市場米其林！

沈秀琴滷味三星名攤

2016-10-08

記者張淑娟攝

在新市公有市場擺攤數十年的沈秀琴，用心帶領百餘攤商參與市場自治會，同時也參加傳統市場星級評鑑，讓市場連續兩年獲得四星級，而她的滷味攤也連續三年獲三星名攤。

自治會長沈秀琴深得攤商的心，不過多數消費者卻只知「阿燕」。沈秀琴表示，擺攤就以「阿燕」為名，原本只賣新鮮的雞肉，如今更賣燻茶雞、土窯雞、四物雞、金線蓮燉雞等，研發出各種口味的雞肉，也提供多元選擇。且為保持雞肉新鮮，特別設有雞肉冷藏櫃，讓大家買到最新鮮的肉品。

沈秀琴不惜斥資改善攤位設施環境，確保食物新鮮安全，許多攤商也跟進，這也是新市傳統市場能連年獲四星級的證明。沈秀琴表示，傳統市場要與超市競爭，在環境上勢必要逐步改善，讓大家願意到市場購物。未來新市市場將朝著現代超市邁進，讓大家在傳統市場買到最新鮮的蔬菜魚肉，且只要走一趟市場應有盡有。

沈秀琴也指出，傳統市場與超市最大的不同是人情味，民眾買菜時還可以與攤商們話話家常，交流一些資訊，這是超市無法提供的，這也讓買菜有了不一樣的樂趣。所以新市公有市場的攤商最親切可愛，永遠有著開懷的笑容，與買菜的民眾建立很好的情感，也讓大家愈來愈喜歡到傳統市場買菜，感受人情味的樂趣。

沈秀琴致力於改善傳統市場的服務內容，讓它更現代化。(記者張淑娟攝)