

序號	天下第一攤	市場	攤號	攤名	聯絡人	連絡電話	主打商品	商品/服務特色
1	2019 市場手作便當 金賞	士東 市場	二樓237	曉平家常小吃	潘曉平	0988-256-633 2835-2776	客家菜豆滷 黑豬肉套餐	 使用溫體黑豬肉與曬乾長豆一同燉煮，客家菜豆與滷肉融合得恰到好處，瘦肉不柴一咬即化，每日配菜也都有多樣化的選擇。
2	2019 市場手作便當 精選	中崙 市場	51	泰好吃	譚寶貝	0919-208-257	打拋豬肉飯	 嚴選豬前腿肉搭配均衡營養、色彩豐富的配菜和南洋式的薑黃飯，獨特雲南的烹調方式讓人欲罷不能!
3	2019 市場手作便當 金賞	安東 市場	143室	馬師原創料理	馬才洵	0910-014-006 2706-3968	來自火星的 便當	 連續兩年天下第一攤鑑賞主題皆獲佳績的馬師，今年將繼續提供創新想法，研發出低溫烹調並驚艷各種感官的隱藏版手作便當。
4	2019 市場手作便當 精選	西湖 市場	95號	自然廚房	陳梓圻	0978-673-070 02-2657-4337	美墨番茄肉 醬飯	 採用時令蔬果、異國辛香料及健康營養的中部台灣好米八穀米，享用時沒有負擔，清淡卻能帶出食材的清甜味，讓你愛上食物的原味。
5	2019 市場手作便當 精選	西湖 市場	二樓69、 70攤	兩J 嘉義雞肉 飯	呂建志	0982-161-606 02-2658-0219	雞肉飯	 在地超過二十五年，搭配家族獨製配料，老闆每日親自到市場精心挑選食材，店內多樣配菜、小吃，讓前來的饕客每口都富含著南部的獨特口味、採用當天採買的新鮮食材，用豬油拌炒，配上鮮甜的蝦仁，再用玉米醬熬煮出自然的甜味與美麗的鵝黃色澤，令吃過的人都讚不絕口。
6	2016 冠軍炒飯大賞 金賞	士東 市場	二樓236 號	士東廣東粥	陳偉芬	0985-178-019 02-28352307	綜合炒飯	 晶棧的炒飯是用當天煮好的白飯，加上蔥花、洋蔥、醬油、醬油膏，最後加上剝殼蝦一起拌炒，口感能夠深得評審、消費者和媒體的歡迎。
7	2016 冠軍炒飯大賞 金賞	士林 市場	19-22號	晶棧快炒店	王惠珠	0918-440-579	蝦仁蛋炒飯	 採用冰箱冷藏一夜的米飯和爆香的青蔥，淋上自製滷汁和蛋液，在受熱均勻的超大鐵鼎上快速翻炒數分鐘，混和著熱氣和鑊氣香味的米飯，粒粒分明、Q彈滑口非常入味。
8	2016 冠軍炒飯大賞 金賞	中崙 市場	二樓1號	中崙蚵仔煎	林少宇	0936-118-299	鐵板肉絲蛋 炒飯	