

享受推薦地點前

點餐前，請自行直接向餐廳或店家確認食材，以及餐點是否適合自己的過敏狀況。

不只追名店，嚐點新發現。

給 Sarah、Daniel、Mia & Noah · 架空範例 | Mia (8 歲)、Noah (11 歲) · 熟食、日本茶與食材探索

為這個家庭挑選能引起好奇的小發現：玉子燒和家裡的蛋有何不同、湯的味道從哪裡來、茶葉如何變成飲品。每個孩子選一件想了解的事，不用每樣都吃。

Marutake

Tsukiji · 4-10-10 Tsukiji

嚐嚐日本玉子燒

在海鮮市場也可以探索熟食。詢問現吃有哪些份量與內容，適合對日本日常味道好奇的人。可以請 Mia 和 Noah 描述口感與家裡吃的蛋有何不同，不必勉強喜歡。

先少量試試

如果有小份，先確認價格和允許飲食的地點，再決定是否分食。熱門不代表要多買，比較單塊與整盒價格，只買想試的量。

[Google 地圖·位置](#) [官方資訊·詳情](#)

買之前先弄清楚

確認是單份還是外帶包裝。排長隊前先看標價並決定；名店有趣，但不需要買很多才能體驗。食品過敏適用性不在本服務調查範圍，請自行確認。

Tsukiji Shouro — Main Store

Tsukiji · 4-13-13 Tsukiji

另一種玉子燒選擇

特別喜歡蛋料理，可比較這家與丸武的風格、份量。想把胃口留給其他食物，就挑一家即可；不是要求兩家都買。

先決定購買目的

現在吃或帶走，適合的產品和數量不同。若孩子喜歡比較，少量嚐第二種也可以；否則讓好奇心帶向不同食物。詢問外帶保存方式。

[Google 地圖·位置](#) [官方資訊·詳情](#)

不要因為排隊就多買

忙碌的櫃台不是增加購買量的理由。核對份量與保存說明，如果攜帶或保鮮會變成負擔，就略過額外那一份。

Fushitaka

Tsukiji · 6-27-2 Tsukiji

認識日本料理的湯底

柴魚專門店，適合會做菜、想了解食材的人。看看高湯材料，詢問哪些產品適合自己平常做的料理，比隨手買普通紀念品更有方向。

把靈感帶回家

告訴店家平常煮什麼，問問建議食材怎麼用。孩子可觀察包裝食材外觀的差別，但不要觸摸開放陳列的商品。簡單的說明就能連結到回家後的一餐。

[Google 地圖·位置](#) [官方資訊·詳情](#)

先確認營業與用途

官方名錄列有星期日、國定假日及部分星期三休息，先確認當天營業，不能一概說平日就好。也要看需要的器具、保存方法及能否帶回所在地。柴魚是魚製品，不要直接把所有高湯當素食。

Uogashi Meicha — Tsukiji Main Store

Tsukiji · 4-10-1 Tsukiji

回家也能享受的日本茶

適合想買實用伴手禮的人。說明平常怎麼喝茶，詢問茶種、水溫和器具。小包茶也能比普通大禮盒更貼近自己的喜好。

問一個實用問題

告訴店家家裡有茶壺還是只有馬克杯，問哪種產品適合、要放多少茶葉。了解沖泡方法，比只看包裝買更有收穫。

[Google 地圖·位置](#) [官方資訊·詳情](#)

確認休息日與期待

官方名錄列有星期日、星期一及不定期休息；平日不代表一定開門。大人挑茶時，孩子可以幫忙選禮物或讀包裝。不要預期一定提供試飲；如有飲品，給孩子前自行確認內容與溫度。

Tsukiji Outer Market

Tsukiji · Chuo City

發現食材、比較選擇

用官方店家名錄依興趣找海藻、醃菜、乾貨或海鮮。排隊前比較菜單，熟食或生食都以真正喜歡的為主，而不是跟著人潮買。

每人選一個小主題

讓每個人選一類想了解的食材，再用名錄縮小範圍。逛之前約定家庭消費上限，避免一份份零食不知不覺變成原本沒打算買的一餐。

[Google 地圖·位置](#) [官方資訊·詳情](#)

知道什麼時候離開

我會為食材與探索推薦市場，不會假設這裡是最便宜的用餐處。比價也比份量。孩子累了或巷道太擠就減少停留，在允許區域飲食並保持同行；短逛也可以很滿足。

食物推薦以口味與價值為主。過敏適用性不在本服務調查範圍，請自行研究並直接向店家確認。

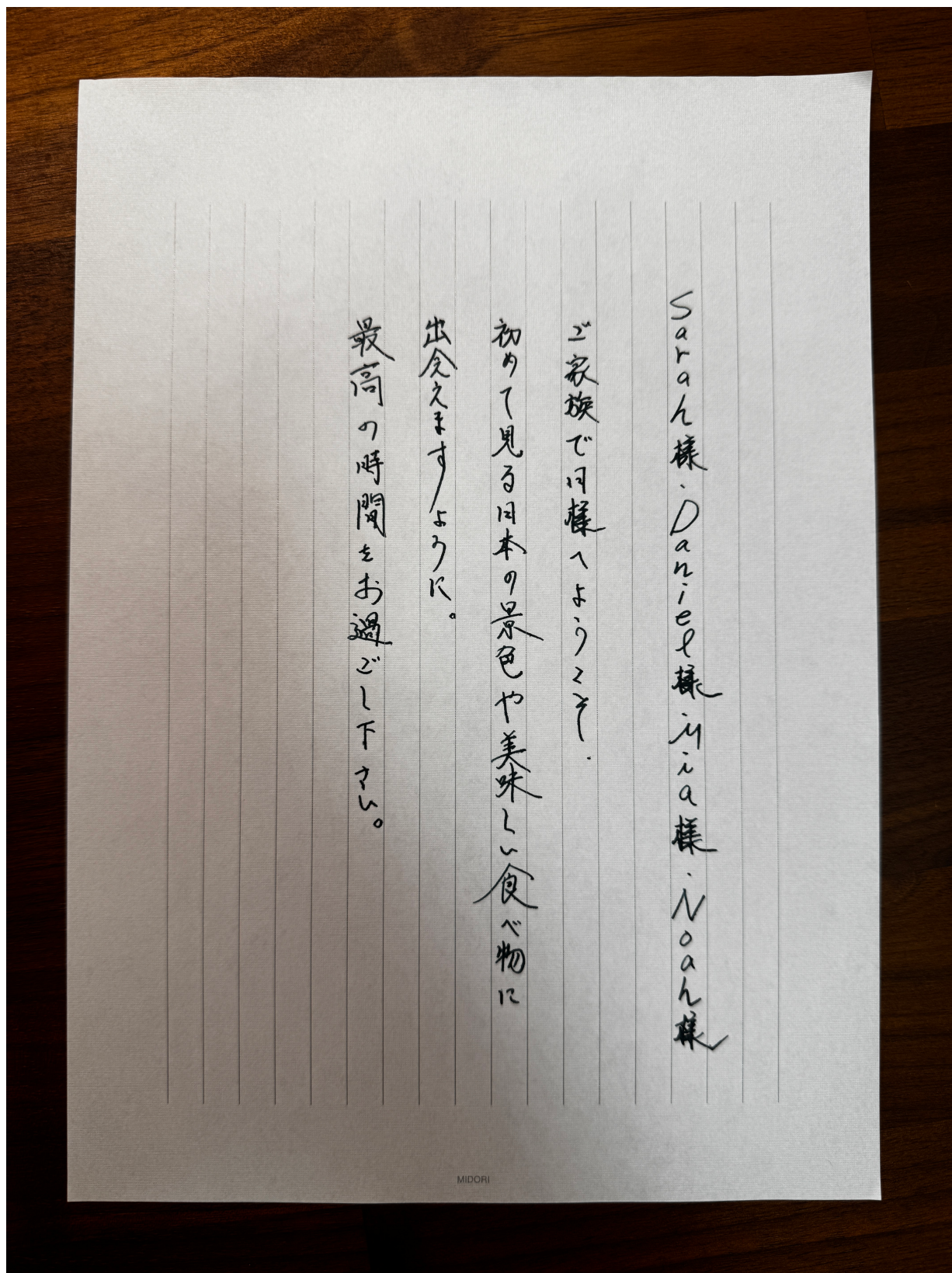
範例內容。原始資料於 2026 年 9 月 11 日查核；開放日期、費用和參觀規則請由官方連結確認最新資訊。在地提醒包含編輯觀點，不是人潮預測或時間表。PDF 可離線儲存；地圖與網站需要網路。

供你選擇的 5 個地點，不是指定路線。免費版另附日文手寫信，不必購買。

20% 免費 | 其餘 80% 付費完整版

Sarah, Daniel, Mia & Noah

來自東京、親手為你寫的一封信。



可儲存照片或截圖，再用圖片翻譯工具讀取信的內容。

手寫信是免費贈禮，不計入推薦地點的比例。