮灼小卷便當



- 販售地點：臺北、松山及南港臺鐵夢工場
- 洽詢及預訂專線：七堵餐務室 02-2455-3561

「臺鐵小卷便當集點送好禮」活動贈品

- 大翅鯨保冷袋(容量 13 公升、可保冰保溫)
集滿 20 點可兌換一個



- 鎖管隨身碟(造型別緻)
集滿 10 點可兌換一個



- 鎖管環保袋(文青風格設計)
集滿 5 點可兌換一個



(數量有限，兌完為止)