

台灣觀光



更多相關訊息
請上網查詢

www.tva.org.tw | 雙月刊



台灣

純真食代

美食展深耕六大文化層面



專訪基隆市長 林右昌

基隆以雨後清新之姿
重新打造港口城市風情

專訪新竹市長 林智堅

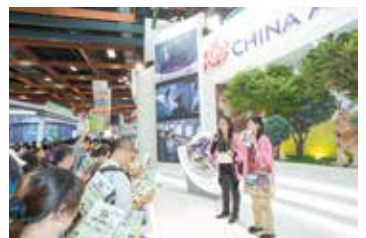
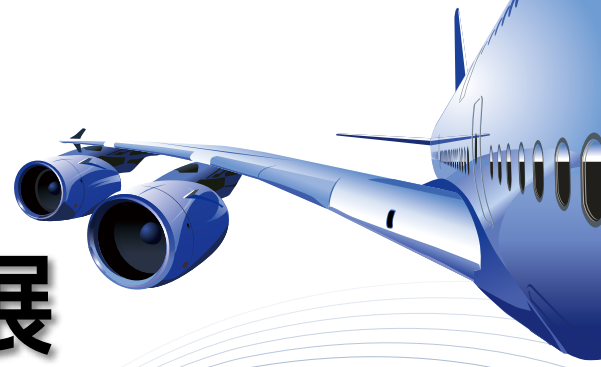
提高發展定位格局
以多元化之休閒帶動觀光人潮



臺鐵改點 普悠瑪列車奔馳西部幹線
力推「中進中出」中臺灣積極接軌國際
2016客家桐花祭 盡覽客庄與桐花之美

台北國際旅展

2016
NOV. 4 - NOV. 7
Taipei International Travel Fair



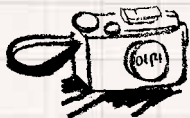
www.taipeiitf.org.tw

主辦單位 | 財團法人台灣觀光協會 地點 | 台北世貿展覽一館、三館 電話 | +886 2-25979691

5月·6月 臺灣觀光節慶活動表

臺灣精彩處處，每個月份在臺灣各地都有接連不斷的活動與節慶輪番上演。
可以貼近生態、可以感受文化、也可以體驗浪漫與樂活的豐富行程。
旅行臺灣，就是現在!

5月



TAIPEI 101 國際登高賽

活動時間 105/05/01 - 105/05/01 活動地點 台北101大樓
主辦單位 臺北市政府、台北金融大樓股份有限公司
活動網址 www.taipei101-runup.com.tw/



保生文化祭

活動時間 105/04/10 - 105/06/06
活動地點 大龍峒保安宮 主辦單位 臺北市政府觀光傳播局
活動網址 www.baoan.org.tw/html/brief/brief.asp

陽明山蝴蝶季

活動時間 105/05/01-105/06/30
活動地點 大屯遊客服務/陽明山國家公園
主辦單位 陽明山國家公園管理處 活動網址 www.ymsnp.gov.tw/



黑鮪魚文化觀光季

活動時間 105/05/07-105/06/30
活動地點 屏東縣 東港鎮 主辦單位 屏東縣政府

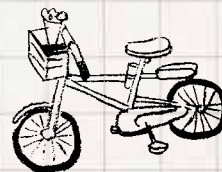
福隆國際沙雕藝術季

活動時間 105/05/07-105/07/10
活動地點 新北市 貢寮區 主辦單位 東北角暨宜蘭海岸國家風景區管理處
活動網址 www.necoast-nsa.gov.tw/

6月

澎湖海上花火節

活動時間 105/04/18-105/06/23
活動地點 觀音亭休閒園區 主辦單位 澎湖縣政府
活動網址 tour.penghu.gov.tw/firework/index.aspx



鹿港慶端陽系列活動

活動時間 105年端午節前後 活動地點 鹿港鎮及彰濱地區
主辦單位 彰化縣政府 活動網址 55lukang.mmhot.tw/

臺南市國際龍舟錦標賽

活動時間 105年端午節前後
活動地點 臺南市安平運河—承天橋至安億橋河段
主辦單位 臺南市政府 活動網址 sportmap.tn.edu.tw/



秀姑巒溪國際泛舟鐵人三項競賽

活動時間 105/06/26-105/06/26
活動地點 秀姑巒溪泛舟中心 主辦單位 東部海岸國家風景區管理處
活動網址 www.eastcoast-nsa.gov.tw/

台灣觀光

會長 賴瑟珍

榮譽會長 嚴長壽、張學勞

副會長 朱鍾宏、李昌霖、戴啟珩

發行人 賴瑟珍

編輯顧問 吳朝彥、陳映廷、陳舜協

發行所 財團法人台灣觀光協會

地址 臺北市民權東路二段9號5樓

電話 02-2594-3261

傳真 02-2594-3265 / 2597-5836

網址 <http://www.tva.org.tw>

E-Mail fifi@tva.org.tw

交通部觀光局海外辦事處

日本東京事務所

日本國東京都港區西新橋1丁目5-8川手ビル3F

Tel / 81-3-3501-3591~2 Fax / 81-3-3501-3586

E-mail / tokyo@go-taiwan.net

日本大阪事務所

日本國大阪府大阪市北區西天滿4丁目14番3號6階

Tel / 81-6-6316-7491 Fax / 81-6-6316-7398

E-mail / osa@go-taiwan.net

新加坡辦事處

5, Shenton Way, 14-07, UIC Building, Singapore 0106

Tel / 65-223-6546~7 Fax / 65-225-4616

E-mail / tbrocsin@singnet.com.sg

韓國首爾辦事處

大韓民國首爾特別市中區三角洞115 京畿大樓9樓902號

Rm, 902, 9th Floor Kyung-Ki Building 115 Samgak-dong,

Chung-Ku, Seoul, Korea

Tel / 82-2732-2357-8 Fax / 82-2732-2359

E-mail / sarah@tourtaiwan.or.kr

香港辦事處

香港九龍尖沙咀廣東道30號新港中心第二座10樓1010室

Tel / 852-2581-0933 Fax / 852-2581-0262

E-mail / ttbtva@netvigator.com

馬來西亞吉隆坡辦事處

Suite 25-01, Level 25, Wisma Goldhill, 67

Jalan Raja Chulan, 50200 Kuala Lumpur Malaysia

Tel / 60-3-2070-6789 Fax / 60-3-2072-3559

E-mail / tva@streamyx.com

美國紐約辦事處

1 East 42nd St., 9th Fl., New York, NY 10017, USA

Tel / 1-212-867-1632~4 Fax / 1-212-867-1635

E-mail / nyo@tbroc.gov.tw

美國舊金山辦事處

555 Montgomery Street, #505, San Francisco, CA 94111, U.S.A.

Tel / 1-415-989-8677 Fax / 1-415-989-7242

E-mail / info@visittaiwan.org

美國洛杉磯辦事處

3731 Wilshire Boulevard, Suite 780, Los Angeles, CA 90010, U.S.A.

Tel / 1-213-389-1158 Fax / 1-213-389-1094

E-mail / latva@pacbell.net

德國法蘭克福辦事處

Friedrichstrasse 2-6, 60323 Frankfurt am Main

Tel / 49-69-610-743 Fax / 49-69-624-518

台旅會北京辦事處

北京市建國門外大街乙12號雙子座西塔29層

Tel / 10-6566-4100 Fax / 10-6566-2519

台旅會上海辦事處

上海市黃埔區西藏中路168號都市總部大樓1002室

Tel / 21-6351-0909 FAX / 21-6351-0696

Email / rl@tlhsh.org

台旅會上海辦事處福州辦公室

福州市鼓樓區五四路82號融都國際大廈18層06單元

Tel / 86-591-6333-5018 FAX / 86-591-6333-5017

承製單位 / 墨刻出版股份有限公司

執行編輯 / 黃竟嘉、侯懿芳

資深攝影 / 周治平、廖啟佑

美術設計 / 洪玉玲

地址 / 104台北市民生東路二段141號9樓

廣告專線 / 02-2500-7008分機2188 呂小姐

E-mail / mook_service@cph.com.tw

本刊為財團法人台灣觀光協會會刊

本期發行日期：2016年5月

新聞局登記證局版臺誌第1090號

中華郵政北臺字第976號執照登記為雜誌交寄

郵政劃撥0004968-7號

訂價：每本140元



People

04

基隆市長 林右昌

基隆以雨後清新之姿

重新打造港口城市風情

06

新竹市長 林智堅

提高發展定位格局

以多元化之休閒帶動觀光人潮

08

上海商業儲蓄銀行文教基金會秘書長、

台灣中國旅行社董事長 周慶雄

用安全美食教育社會、提升觀光品質

Hotel

10

台北萬豪酒店

蝴蝶飛舞的城市綠洲酒店

12

台北中山雅樂軒酒店

搖擺新世代

14

HOTEL PROVERBS TAIPEI

後現代文創



About Us

53

新進會員單位介紹

54

國際讚譽

56

產業新訊

Contents



Cover Story

34 攜手重返 台灣純真食代 2016台灣美食展8月登場

Topic

- 24
2016客家桐花祭 盡覽客庄與桐花之美
- 26
打造臺灣觀光友善環境 搶攻穆斯林商機
- 28
藝術美學與飲食文化的精采碰撞

Special Report

30 力推「中進中出」 中臺灣積極接軌國際

Spotlight

- 16
臺灣與香港於北美市場
推廣「一程多站」旅遊
- 17
拚觀光 臺灣拓展郵輪旅遊市場
- 18
西拉雅與南化區公所
攜手業者推展區域觀光
- 19
集集致力科技造鎮
打造更優質的旅遊環境
- 20
阿里山森鐵園區5月起調漲票價
- 21
平溪線、江之島電鐵加碼合作
推「臺日鐵道觀光護照」
- 22
臺鐵改點 普悠瑪列車奔馳西部幹線

Promotional Event

- 50
考察及推廣活動

【基隆市長 林右昌】 基隆以雨後清新之姿 重新打造港口城市風情

text 周麗淑 photo 楊仁渤、編輯部

2016年6月25日，基隆港即將迎接開港130週年的慶祝盛宴，這個昔日充滿人文藝術風情的港口城市，歷經停滯後的沉潛，近年因國際郵輪旅客到訪人次逐年攀升，讓基隆港再現蓬勃生機，隨著各種建設與新計畫的起步，基隆正逐步翻轉新風貌。



基隆市長 林右昌

如果你最近曾經到訪基隆，一定會覺得基隆這個城市的面貌開始不一樣了。搭乘火車抵達基隆時，新完工的火車站以嶄新之姿迎接旅人；走出車站來到港邊，5月剛整頓完成的海洋廣場讓人悠閒駐足、欣賞港邊風情與郵輪身影；回頭一看這城市，漫佈天際線的雜亂電纜線不再糾結，恣意飄揚的破損廣告旗幟也少了很多，而遠方山坡灰暗的民宅建築似乎也開始有了色彩。新上任的基隆市長林右昌，從去年開始即展開10多項提升基隆觀光能量的計畫，而這其中當然也包括把昔日基隆歷史面貌及優雅風情找回來。

微笑港灣計畫 讓基隆再度發光

翻開一頁頁老照片，當時基隆港灣風景宜人、城市建築優雅，作為通商口岸百年來發展的歷史足跡，也在港邊留下許多歷史印記。如今的基隆港依舊是基隆的經濟命脈、最重要的城市意象、也是基隆人最重要的活動場所。但一直以來以貨運、商港、軍港等為發展主軸的港口，當時代推進，卡車、貨櫃佔據了人們可以濱港眺望的位置，也打亂市區安靜的節奏。基隆市長林右昌說：「長期以來港口以服務貨物為主，我們將把所有軍港、貨櫃碼頭等，都大移轉到西邊最外側碼頭，未來U字型的基隆港內港將呈現很大的改變，變成充滿歡笑的微笑港灣。」微笑港灣計畫從去年便開始啟動改造，先是基隆火車站的完工通車，接著正對基隆港的海洋廣場也修繕完畢，明年年底與火車站鄰近的新城際轉運中心也將竣工，舊火車站前將變成市民廣闊的活動廣場，屆時忠一路打通串連中山一、二路，與原本西2、西3舊倉庫群即可串接，周邊的舊歷史建築活化後，未來一個類似高雄駁二的藝術、文創、歷史記憶廊帶將形成。另外，西岸串聯海洋廣場連接到東岸這側也很精彩，軍港、貨櫃港移位



中正公園位於丘陵上，可在這裡俯視基隆市區與港口風光。

後，不但能容納更多國際郵輪停泊的位置、購物中心、及遊艇碼頭等，也讓未來行人散步路線沿港U行無阻。

完備基隆觀光服務 迎接新郵輪經濟

未來郵輪觀光經濟將為基隆帶來不一樣的城市轉型契機，但基隆準備好了嗎？市長林右昌不諱言，服務貨物跟服務人是很不一樣的邏輯跟方式，基隆人必須先看懂郵輪的經濟價值在哪裡，才能提出對應需求。首先進行城市的改造，從市容、交通、港區功能先下手，城市變美麗了，觀光客才願意停留；交通動線變輕鬆了，旅客才能多前往幾個基隆美景。今年新增的基隆觀光巴士，將可更方便帶領遊客前往基隆各個景點；市區的中正公園未來也將規畫登山手扶梯等，來解決登頂的簡易度，而廟口商圈的整頓及與港口間的路線串聯、停車場增設等，也都如火如荼展開。「郵輪經濟未來會大幅成長，尤其現在郵輪是全年開航的，我們已經開始積極準備，讓基隆不僅成為一個美麗的城市、更是個友善的旅遊城市，當港口改造完成後，5年內我們預估郵輪到訪人數將從現在的70萬擴增到100萬人次，讓基隆真正成為臺灣郵輪的最佳母港。」

【新竹市長 林智堅】 提高發展定位格局 以多元化之休閒帶動觀光人潮

Text & Photo 新竹市政府、編輯部

新竹市推動觀光不遺餘力，不僅建置公共自行車系統，更推動香山濕地環境改造，結合自然生態資源打造觀光休憩新亮點。本期邀請林市長針對2016年的新計劃以及想推薦給遊客們的觀光好去處與我們分享。



新竹市長 林智堅

新竹市持續推出多項觀光相關政策，積極吸引來自國內外的觀光旅客們，林市長的初衷是要給下一代更好的生活環境，除觀光局經費外，新竹市也籌措自籌款，預計將投入新臺幣5億元打造城市的綠肺，讓新竹將成為運動、觀光及教育的最佳場所，此外也積極推動「1916園區都心改造」、「山海新樂園計畫」及「新竹漁人碼頭計畫」。

三大計畫分頭進行

新竹市「1916園區都心改造」，位於新竹火車站東北方約1公里處，這一帶涵蓋麗池、孔廟、動物園、及體育館，新竹市政府為提高新竹市發展定位格局，已擬定多個軟硬體計畫來推展園區建構，包含動物園的再生、麗池園林空間的再造、打造兒童成長探索園區、打造最具空間美學市民廣場、重現銜接人文與生態的百年大道，搭配著相關軟體配套、行銷措施的建置等。

「山海新樂園計畫」，山是香山、海是南寮，香山區依山傍海，擁有絕佳的觀光資源，本計畫將在地產業、文化、美食等特色，透過異業整合，行銷推廣主題式之旅遊，提供遊客有品質保證及多元化之休閒。另外，新竹漁港是許多民眾假日踏青、騎單車的好所在，「新竹漁人碼頭計畫」中，已動工的「國際風箏賽場第一期工程」，將利用漁港南側的淤沙，打造全國最大、兼具海景觀賞及風箏施放功能的大草坪，拉近人與海的距離。另直銷中心也會改造成「桃竹苗海濱旅行帶旗艦服務中心」，配合親子遊憩區及海水浴場的恢復、防風林區環境改善，將新竹漁港打造成漁人碼頭，帶動觀光人潮。

好吃好玩都在這

提到推薦的觀光景點，林市長首推已經80歲的新竹動物園，不但是全臺原址現存最老的動物園，更凝聚新竹人超過三個世代的共同情感，是這座城市無可取代的珍貴資產。林市長表示，「找回市民對動物園的



客家湯圓香氣十足，是極為推薦的新竹美食之一。

驕傲和光榮感，是我們對新竹市的願景和夢想，也是我上任以來積極投入的重點工作，緊鑼密鼓進行中的「1916園區跨域亮點計畫」，就是以動物園為核心，未來不僅將改善軟、硬體環境，更會是座「市民的」動物園，讓所有來到這裡的朋友，留下美好回憶和真摯的感動！」另一個值得推薦的景點為新竹公園，新竹公園於賞櫻時節有近千株櫻花綻放，是新竹市最在地、最美麗的風景，十分適合與最親愛的家人朋友們一起在粉色的櫻花樹下，賞櫻吃美食，聽著小提琴悠揚的樂聲，享受春日小確幸。

針對新竹美食的部分，除了大家熟悉的新竹米粉、特色漁產等，市長很推薦大家嚐嚐新竹市的客家湯圓，香噴噴的紅蔥頭、爽口的山茼蒿，配上渾圓飽滿的湯圓，入口的不僅是古早的美味，更是家的溫暖味道。市長也表示，「每逢天氣轉冷的時候，總是會想上「鄭家魚丸燕圓」，來碗熱騰騰的綜合湯。口感Q彈的魚丸、養生的紅糟燕圓，搭配黑毛豬骨熬燉的鮮甜湯頭，百年傳承、真材實料的簡單美味，總是令我暖上心頭，是最熟悉，也是最溫暖的好味道。」

新竹市民不論大人小孩都非常熱情，在美食美景之外，市府也會積極規劃更多親子活動，期望讓每一個孩子，都能在自己的城市內，享受綠與美的生活，擁有充足的空間可以揮灑自在的笑容，也期望每一位來到新竹市的旅客都能留下美好的記憶、滿載而歸。●

【上海商業儲蓄銀行文教基金會秘書長、 台灣中國旅行社董事長 周慶雄】 用安全美食教育社會、 提升觀光品質

text 周麗淑 photo 楊仁渤、編輯部

「臺灣美食要如何吃得更安心與健康？」近來成為大家的討論話題，上海商業儲蓄銀行文教基金會秘書長、也兼任台灣中國旅行社董事長的周慶雄表示，這不但是政府與全民需持續努力的工程，更須用教育方式向下扎根、讓大眾認識食品與食物的區別，認知食材來源，才能促成臺灣美食品質向上發展的穩固力量。



上海商業儲蓄銀行文教基金會秘書長、台灣中國旅行社董事長 周慶雄

直以來持續關注與支持臺灣旅遊品質及人才教育的上海商業儲蓄銀行文教基金會，持續第二年支持台灣美食展，今年更朝向美食教育方向，希望喚醒產官學及全民對食安與食育的重視。

根據觀光局的統計，臺灣吸引外國觀光客的特色首要是風景，第二就是美食。身為前台灣觀光協會會長的周慶雄不僅關注觀光議題，對品嚐美食也有著極大熱情，周慶雄認為臺灣小吃能如此熱絡發展，是因為臺灣自西班牙、荷蘭、日本，還有隨國民政府來臺的大陸各省同胞，加上東南亞新移民等融合增生，小小臺灣宛如世界廚房，精彩可期。但當食安問題發生後，他有時連在外吃碗最愛的貢丸湯與麻醬麵都覺得不安心，如果一般民眾都有疑慮，那又如何



1&2.周慶雄認為臺灣小吃該有氛圍不需改變，但可加強食材的安全與環境的衛生。

讓國外觀光客放心享用？臺灣美食既是吸引國外觀光客很重要的部分，唯有從要求健康安全的食材出發，才是發展美食與觀光的重要基礎。

旅行社背景 帶來旅遊與教育的使命感

會讓基金會如此重視觀光發展與人才教育的原因，不得不提到今年已創立101週年的上海商業儲蓄銀行。這家老字號的銀行是由我國知名的銀行家陳光甫在1915年創立於上海，創立初期經營規模很小，但憑藉著服務社會的經營宗旨，1934年已發展為我國最大的民營銀行，然而歷史的因素使得上海商業儲蓄銀行於1965年在臺灣復業，成為我國唯一在臺灣復業的民營銀行。由於陳光甫酷愛旅遊，一心想推動我國旅遊觀光的發展，1923年先在銀行內部成立旅行部，1927年因旅行部經營良好而獨立出來成立中國旅行社，這也是中國歷史上第一家旅行社，1946年在臺北成立分社，也是臺灣最早成立的旅行社（現稱「台灣中國旅行社」），從1991年就擔任上海商業儲蓄銀行董事長的榮鴻慶也一向積極支持臺灣旅遊觀光事業的發展，他推動由銀行捐助設立上海商業儲蓄銀行文教基金會，頒發獎學金給大學觀光學系優秀學生已經22年，為我國培育不少旅遊觀光人才，另外，也出版旅遊相關刊物及贊助元宵燈會等公益活動。

「基金會一直以來對教育著墨甚多，對於今年能贊助美食展的「食之育」展區，我是非常肯定並抱有期許的，這比去年贊助美食展廚藝競賽的獎學金，更讓我感到有意義，既然是對的事，基金會絕對是全力支持。」周慶雄秘書長表示。美食展中的「食之育」區域，將以食物本質與知識等議題，呈現在大眾面前，除了推廣食安、認識食物本質外，也希望形成大眾共識，提升及保護臺灣美食王國的美譽。

用認證提升臺灣美食品質

臺灣美食雖然有口皆碑，但如何與觀光更緊密結合？周秘書長認為，推動認證也許是一個方式，透過從食材源頭、製作過程、用餐環境甚至烹煮者的各項認證，讓一般人有簡單的遵循依歸。臺灣小吃之特別，本就在其豐富多樣性以及與店家老闆接觸時的特殊人情味，而餐廳整潔、食材新鮮健康、產於當季、及美味烹調也都是重點，例如他很愛帶國內外貴賓、朋友去一家萬華的海鮮熱炒餐廳，幾乎大家都滿意的不得了。「小吃就該有小吃該有的氛圍與飲食樣態，不需硬要提升它的環境檔次，但可要求食材安全、新鮮、環境衛生等履歷認證，若政府能帶頭形成制度，更能便利旅遊團甚至自助旅遊者的選擇方向，透過實際體驗臺灣特有小吃、感受人情氛圍，才能真正體驗臺灣美食的真諦。」

蝴蝶飛舞的城市綠洲酒店 台北萬豪酒店

為了讓臺灣徹底發揮亞洲中繼站的地理位置特色，台北萬豪酒店以舉辦APEC等級的國際會議為目標，打造出包含12個多功能展覽廳的會議廳棟及320間客房的旅館棟，

同時以大面開窗迎入鄰近青山及酒店四周的綠意，讓來客有如身在城市綠洲般舒適愜意。

text 洪禎璐 photo 林衍憶



接待櫃檯的後方彩繪著各種動物們，以柔和的色彩傳達臺灣的自然環境特色。

在台北萬豪酒店北側的戶外花園廣場裡，佇立一座巨大的銀色雕塑裝置藝術品，一群蝴蝶飛舞於女子頭上，組成她的浪漫秀髮，這是西班牙藝術大師Manolo Valdés的作品，也是台北萬豪酒店內部空間設計主題的起點。

蝴蝶飛舞 臺灣在地特色

臺灣曾有蝴蝶王國的稱號，卻逐漸被人們遺忘，一如臺灣擁有絕佳的東亞中心地理位置，卻常被國際忽略。懷著讓世界看見臺灣的期待，台北萬豪酒店的挑高9米迎賓大廳以蝴蝶為設計元素，一進門，就能看見灰色地毯上的蝴蝶圖騰與從天花板垂吊而下的數十隻白、藍、黃等色的水晶蝴蝶一起翩翩起舞，而這些水晶蝴蝶是台北萬豪酒店特別向捷克知名水晶配件品牌PRECIOSA獨家訂製。

接待櫃台後方的巨大L形彩繪牆面上，有臺灣獼猴、藍鵲，還有由蝴蝶組成美麗羽翼的藍色孔雀，讓來客在驚豔之餘，也能一眼就了解臺灣的自然環境特色。

商務客的放鬆旅程

台北萬豪酒店以商務旅客為主要服務對象，住宿空間以大地淺褐色為基調，搭配方格紋線條裝飾，營造出簡約舒適又帶點時尚趣味的空間。除了在牆上懸掛色彩素雅的平面藝術作品來妝點空間外，幾乎沒有擺設其他藝品，以方便商務旅客分類放置各種資料。為了讓旅客擁有優質的睡眠，使用英國百年名床Slumberland床墊，並採用200cm*240cm的加大尺寸，無論國內外旅客都能睡得舒適。此外，酒店也貼心準備軟毛和硬毛兩種牙刷、兩種尺寸的拖鞋，供旅客依偏好選擇使用。想要好好放鬆的旅客，可以來到視野絕佳的高樓層，包含露天泳池、健身房及桑拿室，都開放給所有住客享用。

融合中西的精緻菜餚

在餐廳部分，台北萬豪酒店也將商務旅客的需求放在心上。Lobby Lounge的菜單裡，以5分鐘上菜、10分鐘上菜等為分類，讓行程緊湊的商務旅客可安心享用一餐。Mark's Teppanyaki鐵板燒餐廳裡，也以包廂空間為主，方便商務旅客在用餐同時商談公事，避免相關機密外洩。

位於一樓的Garden Kitchen，則運用空間搭配玻璃帷幕，讓包廂之外的用餐空間，也

都有隱密的角落感。桌位間有寬敞的走道，並以綠色牆面呼應落地窗外的花園景觀，讓人能徹底地放鬆。這裡供應融入亞洲風味的西式料理，午餐採半自助式，晚餐則供應套餐，所有料理皆以精緻優雅的法式擺盤上桌。時令海鮮盤裡，包含具炭烤香氣的帝王蟹腳，新鮮法國生蠔、日本甜蝦、生干貝，及魚子醬佐水煮蛋等，絕妙的鮮甜滋味不在話下。炭烤玉米鮮蝦餃的靈感來自義大利方餃，主廚翁士峻為了增加用餐的趣味感，特別採用看得到內餡的做法，且內餡裡藏了溫泉蛋，一切開就會有蛋黃汁液流出，讓人食慾大開。炭烤美國Prime肯瓊風味牛排散發炭烤香氣，外觀看似全熟，實則內部軟嫩多汁又無血水，且牛肉已用香料醃漬入味，不必蘸醬，每一口都擁有同樣的美味。

台北萬豪酒店位在基隆河北岸，恰可從另一個角度看臺北101及市景，再加上鄰近內湖山區，也能擁抱綠意。對商務旅客和觀光客來說，都能留下與眾不同的入住經驗。●

台北萬豪酒店

add 臺北市中山區樂群二路199號

tel 02-8502-9999

price 客房每晚訂價14,500元起，詳見官方網站。

web www.taipeimarriott.com.tw

Fb 台北萬豪酒店 Taipei Marriott Hotel

1.看似全熟的牛排實則軟嫩多汁，香氣十足。 2.時令海鮮盤不論是優雅的擺盤或是盤中的鮮美滋味都令人驚艷。



搖擺新世代 台北中山雅樂軒酒店

客房樓層的廊道上，橫條素材從牆面延伸至天花板，象徵向上伸展的樹枝，其所構築出的圓弧隧道般空間，加上橫條反射地面燈光的流動閃耀感以及廊道終點的鏡面，讓人有種進入迷離神祕洞穴的錯覺。

text 洪禎璐 photo 張晉瑞



就在民權東路轉入雙城街的街口，三面落地窗環繞的通透明亮空間裡，有座裝飾彩色燈箱的圓形櫃檯，上方有模擬飛龍盤旋、層疊而上的半圓線條燈飾；看似隨意堆疊的方塊燈箱立在角落，側邊的狹長空間裡，靠窗擺放高矮不一的白色方凳，搭配花樣繽紛的抱枕。獨特前衛的風格總讓路過的人忍不住多看幾眼，這裡便是W酒店姊妹品牌「雅樂軒酒店Aloft」在臺灣的首家酒店。

與全球流行同步

誕生於2008年、總部設在美國紐約的雅樂軒品牌，目前在全球各地已有超過百家酒店開幕。串連起旗下酒店一致形象的主要元素，便是每季更換主題的大廳燈箱及所有抱枕的圖案。總公司以新銳藝術家為對象，徵選出符合品牌精神的現代前衛、風格輕鬆活潑的平面藝術作品，再同步發給旗下所有酒店。至於酒店的其他部份則融入了臺灣元素。建築及公共空間由李天鐸建築師設計打造，以城市新山水為主要意象，外觀貼上灰白石板，輔以大小不一的窗口，營造出山洞般放鬆自在的安居氛圍；客房樓層的廊道上，橫條素材從牆面延伸至天花板，象徵向上伸展的樹枝，讓人有種進入迷離神祕洞穴的錯覺。

以黑灰及淺木色為基調的客房裡，暗藏了文房四寶。衛浴空間裡，



1.猶如迷離神祕洞穴的廊道 2.客房窗外是臺北舊城景觀 3.館方與聯合國合作的公益活動 4.客房抱枕的花樣也會每季更換 5.口感軟嫩外皮酥脆的炸魚薯條



從天花板懸吊而下的黑色細管燈，象徵毛筆；洗臉檯的深黑色檯面代表硯台，床頭後方的牆面則呈現近似宣紙的紋路，低調地為客房注入些許東方味。

雅樂軒酒店雖以年輕時尚男女為主要客群，但家長若帶孩童一起入住，館方也有貼心服務，可在客房裡為孩童佈置帳篷和床墊，加上各種小玩具，讓孩童在專屬自己的祕密基地裡盡情玩耍。

坐看飛機起降

館內酒吧WXYZ吧，設在酒店最高樓層，也是房客享用早餐的地方。這一區的建築因松山機場的存在而有高度限制，使得WXYZ吧成為附近位置最高的酒吧，往北望去，不僅能欣賞臺北舊城景觀，還能清楚看到飛機起降的側面身姿。酒吧從傍晚營業至凌晨，提供各式啤酒、黑皮諾葡萄酒及特調雞尾酒等飲品，搭佐的餐點以西式下酒菜為主。墨

西哥玉米片佐莎莎醬，是館內廚師將墨西哥薄餅分切成片後再油炸，撒上由紅椒粉、胡椒粉及起司粉調製成的調味粉，香氣逼人，搭佐的莎莎醬也特別配合臺灣民眾的口味。炸魚薯條的麵衣，則在傳統的啤酒麵糊裡多加了麵包粉，因此口感格外酥脆，與軟嫩的魚肉形成強烈的對比。

在台北中山雅樂軒酒店裡，感受融入臺灣味的前衛流行風格，也關注臺灣本土的創意特色，從而大膽擁抱全世界。

台北中山雅樂軒酒店

add 臺北市雙城街1號

tel 02-7743-9938

price 定價NT\$12,000起，外加10%服務費及5%營業稅。不定期推出優惠方案。

web www.alofttaipeizhongshan.com

WXYZ吧

time 週日至週四17:00~00:30，週五、週六17:00~01:00。

price 墨西哥玉米片佐莎莎醬NT\$280，墨西哥雞肉薄餅NT\$360，炸魚薯條NT\$380。外加10%服務費。

後現代文創

HOTEL PROVERBS TAIPEI

靠窗擺放的櫃檯，就像圖書館裡的長排書桌似的，接待人員與住客在同一側互動，感覺格外親切。更引人注目的，是幾乎鋪滿挑高牆面及天花板的浮雕黑鐵片，各式各樣的美麗花紋讓人看得目不轉睛。

text 洪禎璐 photo 張晉瑞



水晶燈猶如雲朵般飄在半空中。

鄰近 SOGO 百貨忠孝館、瑠公圳公園旁，佇立一棟外型帶點樂高積木堆疊趣味的黑色建築，這是華泰大飯店集團三度邀請設計建築師陳瑞憲合作的旅店空間。這次，陳瑞憲從建蓋階段就開始參與，特別融入綠建築概念，讓建築本身跳脫常見的長方體，從外觀就能感受到 HOTEL PROVERBS TAIPEI（賦樂旅居）的獨特個性。

刻印人來人往的歲月痕跡

踏入 HOTEL PROVERBS TAIPEI，幾乎鋪滿挑高牆面及天花板的浮雕黑鐵片，美麗花紋讓人看得目不轉睛，這些全是陳瑞憲從歐洲市集採買回來。向來偏好歐風的陳瑞憲，這次以十八、九世紀的西班牙畫家哥雅（Goya）後期具怪誕黑暗風格的彩色蝕版畫為靈感，再融入他對老件的偏好、對家的想像，打造旅宿空間。

來到客房樓層，大片紅銅牆面及門扉環繞廊道四周，給人一種進入萬花筒鏡像隧道般的錯覺。這裡的客房涵蓋多種無法一目了然的迂迴格局，如一進門就是泡澡浴缸而非沙發區，總讓旅客在瞬間變

成好奇的孩子，興奮地四處探看。客房裡，以色澤溫潤的胡桃木為牆面及地板的主要素材，並採部份染黑的方式來區隔各個空間。而容量超大的獨立式純白浴缸，緊靠著義大利山水石牆面，給人在野外泡澡般的錯覺。洗臉檯的檯面，則選用容易留下水漬的黑金石；所有木頭素材皆不上油，也不上漆，再加上使用越久越有味道的馬鞍皮…一切的一切都是為了留下物品與人接觸過的痕跡，慢慢將人的溫度儲存下來。

高級海鮮深夜食堂

因為對炭烤牛排擁有美好的回憶，也注意到臺灣人喜歡吃海鮮而東區卻沒有這類型的餐廳，廚藝總監 Fudy Chen 結合兩者，在一樓推出 TK SEAFOOD & STEAK。在餐廳入口，就能看到在玫瑰鹽磚的圍繞下進行熟成的大塊牛肉，開放式廚房吧檯的另一邊，有海產店常見的畫面——各種當天捕獲的現流海鮮，整齊躺在白色碎冰上。Fudy Chen 堅持從料理食材的源頭開始掌控，所有海鮮皆是店內廚師親自到基隆坎仔頂漁市及大溪漁港選購，蔬菜也大多來自自家的有機農場。掌握料理火候的關鍵，則是結合炭火烤架與烤箱功能的西班牙 Jospet 烤箱，使用龍眼木來

燒柴火，再適時撒入浸濕的波本威士忌橡木桶木屑增添煙燻香氣，讓每道牛排及海鮮料理都擁有獨特的風味。

波士頓活龍蝦搭佐兩種醬汁，以巴西里、檸檬汁、檸檬皮及橄欖油等調製而成，風味清爽的 Gremolata 醬佐龍蝦肉；將甜椒、蕃茄及杏仁打成泥調製的 Romansco 醬，則與蝦膏混合在一起，鮮明的蔬果香氣柔化了蝦膏的濃郁風味。

美國乾式熟成丁骨牛排則是將熟成28天的丁骨牛排烤至三分熟，點綴少許綜合香料，還有口感香辣的阿根廷香料油、略帶哇沙米香氣的海膽奶油醬，兩種不同風味的醬汁供來客搭佐，增添風味變化。

來到 HOTEL PROVERBS TAIPEI，世界各地的旅人們都能優雅地留下曾經佇足此地的痕跡。●

HOTEL PROVERBS TAIPEI (賦樂旅居)

add 臺北市大安路一段56號

tel 02-2711-1118

price 客房，定價NT\$15,000起，外加10%服務費及5%稅金。不定期推出優惠案。

web www.hotel-proverbs.com

TK SEAFOOD & STEAK

time 早餐06:30~10:00，晚餐17:30~01:00。

price 早餐，每客NT\$780。晚餐，每人低消NT\$2,500，21:30後，每人低消NT\$1,000。波士頓活龍蝦NT\$1,880，美國乾式熟成丁骨牛排（2人份）NT\$3,200。外加10%服務費。

1.每間客房所擺設的桌椅不盡相同 2.美國乾式熟成丁骨牛排 3.波士頓活龍蝦，花園沙拉與農場甜菜根佐咖啡南瓜。



臺灣與香港於北美市場 推廣「一程多站」旅遊

美國經濟穩步復甦，加拿大也一樣平穩成長，造訪臺港的旅客年年增長，
臺港攜手在北美市場合作推觀光，相信能成功帶動兩地旅遊業發展。

text 編輯部 photo 交通部觀光局



交通部觀光局與香港旅遊發展局日前宣布，於北美市場合作推廣兩地旅遊。

交 交通部觀光局（以下稱觀光局）與香港旅遊發展局（以下稱旅發局）於2016年3月9日於加拿大多倫多、3月10日在美國紐約宣布，將共同合作在北美市場推廣臺、港「一程多站」旅遊。合作計劃以北美市場為目標，務求吸引更多美國及加拿大旅客到臺、港度假。

鎖定美加旅客 積極推廣

美國是臺灣和香港最大的長途旅遊客源市場。隨著美國經濟穩步復甦，到訪兩地的美國旅客去年上升4.5%，現在每星期有超過200班直航班機來往美國與臺、港兩地，預期2016年此數字將增長6.5%；加拿大同樣也是重要的長途旅遊客源市場，2015年，同時造訪臺、港地區的加拿大旅客平穩增長。現在，每星期有超過50班直航班機來往加拿大與臺港兩地，預期2016年此數字將增長11%。臺港之間交通便利，每天有超過60班航機往返，有利兩地攜手發展「一程多站」旅遊。本次計劃將有助吸引更多美國及加拿大旅客同時到訪香

港及臺灣，體驗兩地獨特之處。

結合臺港旅遊資源 1+1將大於2

觀光局副局長劉喜臨表示：「近年到訪臺灣的美國旅客人數持續上升，過去四年，入境臺灣的加拿大旅客，有一半是以觀光為目的，所佔比例為長途市場之冠，這說明美國及加拿大旅客對到臺灣旅遊比起過往更有興趣。而以觀光局對整體長線市場的了解，美加旅客到亞洲多會安排8~10天的行程，隨著美國及加拿大直飛臺港以及臺港之間航班增加，觀光局相信與香港攜手合作，推廣『一程多站』旅遊，有助於將兩地旅遊資源透過全新安排與組合，產生1+1>2的效果。」

香港旅遊發展局劉鎮漢總幹事則說：「根據我們的調查，訪港的美國及加拿大旅客分別有92%及94%會到訪其他目的地。近年來，隨著旅客希望在每次旅程得到最多體驗，『一程多站』旅遊愈來愈受歡迎。我們很有信心，這次香港與臺灣的合作將吸引更多旅客到訪亞洲，推動兩地旅遊業共同發展。」

拚觀光 臺灣拓展郵輪旅遊市場

臺灣拚觀光，除首度與香港策略合作推出「一程多站」方案，全力搶攻美、加北美客群外，也遠赴佛羅里達州出席全球郵輪年度盛會—國際郵輪展，拓展亞洲郵輪旅遊。

資料來源 交通部觀光局 photo 編輯部

國際郵輪展（Seatrade Cruise Global 2016）首度在美國國際郵輪港口重鎮—勞德岱堡（Fort Lauderdale）舉辦年會，吸引全球成千上萬郵輪及旅遊業者與會；臺灣由觀光局副局長劉喜臨領軍推廣外，更與亞洲郵輪聯盟（ACC）成員國，包括菲律賓、中國大陸香港、海南、廈門等合辦推廣酒會，介紹5地多元觀光特色，加強吸引國際郵輪公司到各聯盟成員國港口航班，擴大亞洲郵輪市場規模，拓展國際客源。

「郵輪旅遊」將為臺灣觀光發展重點

根據國際郵輪協會（CLIA）發布的「2016年全球郵輪產業前瞻」報告預估，今年全球郵輪旅客可達2,400萬人次，亞洲所占比例由2014年的6.7%，逐步上升到9.2%，2015年的220萬人次已居世界第五大市場，2030年將上看1,100萬人次，極具市場潛力。

過去2年，臺灣基隆、臺中、臺南安平、高雄、花蓮、澎湖等6港，各自擁有不同臺灣特色與景觀，便利的交通、友善的服務及不可錯過的美食，合力接待不定期國際郵輪，成長率將近八成，去年接待了192艘次，也迎來第1,000萬人次旅客，儼然成為亞洲重要郵輪旅遊目的地。

觀光局副局長劉喜臨認為，過去3年看到亞洲郵輪發展動能，「郵輪旅遊」將成為臺灣觀光發展大方向，除了調整國際郵輪來臺獎助措施外，也會加速與鄰近郵輪旅遊目的地國家的合作結盟，諸如日、韓、馬、越等加入夥伴行列，透過一程多站旅遊模式，攜手把亞洲郵輪市場規模做大。

國際郵輪展臺灣館今年將以臺灣各個港口風貌呈現，並強調臺灣在亞洲郵輪航線上的關鍵位置，吸引參加國際郵輪展的重要國際郵輪公司及買家注目，並向全球郵輪旅客招手「It's time for Taiwan！」

高雄港是臺灣最大的港口，周邊交通便捷。



西拉雅與南化區公所 攜手業者推展區域觀光

西拉雅管理處與南化區公所攜手盤點在地特色資源，
期望讓更多人看見西拉雅的觀光亮點。

資料來源 交通部觀光局 photo 西拉雅國家風景管理處



1&2.由西拉雅管理處張隆城處長及南化洪正國區長率隊走訪龍湖寺、紫竹寺、寶光聖堂及周圍登山步道。

為推展西拉雅南化地區觀光，日前西拉雅管理處張隆城處長及南化洪正國區長率隊走訪龍湖寺、紫竹寺、寶光聖堂及周圍登山步道，盤點景點週遭環境，期能透過景點串聯促進地方觀光發展帶動地方經濟。

啟動南化遊客中心 行銷西拉雅觀光亮點

南化地區坐擁許多豐富的生態、景觀以及人文氣息，為方便遊客詢問旅遊資訊以及當地旅遊推廣，西

拉雅國家風景區管理處在今年1月30日啟用南化遊客中心。張隆城處長表示：「今年初管理處將服務範圍擴及至國家風景區南端設立南化遊客中心，作為管理處最南端的服務據點，南化亦是臺3線美濃旗山及臺20線甲仙的中間節點，本次與公所攜手盤點在地特色資源，將宗教、生態及產業透過步道系統、景點及服務設施串連整合，行銷西拉雅南端觀光亮點，期望將來能透過景點串聯及延伸，促進區域觀光發展，讓大家更認識西拉雅，讓更多人愛上西拉雅。」

深度生態休閒的新選擇

南化區洪正國區長表示：「南化交通系統主要為臺20線及臺3線交錯，一路上能深深體會到臺灣民間信仰的虔誠，除了「新南瀛八景十勝」之一的「寶光聖堂-寶光朝聖」位於此處，五峯山龍湖寺莊嚴的觀音佛祖大聖像、幽靜的南化厚德紫竹寺也都十分值得一遊。若沿著南176前行，更可在途中發現南化烏山之美，臺灣唯一的獼猴保護區便坐落在烏山上。此外，遊客沿臺3線往北可至玉井，南可至內門，南化區境內，中央山脈分脈環複，並設有烏山健康步道，山徑皆在稜線上，全程共12公里，為南臺灣少見中級登山健行環境，明年更將規畫辦理登山大會師，期望藉由遠離城市的喧囂，讓芬多精沉澱繁忙的生活，使南化成為深度生態休閒的旅遊新選擇。」

南化遊客中心服務資訊

add 臺南市南化區西埔里西埔1之3號

tel 06-5771046

time 每日上午08:30至下午5:30

服務項目 旅遊文宣提供、旅遊諮詢、無線上網服務等



在臺灣特有生物研究保育中心等景點可使用免費上網服務。

集集致力科技造鎮 打造更優質的旅遊環境

集集依山傍水、風光綺麗，是個擁有濃厚地方特色的小鎮，
如今，集集鎮更成為全國第一個以鄉鎮公所名義申請成功全鎮WiFi網路服務的地區。

text & photo 編輯部

集集深受遊客喜愛，信步走在集集小鎮上可以聽到小火車的汽笛聲，在集集老街則可感受昔日風情，附近景點有集集大山、集集攔河堰、明新書院、臺灣特有生物研究保育中心、水里蛇窯、明湖、水里溪，緊臨還有玉山國家公園、信義賞梅、東埔溫泉等等。

南投集集躋身為交通部觀光局「十大觀光小城」之一，為提供遊客更便利且貼心的服務，以推動科技造鎮為首要之務。今年2月22日，公所完成了在集集各個重要景點及民生路段公車站設WiFi建置，合計共有23個據點提供民眾無線上網服務，而公車站也特別加設了20個「智慧型公車站牌」，不僅可清楚顯示出公車預計抵達的時間，還可做為政策及活動宣導工具。

主推免費WiFi及智慧公車站牌

集集鎮公所致力於將資訊科技帶進民間生活，期

望能提供更優質的創新旅遊服務，鎮長陳紀衡為科技背景出身，具有相關專業背景，為了拉近城鄉資訊落差，上任後便積極推動科技造鎮、發展綠色觀光，並響應經濟部所祭出加速行動寬頻服務4G轉WiFi的政策。目前民眾在集集火車站、明新書院、臺灣特有生物研究保育中心等重要景點，及民生路沿線公車站牌，不需付費及登入帳號，即可直接連上網，對國內外旅客來說都十分便利；「智慧型公車站牌」則是透過接介交通部的公車資訊系統，站牌會顯示公車預計抵達時間，站牌跑馬燈也可適時加上重大活動資訊，方便民眾獲得相關訊息；此外，鎮內2台環鎮巴士也設置了無線上網功能。

陳紀衡認為，資訊基礎建設的完成，只是科技造鎮的開始，今後將會持續推動各項網路服務，讓民眾享受更便利的生活。希望所有來自海內外的遊客們都能愛上集集這個既美麗又科技發達的小鎮。 ○



阿里山森鐵的維護成本高，確定於五月起調漲票價。

阿里山森鐵園區5月起調漲票價

備受國內外遊客喜愛的阿里山森鐵為了適度反映成本，自5月1日起調漲票價，阿里山森林遊樂園區的門票也將實施差別取價，期望透過微幅調漲，進一步維護森鐵及園區遊憩品質。

text & photo 編輯部

廣受國內外觀光旅客喜愛的阿里山森林遊樂園區、阿里山森林鐵路今年5月起為反映成本，確定調高票價。嘉義林管處表示，為維護阿里山森林遊樂園區遊客遊憩品質，自5月1日起實施園區門票差別取價，對外國遊客調漲門票新台幣100元，從原來200元調高至300元，國內遊客票價則維持原價，另配套推出不分國籍提供2歲以下幼童及身心障礙者免費進入園區。另外，森鐵本線及支線也皆有調漲，臺鐵希望透過微幅調漲，維持森鐵品質，讓森鐵永續經營。

20年來首度調漲受關注

嘉義阿里山小火車，營運20年來並無調漲過票價，但5月1日開始，阿里山森鐵已確定漲價，並取消各車種來回票優待折扣。臺鐵臺北站站務主任楊韶平表示，因為阿里山小火車是窄軌中的窄軌，而且在崇山峻嶺間，不管是運補或是一般維修、搶修，其實都相當不容易，維護成本相當高，即使這一次漲價每年能多出981萬元的收入，

還是入不敷出。

為適度反映阿里山森林鐵路經營成本，票價自今〈105〉年5月1日零時起全面調漲，主要車站票價調整如下：

- 一、嘉義站至奮起湖站：由原票價240元調整為384元。
- 二、阿里山站至祝山站：由原價100元調整為150元。
- 三、阿里山站至神木、沼平站：由原價各50元調整為各100元。
- 四、取消各車種去回票優待折扣。

自5月1日票價調整日起1個月內，凡持有嘉義站至奮起湖站車票的旅客，可至阿里山森林鐵路嘉義、北門、奮起湖站兌換阿里山森林鐵路支線〈沼平線或神木線，二者擇一〉免費乘車票1張，免費乘車票使用期限至105年12月31日止。

另外，自105年5月1日起，阿里山森林鐵路本線阿里山號冷氣對號列車的每個座位的座椅網袋內也會放置一本由鐵道達人蘇昭旭老師撰寫的『奔馳百年-阿里山森林鐵路的故事』口袋書，免費贈送給乘車的旅客，數量有限，送完為止。

平溪線、江之島電鐵加碼合作 推「臺日鐵道觀光護照」

臺日鐵道合作再升級，臺鐵平溪線與日本江之島電鐵無償兌換車票合作進入第4年，雙方已簽署友好協議，除票券外，將再加贈「臺日鐵道觀光護照」。

text & photo 交通部觀光局、編輯部

臺灣到日本旅遊人數逐年增加，從2012年年度156萬人次到去年突破300萬人次，日本國鐵看見商機，前仆後繼來臺簽友好締結，有競爭關係的私鐵公司更爭相和臺鐵合作搶客，平均每3個月就有一家鐵道公司和臺鐵締約。

贈護照創商機 促進臺日雙方鐵道觀光

臺鐵平溪線與日本江之島電鐵，在2013年4月26日簽訂觀光合作協議，以無償兌換雙方一日券跨國聯合的方式行銷，讓原本每日平均3900旅次的平溪線列車，成長超過2成，此次推出「臺日鐵道觀光護照」，也將帶動臺灣觀光效益，為臺日鐵道交流樹立典範。

自今年5月起，為提升合作層次，臺灣旅客在江之島電鐵線藤澤站、江之島站與鎌倉站，或日本旅客在臺北站、瑞芳站，用各自的票根兌換對方的一日券時，都可再獲贈一本「臺日鐵道觀光護照」。

護照內不僅介紹江之島電鐵與平溪線沿線著名景點外，還附有折價券，可在江之島電鐵沿線商家或臺鐵便當本舖直營店，及臺鐵夢工場等，享有消費折扣優惠，預料可吸引更多臺日旅客互訪，推動雙方鐵道的觀光旅遊發展。

臺鐵局長周永暉表示，臺鐵除了和日本企業締結姊妹列車、車站，也針對雙方企業友好，加強車輛調度、經營理念等做技術交流，逐步改善締結後的行銷效益，而為了拓展支線鐵道觀光，也將為瑞芳車站拉皮，並將平溪線與江之島電鐵友好合作的意象，融入車站設計；並會持續和觀光局合作，吸引更多的日本鐵道迷和旅客來臺。



1 & 2. 平溪線與江之島電鐵友好合作的意象，將融入車站設計以吸引更多的日本鐵道迷和旅客來臺。

臺鐵改點 普悠瑪列車奔馳西部幹線

臺鐵啟動普悠瑪號行駛西部幹線計畫，臺北到屏東車程至少縮短1小時以上，
且預計於2020年完成環島通車。

text 編輯部 photo 交通部臺灣鐵路管理局



邱家終先生 攝影

以水墨畫家馬白水的「太魯閣之美」24幅聯作，彩繪而成的「太魯閣國家公園彩繪列車」往返臺北和臺東。

交 通部臺灣鐵路管理局4月21日起時刻表微幅改點，普悠瑪號首度行駛西部幹線，每天往返臺北-屏東。目前尚有南迴線一百多公里未完成的電氣化路段，也預計2020年完成電氣化，屆時就可環島通車。除此之外，東部幹線每週也增加新自強號班次，熱門的Hello Kitty彩繪列車於每週五到週日往返臺北-臺東；以水墨畫家馬白水的「太魯閣之美」24幅聯作彩繪而成的「太魯閣國家公園彩繪列車」，於每週六自花蓮往返臺中。

臺北到屏東 四小時內可抵達

因應西部地區整體旅運需求，臺鐵普悠瑪號於4月

21日投入西部幹線營運，臺北到屏東車程不到4小時。

先前臺北到屏東自強號需5小時車程，而屏東人到臺北若要搭乘高鐵，得先搭車到高雄高鐵新左營站，一趟高鐵加接駁，算下來需要2、3小時，但普悠瑪僅僅4小時就可以直接往返臺北-屏東，省下不少時間，且屏東站是在高雄站以南，並不會影響列車行駛時間，反而可以嘉惠更多屏東人。

普悠瑪號被臺鐵定位為「新自強號」，不但車廂新穎舒適，行駛速度也快，票價和自強號一樣，比高鐵便宜，極具競爭力，不過也有相當多的外地遊子擔心屆時會買不到車票，但也有人樂觀的表示回

1&2.臺鐵推「馬白水彩繪列車」，此為臺鐵結合藝術的最新展現 3.新城（太魯閣）車站大廳，以馬白水「太魯閣之美」的窯燒玻璃藝術為裝飾與彩繪列車相輝映。



邱家終先生 攝影



邱家終先生 攝影

屏東又多了一項新選擇。

此外，臺鐵局目前有新的計畫正在籌備中，將編列預算新臺幣1000億元用於購車，預計待新車加入後，東、西幹線運輸將會有很大幅度的改變；莒光、復興號也將淘汰簡化成為區間車及自強號。

臺鐵目前尚有南迴最後123公里還未完成電氣化，旅客必須在屏東潮州換搭柴電列車；臺鐵預計2020年後，就可以完成電氣化環島，民眾就不需要再換車，可望吸納更多客源回流臺鐵。

飽覽太魯閣之美 臺鐵推「馬白水彩繪列車」

除了普悠瑪號首度行駛西部幹線外；東部幹線每週也將增加12班新自強號。

另外，由臺灣著名水墨畫家馬白水先生生前創作的「太魯閣之美」24幅聯作，獲歷史博物館授權彩繪於新購的「太魯閣國家公園彩繪列車」上，除了於4月21日從樹林首航到花蓮外，從4月23日起，每週六往返花蓮-臺中。

「太魯閣之美」是馬白水先生於90歲所完成的巔峰代表之作，以四季呈現太魯閣之美，今年剛揭幕啟用的新城（太魯閣）車站大廳，也是以馬白水「太魯閣之美」的窯燒玻璃藝術為裝飾，正好與「太魯閣國家公園彩繪列車」相互輝映，此為臺鐵結合藝術的最新展現，相信將引起另一波搭乘熱潮。

普悠瑪西部幹線新增桃園站

原本臺鐵規劃普悠瑪號西部幹線不停靠桃園，不過臺鐵桃園站是全國旅客運量第二大站，一天人潮將近10萬人，為了不影響廣大民眾通行的便利性，經桃園市府與立委積極爭取普悠瑪號停靠桃園，終



於獲得交通部同意。

桃園市長鄭文燦指出，普悠瑪號西部幹線能夠停靠桃園站，不只是臺鐵、旅客雙贏，也有益地方的發展，創造三贏局面；而中壢站為全國第三大站，希望未來在營運後，若也能適當班次停靠中壢站，就如同臺北地區停靠松山、臺北、板橋三站一樣，這對更多市民與遊客，將會有很大的幫助。 ○



2016客家桐花祭

盡覽客庄與桐花之美

臺灣最豐盛的客家節慶嘉年華「2016客家桐花祭」於4月8日至5月22日熱鬧展開！今年主題為「庄點花漾」，首度以「桐花地景藝術」的策展概念為主軸，邀請多位藝術家駐點創作，用「大地藝術」的形式迎接桐花祭，以回歸山林，延伸客家、桐花與土地的關係。

text & photo 客家委員會、編輯部

在春夏交替之際，桐花滿山遍野綻放，一朵朵白皙嬌柔的油桐花繽紛盛開在樹上，為翠綠的山區添上新裝，透過客家桐花祭的舉辦，桐花的花開花落有了不同的意義，上看千萬的旅遊人潮，不僅提高了臺灣客家文化的能見度，更進一步活絡地方經濟，帶來無窮商機。

客家委員會同時擴大與基隆、新北、桃園、新竹縣（市）、苗栗、臺中、彰化、南投、雲林、嘉義、宜蘭、花蓮及臺東等14縣市共同辦理，在各地綻放精采的桐花藝文慶典活動，打造漫步自然、遊賞客庄的首選行程。

透過桐花及地景藝術吸引觀光人潮

在客家桐花祭期間，以臺72線及臺3線兩條軸線，由單點串連為軸線，發展成面的區域概念，串聯起苗栗客家文化園區至苗栗縣三灣鄉、大湖鄉、獅潭鄉，將在地特色老街、觀光景點及文化園區，透過自然地景、桐花及藝術，以在地文化形塑新的賞桐氛圍。強調自然、好客並結合在地社區，以一點一特色規劃，邀請在地客家藝文表演、客家特色產業、農特產推廣等，結合桐花發揮加乘效果，促進在地文化交流、凝聚在地情感，並吸引觀光人潮。

今年也特別策劃於地景藝術前辦理8場次駐點藝文



展演，以不同風格的客家音樂，結合桐花地景藝術，讓大家耳目一新，吸引不同族群關注，帶領大家親近自然、與花共舞，聆賞及創造出最有收穫的桐花之旅！為方便大家規劃桐花輕旅行，更特別編製「桐花旅遊護照」，遊客可參加集章活動，前1,000名完成集章並至活動駐點大會服務處兌換即可獲得限量「桐花文創袖套」，送完為止！

另外，客家委員會同時結合百家好客好康優惠商家，推出9折優惠折扣活動，還有異業結盟企業一起協力（包含必勝客、肯德基、桐花村、尚順育樂世界、兆品飯店、GOMAJI、臺灣觀光領團人員發展協會等），只要到客委會的「桐花主題網」網站下載列印優惠（<http://tung.hakka.gov.tw/>），即可享有各式優惠好康！

下載APP，一手掌握桐花情報

除了各項藝術活動，為了能提供最新的訊息，客家桐花祭也與數位結合，像是最受民眾歡迎、最常瀏覽使用的「桐花開花情報」，今年在桐花祭主題網站上（<http://tung.hakka.gov.tw/>）熱鬧開跑！各地共有52位民間志工「護花使者」，守候在各地山林，為桐花熱愛者發布圖文並茂的開花訊息，讓大家即時掌握開花訊息，獲得第一手情報，順利安排賞桐行程。「客家桐花祭」主題網站在2015年締造超過300萬點閱數，可查詢上千種桐花資訊，包含活動主場、各

地資訊、藝文表演、伴手禮、推薦行程、好康餐廳等。

此外，客委會開發之「客家桐花祭」智慧型手機下載軟體（APP）於104年榮獲使用者4.6顆星等級評價，頗獲好評；今年更以精采內容呈現給所有智慧型手機使用者，彙整民眾最關心的旅遊資訊，提供全臺灣14個縣市最佳賞桐景點與桐花步道資訊，遊客可依自己興趣挑選旅遊目的地，運用手機地圖導航及路線規劃，做好完善行前準備，讓賞桐旅遊行程更順暢，吃喝玩樂一手掌握。

2016客家桐花祭精彩無限，等待大家前往發掘更多不同的獨特樂趣。

1&2&3&4.客委會桐花攝影比賽歷年得獎作品



打造臺灣觀光友善環境 搶攻穆斯林商機

臺灣備受穆斯林遊客青睞，獲選伊斯蘭合作組織外其他國家的旅遊目的地第7名；
旅遊目的地安全性更高居第1，成為清真旅遊熱門地。

text 編輯部 photo 花蓮理想大地、香格里拉冬山河渡假飯店

根據信用卡組織萬事達卡公佈最新「2016年新月評等—全球穆斯林旅遊指數（GMTI）」，選出穆斯林最佳旅遊地，臺灣名列第7名，優於瑞士、澳洲、日本等國，顯見臺灣有其潛力開拓穆斯林觀光市場。

臺灣成為穆斯林旅遊的指標性城市

「全球穆斯林旅遊指數（GMTI）」為目前市場最具全面性的穆斯林旅遊調查報告，針對迅速成長的穆斯林旅遊市場做出的研究分析，深入全球，各指

標包含：服務與設施的提供、住宿選項、到訪遊客人次等，而今年更是新增兩項分項指標，分別為空中交通聯結與簽證限制。

臺灣各分項指標皆獲得高分，包括「旅遊目的地安全性」與「機場設施提供」，分別位居第一名和第三名。此外，全球穆斯林旅遊指數中涵蓋全球130個旅遊目的地，平均指數為43.7。臺灣穆斯林旅遊指數高達50.1，有此可見臺灣深受穆斯林旅客喜愛，而此突破性的表現也反映出政府推廣穆斯林友善城市的效果顯著。

花蓮理想大地打造善穆斯林套房，吸引穆斯林遊客入住。



簽證簡化 拓展東南亞觀光客

穆斯林占全球人口比例1/4，去年旅遊產值高達1450億美元，預計在2020年，市場規模將成長至2000億美元，無限的觀光潛力，是許多國家積極爭取的旅遊市場。其中穆斯林市場較大者為東南亞的馬來西亞、印尼、新加坡，以及中東、中亞地區，又以距離較近、航班較多的馬來西亞及印尼為大宗；交通部觀光局國際組組長林坤源表示，我國自去年底實施東南亞國家優質團體來臺觀光簽證簡化措施以來，組團社家數已有顯著增加，對於激勵東南亞旅客來臺旅遊效益顯著。

去年來臺旅客突破千萬人次，交通部觀光局今年將針對不同市場祭出行銷策略，據統計，今年1-2月來臺人數達近兩百萬人次，其中東南亞地區成長超過兩成，儼然成為臺灣邁向千萬觀光大國的重要客源之一。

打造友善環境 吸引穆斯林旅客來臺

臺灣觀光業重視穆斯林市場，也因阿聯酋航空的開航，讓中東杜拜等回教國家的旅客來臺更加便利，看準穆斯林觀光潛力，國內業者紛紛祭出友善措施，有飯店業者提供禮拜毯，取得清真餐廳認證，希望吸引穆斯林旅客上門消費。

穆斯林所信仰的伊斯蘭教，除了是宗教，亦是一種生活方式的展現。全世界穆斯林會因地域及文化差異，習慣上有些許不同，因此接待穆斯林旅客，需要憑藉「用心、尊重、溝通」等原則，在生活起居方面，穆斯林必須每日按時朝麥加方向五次禮拜，同時需要在安靜、乾淨、避免有他人打擾的空間祈禱。因此，景區、飯店、機場、餐廳等地方，若能配置祈禱室，將增進來臺旅遊的意願。

而飲食方面，穆斯林除了「禁吃豬肉製品」外，肉類食品料理方式須遵循穆斯林

傳統，烹調時不能放豬油，以其他油品代替，其他肉品在烹調前的宰殺、料理方式，也有其規定流程，有犬齒利爪以及獵食其他動物的肉食性鳥獸猛獸、鼠類爬行動物均不可吃，若有疑慮，可保守提供素食或海鮮類。

臺灣的餐廳是否能做到讓穆斯林放心，也是發展穆斯林市場的核心重點。目前臺北市現有29家清真認證（HALAL）的餐廳、餐旅，以及樣式豐富、料理多元的蔬食餐廳遍佈全臺北各重點旅遊區。另外包含國立故宮博物院、台北101、日月潭及阿里山國家風景區等，全臺共累計已有87家獲證餐旅單位。

休閒農場獲清真認證 搶攻穆斯林商機

臺灣以自然生態為主的休閒農場與生態園區對於在中東旅客來說有很大的吸引力，目前已有8間農場獲得清真認證，而穆斯林的宗教與文化較為保守，出遊型式多以家庭旅遊為主，像是頭城農場及香格里拉冬山河等適合全家出遊的景點，都頗受穆斯林旅客歡迎，而交通部觀光局也表示休閒生態農場會是今年宣傳重點之一，希望來臺人次可以再創高峰。

香格里拉冬山河渡假飯店以及香格里拉休閒農場都獲得清真認證，讓穆斯林旅客能在旅遊時也兼顧宗教信仰。



餐桌上的風景

藝術美學與飲食文化的精采碰撞

臺灣美食有口皆碑，不僅庶食小吃吸引人，一間間特色餐廳也散布全省各地，有的主打食材、有的主打裝潢，而我們也發現越來越多餐廳開始注重器皿與擺盤，將藝術美學融入於飲食文化之中，讓每道料理都像一場華麗的展演。

text 洪禎路、編輯部 photo 蔡嘉璋、楊仁渤



1



2

1.以季節花藝搭配倒掛櫻花燈的長桌是餐廳內的焦點 2.豐盛的女王下午茶組搭配精緻的餐具呈現，給人夢幻無比的甜美回憶。

LIULI CAFÉ

走進松山文創園區生態池旁的LIULI CAFÉ，處處可見琉璃藝品的蹤影，耀眼的吧檯由600塊以上的方形透明琉璃磚打造而成，給人強烈的視覺震撼。每兩週更換的花藝作品，也是搭配琉璃工房的花器，創作出呼應季節主題的燦爛桌景。

用來盛裝餐點及飲品的，亦是琉璃工房生活品牌 LIULI LIVING 的餐具，在傳統華人的眼中，每個物品都擁有人們延伸想像出來的象徵意涵，例如南瓜有多子、多孫、多福氣之意等，琉璃工房希望透過琉璃瓷餐具將這份傳統文化延續下去，並讓現代年輕人親身感受其美好。

琉璃與餐食的美味碰撞

LIULI CAFÉ 對於餐點的講究，就跟創辦人張毅對於琉璃作品一樣，十分嚴謹。張奶奶

南瓜紅蘿蔔奶油濃湯，使用張毅母親的食譜，餐廳版本添入了南瓜顆粒及少許杏仁片來增加口感變化，為絕對不能錯過的招牌餐點。蕃茄義大利麵配馬茲瑞拉焗烤蔬菜，使用自家花時間慢慢熬煮的蕃茄醬，無添加味精及色素，濃郁度不輸市面上販售的醬汁。飲品部份也不遑多讓，以知音報曉茶具組盛裝的手作熱鳳梨茶，是用自家熬煮的鳳梨果醬沖泡而成，滋味鮮香甜美。精選熱茶系列，則是搭配四季品的喜梅、香蘭、秀竹或雅菊其中一款茶具組。

為了呼應 LIULI TAIPEI 美術館的展覽主題，LIULI CAFÉ 也會不定期推出特別菜單，將藝術美學與飲食文化做更緊密的結合。來到這裡，不僅能品嚐到把來客視為家人而用心烹調出的蔬食，也能透過餐具、花藝及空間，感受濃郁的東方詩意美學。

add 臺北市信義區光復南路133號
(松山文創園區生態池旁)
tel 02-2766-5610
time 週一至週日 - 11:00-18:00
web www.limsk.com

寬巷子微風信義店

火鍋始終受到臺灣民眾的喜愛，尤其是風味強烈的麻辣鍋。戴老闆有感於臺灣常見的火鍋大多只追求食材等級和新鮮度，在視覺擺盤上欠缺變化與新意，若是用來宴請朋友，總覺得少了那麼一點精緻感。因此，戴老闆創立了寬巷子鍋品美食，湯底有麻中帶香、風味道地的紅泥小染四川麻辣湯，花椒味鮮明的元珠小染台式麻辣湯，以及以豬大骨及烏骨雞經多道手續熬煮成、風味卻格外清爽的白鳳千叟湯等可選擇，也推出讓人回想起童年美好時光的各種創意鍋料，以3D立體化擺盤呈現。

融入臺灣記憶的各式鍋料

名為「花團錦簇」的菜盤，將兼具五色的十多種蔬菜，以法式花藝手法組合呈現，常讓人誤以為是用來美化餐桌的花藝作品，還有由松阪豬肉片層層捲起的玫瑰松阪，也讓

來客不忍心破壞，亦不知從何下手。店家建議，菜盤可從兩側開始取用，至於玫瑰松阪，則可在淋上蛋汁後整朵放入鍋中，再從外圍肉片開始慢慢往內享用。

獨家推出的手工創意鍋料，融入了臺灣在地甜滋滋的童年回憶。菠菠糖以棒棒糖為發想，在層層新鮮豆皮間塗上百年老店的芝麻醬後捲起來，外層包覆菠菜；米妃糖則是使用米血薄片包捲起山藥內餡。插在裝飾用草莓刨冰上的枝仔冰，是以類似水晶餃的晶透外皮，包覆住獨家調製的肉魚漿蔬菜內餡，風味清爽。還有以香茄片、肉漿、杏仁片、紫玉米等層層堆疊而成的杏香野菊，在新鮮蘿蔔裡鑲入鴨賞黃瓜絲的好彩頭…全都是費時耗工的料理。

寬巷子令人意想不到的美麗鍋品饗宴，兼具創意與質感，又充滿了臺灣在地情感，每個細節都讓人回味無窮。

add 臺北市忠孝東路五段68號4樓
(微風信義百貨4樓)
tel 02-8780-6617
time 週日至週三11:00~21:30
週四至週六11:00~22:00。平日
15:00~17:00午休。



3.以法式花藝手法呈現的「花團錦簇」菜盤 4.寬巷子店內端上桌的每盤料理，都令人驚豔 5.外觀乍似棒棒糖的菠菠糖，煮好後再從竹枝上撥下來即可 6.杏香野菊的外形美到讓人不敢將之放入鍋中。





臺中知名景點-東海大學
「路思義教堂」

力推「中進中出」 中臺灣積極接軌國際

臺中市為全臺面積第二大、人口第三多的城市，總統當選人蔡英文規劃將臺中打造為智慧機械之都，並結合航太產業，推動產業4.0；臺中市市長林佳龍也廣邀日商到臺中投資，期許共同提升臺日兩地經濟發展，積極與國際接軌。而在觀光這一塊，中臺灣也不落人後，各項相關政策積極推展中。

text & photo 編輯部

近年來中臺灣各縣市廣邀國際企業投資，期望提升中部觀光產業，除臺中市之外，彰化與南投也都積極向國際招手，廣邀投資合作。彰化縣有2000公頃工業區土地，交通便捷，條件相當良好，而南投期許成為臺灣的觀光首都，人口約有50萬，雖數量不多，但有很棒的觀光資源，目前也正積極推動觀光工廠。

利用好玩卡，一卡暢遊中臺灣

除了在經濟發展持續用心之外，開拓觀光客源也是中臺灣接軌國際的目標之一。為了讓旅客體驗臺中的多元特色，臺中市政府於去年推出宗教、生態、人文、時尚、運動、慢活等六條旅遊路線，範圍涵蓋逢甲夜市、大甲鎮瀾宮、國立科學博物館等人氣觀光景點，也納入美術園道、東海大學路思義教堂、清水高美濕地等七處潛力新興亮點，邀請國內外遊客一起暢遊。此外，臺中市政府觀光旅遊局長兼中臺灣觀光推動委員會主任委員陳盛山說，市府將結合公車10

公里免費搭乘、中臺灣各縣市的台灣好行景點接駁巴士、台灣觀光巴士等資源，與苗栗、彰化、南投合作率先推出「中臺灣好玩卡」，整合電子票卡、旅遊資訊、住宿及吃喝玩樂各項優惠，提供旅客便捷優惠的旅遊服務。

除了好玩卡之外，更進一步整合苗、中、彰、投、雲及嘉義縣市7縣市觀光資源，並推出中臺灣8大主題1日遊程，包括小城悠遊之旅、文創藝享之旅、人文綠活之旅、玉山部落之旅、魔法農村之旅、懷舊故事之旅、現代農藝之旅及林業鐵道之旅；市長林佳龍表示，7縣市觀光各有特色，資源整合後將可滿足旅客各種旅遊需求，遊客可選擇到臺中草悟道、嘉義阿里山、南投日月潭等各地山海景點遊憩，一次暢遊中臺灣。



1.人潮總是絡繹不絕的「逢甲夜市」
2.大甲鎮瀾宮」香火鼎盛，為臺灣知名廟宇。

積極爭取清泉崗機場轉型

除了在國內積極推廣，臺中市政府更以「中進中出」為策略，力拚觀光。目前清泉崗機場仍為軍用合一機場、有宵禁，飛行時間受限，且部分硬體設備不足，中市府將向中央爭取改善機場滑行跑道、增加過夜停機坪，及延長宵禁時間至晚間12點，使其轉型為國際機場。尤其桃園國際機場已達飽和，清泉崗機場轉型為國際級機場可協助紓解桃園機場壓力；而中臺灣七縣市已整合為觀光聯盟，未來包括日、韓、中國大陸的旅客，均能從臺中進出臺灣，大玩中臺灣，實現「中部崛起、領航臺灣」的願景。

陳盛山指出，去年(民國104年)在觀光旅遊局的努力下，促使航空公司開拓9個航點，國際航線增加首爾仁川、日本大阪、大分、長崎等4航點，而去年清泉崗國際及兩岸航線旅客總數共158萬6208人次，已較前年增加20多萬人次，成長率達15.01%，成果豐碩；另臺中市政府也與中國大陸江蘇、日本大分及鳥取縣簽署觀光合作備忘錄，擴大國際觀光交流，希望能引進更多人潮，撐起清泉崗機場的對外航線，進一步將臺中打造成國際都市。 ➤

旅客漫步高美濕地的木棧道上，享受海風吹拂並欣賞夕陽美景。



臺中科博館是全臺第一座國立科學博物館



攜手日本友善交流，同步拚觀光

中臺灣觀光推動委員會最大目標就是拓展中臺灣國際旅客「中進中出」入境觀光市場。在鄰近國家的交流部分，中臺灣觀光推動委員會與日本中部廣域觀光推進協議會緊密合作，日前已簽訂觀光友好交流備忘錄，這是中臺灣與日本中部向前發展的重要里程碑，透過在政府與民間的會展、節慶活動或主題旅遊的頻繁往來，帶動清泉崗機場國際定期航線的出入境人流，開創中臺灣國際旅客入境觀光市場，提升其國際知名度。

日前中臺灣赴日本中部觀光交流團與日本JTB等20多家旅行業者座談，日本業者多數認同中臺灣將會成為未來日本來臺旅遊高潛力地區。根據去年臺日觀光旅遊統計，臺灣到日本旅遊一年約380萬人次，日本到臺灣旅遊則約為160萬人次，顯示臺灣仍有努力空間，未來開闢臺中與日本名古屋的定期航線後，將可由臺中做為進出臺灣的觀光門戶，吸引更多日本觀光客到臺灣，也期盼中臺灣7縣市與日本中部12縣市能進一步締結為姊妹市，增進彼此交流。

此外，繼日本鳥取縣日前與臺中交流之後，日本著名溫泉區大分縣政府也到臺中谷關進一步參訪。陳盛山強調，臺中市積極與國際接軌，重視與亞洲國家密切連結，臺中市溫泉觀光協會將與日本大分縣由布市由布院溫泉旅館公會簽約合作。臺中市與大分縣都是得天厚愛擁有豐富天然資源與人文建設的好地方，觀光特色亦有許多相似之處，例如美食、自行車、溫泉泡湯都是重點推廣項目。由布市由布院溫泉旅館公會共有93間的溫泉旅館組合，

日月潭的景緻及原民文化一直深受遊客喜愛





1.童心滿溢的彩虹眷村牆面塗鴉帶來十足的療癒感 2.彰化縣田尾公路花園的花海景緻

溫泉湧出量日本第二，是全日本最受女性歡迎的溫泉小鎮。雖然溫泉區域不大，但來造訪由布院溫泉的觀光旅客，一年可達到400萬人次，調查顯示願意再次造訪意願，更高居日本第一，其中海外旅客高達七成。由布院溫泉旅館公會組合長日野豐文則表示，此次與臺中市簽署合約，希望能促成區域交流，也期許雙方溫泉產業能提升並活化。

彩虹爺爺回港任臺中觀光大使

不僅對日本，中臺灣也對香港旅客熱情招手。由臺中市觀光旅遊局領軍的50人觀光產業香港推廣團，日前首度與企業合作推動海外行銷，不僅展示臺中各種優質的農特產及糕餅，供現場民眾試吃品嚐外，也邀請「彩虹眷村爺爺」黃永阜擔任觀光大使。在香港擁有高知名度的黃永阜今年已94歲，28歲輾轉到了臺灣，離開家鄉已66年，首次到香港擔任臺中的觀光大使，受到數百名香港民眾的熱烈歡迎，黃爺爺也熱情邀請香港民眾到臺中看他的作品，並暢遊中臺灣美麗風光。

此外，知名香港媒體人、旅遊達人曾智華也為臺中旅遊做宣傳，他表示，香港人很喜歡到臺灣旅遊，重遊率很高，所以開發有趣的新景點、新玩法很重要，他也強調，國際旅客來臺旅遊，選擇「中進中出」是最有趣也最有效率的方式。隨著臺中國家歌劇院及嘉義故宮南院等新景點相繼啟用，中臺灣旅遊將成為這一、兩年最熱門的旅遊地區，中臺灣好玩好吃的地方很多，不是只有日月潭及阿里山，相信今年港澳旅客到中臺灣的旅遊人次可望再度成長10%以上。

中臺灣處處精彩，中臺灣觀光推動委員會針對海外觀光客推薦自由行5天4夜以上的深度旅遊，讓國際旅客入境臺灣不再只有環島旅遊，或只停留臺北市及高雄市；中臺灣七縣市擁有很多極具地方特色的觀光人文、地產、景點，期待各地區的國際旅客，前來細細品味專屬中臺灣慢活宜居的樂活風情，讓中臺灣的美景、美食以及溫暖人情，順利打開國際觀光市場大門。 ○

攜手重返

台灣

Taiwan Culinary
Exhibition

美食展深耕六大文化層面 純真食代

2016台灣美食展以「台灣純真食代」為主題，帶領民眾重返那個重視在地小農及當季食材的美好純真年代，除沿續2015台灣美食展推出「食之藝」、「食之材」、「食之器」、「食之旅」及「食之伴」展區，今年更新增「食之育」展區，分享如何健康飲食及選購當季、在地的安心食材。

線上報名

即日起開放線上報名，請上台灣美食展官方網站 www.tcetva.tw 預定，額滿為止。


指導單位 交通部

輔導單位 交通部觀光局

主辦單位 財團法人台灣觀光協會

連絡電話 02-2594-3261

官網 www.tcetva.tw



2016 台灣美食展〈Taiwan Culinary Exhibition, TCE〉訂於今年8月5日到8月8日於台北世貿一館舉辦，2015台灣美食展以「美好食代」為題，在交通部觀光局的指導下，規劃食之藝、食之器、食之材、食之旅及伴手禮等五大展區，完美結合了在地食材、廚師手藝、飲食文化及精美食器，用美食去訴說臺灣的美好，並鼓勵大家一同尋找臺灣在地好味道，獲得普遍好評，共吸引14萬6259人次進場參觀，創造約新臺幣1億4千多萬元媒體價值的佳績，成功為參展單位創造廣大商機並穩固臺灣美食的品牌形象。台灣美食展今年邁入第25屆，根據大會可複選的問卷調查結果，參加2015年台灣美食展的業者或參展單位，76%表示效益超出預期，88%表示可增加商業利基，更有高達97%表示參展確實能提高企業整體形象與知名度，而參觀民眾則有81%表示有意願再參觀2016年台灣美食展，主辦單位台灣觀光協會估計參觀人數可上看18萬人次，不論是業者或是民眾皆備感期待。

六大展區精彩可期

本屆美食展將緊扣美食的文化性、教育性及前瞻性，呈現不同亮點的主題館，讓臺灣美食，從產地到餐桌、從庶食小吃到星級料理、從食文化到飲文化，都有展演的場域。向來深受民眾喜愛的「大師講座」、「廚藝春秋」、「廚藝大賽」等人氣項目將繼續舉辦，讓民眾能跟著大師學創意、讓廚師們能透過比賽交流更精進廚藝，也是餐飲同業取經的絕佳機會。除了看廚師秀手藝外，2016台灣美食展還展出精美食器，所謂「人要衣裝，食要器盛」，看到喜歡的食器，就能以合理的價格帶回家。此外，還有來自全臺的特色伴手禮，喜歡的話不必遠行，就可以一網打盡。

今年所新增的「食之育」展區，結合在地小農與當季食材，教導民眾何謂健康、友善環境的食材及「真食物、真美味」觀念，還安排兒童廚房動態展示，也特別安排一場「在亞洲的食物教育」國際論壇，以「食物教育的實踐家」為論壇議題，讓民眾能了解食育的重要，進一步深化飲食教育。

2016台灣美食展精彩可期，期待大家的參與支持，一起找回「台灣純真食代」的真心、真情與真滋味！

主廚帶路 春遊美味最前線

在慢食運動方興未艾的今天，從「產地到餐桌」的概念已不止是對食安的重新思考、
在消費與環保間求取平衡，更是一種生活體驗與態度。

text 廖弘欣 photo 廖弘欣、台灣觀光協會



台灣美食展主廚帶路活動，帶民眾來到苗栗標裕牧場，一探美味與健康的源頭。

We are what we eat，人如其食，我們吃什麼、怎麼吃，反映出我們的生活以及生活著的我們。2016台灣美食展的展前系列活動之一「主廚帶路」便是一個結合產地探訪與食療探索的嶄新嘗試。如今的我們離食物越來越遠，食材不以原生的樣貌展現，我們對環境、季節與美味之間的關係也認識得生疏。食物正是我們與土地連結最基本的一步，而「產地探訪」正是最直接拉近我們與人文及自然環境之間距離的一種方式。而說到「挑食」，當然是美食的催生者——大廚們最懂。

市場、產區、餐桌，這次2016台灣美食展主廚帶路，讓一般民眾也可以跟著大廚親臨美食最前線，從食材優劣的辨別、節氣旬食的知識，到烹飪的技巧，大師親授，自然精彩可期。首次出擊，就讓我們隨著台北西華飯店怡園中餐廳高鋼輝師傅的腳步來到曾榮獲台灣神農獎的苗栗標裕牧場，一探全國第一家100%素食飼養的放走雞。並一嚐高師傅以臺灣在地食材開發的月子煲湯——紅棗鮑魚燉雞湯。

吃素的雞 無毒又健康

「我們家的雞，吃的是大豆、玉米，還有混合活菌與靈芝等等益生副食的天然飼糧。」牧場主人魏趨鼎大哥這麼解釋。走進養雞場，聞不到惱人的臭味，更重要的是，採全天然植物性飼糧的餵養模式，雞隻不會因為雜食而吃進無法代謝的有毒物質。此外，這裡的雞隻不打或投放抗生素，只有在出生13天內施打降低腸道病毒的疫苗，這是為了維持雞隻健康、又不會有藥物殘留疑慮的做法，代價是換肉率與雞隻的存活率降低，換來安全而美味的天然食材。

標裕牧場飼養珍珠嫩雞、黑羽雞、烏骨雞等等各式雞種，除了安全無負擔之外，美味也是一大重點。魏大哥解釋道，珍珠嫩雞一如其名，肉質彈嫩細滑，適合保留豐富肉汁的烹調方式，法式料理經常使用。黑羽雞短小精幹，具濃郁野味，拿來燉湯正好。至於全身雪白、只見黑冠、黑喙與黑爪的烏骨雞，含豐富的鐵質與微量元素，常作為「藥引」之用，自然是藥膳



1.以臺灣在地食材開發的月子煲湯—紅棗鮑魚燉雞湯 2.高鋼輝主廚與吳明珠中醫師為大家深度講解月子煲湯的食療功效
3.標裕牧場的黑羽土雞從小吃素，健康無毒十分適合燉湯。



的最佳拍檔。

跟著大廚吃好料

主廚帶路會以標裕牧場為其中一站，自然是因為本日帶路的主廚高鋼輝師傅與其西華飯店團隊平時便經常大江南北跑透透，尋找臺灣在地自然健康的美味食材，與標裕牧場早已合作無間，因應此番配合「2016台灣美食展」新開發的月子煲湯——紅棗鮑魚燉土雞，自然選用標裕牧場的黑羽土雞，加上臺灣東北角活鮑、南投信義鄉的薑、苗栗公館擁有產地履歷標章的紅棗等等臺灣在地食材，共冶出一鍋有著粵菜功夫與台產好味的滋養鍋。「我們採用飼養450天的老母雞來煲湯，120天的黑羽雞入菜，正是因為臺灣人喝湯也習慣要吃肉。」高師傅解釋道。加上鮮脆充滿海味的鮑魚、清甜回甘的紅棗，湯頭清澈，入口卻迸發馥郁香氣，一波波的鮮甜滋味在口中翻騰。「鮑魚養血柔肝，紅棗與枸杞滋陰補氣，加上祛寒的生薑，光是喝湯便十分滋補。鮑魚更富

含鐵質，可以助排汗血並補血。還有懷孕期間流失最多的鈣，透過放走雞與鮑魚的滋養，可以強健產後骨本，補中益氣。」與會的吳明珠中醫師進一步解釋。

這樣一鍋結合山珍與海味的料理，是高師傅濃縮了30年廚藝功夫之作，有港式煲湯燴不厭細的精神，也融合了臺灣人的口味，雖然是月子煲湯，一般人同樣很受用。另外，高主廚也設計了傳統粵菜才吃得到的八珍豬腳薑以及臺灣人耳熟能詳的青木瓜煲排骨湯。透過魏大哥、高師傅以及吳中醫師的解說，讓整趟旅程有如食療之旅——了解食物、學習食物，以食物滋形養氣的同時，也在食物的探訪、溯源以及生產者與料理人的智慧中得到種種啟發。一趟從產地到餐桌的行旅，是反璞歸真，也是我們從「好吃」到「好好吃」的第一步。

主廚帶路活動於五月起陸續展開，讓民眾們有機會與主廚近距離接觸，一同逛市場、找食材，趣味又健康。

美食櫥窗

全臺美食大集合，好吃又好買！

台灣美食展美食櫥窗集「展示、試吃與銷售」三大特色，規畫展示創新菜餚、提供試吃、並銷售多樣化優惠餐券、住宿券，讓民眾不須遠赴全臺各地飯店餐廳尋求美食，在美食展現場即可一次滿足。

text & photo 台灣觀光協會

看美味、嚐美食，還要以超值優惠價格買回家，台灣美食展「美食櫥窗」是不變的選擇。美食櫥窗展區規劃展示知名飯店及人氣餐廳的創新菜餚，集合超過50家參展單位，包含經濟部、桃園市政府經發局、退輔會所輔導的餐廳及大地、中冠、六福、台中金典、天成、君悅、華國、慶泰、兆笙、亞都、林園、花蓮美崙、香格里拉冬山河、海霸王、神旺、國賓、涵碧樓、尊爵、尊爵天際、晶華、華泰、雲朗、圓山、福容、遠雄悅來、維多麗亞等星級飯店／餐廳，邀請主廚於現場分享及展示佳餚名饌，還有不定時驚喜好料試吃，現場各餐廳飯店更拿出最大的誠意，銷售多樣化優惠餐券、住宿券，提供消費者眾多獨家優惠與折扣，先買先贏，錯過可惜。看得到、吃得到、聞得到、買得到美食的特色展區，人潮不斷，就在台灣美食展「美食櫥窗」。



桃園市政府

桃園「中壢—平鎮—八德」落地生根，這特別的金三角地帶，一群從泰、緬、寮來的官兵及眷屬住下，帶來了雲南滇緬美食文化，更結合周邊客家、閩南、外省眷村等多族裔精華，形成多元特色的跨族裔飲食文化-「魅力金三角」。他們熱情活力、好喜慶團結，美好的民族氛圍都滲透到跨族裔美食裡了，從米干、過橋米線、異域手抓飯、唐明寶、碗豆粉、龍耳水餃等都值得您細細品嚐一一品味！今年桃園市政府結合經濟部中小企業處以「桃園跨族裔飲食文化產業-整合行銷發展計畫」一起打造魅力金三角區域產業，讓全臺灣民眾一起體驗美好跨族裔飲食文化。詳情請上「魅力金三角」粉絲團 (www.facebook.com/zhongzhen.shoppingdistrict/) 或跨族裔官網 (tyc-foodculture.tw/)。





雲林物產館

雲林農林漁畜的產量冠居全臺，縣政府積極輔導以安全農業回饋社會、環境保護為發展目標，期許雲林不僅僅是臺灣農業的重鎮，更是健康、效率、永續經營的樂活優質縣市。為增加雲林農民用心栽培耕作養殖的農漁畜產品之附加價值，提升優質農特產品銷售量，並以「安全、創新、回饋、永續經營」造就雲林縣農民的不一樣國際觀視野，雲林物產館將推出臺灣精選好米、秋葵類咖啡飲品、烏魚子、白蝦、馬鈴薯、胡蘿蔔、水林57號地瓜等優良食品標章認證、多項安全食材、2016雲林十大伴手禮，展現雲林美食的魅力！詳情請上西螺道之驛 <http://shopceo.com.tw/> 網站或至雲林高鐵物產館選購。



南投館

今年將在台灣美食展中將南投節氣、農事、產地、旅遊與文化，和料理活動相結合，讓國、內外民眾認識舌尖上的南投，攤位主題定為「南投館——田甜的南投」，意喻是“南投田地裡的美味·日月潭畔的甜蜜時光”。南投展館的六大主軸——「食之材·食之育·食之藝·食之器·食之伴·食之旅」，由各大學的學子向國際推介南投的茶、酒、花、竹、梅，以及近年所興起的南投咖啡產業。此外，南投展館也將作為南投優質小農們展示自身對土地的熱情和食材純真的平台。南投展館在策展上，將南投的藝術、藝品融入現場的佳餚、茶道與咖啡烘培過程，讓外界對南投的青山綠水留下食香、茶香和咖啡香三重奏的嗅覺記憶。

國際廚藝邀請賽 挑戰自我！闔家美食傳承隊準備好了

闔家美食傳承隊是一群熱愛臺灣美食廚藝、來自不同大專院校老師及業界頂尖師傅所組成的隊伍，經過2015台灣美食展的廚藝大賽，全臺北、中、南、東的初賽、複賽到決賽的激烈競爭，他們最終勝出拿到金廚獎，除了受交通部觀光局邀請至日本推廣臺灣美食外，也成為台灣代表隊參加2016台灣美食展國際廚藝邀請賽。

text & photo 台灣觀光協會



台灣美食展不僅是餐旅業界年度最重要的品牌展現與銷售舞台，同時也肩負國際宣傳行銷與活絡產業經濟的重要意義。而美食展主要活動之一：廚藝大賽亦擔任廚藝競技交流、培育臺灣國際美食廚藝人才、提供臺灣優質廚藝交流的平台。

經過去（2015）年國內的激烈競爭，由客家委員會推薦的「闔家美食傳承隊」獲得挑戰今（2016）年國際廚藝邀請賽的參賽權；本次國際賽將邀約日本、韓國、新加坡、馬來西亞、泰國、大陸等7~9個國家及地區隊伍來

臺與台灣代表隊同台競技，並邀世界廚師聯盟國際級裁判參與評審。本次國際廚藝邀請賽匯集國內外廚藝好手，緊扣臺灣食材入菜，將臺灣在地食材好味道傳揚國際。

本次為了與來自不同國家的隊伍交流廚藝，上屆金廚獎得主『闔家美食傳承隊』今年初便開始進行集訓，包含每星期開會討論比賽策略、元素，透過訓練加強團隊默契，並參與國內外食材、烹調技術研習等。期望本次能為臺灣留下國際賽冠軍的獎座，並將臺灣料理推上世界舞台。

「接觸的人、事、物越多，你會發現自己能成長的空間就越大，身為廚師，若能多方涉獵，拓展國際觀和眾多高手交流請益，是畢生之志」-隊員 許文賢

「當大家聚在一起討論菜色、試做，從食材的設定、烹調法、使用器具、呈現方式，雖然偶有意見相佐之時，但大家一直保有好觀念、好態度，且方向一致的就是要做到最好且完美呈現」-隊員 黃家洋

「傳統上，客家人就如同蒲公英般的隨風而居，並在各處落地生根，“博大”、“璞真”是客家美食的核心，我們努力的將客家精神發揮得淋漓盡致」-隊員 蕭冠之

「創新美食，一直都是廚師在做的一件事，在烘培領域中，我征戰許多國家及國際大賽，實戰上並不緊張，但在中餐界的世界盃，對於學習巧克力西點烘培的我，是極大的挑戰，“突破現狀”是此次比賽的自我要求」-隊員 李國溢

「要讓我們被看見，最快的方式就是多參加比賽，站上國際舞台，才能感受到自己的不足，視野不同了才能找到對應自己的定位與區隔，未來的路自然更寬更長」-隊長 陳志昇

醞釀台灣

農村酒莊醞釀出最美好的臺灣滋味

行政院農業委員會農糧署輔導的12家臺灣各地農村酒莊，近6年多來參加法國、德國、比利時及英國舉辦的國際酒類評鑑，累計已獲得15個金質獎及26個銀質獎肯定。「醞釀台灣」讓你一次遇見這些優質臺灣農村酒莊。

text & photo 行政院農業委員會農糧署

提到酒莊，如果你還只會想到法國波爾多、勃艮地，美國加州的納帕谷地或義大利托斯卡尼，那就落伍了，行政院農業委員會農糧署輔導的12家臺灣各地農村酒莊已獲得15個金質獎及26個銀質獎肯定。

農委會農糧署自民國90年底開始輔導921震災中部災區的農民組織成立農村酒莊，建立農村酒莊雛形後，93年起推動實施農村酒莊與酒品評鑑制度，輔導酒莊精進釀酒技術、酒莊經營及酒品行銷，臺灣農村酒莊依據各地風土條件及盛產的國產水果釀製獨具風味的各式酒品，近年來屢屢獲得國際酒品評鑑賽事肯定，成為令國際驚豔的生力軍。如臺中外埔樹生酒莊以當地產的金香葡萄釀造的「埔桃酒」，分別獲得2013年及2014年法國國際酒類評鑑銀質獎及金質獎，2015年獲得英國

世界酒類競賽強化酒組金牌；苗栗大湖地區農會酒莊的「草莓淡酒」及「湖莓戀」分別獲得2013年布魯塞爾世界酒類評鑑金質及銀質獎；以南投信義鄉盛產的青梅釀製、蒸餾，由信義鄉農會酒莊出品的「馬拉桑52」，則獲得2013及2015年布魯塞爾世界酒類評鑑金質獎及銀質獎等國際肯定。

農村酒莊好酒源自於臺灣優質國產水果，到酒莊除了品好酒，還可深度旅遊，親自感受這些水果是在怎樣的好山好水中成長的，並聽聽酒莊主人說說好酒釀製過程的甘苦談。「醞釀台灣」除了臺灣農村酒莊，當然也有聞名國際已久的台灣菸酒公司優良酒品，包括曾獲得國際肯定的威士忌新產品，以及馬祖酒廠供不應求的窖藏老酒。

樹生埔桃酒



信義馬拉桑52



大湖草莓淡酒



飲 酒 過 量 ， 有 害 健 康

食之材

日麗臺灣

海島上令人著迷的日曬文化

2015台灣美食展於停辦兩年之後重新再出發，主辦單位台灣觀光協會特別請到知名策展人陳俊良操刀。

針對台灣美食展轉型，陳俊良與團隊「自由落體」做了很多突破，提到去年的感想以及對今年的「日麗臺灣」主題館有甚麼想法，我們邀請到陳俊良親自與大家分享。

text 蔡蜜綺 photo 張晉瑞、編輯部



知名策展人
陳俊良

以往大眾對「台灣美食展」的印象，都是排隊等試吃、廚師PK比勝負，然而年年內容差不多，民眾開始疲乏。陳俊良認為，美食展除了品味料理好不好吃之外，也應該對美食本身的內涵去作探討，飲食和文化是有密切連結的，因此去年陳俊良為美食展的轉型，很用力地切了幾刀，這幾刀分別是「食之藝」、「食之器」、「食之材」、「食之旅」等。「食之藝」主要是名廚技藝交流；「食之器」呈現的是料理擺盤，臺灣東西好吃，但擺盤卻很少人去注意，故特別加以展示；「食之材」將各種食材如地上跑的、海裡游的、土裡長的，一塊塊區分清楚並說明；而「食之旅」則是推薦大家透過旅行品嚐小吃，將美好的記憶帶回家。

喚起臺灣料理精神 提升美食形象

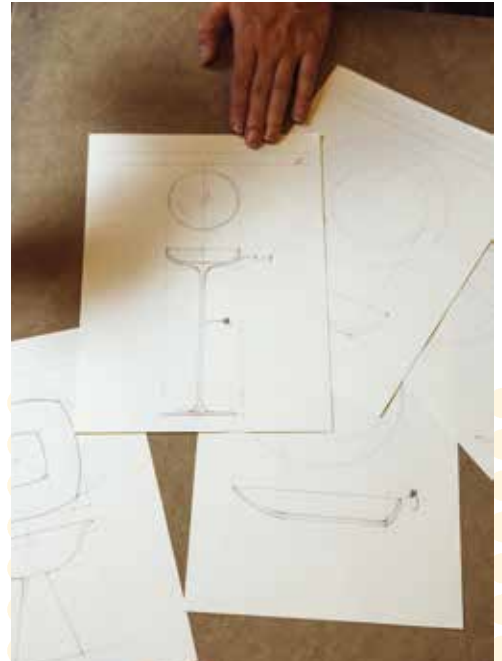
會做這樣的規劃是因為，陳俊良覺得除了優秀的廚藝之外，想展現在地臺灣味還需要醬油、茼蒿等帶出來的味道，這些不起眼的配角，以往並不曾受到重視，但它們卻是臺灣料理的靈魂與精神。至於擺盤方面，臺灣小吃很強，但有時上不了檯面，這從小吃攤使用的套袋塑膠盤，便可知道多數人不曾認真看待盛盤的重要性，其實善加運用食器，便能夠「整體」塑造臺灣美食形象，使其提升躍上國際舞台。2016台灣美食展依舊有「小吃大器」主題展示。延續去年概念，為10種臺灣地方小吃辦理器皿設計徵選活動，全面提升質感並落實夜市小吃器皿的美觀及實用性。

返璞歸真 深究食材之純粹

台灣美食展由陳俊良擔任總策展人，他以國際觀展現臺灣在地文化，透過文化的角度來談美食，是非常恰如其分的，所創造出來的成果，是入場人數為以往的兩倍，成交金額也非常可觀，也因此今年2016台灣美食展，文化部願意提高參展規模，投入比去年多出數倍資源，以實際行動肯定美食展的轉型。美食展的主題，不論是去年的「美好食代」或是今年的「純真食代」，都是因臺灣發生讓人疑懼的食安問題，陳俊良希望台灣美食展能多談一些關於食材的真實與純粹。許多人習慣在料理當中加很多醬料去烹調，其實只要是「真食材」，不必繁瑣的手法，食物就會好吃。例如，喜歡吃辣那就在菜裡放辣椒去炒，而不是放加工過的沙茶醬、辣椒醬，畢竟辣椒不但新鮮，也富有營養，更不用擔心添加物、化合物、防腐劑的問題。

「日麗臺灣」宣揚日曬文化 找回感動與共鳴

今年整個美食展大小主題館中，陳俊良其實最想強調的便是「日麗臺灣」館，「日」、「麗」合起來就是「曬」這個字，這個展館很清楚談的就是日曬文化。臺灣是個海島，海洋不僅帶來海風，也為我們延長了食材的保存期限，因此風吹出來的、太陽曬出來的，都合併在此展館中一起介紹。日曬文化可以講的東西很多，從北到南包括米粉、柿乾，東部飛魚季曬出來的飛魚乾，南部日頭曝曬的嘉義烏魚子、阿里山茶等，都是本次「日麗臺灣」會提到



本屆「得時臺灣」館的時令套餐將以玻璃器皿呈現，此為器皿手稿。

的。至於大家最期待也最好奇的館內陳設，陳俊良則不透露，但他拍胸保證，場面漂亮壯觀。

陳俊良表示，想把臺灣在地文化提升到具有國際價值，必須從故事點切入，找出感動點，再強調共鳴點，最後形成魅力點，這樣才能創造臺灣的魅力文化，即使觀光客曾經來過臺灣，也會因為臺灣的獨特魅力，一而再、再而三的回頭造訪，打從心底愛上臺灣。 ●

1.正在進行日光萎凋程序的阿里山高山茶 2.美味的烏魚子需經過細心的陽光日曬



經典食器

由食藝術出發，帶動文化創意產業發展

文化部獲邀參加「2016台灣美食展—食之器」展出，此次結合國立台灣工藝發展研究中心、國立台灣美術館、國立傳統藝術中心、國立歷史博物館及國立台灣博物館共同規劃，以「食藝術」為主題，緊扣食器的文化性、教育性與前瞻性，呈現臺灣美食文化亮點。

text & photo 文化部、編輯部

文化部集結所屬各博物館設置「食藝術」主題專區，將透過食器的繪畫、造型、實用性及土地與餐桌的連結，讓參觀民眾體會平常使用的碗、盤、杯等，各種造型、材質及用途，只要用心體會，都能感受到其藝術性，而精緻、美好的食器，更可展現生活品味，使人樂於分享。本次以「食藝術」為核心概念，文化部所屬各館除了展出由台灣工藝中心評選出的6家獲「台灣優良工藝品」認證廠家在展場展出以創新思維及技術開發的產品外；台灣美術館也會以「美好時光」為主題，展出由藝術家創作的彩繪、造型食器。

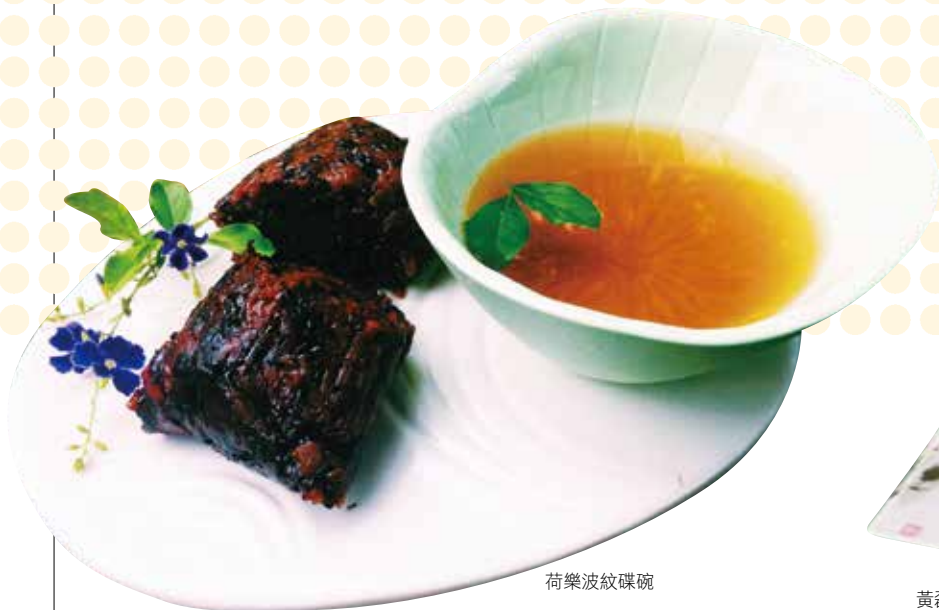
國立傳統藝術中心規劃「生活·食器民藝」主題，以舊時臺灣生活的民藝用品，呈現出前人生活情況與智慧，並結合具傳統戲文故事的食器，展現食器的實用性與紋飾美，傳遞出傳統工藝製作所蘊含的美好寓意，期深化展會活動內涵，提供參觀民眾多元的文化體驗；歷史博物館展出水墨大師溥心畬及黃磊生畫作



荷趣果盤

授權製作的玻璃方盤、杯墊及手吹玻璃馬克杯為主，闡釋大師畫作與食藝術的完美結合；以自然史教育為主的國立台灣博物館，則以「產地到餐桌」為主題，呈現農耕文明土地與餐桌的連結，以及近年來致力推動「食農教育」的具體成果。

文化部期望透過高質感、深廣度、多教育的藝術生活美學，結合精緻器皿展售等方式，同時串聯各單位在展出期間的各式活動，更能讓買主、媒體和民眾體驗臺灣的生活美食型態，傳達文化創意的核心意涵，進而帶動文化創意產業發展。每個人家中都應該有一套好食器，到「食之器」展區挑一套回家吧！



荷樂波紋碟碗



溥心畬 工筆花鳥
玻璃方盤



黃磊生 夏荷風清長方盤

小吃大器

開創美食與美器絕美搭配的生活美學

在臺灣，各地傳統小吃最能滿足味蕾享受。傳統小吃不只臺灣人愛吃，更令世界各地的饕客趨之若鶩，造就臺灣美食聞名全球。若能為傳統小吃設計合適的盛裝器皿，那麼品嚐小吃就不僅只有味覺滿足還有視覺加值的幸福！

text & photo 交通部觀光局



小吃大器2016臺灣特色小吃內用器皿創新設計競賽海報。

小吃大器-2016臺灣特色小吃內用器皿創新設計競賽

活動時間 即日起至2016年6月6日截止

活動獎項

- 金獎(1名)** 獎金新臺幣18萬元
- 銀獎(1名)** 獎金新臺幣15萬元
- 銅獎(1名)** 獎金新臺幣 8萬元
- 優選(7名)** 獎金新臺幣 2萬元
- 佳作若干名** 頒發獎狀1紙

活動網址 www.2016timetodesign.org/

臺灣特色美食種類繁多，美味小吃總叫人心嚮往之，透過品嚐傳統小吃，國內外旅客可以更認識臺灣文化風情，為旅程增添一筆令人回味無窮的記憶。然而食物的美好除了來自舌尖上品味之外，如何一飽饕客們的眼福更是不容忽視的訴求，好看的擺盤裝飾及適切的器皿選用，不僅能大大刺激食慾，也能改善食用時的便利和美觀。

為提升臺灣小吃食器的精緻度及質感，交通部觀光局在2015年首度舉辦「小吃大器美食器皿設計徵件比賽」，引發大力迴響甚獲好評，年輕的設計者們分別以消費者立場、或是小吃的典故與吃法為發想，激盪出許

多既有故事內涵又創新實用的小吃器皿與包裝。為持續提升臺灣傳統特色小吃的魅力，今年再次舉辦「小吃大器-2016臺灣特色小吃內用器皿創新設計競賽」，期望再為傳統特色小吃內用器皿注入文化創意元素。今年選出以下10項臺灣特色小吃：蚵仔煎、炒米粉、臭豆腐、大腸麵線、刈包、雞肉飯、四神湯、珍珠奶茶、燒仙草、黑白切，邀請大專院校產品設計相關科系師生參加競賽，為其量身訂做合適之內用裝盛器皿，總獎金更提高至新臺幣55萬，得獎作品將於2016台灣美食展「食之器-小吃大器」展館展出，讓國內民眾及國外旅客欣賞到臺灣創意與美食的巧妙結合。

攜食獻禮

濃濃人情味，手信最暖心

舊時交通不便，遠方親友來訪總要派人到半路上等候引路，來人帶來小點心或零嘴給帶路人，稱為「等路」；久違不見的親友來訪，主人總會要訪客帶些自家農產或土產回家，稱為「伴手」。這種互贈土產的禮數串起臺灣濃濃的人情味。隨著精緻化社會的發展，美食種類不斷的創新開發、造型及包裝也推陳出新，本區邀請全臺知名伴手禮業者參展，更設有宅配服務，歡迎蒞臨試吃選購。

text & photo 參展各商家



金福華食品貿易有限公司

金福華食品主要是生產福華牌沙茶醬和福華牌濃縮雞汁高湯，是臺灣第一家榮獲ISO22000食品安全管理認證的沙茶醬製造工廠，在臺灣的沙茶市場占有率逐年攀升。雞汁湯寶是由美國的研發團隊於2000年研發成功，所採用之原料皆通過美國USDA (美國農業部) 認證合格，除了味道濃郁外，香氣更是絕佳，適合各種菜色。

參展產品 雞汁湯寶(有味精)(無味精)、福華牌沙茶醬、泰式酸甜醬、福華牌上湯雞粉、大骨粉、柴魚海鮮粉、香菇蔬菜粉、鮮雞晶、麻辣醬、蒜蓉豆瓣醬、黑胡椒醬、蘑菇醬
現場試吃產品 雞汁湯寶試喝

妖怪村 久保田烘焙坊

妖怪村 久保田烘焙坊是一家用在地特有的食材，精心做成產品的烘焙坊；師父們不僅擁有數十年的純熟技術，再加上是從藍帶學院學成回來，製作的產品既保有原味又創新，是溪頭必買名店。

在眾多美味的商品中，咬人貓酥更是將溪頭特有的植物發揮得淋漓盡致，讓這裡的產品成為獨一無二的必買伴手禮，歡迎大家前來參觀選購。

參展商品 咬人貓酥餅

現場試吃產品 咬人貓酥餅

優惠訊息 一盒原價350元，特價320元



台灣味之素股份有限公司

日本味の素公司為日本最大的食品製造商，是年營業額逾一兆日圓的大型企業，已擁有百年的歷史，產品遍及每個日本家庭。台灣味之素公司為味之素企業集團的一員，正式成立至今已經十年，不僅對美味營養堅持，更要守護人們的健康。在擴大原有品牌外，還會將冷凍食品、香辛料、胺基酸導入市場，並將鮮味健康價值結合臺灣在地飲食文化，為臺灣社會的美好生活貢獻所能。

參展商品 「味の素®」、「ほんだし®/烹大師®」、「味之素品牌®」等…調味料，「VONO® Cup Soup」、「味之素品牌®」冷凍食品等優質產品品牌。

現場試吃產品 調味料烹調demo、VONO濃湯試飲、「味之素品牌®」冷凍食品試吃。



用最好。食現美好

台灣味之素迎接下一個10年
除了對美味營養的堅持，更要守護人們的健康

多喜田食品有限公司

公司成立於西元1999年，目前共有多家直營門市。從臺中發跡的多喜田事業體已達30年之久，在吳執行長的領軍與多位師傅深厚的功夫下，堅持慎選每一分原物料，不間斷在傳統與創新之間開發出新產品，並於全臺各地獲獎無數，持續用滿滿的熱忱烘焙出最新鮮最美味的幸福商品獻給每一位貴賓。

南屯店 04-24757399 南屯路二段80號
 逢甲店 04-24515558 河南路二段322號
 崇德店 04-22463538 崇德路二段286號
 河南店 04-23861018 河南路四段468-1號
 學士店 04-22085598 學士路63號

參展商品 麻蔥葡萄Q餅
 現場試吃產品 麻蔥葡萄Q餅
 優惠訊息 憑DM來店購買一盒10入九折



好帝一食品有限公司

好帝一食品有限公司（牛頭牌）創立於1958年。所生產的沙茶醬行銷全球各國，是華人飲食市場中相當具代表性的調味醬，獲得HACCP、ISO、HALAL等國際多項食品安全認證，更獲得台灣百大品牌的美譽。好帝一所生產的產品包括沙茶醬系列、紅蔥醬、咖哩炒醬、炸醬、咖哩塊系列、湯塊系列、濃縮雞汁、雞粉與玉米粒醬等多項產品，以專業、衛生的製成環境，提供家庭與餐飲市場美味、安心的調味品，「家的美味」始於好帝一，好帝一提供您「家的美味」。

參展商品 沙茶醬、紅蔥醬、咖哩炒醬、香菇拌醬、咖哩塊系列、炸醬系列、湯塊系列、泰式甜辣醬、濃縮雞汁、雞粉、玉米粒醬
 現場試吃產品 紅蔥醬、咖哩炒醬、香菇拌醬、咖哩塊、泰式甜辣醬
 優惠訊息 咖哩炒醬737g特惠價170元/紅蔥醬737g特惠價150元/咖哩塊系列 特惠價4盒100元/現場牛頭牌攤位消費滿150元，贈送金色蔬菜玉米醬乙罐。

《馬修嚴選》

彩宸生活事業股份有限公司

馬修嚴選創辦人王世煌先生發現臺灣有許多友善耕種的農友，用質樸的雙手與堅毅的心意，種出鮮甜的果實，不僅讓我們有安心美味的食材可以品嚐，也同時捍衛臺灣這塊土地的環境，感動不已，因此，馬修嚴選從「讓食材回到原味」的理念出發，透過嚴選食材、友善環境與尊重食物，希望透過原味優格及在地果漿，將「幸福」傳達給所有人。馬修嚴選相信：「能享受到食物原始的美味是一種看似簡單卻無比珍貴的幸福。」

參展商品 優格、果漿、烤燕麥
 現場試吃產品 優格、果漿、烤燕麥



「在亞洲的食物教育」國際論壇 加強原生食材及食育的重要性

今年的台灣美食展有別以往，將食物教育納入主題館系列，稱為「食之育」，希望參觀的民眾與餐飲專業從業人員，除了在會場能夠欣賞到臺灣的美食文化展現，也重視食物教育的實踐。

text & photo 編輯部、台灣觀光協會

「食之育」將呈現五大主題，包括：1. 兒童食育，2. 食物里程--從產地到餐桌之概念，3. 生物多樣性--認識臺灣原生食材、小農與廚師的整合，4. 食物與環境的生態平衡，5. 食品營養與安全--認識真食物。展區活動除了動態的兒童廚房與上述主題相關的靜態展示、講座分享外，此次特別安排一場「在亞洲的食物教育」國際論壇，以「食物教育的實踐家」為論壇議題，邀請在食育推廣與實踐已行之有年的日本與韓國專家，坂本廣子博士與金賢淑教授，一同來分享她們在當地如何進行食育的實踐。

透過論壇分享各國食育經驗

坂本廣子博士在日本致力推廣兒童食育已有三十多年的經驗，除了在NHK教育頻道擔任食物教育節目的主持人外，她自己也擁有一間兒童廚房，並出版兒童食育相關書籍

，透過兒童專用的廚具與烹飪器材，讓小朋友能夠親身體驗與學習從食材到廚房烹調食物的過程，這次坂本博士將在論壇分享她多年來致力於日本兒童食育的工作經驗。另一位則是韓國的金賢淑教授，金教授不僅在大學擔任食育教學工作，也在韓國慢食協會擔任食物五感訓練的教學顧問。這次除了介紹韓國首爾市的食育教育立法推動過程外，也將不約而同討論兒童教育，但特別針對季節食材與五感訓練，分享韓國幼兒食育的活動設計規劃。

臺灣部分，則邀請到餐飲實務界的食物教育實踐家，包括Thomas Chien餐飲事業的廚藝總監簡天才主廚、良食究好市集的執行長吳季衡，以及RAW餐廳的黃以倫主廚，由他們三位現身說法，分享在工作的過程當中，他們如何認識、尋找、並利用臺灣的在地、季節食材，並透過精湛的廚藝將食材百分百完美呈現，實踐從產地到餐桌的教育理念。

論壇議題：食物教育的實踐家

日期：2016.8.8〈星期一〉

| 時間 | 題目與主講人 | 主講(持)人背景 |
|------------------------|--|---|
| 13:00 } | 主持人：陳美慧 | 1. 中國文化大學生應系教授 2. 國際慢食-草山分會會長 |
| 13:50 | 主講人：坂本廣子 題目：日本的兒童食育 | 1. 日本料理研究家 2. Sakamoto兒童廚房負責人 |
| 14:00 } | 主持人：張玉欣 | 1. 中華飲食文化基金會執行長 2. 《料理·台灣》總編輯 |
| 14:50 | 主講人：Hyun-Sook Kim (金賢淑) 題目：韓國幼兒食育的活動設計與簡易規劃 | 1. Chungkang College of Cultural Industries, School of Culinary Arts, 教授 2. 韓國慢食協會, 五感教育指導 |
| 座談：從產地到餐桌的食育實踐家 | | |
| 15:00 } | 主持人：楊昭景 | 高雄餐旅大學廚藝學院院長 |
| 16:20 | 與談人：吳季衡 與談人：黃以倫 與談人：簡天才 | 良食究好執行長 RAW主廚 Thomas Chien主廚 |



金賢淑教授



坂本廣子博士

「Mini Cook迷你酷兒童食育工作室」

此外，「食之育」展區這次也邀請到2014年7月成立的「Mini Cook迷你酷兒童食育工作室」參展。「Mini Cook」以廚藝教室的形式，教導小學員們了解食材、認識土地，建立食物與健康的基本知識，進而自己動手做料理。而廚藝教室的內容，由營養師

針對兒童所需的營養設計與建議食材；最後配合上季節，將當令食材交由廚師設計食譜，並培訓幼教老師教課，結合不同領域的專業，建立飲食教育的平台。另外，為讓孩童們對於產地更有感，課程中堅持不使用半成品，一切都從原態食材做起，食材皆為在地生產，或來自使用自然農法耕作的小農，生產履歷完全透明；更因此經營小市集，讓家長方便購買，直接帶回家與兒女試做。硬體方面，「Mini Cook」也是以高標準看待，包括為適應不同年齡與身高的學員而訂做的自動升降人造石料理檯面；而專屬孩童的鍋具、烹具，幾乎全是從日本進口的。比起一般如同安親班的兒童廚藝教室，Mini Cook有更高的使命感。第一系列教材「好好長大」，由營養師把關、主廚設計菜色，讓兒童認識食材、產地，進而對自己的土地有認同感；第二系列「台灣真滋味」則是讓孩童從在地小吃了解臺灣，甚至懂得自己動手做，讓學員從實際生活面思考內容，而非僅是讓學員遊戲，由過程中傳達食育的重要性。



「食育」必須向下扎根，從小建立食物與健康的基本知識。

台灣觀光協會第23屆 董事考察大陸貴州省



台灣觀光協會副會長戴啟珩（左9）率領的考察團成員，在黃果樹瀑布前合影。

為加強與貴州省旅遊協會交流，並邀請該會來臺參加2016台灣美食展，台灣觀光協會第23屆董事於105年3月24日至28日組團赴貴州考察，由副會長戴啟珩率領董事及秘書長吳朝彥等相關人員共計26人前往。貴州省旅遊局、貴州省旅遊協會全程周詳規劃及細心體貼的接待；於行程中，也獲得安順市、黔西南州、黃果樹景區等政府、旅遊單位的熱情接待，俾使這次考察行程圓滿成功。

台灣觀光協會董事會考察團多數成員在這次行程中，對於貴州都市建設的進步、交通規劃及建設的完善、景區規劃的完備及整齊清潔，皆感到印象深刻、受益良多。

考察團在這次行程中，由貴州省旅遊協會會長傅迎春親自接待參觀「多彩貴州城」，考察由貴州省設立的「多彩貴州文化創意園」。對貴州省以「多彩貴

州」品牌，以多元的民族文化極力發展文創產業，深表感佩。

考察團還考察獨特且保存完整的安順屯堡文化、雄偉高峻的馬嶺河大峽谷、如畫如詩且地形特殊的萬峰林、氣勢磅礴的黃果樹大瀑布、奇妙壯觀的龍宮石灰岩洞等景區，及品嚐各式貴州美食，亦大為驚嘆，深刻領略到貴州獨特的山地地形及美食文化等豐富的自然和人文資源，加以多種民族的匯集、宜人的氣候，國家公園渾然天成，確實為值得旅遊的好地方，考察團成員多認為適合包裝旅遊產品，組織臺灣民眾前往貴州旅遊。

雖然考察行程的時間只有短短5天，台灣觀光協會董事已充分感受到貴州深厚的情誼和濃濃的人情味，並獲得貴州省旅遊協會同意再次來臺參加2016台灣美食展，延續去年推廣貴州美食及旅遊的豐碩成果，成功完成加強臺黔交流及考察貴州旅遊行程的任務。

2016柏林旅展及歐洲城市觀光推廣活動 主推臺灣多元旅遊樣貌

交通部觀光局為持續拓展歐洲市場，於3月6日至15日組團赴法國辦理臺灣觀光推廣會及參加德國2016柏林ITB旅展，全面行銷臺灣觀光並深化「Taiwan - The Heart of Asia」的精神。柏林旅展臺灣展館結合



臺德雙方於臺灣館Breakfast Seminar活動中洽談盛況

十三個國家風景區照片，行銷臺灣處處皆美景、處處皆可觀光的旅遊形象。

3月7日臺灣代表團於巴黎的Pavillon Ledoyen餐廳舉辦臺灣觀光推廣會，藉由B to B的方式使臺灣與法國業者面對面洽談。3月9日柏林旅展開展當日，臺灣展館邀請當地媒體及業者參加Happy Hour活動，透過觀光資源簡報和臺灣業者自我介紹，讓德國業者瞭解臺灣多元旅遊樣貌，增加當地媒體露出篇幅。3月11日臺灣展館舉辦Breakfast Seminar活動，當地業者透過與臺灣業者輪流商務洽談、包裝臺灣最新旅遊產品等交流時間，為臺德雙方築起後續合作的橋梁。

2016馬來西亞春季旅展 全力搶攻穆斯林市場

2016年馬來西亞春季旅展 (MATTA FAIR) 於3月11日至13日在Putra World Trade Center 舉行，交通部觀光局委託台灣觀光協會再度組織全臺55家觀光相關業者共同參展，除臺灣業者的行銷宣傳外，同時與馬來西亞旅行社合作，推出優質且優惠的旅遊產品，凡購買臺灣旅遊產品可於臺灣館兌換精美禮品，提升買氣與人氣。另透過搖滾國樂演奏及「擂茶」、「麻糬」DIY體驗，讓民眾深刻感受臺灣好客情。

馬來西亞來臺旅客自2011年起，超過30萬人次，2014年更突破40萬大關，是東南亞地區來臺最大客源國。為吸引更多穆斯林客群，至2015年底全臺已有85



采風樂坊結合台灣民謠與搖滾國樂，炒熱現場氣氛。

個餐旅獲得「清真認證」、13個國家風景區、臺北車站、設置祈禱室及友善廁所，去年臺北火車站、高雄火車站、高鐵臺中站也接連跟進，目標將臺灣打造成「亞太最友善穆斯林的國家」，再創馬來西亞旅客來臺好成績！

印度家族旅遊興盛 值得深耕推廣臺灣觀光

印度地區觀光推廣活動於3月24日至31日赴印度三大城市—加爾各答、班加羅爾及孟買舉行，臺灣觀光代表團成員包括臺灣旅行社、飯店、觀光相關公協會、渡假村及表演團體等，考量印度經濟起飛，商務旅行及赴國外獎勵旅遊需求增加，出境旅遊人口也逐漸增加，加上印度民眾外出旅行多採家族旅遊，臺灣不但適合家族出遊，也有能力舉辦大型會展、招待商務客人，值得深耕推廣。根據觀光局統計，去(104)年印度地區來臺人次為32,198人，較前(103)年(30,168人次)成長達6.73%。

本次推廣會於3月25日在加爾各答Taj Bengal；3月28日於班加羅爾Hyatt



印度業者對於臺灣旅遊產品擁有強烈興趣

Bangalore MG Road；3月30日在孟買Grand Hyatt Mumbai舉辦，邀請印度當地主力旅行業者及媒體與會，規劃旅遊交易會建立雙方業務洽談管道，另辦理臺灣觀光資源簡報，加上夜店舞風、花式調酒等震撼演出，讓印度旅遊業及民眾留下深刻印象。◎

爭取穆斯林旅客來臺 印尼旅展加強推廣

2016印尼旅展觀光推廣活動於3月22日至3月28日假印尼首都雅加達辦理，本次臺灣以文化、浪漫、美食、購物、樂活、生態為六大主軸，極力推廣臺灣觀光，盼吸引印尼近2億2000萬穆斯林旅客來臺，提升臺灣觀光收入。

此次台灣觀光推廣會於3月23日雅加達Pullman酒店舉辦，邀請當地旅行社及媒體與會，提供臺印雙方旅遊業者進行商務洽談，並規劃旅遊產品說明會，讓當地業者及媒體更了解代表團業者們的產品特色和業務內容，加深對臺灣印象。

2016年印尼Astindo旅展於3月25日至27日在Jakarta Convention Center盛大展出。

觀光局以「臺灣觀光年曆」活動，結合周邊食、住、行及購物等元素，由航空公司及旅行社包裝優惠行程於旅展銷售，臺灣館小舞臺每日皆安排精采活動，另有適合親子同樂的DIY活動及小禮物贈送，成功吸引當地民眾及媒體關注。◎



臺灣代表團於Astindo展場為當地民眾作介紹

歡迎！台灣觀光協會新進會員

每月都有相關單位加入台灣觀光協會的行列，
透過新進會員簡介可讓所有會員更進一步了解彼此，
透過交流與認識有助於相互激發想法與創意，共同為推廣臺灣觀光一起努力前行。

盈豐國際公司

盈豐國際公司主要經營項目為在淡水河航行的「大河之戀皇后號」觀光遊輪。「大河之戀皇后號」以迷人外觀及新美式古典奢華內在，正式與臺灣、大

陸及全世界的遊客見面。電視卡通「湯姆歷險記」中，航行在密西西比河上的「馬克吐溫號」遊輪，令人印象深刻，「大河之戀皇后號」鮮紅搶眼的造型出現在淡水河上，彷彿重回兒時鮮明記憶。

「大河之戀皇后號」重500噸、長40公尺、寬10公尺，共有三層甲板可容納345人，除享用色、香、味俱全的美食外，在黃昏時分徐徐微風下出航，登上三樓甲板可欣賞臺灣十大美景之一的「淡海夕照」，以及關渡大橋、觀音山及八里渡船頭等，從不同視角欣賞淡水風光，再透過百萬頂級音響襯托下聆聽知名樂團現場表演爵士樂、鋼琴演奏、歌手演唱等，實為人生一大享受！



add 臺北市北投區大度路3段270巷67號6樓之1
登船地點 關渡碼頭（關渡宮旁）
tel 02-28986355
web www.ying-fong.com.tw
FB 大河之戀皇后號



宜樂旅行社

宜樂旅行社成立於1998年，以Inbound為主，自成立以來一直把服務品質放在第一位，期望能帶給顧客們最貼心的服務及難忘的回憶。服務項目包含機票之定位查詢及代訂服務、國內外旅遊配套行程、及國內外飯店住宿之訂房服務，曾經接待過香港、新加坡、馬來西亞、越南、印尼、澳洲、紐西蘭、美國、加拿大等國家旅遊團隊。

本公司擁有華語、英語、印尼語、越語、粵語等語言導遊，不需要擔心語言不通的問題，目前也配合政府觀光政策以自由行程規劃及每日系列團行程規劃。由於注

重旅遊品質，公司成立至今秉持以客為尊的理念，是投訴率極低的優質服務團隊，而公司也擁有一完整車隊（包含大型旅遊巴士、中型旅遊巴士、八人座小型旅遊巴士等）。



add 臺北市中山區長安東路一段16號7樓之1
tel 02-25362929
web www.lite-beautiful.com/

2016全球必去旅遊地 臺灣上榜

你已經想好新的一年要去哪裡了嗎？「英國財經內幕」（Business Insider UK）雜誌報導，自然景觀、野生動物與文化體驗是2016年旅遊路線主軸，其中選出了12個必去新興旅遊國家，臺灣以豐富的美食、美麗山景、多元文化等原因上榜。其他國家像是吉爾吉斯層層疊疊的山巒景緻、冰島的天然美景、蓋亞那的原始叢林和馬達加斯加的狐猴等都是2016年不能錯過的旅遊地。

臺灣此次上榜的原因很多元，從美食到美景，再到人民的生活態度都是吸引觀光客的因素，其中包含了春季時滿山盛開的繁櫻美不勝收，以及臺灣這個寶島擁有亞洲最棒的美食，另外，乾淨的環境以及

人民思想進步、各種文化與宗教兼容並蓄也都令人印象深刻，而在眾多景點之中，日月潭、九份茶館與全臺大小夜市，更都是國外旅客們來到臺灣一定要造訪的地方。 ○



全球機場評比 桃機再獲最佳機場第3名

英國非營利獨立調查機構Skytrax日前公布2016年全球機場評比結果，桃園國際機場蟬聯全球最佳機場第3名（客運量級距3,000~4,000

萬）及亞洲最佳機場第9名，另外包括全球最佳機場服務人員、亞洲最佳機場服務人員、全球最佳證照查驗機場、全球最佳安檢機場、全球最佳休閒設施機場、全球最乾淨機場等項目均排在前10名內，表現獲得多項肯定。雖然桃園機場因跑道整建及單跑道營運，加上機場硬體設備老舊等因素，致在全球前100名機場的排名由去年的17名略微下滑至第20名，但桃園機場全力強化清潔改善及人員服務的軟實力已見到成效，也讓桃園機場首度成為全球最乾淨機場的前10名，獲得全球旅客相當高的評價，展現競爭實力。 ○



2016 美國休士頓影展 故宮榮獲八項國際大獎



國立故宮博物院今年參加2016美國第49屆休士頓影展，多部參賽作品備受國際矚目，此次榮獲享譽國際的休士頓影展首獎金像獎，以及7面獎牌，包含1座白金獎（首獎）、3座金牌獎，2座銀牌獎，以及1座銅牌獎，一共獲得8項大獎，績效耀眼彰顯國際能見度。

影展頒獎典禮於4月16日在美國休士頓 Double Tree by Hilton Grand Ballroom舉行，由駐休士頓台北經濟文化辦事處黃敏境處長伉儷代表故宮領獎。由故宮2015年結合故宮策展人及國內優秀新媒體藝術家共同製作的「藝域漫遊-郎世寧新媒體展」雙獲本次影展首獎金像獎及新媒體互動成人專業類白金牌獎，伴隨展覽一同推出之故宮首部4K動畫片「國寶神獸闖天關」以及4K紀錄片「銅版

記功」分別獲得影片動畫類銀牌獎及影片製作類銅牌獎。展覽主題網站「神筆郎世寧」亦獲最佳網頁金牌獎。另，故宮2015年推出的網站「典藏精選」及「送不出去國書」，亦在網頁類競賽分別獲得新媒體最佳網頁瀏覽結構類金牌獎與新媒體網頁類銀牌獎。此外，另一個數位展覽「國寶童樂趣」則獲頒新媒體互動教育兒童類金牌獎。

美國休士頓獨立製片與國際影片影展（WorldFest Houston International Film and Video Festival），名列美國三大最具競爭性的國際知名影展之一，從早期的創始到現在已經超過50年歷史。今年共計有74個國家，500多部劇情片，1500多部影片參賽，進入決選的影片來自33國，競爭相當激烈。相關資訊查詢請看<https://worldfest.org/> 網站。🟡

公共運輸整合資訊流通服務平臺

為加速推動公共運輸整合資訊開放〈Open Data〉政策、活化產業加值應用，交通部積極發展雲端化「公共運輸整合資訊流通服務平臺」

〈Public Transport Data eXchange，PTX〉，並訂定公共運輸旅運資料標準作為資料流通的基礎，期望能建立標準化、高效能、跨運具之公共運輸旅運開放資料服務，提供機器對機器（M2M）資料交換機制，有效滿足未來智慧聯網環境下民眾及產業界對公共運輸整合資訊日益擴增之需求，進而加速實現各種智慧交通之創新應用服務，落實公共運輸資訊共用共享之目的。



服務概述

PTX平臺與各公共運輸機關平台資料交換協作，介接公共運輸資料依資料標準轉化後以OData〈Open Data Protocol〉標準介面提供高品質、開放資料達四星級之公共運輸旅運資料服務API，資料服務供應範圍涵蓋全國尺度之公路、軌道、航空及航運等4大類旅運動靜態資料，內容包含：業者、路線、站牌/場站、班表、票價、路線線型、預估到站時間、營運通阻、到離站等10大項，未來將持續擴增。



加值應用

PTX平臺提供免申請、免付費的公共運輸旅運開放資料服務，加值業者、學術單位、政府單位、社群及民眾都可以輕易地取得資源，程式設計師只要使用OData標準語法即可輕量隨選（On-Demand）取得所需的旅運資料服務及開發資源，有效減低加值者多運具資料介接申請和異質資料處理的困擾。



台灣美食展推動主廚月 百大廚師響應 宣誓守護健康

「2016台灣美食展」即將於8月舉辦，主辦單位台灣觀光協會推動5月也是主廚月，與中華美食交流協會、台灣廚師聯盟等12個廚師公會號召全臺上百個知名廚師，於台北101大樓前公開宣誓，響應政府政策，共同守護全民健康。

5月1日上午在臺北市四四南村信義會館舉辦「2016台灣美食展百大廚師宣誓暨主廚月啟動」記者會，由30位廚師展出用當季食材以少油、低鹽、少糖方式做出的健康料理並表演上菜秀，農委會推薦的青農代表也以符合農委會「產地履歷」規定，營養、健康令他們自豪



的農產品陪同走秀，推廣2016台灣美食展「純真食代，返璞歸真」理念。百位廚師還共同喊出「原形少油糖，護肝少負擔」「低鹽多蔬果，愛心愛地球」等誓詞，表示廚師願響應政府政策，讓民眾吃的安心、營養，共同守護全民健康。

5月是母親的月份，「台灣美食展」主辦單位台灣觀光協會會長賴瑟珍致詞時指出，母親總是最健康、最營養的食物做最美味的菜給家人吃，是家中最好的主廚。但根據主計處統計及遠見雜誌調查，國人每天至少有一餐外食的比例已將近或超過7成，因此決定藉「台灣美食展」這個平台，結合廚師界的力量，推動5月也是「主廚月」，號召廚師響應。

出席記者會的國民健康署署長邱淑媿致詞時認為，若所有廚師都能注意烹煮食物時少油、少糖、低鹽，並多用當季蔬果，不但不會損害食物美味，更可兼顧營養；農委會周若男副處長則說，當季食材是最新鮮又優質的，最符合生長氣候，民眾若能挑選當季又具標章認證的，就可以保證是既安心又營養的食材。

「2016台灣美食展」訂於今年8月5日到8月8日於台北世貿一館隆重展出。◉

食之育
返璞歸真

食之伴
攜食獻禮

食之旅
食來運轉

食之材
日麗台灣

食之器
食器台灣

食之藝
得時台灣



台灣

2016 美食展

Taiwan Culinary Exhibition

純真食代

返璞歸真好味道

08

2016 Aug.

05 - 08

台北世貿展覽館一館

TWTC HALL 1



Taiwan
THE HEART OF ASIA

| 誠摯邀請您的參展 |

在地食材 · 大師手藝 · 食器文化 · 美食饗宴

指導單位：交通部 輔導單位：交通部觀光局 主辦單位：財團法人台灣觀光協會

協辦單位：行政院農業委員會 · 客家委員會 · 原住民族委員會 · 經濟部 · 文化部 · 交通部臺灣鐵路管理局 · 彰化縣政府 · 臺北市商團產業聯合會 · 中華美食交流協會 · 台灣廚師聯盟