

將軍逍遙遊



照過來！照過來！想知道將軍區有什麼好吃好玩或不容錯過的景點嗎？想要親身體驗「紅蘿蔔故鄉」的農業風情嗎？想要品嚐新鮮美味的海產美食嗎？那您一定不能錯過集結將軍區各類觀光資訊的「臺南市將軍區產業文化觀光導覽圖」！

將軍區產業文化觀光導覽圖搭配簡易明瞭的路線圖，逐一標示將軍區明媚的自然風光、富有歷史意義及人文氣息的場館、素有「棉被窟」之稱的產業聚落，方便您可以在最短的時間內，一手掌握將軍區最夯的觀光資訊，沿途欣賞屬於將軍的人文之美。



此外，觀光導覽圖中更規劃了「有購好料」、「遊GO好行」、「食在好味」、「天然尚好」等專欄。「有購好料」介紹「棉被的故鄉」將軍苓子寮傳統及現代的製被程序，同時羅列當地優良寢具廠商供您參觀選購；「遊GO好行」告訴您如何自行前來或快速便捷地搭乘大台南公車、火車及其他交通工具前來將軍；「食在好味」推薦您使用當地新鮮食材現做的將軍美味小吃；「天然尚好」提供意猶未盡的您購買伴手禮的最佳選擇。



食在好味

<p>阿妙手工饅頭、包子</p> <p>高門口慶豐順興的「出爐饅頭」招牌，純手工製作的饅頭在市場上久負盛名。饅子酥軟飽滿且皮薄餡美與手工揉製，無法抗拒的滋味令人一咬一口，是到將軍區的好去處。</p> <p>14:30-20:00 (假日公休)</p> <p>將軍區長安路12-1號(鄰近正水庫南側) 06-7941838、06-7945918</p> <p>雪利冰店</p> <p>30年老店，小小店位卻不顯窄，當晚完全胃口相稱。全手工調製的甜筒冰、漢式豆漿、口味豐富，入口即化且消暑解渴，吃過一次就上癮。</p> <p>08:00-22:00</p> <p>將軍區忠義路30-6號 06-7940088</p> <p>阿三冰品部</p> <p>店內販售鹹米糰、油條、蛋餅及冰淇等，種類繁多，任君選擇。</p> <p>09:00-21:30</p> <p>將軍區長安路92-3號 06-7941823</p> <p>謙雅伯冰店</p> <p>高山區第一小鎮內，謙雅第一家經營「甲子腳」的謙雅冰店，店東以純牛奶和材料所改良製作的甜筒冰、冰淇等，不論酷熱下流汗的冰淇，加上口味多元化的甜筒、軟糖、牛軋、蛋餅、鳳梨等，博得當地人的喜愛，也吸引不少遊客前來品嚐。</p> <p>09:00-21:30</p> <p>將軍區長安路71號 06-7920780</p>	<p>滷味陽春麵老店</p> <p>四十餘年老店，沒有招牌，門口只貼著陽春麵，即使如此，經不起誘惑的人還是會忍不住，現煮麵條，現煮豬骨湯，湯頭口感，鹹甜日本海帶，吃飽飽，是到將軍區的好去處。</p> <p>10:30-16:00</p> <p>將軍區忠義路2-1號 06-7941565</p> <p>萬順陽春麵</p> <p>原春麵、雞絲麵，各種小菜調味與醬料。</p> <p>08:00-19:30</p> <p>將軍區汪市場內 06-7940349</p> <p>青龍麵秀里麵</p> <p>位於將軍區南側小巷內，在當地相當有名，利用傳統秘傳技藝精製對蝦美濃海鮮好料，外皮酥軟，內餡豐富，是將軍區與台南數家麵館的頂流產品，令吃過的人久久難以忘懷。</p> <p>08:00-22:00</p> <p>將軍區富源里100號 06-7920886、06-7920988</p> <p>馬沙溝饅頭</p> <p>這隻饅頭歷史悠久，是當地政府補助的店東地方小鎮，採用當地新鮮麵粉，精製的饅頭，外皮酥軟不膩膩。</p> <p>16:00-19:00</p> <p>馬沙溝李富源製餅廠 06-7930993</p>	<p>豐之海鮮漁府</p> <p>將軍區海邊，已在將軍區開立十六年，2009年首創軍港海鮮館的好好客，結合日式的服務與料理，提供更精緻的價值。</p> <p>11:00-20:30</p> <p>將軍區長沙路146-10B (往將軍港海邊橋上) 06-7930237</p> <p>萬味珍海鮮店</p> <p>食材全部剛捕撈的新鮮漁產，料好味美實在。</p> <p>10:00-20:00</p> <p>將軍區長沙路126號 06-7931452</p> <p>漁館漁業</p> <p>將軍區老港邊，雙門碼頭，大港不飽牛腩、牛骨麵、牛骨茶、牛骨麵、牛骨湯。</p> <p>08:00-16:30</p> <p>將軍區忠義路132-18號 06-7944777</p> <p>寶會供銷部</p> <p>以養生和營養的牛蒡，經將軍區農會推廣並研發各種產品又可口之產品，牛蒡麵可與白飯、煎麵、麵條等一起食用，口感香醇，牛蒡麵在農會則可添加牛蒡粉，讓您、家中、有長者之家庭及外來遊客購買伴手禮之最佳選擇。</p> <p>08:00-16:00</p> <p>將軍區忠義路189號 06-7942201</p>
--	--	--

天然尚好

<p>紅蘿蔔</p> <p>將軍的紅蘿蔔產量全台第一，所以有「紅蘿蔔出產」之稱。紅蘿蔔每年約於9月中旬下種，翌年2、3月間採收，色澤鮮豔，薑及許多營養，每年於冬季舉辦的將軍區農產展銷會，區農會、區農會Diy自產生鮮等內容，新鮮味美。</p> <p>鮮菜</p> <p>將軍的鮮菜，藍橋橋中，青脆爽口，通常都是冬天開始採摘，且多以傳統的大木桶手工攪製，風味獨特，任君選擇可隨意選購各色鮮菜，是一大變化食材；此外，也可買地產木桶攪製的鮮菜，體驗傳統農產風味。</p>	<p>牛蒡</p> <p>將軍的牛蒡，每年10月下旬種植，翌年3、4月間採收，以牛蒡薄片泡茶，牛蒡絲涼拌或牛蒡香腸，皆能帶出牛蒡的風味，成為軍港的農產。</p> <p>洋香瓜</p> <p>將軍的洋香瓜，每年11月開採至3月左右，優質的洋香瓜加上經過鹽分的土質，使將軍的洋香瓜果實香甜，吃後能涼爽在心裡。</p> <p>產期為：12月中旬至翌年1月尾，4月初至5月中旬。</p> <p>將軍區忠義路54號 將軍區農會推廣部推廣組 0922-715-237、吳先生 092839346、林先生 將軍區長沙路76-12號 0933897532、蔡先生 將軍區長沙路76-13號 0938088535、蔡先生</p>	<p>虱目魚</p> <p>將軍選採鹹水機鹽的虱目魚肉質鮮嫩，營養價值高，清蒸或煎烤皆宜，本地不只「虱目魚羹」及其料理深受喜愛，以虱目魚做成的魚丸、魚鬆、鹽焗虱目魚肚、魚鱗湯等，也完整的保存了虱目魚的鮮味、美味。</p> <p>烏魚子</p> <p>每逢冬季烏魚數量的季節於是製成「烏魚子」的狂年，本地烏魚子飽滿厚實，卻比品類，滋味烏魚子，享受烏魚風味與美味肉質，吸引許多旅人前來小憩。</p> <p>將軍區長沙路132-20號 06-7920829 區農會 將軍區推廣部推廣組52-24號 06-7920833 陳建輝 將軍區推廣部547號 06-7920277</p>
---	---	--

歡迎您上將軍區公所全球資訊網下載取得這份樂趣無窮的觀光導覽圖，也可親自至將軍區公所服務台索取。