

# 台灣觀光



更多相關訊息  
請上網查詢

www.tva.org.tw | 雙月刊

## 私廚家的 饗味時光

旅人手帳  
土庫里藝文小品大冒險

特別企劃  
臺灣菜·人情飄香

2017台灣美食展



# 趣趣!

Go! Fun World!

# 看世界



# 台北國際旅展

Taipei International Travel Fair

2017 10/27<sup>五</sup> — 30<sup>一</sup>  
台北世貿中心一館、三館  
TWTC Exhibition Hall I & III

ITF  
TAIPEI 2017

主辦單位 ORGANIZER / 財團法人台灣觀光協會 Taiwan Visitors Association  
網站 WEBSITE / [www.taipeiitf.org.tw](http://www.taipeiitf.org.tw) EMAIL / [contact@www.taipeiitf.org.tw](mailto:contact@www.taipeiitf.org.tw)  
TEL / +886 2-2597-9691 FAX / +886 2-2597-5836

Taiwan  
THE HEART OF ASIA



5月

6月

## 臺灣觀光節慶活動表



### 5月

#### 黑鮪魚文化觀光季

活動時間 106/05/06 - 106/06/30

活動地點 屏東縣東港鎮新生三路175號

主辦單位 屏東縣政府

洽詢電話 08-7320415

#### 福隆國際沙雕藝術季

活動時間 106/05/06 - 106/07/09

活動地點 新北市貢寮區福隆街40號

主辦單位 東北角暨宜蘭海岸國家風景區管理處

洽詢電話 02-24991210

活動網址 [events.necoast-nsa.gov.tw/SandArt17/](http://events.necoast-nsa.gov.tw/SandArt17/)



#### 鹿港慶端陽系列活動

活動時間 106/05/14 - 106/05/30

活動地點 彰化縣鹿港鎮及彰濱地區

主辦單位 彰化縣政府

洽詢電話 04-7532778

活動網址 [tourism.chcg.gov.tw/tc/lukangdragon2017/event-ch.asp](http://tourism.chcg.gov.tw/tc/lukangdragon2017/event-ch.asp)



#### 陽明山蝴蝶季

活動時間 106/05/20 - 106/06/11

活動地點 大屯遊客服務站

主辦單位 陽明山國家公園管理處

洽詢電話 02-28613601

活動網址 [www.ymsnp.gov.tw/](http://www.ymsnp.gov.tw/)



### 6月

#### 秀姑巒溪國際泛舟鐵人三項競賽

活動時間 106/06/18

活動地點 秀姑巒溪泛舟中心-花蓮縣瑞穗鄉中山路三段215號

主辦單位 東部海岸國家風景區管理處

洽詢電話 089-841520

活動網址 [eastcoast-sport.ncom.tw/rafting\\_introduce.html](http://eastcoast-sport.ncom.tw/rafting_introduce.html)



#### 臺灣夏至235

活動時間 106/06/21 - 106/09/30

活動地點 北迴歸線標誌縣市，可電話查詢

主辦單位 交通部觀光局

洽詢電話 04-23312688 分機109

更多觀光活動請上「臺灣觀光年曆」官方網站：[eventaiwan.tw/tw/index.jsp](http://eventaiwan.tw/tw/index.jsp)



會長 葉菊蘭

榮譽會長 嚴長壽、張學勞、賴瑟珍

副會長 朱鍾宏、蘇成田、戴啟珩

發行人 葉菊蘭

編輯顧問 吳朝彥、郭瓊俐、張家瑛

發行所 財團法人台灣觀光協會

地址 臺北市忠孝東路四段285號8樓之1

電話 02-2752-2898

傳真 02-2752-7680

網址 <http://www.tva.org.tw>

E-Mail [hanna@tva.org.tw](mailto:hanna@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](mailto: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](mailto: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 / [tbrosin@singnet.com.sg](mailto:tbrosin@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](mailto: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 / [ttbva@netvigator.com](mailto:ttbva@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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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 / 黃克嘉、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](mailto: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：2017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

## CONTENTS

### Spotlight

04

2017臺北世大運城市觀光導覽

「Jump in for Taipei」體驗臺北DNA

06

優質創意遊程等你來體驗

08

五月來臺南住2晚，第二晚免費！

10

一同探索曾文水庫之美



### Event

28

2017台灣美食展

感受臺灣美食的繽紛多彩

### About Us

52

新進會員單位介紹

56

活動訊息







## Cover Story

36

# 私廚家的饗味時光

## Special Report

32

臺灣菜·人情飄香

## Hotel

12

宜蘭傳藝老爺行旅  
體驗與在地連結的習藝旅宿

14

S Hotel  
令人驚喜的酒店新美學

## Promotional Event

50

推廣活動

## Topic

18

旅人手帳·日日旅行趣

# 土庫里藝文小品大冒險







## 2017臺北世大運城市觀光導覽 「Jump in for Taipei」 體驗臺北DNA

text 編輯部、2017臺北世界大學運動會執行委員會

photo 2017臺北世界大學運動會執行委員會

世大運城市觀光導覽特約旅行社名單：

- 中貿旅行社
- 利代旅行社
- 快樂天堂旅行社/MYPROGUIDE
- 佳達旅行社
- 玩島玩旅行社
- 美臺團故事旅行社
- 飛亞旅行社、飛亞旅行社/黑熊保育協會
- 真心國際旅行社
- 真程旅行社
- 漢翔旅行社
- 萬客隆旅行社
- 酷遊天國際旅行社
- 樂億國際旅行社
- 中聯旅行社

note 詳細資訊可上「Jump In For Taipei」2017臺北世大運城市觀光導覽官網：[www.travels.2017.taipei](http://www.travels.2017.taipei)

今年8月份全世界目光將鎖定臺灣，2017世界大學運動會即將於臺北舉辦，在成功經歷聽障奧運、花博國際大型活動經驗，證明北市具有舉辦大型活動的能力，當然這次也準備好躍上國際舞台與世界分享臺灣的美好。

為了讓此次來自世界各地參加2017臺北世界大學運動會的貴賓、媒體、裁判、參賽選手，以及觀賽的觀眾，在緊湊賽事之餘可體驗臺北與臺灣獨特的人文風情與旅遊魅力，臺北市政府觀光傳播局特別規劃了「Jump in for Taipei」2017臺北世大運城市觀光導覽遊程，希望讓每位世大運參與者能如同跳進游泳池一般，盡情地享受、沉浸在臺北頂級特色景點及多元文化中。

### 透過特色景點傳達臺北多元文化

美食饗宴 (Delicacy)、文化創新 (Design)、復古懷舊 (Nostalgia)、自然風景 (Nature)、人文藝術 (Art)，是徜徉在臺北盆地中最美好的邂逅，也是構成臺北獨一無二風貌的DNA，因此此次所推出12





青田76\_潘俊霖攝

條量身訂做的世大運貴賓招待遊程以及25條付費的世大運城市觀光導覽遊程，無論是品茗、手作、講古、登山及看戲等，將臺北DNA一網打盡，就是為了要讓旅客一遊未盡，之後再一覽寶島的美麗風光。

12條世大運貴賓招待遊程主要是讓參與的世大運貴賓、國際媒體、裁判與代表團，能夠透過半日或一日的旅遊體驗，更加了解臺北。有鑑於大多數的與賽者是第一次造訪臺北，所以特別規劃臺北必遊的經典地標，如臺北101、故宮、中正紀念堂等；另外，獨具臺灣味的茶文化與戲曲體驗亦被網羅其中，貴賓還可親自體驗臺灣美食、腳底按摩及手工製作等在地特色文化。

而25條世大運城市觀光導覽遊程部分，則延續運動賽會的青春活力精神，精選出全臺各地適合年輕人的旅遊體驗行程，包含泛舟、古道、道地美食之旅以及各類文化體驗活動，甚至有山林及海底生態深度導覽，絕對讓來自世界各地參與或觀看世大運賽事的旅客及貴賓滿載而歸，留下深刻美好印象。

## 世大運貴賓招待遊程

參加對象	遊程	內容
VIP、裁判、媒體	茶文化體驗之旅	搭乘貓空纜車、張迺妙茶師紀念館、邀月茶坊茶餐、台北找茶園、製茶體驗及茶道教學
	臺北經典地標巡禮	故宮博物院、台北101、中正紀念堂、龍山寺及新富市場
	桃園時光隧道之旅	大溪木藝生態博物館、橄欖樹手作料理、紅龜手作體驗、三峽老街
	新竹遠離塵囂之旅	The One南園人文客棧、創意午宴、當季文化體驗、紅樹林綠色隧道
	布袋戲放鬆之夜	再春堂全身按摩、絃蓆布袋戲晚宴
	臺北逆時之旅	保安宮、鼎泰豐、印花樂手作、仁安醫院、霞海城隍廟、南街得意茶館
選手代表團	臺北象弄之旅	搭乘臺北市雙層觀光巴士、大安森林公園、象山、永康街
	敲鑼打鼓來看戲	臺北戲棚、後台參訪
	三峽染房探險中	藍染手作體驗、三峽老街巡禮
	道地臺北放鬆玩	臺式按摩、西門紅樓、西本願寺、電影街
	臺北城管鐵道線遺產	總統府、華山1914文創園區、松山文創園區
	臺北經典地標巡禮	臺北101觀景台、故宮博物院

The One南園人文客棧的大地料理







## 說走就走！在地輕旅行 優質創意遊程 等你來體驗

text&photo 編輯部、交通部觀光局

note 相關活動遊程資訊，請上活動網頁 <http://www.creativetour.com.tw/> 查詢。

### 2017創意遊程競賽得獎團隊

#### 第一名

遊程名稱 穆斯林深度旅遊 (銘傳大學國際學院旅遊及觀光學程)

#### 第二名

遊程名稱 田在雲林·農情覓義 (國立高雄餐旅大學旅運管理系)

#### 第三名 (兩隊並列)

遊程名稱 創∞旅遊精緻行·絕美旅途姻你幸福之三生有幸 (世新大學觀光系)

遊程名稱 在城市尋找城事—回到最初的溫暖,品嚐最美的記憶 (國立台中教育大學永續觀光暨經營管理學位學程)

#### 最佳人氣獎

遊程名稱 「南」得遇見好彩「投」 (建國科技大學運動健康與休閒系)

為鼓勵學生族群發揮創意，以微旅行之方式，體驗全臺特色景點，交通部觀光局與中華觀光管理學會共同辦理「2017創意遊程設計競賽」，全臺大專院校計有100隊參賽，經由專家學者進行2階段評選，分區選出16條優質遊程，並選出前3名及最佳人氣獎。期透過學生創意設計遊程，激發更多具在地特色的不同遊程玩法，吸引更多民眾深度體驗全灣之美。

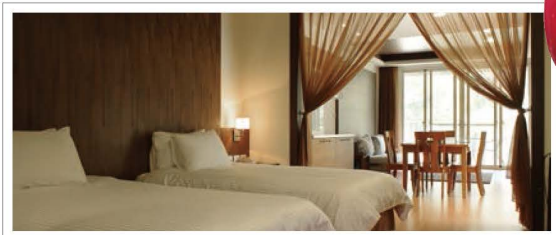
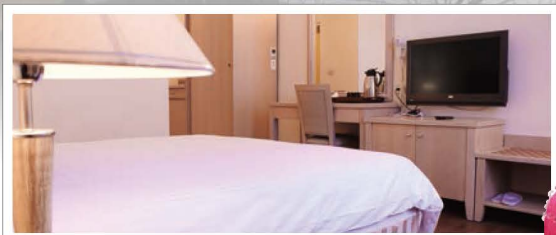
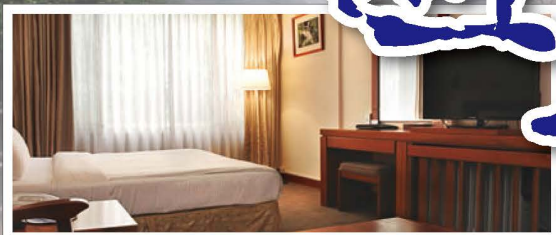
中華觀光管理學院表示，本次評選出16條優質行程皆深具特色，其中包含在地文化巡禮、單車樂活漫遊及穆斯林特色體驗等主題，由學生以微旅行的方式規劃，提供民眾旅行臺灣的參考；為鼓勵得獎隊伍除公開頒獎外，日前也舉辦記者會，會中由冠軍隊伍粉墨登場，親自介紹所規劃的穆斯林深度旅遊行程。

交通部觀光局表示於記者會中提到，為吸引更多民眾走出戶外體驗優質行程，後續將由4位網路紅人，以多元玩法分享特色遊程；另將辦理民眾體驗活動，希望邀請大家一起享受臺灣的在地輕旅行；此外，也將辦理旅遊業者踩線行程，以媒合旅行業者包裝遊程產品。



抖落塵世的清閒  
遠離煩囂的寧靜

# 避暑賞花秘境



杉林溪大約1600公尺的海拔，屬於溫帶季風氣候，終年雲霧繚繞，景觀變幻無常，夏季平均溫為20°C，氣候涼爽宜人，青山綠水景色清新，是非常適合休閒度假的避暑勝地。



1-2月 郁金香、櫻花

3-4月 牡丹、水晶蘭、紫藤

5-6月 台灣杜鵑、蝴蝶戲珠花

7-8月 昆蟲季、避暑

6-9月 繡球花

9-11月 賞鳥趣

11-12月 賞楓、水杉、葉牡丹

渡假、生態旅遊、花卉、森林SPA、住宿、餐飲、會議



春 牡丹

夏 避暑

秋 賞楓

冬 飄櫻



杉林溪渡假園區  
www.goto307.com.tw



愛上杉林溪  
Facebook粉絲團

杉林溪森林生態渡假園區

Sun-Link-Sea Forest and Nature Resort

訂房專線：049-2611211~3

訂房傳真：049-2611216

服務電話：049-2611217~8

園區地址：557 南投縣竹山鎮大鞍里溪山路6號

全球資訊網：www.goto307.com.tw

電子信箱：sun.ls@mas.hinet.net





## 探索精彩臺南

# 五月來臺南住2晚， 第二晚免費！

text&photo 編輯部、臺南市政府觀光旅遊局

活動網站 [twtainan.vrworld.com.tw/](http://twtainan.vrworld.com.tw/)  
臺南旅遊網 [www.twtainan.net/](http://www.twtainan.net/)



**臺**南市政府觀光旅遊局表示，臺南素有臺灣歷史文化古都之稱，區內有3個國家級風景區，擁有許多得天獨厚的觀光資源，而臺南獨特的文化氛圍、自然生態與美食小吃，住一晚實在玩不完，因此特別結合臺南23家優質飯店業者，在五月份共同推出平日（周日到周四）到臺南住2晚，即可享第二晚免費的專案優惠價，以最經濟實惠又省荷包的價格入住臺南，遊客還能憑23家飯店消費發票，上網登錄抽大阪、香港來回機票、iPhone7、購物金及住宿券等多項好禮。

## 多樣化房型滿足不同需求及預算

觀光旅遊局局長王時思表示，到臺南旅遊的熱潮，在業者與市府共同努力下，人潮持續高檔，在過節假日如春節期間、228及兒童節等連續假期，旅宿業幾乎一房難求，熱鬧的臺南五月相信假日又將是滿滿人潮，為能回饋給喜愛臺南的朋友，鼓勵大家在平日入住臺南、更優閒的暢遊熱門景點，觀光旅遊局首次邀集臺南市旅館商業同業公會與臺南市直轄市旅館商業同業公會共同規劃本次活動，共計結合23家飯店業者參與，推出高達40種多樣專案房型，滿足遊客不同的預算需求，就是要大家輕鬆重複來玩臺南！

觀光旅遊局也提到，初夏是到臺南觀賞阿勃勒花景的最佳時機，整座城市彷彿黃金城，街道隨處都能看見充滿浪漫的金黃幸福，無論是親子共遊，安排休閒農場踏青、濱海生態探訪、美食小吃吃不完等多樣行程，住一晚不夠，住2晚才能細細品味臺南這個城市慢活的魅力。詳細活動與更多好玩的旅遊資訊，可至「五月來臺南住2晚·第二晚免費」活動網站與臺南旅遊網查詢。





### 台北富信 / 台北二館

距捷運南港展覽館站僅5分鐘車程，坐擁秀麗景緻及交通便捷之完美結合。外觀包覆著歐式精工石雕，走進挑高的大廳，水晶吊燈點綴更顯氣派奢華，擁有寬敞豪華的客房，採光良好，並使用與涵碧樓相同等級之美國蕾絲床墊(Restonic)床組，賦予您在家之外的美好歸屬；各式設施，包含國際直撥電話、專屬保險箱、薄框LED液晶電視、多國語言衛星電視系統、乾溼分離衛浴設備、免費無線寬頻上網、免費停車、衣物送洗等多項便利服務。旅人在住宿時即能充分讓身心靈自在放鬆。

富信大飯店台北一館 新北市汐止區大同路一段128號 (02)2641-6333

富信大飯店台北二館 新北市汐止區大同路一段152號 (02)2647-7222



### 台中富信

台中富信大飯店座落於台中火車站附近，舉世聞名的太空人阿姆斯壯(Neil Alden Armstrong) 曾入住該飯店。設計團隊注以新古典風格的巧思，全新設計打造歐風巴洛克式古典風格建築，營造富有品味且典雅的住宿空間。

本飯店鄰近台中州廳、台中公園、台灣美術館、自然科學博物館及市民廣場。如以本飯店為中心點向外延伸，5分鐘可達一中商圈、中友百貨，10分鐘可至SOGO百貨、精明商圈，20分鐘可至新光三越百貨、大遠百shopping mall及逢甲夜市商圈。我們為您準備詳盡的台中市人文美景導覽、當地小吃夜市美食介紹，及鄰近的風景區交通指南。

台中富信大飯店期待讓貴賓體驗貼心溫暖的服務，為您的生命旅程留下一段值得珍藏的美好記憶！

富信大飯店台中館 台中市中國市府路14號 (04)2229-8999





## 青山綠水×自然生態 一同探索曾文水庫之美

text 編輯部、曾文水庫 photo 曾文水庫

time 8:00~17:00

price 全票/100元，半票/50元（適用持證軍警、65歲以上年長者和國小兒童）



曾文之眼

**曾**文水庫興建於曾文溪上游，主要目標為調節並充分利用曾文溪之水資源，改善與擴充嘉南地區耕地之灌溉，完成後兼具水力發電、給水及防洪等效應。水庫於民國56年動土興建，歷經6年完工，為國家重大經濟建設之一。水庫蓄水成湖後，原本崇山峻嶺、人跡罕至的庫區，成為映照四周蓊鬱山林的萬頃碧池，於民國63年7月正式開放觀光，使這天然美景、豐富的大自然生態資源得以與全民共享。

### 湖光山色引人入勝

來到曾文水庫風景區可別錯過曾文之眼，曾文之眼藉周圍青山綠水的景色，成為建築物無限延伸的意境，這也是中國園林的典型設計手法，令人玩味無窮。弧形立面的設計，運用廣角反映周遭環境的特殊效果，虛實美景交融，巧妙的設計，讓遊客有戶外、室內融為一體的感覺，充滿十足的創意美感。這裡是曾文水庫風景區的中繼點、也是遊客服務中心，內部1樓規劃有旅遊諮詢服務、觸控導覽系統、曾文水庫解說版面並供應西式餐飲服務，2樓為





湖面倒影



大壩山嵐

藝文展示空間，3樓則提供簡報播放，讓旅客們得到既適切又知性的旅遊訊息。

曾文水庫大壩則是健行的好去處，大壩共有三座弧型鋼閘，工程十分浩大。壩頂上建有白色巨型紀念碑，紀念碑左側邊坡開闢了「曾文好漢坡健行步道」，沿著三百七十五個階梯緩步向上，來到濃密的相思林蔭下，而後向下眺望，鳥瞰水庫大壩、遠望湖面風光的雄偉景緻，令人心胸豁然開朗。過了大壩後，沿著林蔭步道一路漫步，沿途有各式觀景涼亭可供遠眺曾文水庫景緻，步道的中點是風景區內最佳的賞景據點—觀景區，攀登該區的觀景樓以及怡心亭居高臨下，湖面更加開闊。偶遇農家的一葉扁舟緩緩劃過湖心，慵懶閒適的氛圍正可滿足都會煩忙人們內心的渴望。若想更親近湖光山色，可搭乘大埔鄉公所民營的遊艇，航行於水庫湖面，品嚐那一份閒適風情。

除了山水美景，曾文水庫的自然生態也是一大特點，多種植物花草與魚類，許多保育及非保育的鳥類如粉紅鸚嘴、八色鳥、山紅頭、斑紋鷓鴣、白環鶯嘴鴨等，都有機會在

這裡看到，而東口自行車道及香草花園也是貼近自然的好選擇。

### 呼朋引伴尋景去

曾文水庫是臺灣最大的水庫，當然美景也無法一眼看盡，日前曾文水庫很貼心地公布了數個尋景的好去處，像是由「曾文之眼」往水庫方向前進約200公尺到達青龍亭，其旁有座鋼骨建物平台，登高即可俯視電廠發電導水隧道及消能池洞口；由電廠入口處往大壩方向前進約180公尺，其右方有一座鋼骨建造的眺望台，登台便可觀賞壯觀的洩洪；又或是由觀景樓前方往舊碼頭方向前進約80公尺有座觀景亭，可欣賞嘉義大埔湖光山色及水庫大壩整體的美景，是來到曾文水庫必訪景點。

曾文水庫不僅美景多、樂趣多，今年4月起也於曾文辦公區服務台、曾文永續館及高屏堰環教館設置iTaiwan無線網路熱點，提供遊客們更便利的觀光服務，想查詢資料、想在FB打卡、想傳照片給朋友們通通迅速搞定，找個假日到曾文水庫來賞景、遊樂、體驗被自然生態環繞的樂趣吧！



## 體驗與在地連結的習藝旅宿 宜蘭傳藝老爺行旅

text 編輯部、宜蘭傳藝老爺行旅 photo 宜蘭傳藝老爺行旅



宜蘭傳藝老爺行旅坐落於國立傳統藝術中心傳藝文化園區內，營運團隊請來荷蘭設計團隊Mecanoo操刀，運用「屋中屋」的室內設計手法，保留原始閩南建築外觀，於客房打造舒適、時尚的旅宿空間。

「The Place老爺行旅」為老爺酒店集團旗下新品牌，第一家老爺行旅於2014年在臺南開幕，第二家老爺行旅2017年落腳宜蘭、進駐國立傳統藝術中心傳藝文化園區，以「習藝旅宿區」之定位，提供旅人不一樣的藝旅體驗，旅人入住除了可暢遊傳藝園區外，還能欣賞戲曲表演、工藝展覽及體驗習藝行程，特色鮮明令人期待。

### 東西合併的風格住宿

宜蘭傳藝老爺行旅坐擁3.5公頃綠地美景，原始建築出自國際知名建築師黃聲遠之手，以綠建築作為核心概念，多元的生態植物、輔以古典江南園林點綴環

境，紅磚黑瓦、清水模與洗石等素材，打造三合院式的閩南古厝風貌。

營運團隊接手習藝住宿區後，邀請荷蘭Mecanoo設計團隊實地考察，保留閩南古厝外觀，打造揉合東西方風格的住宿空間，一門之隔即能感受「東西混」的特殊氛圍。

館內共有80間一般客房及26間以床計價的共間客房，一般客房有6種房型，分別是「精緻客房」、「舒適客房」、「家庭客房」、「風格客房」、「行旅套房」及「老爺套房」，其中風格客房特有的上下鋪床型，鎖定一家大小出遊的家庭客群，而行旅套房提供一大床、四小床的休憩空間，更是三代同堂旅行的最佳選擇。有鑑於近年來背

add 宜蘭縣五結鄉季新村五濱路二段201號  
tel 03-950-9188  
web www.hotelroyal.com.tw/yilan/



包客、單人旅行興盛，營運團隊也規畫以床計價的客房，平日每床NT\$ 800+10%起，提供旅人以輕鬆、簡單的旅宿形式貼近傳統藝術。

### 臺味創意命名，旅宿添新意

作為老爺行旅品牌第二彈，宜蘭傳藝老爺行旅一貫維持Fun, Fusion, Fashion精神，以貼近臺味文化的趣味臺語為旅宿六區命名，分別是「風神」、「工夫」、「鬥陣」、「阿舍」、「金閒」及「共間」，六種空間區域各展現一種與旅行相似的共鳴，例如：「金閒」臺語指的是閒來無事，引申為旅行中放慢步調、細細品味傳統藝術的趣味，為習藝旅宿增添新意。

此外，旅宿區旗下的餐飲空間則以在地文化及歌仔戲命名，像是供應一泊二食早餐的「透早食堂」，即是源於老宜蘭人早起工作後、最愛享受一頓豐盛早餐的構想，而「小野台」及4個會議室「七字」、「吟詩」、「唱調」、「都馬」皆是從歌仔戲發想，強調道地宜蘭菜的「手路菜中餐廳」，主廚展現深厚的中菜工夫，運用獨特又複雜的工序烹煮在地食材，重新詮釋樸實的宜蘭料理，讓旅人用味蕾記錄宜蘭的風味。未來，旅宿區也會不定期規畫藝術家進駐、藝文導覽、親子藝術講座等內容，為旅人設計獨特的習藝行程，創造專屬藝旅的美好回憶。



2



3



4

1.明亮具設計感的大廳以大面積採光帶給旅人們入住的好心情。2.手路菜中餐廳可品嚐到在地宜蘭料理的餘韻。3.精緻客房可望見窗外湖畔景緻，搭配紅磚牆面文藝感十足。4.連通房及上下舖形式的風格客房不僅空間寬敞，也方便親子或朋友們互相照應。



# S Hotel

## 令人驚喜的酒店新美學

text 編輯部 · S Hotel photo S Hotel

以愛心 (Love) 與喜樂 (Happiness) 為核心的 S Hotel 於日前正式暖開幕，S Hotel 座落於敦化北路林蔭大道，是由全球知名法國設計師——飛利浦·斯塔克親自操刀設計、臺灣女婿汪小菲為愛妻大 S 命名的時尚設計型飯店，話題十足。



酒店時尚人文風颯進敦北精華圈，S Hotel 自從曝光於媒體之後便一直是話題焦點，以驚喜 (Surprise) 的美學語言以及永恆 (Timeless) 的細緻觀點，營造充滿文創設計的視覺空間和細膩貼心的舒適環境，為來自世界各地的商務及渡假觀光旅客，提供絕無僅有的五星級住宿新體驗，締造無可比擬的酒店新美學。

### 獲獎連連備受肯定

由外灘傳媒主辦的“第8屆最佳設計酒店大獎頒獎盛典”於日前盛大舉辦，S Hotel 榮獲今年最佳設計酒店大獎之「最佳新銳時尚大」及「最佳人氣新星大獎」雙料冠軍，

大獎獎盃採用了最新科技的3D列印技術，由來自加拿大的知名工業設計師操刀，在現場晚宴的燈光下，金色的花型折射出璀璨的光芒。S Hotel 董事長汪小菲出席領獎，開心表示非常感謝主辦單位及評審所給予的殊榮，S Hotel 也會更加努力服務所有愛護與支持的朋友們。

最佳設計酒店一直在發掘符合世界潮流的設計酒店，為每一位酒店控們分享最新銳的生活態度視角，今年大獎的主題是“2017時髦避世”，特邀來自各行各業的50位生活家，為酒店進行投票點評，由鬼才設計師飛利浦·斯塔克操刀的臺北S酒店脫穎而出，令大家留下深刻印象。

add 臺北市敦化北路150號  
tel 02-2712-1777  
web www.shotel.com/  
FB www.facebook.com/shotellw/



## 融合書香與摩登的時尚空間

自一踏入S Hotel開始，便能感受到整個空間在設計上的用心。check in櫃檯與大廳時尚吧台桌面一氣呵成，搭配飛利浦·斯塔克設計打造之Emeco無接縫手工椅，加上免費高速5G wifi無線網路，是所有商務人士、蘇活族群、文創作家等洽公寫作的最佳地點。大廳設計利用木頭和水泥營造出文青時尚及摩登現代感，挑高的空間輕易避開了市區內酒店易有的壓迫感，而以曲家瑞老師結合原住民色彩元素創作的書作製成的天花板及地毯，更顯文創氣息。

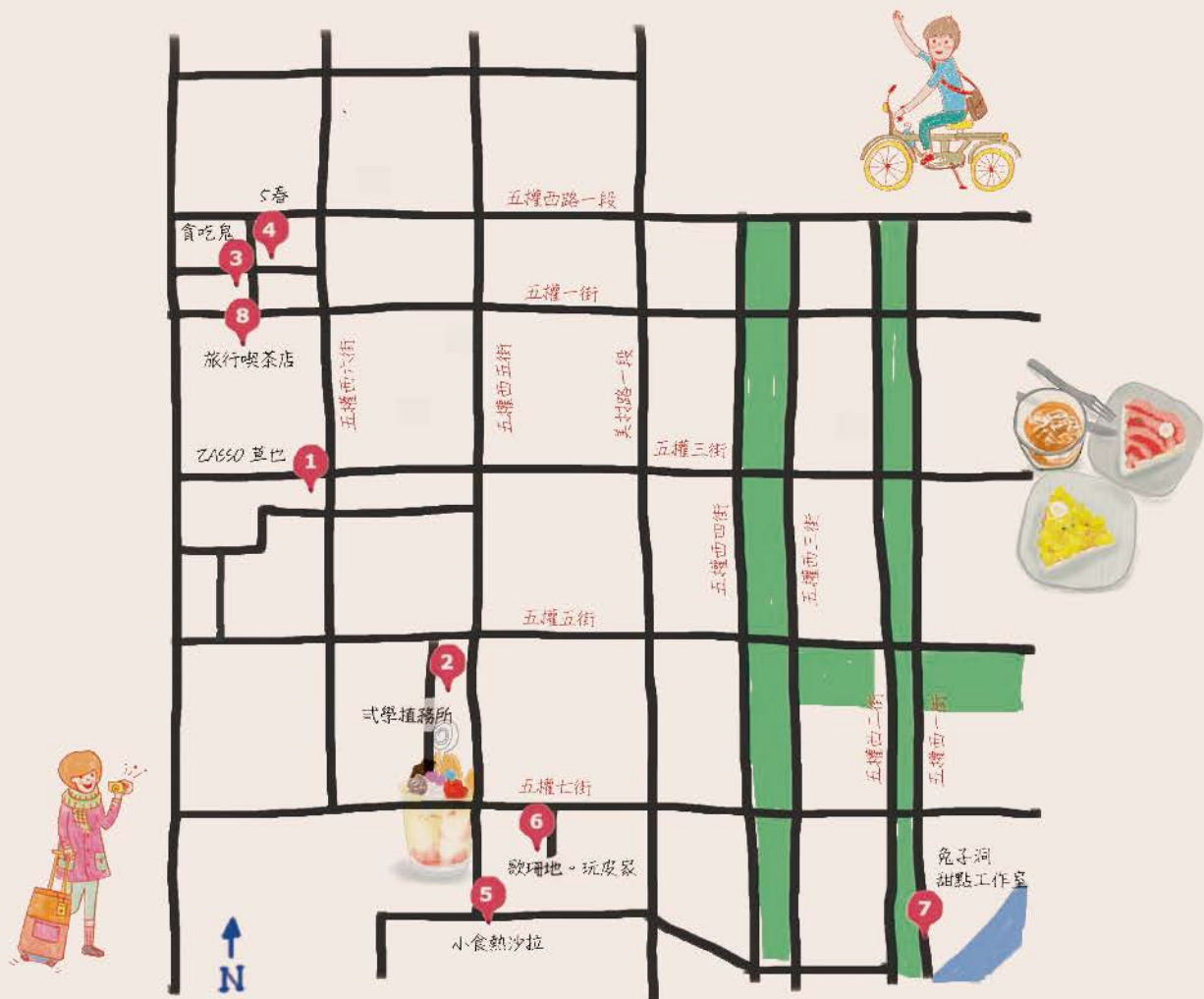
客房內寬敞舒適，簡潔的色彩運用十分高明，不僅清爽摩登也呼應了整體外觀的純淨優雅氛圍。美味的餐食與用餐空間則是S Hotel主打的另一個重點，HYG北歐美饌餐廳Hygge是丹麥習用的一個動詞，意思是創造出溫暖的氣氛，並藉由好人與好的食物來分享生活中美好的事物。位於S Hotel地下一樓的北歐頂級料理HYG，不但提供米其林級的精緻美饌，在飛利浦·斯塔克的創意發想下，整體呈現出書香時尚、雅致文創、自然華麗的多重風格，顛覆視覺新感官，在這樣的空間下用餐，極具視覺、味覺、嗅覺、聽覺之享受。HYG的餐廳裡也結合別具風格的威士忌酒吧，提供給來享用的客人們質感滿分的微醺夜。

另外，e-Commerce全方位的商務中心位於飯店二樓，配備各種先進的設備、全區無線上網、高科技影音及舒適座椅，全天候的專人秘書，讓不論旅遊或商務的旅客，都能立即做文書處理及國際會議連線洽談。而最能紓壓的電子健身房當然也配備齊全，引進義大利Technogym高端健身品牌，讓住客們能享受放鬆、運動快活的『動活』時光。S Hotel驚喜處處，等待大家親自來發掘體驗。

1.挑高的空間搭配木頭及水泥營造出無壓迫的摩登感。2.地下一樓的HYG餐廳提供米其林級的精緻美饌。3.S Hotel奪得「最佳新銳時尚大獎」及「最佳人氣新星大獎」雙料冠軍。4.明亮寬敞的客房既舒適又具設計感。5.簡潔的白色外觀盡顯優雅氛圍。







旅人手帳·日日旅行趣

# 土庫里 藝文小品大冒險

text 紀廷儒、編輯部 photo MOOK

穿越臺中的麻園頭溪，流經美術館附近跟柳川匯集後，改叫土庫溪，「土庫」說的是以前農家保存稻穀的土製倉庫，這邊在古早時代可是大片稻田。時移至近代，這個區域原本是老臺中市的郊區，在中美斷交前是美軍眷屬的棲所，幾經都市開發更新，但仍留下部分洋房建築，和草悟道一樣，都是臺中人文薈萃的文創集中區域，不同的，是此處大多為狹小蜿蜒的巷弄，適合徒步漫遊，有著更加安詳細膩的人文氣質。

而美術館周邊的區域，更是在十幾年前便開始進駐不少的特色餐廳，各式巧思改建妝點的洋房，值得駐足欣賞。





1.不同於量產的服務，每件都很有特色。2.店內陳列許多國外獨立創作設計師的作品，很多品牌只在草也才找得到。3.坐在小庭園外，準備好荷包，開始找特殊有趣的設計雜貨。

## 1 小種子萌出美麗嫩芽 ZASSO 草也

INFO ● add 臺中市西區五權西街72號 tel (04)2372-8072 time 11:00~20:00，週一休  
price 日本設計師totokoko手染牛皮IPAD包5,300元

**草**也的意思是小小的種子之意，也代表店雖然很小，但是卻很有生命力，透過這小小的草根種子和各方做連結，用自己的力量讓各種設計師的品牌及理念給散佈出去。店長碧珊從小就想要擁有一家店，然而單憑個人力量，無法引進足夠的品項，隨著志同道合的朋友們越來越多，大家便共同攜手成立一家店，集合多方力量把這些好設計帶入臺灣。

店內展示的產品自有一套挑選標準，嚴格考慮產地、材質等細節，尋找各獨立設計師小量但是絕對精緻的實用設計品，且店內一季做一次內部環境氛圍的調整，每一季都會重新挑選新的設計產品。如此吹毛求疵就是希望售出的東西能經得起時間的考驗，讓擁有者能

使用久一點，若是客人對保養整理不在行時，她們也很願意會幫客人做後續的服務。畢竟真正好的東西相對耐用，不論是五年、十年甚至二十年後，再度拿出來使用仍是經典，越用越有味道。

碧珊還特別介紹一塊純棉布，日本來的好東西看似簡單，放在身上就是圍巾、披肩，加上附屬皮帶可變成簡單的購物包，還能夠包便當、鋪在地上當野餐布，而自然材質的觸感，和歐洲藝術家配合手工娟印圖案，精細美麗的圖面掛起來就成了一幅書作。碧珊以像是舞台劇表演的方式向大家介紹，一塊布就像魔術道具，有生命似的在她手中幻舞萬千，這裡每一件商品都是碧珊和朋友們精心挑選、真心喜愛的，滿滿的溫度感，感染著每一位踏進店裡的人們。





1.裝在玻璃罐裡的花束，任何一面都有不同的美感，小巧可愛很適合做禮物或裝飾居家用。2.智明和小朱，一位專長乾燥的花束、一位專責活著的植栽，彼此配合服務客人各種需求。

## 2 新鮮限量原味法式甜點 式學植務所

INFO ● add 臺中市西區五權五街133巷11號 tel 0927-567725  
time 11:00~18:00，週一~週四休 price 均消300~500元

五權五街133巷，是一條有進沒出的無尾巷，躲在四周安靜民居中的，便是擁有冷冽金屬外觀卻托著綠意耀眼的「式學植務所」。「式學」是指植物元素：陽光、空氣、水，也代表店的理念為「植物文法、花材邏輯、生活修辭」

式學植務所的二位店主智明和小朱，原本是騎著腳踏車在市民廣場上販售植栽及乾燥花束起家的。這個空間的成立，主要是為了服務之前單車賣花時認識的客人，或是口碑轉介需要規劃場地佈置的新客人，除了有一個固定取貨的地點，也方便客人找得到他們，後來因各方的建議，開始在這空間以小班制方式，上些手作課程，如頭花創作、盆花插技和水泥花器DIY。不同於傳統的中華花藝，鮮花、乾燥花通吃的花材應用讓創作多元化，這裡沒有制式規定什麼樣的花材應該怎麼表現，也沒有規定花器的樣式，身為美術老師的智明，認為美學、藝術是相通的，他以教導美學的方式講解各種材料怎樣組合能表達甚麼的美感，希望學員上課能以輕鬆玩的

方式，應用自己喜歡的素材，創造出屬於自己風格的花藝品。他們認為，無論是誰，剛起頭時對植物都只有一知半解，透過不斷查詢、詢問、實驗的過程慢慢累積創作能量與常識，再加上適切的引導，逐步調整方向，都可以呈現心中期待的美好。

現場的乾燥花，都是店主們自己採買來的新鮮花朵，經自行烘乾、設計成各式各樣乾燥花束、花環、擺飾，因為完全自己動手因而可以降低價格，讓喜歡的朋友或是來上過課的學員們可以無壓力的選用。

而喜歡植栽的小朱，從小就喜歡種些花花草草，在植務所負責照顧綠色植栽，他喜歡這些植栽帶給人們一種生機盎然、活力充沛的感覺。在植物所室內有一扇面向戶外的窗戶，小朱很喜歡坐在這裡，品味自己悉心照料的盆栽，並整齊佈置在外面騎樓架子上，這些小傢伙們總能令他偶而煩躁的心情得到平靜。這裡並不追求特殊或稀有的植物品種，而是以容易照顧的植物為主，畢竟店主們的初衷就是讓植物能真正的融入日常，妝點於生活之中。





這裡並不追求特殊或稀有的植物品種，  
而是以容易照顧的植物為主，  
畢竟店主們的初衷就是讓植物能真正的融入  
日常，妝點於生活之中。



3

天馬行空設計奇想多多  
食いしん坊/貪吃鬼



1.自己釘製的櫃檯旁，也有一些其他獨立創作家的作品。2.手作餅乾禮盒，手作感十足。3.屋內裝飾和蛋糕，都是主人用心慢慢佈置、製作出來的。

INFO ● add 臺中市五權一街162巷1弄3號 tel (04)2372-9026 time 14:00~10:00 (賣完為止)，週一、二休  
price 每份甜點均消130元 (抹茶乳酪、芒果生乳酪、鹽味牛奶糖乳酪)

如果你發現巷裡大樹下有亮起來的小招牌，趕快推門進去一定錯不了，貪吃鬼正是這樣的一間店。店主人Wonda很多時候就形單影隻在店裡，招呼結帳兼出餐，店門關了還得準備下一個營業日需要的蛋糕，並且一天一個版本，自己親手書每日菜單。

以前學美工的Wonda，學生時代在打工時得到了烘焙製作的啟蒙，當時工作地方的師傅嚴格且有條不紊的工作態度替Wonda紮實了一身功夫該有的基礎。初生之犢不畏虎，要惦惦自己能力的斤兩，最快的方式就是直接跑江湖，因此Wonda最早在市集擺攤賣餅乾，把自身能力訓練的更俐落後，便找個地方落腳，開了間分享甜蜜滋味的工作室。最早先時候只能做外帶，並沒有開放空間，因為室內都被

她和朋友小馬的個人收藏品塞滿了，直到小馬也落腳臺中，將店裡的空間打理出可以坐人的位子，工作室才正式開放營業。

一進店裡，就會被眼前大量的古玩老物奪走目光，每一件都是Wonda和小馬的個人收藏，店裡的空間完整保留老房原始的動線和格局，空間不大但每一個角落都相當豐富。一次就專注做一件事的Wonda，所有的蛋糕甜點都是她自己研發出來的，也因為是自己熱情所在，對成果要求很高。沒有誇張華麗的外觀，但風味細膩豐富，呈現出精心調配的食材堆疊而成的醇厚美味。除了甜點外，每逢節日還會推出餅乾禮盒，從產品到包裝都是手作呈現，讓分享出去的甜蜜，不只美味，而且獨一無二。



## 4 無菜單咖啡店 5春

INFO ● add 臺中市西區五權一街162巷2弄5號 tel (04)2372-9026  
time 19:00~10:00, 週一、二休 price 單品咖啡150元

5春是間得舉手發問今天有甚麼咖啡可以喝的咖啡店，這家賣的就只有「咖啡」，不加奶不給糖，有賣甚麼搭配的糕點也不一定，一派無菜單的經營模式。

店主人阿傑在求學期間，看到咖啡機時覺得很酷而產生了興趣，不過那時只著重在咖啡機的操作上，每天練習如何壓咖啡粉、如何打奶泡、如何拉花等技巧，一直錯過咖啡其實還有很多其他學問，像溫度、焙度與奶泡的融合等細節，其實才是構成一杯咖啡好與壞的主要原因。而後他開始學著喝，品嚐到咖啡中的酸、甘、甜、澀等層次迭起的風味，也才開始領略咖啡完整的面貌。

學成之後阿傑發現，委託他人烘焙的豆子都與自己的要求有落差，因此慢慢地與人交流，不斷地去尋找

問題根源，不僅下功夫去了解咖啡豆的種類、焙度深淺，也開始嚐試自己焙豆，嘗試過各種焙豆的手法後，終於慢慢找到自己的喜歡的味道。阿傑定義這裡是個工作室，在這裡焙豆，以無菜單的方式提供咖啡，是因為消費者常常會習慣性的點自己喜歡喝的，但每家咖啡廳用的豆子焙度、煮法都不同，味道上總會不太一樣，因此來5春這裡，就是坐下來享受當日豆子以不同組合帶來的味覺之旅，每次喝到的組合不一樣，一定會比較有趣。這裡也會再提供一些簡單的手作點心搭配咖啡，品嚐到喜歡的豆子也可以另外購買帶走。而5春這個空間，阿傑讓它保留最原始的樣貌，沒有裝潢、沒有成套的傢俱，把成本投注在咖啡上頭，認真做好每一杯咖啡，是阿傑開店以來一直堅持的態度。

整理過後的老屋，沒有什麼裝潢，以最原本的樣貌呈現。





## 5 十足風味的沙拉饗宴 小食熱沙拉



1.開放式的廚房，新鮮的蔬食料理全看得見。2.著重營養均衡的一大盆沙拉，吃得健康又飽足。

INFO ● add 臺中市台中市西區五權八街149號 tel (04)2372-9563 time 11:00~19:00, 週一休 price 熱沙拉170元、鹹派單點70元

**誰**說沙拉只能是一餐當中的配角？

主人拼奇因家中是做蔬果批發，對時令蔬菜及如何挑選從小就耳濡目染，也熱愛綠色食物，覺得只要是當季食材，照顧的方式對了，不用過多的調味、烹飪，就能享受到食物本身的美味。拼奇從讀書時期就有著開一家店，分享熱愛蔬食的理想，在畢業後，投入職場，至社會上學習各種經驗，希望能以這些知識來成就自己的夢想。因為一直以來就想要做這件事，每當下班後，總是騎著機車找合適地點。過了幾個寒暑，當機緣出現時，便順勢而為，自己一個人規畫、找工班，成就心目中理想的店面。

拼奇覺得現代人健康的觀念已是足夠，但很多人礙於生活型態，不得不成為外食族，而市面上的餐點在提供蔬果部份仍是不足的，所以才想自己經營以沙拉為主的餐點，以大量的蔬菜搭配澱粉食物及蛋白質，達到飲食均衡的需求。對各種時蔬聊若指掌的拚奇，調配熟食相佐的沙拉，以盒食的概念出發，讓餐點不

單只有美生菜、小黃瓜，打破人們對吃沙拉像是在吃草的印象，同樣有肉，只是把澱粉類減少一些，把沙拉換進來，使沙拉成為主角，不再是餐桌上可有可無的配角，讓一頓飲食，有飽足感、無負擔，飲食均衡了，身體自然健康。店內的客人大都以回頭客居多，常常很多客人在店內會認識新的食材，來吃東西也順便認識更多的蔬食，這是拼奇覺得很有趣的地方。這種飲食不只是女性或注重養生的人喜歡，也逐漸有了一群男性的顧客回流，當他們認真的吃完這道料理後，會深切感受到，這樣的飲食真的讓身體很清爽。

店內的餐點份量豐盈，點餐配套的組合也多，豐富的沙拉醬汁選項和配菜選擇，即使來了很多次仍是新鮮感十足。專賣沙拉對於生菜當然格外講究，生菜甜脆多汁，入口竟有水果般的甘美，每款熱沙拉佐有份量頗豐的肉類，就算是大食客，要治的服貼一定不是問題。有溫度的沙拉造就碗裡的風味，領人心神漫遊一趟地中海。



對各種時蔬聊若指掌的拚奇，調配熱食相佐的沙拉，以盒食的概念出發，讓餐點不單只有美生菜、小黃瓜，打破人們對吃沙拉像是在吃草的印象。





## 6 輕鬆玩出專屬皮件 歌珊地。玩皮家

INFO ● add 臺中市西區五權七街125巷34號 tel (04)2372-9026  
time 1900~1000, 週一、二休 price 依品項內容酌收不同費用

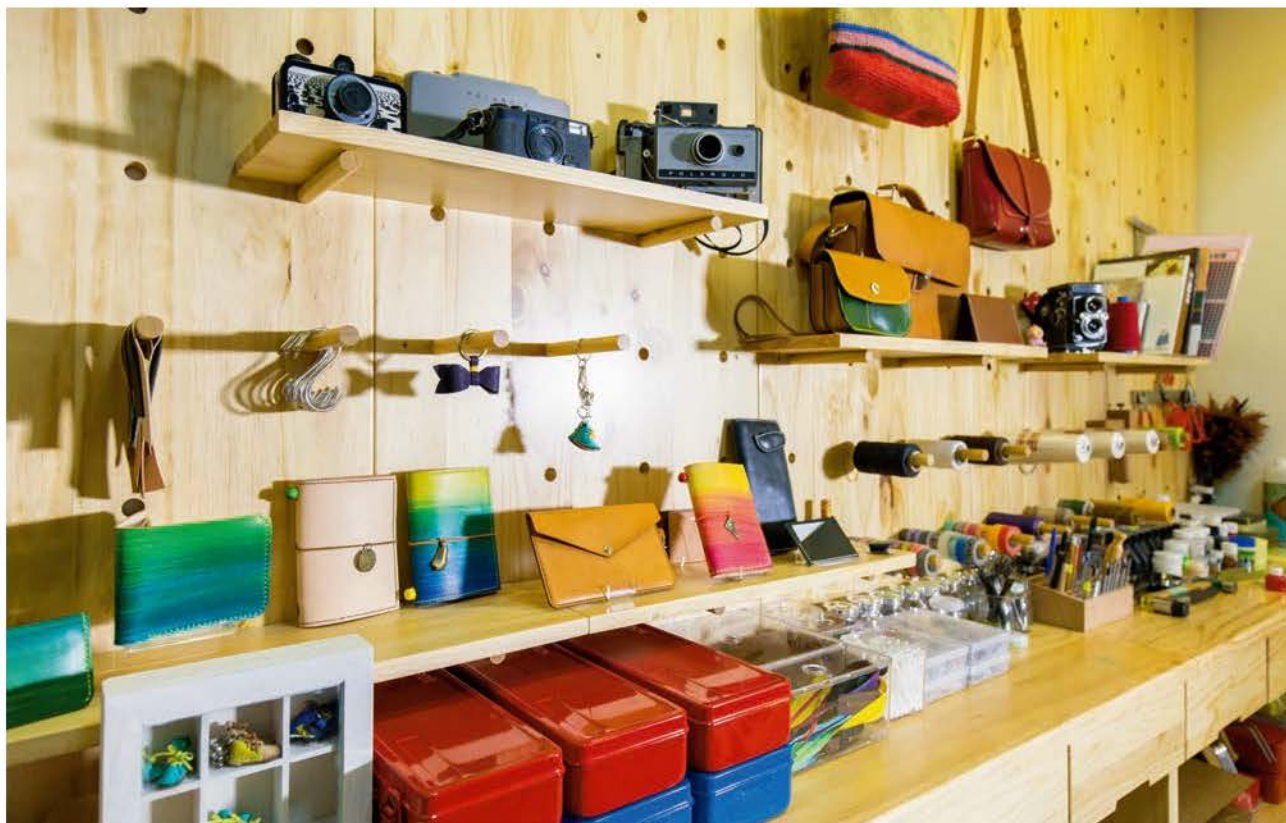
**玩**皮家，就是讓熱愛生活的人，有實踐自己的地方。

主人阿馨本身就喜歡手作，從以前就學過很多不同的手作品項，如羊毛氈、手工皂，最後發現皮件製作是挑戰感最強烈的，加上自己愛買包包，乾脆自己愛的包包自己做。阿馨在學習做皮件時認識了許多志同道合的朋友，剛好需要一個平台展示他們創作的皮件和大家一起交流分享，因此催生了這個皮件製作的工作室。空間內的皮件風格各異，正因為是來自許多不同創作者的心血。

玩皮家這個空間內主要是提供場地、工具，讓人們到此親手製作自己鍾愛的皮件，豐富的板模類型和皮料選擇，讓很多人來這場地都可以輕鬆找到各自所需的材料，甚至是設計出夢裡尋它千百度但是不存在的皮件，來到玩皮家不只能增進自己的技能，也能分享設計跟製作的各樣心得。

另外，創作過程難免遇到瓶頸，悶頭硬幹絕對不是辦法，為了避免這樣的狀況，工作室還聘有專業的皮件製作老師，保證每位來到這裡的朋友都能如行雲流水般創作順利，並滿載難忘的手作記憶。

空間內展示各式皮件樣式，也提供完整的製皮件工具。







坐在窗邊，可愛的兔子陪著一起享受可愛又可口的甜點。

## 7 與愛麗絲共進奇幻下午茶 兔子洞甜點工作室

INFO ● add 臺中市西區五權西一街127號 tel (04)2375-0388  
time 13:00~20:00，週一休 price 甜點平均消費110~150元

**粉**嫩外觀的兔子洞甜點工作室，在美術園道上想不注意都難，蒂芬妮藍的大門旁一只可愛的大兔子玩偶就坐在靠窗的桌邊，似乎是在等著誰一起共進下午茶。

店主人從小就在麵包店做學徒，至今烘焙經驗已有快二十多年。當初創業時，以愛麗絲夢遊仙境裡的下午茶會為發想，希望讓客人來店內享受一場浪漫奇幻的甜蜜下午茶饗宴。店裡以法式甜點為基礎，甜度口感皆應臺灣人的口味做適當的改良，餡料用堆疊的方式，以一人份的獨立小蛋糕呈現，口

味繁多且每一個都裝飾精緻，店裡的消費可單點也可搭配套餐，非常適合姊妹淘來一場開心又夢幻的下午茶約會。

屋內到處都可看到兔子的影子，不但每一面牆各有主題，更有女主人怡秀自己到處收集回來的兔子小物。通往二樓的樓梯處，上面吊著的不是水晶燈，而是用多個舊式卡式組合做成的特殊吊燈，寬闊的二樓用餐區點綴著粉紅色、白色相間的紗帳，整個用餐空間浪漫柔美，搭配上用心製作的各樣甜點，難怪輕鬆擄獲少女們的心。



食物是旅行中很重要的一個記憶，  
希望藉由完整呈現當地風味，  
能讓去過當地的旅人經由一杯飲料回味旅行的點滴。







1.一張長桌，是所有人彼此分享旅行的地方。2.在榻榻米上隨性輕鬆地與朋友分享剛旅行回來的美好經歷。

## 8 分享旅行記憶中的風味 旅行喫茶店

INFO ● add 臺中市西區五權西六街20巷15號 tel (04)2376-6298

time 平日11:00-18:00、假日12:00-19:00，每週三、四+每月第一周任性休日七天 price 均消160元

旅行喫茶店位於一間巷裡的老屋，門外玻璃上寫著「老闆只有一隻，請先點好再玩」俏皮的讓人卸下心防。這是一間與旅行大小事都相關的小店，菜單上集結了許多國家的特色飲品及茶點，主人瓜瓜說：「寫在上面的都是我推薦的，今天想喝什麼樣口味的飲料就大膽地點吧！」

店內的氛圍很像日式居酒屋，彼此不認識的人因同一個旅行的話題而能輕鬆聊在一起。曾經有位畢業生妹妹，一直想出國遊歷卻無法下定決心，店主瓜瓜便分享自身經歷，一個月後，瓜瓜收到一張從國外寄來的明信片，就是那位妹妹寫信告訴她，她已在旅行的途中。瓜瓜收到信的當下很感動，看著那明信片，覺得這就是她開這家店的目的，重點不是去過的國家，最重要的是跨出去的那一步，也許個人的影響不大，但是能突破一個人的想法那也就夠了。

「打破旅行的迷思，就只要往前走，不要怕。」愛旅行的瓜瓜，高中畢業後就一個人徒步環島，至今也有過四次的環島經驗，特別喜歡探索因時代快

速變遷而沒落的小地方，她覺得傾聽當地的故事很有趣，也很有味道。旅行對瓜瓜來說，像是一個興趣，像生活中的環節，沒什麼了不起，只要想出去，那就走吧！興致一來背包背著就出發，事先也不會安排行程，只是在飛機上快到目的地時，打開地圖，決定要往哪玩，就這麼的隨性，卻讓生活更加燦爛精彩。不過開這家店，並不是要分享瓜瓜的旅行，重點是讓勇敢走出去的每個旅人，都能在這家店找到分享交流的場域，因此這裡也常常舉辦旅行講座或是設計相關的活動。

瓜瓜說，一杯飲料中的風味，能帶出許多當地人生活習慣、口味喜愛，例如印度人喝茶都是現泡現喝，就算氣溫高達五十度，他們還是喝熱飲，所以在夜市裡賣冰的印度拉茶，印度人是不喝的。食物是旅行中很重要的一個記憶，希望藉由完整呈現當地風味，能讓去過當地的旅人經由一杯飲料回味旅行的點滴，而沒去過的，就當作是體驗各國風味，計畫著下次旅行自己去實現！



## 感受臺灣美食的繽紛多彩

# 2017台灣美食展

2017台灣美食展 (Taiwan Culinary Exhibition, TCE) 將於7月21日至7月24日於世貿一館隆重登場！  
在交通部觀光局指導下，今年規劃的食之藝、食之器、食之材、食之旅、食之伴以及食之育六大展區，  
將以「繽紛食代」為主題，讓世界看見臺灣多元的美食文化與風貌！

text & photo 編輯部、台灣觀光協會



更多美食展精彩介紹請參考「台灣美食展官網」：[www.tcetva.tw](http://www.tcetva.tw)



**美**食展自復辦以來，年年緊扣美食的文化性、教育性及前瞻性，打造不同亮點的主題館，令民眾眼睛為之一亮。去年4天展期共吸引154,797人次參觀，媒體報導超過1,750則，成功創造參展單位的商機，同時更提升臺灣美食的品牌形象。

臺灣擁有獨特的地理位置與歷史背景，加上豐饒土地生產的新鮮食材，造就豐富、多元且具文化內涵的美食料理。不僅隨處可品嚐到中華菜系、臺式

料理、原住民美食，異國料理也在此薈萃，無論是日本、韓國、泰國等亞洲美食，或歐美各國料理，都大放異彩。期盼今年融合東西好滋味，讓遊客滿足視覺與味蕾的享受，同時體驗精彩的飲食文化與繽紛的美食力量。

2017年台灣美食展將結合參展單位，以更多元的方式和民眾近距離互動，歡迎大家一起到「繽紛食代」，感受臺灣美食的多彩多姿！

## 食之藝



此展區包含「繽紛台灣」、「美食櫥窗」、「廚藝春秋」、「廚藝大賽」、「花漾台中」、「翫味客家」、「原民薈館」和「國外主題館」，將臺灣好味道與異國美食齊聚在此，您可以品嚐美食，或近距離觀賞名廚現場展現手藝，領略烹飪的藝術之美。

### 繽紛台灣

「繽紛」代表以多元食材、豐富配色盤飾，融合異國飲食文化的跨界料理，包括台菜、中菜、亞洲料理、西餐，加上名廚們的海外經驗及創新多變的料理想法，讓世界看到台灣美食的東元多樣。此區匯集關於40家的飯店／餐廳名廚，用新的思維詮釋台灣味，激盪出更多火花。

### 美食櫥窗

全臺各地知名飯店與餐廳，在這裡展示各家的招牌菜色，還有安排廚師駐館解說，供民眾了解各式菜餚的內涵。現場提供美食試吃，讓遊客看得到、聞得到、也吃得到，一次滿足味覺、視覺與嗅覺的享受。

### 廚藝春秋

米其林星級廚師和臺灣名廚，將在現場分享他們對料理的熱忱和堅持，展現他們在料理的硬功夫與軟實力。想要一睹大師風采，近距離接受名廚示範教學的人，絕不能錯過這個展區。

### 廚藝大賽

這個廚藝擂台區，比的是對料理的想法、對食材的了解、刀工的精細及擺盤的創意。在這裡，可以看到臺灣傳統美食，如何透過世代傳承，繼續發揚光大；也可以看到臺灣廚師如何利用在地豐富的食材，變化出彩色的世界。

### 花漾台中

台中在2018年將舉辦世界花卉博覽會，全力打造「花園城市·生活首都」新風貌。以花博為主題的展區，將串連生活、在地食材兩大主軸，透過廚藝、中部手工藝器皿及在地食材的連結，呈現美觀又美味的花卉套餐，讓參觀民眾享受一場幸福的花都饗宴。

### 翫味客家

客家美食以融合美味與生活智慧聞名，在這裡可以品嚐各地的客庄美食，更可透過客家美食地圖，輕鬆樂遊各地客家飲食特色，也可接觸手作產品，感受客家人的好客熱情與質樸溫暖。

### 原民薈館

臺灣的原住民族，是這個島嶼歷史與文化的重要根源，也是獨特的美麗瑰寶，臺灣好味道當然少不了原民風味。在本區可感受原住民的飲食深度與崇尚自然的文化，品味原民風味餐之餘，也可進一步了解臺灣的原住民族。

### 國外主題館

料理無國界，各有不同形式與手法，唯有親身體驗才能感受其中奧妙。今年的國際美食交流平台，邀請日本香川縣、山形縣、北海道札幌市參展，讓廚師與民眾現場互動，讓您體驗不一樣的味蕾饗宴，開闊美食新視野。



## | 食之器 |



精美的食器，是襯托美食不可或缺的元素。本區帶您感受臺灣食器的多變樣貌，體驗器皿工藝之美。這裡也能欣賞新秀設計師的新食器，讓臺灣傳統小吃增添新風貌。

**食器臺灣**

菜餚與食器共同構成餐桌上的風景。來這裡看臺灣的工藝家，如何運用創意與文化元素，設計出高質感的餐具。您也可以

現場選購，為餐具換新裝，為自家的餐桌加入不同的文化元素。

**小吃大器**

臺灣小吃不勝枚舉，是臺灣人的日常飲食，也是外國旅客不可錯過的重點。臺灣的大學生，以獨特創意幫傳統小吃設計新餐具，兼顧實用性與美感，讓平民小吃無論在夜市、小吃店或高級餐廳，都能驚艷上桌。

## | 食之材 |



得天獨厚的氣候，豐富多樣的地貌、勤奮的農漁民和先進的育種與栽培技術，讓臺灣盛產豐富優質的農漁產品。好的食材才能成就好的料理，臺灣美食正是源自於豐富的農漁產品及多元的運用。

**臺灣農業**

臺灣水果聞名世界，不管哪個季節，在臺灣都可嚐到鮮甜多汁的各種水果。品質優良的臺灣蔬菜也不遑多讓，一年四季提供新鮮營養的綠色食材。本區展示臺灣最優質的農產品與農業精品，讓您了解臺灣美食的產地源頭。

**漁業精品館**

臺灣的養殖水產業經過百年發展，現在已成為結合電腦與生物科技的高產值產業，不但種類繁多，而且營養價值高。本館不只讓您長知識，還有最新鮮的水產品，等著您來嚐鮮。



## | 食之旅 |



旅行的路上一定不能沒有美食相伴！不論是開車、搭火車、乘高鐵，還是騎單車激遊，處處皆可挖掘美食。本區教您如何走到哪兒，就吃到哪兒。

### 食來運轉

在臺灣旅行最大的樂趣與驚喜之一，就是到處都有美食。台灣觀光巴士、台灣好行巴士就是您來臺灣旅行時，帶您走遍全臺灣人氣景點、吃遍臺灣各地道地美食的最佳夥伴。

### 鐵路便當節

裝進鐵路便當盒裡的除了食物，還有美好的回憶。「第三屆鐵路便當節」在這裡盛大舉行，除了臺灣的台鐵局及高鐵公司的便當外，還有多家日本鐵道公司一同展示並販賣美味的人氣便當，讓您吃著便當，重溫旅行的美好。

### 國道high味

高速公路是臺灣公路交通的大動脈，沿途服務區有很多有名的美食及精緻餐點，是駕駛人的能量補給站。在這裡，您可以一次吃到全臺灣高速公路服務區的人氣美食。

### 庶食小吃

小吃是臺灣人日常生活的重要一環，每個人都有居家附近的口袋美食，也有成長過程中懷念的滋味。小吃不僅是大家填飽肚子的食物，更是臺灣社會發展與庶民文化脈絡的指標之一。此區讓大家體驗首都臺北及臺灣各地的精緻小吃，透過小吃美食，體驗臺灣豐富的在地文化。

## | 食之伴 |



舊時臺灣交通不便，遠方親友來訪，總要派人到半路上等候引路，來人總會帶點小點心或零嘴給這個帶路的人，稱為「等路」；久違不見的親友來訪，依依不捨道別，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，演變至今，「伴手禮」仍是親朋好友間一種維繫情感的溫暖方式。

### 溫馨手信

此區陳列臺灣各縣市有名的各式伴手禮，不管是老招牌或新創意，都充滿人文風情。您可以在這裡一覽臺灣的特色禮品，感受臺灣的人情味，也可以一次挑足您喜歡的伴手禮。

## | 食之育 |



食的教育不分年齡，從孩童到成人，都應認識食物的美好與原本的樣貌，同時珍惜食物，善加利用土地賜與的珍貴食材。今年展區以「永續食物·惜食台灣」為主題，設置公共冰箱，收集各展攤用剩的食材，烹煮成美味可口的食物，邀民眾共食，提醒民眾在日常生活中實踐「惜食」的概念。

### 惜食論壇

每日上午舉辦一場講座，邀請專家講授惜食的概念與落實的方法。下午舉辦惜食烹調體驗活動，透過實際操作，讓大家知道，長相不佳的蔬果與剩餘食材，同樣可成為餐桌上美味營養的食物。

### 親子廚房

「親子廚房」提供親子一起做菜的園地，讓孩子從中認識食材，學習健康飲食的調理方法，養成愛惜食物的習慣，最後親子一起品嚐烹飪的成果，以寓教於樂的方式，促進親子互動。



## 富含故事的在地料理 臺灣菜·人情飄香

2017台灣美食展正在緊鑼密鼓的籌備中，台灣美食展從2015年擴大舉辦至今，吸引了數以萬計的民眾進場參觀，而大家也對何謂「臺灣菜」開始有了興趣，臺灣菜的起源是甚麼？而它是如何變遷並影響著臺灣這塊土地的飲食風華？讓我們一探究竟！

text by photo 編輯部、國立高雄餐旅大學





**過**去國內外許多社會科學家或廚藝界人士均對臺灣的飲食內涵有所研究和見解，但大多都只侷限於某個時期、某個角度或某個世代來看待臺灣的飲食文化發展，甚至如何來概稱此地的飲食內涵，都有不同時期、不同因素影響下的稱謂，國立高雄餐旅大學廚藝學院院長楊昭景提到，直到千禧年後的「臺灣菜」，才真正客觀地看待發生在這塊土地上的飲食風華，當然包括最早立足於這塊土地上，卻在歷史發展中處於隱而未顯的原住民族群飲食和文化。

一個區域或民族飲食文化的形成會受到歷史時間、地理環境、經濟物產、宗教信仰、風情民俗乃至於政治手段的操作等因素的影響。在這塊土地上生活的人們，對這些食材的使用方式、烹調的味道、飲食的儀式有著共同的認知和做法，慢慢形塑而出當地的飲食特色，繼而成為具體的飲食意象。



### 飲食態度所傳達的文化意涵

在大航海時代來臨前，原住民先祖已在這塊土地上開始族群的生活和文化累積，以最自然、原始的狩獵、採集、漁撈等取食方式，以依時而取、需要而食的飲食態度，與大自然維持了長久的依存關係，用最簡單的烹調方式——煮（水煮、蒸煮、石煮）、燒（烘燒、燻烤、煨烤），用最原始的調味——鹹味（鹽），去烹煮出他們熟悉的食物和味道。

原住民從大自然中取用的食材有山鹿、山豬、山羌、松鼠、飛鼠、山貓、穿山甲等，一切野味均有。臨海族群如蘭嶼達悟族的海洋飲食文化中，也明顯傳遞著食物與身分、性別上嚴格區別的關係。各族群在食物的取得上充滿著對神靈的敬畏和對自然界的感恩和節制，並透過許多儀式去傳達這樣的心意。

但隨著荷蘭人鼓勵漢人進入山林狩鹿，取鹿皮、食鹿肉，打破了平衡的供需系統，原漢的衝突和相融綿互了數百年，互有交纏。日本人在臺灣經營的歲月裡，也突破各種不可侵犯的文化禁忌，引入許多物種在臺灣飼育，使得原住民的生活飲食習慣有了重大的改變。原住民族群飲食幾經環境、政治之影響，終於在近幾年「返璞歸真」的飲食風潮下，有自我的覺察和自信，一種柔韌且適應環境的飲食之道，即為原住民的飲食哲學！



### 專屬「臺灣菜」的人情溫度

飲食習慣依時變遷，那麼甚麼是「臺灣菜」呢？楊昭景院長認為，今日在建構臺灣菜的內涵時，勢必得從這島上所有族群的飲食特色與相互交融演變的情形去深入探討，不論是早期日本飲食的影響，或是Holo（閩南）族群、Hakka（客家）族群、外省族群、各原住民族群的特色，乃至於晚近因移工、通婚或商業經濟滲入的國際飲食，都應該納入臺灣菜的考量範疇中。

其中，不能不提到最能及時反映時代變遷、地方物產特色、並真實表現文化裡豐富的人際情感和禮俗禮節—此當屬「辦桌菜」所僅有。「辦桌」是在農業社會裡遇特殊宗教慶典或人生大禮時，替代一般平民沒錢進到華麗酒樓飲食聯誼的方式。辦桌菜含有臺灣社會底層濃厚的文化和人情味，有許多菜餚是因宗教祭祀而衍生的，因此這些菜餚更是臺灣菜中彌久猶存的菜色，如白斬雞、丸子、滷肉；客家菜裡的客家小炒，正是綜合了拜拜使用的乾貨材料，以魷魚和豬肉所變化出來的菜餚。



早期遇有辦桌需要時，附近鄰居都會熱情地出借家中鍋盆碗瓢和桌椅，以成就一次難得的辦桌活動；餐後主人和掌廚師傅也會將所剩的菜餚合於一個大湯桶，加菜加料加水，再一次煮沸調理，然後讓主人家返還所借的工具時，也為這些熱情的鄰里鄉親送上一碗「菜尾湯」，是單純的農業社會裡濃厚人情味之展現。其後，菜尾湯也衍生成現在街頭黑白切攤上一道熱銷的小湯菜。



另外，早期辦桌師傅都是屬於「煮菜很內行」的打工仔，經由大家口耳相傳、推薦介紹，所以在餐宴進行時，常會看到主人家和師傅一起向客人敬酒致意，主人會問：「有吃飽沒？」師傅則會問：「吃得滿意嗎？」是非常有趣的問答和畫面。客人吃得飽、吃得滿意是主人的面子，也是師傅的下一檔生意，常有當下就敲定下一次的辦桌約定。辦桌的菜色，早期也是以臺菜（閩南菜）為主，但受到各地的飲食習慣、口味的不同，當地當時物產及各時期湧入的飲食風味影響，使得臺灣各地區的辦桌料理也不盡相同，有著地方文化特色！

### 探索食物的起源與變遷

飲食是窺見文化變遷的窗口，每道食物總是記錄著當代生活的密碼，統合所有的資料漸漸地描繪出一張越來越鮮明的臺灣菜圖像，不論是宴會菜、家常菜、小吃點心，或是官府菜、阿舍菜、酒樓菜、辦桌菜，閩南菜、外省菜、客家菜、原住民菜都呈上了各自菜餚中的故事，隨著時光融匯成一個動人的風貌——臺灣菜。

近三年來，國立高雄餐旅大學廚藝學院藉由典範科大計畫經費的支持，進行臺灣菜文化內涵的重構，解析臺灣所有族群的飲食特色與相互的交融演變，也在近期出版了名為《臺灣菜的百年變遷與風貌》的書籍，希望臺灣民眾們能更深知臺灣菜的轉變及其特色，從了解進而愛上專屬臺灣的「原味」與「原食」。隨著美食展的到來，廚師們的精湛廚藝、精美的各種食器、以及臺灣這塊土地上的飲食風華都喚起了民眾的注意力，而這也正是大家進一步去了解我們日常所吃的各種食物、菜餚，以及它們的來源及變遷的好時機。臺灣美食背後有許多深具魅力與說服力的文化故事，歡迎大家一同來探索！







# 私廚家的 饗味時光

臺灣近來興起一波私廚風潮，少人數、預約制的無菜單盛筵，  
在私廚的自宅餐桌精彩上場。

摒除一切制式規矩，彷彿到許久不見的友人家作客，  
感受私廚真誠待客的溫暖氛圍，一邊自在地慢享美食，  
一邊放鬆地閒話家常，共饗美味時光。

品嚐的不只是料理，更耐人尋味的是私廚的故事。

text Wei photo MOOK







追尋美好生活的樣式

Roy's Food Lab 羅義生活







1. 以原住民的馬告山胡椒製作清爽夏季醬汁，在義大利料理之中加入臺灣元素。2 & 5. 綠意盎然的庭院是Roy心目中「家」的必備元素。3. 手工製作麵包和義大利麵。4. 明亮寬敞的私廚空間，有著家的溫度。



**夢想成為料理人的Roy，拋下高薪工作遠赴義大利學廚，歸國後在自宅打造一座彷彿如城市雨林的私廚天地。尋來當季食材，淬鍊美味，創作一道道令人目不暇給的繽紛色彩，細品慢嚐，全心感受一種理想生活的美好樣式。**

「人生最重要的追求是什麼？」在商工工作的四年間忙碌往返亞洲各國出差的Roy李欣哲，反覆思考什麼是自己想要的生活。他在職場頗受器重，甚至獲得派駐上海總公司的機會，卻在這個機會來臨時遲疑了。光鮮亮麗的高薪和頭銜並沒有為Roy帶來發自內心的成就感，他覺得自己更關注的是生活本身，渴望與臺灣這片土地產生更深的連結，並認真對待曾讓自己人生產生意義的人事物，於是他毅然辭去工作，遠赴半個地球之外的義大利北部山城阿斯提（Asti）的料理學校，追求一直以來的夢想。對Roy來說，料理即是「家」的核心價值所在——每晚全家必定聚集到餐桌，一起坐下好好吃一頓飯；每日放學後，在廚房向媽媽報告一日行事之餘並偶爾幫手，即是他對料理的最

初嘗試。「家的溫度」，即是Roy心心念念的理想生活，於是他決定到義大利學廚，義大利料理的重要元素亦是家庭——使用在地食材、以手工製作的家常味、與家人好友共享美食的時光。

在阿斯提的一年，Roy在學習烹飪技法同時，亦有機會到鄰近的食材產地考察，例如盛產白松露的阿爾巴和酒鄉都靈，從而見識到義大利人對待土地慎而重之的態度——講究食材原味、少有人工添加物、烹調方式簡單而直接，樸實的味道，更加貼近日常，在料理之中能強烈感受到土地的精神。臺灣以農立國，卻直到近年才逐漸發展出生根於土地的飲食概念，Roy認為「在地」即是臺灣農業的出路，希望秉持義大利的料理精神，以「在地食材」為媒介，喚起臺灣人對於斯土斯民的關懷。



比起制式餐廳，Roy更希望能直接面對客人、傳達料理概念並獲取反饋，以「私廚」形式開設了屬於自己的料理空間「Roy's Food Lab羅義生活」。慢食、不翻桌，和經營規則背道而馳，卻能取得生活和工作的完美平衡。

## 料理美好生活

Roy的私廚是溫暖的木造空間，略帶幾分工業風的簡明，大窗採入庭中綠意，並以Roy行旅各地舊物市集的收藏裝飾。自餐桌即可一眼望見Roy私廚小團隊的工作情形，料理的香氣和聲音，在上桌之前，即深深地打動了來客的心。這裡的私廚料理菜單一月一換，以小份餐點的套餐形式，兩道前菜、

湯、兩道主食、主菜和甜點，讓食客盡享多種風味。除了為延續正統風味必須使用杜蘭小麥粉製作的義大利麵，和臺灣無法生產的起司及肉品，Roy盡可能使用以友善環境的農法所種植出的臺灣地產食材，講求手工製作，在義大利經典食譜之中，創意地融入了臺灣元素。

剛出爐的自製天然酵母手工黑糖麵包，搭配前菜火腿起司茄子卷；前菜之後上義大利麵，口感紮實的手工花朵麵佐章魚肉醬和油菜，Roy獨創的慢燉章魚肉醬嚐來十分濃郁，和油菜的微苦和洋蔥的甜味相得益彰，足見巧思。主菜是五分熟的頂級肋眼牛排，先大火煎出表皮焦香，再進烤箱控制熟度，切開牛排，斷面是嬌嫩欲滴的血色，火候正好。套餐的最後總結，是一盤灑了開心果碎的藍莓起司生乳捲，入口冰涼甜美，令人心滿意足。

Roy's Food Lab開設以來，已有了一批每個月固定來訪的死忠支持者，這是Roy生活熱情的最大來源。人情的溫度，是臺灣最動人的元素，亦是Roy多年追逐終於成就的美好生活樣式。



1&2.Roy獨家的章魚肉醬義大利麵，灑一點黑胡椒增添香氣。3.前菜茄子火腿起司卷，小小一串也極費心思。



### Roy's Food Lab 羅義生活

add 新北市永和區得和路13巷2弄2號

tel 02-2925-1968

time 週三至週日11:00~22:00，週一、週二定休。

price 每份套餐NT\$1,500

FB Roy's Food Lab



寬廚 Kuan's Pantry

● 創造回憶的料理現場





Q & A

Q: The best temperature for cooking tenderloin steak?

A: 49.6°C

Q: The best tenderloin steak ever?

A: Not so sure about the cooking temperature. I just remember wife made it on my 49th birthday.



曾經是竹科工程師的阿寬，在料理之中找到生活的實感，於是開設私家的料理場域，分享美味時光。古董雜貨堆砌了家的溫暖空間，自傳統市場選來在地食材創作料理。享受每一刻當下，餐桌上的美好回憶才是料理的本質。

**現**在的人講究吃，但穿透高級食材、奢侈裝潢、米其林星星所堆疊出的華麗表象，什麼才是料理的本質？對此一間，新竹私廚料理「寬廚Kuan's Pantry」主人阿寬說：「餐桌上的美好回憶，才是料理的本質。」

本名林峻寬的阿寬，原本是坐擁高薪的竹科工程師，但高薪並不代表生活的高品質，2013年阿寬自竹科離職，賃下工作室並創作出一些他笑稱是自以為是的料理，僅憑饕客們的口耳相傳，漸漸打響了「寬廚Kuan's Pantry」一名。後來，阿寬在新竹市三民路上覓得一棟雙層老宅，一樓開設小墊子咖啡館，二樓空間則揪來親朋好友集思廣益，將理想藍圖中的私廚空間化為現實。

### 溫暖的私廚現場

在「寬廚Kuan's Pantry」的小小空間中，溫暖的細節擠得滿滿當當。阿寬以懷舊為主題，DIY打造一個家的料理現場，木工搭建了料理檯面、餐桌和櫥架，盛裝香草的瓶罐、擺放蔬果的籐籃、懸吊的鍋具、甜點模具、鑄鐵燉鍋等，形形色色，或新或舊的生活痕跡，堆疊了家的氛圍，沒有譁眾取寵的噱頭，而是回歸本質與親友共享美味時光。一同創造餐桌上的美好回憶，是阿寬所希望傳達給來客的理念，他把到私廚家吃飯比喻成一項藝術的行動體驗，卸下心防和拘謹，放鬆體驗非日常的日常。

寬廚自成一格的「自由式料理」，美味秘



訣無他，講究真材實料、熟能生巧和時間淬鍊，取臺灣的當季食材，融會法式的烹飪技法和擺盤藝術，以理工人的實驗精神，調試各種食材、味道和烹調方式的創意組合，製作口感的豐富層次。堅持以時間換取美味，種類繁多的醬汁和調理工序，由二廚碩賢和助手Elma組成的團隊分工，在小小廚房之中，交舞出一個賞心悅目的料理節奏。

菜單三個月一換，料理最大的特色是以「在地的當季鮮果」入菜，幕後最大的推手即全心支持兒子的寬媽，負責每一季果醬和蜜餞的製作。

### 熱愛生活的美好餐桌

開胃菜是酥炸牡蠣佐莓果醬汁、紫蘇醬和桑椹蜜餞，點綴以烤葡萄；前菜三道，泰式紅甜椒醬汁佐香煎杏鮑菇、烤蘑菇和烤楊桃，嫩煎豬肋排佐紅皮土芭樂醬汁、鯉魚白醬、酒漬鳳梨和紅西瓜，海鮮盤以鴨油煎絲瓜、白蝦和干貝，佐慢烤牛蕃茄和甜桃；以黃梅冰沙清口後，上主菜櫻桃鴨胸，色澤嬌紅的片鴨肉盛在一口黝黑的鑄鐵小鍋，點綴了黑李醬、櫛瓜、甜椒的色彩。尾聲則是備受饕客歡迎的手工



1.上菜時，由二廚碩賢為來客說明菜色的食材和製作。2.自陽臺栽植採來新鮮香草和裝飾花朵。3.寬廚位於一座老公寓二樓，小小陽臺上種滿植料理用的香草。4.以法式料理為概念，每樣食材以不同技法處理，堆疊口感和風味層次。

戚風蛋糕，以百香果醬的微酸為卡士達醬增加層次。完成全套料理的阿寬此時會走出廚房，或和來客閒談，或拿起吉他和薩克斯風即興演奏一曲，此起彼落的歡聲笑語，是這份套餐最令人回味無窮之處。

從冰冷的科技，移步到料理和接待的人生路。人情的溫度，讓阿寬回歸生命的本質，私廚為阿寬的生命開了一扇窗，讓他看見了一個更為廣闊的世界。只要是熱愛生活的人，就會自然而然地聚集到他的餐桌上。

5.主菜鴨胸，醬汁原料是為幫助市場老阿嬤所收購的紅皮土芭樂。6.前菜酥炸牡蠣佐水果醬汁，以水果入菜是寬廚最大的特色。



#### 寬廚 Kuan's Pantry

add 新竹市三民路154號

tel 0937-656-678

time 週一至週日12:00~22:00

price 可選擇NT\$1,800、NT\$2,200兩種套餐。

FB 寬廚 Kuan's Pantry

note 訂位時請告知不吃的食材，若取消訂位請務必至少兩天前給予通知。





Ian's Table 迷路私宅料理  
迷路後山田野，享受大地風味



在美麗的花蓮縱谷間，有一間迷路小私宅Ian's Table，以善用在地新鮮食材，專心做好菜的理念，將一道道沒有過多調味的地中海家常料理於餐桌上端出，帶領人們品嚐難以忘懷的滋味，走向最純粹的美味旅程。



來自澳洲的Ian與Sabine夫婦決定遠離煩憂的都市生活，帶著心中的流浪基因，移居至臺灣花蓮實現夢想，專心投入熱愛的烹飪，善用在地小農食材烹調出花蓮少有的地中海料理，沒有過多調味料與花俏的擺盤，就像家裡媽媽親手做的料理，讓食物以最真實的面貌呈現，用純粹風味滿足人們的味蕾。

### 與大地連結的美食旅行

走入Ian's Table的私宅後，看見主廚Ian以熟練的烹飪手法，從自己榨油、烹調、甜點，幾乎都一手包辦。談起食材的選用與烹飪的理念，女主人Sabine說，當初會選擇落腳於壽豐鄉，



是因為此處是無毒農業區，從臺北來到這裡生活後，他們發現這邊的青菜吃起來的味道與臺北截然不同，那種無可取代的新鮮滋味讓他們更加堅持要運用地食食材做出自己的拿手料理，並分享給更多人。他們認為，在花蓮的生活讓他們與大自然更加親近，也因此他們相信，品嚐美食這件事除了飽食以外，更是與土地產生連結，讓吃下肚的食物充滿意義，明白自身為什麼要選擇此樣食物來吃，也成為lan's Table開設的核心精神。

首先上來的南瓜濃湯，一入口時便迎來一陣驚艷的甜味，是外頭餐廳所喝到的南瓜湯完全不同的滋味，Sabine笑笑地跟我們說，他們的南瓜湯就是喝起來比別人的更甘甜，是因為他們加入苗栗四方牧場的38%鮮奶油，所以味道特別鮮甜，配上濃湯裡的南瓜子，陣陣的堅果油香與濃湯相互映襯，令人讚不絕口。第二道乾煎白蝦佐北非小米沙

拉，以乾煎的手法保留白蝦原味，搭配源自於馬格里布伯伯爾人的食物北非小米，滿足吃沙拉時也能吃到澱粉的飽足感。

第三道主菜法式油封鴨腿，採用在地玉里的櫻桃鴨，以鹽與鴨油經過低溫長時間烘烤，堅持計算好客人的用餐時間現烤上菜，保持鴨皮的脆度與鴨肉的口感，讓客人吃到最新鮮熱呼呼的油封鴨，是lan's Table相當受歡迎的一道料理。最後一道覆盆子冰淇淋，也是堅持使用苗栗四方牧場的鮮奶油製成的手工冰淇淋，不含任何乳化劑與穩定劑，味道吃起來相當新鮮濃郁，搭配紐西蘭的新鮮覆盆子做成的果醬，酸酸甜甜的滋味是夏日的消暑良伴。

一對原本在媒體產業服務的夫婦，因某日移居鄉下的念頭，不但讓人們於臺灣吃到罕見的歐式創意料理，也在田野間完成了心中嚮往已久的夢想，實踐對食物的理念與堅持，以真摯的味道感動每一位客人的胃與心。



3



### Ian's Table 迷路私宅料理

add 花蓮縣壽豐鄉豐裡村四維路68號

tel 03-865-3638、0928-559-091

time 12:00~14:00, 17:00~21:00, 通常一星期選擇兩日公休，無固定公休日。

e-mail iantable202@gmail.com

FB Ian's Table

note 採預約制，至少需於用餐前一天預約。

1. 主菜法式油封鴨腿，酥脆的鴨皮口感搭配香氣滿溢的紮實鴨肉，是lan's Table相當受歡迎的一道料理。2. 迷路私宅內的每一道菜都是由主廚以精湛的烹飪手法做成。3. 主廚將拿手料理溫馨上菜，給予客人最難忘的用餐滋味。4. 前菜乾煎白蝦佐北非小米沙拉，是一道相當有特色的沙拉料理，口味清新之外，也讓人有飽足感。5. Ian's Table的南瓜濃湯富有外頭餐廳所品嚐不到的驚艷甜味。



4



5





齒草埔料理研究工作室  
四季自然的美味對話

**齒**草埔位於臺11線旁的一幢洗石子房內，因坐落於海景相隨的公路上，如果不仔細留意，還真會因為貪圖一旁的海景而不小心呼嘯而過。店內約莫20個座位，室內風格簡約素雅，以四季為題的無菜單料理為主，每季更換一次菜單，菜單主題的靈感皆來自夫妻Nick與Vivi透過生活中所發生的大小事，進而發想製作。由於Nick過去曾為法式餐廳的主廚，認為烹飪這件事不再只是將料理端上餐桌給客人吃，更重要的是與客人間的互動，這樣品嚐美食的過程才能更具意義；因此夫妻二人回到家鄉長濱後，便希望打破過往高級餐廳的模式，強調與客人的

一對年輕的小夫妻 Nick 和 Vivi 返回家鄉長濱，於臺11海岸線的齒草埔開設了料理工作室，善用在地的時令食材，以四季為主題，開啟一場與料理的對話，不僅是探索自然、料理藝術及在地生活，還有自我的樣貌。







1.餐廳內採用沉穩色調的擺設，散發簡約舒適的氛圍。2.以芥末籽與紅椒製成的紅椒咖哩蝦，酸甜的滋味充滿南洋風情。3.第一道前菜焦糖豬心，嚐起來滋味濃郁且不膩口。4.主菜鹽麩豬肩，鹹甜交雜的獨特風味，滿足人們對肉食的渴望。5.齒草埔特製的西瓜甜品，是夏季最療癒的單純滋味。6.齒草埔的經營者為一對年輕的小夫妻，秉持對料理的喜愛，親手製作各式法國創意料理給在地居民享用。

連結與互動，並運用烹飪技藝，結合長濱在地的時令食材，研發極富創意的四季料理，讓「飲食」和在地生活、藝術巧妙地融合，不但拉近與人們的距離，也讓料理多了一些溫度與熱情。來到齒草埔用餐的人們，除了品嚐美食之外，也能感受到對生活品質的堅持，以及廚師對料理的用心。

風味為本次的美食之旅增添全新感受。

Nick與Vivi，憑著對料理的熱情，將心力投入烹飪之中，也格外強調餐桌上人與人之間的情感連結，希望來到齒草埔的每一個人，除了沉浸在味蕾的饗宴外，也能讓飲食這件事透過彼此間的交流，賦予更多意義與溫情，品嚐到的不只是美味，更是對自我的探索。

### 與人締結的溫暖餐桌

本次享用的菜單從前菜至甜點處處都是驚喜。像是第一道焦糖豬心，將洗淨豬心鹽漬一夜，加入具有人蔘和薑味的泰式香料熬煮賦味，接著搭配榛果奶油提香，再與奶油乳酪共食，嚐起來滋味濃郁不膩口。主食中以芥末籽與紅椒製成的紅椒咖哩蝦，將長濱在地的鮮美蝦肉淋上特製蝦殼油與紅咖哩，南洋風的酸甜味，是法式料理中難以品嚐到的獨特風味，令人難以忘懷。另一道主菜鹽麩豬肩，採用鹽麩熟成兩天的豬肩肉，經低溫烹煮，以熱鍋將表面煎至焦糖色，配上甘納豆與黑橄欖製成的醬料享用，鹹甜交雜的風味，讓豬肩肉充滿香氣的油脂在口中與醬汁交會，滿足對肉食的渴望。用餐的最後，搭配Vivi自製的果醬茶，以香料與水果和諧的



**齒草埔料理研究工作室**  
**add** 臺東縣長濱鄉長濱村齒草埔16號  
**tel** 08-983-2819  
**time** 12:00~13:30, 18:00~19:30, 每週一、三公休。  
**web** colanicky.pixnet.net/blog  
**FB** 齒草埔  
**note** 僅接受預約用餐，平時不開放。







## 遇見陽光西班牙 橄欖家西班牙私廚料理

來自西班牙的海曼，將伊比利半島的燦爛陽光帶入臺南。作客海曼的私廚餐桌，看他揮灑絕藝，以巴斯克區料理，詮釋令他魂牽夢縈的家常溫度。聽海曼道來料理背後的故事和堅持，在餐桌上遇見半個地球之外的陽光西班牙。



「西班牙料理的美味祕訣，在於滿滿的愛和時間！」臺南橄欖家西班牙私廚料理的主廚海曼，談起摯愛的家鄉菜，大方與來客分享他的料理祕訣。在西班牙文化中，「吃」是生活中最重要的事，人們以「食」牽繫起彼此的情感與羈絆。2011年，海曼隨太太回鄉探親，竟意外留在了臺灣，開設私廚亦很偶然，一開始海曼只是想做料理拉近與岳父母的距離，卻遍地尋不到好的橄欖油，起心動念，決定將家鄉的優質橄欖油帶進臺灣，其後並在家中開起了私廚「橄欖家」——「橄」取自橄欖油，「饗」意味鄉食，「家」則有在家吃飯之意。2016年私廚遷至安平區洲平公園一帶，海曼幾乎將家鄉



原封不動地複製過來——西班牙的地磚、石材、廚具、掛畫，並設了西班牙吧檯，外婆的天鵝絨沙發和父親的菸灰缸遠道而來，一併捎來了伊比利半島的陽光，在空間打上一個溫暖的印記。

### 毫不妥協的巴斯克風味

海曼的家鄉位於巴斯克區（Basque），毗鄰庇里牛斯山和比斯開灣，山海食材並用，料理風味十分豪邁而強烈。海曼對食材十分講究，每日市場採買，盡可能到產地檢視產製過程，並找來堪稱是米其林星級的食材：列入全球百大的拉瑪哈農莊特級冷壓初榨橄欖油、依古法燒柴燻製的紅椒粉、最高等級伊比利豬、紐西蘭進口之淡菜、高雄阿麟師的無毒白蝦、附生產履歷的小農檸檬及馬鈴薯…為了守護巴斯克料理傳統，海曼可說是不惜成本。對海曼來說，料理象徵了家的溫暖，堅持以品質最好的家鄉味待客，即是他

沿襲自父親和外婆的料理態度。

用餐採個人預約套餐制，可選擇不同主餐。風格豪爽的漁夫料理「巴斯克式墨汁小卷」，墨汁、蕃茄、洋蔥和白葡萄酒慢熬出濃郁海味，小卷燉得極軟嫩，蘸醬入口，豐饒而強烈的墨魚香席捲齒舌之間，香味層次分明。另一道主餐「西班牙伊比利豬頸背肉佐西班牙柴香煙燻紅椒粉馬鈴薯泥」，微炙最高等級伊比利豬頸背肉，鋪於盤底的馬鈴薯泥灑上煙燻紅椒粉，豬肉口感軟嫩細緻，與薯泥搭配入口，薯泥的綿密、紅椒的煙燻味融會了豬肉香氣，在口中迸發了深沉渾厚的滋味。

西班牙海鮮大鍋飯則是用餐高潮，被濃郁高湯燉透的邦巴米晶瑩飽滿，染上了番紅花的美麗色澤；章魚、淡菜、白蝦、青紅椒的繽紛色彩點綴鍋中，佐一杯口感略微辛辣的西班牙葡萄酒，完美襯出一種狂野的海派風味。海曼以時間和愛，將精心揀擇的優質食材烹製出最好的味道。

1. 巴斯克墨汁小卷，入口層次分明，口感風味深邃而精彩。2. 西班牙海鮮大鍋飯，晶瑩米飯飽吸海味濃郁的高湯，令人驚豔。3. 來自西班牙的海曼將家鄉複製到臺灣，打造私廚「橄欖家」。4. 伊比利豬頸背肉佐馬鈴薯泥與煙燻紅椒粉，風味渾厚深沉。5. 除了西班牙料理，海曼還帶來了西班牙美酒。6. 氣氛愉快的西班牙式吧檯。



#### 橄欖家西班牙私廚料理 Como en casa

add 臺南市安平區安北路590號

tel 06-391-1687

time 週一17:00~22:00，週二至週日12:00~15:00、17:00~22:00。

price 套餐價格依所選主菜而有所不同

FB 橄欖家西班牙私廚料理 Como en casa

note 用餐皆需訂位並預付訂金（預定用餐人數\*NT\$500），因為西班牙海陸大鍋飯必須統一時間上桌，請務必準時抵達用餐。



## 西日本地區觀光推廣活動 邀您一起Meet Colors !

為持續加強招徠日本旅客來臺，交通部觀光局帶領臺灣業者組成50多人的臺灣觀光代表團，於日本規模最大的複合設施-EXPO CITY展出推廣，藉有獎徵答與諸多文化展演活動，吸引民眾聚集，並由業者設置展攤提供臺灣最新旅遊優惠資訊，讓日本民眾親身體驗臺灣之美。

本次推廣期間並舉辦三場臺灣觀光推廣會，分別於4月7、10、11日在名古屋希爾頓

飯店、大阪麗池卡爾登飯店以及福岡凱悅飯店，期間共計邀請超過120位當地媒體及旅遊業者與會商談，並在臺灣觀光說明會中提供最新臺灣旅遊優惠資訊，以及針對日本年輕世代打造「Meet Colors! 臺灣」宣傳計畫，邀請人氣女星長澤雅美擔任代言人，來臺拍攝全新宣傳廣告。藉此鼓勵當地業者包裝臺灣新旅遊行程，持續吸引日本旅客來臺觀光。



## 韓客來臺人次持續成長 臺灣代表團北向拚觀光

韓國民眾對臺灣印象日漸深刻，除臺灣觀光代言人「呂珍九」所拍攝的微電影宣傳意象外，交通部觀光局鎖定自由行市場，積極運用電子媒體通路，並每月於當地辦理臺灣自由行講座，藉多元管道放送臺灣品牌。

為持續加強招徠韓國旅客，交通部觀光局帶領台灣業者組成70多人的臺灣觀光代表團，分別於4月21、22、24日前往韓國釜山、大邱及首爾三大都市，針對當地主力旅行社業者辦理「2017韓國推廣會」，促使雙方積極交流旅遊行程，期間共與超過180位旅遊業者、媒體進行洽談與採訪，並提供最新臺灣旅遊優惠資訊及「撲通撲通臺灣」(臺灣觀光韓文微電影)宣傳計畫，協助業者包裝旅遊行程，持續吸引韓國旅客來臺觀光。本次並延伸於當地最知名的景點，包含釜山NC百貨、首爾東大門設計廣場兩地辦理RoadShow活動，展出各項臺灣特色體驗，包含美食品嘗、互動問答、提供最新韓文觀光文宣等，邀韓國民眾現場體驗臺灣味，爭取更多旅客訪臺。





## 新南向政策發威 臺灣小旅行正夯

在新南向政策的強力發酵下，新加坡來臺人次去年突破40萬，目前仍持續攀升中！交通部觀光局新加坡辦事處特別於4月6日至4月9日在Suntec City辦理臺灣展銷會，本會組團帶領28單位、共計55家業者前往參加。展銷會以休閒農場、水果、生態為主軸，規劃精彩的表演外，更安排多場試吃活動及DIY體驗，現場人潮絡繹不絕。同時邀請10家新加坡主力旅行社於現場駐點，三天共計銷售近千套行程。

另在4月10日於Marina Mandarin舉辦臺灣觀光推廣會，採取事前媒合方式辦理交易會，洽談場次超過300場，成功吸引30個單



位60名以上新加坡業者參加，為臺新雙方打造深度交流的平台，創造更多商機！

## 印尼Astindo旅展人潮眾多，銷售突破預期

交通部觀光局於3月21日至3月27日赴印尼雅加達辦理臺灣觀光推廣會及參加ASTINDO旅展，推廣會共邀請印尼96



家旅行業/媒體，並邀請印尼總統特使Dr.Tahir與旅遊部部長Dr. Arief出席，旅展期間以美食、DIY及表演等活動吸引印尼民眾目光，三天展覽共銷售出1860套臺灣行程，成功貫徹政府新南向政策。今年1-3月印尼來臺人次為42,752人，較去年同期成長1.34%，其中以觀光為目的的人次為8,463人，為持續開拓印尼市場，交通部觀光局結合縣市政府、觀光產業公會、旅館業、遊樂區、休閒農場、伴手禮業等41家單位前往印尼推廣！本次以「美食」、「浪漫」、「樂活」及「臺灣觀光年曆」為主題，並邀請中華職棒之棒球女孩、魔幻達人趙鈞毅的魔術秀，與Live Band演唱。除表演活動外，還能試吃臺灣道地小吃-茶葉蛋、彩繪響板與陀螺等DIY手工趣味，此外，交通部觀光局特別於現場教學製作雞年小提燈「幸福奇雞」，充分傳達臺灣意象。



# US About



HumbleHouse  
TAIPEI  
寒舍艾麗酒店



add 臺北市信義區松高路  
18號  
tel 02-66318000  
fax 02-66318080  
web www.humblehousehotels.com

翔翼通訊  
AeroBile



add 臺北市大安區羅斯福路  
二段283巷4弄13號8樓  
tel 02-77303111  
web www.aerobile.com  
FB Aerobile-翔翼通訊

## 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。

### 寒舍艾麗酒店

寒舍艾麗酒店為寒舍國際酒店股份有限公司旗下第一家自創品牌飯店，代表的是一個融合藝術、文化及生活的新品味層次，為Design Hotels™台灣會員酒店。酒店擁有235間客房、洋溢自然氛圍的義大利餐廳以及簡約高雅的宴會廳，係由世界知名飯店設計顧問公司Hirsch Bedner Associates負責室內設計，營造城市中的花園為主題，呈現細緻優雅的空間氛圍，館內匯集國際藝術家經典作品，讓藝術創作融入空間詮釋，致力於打造「藝術即生活」及「生活即藝術」的品味哲學。



### 翔翼通訊

翔翼通訊是目前臺灣提供國人海外上網最具規模的企業，門市遍及北中南各地，同時美國分公司亦是不間斷的運作，提供客戶出發前、行程中、甚至歸國後一條龍的優質服務，十年來合作累積數十萬名旅客及大小企業，並與多數知名旅行社、航空公司、留學中心、政府機關等建立良好的默契。

翔翼通訊的產品遍及六大洲百多國，從各國上網預付卡、電話卡，到出國上網分享器一應俱全，其中以全臺獨家的翔翼蝴蝶機最令使用者驚艷！僅需攜帶一台分享器，便可環遊世界百國wifi網路，同時也經過各國電信公司及翔翼專



業人士雙重認證，輔以熱情業務團隊及多元客服窗口，即便只是使用設定等小麻煩，翔翼都會抽絲剝繭、並以最迅捷的回應替客戶排解任何上網疑難。翔翼通訊簡化合作的流程，客戶只需要專注在產品本身及服務，其他出國上網大小事，就讓翔翼來操心。



## 宜蘭力麗威斯汀度假酒店

宜蘭力麗威斯汀度假酒店位於員山，擁有著名的溫泉和壯麗的自然風光，沿著廣闊的海岸線從臺北到宜蘭僅40分鐘車程。酒店共有85間舒適宜人的客房、套房及6間獨棟別墅，每間客房均配備享有盛譽的威斯汀天夢之床及白茶蘆薈系列沐浴用品天夢之浴，以精緻的設施和貼心服務打造卓越非凡的酣眠體驗。客房內不僅基本配備樣樣不缺，更設有富含礦物質的碳酸

氫鈉個人溫泉湯池，提供愉悅健康的休憩環境。餐食部分可選擇全天候供應的「知味西餐廳」或獨具特色的「舞日本料理」，享用一場美食與藝術交織的饗宴。更可在「大廳酒吧」感受輕音樂的環繞，綴飲一杯特調雞尾酒或果汁、咖啡等其他飲品，盡情讓身心靈放鬆昇華。此外，健身中心、游泳池、露天風呂、溫泉湯屋或SPA中心更是減壓的好去處，是能舒放身心靈的絕佳住宿選擇。



### THE WESTIN YILAN RESORT

宜蘭力麗威斯汀度假酒店



add 宜蘭縣員山鄉永同路  
二段268號

tel 03-9232111

fax 03-9232113

fb [www.facebook.com/  
theWestinYilan/](http://www.facebook.com/theWestinYilan/)

## 台灣深度旅遊協會

台灣深度旅遊協會主旨在建立整合全臺旅遊資料庫，提供旅遊與旅遊從業人員使用，並指導店家自主性管理，實現旅遊資料數據化，並提供正確的旅遊題材學習。

協會可以解釋為一群人在一起聚集理念、聚集能力或資金，去開創另一個世界，台灣深度旅遊協會希望發掘並呈現出更多特色景點及行程，旅客們可以上網就看到旅行社的行程、或是當地



## 台灣深度旅遊協會

商家、甚至旅遊租車的相關訊息，讓大家透過旅遊看見臺灣之美並愛上臺灣。新網站的設計與測試正在進行中，網址為besttrip.tw，預計從6月份開始陸續完成，歡迎各位旅遊前輩、夥伴給予意見，謝謝大家。



add 臺北市松山區南京東  
路五段70號2樓2室

tel 02-27623361

fax 02-27694280



# US About

## 南豐天玥泉 Beitou Hot Spring Resort



北投南豐天玥泉溫泉會館  
add 臺北市北投區中山路3號  
tel 02-28988661  
fax 02-28988662  
web www.tyq.com.tw

## 南豐鐵花棧 Inn By The Village



台東南豐鐵花棧  
add 臺東市中華路一段585號  
tel 089-328160  
fax 089-329833  
web www.nf-taitung.com.tw/

## 南豐國際連鎖飯店集團



南豐國際連鎖飯店集團進駐臺灣投資的第一間品牌飯店「北投南豐天玥泉溫泉會館」，距離捷運新北投站僅需要兩分鐘的步行距離，與綠意盎然的百年北投公園鄰相對望，來到這裡一定要體驗素有美人湯之稱的「北投白磺泉」，每間雅緻舒適的客房內皆有專屬泡湯池，針對純泡湯的旅客也提供經典大眾裸湯及隱密舒適的雙人禪式湯屋或舒活湯房供選擇，再搭配上傳承自東南亞正宗精油芳療SPA的專業服務，完美身心靈放鬆的組合。飯店的「天饗食坊」則由星級廚師團隊創新研發中西式料理，觸動舌尖的味蕾！

第二間品牌飯店「台東南豐鐵花棧」選擇在臺東與大家見面。109間全新各式客房、臺東第一間南洋風Live音樂餐廳，滿足不同需求的旅人，每一個角落都有屬於它的味道與故事，用線條細膩地勾勒出每一畫風景，極簡典雅的空間設計俯首即是美景，帶領著大家在臺灣美麗後花園遨遊，盡情享受臺東慢活的生活型態與深度的人文背景。

## 沃科國際旅行社

為促進多國城市觀光交流，且提供優質深度的在地旅遊體驗，沃科國際旅行社特別網羅全臺各地多國語言優質導遊，以迎接國際旅客之接待服務。

關於旅遊，沃科國際旅行社認為：旅遊

## 沃科國際旅行社 HAWK TRAVEL



add 臺北市大安區杭州南路2段61巷18號6樓  
tel 02-85012582  
fax 02-25323211  
web www.hawktravel.com.tw



可以更有效率、更有主題、更有深度。因此堅持提供專業優質的導遊為旅客客製化行程，為此，沃科國際旅行社也加入 wogogo，wogogo 是全球十分具規模的導遊共享經濟平台，歷經多年的籌備與鉅資研發，致力於在地導遊與國際優質旅客之間的客製化媒合，秉持『全球導遊 在地服務』的理念，提供國際旅客享受『專屬導遊 暢遊全球』美好旅程。沃科國際旅行社成為臺灣目前的首家代理商，致力於導遊與全球旅客的服務，期待與大家一同迎接旅遊新紀元。



## 昇恆昌金湖大飯店

金門當地第一間五星級規格國際觀光飯店，設有276間客房(包含豪華湖景總統套房)。客房寬敞且設計獨具在地人文特色，滿足每位貴賓對空間與氛圍的需求。飯店設施包括宴會廳、健身房、三溫暖水療池及游泳池等一應俱全。餐飲服務有「新金湖中餐廳」，主廚配合季節變化並融入在地食材，提供創意與傳統兼容並蓄的美味中式佳餚，滿足饕客們的味蕾饗宴，「湖光西餐廳」位於小太湖畔旁，讓您彷彿置身世外桃源，「大廳酒吧」提供香檳、紅白酒、各式調酒、輕食及下午茶，是洽談公事、好友談心的首選之地。同時，飯店也緊鄰著亞洲最大免稅店「昇恆昌金湖廣場」，讓每位貴賓一站即可購足各式精品。

昇恆昌金湖大飯店期待能帶給金門旅遊市場一個全新的選擇，並同時帶動兩岸「金門、廈門、臺灣大旅遊圈」，讓

更多海內外的貴賓都能來此觀光旅遊，享受金門多元的人文風情、戰地風光、還有知性又古意的在地民情。



**everrich**  
GOLDEN LAKE HOTEL  
昇恆昌金湖大飯店



add 金門縣金湖鎮太湖路二段218號

tel 082-379666

fax 082-388638

## 山多利大飯店

位於礁溪的山多利大飯店，是宜蘭首間以「原木」做為主題的溫泉渡假飯店，位處郊區的地理環境，四周綠意環繞、充滿舒適的靜謐氣氛。飯店內部採用多種頂級木材做為設計元素，質樸的風貌當中透露出高雅細膩的質感。大廳裏千年的香木沉靜的吐露著芬芳，讓賓客從一進門就能聞到



撲鼻的芬多精香氣，自然而然的放鬆身心、忘卻庸擾。

全館90間的景觀客房，每間均採用大量的原木建材，營造出舒適而柔和的室內環境。衛浴設備採用高級免治馬桶及日式石砌浴池，讓旅客在房內即能輕鬆享受礁溪美人湯。獨特的山多利檜木房，一入房門便能聞到檜木的高雅清香，全木質的裝潢讓人彷彿置身山林間，心境隨之安穩沉靜。飯店並設有多項設施，如健身房、兒童遊戲室、男女裸湯、戶外泡腳池，提供住宿旅客使用；另有多功能會議室及大型宴會廳，可滿足商務會議、餐飲宴會等需求。深蘊而內斂，是山多利的美。在這裡，一處一境、無處不使人陶醉其中，歡迎您前來細細品味。



**山多利大飯店**  
SHANDORI HOTEL



add 宜蘭縣礁溪鄉興農路291巷1號

tel 03-9888288

fax 03-9889411

web [www.shandori.com.tw](http://www.shandori.com.tw)



## 2017福隆國際沙雕藝術季 挑戰歷年最高沙雕！

福隆國際沙雕藝術季今年邁入第十週年，活動於5月6日至7月9日熱鬧登場，向來是臺灣與世界沙雕創意交流的重要盛會，集美學、藝術、趣味、環保概念於作品之中。今年主題為「福隆金沙 十年有城」，其中，主城堡沙雕作品高13米，規模及高度超越以往，是歷年來最高的沙雕座，絕對吸睛！特別邀請來自美國、加拿大、英國、愛爾蘭、荷蘭、義大利、韓國、日本、保加利亞、烏克蘭、印度、秘魯、中國、臺灣等14國22位沙雕藝術家共襄盛舉，現場沙雕作品分為沙雕展示區、國際比賽區、國內比賽區三區展出，共有80座沙雕作品。其中，國際大賽-臺灣世界沙雕大賽於5月4日開賽，以「英雄」為主題，由國際沙雕好手創作刻畫出心目中的英雄印象，由來自日本的沙雕師保坂俊彥作品「宮本武藏」榮獲第1名及金鐘獎、英國籍的沙雕師Rachel Clara Stubbs所雕

之「達爾文」獲得第2名、荷蘭籍的Remy Greets所創作之「雅典娜-英勇的守護女神」獲得第3名。國內沙雕大賽則緊接著將於5月26日至28日舉行，今年以「金沙城的寶藏-在地風華」為創作主題，召募國內沙雕好手共20隊，透過創作者的巧思，讓世界看見臺灣的在地特色，呈現心中最珍貴的寶藏！

### 交通輕鬆搭 福隆好好行

交通運輸部分，建議多多搭乘臺鐵各級列車至福隆火車站，步行約5分鐘即可抵達活動現場；或是搭乘台灣好行黃金福隆線於福隆遊客中心下車。另外也可搭乘免費接駁車前往現場，主辦單位規劃的4個接駁點（鹽寮海濱公園—龍門（運動公園）—龍門露營區停車場—福隆遊客中心）於活動期間例假日行駛，上午10時至下午6時，請多加利用。



tel 02-24991210

web [events.necoast-nsa.gov.tw/SandArt17/](http://events.necoast-nsa.gov.tw/SandArt17/) (活動官網)、[www.necoast-nsa.gov.tw](http://www.necoast-nsa.gov.tw) (東北角暨宜蘭海岸國家風景區管理處網站)



## 《臺灣澎湖群島》特輯 破紀錄入圍艾美獎4項大獎



交通部觀光局與美國公共電視網（PBS）知名旅遊節目《Joseph Rosendo's Travelscope》合作多年，繼《臺灣燈會》與《臺灣鐵路大冒險》的精彩作品後，去（105）年再次聯合製作《臺灣澎湖群島》（Taiwan's Penghu Islands）特輯，由艾美獎金獎主持人羅森度（Joseph Rosendo）帶領北美觀眾遊覽寂寞星球推薦的世界秘島—澎湖。該特輯係Travelscope第9季節目，並於去年12月在美加地區首播，全系列節目更於今年角逐第44屆日間創意藝術艾美獎（The Daytime Creative Arts Emmy Awards）榮獲4項入圍，係歷年來最多項次提名，包含最佳旅遊暨冒險節目、生活美食旅遊類節目之最佳導演、生活旅遊暨家庭觀賞類節目之最佳主持人及最佳攝影等，再次讓國際級競賽看見臺灣之美。

《臺灣澎湖群島》特輯係以「臺灣夏至

235」的視角旅遊臺灣，集結離島多樣化的旅遊元素，全程以騎乘摩托車、遊艇、竹筏、浮潛、甚至牛車等交通工具貫穿，每日追逐離島最美日出和日落。

主持人羅森度跟隨當地漁民的生活日常，從出海捕魚、到馬公第三漁港停泊卸漁獲、拍賣、到井坡曬魚乾、到菜園海上牧場學習牡蠣養殖；除了漁民日常，也走進一般農家村落，搭乘牛車在南寮的鄉間小路漫遊，向當地人請益運用天然工法牛糞糊牆，到二坎古厝採集澎湖藥材並製成香，當然，更沒錯過臺灣夏至235最盛大的澎湖花火節。入圍4項艾美獎係該節目入圍新紀錄，羅森度振奮地說，「很感謝臺灣讓我們拍攝團隊有機會體驗臺灣最道地的人情味、便捷交通與地方美味，尤其在澎湖認識的新朋友們，真誠地觸動我們的心。」





# 台灣

## 2017 美食展 繽紛食代

兼容東西好滋味  
2017 Taiwan Culinary Exhibition  
Taiwan's Fantasy of Flavors  
Flavors of East and West

07  
2017 Jul.  
21-24

台北世貿展覽館一館  
TWTC HALL 1



在地食材  
Local Foodstuffs

大師手藝  
Skills of Master Chefs

食器文化  
Tableware Culture

美食饗宴  
Fine Cuisine Banquets

Taiwan  
THE HEART OF ASIA

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、交通部運輸管理委員會、交通部臺灣國際觀光發展局、交通部臺灣國際觀光協會、臺中市政府、臺南市政府、臺北市政府、臺北市政府觀光發展局、中華美食文化協會  
Supervisory Unit | Ministry of Transportation and Communications Guidance Unit | Taiwan Bureau, MOTEC. Organizer | Taiwan Visitors Association Co-organizer | Council of Agriculture Executive Yuan,客家 Affairs Council, Council of Indigenous peoples, Ministry of Economic Affairs, R.O.C., Ministry of Culture, Taiwan Railways Administration, Taiwan Area National Freeway Bureau, MOTEC, Taichung City Government, Tainan City Government, Taipei Business District & Industrial Confederation, Chinese Gourmet Association