

## 度小月

台湾「度小月」源起于1895年年的台南，洪氏先祖平时以补鱼为生，每年在海象不佳的季节时因无法出海捕鱼，渔民俗称「小月」，为了养家活口，就卖起面来借此「度」过「小月」，一开始是以担仔挑着沿街叫卖，于摊前灯笼上，书写着「度小月担仔面」六个字。由于口味独到，广为大众接受，「度小月担仔面」却成为金字招牌，后来直接转行卖面这就是「度小月担仔面」的由来。目前已传至第四代继续经营。

公司经营管理着重于以「顾客」为主的经营理念，让百分之百的「顾客满意」与「贴心服务」成为每位员工深化于心的使命，经由公司完善规画的服务品质体系与教育训练，引领团队追求创新服务与学习愿景，随时落实「脸笑，嘴甜，腰软」的深度服务理念，矢志成名一流之餐饮服务企业。

以「新台湾料理」自居，深度挖掘各地方特有食材材料，融合入时令，入菜，并呈现台湾多元而有包容性之饮食文化，结合现代创意与健康「乐活，慢食」概念，发展出一道道与众不同的菜色佳肴，让色，香，味一应俱全的呈现，之所谓「味胜易牙」是也。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/dxy-214264.html>