行政院農業委員會 開放資料平台

美食資訊 API 介接說明書

文件編號: COAOPD-API-EIR01

版本:1.1

發行日期: 2013/05/16

修訂表

版本	變更日期	修改摘要
1.0	2013/03/15	首次發行。
1.1	2013/05/16	單次查詢,最多回傳 3000 筆資料

目 錄

	資料說明	1
(2)	資料內容描述	1
(3)	更新頻率	1
(4)	介接格式	1
	介接說明2	2
(1)	美食資訊清單2	2
(2)	進階資料查詢	5
	(1) (2) (3) (4)	 (1) 基本資料描述 (2) 資料內容描述 (3) 更新頻率 (4) 介接格式 介接説明 (1) 美食資訊清單 (2) 進階資料查詢

1. 資料說明

(1) 基本資料描述 本文件為「美食資訊」。資料提供單位為輔導處。

(2) 資料內容描述

提供資料包含:資料類別、編號、商家名稱、分類、地址、聯絡電話、營業時間、費用、特色介紹、交通指引、是否為田媽媽、照片、縣市代號、標準鄉鎮代碼、連結、X座標、Y座標、建置日期、修改日期等欄位資料。

(3) 更新頻率 每天

(4) 介接格式

輸出格式皆為 JSON 格式。若無資料,則傳回空值 []。本文件中輸出 JSON 格式值,皆為範例參考,並非實際資料,變數名稱順序亦非實際資料順序。

2. 介接說明

(1) 美食資訊清單

■ 基本定義

- A. 美食資訊服務序號定義為「eir01」
- B. Resource Path: http://data.coa.gov.tw/od/data/api/eir01?\$format=json
- C. 單次查詢,最多回傳 3000 筆資料。

■ 規格定義

A. 輸出資料標籤說明:

編號	標籤名稱	標籤說明
01	type	資料類別
02	id	編號
03	title	商家名稱
04	catalogs_id	分類
05	address	地址
06	phone	聯絡電話
07	business_hrs	營業時間
08	price	費用
09	Description	特色介紹
10	route	交通指引
11	tianmama	是否為田媽媽
12	ImageUrl	照片
13	sc_id	縣市代號
14	post_id	標準鄉鎮代碼
15	link	連結
16	x	X座標

17	у	Y座標
18	create_date	建置日期
19	modify_date	修改日期

B. JSON Output 範例:

JSON 格式

[{"type":"food","id":"H_120394184_20050224223701","title":"金蘭活魚餐 廳","catalogs_id":"FD02","address":"桃園縣龍潭鄉佳安村十一份文化路 51-1 號","phone":"03-471-3138","business_hrs":"09:30~21:30","price":" 活魚每斤 140 元,每道菜酌料費加 50 元,服務費 10%\n 部分餐點料理 費用再加 80 元","Description":" 位於石門活魚街上的金蘭活魚餐廳是 這裡字號最老的活魚餐廳,更是石門活魚興起的始祖。30多年前,他們 首先在這附近經營起活魚小吃,掀起了一股吃活魚的熱潮,也吸引了眾 多的業者相繼投入,形成了今日知名的活魚街。\n 「金蘭」之名得自 於本店的創始人-余金蘭。40多年前,金蘭的先生隨著石門水庫建設委 員會,來到了這裡,投入興建大壩等水利工程的行列。先生外出工作, 金蘭便在位於佳安西路的自家,開起了小吃店。最先賣的是包子、麵等 小吃,然後才漸漸的開始有了以鯉魚為食材的菜餚,當初雖只賣豆瓣魚 及砂鍋魚頭 2 道菜,卻已漸漸的打響了名號。\n 直到民國 70 年左右, 店裡才開始專營起活魚小吃,由於活魚料理得鮮美異常,附近的中科院 及石管局的員工們紛紛呼朋喚友,魚貫而來,成了這裡的常客。經他們 的口耳相傳,店裡的活魚很快的就建立了良好的口碑與名氣。\n 儘管 目前活魚餐廳林立,然而金蘭活魚的老客戶們依然對這裡堅貞不移,許 多人一吃就是二、三十年,足見其魅力。多年來餐廳裏不但不斷的推陳 出新,研發出最美味的活魚吃法,且對品質的要求也相當嚴格,即使假 日時生意在好,活魚皆保證現殺,道道菜餚更是挑剔講究,因此能深深 擄獲饕客們的心。","route":"開車\n 北二高龍潭交流道下,接 113 縣道往 石門水庫方向直行,於泉僑中學前右轉文化路可抵。

","tianmama":"N","ImageUrl":"http://ezgo.coa.gov.tw/graph/food/H_120394 184_20050224223701/H_120394184_20050224223701_general_000001s1.j pg","sc_id":"H","post_id":"325","link":"http%3A%2F%2Fezgo.coa.gov.tw %2Fview.php%3Ftheme%3Dfood%26id%3DH_120394184_200502242237

01","x":"121.242298862","y":"24.847577209","create_date":"2005-02-24 22:37:01","modify_date":"2012-12-11 23:57:29"},

. . .

","phone":"02-2497-4268","business_hrs":"平日 10:00~22:00、假日延長 至 23:00","price":"菜頭魯:大碗 50 元、小碗 30 元\n 紅豆芋圓:一碗 35 元\n 紅豆湯圓:一碗 35 元\n 刨冰:一碗 35 元(任選三種料,超過一 種加 5 元)\n 肉圓:30 元\n 涼麵:30 元","Description":" 如果您搭乘火 車到瑞芳,就會在地下道入口看到一張保雲阿嬤的大招牌照,早期保雲 阿嬤開著雜貨店兼賣芋圓起家,顧客就是過往的礦工們。因為手巧,保 雲阿嬤每天都會變化出很多好好吃好玩的東西,除了美食點心外阿嬤也 會做小孩子玩具來賣!果然是個多才多藝的可愛阿嬤! \n 1917年創 立至今的「保雲芋圓」, 店裡賣兩種產品就賣的嚇嚇叫, 一樣是好吃的 「招牌芋圓」, 現任的老闆是阿嬤孫子蔡政建, 他說真材實料的芋圓用 看的、用吃的就可以明白了,外面的芋圓較白,表示粉加了很多,但這 裡的芋圓則是純芋頭顏色,甚至咬下去還完全可以吃到芋頭,甜度也剛 剛好, OO 的口感與芊頭的鬆軟常常讓顧客吃了驚訝之餘還連稱讚!\n 另外還備有紅豆、芋頭、花豆、綠豆、粉圓、薏仁、鳳梨、番薯等料隨 您添加。而另一項招牌就是這裡的「菜頭魯」,其實這就是我們一般常 吃的甜不辣,但瑞芳當地稱這為「菜頭魯」,湯頭是每天用豬骨下去熬 製而成,配上紅紅的醬料,口感絕佳,一碗裡可以吃到菜頭、豬血、豆 干炸、貢丸、甜不辣等多種口味。\n 蔡政建表示當地人都習慣先來碗 「菜頭魯」,之後再點碗「招牌芋圓」,包准您吃了還想再吃!","route":" 開車\n1.瑞芳交流道-往濱海瑞八公路-隧道前路口左轉逢甲路-轉瑞芳街 即可到達。\n2.搭乘火車請於瑞芳站下車,往後站走,前行5分鐘即可 到達。

","tianmama":"N","ImageUrl":"http://ezgo.coa.gov.tw/graph/food/A_jessica _20050701014427/A_jessica_20050701014427_general_000001s1.jpg","sc_id":"F","post_id":"224","link":"http%3A%2F%2Fezgo.coa.gov.tw%2Fview. php%3Ftheme%3Dfood%26id%3DA_jessica_20050701014427","x":"121.8 04828015","y":"25.1107842104","create_date":"2005-07-05

15:58:02","modify_date":"2013-02-04 18:14:16"}]

(2) 進階資料查詢

■ 規格定義

- A. http://data.coa.gov.tw/od/data/api/eir01?\$format=json&\$to p={top}&\$skip={skip}&\$orderby={orderby}&\$filter={filter}
- B. 輸入的參數名稱不必都出現。
- C. 輸入的參數名稱說明與輸出範例如下。

■ Input

項次	參數名稱	說明	備註	
1	top	取最前筆數	如:將{top} 代換成 20	
2	skip	跳過筆數	如:將{skip} 代換成 100	
3	orderby	排序欄位	如:將{orderby} 代換成 ID asc, no	
			desc。其中 ID、 no 為資料欄位名稱。	
4	filter	篩選條件,	如:將{filter} 代換成 address+like+	
		運算式類別	桃園	
		如下表。	如:address+like+桃園+or+	
			address+like+新竹	
			(網址中的中文部分需要用	
			URLEncode 轉換成 UTF-8)	

運算式類別	運算式	網址顯示	中文顯示
邏輯運算子	AND	and	而且
邏輯運算子	OR	or	或是
邏輯運算子	AND NOT	not	但不是

Output

JSON 格式

[{"type":"food","id":"H_120394184_20050224223701","title":"金蘭活魚餐 廳","catalogs_id":"FD02","address":"桃園縣龍潭鄉佳安村十一份文化路 51-1 號","phone":"03-471-3138","business_hrs":"09:30~21:30","price":" 活魚每斤 140 元,每道菜酌料費加 50 元,服務費 10%\n 部分餐點料理 費用再加 80 元","Description":" 位於石門活魚街上的金蘭活魚餐廳是 這裡字號最老的活魚餐廳,更是石門活魚興起的始祖。30多年前,他們 首先在這附近經營起活魚小吃,掀起了一股吃活魚的熱潮,也吸引了眾 多的業者相繼投入,形成了今日知名的活魚街。\n 「金蘭」之名得自 於本店的創始人-余金蘭。40多年前,金蘭的先生隨著石門水庫建設委 員會,來到了這裡,投入興建大壩等水利工程的行列。先生外出工作, 金蘭便在位於佳安西路的自家,開起了小吃店。最先賣的是包子、麵等 小吃,然後才漸漸的開始有了以鯉魚為食材的菜餚,當初雖只賣豆瓣魚 及砂鍋魚頭 2 道菜,卻已漸漸的打響了名號。\n 直到民國 70 年左右, 店裡才開始專營起活魚小吃,由於活魚料理得鮮美異常,附近的中科院 及石管局的員工們紛紛呼朋喚友,魚貫而來,成了這裡的常客。經他們 的口耳相傳,店裡的活魚很快的就建立了良好的口碑與名氣。\n 儘管 目前活魚餐廳林立,然而金蘭活魚的老客戶們依然對這裡堅貞不移,許 多人一吃就是二、三十年,足見其魅力。多年來餐廳裏不但不斷的推陳 出新,研發出最美味的活魚吃法,且對品質的要求也相當嚴格,即使假 日時生意在好,活魚皆保證現殺,道道菜餚更是挑剔講究,因此能深深 擄獲饕客們的心。","route":"開車\n 北二高龍潭交流道下,接 113 縣道往 石門水庫方向直行,於泉僑中學前右轉文化路可抵。 ","tianmama":"N","ImageUrl":"http://ezgo.coa.gov.tw/graph/food/H_120394

","tianmama":"N","ImageUrl":"http://ezgo.coa.gov.tw/graph/food/H_120394 184_20050224223701/H_120394184_20050224223701_general_000001s1.j pg","sc_id":"H","post_id":"325","link":"http%3A%2F%2Fezgo.coa.gov.tw %2Fview.php%3Ftheme%3Dfood%26id%3DH_120394184_200502242237 01","x":"121.242298862","y":"24.847577209","create_date":"2005-02-24 22:37:01","modify_date":"2012-12-11 23:57:29"},

. . .

^{{&}quot;type":"food","id":"A_jessica_20050701014427","title":"保雲芋圓","catalogs_id":"FD03","address":"新北市瑞芳區瑞芳街 6 號","phone":"02-2497-4268","business_hrs":"平日 10:00~22:00、假日延長至 23:00","price":"菜頭魯:大碗 50 元、小碗 30 元\n 紅豆芋圓:一碗

35 元\n 紅豆湯圓:一碗35元\n 刨冰:一碗35元(任選三種料,超過一 種加 5 元)\n 肉圓:30 元\n 涼麵:30 元","Description":" 如果您搭乘火 車到瑞芳,就會在地下道入口看到一張保雲阿嬤的大招牌照,早期保雲 阿嬤開著雜貨店兼賣芋圓起家,顧客就是過往的礦工們。因為手巧,保 雲阿嬤每天都會變化出很多好好吃好玩的東西,除了美食點心外阿嬤也 會做小孩子玩具來賣!果然是個多才多藝的可愛阿嬤! \n 1917年創 立至今的「保雲芋圓」,店裡賣兩種產品就賣的嚇嚇叫,一樣是好吃的 「招牌芋圓」,現任的老闆是阿嬤孫子蔡政建,他說真材實料的芋圓用 看的、用吃的就可以明白了,外面的芋圓較白,表示粉加了很多,但這 裡的芋圓則是純芋頭顏色,甚至咬下去還完全可以吃到芋頭,甜度也剛 剛好,QQ的口感與芋頭的鬆軟常常讓顧客吃了驚訝之餘還連稱讚!\n 另外還備有紅豆、芋頭、花豆、綠豆、粉圓、薏仁、鳳梨、番薯等料隨 您添加。而另一項招牌就是這裡的「菜頭魯」,其實這就是我們一般常 吃的甜不辣,但瑞芳當地稱這為「菜頭魯」,湯頭是每天用豬骨下去熬 製而成,配上紅紅的醬料,口感絕佳,一碗裡可以吃到菜頭、豬血、豆 干炸、貢丸、甜不辣等多種口味。\n 蔡政建表示當地人都習慣先來碗 「菜頭魯」,之後再點碗「招牌芋圓」,包准您吃了還想再吃!","route":" 開車\n1.瑞芳交流道-往濱海瑞八公路-隧道前路口左轉逢甲路-轉瑞芳街 即可到達。\n2.搭乘火車請於瑞芳站下車,往後站走,前行5分鐘即可 到達。

","tianmama":"N","ImageUrl":"http://ezgo.coa.gov.tw/graph/food/A_jessica _20050701014427/A_jessica_20050701014427_general_000001s1.jpg","sc_id":"F","post_id":"224","link":"http%3A%2F%2Fezgo.coa.gov.tw%2Fview. php%3Ftheme%3Dfood%26id%3DA_jessica_20050701014427","x":"121.8 04828015","y":"25.1107842104","create_date":"2005-07-05