

台灣觀光



更多相關訊息
請上網查詢

www.tva.org.tw | 雙月刊

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
21-24
2017 Jul.

台北世貿展覽館一館
TWTC HALL 1



特別企劃

出發吧！
臺灣生態之旅樂無窮

旅人手帳

臺南老屋簷時光旅行

趣趣!

Go! Fun World!

看世界



台北國際旅展

Taipei International Travel Fair

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



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 EMAIL / contact@www.taipeiitf.org.tw
TEL / +886 2-2597-9691 FAX / +886 2-2597-5836



7月

8月

臺灣觀光節慶活動表



7月

臺灣國際熱氣球嘉年華

活動時間 106/06/30-106/08/06

活動地點 臺東縣鹿野鄉高台路42巷89弄5號（鹿野高台）

主辦單位 臺東縣政府

洽詢電話 0905-959865

活動網址 balloontaiwan.taitung.gov.tw

宜蘭國際童玩藝術節

活動時間 106/07/01-106/08/13

活動地點 冬山河親水公園

主辦單位 宜蘭縣政府

洽詢電話 03-9600322

活動網址 www.yicfff.tw/

2017台灣美食展

活動時間 106/07/21-106/07/24

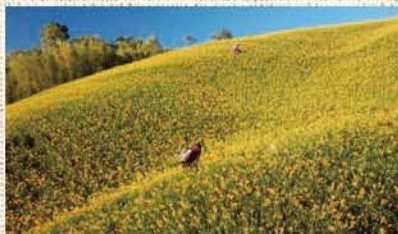
活動地點 臺北市信義區信義路五段5號（世貿一館）

主辦單位 交通部觀光局

洽詢電話 02-23491500

活動網址 www.tcetva.tw

8月



龍洞四季灣遊艇嘉年華

活動時間 106/08/05-106/08/06

活動地點 新北市貢寮區龍洞遊艇港

主辦單位 東北角暨宜蘭海岸國家風景區管理處

洽詢電話 02-24991115

花蓮金針花季

活動時間 106/08/05-106/09/24

活動地點 花蓮縣玉里鎮赤科段 / 花蓮縣富里鄉竹田段

主辦單位 花蓮縣政府

洽詢電話 03-8831111

活動網址 lam.hl.gov.tw/hadd/Index.aspx

頭城搶孤民俗文化活動

活動時間 106/08/22 - 106/09/19

活動地點 宜蘭縣頭城鎮 和平街105號（慶元宮）

主辦單位 宜蘭縣政府

洽詢電話 03-9771459

活動網址 toucheng.e-land.gov.tw更多觀光活動請上「臺灣觀光年曆」官方網站：eventaiwan.tw/tw/index.jsp

台灣觀光

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、張家瑀

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

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 / tbocsin@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 / ttbta@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 / 林資香、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：2017年7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「台灣好行黃金福隆線」套票上市
超值行程等你來體驗

06

2017臺日觀光論壇in四國

07

辦理第32屆臺韓觀光交流會議



Event

35

三羶食堂

傳承·廚藝中蘊含的堅持與細膩

35

台北威斯汀六福皇宮 頤園

百年傳承 風華宮廷宴

38

臺灣美食魅力無法擋，
外國朋友也愛上！

Enjoy

08

Tairoir 態芮

臺灣味的記憶城堡

11

L'origine by La Credenza

義式風味的亞洲探索





Cover Story

36

2017台灣美食展 繽紛食代 兼容東西好滋味

Special Report

14

出發吧！臺灣生態之旅樂無窮

Promotional Event

52

推廣活動

About us

54

新進會員單位介紹

Current Event

55

活動訊息

Topic

24

旅人手帳·日日旅行趣

臺南老屋簷時光旅行





1.龍洞灣美景。2.使用套票可順遊特色十足的九份老街。

text 編輯部、交通部觀光局 photo MOOK

超值行程等你來體驗 2017「台灣好行 黃金福隆線」套票上市

今年台灣好行走向智慧旅遊服務，「2017台灣好行-黃金福隆線」推出4款旅遊套票，每份套票將搭配贈送一張限定款一卡通，在套票優惠店家中使用一卡通掃描感應，即可兌換優惠內容或門票，平均折扣達20%以上！電子票證卡面設計並與網路文創插畫家「毛叢叢」合作，將逗趣又富有童真的角色人物置入東北角沿線景點中，相映成趣，趣味十足！

輕鬆玩翻東北角

「台灣好行-黃金福隆線」自民國99年上路以來，儼然成為前往新北市九份-福隆地區遊玩民眾心中首選的大眾運輸工具。只要從瑞芳火車站轉搭台灣好行黃金福隆線，就能順遊東北角地區著名景點如：九份老街、黃金博物館、水湳洞、鼻頭步道、龍洞灣及福隆海水浴場等地，今年4月份起更新增了「鹽寮站」，民眾於此站下車即可搶“鮮”體驗新景點「藍灣海濱休憩園區」。藍灣海濱園區從2017年4月9日至9月30日，舉辦「金沙奇緣藍灣框外藝術季」，共有23座沙雕矗立在藍天金沙之間，並設計了各種造型邊框，讓民眾能夠與沙雕作互動，從各個不同的角度拍攝專屬的趣味照片，是絕佳的拍照聖地！另外，為推廣暑假期間搭乘台灣好行公車出遊，自7月1日至9月30日，只要憑台灣好行電子票證搭乘證明，至「鹽寮站」藍灣海濱休憩園區，入園可享門票折抵50元的優惠，打卡標註地點再贈送奶酪一份（價值60元）！

「2017台灣好行-黃金福隆線」推出的4套優惠行程各有特色，想知道更多「台灣好行-黃金福隆線」的相關資訊及優惠方案，可至黃金福隆線官網 (<http://www.gold-fulong.com.tw/>) 查詢。

FORD TOURNEO CUSTOM

福特旅行家 歐洲豪華商旅首選 **2017自排上市**



源自歐洲 制霸全球 NO.1¹ 旗艦商旅

傳承歐洲血統，帶著強悍的氣度，成就FORD頂級商旅車款
福特旅行家打造以客為尊的實用智慧設計
提供客戶完美舒適的乘坐體驗，無疑是頂級商旅首選

- 同級最適空間 正9人座、30種座椅變化
- 同級最佳油耗14.2km/L 動能與節能的完美結合
- 完整主被動安全檢視同級 歐盟NCAP安全測試五星肯定^{*2}



Go Further

www.ford.com.tw

此為展示車型，外觀樣式及內裝配備或與實際上市車型有所差異，請以實際販售之車型及規格配置為準。

*1：世界銷量冠軍根據HS Market之2016年產全球新車牌統計資料，車型包含TRANSIT / TRANSIT CUSTOM / JMC TRANSIT車系。

*2：台灣進口車款TOURNEO CUSTOM與歐盟NCAP認證車款TRANSIT CUSTOM係出同車系，僅引體形式、重量及軸距略有不同。

製造/代理：福特汽車(股)公司(福嘉實業(股)公司)

銷售/代理	桃園 桃園市	台中 西屯	台南 永康	花蓮 吉安	嘉義 嘉義市	屏東 屏東市	高雄 鳳凰	高雄 三民	
台北 信義	02-27882188	桃園 中壢	03-4521211	彰化 員林	04-8332568	高雄 左營	07-3433333	台東 台東市	089-310157
台北 南港	02-27650571	新竹 竹北	03-5518131	南投 草屯	049-2328661	高雄 三民	07-3410301	金門 金寧	082-824688
台北 內湖	02-26277456	苗栗 苗栗市	037-888739	雲林 斗南	05-5959111	屏東 屏東市	09-7237989	台南 北區	06-2902199
新北 新莊	02-29025211	台中 南區	04-22614171	嘉義 嘉義市	05-2750089	宜蘭 五結	03-8556789	高雄 三民	07-3481199



臺日雙方皆有多名重要代表出席本屆2017臺日高峰觀光論壇。

text & photo 台灣觀光協會

攜手邁向2020年 2017臺日觀光論壇 in 四國

每年輪流在臺日舉辦的2017臺日觀光論壇，今(106)年自5月31日至6月4日於日本四國地區舉行，台灣觀光協會由葉菊蘭會長率團前往參加，臺方共90人，日方173人。

本次活動首度橫跨日本香川縣、德島縣及愛媛縣的三個縣，雙方運用臺日觀光高峰論壇平臺，擴展交流的層面及領域，同時提昇觀光交流的內涵與質量。6月1日於香川會議場以「邁向2020年達成臺日雙向交流願景」為主題進行討論，6月2日在愛媛會議場就「擴大臺日雙方鐵道交流～越洋的友誼路線～」進行交流，接連兩日進行了觀光旅遊及鐵道旅遊兩場主題不同的觀光交流活動，為歷屆規模最大的一次，深受各方矚目。

深入地方觀光 擴大交流層面

臺日雙向交流在去(2016)年已達到6,190,942人次，這次更針對如何擴大雙向交流進行意見交換，至2020年臺日雙方必定達成互訪700萬人次的目標，而雙方也將持續努力邁向互訪800萬，乃至於900萬人次的目標。此外，論壇也提出具體方案，將促進鐵路、溫泉相關業者及地方政府的交流，並運用郵輪及美食傳達旅遊魅力；以運動賽事活動等加強年輕族群交流，藉由「擴大地方城市觀光的行銷與交流」平衡雙方交流差距。

本次會議特別強調運用美食元素加強臺日雙向交流，強化年輕族群的交流也是非常重要的；美食是旅遊的重要理由之一，臺灣美食因為歷史的堆疊及族群多元，歷經荷蘭明鄭、日治以及近代的匯萃，成就臺灣多元精彩的美食文化，從庶民料理到米其林星級美食，都是親自來到臺灣才能深刻體會的。

共同研擬300萬互訪目標 辦理第32屆臺韓觀光交流會議

臺韓觀光界最重要的「臺韓觀光交流會議」，堂堂邁入第32屆，本次會議由KATA(韓國旅行業協會)主辦，臺韓觀光界共計186位代表於6月23日聚首韓國仁川松島會展中心，臺灣代表團由交通部觀光局劉喜臨副局長指導，臺灣觀光協會葉菊蘭會長擔任團長；韓方代表團由KATA梁武承會長擔任團長，仁川觀光公社黃俊基社長、HANA TOUR、Modetour等多家韓國重要旅行社等代表出席。

議題深入 促進兩國交流

「臺韓觀光交流會議」係由雙方民間觀光組織—台灣觀光協會(TVA)、韓國旅行業協會(KATA)於1974年起每年於兩地輪流舉辦，提供雙方業者交流，協調觀光議題的平臺。104年臺韓互訪人數合計約115萬人次，連續兩年達到雙方互訪人數100萬人次目標。而今(106)年至目前為止韓國來臺人數持續增長，雙邊交流人數預計今年將突破200萬人次。今年會議針對臺韓今年若順利達成2百萬交流人次目標後，未來在邁向臺韓雙邊交流300萬人次將會遭遇到的問題進行討論，包含兩地的交通運能如何進一步提升，以及如何加強地方城市交流、建構臺韓兩國友善觀光環境等。會議中也討論應如何因應航權及航空時間帶問題；以及若要深入地方，政府、旅行社如何加強開發產品，並結合高鐵與機場捷運等方式減短行程時間等。

訂定三百萬交流人次目標

會議決議今後將持續深化臺韓兩國地方觀光交流，積極建構觀光友善環境，並決議明年第33屆臺韓觀光交流會議在臺灣臺南市舉行，共同努力達成雙方互訪人數300萬人次的目標。

臺韓會議全體參與單位合影



Tairroir 態芮 臺灣味的記憶城堡

text 李芷嫻 photo 林衍億

結合英文「Taiwan 臺灣」與法文「Terroir 風土」，
Tairroir 態芮餐廳從名稱傳達料理神髓，
藉由創新元素換回味覺記憶，
帶來醞釀臺灣風土溫度的新派料理。

藝術銅片雕琢臺灣島嶼的山海意象，從敞亮的落地帷幕往天井延伸，彷彿展翅高飛深入天際。穿著得體的服務生手持葡萄酒瓶，穿梭在杯觥交錯的座席之間，雅致時尚的裝潢烘托氛圍，醞釀著對美好饗宴的期待。

重金打造的寬敞廚房以透明玻璃區隔，主廚 Kai 何順凱埋首於一道道精美料理，玻璃隔絕爐灶鍋鏟的聲響，靜默中的Kai有如藝術家，專注在盤中寫意揮灑，創造屬於自己的料理本色。

回歸故鄉與風土

Tairroir 態芮餐廳的目標很大，希望將臺灣菜以不同以往的嶄新形態搬到國際舞台，眼光放在世界高度，設計裝潢、廚房配備到器材也毫不手軟，全部精挑細選非最好的不用。乍看西式的Fine Dining，實則暗藏本土菜系精髓，果然打中外國饕客的心，得到紐約時報記者專文推薦，推崇為臺北五大必吃餐廳之一。

主廚Kai是Tairroir的靈魂，餐廳內從一桌一椅到餐具完全配合主廚量身打造。從小跟著祖父到處品嚐臺灣料理，土生土長的臺中人Kai，腳步走過美國、中國和新加坡，更從求學時專精的中餐，跨界到金字塔頂端的高級法式料理，累積在米其林三星餐廳Guy Savoy新加坡分店，以及與亞洲前50大餐廳Jaan的副主廚經驗。Kai回首16年來的廚藝修練之路，決定在30歲前回到故鄉臺灣，創作真正屬於他的精緻臺灣味。

「我本來就計畫回臺灣開餐廳。」Kai說：「以熟悉的味道做創意發想對我來說理所當然。」他對媒體說他的料理是「法皮臺骨」相當不以為然，與其被貼標籤，Kai更喜歡自己無招勝有招，對他來說，料理就是將自身烹飪歷程盡情揮灑，帶來感官的美好饗宴，如此而已。



2



3

1.「煙燻海藻大蒜美乃滋」帶來春日小清新2.主廚Kai以精湛廚藝重新解構臺灣味3.銅片裝飾鋪陳天井，營造奢華氣勢。

Tairroir 態芮

add 臺北市樂群三路299號6樓 tel 02-8501-5500 time 12:00~14:30、18:30~21:30，週一休。 price 午間套餐NT\$1650起，晚間套餐NT\$3,000起。 web www.tairroir.com

1.花生捲芋仔冰味覺的排列組合讓人驚豔2.春季花椰菜與魚子醬和生干貝交融出甘美滋味3.「羔羊裡鮮的春天」使用羊鞍、羊小排、羔羊小里肌三種部位組合，羊肉醬汁從炒奶油開始製作，過程相當費工。



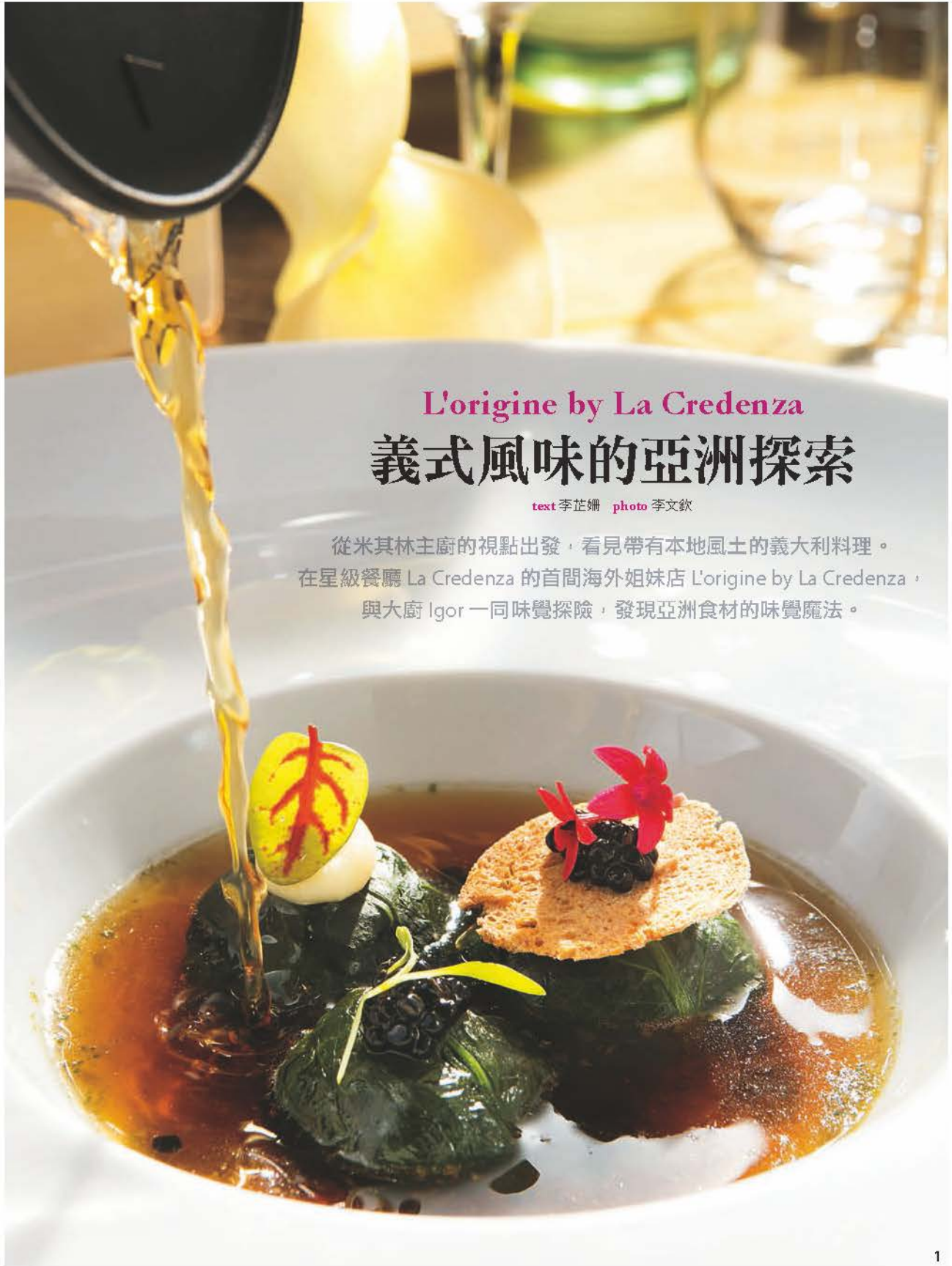
Kai的招牌菜色「迷魂香芋泥鴨」靈感來自八寶芋泥鴨。以香濃綿密的大甲芋頭做成芋泥，搭配65度半熟蛋混合，透過牛肝菌粉及牛肝菌油提香，悠美的淡紫天鵝湖縈繞芋泥香氣，再搭配油蔥酥、櫻花蝦等配料增加多重口感，創造本土顧客吃了懷念、外國顧客吃了想念的獨特風味。前菜「煙燻海藻大蒜美乃滋」以色彩繽紛的春日沙拉為主，花枝輕燙保留清甜口感，佐以煙燻海藻美乃滋，燻香提振味蕾，彷彿走進綠意盎然的寶島之春。

臺魂法味的新詮釋

Kai不愧是土生土長的臺中人，講話暢所欲言，菜色取名像是「肝是彩色ㄟ」、「酸甜甜」也是臺到不行。偏偏他的料理又細緻得像首詩，衝突感創造了不少意外驚喜。

主餐「羔羊裡鮮的春天」玩味文字遊戲，春季羔羊三種部位搭配蛤蜊炒青豆，豌豆一顆顆手工去皮，口感清甜無比，海陸交織成名符其實的鮮味，讓人回味無窮。甜點主廚賴思瑩過去是Kai在新加坡的同事，由她操刀的「花生捲芋仔冰」也帶來驚喜，綿密香醇的芋頭冰淇淋蕩漾著奶香，仔細吟味，原來是用香菜做成，還有花生糖脆片，解構後的街頭小吃原來是這麼讓人驚豔的美食，讓人真有耳目一新的感覺，換個角度，反而更深刻了解到臺灣小吃創意豐富的迷人本質。

Kai就像是印象派的書家，把從小吃到大的熟悉味道從新解構再詮釋，顧客從法式料理絲綢般細膩的醬汁、以及如藝術品的精美擺盤中，驚喜發現既熟悉又與眾不同的本土色彩。如同他所說的：希望從不同角度，體驗本土獨有的味覺風景。就像是他從小跟著阿公到處吃美食，也希望來到餐廳的顧客可以在舒適的環境中，飽覽臺灣飲食獨特的兼容本質，然後最重要的，打從心底覺得好吃，愛上這片土地本來的味道。



L'origine by La Credenza

義式風味的亞洲探索

text 李芷嫻 photo 李文欽

從米其林主廚的視點出發，看見帶有本地風土的義大利料理。
在星級餐廳 La Credenza 的首間海外姐妹店 L'origine by La Credenza，
與大廚 Igor 一同味覺探險，發現亞洲食材的味覺魔法。



2



3



4



5

坐落在臺北的後花園南港，四月才剛新開幕的義式餐廳L'origine by La Credenza位置稍微遠離市區，換得落地玻璃外滿目的青山綠意，以及沒有大樓遮蔽的溫暖陽光。一如歐洲近郊的餐廳，主廚Igor在專屬的味覺城堡中，以獨創義式料理擦亮他的米其林金字招牌，迎接專程造訪的美食朝聖者。

自由揮灑原創覺醒

L'origine by La Credenza餐廳靈魂人物Igor Macchia在臺灣美食圈並非陌生名字，在義大利擁有一家餐廳的他，曾經受維多利亞酒店邀請擔任La Fesata餐廳顧問主廚，培養了許多忠實主顧，這次他把自己在義大利的米其林一星餐廳品牌La Credenza搬來臺灣，在南港開設全臺第一家米其林等級的義式餐廳。

「L'origine」為義大利文「原創」之意，因此Igor餐點設計上除了延續La Credenza的人氣招牌，更講究其他地域所沒有的原創個性，臺灣桂丁雞、阿里山山葵、蜜柚等在地食材活躍於菜單上，本土食材與義大利料理的相遇，會帶來怎樣的味覺新體驗，光是想像就饒富趣味。

「我喜歡嘗試探索不同的食材。」Igor說：「亞洲食材像是薑、山葵，還有義大利少見的竹筍都很有特色，讓我在設計餐點時產生許多新想法，展現有獨創個性的義大利料理。」從前菜「炙燒花枝、玉米粉炸蝦、薑汁馬鈴薯醬」中，可看到Igor的思考脈絡，以義式前菜中常見的燒烤海鮮為出發，炸蝦使用義大利傳統玉米粉，透過既有食材的重組帶來新鮮口感。馬鈴薯泥加入馬斯卡彭起司及新鮮薑汁，綿滑潤口的味覺中隱藏著起司酸香與薑汁辛辣，讓味蕾精神一振，口感也輕盈了起來。

1.「牛尾清湯、菠菜球、松露魚子醬」傳統菜譜以新的視覺效果呈現。2.餐廳的靈魂人物Igor Macchia3.餐廳設計敞亮時尚4.「起司燉飯、生牛肉、咖啡粉」使用咖啡粉與四種起司5.以杏仁蛋糕和微酸大黃做成的甜點，醬汁以白巧克力加入橄欖油，口感格外清爽。6.「炙燒花枝、玉米粉炸蝦、薑汁馬鈴薯醬」充滿春季鮮明色彩7.「季節蘆筍、牛奶起司醬、榛果油、松露魚子醬」使用北義皮蒙特的食材。

L'origine by La Credenza

add 臺北市南港區忠孝東路七段528號2樓 tel 02-2789-3358 time 12:00~14:30、18:00~21:30，週六、週日11:30~14:30、17:30~21:30。 price Lunch Express NT\$780、Gourmet Menu NT\$1480、Tasting Menu NT\$2480。 web lororigine.com.tw

北義的春日色彩

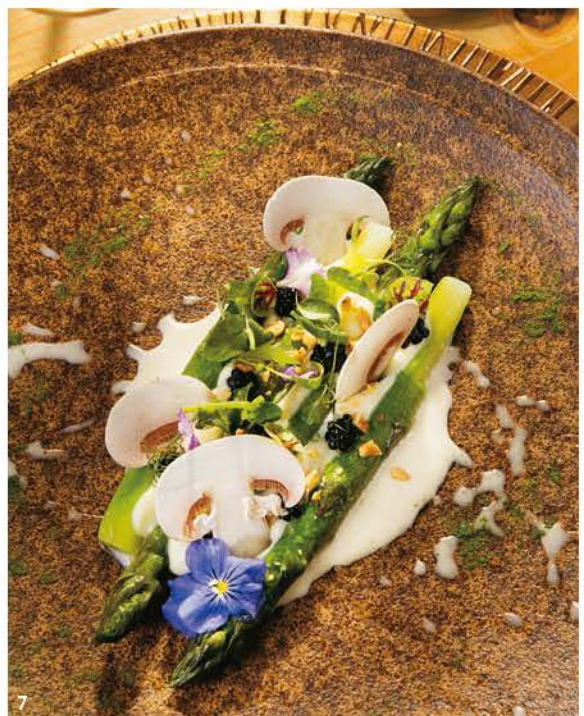
「牛尾清湯、菠菜球、松露魚子醬」是來自義大利的傳統菜譜，以八小時熬煮，澄清馥郁的牛肉清湯為底，三顆碧綠晶瑩的菠菜球中，包裹著蒸煮到骨肉分離的柔嫩牛尾肉。彷彿乍暖還寒的初春，熱湯煨暖脾胃，而從縈繞湯碗的牛肉馨香中，綠意悄悄探頭。

另一道前菜「季節蘆筍、牛奶起司醬、榛果油、松露魚子醬」呈現的是冬日將盡，大地萌發生機的季節風景，綠色蘆筍為主角，佐以蘑菇片與皮蒙特的榛果油、松露，搭配義法邊界最具代表性的Fontina 起司醬汁，起司強烈的風味讓人聯想到雨後濕潤的土壤，彷彿一閉眼就能看見春雨過後暗藏生機的北義大地。

除了餐點，餐廳也營造出義大利餐酒館的輕鬆氣氛，800元有找的午餐，以及1,500元起跳的晚間套餐，在星級水準的美食加持下十分物超所值，另外餐廳也以長桌與敞亮的空間感，營造出適合親子顧客，以及讓親友分享共食的自在氣氛，讓人自然而然卸下防備，享受主廚帶來的味覺驚喜。

探索亞洲味覺

平時就喜歡探索各地美食的Igor對臺灣食物充滿了好奇心，每次來臺都會拜訪各地的生產者和小農，同時品嚐正港臺灣味。餐廳超過6成食材來自在地，Igor認為，只要能在本土找到優質食材，自然沒有必要大費周章從義大利空運。他走訪南投尋覓有機生菜農場，在臺中潭子找到口感甘甜的馬鈴薯，小農生產的自然豬等，帶領大家在L'origine by La Credenza的義大利菜譜中，看見熟悉的本土色彩。



出發吧！ 臺灣生態之旅樂無窮

交通部觀光局為推廣國內生態體驗，鼓勵國人多接觸臺灣美麗的大自然景色，
規劃推動一系列生態體驗觀光主題，
分別為生態旅遊年、海灣旅遊年、小鎮漫遊及脊梁山脈生態旅遊年。
今年四月舉辦了「2017生態旅遊年」啟動記者會，公布多條優質生態行程、環保集點抽獎活動、
國家風景區生態主題導覽圖，邀請亞洲生態旅遊網絡（Asian Ecotourism Network, AEN）、
行政院環境保護署、內政部營建署、行政院農業委員會林務局等中央部會與國內多家旅行業者
共襄盛舉，並特別邀請極地超馬好手林義傑與臺灣旅遊名人謝昕璇（CC）擔任本年度
「臺灣生態觀光大使」，更首度舉辦「臺灣在地觀光大使」徵選活動，邀請民眾一同參與。

text 交通部觀光局、編輯部 photo MOOK

本次由社團法人臺灣生態旅遊協會共同組成生態行程遴選委員會，從國內多家旅遊業者精心規劃的行程遴選出優質生態行程，包裝推出原住民部落、夜探螢火蟲、濕地生態、離島風情、森林步道、賞蝶賞花等20條精緻且多樣化之生態體驗行程，邀請民眾感受大自然的悠遊慢活。不論是想到茂林風景區探索蝴蝶生態、至大雪山體驗雲霧繚繞的清幽、或是前往臺南一窺漁米之樂，都可輕鬆上網 (<http://ecotour.taiwan.net.tw>) 查詢詳細行程及參考部落客及網友們的心得分享。

本期特別推薦兩條位於宜蘭太平山區的健行路線，希望大家都能走入山林、貼近生態、一步步感受專屬臺灣的在地風光。這個夏天就帶上親愛的家人，呼朋引伴一起走出戶外瞭解、欣賞與享受沒有教室的大自然吧！




星空海藍大飯店
Shiny Ocean Hotel
地址:花蓮市重慶路267號
電話:03-8325788
網址:shinyoceanhotel.com



交通便利 賞美景近夜市

星空海藍大飯店 花蓮住宿首選

東部的山水美景就像是一個心靈的解放之地，值得不定期造訪。「星空海藍大飯店」緊鄰著太平洋公園與蔚藍的大海，擁有無敵海景與絕佳交通，加上全新打造的精緻設備，為花蓮旅遊帶來嶄新的飯店風情。



來到花蓮，一個理想的住宿地點應該是什麼樣子？首先，地點要方便，最好距離眾多美食地標不要太遠，方便遊客按圖索驥一個個大快朵頤。可是最好又不要在市中心的鬧區裡頭，畢竟難得跑一趟後山，應該還是要盡量親近自然之美。然後最好裝潢要新、空間要大、設備要齊全，如果能邊泡澡賞景就更棒了，聽起來這麼多的要求，還真能找到這樣的地方，就在「星空海藍大飯店」。

現代風格 經品規格嶄新設備

「星空海藍大飯店」位在花蓮市和平路與重慶路交叉口，離海濱僅有數百公尺，與去年剛開張的人氣景點「太平洋海景公園」，還有東大門夜市只有一個街區的距離，並鄰近和平路、自由街、等知名的小吃據點，步行只要15分鐘，絕佳的地理位置，可以親近自然美景又能大啖小吃，花朵木餐廳、公正包子、河畔鬆餅等名店等著你嚐鮮，或是名產巡禮都非常便利，一個很理想的住宿選擇。

除了擁有離塵不離城的絕佳地理位置，「星空海藍大飯店」本身也善用了鄰近大海的優勢，飯店85間客房多為暖色調的現代風格，明亮舒適的入住空間，高樓層的客房皆有面海景觀，成為一幕幕漂亮的幅畫，只要客房窗戶打開就可感受海風徐徐吹來，嗅到海的空氣氛圍；即使人不在臥室空間，泡在浴室的大型浴缸裡，也可以遠眺窗外的太平洋，看著往來花蓮港的船艦，水溶溶的美景與氛圍，讓人感覺就好像泡在無垠的大海之中，也讓旅客用五感直接體驗太平洋的美好。

翠峰湖環山，奇幻的蘚苔祕境

往太平山的翠峰湖環山步道，探訪臺灣面積最大的高山湖泊。

沿路行去，時而晴光燦爛，時而煙嵐縷縷，自前段的蒼翠檜林，意外轉進了後段奇詭的蘚苔祕境。

信步之間，在山林賜予的片刻寂靜中，隨手拈來了景致萬千。

text Wei photo 周治平

清晨，由林務局羅東林區管理處的工作人員帶領，自羅東火車站出發前往位於太平山的翠峰湖環山步道。前往步道的路途可謂漫長，沿國道七號接宜專一線進入太平山國家森林遊樂區，沿途經鳩之澤溫泉、太平山莊，轉進翠峰湖景觀道路至15.5公里處，抵達翠峰湖環山步道的西口。

翠峰湖見晴

翠峰湖環山步道長3.95公里，海拔高度約1,900至2,000公尺，以山地運材軌道的晴峰線、三星線整建而成。太平山林場昔為臺灣三大林場之一，舊名「晴峰」的翠峰湖林區位於新太平區，隸屬太平山林場轄下的大元山分場，設蹦蹦車行駛的山地運材軌道及運材索道，將所伐木材經古魯、寒溪運送至羅東。

自翠峰湖環山步道西口進入，先陡上一段，接入碎石鋪就的平緩步道不久，沿路即見翠峰湖。翠峰湖是臺灣最大的高山湖泊，海拔約1,840公尺，雨季時湖泊呈葫蘆形，面積達25公頃，枯水期則縮減成一大一小兩座湖泊，湖岸露出芒草地。湖水色澤翠綠，水質因為遍生的泥炭苔而呈酸性，昔日曾是青蛙的棲地，但在放養了外來種的草魚之後，如今已不復青蛙夜唱的熱鬧情景，唯有蟾蜍得以存活。

翠峰湖環山一帶林木蒼鬱，漫山草木的褐綠黃漸次錯落，襯著翠綠湖色，午前的萬里晴空灑下粼粼波光，偶有薄霧柔柔拂過，煞是好看。林務局人員並教我們辨認林木——那樹形尖尖、葉色蒼綠的是外來的柳杉，葉色暗褐的則是紅檜，扁柏則因伐採量多而少見，此外還有在深秋染紅一山的巒大花楸，春天亦可賞湖岸繽紛的毛地黃和一樹花開的杜鵑。

步道行至1公里處的解說展示站，水泥造的小平房，改建自晴峰線運材軌道的蹦蹦車油庫，此地昔日亦是伐木工居住的晴峰聚落所在。展示站展出翠峰湖的生態環境及林業伐採的歷史，並於展示站外保留了一段軌道及一輛蹦蹦車，經由展板說明，可清楚了解到翠峰湖地區至羅東的運材路線。

過了展示站，步道開始偶見泥濘積水，蘚苔重重覆地。林務局以生態工法築造步道，鋪設架高木棧，或以枕木或圓木搭配防滑的鋼筋設於路面供人踩踏，以免破壞地面蘚苔，並可見昔日作為集材柱的紅檜，銹痕斑斑的鋼纜重重纏繞其上。沿道山林漸深，水氣漸重，視野已不若初時開闊。

抵達步道2公里處的白木林觀湖平臺，此時已然近午，湛湛晴空下，自山谷間捲起一波濃雲重霧，如白浪般隨風而至，轉眼淹沒一山，遮住了山稜和日光。經常巡守這一帶山區的林務局人員說，翠峰湖午後必然起霧，在這處觀湖平臺後將轉進苔原路段，這裡是翠峰湖晴光的最後一回眸。

奇幻苔原森林

轉進見不到湖的森林路段，來到「奧陶紀苔原區」，這一段為連續下坡，濃密森林鎖住了溼潤水氣，步道泥濘濕滑，十分難行。倒下的斷木、枯死的殘木、橫越頭頂如隧道的二代木根系擋住了去路。

林間霧氣濃重，絨染了遠近的迷離氛圍。扭曲枝幹如出行的百鬼，或迎天招展，或抱地糾結，姿態詭麗奇異，皆披覆了一層絨絨簇生的蘚苔，淡綠、碧青、深紅、蒼白，萬千質地與色澤，如一方小宇宙般，就著濛濛霧氣細密地點染了一山，樹梢纏覆著淡綠松蘿，交織出一



1 美麗的白花八角 2. 翠峰湖環山步道少為人知的蘚苔奇景 3. 翠峰湖常年雲霧繚繞 4. 進入步道後半段的奧陶紀苔原區。



翠峰湖環山步道

access 自羅東火車站出發，沿國道七號經三星、玉蘭、松巖，於土場轉進宜專一線，於3K處的售驗票站進入太平山國家森林遊樂區，於25K過檢查哨進入翠峰湖景觀道路，翠峰湖環山步道西口位於15.5K，東口位於16.5K，建議路線為西口進東口出。

林務局羅東林區管理處

web luodong.forest.gov.tw

太平山國家森林遊樂區

web tps.forest.gov.tw





1. 奧陶紀苔原，檜木林和蘚苔的祕境 2. 沿道遍地生滿美麗泥炭苔



幅如《魔戒》、《冰與火之歌》場景般的奇幻景致。

步道少有人行，苔蘚和霧氣彷彿能吸音，造就了一個真空般的靜寂空間。在一處名為「花海隧道」的地點停下腳步，屏氣凝神，享受片刻的靜謐——這一刻，世界安靜到一個極致的境界，萬物無聲，能感到一陣陣薄霧輕輕拂過眼下的動靜，心緒一動，皆能清晰無比的感知，這真是一個奇異無比的體驗。

自然野地錄音師范欽慧，探訪臺灣各處自然聲景 (soundscape) 記錄下正在消逝的寂靜聲音，亦曾到過這處安靜的苔原森林，將所記錄下的聲音收錄在作品《寂靜山徑》之中。微風、細雨、流水、鳥鳴，人生難得有幾個時候，能好好坐下來靜靜地聆聽這個世界？靜下心緒，開始聽見大自然，聽見自己內心深處的話語，讓山林那不可思議的療癒力，舒解生活中的執著與壓力。

隨著天色漸晚，霧氣越發濃重，下起了微寒細雨，雖然不捨眼前的奇幻場景，卻只能移步下山。出了奧陶紀苔原區往東口續行，這裡又分別接向兩徑步道——平元自然步道和望洋山步道，其中望洋山步道是翠峰湖區觀賞日出和雲海的最佳地點，天氣晴朗時甚至可望見太平洋中的龜山島。

步道末段又接回一處觀湖平台，這一處湖畔是老電影《春寒》的著名場景，鳳飛飛飾演的女主角和男主角在湖畔邂逅相戀，是鳳飛飛的歌迷必遊的朝聖之地。翠峰湖環山步道出口毗鄰翠峰山屋，可入住山屋，入夜之後來一趟灰林鴉的觀鳥之行，讓神祕的灰林鴉，接著續寫一程苔原祕境的奇幻行旅。

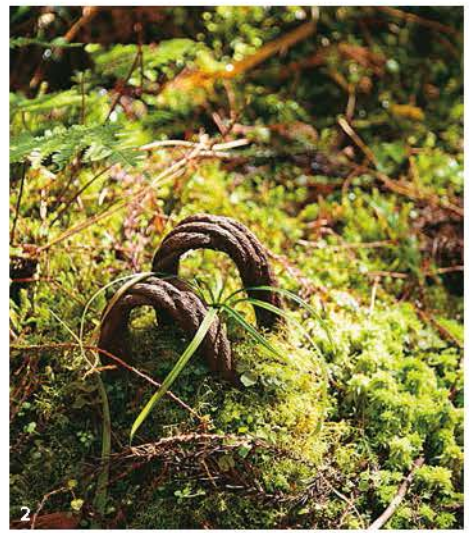
山毛櫸步道，稜線上的冰河子遺

前往宜蘭太平山區的臺灣山毛櫸步道，一探臺灣現存規模最大、冰河時期子遺的山毛櫸純林，看冬日雲霧渲染蒼勁枝幹及曠渺空谷，共繪成一幅詩意至極的潑墨山水。

text Wei photo 周治平



1. 臺灣山毛櫸步道前段平坦好走 2. 伐木時期遺下的廢棄鋼纜



臺灣山毛櫸又名水青岡，坐落中高海拔，是冰河時期子遺的珍稀植物，目前只分佈在南北插天山和太平山區。位於太平山區的山毛櫸純林為臺灣面積最大，約有900公頃。相較坐落臺灣山毛櫸步道末段的稜線北側，僻遠難行、需要登山裝備的南北插天山，臺灣山毛櫸步道可說是相當平易近人。

臺灣山毛櫸步道入口位於翠峰湖環山步道16.7公里處，坐落翠峰山屋之下。步道海拔高度約在1,600至1,800公尺，全長3.8公里，單向進出，往返約需三小時。步道前段2.4公里依昔日伐木運材軌道「埤仔線」改建而成，平坦好走；後段往銅山一帶，據林務局人員說曾為泰雅族獵徑，而山毛櫸純林所在稜線則自步道3.4公里始見。

早上整裝步入臺灣山毛櫸步道，領隊的林務局羅東林區管理處人員表示，步道最美其實在十月，入秋後山毛櫸葉色轉為金黃，映著一山芒花的美景令人流連忘返。但其實山毛櫸步道四季景致各有其美，春天是萌發的新綠和粉白小花，夏季可見鬱鬱蒼蒼，入冬則葉落餘枝，襯著一山空谷霧生，彷彿一幅潑墨山水，極有意境，若逢降雪則更是景致如詩。

一如林務局人員所說，步道前段果真好走，腳下如飛。此片步道原為林場，停止伐木後重新造林，兩列筆直高大的紅檜列隊相迎，柳杉、赤楊雜於其間，不時可見廢棄的運材軌道和鋼纜。步道沿途多濕地，泥濘積水，故在步道鋪設了圓木樁，並別出心裁地以鋼筋按木樁直徑，訂製了山毛櫸葉脈紋路的鋼筋圓盤，嵌於木樁上防滑。

林中水氣濕潤，苔蘚茵茵地染綠了木樁，數著腳下

木樁前行，是步道前段最有樂趣之處。途中行經一處形如千層派的板岩岩壁和伐木工寮，並可見唯一以臺灣為名的「臺灣杉」，枝條形態奇異，如鳥羽般婉約輕靈。若是晨昏來訪步道，幸運的話還可能見到帝雉和藍腹鵲出沒覓食。

步出森林路段，視野豁然開闊。步道沿山麓延展向前，少有高樹，只見芒草謝了一徑，鋪成足下的柔軟行跡。在開闊處停下眺望，見晴空湛藍，一陣輕風徐徐吹拂過群山疊嶺，捲起一波霧嵐，濃淡舒卷，裊冉輕舞，如將退的潮汐無力撲在沙上的細柔浪花，為蒼蒼山色點染了令人心緒沉靜的悠然意境。

行至2.4公里處的觀景平台，設木樁為椅供人休憩，附近則見隱於長草之中的鐵道轉轍器遺跡。林務局人員指出前方一徑山稜，即是我們此行目的地，遙遙可見生長在稜線上的一片山毛櫸林，雖遠亦可辨出山毛櫸的枝幹遒勁，雖只餘空枝，亦不減其美。

稜線上見潑墨山水

從觀景平台通往山毛櫸林的原步道因崩毀嚴重而封閉，只得另闢蹊徑。新步道沿側邊山麓連續下切，再向上接入位於步道3.4公里處、山毛櫸林所在的稜線路段。林務局人員說，國民政府的伐木時期因對山毛櫸的珍稀一無所知，這片山頭伐掉不少山毛櫸，只餘下如今山麓北側陡坡的一片。

抵達稜線觀景平台時，天色依舊晴朗，午後常見的濃霧尚未遮蔽視野。林務局人員直說我們幸運，遇上難得一見的好天氣。一無陰霾的藍天對照沉埋谷底的重霧，灑下金色晴光，景象奇異；稜線一側陡坡直墜，瀾



1.晴空湛湛，空谷霧生，景致如詩。2.步道後半段下切至稜線3.枯木上長了各種可愛菌菇4.步道上鋪設了山毛櫸葉脈紋路的鋼筋木樁



臺灣山毛櫸步道

access 自縱東火車站出發，沿國道7號經三星、玉蘭、松巖，於土場轉進宜專一線，於3K處的售驗票站進入太平山國家森林遊樂園區，於25K過檢查哨進入翠峰湖景觀道路，臺灣山毛櫸步道入口位於16.7K處。

林務局羅東林區管理處

web luodong.forest.gov.tw

太平山國家森林遊樂區

web tps.forest.gov.tw



漫了濃重霧氣的山谷深不見底，令人感受到屬於冬日的肅殺；山毛櫸斜生坡壁，枝幹蒼勁挺拔，直插天際；地上則鋪滿了山毛櫸的枯黃葉片，稜線路段堪稱曲折，沿途殘木阻道，依林務局人員吩咐行走在架高木棧或碎石道上，盡量不踩在樹根及其附近地面。

終於抵達位於3.8公里處的步道終點，此處設了一座觀景平台，我們在這吃午餐閒聊。自平台再過去往對面山頭是林務局紮營採樣的林區，聽林務局人員說起夜間黃鼠狼前來偷食的趣事。只不過幾句話的工夫，即清晰感受到山風驟冷，霧嵐漸重，悄無聲息地淹沒了原本開闊的天地，黑樹白霧，真如一幅筆勢道勁的潑墨山水畫。下山前，我們刻意靜坐了幾分鐘，屏息聽風，感受曠天野地之中、遠離塵囂的清靜寂寥。

回程又是另一番風情，濃重煙嵐瀰漫了一山，平添朦朧之美，讓人幾乎不辨來時路。回到羅東，跟隨林務局人員一遊了羅東林業文化園區，日治時代所建的運材鐵道終點竹林站改為遊憩設施，昔日的木造職工宿舍成為羅東林區管理處的辦公室，集木池則成為生態池，自山老鼠手中收繳、被颱風毀壞的檜木成了池中裝飾，彼時夕陽西下，倦鳥歸巢。這一程探訪臺灣珍稀冰河子遺的旅程，在充滿舊日伐木史的羅東林業文化園區畫下句點。





旅人手帳·日日旅行趣

臺南老屋簷時光旅行

text & photo MOOK

近年臺南老街走入文創轉型的指標，全都集中在五條港文化園區，其中又以正興街、忠孝街、信義街、神農街進駐許多藝術工作者，一間間老屋咖啡館及民宿帶來時光的故事。

曾經海安路藝術商圈作為街頭美術館獨領風騷，如今避走人群愈能發現巷由心生，縱橫交錯的老街道很適合散步慢遊。北勢街、咕咾石街、屎溝墘舊地名猶如網狀地圖，深刻刻畫悠遠古樸的人文風情，臺南市所有城門中唯一還具有通行功能的城門兌悅門，猶如任意門的時光膠囊，寧靜咖啡館之歌溫暖獻映。

1 食所居所簡單生活 壹零捌一

INFO ● add 臺南市中西區信義街108巷1號 tel (06) 223-9108
time 09:30~17:30 price 我愛厚土司150元

從信義街彼端望去的老屋建築，在紅色燈籠高高掛的襯托下，竟有電影「龍門客棧」的場景錯覺。但是走進壹零捌一時，卻意外與電影「寧靜咖啡館之歌」似曾相識，只不過這裡不賣咖啡，而是早午餐來喝茶。

吧台裡的年輕女孩帶著甜美笑容，招呼著坐在窗邊的客人。女主人Jane偏愛巷弄裡寧靜的生活步調，加上擁有室內設計科班背景，由她一手打點食所和居所。這裡的全日早午餐一如女孩的單純性格，「我愛厚土司」、「招牌很經典」、「大口咬定吧」、「狂熱墨西哥」，餐點名字取得很有趣，

內容類型不會令人看得眼花撩亂，而且每季都會變換菜單。此外超人氣的法式鑄鐵鍋鬆餅有焦香棉花糖、巧克力冰霜、鮭魚佐起司，隨餐附上的古早味紅茶是選用百年老店文峰茶行的仙女紅茶，Jane說，信義街已有很多間咖啡館了，所以這裡主要供應果茶飲品，像是仙女牛乳、抹茶拿鐵、柚子冰茶、可可泡泡，和甜蜜下午茶超級對味。

壹零捌一的二樓日租旅居風格簡約，由於巷道裡的居民晚上經常散步，壹零捌一食所不營業深夜時段，在這裡留宿一宿時，可外出走走，靜心體會在地人的日常。

全日早午餐有我愛厚土司、招牌很經典、大口咬定吧等組合，隨餐附上仙女紅茶。





信義街老屋小而唯美，黎巴嫩玫瑰 25 號茶店、
巴貝羅斯烘焙工場、白月水青宿屋，
由他一手操刀設計老屋，愈加貼近歐洲街頭小店氛圍。



1.白月水青宿屋黃色外牆，相對於老街素雅街屋，設計感獨樹一格。2.快樂烘焙心情的手工餅乾。

2

手工餅乾幸福好簡單

黎巴嫩玫瑰巴貝羅斯烘焙工場×白月水青

INFO ● add 臺南市中西區信義街23、40號 tel 0963-816-186
time 13:00~16:00、週六日11:00~18:00

對臺南人而言，黎巴嫩玫瑰是一個廣為熟知的品牌，從手工烘焙到長廊賣酒，歷經各個不同時期。A-bon老闆當年以手工餅乾餐廳創業，在那個西餐簡餐尚未流行當道的年代，黎巴嫩玫瑰稱的上是獨領風騷，直到如今仍是許多人學生時代的約會記憶。

在燃燒青春的那些年之後，A-bon選擇放慢步調，也落腳信義街重新生活，不只慢活，也要樂活。A-bon自嘲笑著說「我本來以為自己想退休時，會帶著我的烤箱走。結果幾經輾轉，還真是唯獨烤箱對我不離不棄。」雖再度重返老屋領域，不同的是信義街老屋小而唯美，黎巴嫩玫瑰25號茶店、巴貝羅斯烘焙工場、白月水青宿屋，由他一手操刀設計老屋，愈加貼近歐洲街頭小店氛圍。

A-bon喜歡烘焙，熱愛手作感覺，更享受餅乾出爐時鋪天蓋地的味道，那是一種滿滿的幸福，狹小街道一路飄散陣陣餅香，彷彿是在提醒遊客把握時機聞香而至。對於烘焙始終堅持新鮮實在，並研發

耐人尋味且紮實的口感，材料主要為上等奶油、新鮮雞蛋，加上天然佐料，如核桃、燕麥、芝麻等，更以不加人工香料為健康自然的訴求，絕非一般自動化生產的餅乾所能比擬，從揉麵糰、壓型到進烤箱，不見匠氣與巧飾，片片皆是質樸的印記。餅乾罐裡有杏角奶酥、米果巧克力、抹茶堅果、芝麻牛奶、雜糧堅果、海鹽牛奶等口味，想像在小餐桌上放著五穀雜糧餅乾，再煮杯香濃英式奶茶，第凡內早餐老電影的黑白照好似上演在自己身邊，原來簡單食材就可以創造驚喜的日子，有時還能購買到QQ麵包限量版、番茄健康蔬餅呢。

巴貝羅斯烘焙工場對街的黃色外牆老屋就是白月水青宿屋，鮮豔色彩宛如老街裡的亮點，異國風味的南洋設計帶出老街不同的氛圍。一樓為宿屋客廳，二樓為歐式古董大床的雙人臥榻，寢具床單、床被全是A-bon媽媽手工裁縫製成，華麗的民族風手工刺繡抱枕，浪漫的夢幻垂幕頂帳，讓人置身其中也有歐洲度假情趣。

3

清朝百年老房中式無菜單料理
筑馨居



1.筑馨居是清朝時期的軟樓建築，相當難得一見。2.臺南蝦捲和自製五香黑豬肉古早味香腸拼盤、蔥燒虱目魚肚、東坡肉都是拍案叫絕的手路菜。

INFO ● add 臺南市中西區信義街69號 tel (06)221-8890 time 11:00~14:00、17:00~21:00，採預約制

臺南老屋名人阿勇開始經營筑馨居時，發出豪語企圖要打造清朝百年老房——中式無菜單料理餐廳，果然他也不負眾望、按部就班打響筑馨居的好口碑，不只臺灣人絡繹不絕登堂入室，就連外國人也是筑馨居的貴客。筑馨居整修過程煞費苦心，這棟古厝是目前全臺僅有的五棟軟樓之一，清朝光緒年間興建迄今已有130年歷史，古樸木門旁擺放著呷茶的大水壺，傳統農機具的風鼓也當作擺飾，仔細瞧一瞧門口對聯寫著「硿石古佳餚無菜單，百年老厝有情調」，橫批來一句「若無預約毋通來」，阿勇的台客氣質不用進門就知道。推開筑馨居木門時，剎時浮現龍門客棧電影場景，紅磚裡排列的甕牆，囡仔時代的汽水瓶瓶罐罐，整個空間布置得懷舊十足，阿勇熱愛收藏古玩也難得公開展示，其中不乏許多記憶著臺灣古早時代生活的老文物。

不過在這裡，餐桌才是一決高下的地方。滿桌佳餚依序上菜，臺南蝦捲和自製五香黑豬肉古早味香腸拼盤、蔥燒虱目魚肚、龍鬚菜佐和風醬、東坡

肉、麻油蝦、白斬雞、香煎時魚、竹筍湯、飯後甜點紅豆豆花，一旁還擺放木桶，盛裝後壁無米樂崑濱伯的冠軍米，眼前這一桌山珍海味媲美滿漢全席也說得通。阿勇每天親自上菜市場採買當天魚肉蔬果，為了使用優質食材，凡是雞料理皆是自家養成無毒雞，冬天養生溫補必吃的麻油料理則是使用臺南西港產出麻油，夏天芒果季節少不了玉井愛文芒果做的芒果蝦球，初夏的關廟竹筍也是首選。阿勇說，無菜單料理就是這麼自在，如果今天天氣炎熱，老闆馬上來一道法式芥末炙燒干貝消暑一番。至於隱藏版料理首推老一輩人所說的酒家菜——魷魚螺肉蒜，以整罐螺肉湯為底，加入大量蒜苗，讓湯頭充滿原汁原味的香甜味道，由於蒜苗在冬季採收香氣更濃郁，特別適宜冬天品嚐的古早湯品；另外總舖師必備台菜的紅蟳米糕，精挑細選的肥美紅蟳，加上香菇、花生、干貝絲等多種餡料，搭配米糕清蒸出澎湃的氣勢和滋味，絕對可以見識臺南人嘴巴有多刁。



滿桌佳餚依序上菜，
臺南蝦捲和自製五香黑豬肉古早味香腸拼盤、
東坡肉、麻油蝦、白斬雞、香煎時魚、
一旁擺放木桶裝盛的後壁無米樂崑濱伯的冠軍米，
眼前這一桌山珍海味媲美滿漢全席也說得通。



坐在舒適客廳裡聽廳長講古。

4 聽廳長講古揪促咪 屎溝墘客廳

INFO ● add 臺南市中西區信義街3號 tel 0931-820-552

信義街以前叫做屎溝墘，信義街上有一間老屋叫做屎溝墘客廳，街頭巷尾的人都知道這裡有位廳長非常出名。屎溝墘乍看字面的意思似乎不甚雅觀，每當訪客不經意面露眉皺鼻掩之際，屎溝墘客廳廳長蔡宗昇總會笑著說，屎溝墘真的就是字面上的意思。屎溝墘昔日地處五條港幅員內，當年除了五條主要商用港道之外，沿著信義街挖出地下溝渠，形同家家戶戶的下水道，雖然往昔水道已不復見水路，但在許多老房子裡仍能發現舊生活軌跡。

從客廳窗台探頭而出，望著狹小巷道蜿蜒而去，

廳長的話語猶如一幅地圖漸漸浮現舊城區輪廓，客廳裡有壓艙樓和媽祖樓兩間房，各自傳述著老街的生活故事。媽祖樓取名和集福宮媽祖廟相呼應，隱居在老屋的小閣樓上，鋪上了日式榻榻米，舒適又雅致；壓艙樓也是取材五條港港道的壓艙石而來，打開二樓的小門，眼下是一片老城區風貌，停滯的時光畫面，別有一番平凡喜樂的生活意境。

沿著木梯拾級而上，窗外灑進一道道光影映照在階梯上，彷彿乘著光影去旅行的美好畫面，坐在客廳裡，聽廳長講古，聊聊天、看看書，隨心自在的感受古老城市裡的緩慢時光。

5 阿嬤食譜私房菜 小西門時光驛棧

INFO ● add 臺南市中西區信義街60巷39號 tel (06)221-0699
time 11:30~17:00、週五六~20:30, 休週一 price 私房牛肉咖哩飯 (單點) 250元

走在信義街上，原本就不是條條大路通羅馬了，巷道竟然更像是故佈疑陣，光是找到小西門時光驛棧，著實費了好大一番功夫。原本位於小西門圓環的小西門時光驛棧悄悄在信義街重新落腳，這棟屋齡137年老屋換上了白色新裝，一樓為咖啡館食堂，二樓是民宿空間，戶外的庭院角落擺著搖籃椅，頗為愜意，倒是屋內凸顯裸露的紅磚牆搭配木作及鐵件書架，輕工業風設計顯得十分時尚。

小西門時光驛棧雖以輕食咖啡為主，但最受推薦的反而是每天限量供應的私房餐，其中又以「阿嬤

私房咖哩飯」這盤得自阿嬤食譜真傳的老味道最道地，濃郁的咖哩燉煮出馬鈴薯、紅蘿蔔軟爛口感，咖哩的香味及濃稠度和著白米飯，爽口又入味。吃飽又吃巧，這時來一壺小茶哉堂，慢慢享受回甘的沈靜自如。

另外推薦同樣超人氣的木糠布甸雪糕，是老闆專程到澳門習藝學會的特色甜品，葡文名稱是Serradura，一層層疊起冷凍的餅乾屑、鮮奶油，綿細口感類似堤拉米蘇，卻沒有起士及蘭姆酒味，原味、Oreo、巧克力、芝麻、草莓口味隨緣買得到，日日有驚喜。

私房牛肉咖哩飯是阿嬤食譜家傳的私房菜，咖哩濃郁很下飯。



6 花藝設計綠空間 看見綠私旅

INFO ● add 臺南市中西區和平街56號 tel 0963-597-828 time 15:00~21:00

看見綠私旅是一棟花藝設計的綠空間，整棟純白的建築在臺南長年普照的陽光下，散發著十分清麗的建築美感，從外觀看上去，鐵花窗和小陽台排列整齊書一，不同於臺南老屋常有深刻細節的建築紋理，取而代之的是化繁為簡、猶如莫內印象派風格。門口沒有任何招牌，僅僅透過落地窗，隱約映入眼簾若隱若現的花草植物，推門入內才驚覺別有洞天，玻璃屋吊掛著正在乾燥處理的活體植物，地上佈滿形形色色的乾燥花束，少了花店鮮花爭妍奪麗，乾燥花的溫婉含蓄氣質予人分外舒心，尤其在白天日光照射下，老沙發與滿室的綠意非常引人入勝。

從玻璃屋進入屋裡，猶如室內花園又是一陣驚為天人，天花板上有許多不同的乾燥花，而乾燥花倒吊為的是能讓花色集中在花頭，卻也因此營造如同幻境般的迷人情調。由三個大男孩組成的花藝團隊，Ben主攻視覺平面設計，Aqua擅長工業設計和產品行銷，小龍本身是室內設計師，每個成員皆因

喜歡花草，喜歡植物，決定攜手嘗試以乾燥花藝實現未來夢想的藍圖，他們先在臺北成立工作室，經營重點在於櫥窗、品牌、盆花、捧花設計，而在臺南因為擁有一個完整實踐空間想法的透天建築，於是他們將許多的植物與乾燥花帶入到空間裡，讓人像是來到了一個植物的溫室，一樓提供花藝教學、設計、素材販賣，二樓及三樓則是規劃住宿體驗空間。

小龍說「老屋原來的樣貌是多麼令人陶醉，許多細節藏在房子的各個角落，所以我們特地保留老屋自身的花樣年華，不經粉飾的磚牆、有溫度的洗石子階梯，輕描淡寫之間勾勒往日時光。」在房間裡，總能發現純白的背景，出現綠色植栽，像一盆蕨類或是半日照植物，又或者僅僅是床頭的花框，就會讓整個空間有種放鬆舒服的感覺，尤其炎熱盛夏時節，植物的陪伴讓空間多了些沁涼，也讓燥熱的心少了點煩惱，即使夜幕時分，燈光投射植物身上，影子落在牆上地上，也是自然成趣。

1. 乾燥花居家布置。2. 看見綠私旅的小旅行，在這裡住一宿也一起體驗花藝手作的美好心情。3. 坐在綠色沙發的玻璃屋曬曬陽光。4. 滿室五彩繽紛的花藝工作室，讓人隨時隨地心花怒放。



從玻璃屋進入屋裡，猶如室內花園又是一陣驚為天人，
天花板上有許多不同的乾燥花，而乾燥花倒吊為的是能讓花色集中在花頭，
卻也因此營造如同幻境般的迷人情調。





烹書像是一間個人獨立書店，老屋氛圍也格外顯得安靜自得。

7 從書中端出文學料理 烹書 book eater

INFO ● add 臺南市中西區信義街110號 tel 0963-442-464 time 11:30~21:30，週五19:00~22:00、週六日12:00~22:00

翻開小說的內頁裡，貼著烹書準備的文學料理，光是點餐就是一種樂趣。走進烹書裡，印象最深刻的莫過於滿室羅列的書籍讀物，原來烹書老闆Reedy是一個愛讀書的女孩，烹書的料理都是她看書得來的靈感，Reedy自嘲是書呆子的做菜方法，不適應看食譜學步驟，反而習於從閱讀文字挑出食物，然後自己再嘗試實驗性作法，無論台菜、廣東菜或西餐，食物能衍生許多文化內涵，在烹書裡，每道菜都有故事和情感注入在其中。

Reedy涉獵書籍相當廣泛，對哲學研究感興趣，

烹書裡多數是她從香港帶過來的藏書，她最喜歡且受影響最深的作者是英國十九世紀文學家Jane Austen，因在旅行常上館子，亦有助於她累積更深厚的各國各地飲食文化內涵。

Reedy從香港移居臺南，但烹書卻不主打廣東菜，Reedy直白笑說「我自己都不愛廣東菜啊」，因為菜單常更換，像是墨西哥燉雞、夏日烤雞沙拉等人氣料理有時回鍋吃得到。烹書每個月都會推出甜點，棉花糖巧克力派、反烤蘋果塔、英女皇檸檬奶油脆餅、癩君子起司蛋糕等，源源不絕的創意令人讚嘆不已。 ●

美食展展前活動報導 1-1

傳承·廚藝中蘊含的堅持與細膩

臺灣是美食天堂、更是中華美食文化薈萃之地。

在這個寶島上，不僅各式中華料理菜系幾乎都能嘗到之外，各廚師們的精湛烹調手藝，歷經代代傳承與各式風格融合後，也展現出更豐沛厚實的料理內涵。

text 周麗淑 photo 林衍億

廚藝人生超過53年、可謂臺灣的江浙菜系重量級代表人物——許堂仁師傅，從12歲就在鍋碗瓢盆間工作打拼，18歲獲得肯定正式三跪九叩、拜入浙江菜師傅顧延寶門下，許堂仁走過半世紀的廚藝人生，也曾歷經精彩而不可一世的風光時期、看盡臺灣美食料理的風格轉換。如今的他，收斂光芒，將開設17年的餐廳，交由弟子與女兒掌廚，把其他時間用於餐廳營運外，也忙於各式廚藝教學與交流。

回味無窮的道地江浙味

許堂仁29歲便晉升來來飯店行政主廚、創下歷來最年輕之紀錄，因行政主廚之位必須同時掌理八個餐廳，讓他對中國其他菜系、日式料理等，也都頗有涉略，更加豐富他的料理風格。雖然後來因身體健康因素，逐漸不再掌廚，卻也早把一身絕活都傳授給女兒及跟著他數十年的入門弟子。

聊起一道道做工細膩、烹調程序複雜的江浙料理，像是東坡肉、龍井蝦仁、乞丐雞、砂鍋魚頭...等，許堂仁師傅話夾子一開熱情不減。近來健康意識抬頭，在營運的「三燻食府」裡，偏甜、偏油的江浙菜色，因顧客喜好也與時俱進稍作調整，但只要有人預訂非菜單上的傳統江浙菜式，許堂仁馬上展現作為料理人的頑固特質，堅持追求最適合的食材再搭配細膩烹調做工，道地呈現江浙風味。

致力傳承與推廣

營運過知名江浙菜餐廳陶陶、也經營過美食雜誌，閒不下來的他，參與各式美食重要推廣活動外，現在也把一部分時間用於提攜後進。擔任開平餐飲學院顧問、也有廚藝分享課程的他不諱言，現在的餐飲學習環境及時空，與他學習的年代大不同了，「我常跟學生說，想走料理這條路，除了有興趣，要有每天在廚房待10個鐘頭以上的覺悟。」想專精手藝便要耐得住辛苦，堅持，便是成就完美的不二法則。



1. 許堂仁師傅。2&3. 一道道做工細膩的江浙料理背後，蘊藏師傅的手藝及豐厚的料理內涵。



add 臺北市中正區紹興南街15號之1
tel 02-2327-8307
web www.san-shian.com.tw

美食展前活動報導 1-2

百年傳承 風華宮廷宴

外皮酥脆金黃的北京烤鴨、精雕細琢的果雕料理，以及匯集南北山珍海味的極品珍饈，數千年來從宮廷留傳下來的珍貴菜譜，借由中菜大廚李湘華之手重現世人面前，讓現代饕客們有機會一窺王朝宮廷御膳的絕代風華。

text Shan photo 周治平

台北威斯汀六福皇宮——頤園北京料理的主廚李湘華出身廚藝世家，家族在上個世紀還擔任過宮廷御廚，李湘華起步於湘菜，跨足魯菜、川揚、台菜，在餐廳掌杓多年後，卻毅然放棄高薪與頭銜，進入六福皇宮體系，心甘情願從二廚做起。「換跑道進入六福皇宮頤園，薪水少了將近三分之一，但是比起成天做一樣的料理，我想要學習、接觸的還有更多，於是決定從零開始學習北京菜。」李湘華說。多年根柢加上好學不倦的精神，讓他迅速回到主廚的位置，集各家菜系大成的李湘華，突破以往宮廷菜等於北京菜的刻板印象，他從古老菜譜找線索，滿州國溥儀最愛的點心、慈禧太后的祝壽宴客菜，甚至兩千年前秦楚宮殿的料理紛紛端上餐桌，優游在華麗大氣的宮廷菜色之中，彷彿穿越古今，也看盡美食背後精采故事。

食材及擺盤樣樣皆講究

「所謂宮廷菜，就是皇帝吃的菜，比官府菜更為精緻。」李湘華說。從御膳房端出的菜色門面排場不可少，因此宮廷菜特別講究「圍圈鑲配」，食材配色和擺盤上呈現皇家尊榮氣勢。比如說李湘華的拿手菜「老佛爺百鳥朝鳳」，栩栩如生的鳳凰果雕騰空展翅，象徵「鳳」的頂級貴丁雞與干貝、蟹黃爆炒，香氣十分誘人。最後以鸚鵡造型的青江菜圍邊，呈現百鳥齊舞、歡騰祥瑞的好兆頭。

另外一道深得老佛爺青睞的料理「玫瑰焦溜綿羊豬」使用慈禧喜愛的玫瑰花入菜，油脂豐富的匈牙利綿羊豬與蜂蜜醃漬48小時，香甜滑潤的口感中蘊藏玫瑰清香，令人越咀嚼越是回味無窮。

宮廷菜的另一個特色，就是使用珍貴食材，還必



1



2



3



4

須兼顧老祖宗的身體健康。「花蕊桃膠養顏露」使用又被稱作「植物燕窩」，產量非常稀少的桃膠。桃膠是桃樹分泌的油脂，泡發後口感類似燕窩，同時帶有植物的清甜。桃膠與雲林虎尾的三溫糖、水梨等熬煮，甜潤滑口風味絕佳，更有著養顏潤膚、益氣保健的養生效果。

重現皇室美食的輝煌年代

要讓餐桌前的帝王后妃們笑顏逐開，華麗的桌邊服務少不了，頤園招牌菜色「御膳皇袍北京鴨」，大廚現場揮刀，把燒得油亮的肥鴨皮肉分離，搭配燒餅與特製甜麵醬，甘美的鴨油沁滲入現烤燒餅皮中，加入蘋果的甜麵醬格外鮮甜解膩，每口都是酥脆香腴。甜點「地瓜拔絲」也是現場從糖蜜拉出千絲萬縷，視覺與味覺都教人讚不絕口。

揭開古代帝王生活的面紗，李湘華以華麗的宮廷料理創造味蕾之上的感官饗宴，日本型男主廚速水茂虎道也聞風而至，專程跨海學藝，雙廚聯手推廣宮廷菜，讓世界看見頂級中華料理的美麗境界。 ●

1.「老佛爺百鳥朝鳳」不僅用料講究，鳳凰果雕更是氣勢驚人。2.「玫瑰魚溜綿羊豬」口感香甜溫潤又帶著玫瑰清香。3.各式各樣的精緻的點心酥餅也是宮廷宴不可或缺的菜色。4.李湘華主廚。5.美容潤膚又養生的「花蕊桃膠養顏露」。6.每一道宮廷御膳皆十分講究，從刀工到擺盤一絲不可馬虎。



5



6

頤園北京料理（台北威斯汀六福皇宮）
 add 臺北市中山區南京東路一段133號
 tel 02-8770-6565
 time 11:30~14:00、17:30~21:30
 web www.westin-taipei.com

美食展展前活動報導 2

臺灣美食魅力無法擋，外國朋友也愛上！

隨著2017台灣美食展的到來，各相關活動也緊鑼密鼓展開，

其中一項便是邀請Kevin Wolkober合作拍攝影片，紀錄外國朋友們享用臺灣美食的影像與感想，讓料理說故事，傳達臺灣各項美食的獨特魅力。

text 周麗淑、蔡蜜綺 photo 台灣觀光協會



Ryan 台灣，刀叉
Ryan, Taiwan
Chef of La mais

1

Kevin Wolkober是「Eat Drink Taiwan APP」創辦人，因為認識臺裔友人而對中文產生興趣，並於2011年來臺旅遊，從此愛上臺灣並選擇定居。他以自身專長開發APP，並以其深入介紹臺灣美食，包括食物背後的文化故事，以及店家的料理功夫與人情味。今年，Kevin和台灣美食展合作拍攝影片，邀請在臺的外國人品嘗在地美食，除了宣傳美食展，也同時讓外國朋友們實地透過美食故事感受臺灣之美。

刀叉私廚·舌尖上的人情味

本次拍攝影片首先走訪位於大稻埕區域裡的刀叉私廚商行，這裡可不是一個賣餐具的商號，而是一間大隱於市、低調不顯眼的私廚美味餐廳。

熱情又好客的主人兼主廚Ryan，在法國留學時學習西方餐飲，但骨子佈滿在基隆菜市場邊的生活記憶、以及身為饕客兼喜愛入廚的爸爸，都為他的美食味蕾灌注了帶著臺灣情感的豐沛養分。刀叉私廚商行雖以歐式鄉村菜為主，但其中主推的一道牛肉麵，便是Ryan從小到大不能忘卻的美味記憶，這碗爸爸傳授的私房牛肉麵，不但在留學期間讓他稍解鄉愁、療癒寂寞，更靠著它擄獲各個不同國家朋友的胃。大受好評的美味，讓Ryan更加專精研究，立志做出稍不同於老爸、屬於自己個人風格的牛肉麵。「從小我爸的牛肉麵就深受鄰居與市場朋友們的大好評，更是我的最愛，法國留學期間像Line這類通訊軟體尚不發達，不會網路的爸爸用手寫的紙板，把作法寫在上面用視訊隔空教學，至今讓我永遠忘不了。」他笑說爸爸的牛肉麵充滿男子漢氣魄，風味厚濃，自己個性比較溫，喜歡平衡的口



2



然後我就把它記下來

Then I started practicing what my father taught me that day.

3

1.刀叉私廚主廚Ryan。2&3.Ryan的牛肉麵蘊含從小到大的記憶及情感。4.雲山茶香創辦人Yabu。5&6.原民美食是讓外國人朋友們了解在地文化的絕佳管道。7.藉由拍攝影片讓大家更輕易感受臺灣美食的魅力。



感，所以他的牛肉麵看似清淡卻也餘韻綿長。儘管風味各異，不變的是蘊含在其中那專屬臺灣的人情滋味，不論是臺灣人、外國人，一吃便愛上！

雲山藝文咖啡茶館·享用原民美饌

本次影片也選擇了雲山藝文咖啡茶館當作另一個用餐地點，由Yabu與太太、妹妹一同開設。Yabu是南投瑞岩部落的泰雅族原住民，老家以種高山茶為生，原本只是希望老家的產業能讓都會區的人認識或看見，所以用高山茶當主題，後因妹妹擅長烘焙，因此也將原住民元素帶進麵包裡，接著陸續再增加原住民料理，使得館內的菜色越來越多元，原鄉特色也越來越凸顯。

此次藉著美食展的機會，邀請在臺外國人品嘗原住民料理，Yabu認為這是讓外國朋友認識臺灣的好方法。美食是親近在地文化的最佳途徑，尤其臺北都會區一般較少看到原住民，更難吃到真正的原住民料理，現在不必開車跋涉到山區便可享用，不僅有助於外國朋友留下好印象，這樣的特色料理也能被更多人看見。

Yabu的太太是魯凱族原住民，因此餐點富含泰雅族、魯凱族特色。例如魯凱族常吃的吉納富，它是一種長形粽，內餡裹著甲酸漿葉，即使多吃兩顆也不怕胃脹氣；刺蔥是泰雅族常用的天然辛香料，取之作成咖哩雞，香氣獨特濃郁；樹豆排骨湯則是Yabu小時候常喝的湯，樹豆營養價值高，最適合增強體力。Yabu的原鄉料理並非一味傳統，而是融入新的烹調方式或是中外風味，不僅獨特又兼顧美味及健康成份，讓大家接受度更高，也讓粗獷的原味美饌更上一層樓。







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

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、台式料理、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。2017台灣美食展以「食之藝」、「食之器」、「食之材」、「食之旅」、「食之伴」、「食之育」六大主題，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。本期搶先曝光數個主題展館，歡迎大家在美食展期間一同蒞臨展場，共饗臺灣美食的年度盛會！

text 編輯部、台灣觀光協會 photo MOOK、台灣觀光協會

2017台灣美食展

時間 2017.07.21-07.24

地點 台北世貿展覽館一館

網址 www.tcetva.tw

客食之藝 十好食光

打開「慢」食味蕾，細細品嚐客家的飲食文化；
 啟迪「慢活」的生活步調，細細體驗客家的在地人文；
 走進「慢遊」的美妙客庄旅程。

客+取「客家」諧音，+有家庭、加1、升級、美好之意。以客家在地重要物產元素之一柿子，其柄蒂造型巧妙點綴，揉合了客家淵遠流長的飲食文化，成為本次展會主題：「客+好食光」主題館。本次的策展規劃內涵，是為引領觀展民眾一同走入客庄時間光廊，體驗早期客家人的生活智慧，展場內擬真設計象徵客家人連綿不絕、代代傳承的「竹林」浪漫大道，秋收冬藏快樂豐收團圓的「伙房」禾埕，以及展現客庄飲食文化的阿婆「灶下」，讓習於快節奏的都會人有如親臨客庄，浸潤於「慢食」、「慢活」、「慢遊」的多重饗宴。

從食物中感受客家風土民情

本次以好食（時）光為主軸，希望藉由展會平台透過文化體驗方式深入客家生活的一種新客家態度；美食就是文化的體現，而臺灣客庄在北中南東，都各自擁有屬於該區的自然地貌、氣候風俗。每一項物產都記錄著屬於當地的陽光、空氣、水與土質，透過料理，呈現的不僅是食物的美味與營養，更是在地的風土與氣候，雖然各區客庄有其獨特的食材與料理方式，但相同的是，都是客家代代相傳、愛物惜物與就地取材的飲食文化與生活智慧。

放慢腳步體驗客家文化

除了在口中品嚐的好滋味，客家委員會也希望所有的觀展者能夠放慢腳步，從客家的常民生活中感受客家美食文化帶來的歡樂好時光。因此，禾埕從客家庄搬進了會場，禾埕是用來曬穀的地方，在客家傳統風水觀念裡，認為禾埕與屋身基礎之間須有高低落差，下雨時略有積水表示積財，意味「有水斯有財」。在本次主題館，這片客家的曬穀場，將轉化為懷舊與歡笑的廣場，體驗客家美食從食材到食品的趣味以及回味充滿故事的客家童玩記憶，在專業老師的趣味教學之下，邀請民眾一同共度這難得的客家好時光。

而隱身在本次主題館竹林中的，是來自客家由北到南的20家業者，從傳統的米食好滋味，到創新的擂茶新口味，每一樣都是匠心獨具的精選商品，送禮自用兩相宜。2017年台灣美食展，邀請您一起到訪客家主題館，細細品味客家好食光。



食之藝 日本主題館

日本相關的旅遊資訊、人氣名物產試吃這裡通通有。
現場還有機會得到精美小禮，歡迎大家前來同歡！



1.山形縣的「滋雅米」米粒飽滿光澤佳。2.香川縣傳統和菓子「和三盆」。3.北海道的豐饒物產都是最佳食材來源。

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。今年的台灣美食展，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，帶領大家體驗不一樣的味蕾饗宴，開闊美食新視野。

山形縣

「阿信的故鄉」山形縣位於日本的東北地區，四季皆有不同的景致、祭典及體驗活動。到山形縣一定要品嚐看看的就是譽為日本第一的「滋雅米」，米粒飽滿光澤、口感絕佳，並有著些微的甜味。山形縣也是日本清酒的名產地，從如水果般甘甜的釀酒，到辛辣爽口的烈酒都有，種類豐富繁多。而說到山形的代表水果就非櫻桃莫屬，酸甜的果汁在口中蔓延開來，滋味令人難忘，另外還有西瓜、葡萄、桃子、洋梨、蘋果等水果，歡迎蒞臨攤位，享受山形的自然環境及飲食文化。

香川縣

四國香川縣擁有許多知名景點，像是面向香川縣的「瀨戶內海」有3000多個大小島嶼漂浮在海面上，搭乘船渡過可看到絕美的海上風光，而「栗林公園」被選為國家特別名勝，為米其林綠色指南最高等級（三顆星）景點，每走一步都可看到不同景緻。本次展出可試吃香川縣的靈魂美食—讚岐烏龍麵、丸龜市的骨付雞…等，還可現場體驗製作香川縣傳統和菓子「和三盆」，歡迎來現場與高松迎賓大使與吉祥物「傻努咚」同樂。

北海道

北海道的魅力在於天賜的優美自然環境、生產豐饒的海鮮及農作物產，享用這些素材製成的美食便是北海道最大的魅力所在。本次參展特別優選多種北海道美食於現場提供試吃販售。除了美食宣傳之外，代表北海道觀光的札幌市也會在攤位準備豐富的旅行、美食、溫泉等不同主題的資訊。現場更準備限定日本團扇贈送小活動，數量有限，大家千萬別忘了到「饗遊天堂 北海道」品嚐美食及拿取獎品及豐富的旅遊資訊。

食之器 食器台灣

食器是襯托美食不可缺的元素。
看臺灣的藝術家們如何將實用與藝術相結合，
展現食器更多元的可能性。



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，也歡迎到現場選購，為餐具換新裝，為自家的餐桌加入不同的文化元素。

美好食光，提升臺灣美食之文化氣韻

文化部本次以五個單位共同參展，除透過食器工藝的展現突顯臺灣飲食文化的深度內涵，更期以結合文化部所屬各博物館館舍運用典藏品開發的文創品，關於生活餐具、用品的創意展現，將典藏融入生活飲食，增加生活的藝術品味與美感體驗。

國立臺灣博物館（國家攝影文化中心）以「食光回味」為主題，分「逛市集」、「品生活」、「嚐甜味」三個單元，呈現前輩攝影家眼中與「飲食」相關的臺灣文化切面，以老照片引領民眾回味過往的時光。

國立臺灣美術館臺灣唯一國家級美術館，以視覺藝術為主導，並以臺灣現代與當代美術發展為重心。近年推動「藝術典藏增值應用計畫」，利用豐富的數位典藏內容，結合創意思維，開發製作兼具藝術美學及實用性的衍生文創商品。





國立歷史博物館 配合大會主題，特別規劃「食在美玉」主題展，呈現常玉圖像授權增值應用之成果，讓生活中的食用器皿都有常玉作品元素的設計融入其中，營造「食在美玉」的飲食生活品味。

國立臺灣工藝研究發展中心 由台灣工藝之家陳遠芳老師以金屬結構技術及工藝技巧，整合多元媒材將不同屬性的材質融合一體，將K金、鎳、青銅、紅銅…等「金屬原料」及「工藝細緻屬性與異質」結合，精心設計出生活美器。

國立傳統藝術中心 本次以「傳藝生活微旅行」為主軸參展，藉由「工藝好器」、「經典食趣」與「文化體驗」三大層次，以器用美學與傳統古早味美食推廣傳統藝術的美好文化體驗。



百藝合器・綻放的福爾摩沙

北海岸是臺灣非常密集的藝術家聚落。交通部觀光局北海岸及觀音山國家風景區管理處今年邀請「北海藝創」的丁凱倩、王美雲、李進清、李寬池、金山柴窯、林育生、許子凡、張仲禹、許俊翔、黃俊霖、劉武、劉森雨等12位在地藝術家，以「百藝合器」為主題參加展。北海藝創表示，這次概念取自於生命力強韌的臺灣百合，白花代表純潔又象徵和平之社會理想，與在地藝術家多元的創作風格，兩者相呼輝映，譜出獨特的北海岸人文風景，參展作品超過百件，歡迎民眾前來與藝術家近距離互動。



1.高質感的餐具為餐桌打造不一樣的風景。
2.國立臺灣博物館以老照片呈現過往時光。
3.常玉限量紅酒。4.北京馬戲骨瓷三件式蓋杯。
5&6.國立臺灣工藝研究發展中心運用多元媒材設計出各樣美器。
7.百藝合器-李寬池作品。
8.百藝合器-王美雲作品。
9.百藝合器-丁凱倩作品。

食之器 小吃大器

年輕族群大展創意，將小吃器皿換新裝。針對各小吃量身訂做，不僅為食用者設想，也提升小吃的精緻度及質感。

器皿是襯托美食的重要關鍵，為持續提升小吃精緻度及質感，交通部觀光局再次舉辦「臺灣特色小吃內用器皿創新設計競賽」，由全國各大專校院設計相關科系學生設計器皿，以麻油雞、牛肉麵、肉粽、魷魚羹、客家板條、排骨飯、虱目魚粥、芒果冰、蚵仔煎、臭豆腐10項臺灣特色小吃為主題，透過臺灣年輕族群豐沛的創意為小吃量身打造裝盛器皿。參賽學生們融入文化元素與民俗典故，呈現食用時便利性、需求性和生活美學，得獎作品將於台灣美食展「小吃大器主題館」精采亮相，歡迎大家前往參觀！



金獎-窗盤

此次設計呈現出獨特的擺盤方式，將臭豆腐以45度的方式整齊排列，結合臺灣獨特的窗花圖案作為外觀花紋設計，帶給饕客全新的感受。

銀獎-放粽

藉由粽子被綑綁時的型態，引用盤子的曲線設計，可以看出粽子的樣貌，並在盤面裝飾象徵性的繩紋，享用的同時，可以了解粽子原來的樣貌。

銅獎-涼涼

剉冰總是堆疊的又高又尖，就像座山一樣，不如將冰堆砌成山的造型，冰模就這樣形成。結合最具代表性的臺灣第一高峰玉山，成為臺灣獨特的芒果冰。

優選作品

作品名稱 太極麻油雞

較深的碗槽盛麻油雞湯，較淺的盛放麵線，要食用時再把麵線放入雞湯裡，淺的碗槽可放置雞骨頭、中藥材等。

作品名稱 GOLDEN COW

參考烹飪藝術、時尚和陶瓷整合的可能性，形成傳統臺灣牛肉麵條和金牛餐具的結合，象徵小吃是珍貴的文化資產。

作品名稱 珍魷味

碗緣的流線型彷彿魷魚。兩側魷魚翼方便拿取而不燙傷，底部波浪狀紋路可防止碗體滑動，尾端則可放置餐具。

作品名稱 完食見桐花

當碗裡的板條越吃越少，桐花就漸漸出現，不僅可看見桐花之美，更增進想把整碗板條吃光的慾望。

作品名稱 豚

用豬形作為整體造型，展現趣味感。考慮到店家拿取時會燙，豬腳的地方延伸出類似握把的造型，可供握持。

作品名稱 虱目魚舟

以虱目魚與漁船做造型設計。魚頭部分突出，端予客人時手不會碰觸食物，倒勾的湯匙尾端設計使其不易滑落。

作品名稱 汐·食追

由蚵仔煎起源故事的舊稱「煎食追」做為設計發想，將「食追(フーセ)」拆為二字，意為食物起源的追溯；並將「潮汐」意象融入器皿造型，象徵潮汐起伏及歲月洗禮。

食之材 繽紛農業館 魚宴館

農漁民辛動的培育及飼養，
提供了餐桌上最豐盛美味的國產食材，
讓民眾們吃得開心又安心。



臺灣水果鮮甜多汁，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蔬果等食材。而養殖水產業經過百年發展，現已成為結合電腦與生物科技的高產值產業，不但種類繁多，營養價值也高。本區展示臺灣最優質的農產品與農業精品，讓大家了解臺灣美食的產地源頭之外，也提供最新鮮的水產品，等著大家來嘗鮮。

繽紛農業館·巨型南瓜超吸睛

今年「繽紛農業館」以「在地美食 香約臺灣」為主題，館區設置「在地好食材」、「青農新食代」、「農村覓美食」、「食材趣旅行」、「農業好伴手」及「四章一Q農產品驗證標章」等專區。該會培育有成且已技術移轉的彩色米、紅糯米及紫稻都在此繽紛登場，此外，甫得獎、數百斤的巨型南瓜也將搬到現場，比對僅有100餘公克的玩具南瓜，除了最大與最小的南瓜，各式品種的南瓜在這裡也都看得到，好吃又好玩。農委會指出，今年「繽紛農業館」希望民眾看到台灣農產之美、農業之光、農食之優及農村之趣。這次也準備了許多活動與好禮，民眾可以憑館內消費滿500元的發票或收據，兌換精緻的農業伴手及參加體驗活動，歡迎大家參與。



魚宴館·優質水產大集合

漁業署為激勵業者積極從事創新研發、致力建立核心專業與自有品牌，提升國產水產品的安全與精緻形象，持續精進國產水產品朝優質、安全、精緻等層面發展，舉辦水產精品評選活動，以提供國人選購優質水產精品的最佳指南，希冀能讓民眾以更多管道接觸臺灣的優質水產品。本館展示區主題以永續漁業、石斑魚、水產精品、創新漁業精品(含虱目魚、台灣鯛)等，展示我國漁業精髓。另設置廠商展售區，邀約府城館生物科技事業有限公司、梓官區漁會、屏榮實業股份有限公司、田媽媽長盈海味屋、魚有王企業有限公司、瀚頂生技股份有限公司，展售相關水產品。



1&2.在寶島臺灣一年四季都有不同種類的蔬果食材可入菜。3.屏東坊·蒲燒長鰻。4.魚有王·鮭魚生魚片。

食之旅 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」盛大舉行，
美味的人氣便當帶領大家重溫旅行的美好。



鐵路便當節3歲了，今年第三屆的鐵路便當節以「幸福·全方味 (WAY)」為主軸，透過「響·幸福、饗·幸福、嚮·幸福、享·幸福」的四大亮點傳達鐵道營造出的幸福氛圍。除台鐵便當本舖之外，邀請10家日本業者、1家韓國業者，更有從歐洲瑞士遠道而來的鐵道公司參展，帶來更多在地的鐵道觀光訊息與伴手禮。而近年來臺灣鐵路管理局秉持著以鐵路文化為根基，開創了專屬的夢工場文化創意基地，結合工藝與工法的匠心獨具，一次次的系列商品，都讓鐵粉們驚嘆與愛不釋手。臺灣鐵路管理局表示，除了好吃的在地便當之外，我們更希望能凸顯出臺灣的溫度與手感，那種在地的精緻化，方能是真正的國際化思考。本次鐵路便當節中，台鐵夢工場再度發表多項熱門主題商品，從櫛木盒316方形不銹鋼筷結合鐵軌造型的趣味呈現，到便當造型的趣味收納包，當然還有首度與中華郵政合作的鐵路便當節主題郵摺，皆為鐵粉迷不能錯過的絕佳選擇。

擴大化行銷讓鐵路意象深植人心

更驚喜的是，鐵路便當節有主題曲了！這首以阿卡貝拉創作出的幸福味，是獲獎無數的尋人啟事人聲樂團的創新傑作，結合臺灣民謠與人聲的趣味演繹，不僅自然，更有種貼近人心的感動，在鐵路便當節的粉絲臉書，更是獲得民眾的大量轉發。希望透過多元行銷的管道，讓民眾認識不一樣的臺鐵，更能透過音樂的力量，帶領大家一同認識，這就是臺灣鐵道的聲音和大家共同的回憶！

美食展期間也規劃了滿額限量送福袋的優惠活動，展期間全館消費滿1000元的前66位消費者，除了將獲得由林政育老師主題手繪雙用途福袋，並將有機會獲得價格超過9000元的臺鐵旅遊商品及限量文創小物，歡迎大家一同來體驗這幸福全方味。



食之旅 國道好食光



1



2



3

1.古坑服務區-雲林古坑咖啡。2.東山服務區-所長茶葉蛋。3.西湖服務區-肚臍餅。4.關西服務區-人氣NO.1的關西梅干扣肉便當。

國道一直以來守護著用路者的安全，
南北14個服務區可以是休息站、是觀光景點、
還是吃美食買伴手的好去處呢！

高速公路是臺灣公路交通的大動脈，國道上14處服務區縱貫南北，為民眾獻上特色美食帶來滿滿幸福。國道高速公路局特地於美食展打造「國道好食光」主題館；邀請新東陽、南仁湖、樂檸漢堡多個服務區業者一同展示服務區特色美食，還特別邀請中日本服務區一同來臺分享日本服務區美食，讓臺灣與世界接軌，帶給民眾視覺、味覺、嗅覺的盛宴，現場還搭配各項活動，帶領民眾一同度過美味的「食」光，享受一趟美食的體驗旅程。

國道美味來報到

此次主題館展出多項服務區美味，如湖口服務區的「懷舊便當」，以古早風味搭配懷舊的便當鐵盒裝，排骨先炸過再經過老滷汁的長時間熬煮，搭配菜圃及下飯的酸菜等菜色，讓人回味無窮！古坑服務區「雲林古坑咖啡」，以手工摘採新鮮咖啡果，回到廠房時，以水洗法進行後處理與天然日曬乾燥法，再由機器篩選顆目大小與碎豆後，立即由擁有十年以上烘焙經驗的師傅進行烘焙，因此口感溫潤、香蘊繞樑不息。東山服務區「所長茶葉蛋」由數十種中藥材香料和挑選過的辣椒製作而成，香氣十足，嗜辣的朋友可沾著湯汁一起食用，湯汁加點水或高湯也可當麻辣鍋、煮麵條、炒菜……等。

西湖服務區「肚臍餅」的綠豆沙內餡口感綿密，入口即化，且健康的少糖配方，甜度適中，是下午茶的絕配甜點。另外還有像是關西服務區「關西便當」、清水服務區「厚呷現烤肉乾」、新營服務區「樂檸漢堡」等多項美食絕對讓大家食指大動。

除了一手數不盡的國道好滋味，現場還有各式各樣新鮮的農特產品、經典伴手禮及多項驚喜禮品等著大家來拿！緊鑼密鼓的活動不僅能享美味，還能感受到高速公路特有的活力，不來走走就太可惜囉。



4

食之旅 美味食光

臺灣美食享譽國際，今年特邀集全臺經營20年以上的餐飲老店，讓民眾一次嘗盡經典好味道。

每個臺灣人心中，都有從小吃到大的老店美食，各種特色老店遍佈全國，師傅的手藝一代代傳承下去，成為臺灣美食的一大特色，也造就臺灣飲食的美味底蘊。美味食光以「100+老店必嚐滋味」為主題，推出100道臺灣經典佳餚，透過精緻的建築與大幅故事牆，讓大家品嚐時代的滋味之餘，也體驗精緻的飲食文化。



精選老店1×高記

高記早年只賣生煎包子、重酥蟹殼黃與油豆腐細粉等上海傳統點心，擴展至今已有一百種可口美味的精緻點心和菜餚，六十多年來，上海鐵鍋生煎包已成為家喻戶曉的必點菜色，全球首創推出「小鐵鍋」，老師傅手工打造底部與兩側薄差0.5公分，現點現煎，更精緻也更能保持煎包上桌時的鮮度與熱度；另外蔥烤鯽魚、小籠湯包、原盅土雞湯、砂鍋醃篤鮮等，都是高記的招牌菜。

精選老店2×面鮮到

店主爺爺和全家人攜手創立劉家山東水餃大王，店主父親從國中開始就在店裡學習，經過40年的努力和進修，不僅廚藝更加精進，也結合藝術讓北方麵食昇華至更細膩的境界，後來因原本的地點拆遷，便以全新的麵食品牌「面鮮到」再出發。面鮮到以創新、特色麵食、及乾淨的環境吸引許多舊雨新知來用餐，牛肉麵、山東燒雞、鮮魚蒸餃都十分受歡迎，其招牌清燉牛肉麵更於2014年在台北國際牛肉麵節廚神爭霸賽中勇奪全國第三名的佳績！



精選老店3×港都海產熱炒

前身為鳳凰廣川餐廳，全盛時期座位數達500以上，後期規模劇增造成品質控管不易，老闆毅然改為規模較小的熱炒經營，以最高標準採買食材，尊重食材原味，烹調手法有別於一般熱炒店，在廣川菜裡變化出台菜新意。「花雕土雞煲」透過至少半天的醃肉過程，加入特製醬油、埔里紹興酒等私房配方，上桌後充盈著迷人馥郁的清香；「芒果炒牛柳」嚴選玉井愛文芒果，芒果本身甜度高，維生素C和β-胡蘿蔔素的含量豐富，搭配牛肉入菜，不僅營養爽口，又能感受當季美味！

食之育 惜食烹調

食物得來不易，培養惜食的觀念不分年齡。
大人們從日常做起，
小朋友們也可透過認識食物本質建立良好習慣。

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。今年食之育展區以「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，每天下午邀請知名廚藝老師周文森將這些食材於現場烹調成美味可口的食物，與觀眾分享，希望藉由實際操作示範，鼓勵大家從日常生活中實踐惜食的概念。

珍惜土地·善用食材

曾任多家知名西餐廳主廚，現任Bellavita廚藝教室、瘋食客等廚藝教室講師的周文森表示，他不需要預備任何食譜，每天可依據食材現場烹飪，因為剩餘食材其實可以帶到每一道料理，例如剩餘蔬菜可和米一起煮成好吃的燉飯，肉類的應用也很廣。臺灣是寶島，一年四季可吃到不同蔬菜水果和漁產品；但也因食材富足、取得容易，有浪費的傾向，過去無論在飯店或餐廳工作，他一直在執行「惜食」的理念，廚房冷凍櫃裡一定有個空格，是他放蔬菜皮、梗的地方，因為這些是熬高湯最好的食材。

從小培養惜食觀念

在美食展的「食之育」展區，周文森同時是親子廚房的講師。平常他在被稱為「貴婦百貨」的Bellavita廚藝教室當講師，卻也樂於教導小孩子或親子一起烹飪，對於多重角色的轉換，周文森樂在其中。他說，教學帶來很大的成就感，教導廚房的新手是從食材處理教起，他會教導學員如何運用剩餘食材，不浪費食物；教導小孩子，則是透過色香味的料理，讓孩子們認識並愛惜食物，同時知道其營養價值。此外，透過親子教學，可以導正小孩子偏食的習慣，是一舉兩得的事。

想讓小孩認識食物、珍惜食物、並從烹飪過程中增進親子關係的家長，可以報名台灣美食展與好學網合作的「親子廚房」活動，藉由讓孩子動手做料理，讓他們理解賣相較不佳的蔬果，也可做出美味料理，從而建立正確的飲食觀念。

1.知名廚藝老師周文森將於美食展現場用實際展演傳達惜食觀念。2.外觀不佳的食材還是可以烹調出美味的料理。





2017馬來西亞地區暨印尼棉蘭觀光推廣活動

2017臺灣旅遊產品展銷會於5月5日至5月7日假檳城Gurney Paragon Mall盛大展出，除了有精采的表演、臺灣美食試吃及豐富的DIY活動帶給現場的民眾外，檳城地區12家主流旅行社也於旅展現場提供優質臺灣旅遊配套，凡於旅展中購買臺灣行程不僅能獲得精美贈品，還可另外獲得刮刮卡一張，有機會刮中各航空公司送出的來回機票及麗星郵輪配套等豐富大獎！

為增加臺馬及臺印雙方業者合作機會，

搭建雙方合作橋梁，臺灣觀光局本次亦結合政府及業者之力，代表團共計19個單位42人，於5月3日假檳城G Hotel、5月9日假印尼棉蘭Grand Aston City Hall Hotel分別舉行臺灣觀光推廣會，將最新最優惠的臺灣觀光資訊提供給當地業者包裝旅遊產品。藉由本次推廣活動，誠摯邀請當地旅遊相關業者及媒體前來參與，開啟新的旅遊合作平台，建立雙方互動管道，創造更多雙方合作商機。

2017香港旅展 推廣生態旅遊年在臺灣



在交通部觀光局及駐香港辦事處積極推廣下，港澳市場去年來臺人數161萬4,803人次再創新高，並保持為第3大客源市場。交通部觀光局今年推出「2017生態旅遊年」，為持續深耕香港市場，觀光局委託台灣觀

光協會組團於6月13日至19日前往參加香港旅展，並辦理推廣活動，臺灣館以生態為主軸，推出以賞鷹、賞花、賞鯨、賞螢、賞蝶等五項生態集章換贈品等活動，並結合臺灣的「離島意象」、「樂活」、「美食」等旅遊主題，推廣各式特色旅遊產品。

旅展期間邀請冠麗舞蹈團以傳統廟會神偶藝陣帶來「電音三太子」的演出，現場並提供道地臺灣點心鳳梨酥、牛舌餅、綠豆糕等點心供民眾現場品嚐，公眾日在展演廳分別有人氣風景攝影師Will Cho透過他的鏡頭介紹被評選為世界最美麗海灣的離島-澎湖，及台灣休閒農業發展協會邱翔鈴總監告訴港澳民眾來臺灣絕對不能錯過的採果體驗，讓臺灣館成為展期中最熱鬧的展館之一。

2017北海道Yosakoi Soran街舞及觀光推廣活動

今(106)年第26屆北海道Yosakoi Soran街舞參加展演的人數有2萬8千人以上(270隊)，吸引各地參觀民眾約205萬4千人。由交通部觀光局張副局長錫聰率領，由中國文化大學舞蹈系組成的「Time for Taiwan」展演隊伍，前往北海道札幌市參加一年一度的街舞表演。臺灣代表團也到桂和會綜合福祉中心慈善義演，並拜訪台北駐日經濟文化代表處札幌分處周處長學佑、札幌市政府秋元克廣市長及北海道廳高橋晴美知事，就臺日觀光發展交換意見。此外，今年臺灣代表團亦配合交通部觀光局駐東京辦事處，辦理臺灣觀光說明會及懇親會，另在活動現場周邊設置臺灣攤位，並偕同中華及長榮航空公司，提供民眾觀光諮詢服務，發放文宣、手冊及紀念品，加強宣傳臺灣觀光，擴大招徠日本旅客來臺。



2017泰國地區觀光推廣活動

免簽效益發燒，近來持續加強臺泰雙邊旅遊人潮。今年首次於泰國舉辦的Taiwan Travel Expo於6月30至7月2日在The EmQuartier Water Garden登場，台灣觀光協會組團帶領39單位、共計92人前往參加。展銷會吸引眾多泰國民眾前往，品嚐臺灣小吃、體驗DIY樂趣及選購臺灣旅遊產品。現場攤位包含各大航空公司、泰國當地旅行社於現場銷售，以及臺灣業者進駐向民眾介紹，宣傳不遺餘力，人潮絡繹不絕！3天內共計販售1200套旅遊行程。

另在6月29日及7月4日，分別於曼谷及清邁舉辦臺灣觀光推廣會，成功吸引90單位、190名以上的曼谷業者及20單位、約40名的清邁業者共襄盛舉，成功為臺泰雙方打造深度交流的平台，創造更多商機！





add 金門縣金城鎮民生路
60號
tel 082-318823
fax 082-328655
web www.kinmen.govtw

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。

金門縣政府

金門，保有近1700年歷史文化縮影。豐富閩南文化、唯一僑鄉文化、特有戰地文化、珍貴生態資源、獨特風獅爺信仰，共有國定古蹟5處、縣定古蹟10處、3大閩南聚落、325種鳥類、億年活化石一黨，是世界遺產的潛力點。還有冷戰期間獨有的戰役景觀及保存非常完整的閩南聚落古厝群洋樓建築物、美麗的海灣與沙灘、古蹟、熱情的金門人情味等，交織出金門深厚的觀光魅力。

金門的四季皆有特色活動，如春季有金門迎城隍祈福季系列活動、石蚵小麥文化季；夏季有 Quemoy 國際海島音樂季；秋季有金門中秋博狀元餅、「山水麗田」-五鄉鎮自行車之旅、親子樂遊遊程、戰地祕境大



膽跳島體驗遊程；冬季有高梁老街風獅爺文化季、烈嶼芋頭節、生存遊戲國際邀請賽等遊程行銷主題，讓不同季節來訪的旅客都能領略到金門不同的風姿。歡迎前來放鬆心情，騎著腳踏車遊走在百年老聚落裡，細細品味金門的古蹟和自然生態之美。

遠東航空

遠東航空1957年6月5日由胡侗清先生創立，迄今(2017)正值60年。2008年5月，歷經經營波折，由樺福集團董事長張綱維接手營運，在2015年10月，經臺北地方法院裁定重整成功確定。2011-2016年，營收持續亮眼，每股稅後盈餘(EPS)均居同業之冠。遠東航空為臺灣的區域型航空，主要經營金門、澎湖等離島航線，以及兩岸、東北亞與東南亞航線，包含定期航班以及不定期旅遊包機。其優異的機務維修能力，也在1996年榮獲ISO-9002認證，優良的飛行服務更曾獲民航局頒發金翔獎。2015年



與2016年，亦榮獲美國【航空維修雜誌】《2015世界航空維修指南》臺灣區專業維修認證。

遠東航空隸屬於樺福集團，集團旗下有航空公司、建設公司、旅行社與飯店，提供旅客垂直整合的一條龍旅遊服務。



add 臺北市敦化北路405巷
123弄5號
tel 02-27121555
fax 02-25455150
web www.fat.com.tw

「朕的柑仔店」臺南府城創意登場

皇上要到台南開柑仔店？國立故宮博物院再出絕招！自今年7月1日起至107年2月28日止，將南下府城最新的貨櫃市集開設快閃店，以「朕的柑仔店」為主題，結合臺灣古早市集特色，用大量復古玻璃罐、超大型文物戳戳樂及閃爍霓虹燈重現記憶中的美好。故宮表示，藉由故宮進駐臺南正興街貨櫃市集，結合文創、時尚以及美食，搭配當地古色古香老宅，彷彿讓民眾在不同時空中穿梭，驚喜連連。

臺南正興街為府城最早開發的區域，近年來老屋改建及街頭藝術創作帶動觀光熱潮。國立故宮博物院今年七月進駐當地貨櫃市集，以臺灣傳統雜貨店舖元素，打造「朕的柑仔店」，不僅店外高掛霓虹

燈招牌，進入店舖，民眾還能從復古玻璃罐拿取故宮文創商品，消費滿五百元即能獲得「蓋章BOY紙娃娃」遊戲紙乙張；消費一千元還可以體驗由故宮國寶圖像打造的超大型文物戳戳樂遊戲盒乙次。

除店舖布置上別出心裁引領民眾進入傳統氛圍外，柑仔店亦精選多款超人氣國寶衍生文創商品，包括熱銷不墜的「朕知道了紙膠帶」、「帝后酒瓶塞」及「封條行李束帶」，以及多項新款商品如「我為凡人帆布袋」、「聖旨到便條紙」與「食兵器-劍形製冰器」等，均屬創意與實用兼具的商品。走一趟臺南正興街「朕的柑仔店」，就能一覽故宮豐富文物新創意，並體驗多元臺灣文化，歡迎大家到場感受！



臺南正興貨櫃市集 「朕的柑仔店」

add 臺南市中西區民生路一段61號

time 週一至週五11:30-20:30，週六、周日延長至21:00。(每週一休市)

web www.npmshops.com

note 相關活動詳情可至「故宮精品網路商城」www.npmshops.com查詢

臺灣好樂園 愛心1+1

由20家臺灣好樂園領軍，夏日推出「一起1+1 愛在好樂園」公益月活動，發起「創意愛心照 攜手做公益」創意愛心照大募集活動，即日起到8/15為止，民眾只須到20家主題樂園拍下屬於自己的創意愛心照，到全臺主題樂園網 (<http://themepark.net.tw/>) 加入會員，每個帳號可上傳單一樂園1張照片，活動截止後將統計愛心公益照片總數量，由臺灣好樂園業者以學童教育及日常物品所需為主捐出相同數量之公益物品，如：學童文具、海洋教育、動植物教育、原鄉文化等環境教育書籍等，最後由交通部觀光局或業者捐贈給適合的公益團體，

邀請全國民眾一起踴躍上傳照片響應快樂的樂園公益月！

除此之外，交通部觀光局特別規劃臺灣好樂園自媒體專區，規劃6大主題區：「不一樣的人生故事」、「專業的樂園」、「看見臺灣的力量」、「聽見你的聲音」、「大自然的守護者」、「幸福原來是1+1>2的表情」，讓民眾從不同角度看見臺灣好樂園，並且預定在9月份以6部影片、30篇主題文章露出，與民眾共同分享一路陪伴我們成長的樂園，在背後藏著多少的細節及動人的故事，誠摯邀請民眾至臺灣好樂園官網上一探究竟！



參與「創意愛心照 攜手做公益」活動業者，計雲仙樂園、小人國主題樂園、六福村主題遊樂園、小叮嚀科學主題樂園、西湖渡假村、香格里拉樂園、麗寶樂園、東勢林場遊樂區、泰雅渡假村、九族文化村、杉林溪森林生態渡假園區、劍湖山世界、頑皮世界、尖山埤江南渡假村、義大世界、8大森林樂園、小墾丁渡假村、遠雄海洋公園、怡園渡假村、綠舞莊園日式主題遊樂區等20家。

2017宜蘭國際童玩藝術節 穿越時空GO！



2017宜蘭國際童玩藝術節於冬山河親水公園登場囉！今年以「穿越時空歷險記」為主題，主視覺設計以拼圖象徵童玩節四大主軸，並將拼圖意象擬人化為冒險家們，邀請大家來到童玩節勇敢探險。

在玩樂中和世界交朋友

今年童玩節園區的總體規劃依舊豐富。在遊戲方面，水域設施都以穿越時間或穿梭異空間為發想，讓遊客在遊玩過程中能有步步驚奇的感受。最引人注目的陸域設施，有如超巨大積木堆疊而成的14米高「時光積」，需要親子合作一同探索才能通過層層考驗到達出口，每個週末下午二點甚至還會遇到時空旅人—魔法阿嬤講述旅行的故事。在展覽方面，特別強調與觀展者的互動性，「童玩競技場」、「尋寶玩憶」結合了闖關遊戲、大地遊戲與虛擬實境的元素；「穿越時空的友誼」則帶領遊客一同如數家珍地回顧童玩節的國外團隊的深刻互動。專為學齡

前兒童設計的「玩童城堡」是小朋友探索學習與親子互動的安心堡壘，在裡頭可以一起體驗動手操作的樂趣、激發無限創意與想像力！在演出方面，今年邀請來了來20國26團的表演團體，包括首次來臺參加童玩節的薩爾瓦多、千里達及托巴哥，以及觀眾熟悉的俄羅斯、日本、印尼等多國的民俗舞蹈；而在交流方面，置身在叢林與彩色積木堆疊的木屋攤位的寰宇市集，可充分體驗傳統文化技藝如何一路演變創新到現在的豐富多元時代，市集這次邀請國內外具有特色的市集職人與表演夥伴，要帶給遊客最好逛、最繽紛的感受。

為讓遠道而來的遊客更加便利，宜蘭縣政府今年一樣準備了周邊交通的配套措施，在童玩節期間，歡迎大家多多利用鐵路及客運等大眾運輸工具，到冬山河親水公園一起體驗穿越時空歷險記！詳細活動資訊可洽童玩節官網<http://www.wyicff.tw> 或童玩節Facebook官方粉絲頁。



活動日期 7月1日~8月13日
活動地點 宜蘭縣冬山河親水公園
洽詢電話 03-9600-322
活動網址 www.wyicff.tw/

2017 食來運轉 品味台灣
 遊台灣 食在精彩
 Tasting Your Way
 Around Taiwan

特約商店

食來運轉 遊台灣

品味台灣 Tasting
 食在精彩 Your Way
 Around
 Taiwan



07/01-10/31

特約商店·美食行銷活動
 出示本活動海報圖示即可享受優惠方案

07/21-07/24

台灣美食展

台北世貿一館A區 | 台北市信義路五段五號

主辦單位
 Taiwan 交通部觀光局
 Taiwan Tourism, M.O.T.C.

執行單位
 中華推廣美食

協辦單位
 台灣觀光

下載旅行台灣APP



線上FB搜尋

