

五穀豐饒慶寶島

六大餐旅分處特色便當介紹

餐旅分處	便當名稱	販售站點 (每日限量供應)	主食	主菜	主要配菜	便當特色	照片
臺北	五穀豐饒慶寶島	臺北 1-5 號店、板橋店	臺灣一等良質米	①滷排骨 ②XO 醬雞丁	主廚特調紅藜豆包、水煮花生、起司烤地瓜、產銷履歷季節蔬菜	以臺鐵經典排骨搭配 XO 醬雞丁，集結紅藜、花生、地瓜及履歷蔬菜，呈現寶島豐饒滋味。	
七堵		七堵販賣台、臺北夢工場、松山夢工場、南港夢工場	紅藜飯	①滷排骨 ②辣子雞丁※另搭配蝦排、時蔬炒透抽	棉花糖地瓜、破布子蒸豆包、履歷時蔬	以紅藜飯搭配臺鐵經典排骨及多元海陸菜色，強調「從農場到餐桌」，串聯農民、土地與旅人的味覺風景。	
臺中		臺鐵臺中站、彰化站、新竹站及高鐵新烏日站便當店販售	紅藜飯 + 地瓜	①滷排骨 ②韭菜花炒小卷	滷豆包、炸芋丸、履歷蔬菜加花生、履歷蔬菜	紅藜入飯，搭配經典滷排骨及韭菜花炒小卷，並運用地瓜、花生、豆包及履歷蔬菜，兼具穀物香氣與海陸風味。	

餐旅分處	便當名稱	販售站點 (每日限量供應)	主食	主菜	主要配菜	便當特色	照片
高雄		高雄東側販賣店、鳳山台鐵便當體驗店、新左營販賣店、左營高鐵販賣店、台南販賣店	產銷履歷台農57號地瓜飯	①滷排骨 ②宮保雞丁	非基改豆包絲炒黑木耳絲、產銷履歷小白菜及青江菜、黑胡椒紅藜彩椒毛豆	以台農57號地瓜飯為特色，結合臺鐵滷排骨與宮保雞丁，並將紅藜、毛豆、豆包及履歷蔬菜融入菜色。	
花蓮		花蓮夢工場	紅藜飯	①滷排骨 ②炒雙鮮(蝦仁+魷魚)	豆包拌三絲、香烤地瓜、油菜+干貝絲、花生、紅薑片	以「穀物界紅寶石」紅藜搭配海陸雙主菜，並以國產花生「好事發生」的吉祥寓意呼應活動祝福。	
臺東		臺東夢工廠	紅藜紫米飯	①滷排骨 ②蒲燒鰻魚	醬豆包捲珍珠筍、玉子燒、剝皮辣椒拌小魚花生、甜芋烤塔、桔醬蜜地瓜、洛神釀藕片、炒菇、綠色時蔬	六站中菜色最豐富，以滷排與蒲燒鰻魚形成山海雙主菜，搭配紅藜、花生、地瓜等農產，共十道菜色，呈現「五穀豐饒、十足好味」。	