

視覺與味覺的雙重饗宴

田媽媽 花田料理餐館

» 家政班媽媽們是餐館的靈魂人物



求新求好的田媽媽餐廳

走訪東部海岸，不僅可以欣賞到大自然所刻畫的海岸線磅礴景致，還有成功鎮美山地區的花海風情。在飽覽美景之餘，成功鎮農會所經營的田媽媽餐廳「臺11線花田料理餐館」，讓遊客不只滿足了視覺享受，也飽足了口福。

農委會自2011年起，在全國各鄉鎮推動成立田媽媽料理班的計畫，目的為活化農漁村婦女就業與發展地方經濟。成功鎮農會的家政班當時也參與輔導，成立了東海岸唯一一處田媽媽餐廳：「臺11線花田料理餐館」。此處在食材使用規劃上，配合季節推出當令風味餐，並以三低一高符合健康概念，推出以海鮮為主打的特色料理。主食材以海鮮搭配在地農產，以獨特的烹調手法做出特色餐點。餐館原先採預約制，但為了讓遊客皆能品嚐到成功鎮的在地美食，現已改為常態式經營，並陸續新增多項豐盛菜色。菜單以套餐、火鍋類為主，由各類在地食材料理而成，讓每位來訪遊客都能盡情體驗，感受田媽媽餐廳在菜色的研發上求新求好的心意。

結合在地農產食材的好料理

田媽媽餐廳於在地食材的推廣運用上，扮演了相當重要的角色。成功鎮農會田媽媽花田料理餐館供應的海鮮鍋，新鮮海味皆是使用成功漁港漁民現撈的漁獲，包含新鮮的鬼頭刀，以及

樣式豐富的蝦蟹與貝類等，搭配的蔬菜也都是直接來自農會超市，料理成最新鮮、最道地，也最貼近成功鎮山海風情的特色餐飲。其中獨家料理被稱為「大哥的飯」是「火燒島滷肉飯」，由滷肉加上鹹魚、泡菜，配上口感稍硬的鍋巴飯，一口一口，吃出早期綠島居民遷移至成功鎮時討海生活的濃濃鄉愁。值得推薦的還有特調牛奶鍋料理，湯底是由在地酪農所提供的優質鮮乳，香醇滑順的口感一直讓遊客讚不絕口。

另一項值得一提的食材，是本地原生植物木鼈果，當地阿美族人早期採集木鼈果青果及嫩葉食用，也是目前相當具發展潛力的新興作物。臺東區農業改良場將所研發之栽培繁殖技術，技術移轉給成功鎮農會，未來將可提供給有意種植的農友新選擇。田媽媽家政班也計畫推出一系列木鼈果產品，如奶酪、貝果、米糕等，以及以嫩葉做為火鍋食材，進一步開發木鼈果風味套餐，非常值得消費者期待。

歡迎偕伴預約東海岸美食與美景饗宴

花田料理餐館是成功鎮農會悉心營造的休憩好去處，除了花海，到訪的遊客在享用美味料理之餘，餐廳後方的觀景平台可遠眺海岸美景，還可就近欣賞一旁忠孝國小內的百年日本黑松，而鄰近的三仙台、石雨傘等臺東海岸著名景點，更可探訪饒富原住民族風情的比西里岸部落，讓視覺跟味蕾都獲得最豐盛的滿足。



» 特調牛奶鍋



» 鬼頭刀魚排咖哩飯



» 海味蛋包飯



» 火燒島滷肉飯



» 來自成功鎮新港漁港的新鮮漁獲



» 木甞果奶酪與貝果

業者資訊

餐桌名稱	田媽媽臺11線花田料理餐館
餐桌主人	成功鎮農會
地址	臺東縣成功鎮忠孝里美山路139號
電話	089-871909
FB	台11線花田料理餐館
餐桌特色	海鮮料理
營業型態	營業時間11:00-14:00、17:00-21:00，每週二公休，團體訂餐採電話預約
營業項目	☐ 農特產品 ☒ 餐飲 ☐ 住宿 ☐ 導覽/體驗