



陳大哥爽朗又陽光的笑容，也是陳記的招牌之一。

從選米到包餡，陳記麻糬堅持八小時的慢工細活。

最在地的台東老味道

陳記麻糬

撰文 · 攝影 | 柚子

「陳記麻糬」在台東聞名已久，其前身正是在衫原海邊知名的「衫原麻糬」，僅此一家，別無分號。

陳記的這棟建築，是老闆陳大哥將自己的想法實現而成。為此，他特地到日本取經，參觀日本老字號的麻糬店，參考其建築特色、商品包裝、服務等等。在設計房子時，陳大哥將腦海裡的畫面，以及從日本百年老店獲取精髓，呈現在整個空



間——一股陳記濃濃的「在地味」，只要你一踏進店裡，馬上就可以感受到。

對美食的用心，我們吃得到！

56年次的陳大哥，小學四、五年級就開始幫忙家裡做麻糬。國小畢業後，跟著父親在海上過了十年的打漁生涯。退伍後為了保留傳統手藝，於86年在台東市自立門戶。麻糬好吃的秘訣在於「新鮮」。八小時的慢

柚子

認真負責的天蠍座，對每一個案子都用嚴謹的態度完成。

曾任廣播節目企劃、廣告文案、出版等，特別是以生活休閒類的文字著墨最多。

多年來更致力於研究健康飲食，具獨到的心得與見解。

工細活，從選米、泡水、研磨、壓乾、攪拌、蒸熟、起鍋、搗勻到包餡，陳大哥堅持每一道步驟的嚴謹紮實。為了保證品質，陳大哥也堅持衛生、每天限量製作；且因不加防腐劑，所以必須兩天內食用。

陳記所賣的不僅只是一顆顆麻糬，還有一份在地的台東味。每每遇到客人上門，陳大哥就會端上一杯來自鹿野的蜜香紅茶給客人說：「來，喝杯茶，慢慢挑。」對陳大哥而言，在地台東味就是：「他開車到這裡把車停下來，然後自己走進來，我奉上一杯茶給他，讓他體驗在地的人情味，這才是我們陳記的特色。」就連這樣一個小動作都考慮到了，陳記帶給人的除了美味，更有著濃濃的心意。

也許對很多客人而言，他們只是匆匆挑了麻糬就馬上趕下一個行程，這杯茶甚至還沒來得及喝完。而現在許多的店家為了生意更好、賣出更多商品，更將許多流程標準化以求提高效率，達到更好的銷售績效，但同時也失去了人與人之間交流的機會。在那甜甜的麻糬裡，嚐到的是包裹著濃濃化不開的人情味。真正讓人讚不絕口的美食，正是因為製作的人有著一顆「希望給人吃到美食的心意」。

精選好米，手工製作

自 86 年起，陳大哥不惜成本，堅持只用台東池上最悠久老米舖「建興米廠」製作生產的「池上圓糯白米」。用好山好水孕育的池上好米，做出外皮香 Q 的好麻糬。堅持只賣 100% 純手工現做麻糬，絕不販售機器量產製造的麻糬。堅持使用 100% 純天然食材，店內所有麻糬產品不含防腐劑、人工香料、色素等化學添加物，並且一律秉持著「當天現做，限量生產，售完為止，隔夜不賣」的堅持。

新鮮的陳記麻糬入口嫩而不黏牙、甜而不膩、濕度恰到好處。早期只有傳統口味的紅豆餡，後來逐漸開發出芝麻、綠豆、花生等各種口味的麻糬，一個 15 元。而最受歡迎的招牌黑麻糬，是陳大哥早期獨家研發，口感較傳統麻糬更香 Q、有彈性，佐以紅豆內餡，黑糯米香與紅豆香相互提味，吃過的客人皆讚不絕口。

陳記從破舊的老店，到現在屬於自己的整棟店面，餡料與口感迄今仍不斷精益求精。陳記所追求的不僅是一個品牌，更是將古老技藝發揚光大的一份心意。也許這就是陳大哥最得意的：「我就是有辦法讓這顆才十幾塊錢的麻糬，變得很有價值！」



陳記麻糬

地址：台東市博愛路 186 號

電話：089-353286

營業時間：06:30 ~ 19:00 (賣完即止)

溫馨提醒：有免費停車場、麻糬可宅配