

鼎金麵食坊

法務部矯正署金門監獄

烈嶼阿嬤の燒餅

120NT\$/盒

風雞的故鄉－烈嶼，溫暖淳樸的阿嬤，渡海到金門到一隅，用春風般溫暖的愛心，無私傳承金門閩南式燒餅之技藝，為女孩們滯鬱日子帶來色彩與改變。經過漫長的探索與失敗，女孩們慢慢孕育出自己的特色風味後，終於自信的交了這張成績單－「烈嶼阿嬤の燒餅」。

期待這塊餅 讓您嚐出
女孩們破蛹蛻變的努力



鼎金魚麵

60NT\$/包

魚麵原為馬祖著名特產，金門監獄在福建更生保護會經費支援與協助下，引進魚麵技術，所推出的自營產品。鼎金魚麵的製作，是以新鮮魚肉製成魚漿，再混和麵粉做成麵條。口感類似魚餃皮的脆Q咬勁，更有魚肉的甘甜與鮮香。

陽光麵條

35NT\$/包

陽光麵條乃為滿足消費者對不同麵食的喜好，藉由鼎金麵線所延伸開發的產品。麵條由收容人樸實嚴謹的技術製成，再以金門獨特的陽光及海風曝曬乾燥，成分簡單天然，煮熟後麵質細膩，口感滑順，適於湯麵、炒麵及涼麵等各式麵食料理。



鼎金麵線 80NT\$/原味、100NT\$/加味

鼎金麵線是金門監獄結合金門地區地方特色，由收容人製作的自營作業產品。麵線的製作，均以現代健康養生概念為出發點，採用高級麵粉與蔬果原汁揉製而成，絕不添加防腐劑或人工甘味等材料。再經由金門獨特的陽光及海風，自然曝曬乾燥，健康養生，風味絕佳。

