

# 稻這裡 RICE HERE 輕食餐盒 嚴選食材調料 健康美味到這裡

文／洪詩茵 攝影／余秀萍 部分圖片提供／稻這裡



簡靖錕（右1）與太太藍麗雲（右2）、兒子簡志修（左2）、媳婦唐子芸（左1）攜手經營稻這裡。



——對父母對孩子的愛與支持，三家小孩秉承父  
——母回饋社會的理念，以爸媽為孩子做菜的那  
分「心意」為出發點，鎖定健康飲食的核心精神，  
親子攜手創立「稻這裡RICE HERE」輕食餐盒，  
以最能代表台灣的花東米為特色，精選台灣在地生  
產的食材，摒棄重油重鹽的烹調方式，輔以健康調  
味料「鹽麴」，提升料理的風味，期許打破「健康  
= 不美味」的刻板印象，達到「美味稻這裡、健康  
到這裡」的開創性品牌願景。

## 嚴選食材 打造健康調色盤

橢圓形便當盒、色彩繽紛如調色盤的美味菜色，  
是稻這裡輕食餐盒給人的第一印象，讓人一眼看到  
就胃口大開。創辦人之一簡志修表示，橢圓形便當  
盒外型，是沿襲日據時代的白鐵便當形狀，也是一

種情感層面的延伸，傳遞那個年代爸媽為孩子做菜  
的心意，賣的是一分回憶，並以調色盤為概念挑選、  
鋪排菜色，以六種菜色搭配一款主食，落實國民健  
康署健康五色蔬果的原則，一個餐盒（不含主食）  
平均熱量大約 200 ~ 300 卡，為顧客打造健康調  
色盤。

除了在外型與情感層面的訴求，為了走出品牌特  
色與區別性，稻這裡從選用的米、食材、到調味料  
與食用油，都有其堅持：首先，堅持選用最能代表  
台灣特色的花東米，與花東地區的碾米廠配合，精  
選最新鮮的花東米，Q 彈且水分飽滿，即便冷了也  
非常好吃；同時，依據季節性及營養均衡之原則，  
挑選在地盛產的各色蔬菜，除了營養考量外，也降  
低食物碳足跡，為環保盡心；再則，以「鹽麴」取  
代一般調味料，鹽麴號稱萬用天然調味料，其發酵



稻這里 - 輔大店

過程中產生的鹹味、甘甜等特殊香氣，可以提升料理的風味，讓肉質變得柔軟、美味；並且定時監測食用油酸鹼值，定時汰換食用油。

## 特製獨家風味 滿足饕客味蕾

稻這里主要推出 8 款經典餐盒，分別為原野放牧餐盒、漁港現流餐盒、番茄牛腩餐盒、客家豬排餐盒、梅香里肌餐盒、懷舊滷腿餐盒、秘製炸腿餐盒、輕纖蔬食餐盒，更提供客製會議便當（須提前 3 日預定）及僅限預訂的全素便當「田園黍蔬餐盒」。



客家豬排餐盒

店內銷售第一名的「**客家豬排餐盒**」，選用台灣在地溫體豬，並以鹽麪及大溪豆腐乳進行調味醃漬，口感軟嫩，一口咬下是滿滿的肉汁，略帶紅糟肉的風味，卻又有其獨樹一幟的甘鹹滋味，相當引人入勝！



梅香里肌餐盒

「**梅香里肌餐盒**」同樣是店內數一數二的熱門款，除了選用台灣在地溫體豬，調味上更是別具巧思，有別一般糖醋排骨的調味方式，不以食用醋為主要酸味來源，而是以新竹梅子搭配台灣香檬帶出梅香里肌最主要的風味，一口咬下不僅吃得到梅子的甘甜味，同時也品得到香檬帶



稻這里堅持使用當令時蔬、台灣豬、花東米、嚴選合格肉品、海鮮，經過 HACCP 央廚層層把關烹煮。

出的天然果酸，非常適合嗜酸的饕客。



秘製炸腿餐盒

「**秘製炸腿餐盒**」是熱量最高的一款餐盒，同時也是最大眾化的口味，有別於一般炸雞腿，秘製炸腿於醃漬時加入大量蒜頭，以蒜香鹽水醃漬，蒜香濃郁、肉質軟嫩，即便冷冷吃都非常美味！



原野放牧餐盒

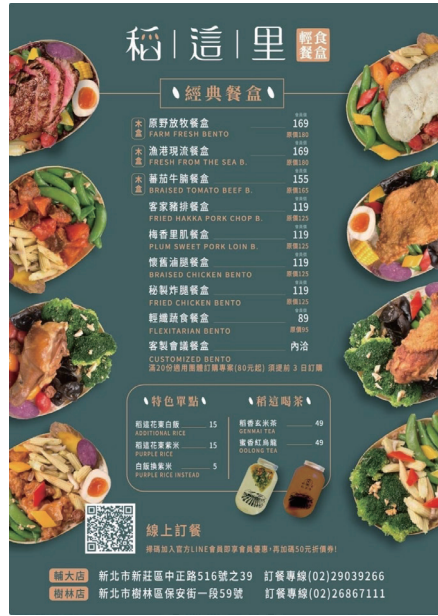
「**原野放牧餐盒**」是熱量最低的一款餐盒，主食為舒肥牛排，先以舒肥低溫烹調，透過鹽麪達到自然軟化的效果，出餐前再用炙燒的方式帶出焦香味，享用時佐以玫瑰鹽，外酥內嫩，又吃得到牛肉的原始風味，這款餐盒也是簡志修個人的最愛。

## 秘製小魚辣椒 化身提味聖品

而針對重口味的顧客，稻這里也有別於一般便當店供應蘿蔔乾辣椒，而是特製「秘製小魚乾辣椒醬」，只要點餐即免費供應。「秘製小魚乾辣椒醬」屬於印尼風味辣椒，靈感來自曾在新加坡留學的簡志修，他提及，自己在新加坡留學期間，非常喜愛當地成分天然的南洋風辣椒，為了營造出獨特性，同時分享自己喜愛的辣椒風味，特別以印尼風辣椒



稻這里 - 樹林店



稻這里 Menu



蜜香紅烏龍

稻香玄米茶

為基底，搭配鹽味花生、小魚乾、蝦米，輔以港式 XO 醬的作法，炸得更乾爽、熬煮更細緻，香氣濃郁、辣味溫和，只要一小勺就能瞬間提升菜色風味，早已成為顧客必定索取的提味聖品。

餐盒之外，稻這里在飲料上也同樣用心，特別嚴選從種植到製茶一條龍作業的茶園供應台灣茶，端出最能代表稻這里特色的稻香玄米茶及大眾口味的蜜香紅烏龍，清香溫潤，飯後來一口，清爽又解膩！

## 美味到這裡 就吃稻這里

「稻這里 RICE HERE」緣起於三對熱心公益、參與扶輪社的父母對兒女未來的期許，經營電子產業的創辦人之一簡靖錫先生表示，從事電子事業，常需接觸國際大廠，每年都會被檢視環保相關議題，進而讓他有了文明病來自飲食的省思，沒想到這樣的觀念正好與兒子簡志修的創業理念不謀而合，創業之初就秉持回饋社會的思維，期許推廣少油少鹽少加工的輕食餐盒，也希望藉由他們的推動，能讓健康飲食更加融入大眾的生活日常。

為了增加品牌知名度與黏著度，稻這里不定

時會在官方 FB (<https://www.facebook.com/RICEHERE.taiwan/menu>) 舉辦活動，前陣子才推出餐盒的國王遊戲，邀請顧客提案最想吃到的主題餐盒，例如：臭豆腐餐盒，票數最高者就會成為稻這里期間限定的主題餐盒，也藉此更加了解顧客的喜好。

「稻這里 RICE HERE」的店名飽含海歸遊子的巧思與雄心願景，因為創辦股東們的小孩長期在海外留學，常常會懷念台灣的家鄉味，他們希望在台灣站穩腳步之後，未來能夠到海外發揚光大，為海外遊子提供健康的台灣餐盒，期許「無論到哪裡、就吃稻這里」！

LINE ID : @ricehere



掃碼或輸入 ID，加入稻這里官方 LINE 會員，就可以享有會員優惠，並加碼 50 元折價券喔！