

# 台灣觀光



更多相關訊息  
請上網查詢

www.tva.org.tw | 雙月刊

## 樂活漫遊新主張，地方光點飆商機 臺灣緩慢微旅行



專訪國立故宮博物院院長  
馮明珠  
故宮南北兩院相輝映，  
創造「南北雙星」文化觀光雙亮點



特別企劃  
2015台灣美食展／  
創造臺灣「美」好「食」代  
料理，讓臺灣發光

2015年觀光節慶祝大會  
2015宜蘭綠色博覽會／  
宜蘭，走出自己專屬的綠色奇「跡」  
專訪日暉國際渡假村董事長 鄭越才

ITF  
TAIPEI 2015

# 台北 2015 國際旅展

NOV. 06-NOV. 09  
Taipei International Travel Fair



[www.taipeiitf.org.tw](http://www.taipeiitf.org.tw)

主辦單位 | 財團法人台灣觀光協會 ORGANIZER | Taiwan Visitors Association

台北世貿中心展覽一、三館 TWTC Exhibition Hall I & III

TEL | +886 2-2597-9691 FAX | +886 2-2597-5836 EMAIL | [contact@www.taipeiitf.org.tw](mailto:contact@www.taipeiitf.org.tw)



Taiwan  
THE HEART OF ASIA

# 3月·4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!

### 3月

#### 鷹揚八卦

**活動時間** 2015.03.01 至 2015.03.31  
**活動地點** 賞鷹平台 (彰化市139縣道)  
**主辦單位** 參山國家風景區管理處  
**洽詢電話** 04-7289608  
**活動網址** [www.eagle8.com.tw/](http://www.eagle8.com.tw/)

#### 櫻花季音樂會

**活動時間** 2015.03  
**活動地點** 阿里山國家森林遊樂區  
**主辦單位** 林務局嘉義林區管理處  
**洽詢電話** 05-2787006  
**活動網址** [recreation.forest.gov.tw/](http://recreation.forest.gov.tw/)

#### 竹子湖海芋季

**活動時間** 2015.03.20 至 2015.04.26  
**活動地點** 竹子湖 **主辦單位** 臺北市政府產業發展局  
**洽詢電話** 02-28924185

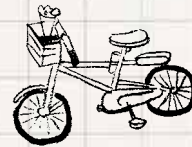
#### 宜蘭綠色博覽會

**活動時間** 2015.03.28 至 2015.05.17  
**活動地點** 武荖坑風景區 **主辦單位** 宜蘭縣政府  
**洽詢電話** 03-9952852  
**活動網址** [www.greenexpo.e-land.gov.tw/](http://www.greenexpo.e-land.gov.tw/)

### 4月

#### 春浪音樂節

**活動時間** 2015.04  
**主辦單位** 友善的狗文化活動股份有限公司  
**活動網址** [www.spring-wave.com](http://www.spring-wave.com)  
**洽詢電話** 02-23569888



#### 大甲媽祖國際觀光文化節

**活動時間** 2015.04  
**活動地點** 臺中市大甲鎮瀾宮  
**主辦單位** 臺中市政府文化局、財團法人大甲媽祖社會福利基金會  
**洽詢電話** 04-22289111

#### 大鵬灣國際風帆系列活動

**活動時間** 2015.04至2014.05  
**活動地點** 屏東縣東港鎮鵬灣大道濱灣公園  
**主辦單位** 交通部觀光局大鵬灣國家風景區管理處  
**活動網址** [www.dbnsa.gov.tw/](http://www.dbnsa.gov.tw/)  
**洽詢電話** 08-8338100



# 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、黃怡平、陳映廷、詹涵濡

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](mailto: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](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 / [tbrocsin@singnet.com.sg](mailto: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](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 / [ttbta@netvigator.com](mailto: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](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

大陸北京辦事處

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

大陸上海分處

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@tlsh.org](mailto:rl@tlsh.org)

承製單位 / 墨刻出版股份有限公司

執行編輯 / 黃竟嘉、林資香

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：2015年3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100元



## People

04

專訪 國立故宮博物院院長 馮明珠  
故宮南北兩院相輝映，  
創造「南北雙星」  
文化觀光雙亮點

08

專訪 日暉國際渡假村董事長 鄭越才  
將經營飯店視為百年基業也是愛這片地的完美實踐

## Trends & Insights

42

跨界講堂  
料理，讓臺灣發光

54

國際媒體讚譽

56

活動新訊



# Contents



## Cover Story

28

## 臺灣緩慢微旅行

樂活漫遊新主張，  
地方光點飆商機

## About Us

48

2015 台北國際旅展

49

組團參加2015菲律賓旅展暨觀光推廣活動

組團參加2015印度地區觀光推廣活動

50

新進會員單位介紹

## Spotlight

10

2015年觀光節慶祝大會

期勉業界打造優質觀光 邁向觀光大國之列

12

北投老爺酒店

新型態旅遊體驗就此展開

14

馥麗溫泉大飯店

沉浸乾溼雙溫泉的舒緩魅力

16

兩岸交流活動

18

「埔里管理站·遊客中心暨遊湖電動巴士」正式啟用

19

北觀處舉辦觀光整體發展座談會，產官學齊聚

20

## 2015 台灣美食展

創造臺灣「美」好「食」代

24

2015宜蘭綠色博覽會

宜蘭，走出自己專屬的綠色奇「跡」

## 【專訪國立故宮博物院院長 馮明珠】 故宮南北兩院相輝映， 創造「南北雙星」文化觀光雙亮點

text 黃竟嘉 photo 國立故宮博物院、張晉瑞

國立故宮博物院去年的參訪人數突破540萬人次，不僅成功的交流世界文物展覽，更帶起臺灣觀光經濟力，成功的替臺灣觀光交出一張亮麗成績單。

國立故宮博物院所代表的不僅是華夏文物的最高指標，更代表一個國家的門面。隨著年底故宮南院的試營運，政府單位和故宮團隊已做好完善配套措施，準備迎接國人和國際旅人的參訪，本期台灣觀光協會很榮幸邀請到國立故宮博物院院長馮明珠接受訪談，暢談故宮。



1.國立故宮博物院南部院區鋼構景觀橋，此拱橋主要銜接博物館主體與南端主要入口，引導遊客踏訪亞洲藝術文化之旅  
2.國立故宮博物院南部院區位於嘉義縣太保市，預期將成為嘉義觀光旅遊新亮點



為「平衡南北，藝術均富」並帶動臺灣中南部地區的文化、社會、經濟發展，國立故宮博物院於民國93年12月31日奉行政院核定在嘉義縣太保市設置南部院區，定位為「亞洲藝術文化博物館」，是大華人地區第一座以亞洲藝術文化為主題並結合臺灣在地文化的大型國家博物館，前後歷經五位院長10年努力，「故宮南院：亞洲藝術文化博物館」將於104年底完工試營運。

### 故宮南院嘉義觀光旅遊新起點

故宮南院呼應「國際級亞洲藝術文化博物館」建館定位，運用「龍」、「象」、「馬」等元素交織而成，象徵亞洲三股主流文明—華夏、印度、波斯在歷史長河中的互動交流與獨特的生命力。同時，透過書法藝術的飛白、濃墨、渲染筆法概念，以三個行雲流水般的量體融入嘉南生態地景中。

故宮從文化交流觀點切入，以豐富的典藏及各項國際借展，策劃多元的亞洲藝術文化展，提供民眾體驗亞洲多元文化並結合休閒、娛樂的優質環境，進而帶動臺灣雲嘉南地區文化及經濟發展，達到「藝術均富」的效益。

馮院長表示為104年底開館試營運目標，故宮積極策劃各項展覽，並向國際借展「尚青—高麗青瓷特展」、「揚帆萬里-日本伊萬里瓷器特展」等。此外，針對南院年底的試營運故宮團隊日前早已構思擬定相關配套措施，如公共運輸、自行車道、文化旅遊、文創商品、餐飲住宿等。

馮院長指出，南院即是本院，為加強對外交通的便利性及旅遊規劃，日前已與交通部觀光局規劃雲嘉南周邊景點串連及旅遊套裝行程，初步規劃故宮南院二日遊及三日遊等套裝行程，也已安排農曆年後，整合雲林縣、嘉義縣市及臺

南市相關單位，如嘉義阿里山和臺南奇美博物館等地觀光行程，並與高鐵、臺鐵等，共同擬定完整公共運輸系統。

### 完整展覽計畫 慶祝建院90周年

適逢今年是故宮博物院建院90周年，故宮博物院準備一系列的院慶展覽，馮明珠院長表示，國際借展有「另眼看世界—大英博物館百品特展」和「阿爾卑斯皇冠—列支敦士登秘藏瑰寶」等的展覽，2015年10月也將推出「神筆丹青—郎世寧來華300年特展」，到時將向北京故宮博物院借調郎世寧的作品在國立故宮博物院展出。

除了院慶展覽外，故宮目前還安排至美國展出皇室天子相關文物，並於法國展出珍貴玉器。不論是國內或國外的展覽，故宮都積極交流並推廣引以為傲的展覽供世人參訪。

### 歷史悠久添神秘 維護古文物不馬虎

馮院長說，故宮的寶物如有神助天佑，在921大地震的時候，正展出馬王堆出土文物，當時湖南的相關工作人員因為從沒遇過地震，當晚嚇著穿著睡衣衝去故宮查看參展文物，神奇的是文物沒有絲毫受損。馮院長說，這也許是故宮位處於安山岩盤並且擁有非常好的技術防止災害發生。

此外，故宮的文物天天都有人進行維護。故宮有書畫修護室、瓷器修護室、更有足可與法國羅浮宮等先進博物館媲美的國家級實驗室的「文物科學研究檢測實驗室」，甚至新加入「材質劣化實驗室」協助修護人員。每個月由處長盤點一次，每季再由院長盤點一次，最主要是故宮會藉由每次的展覽不斷檢查以確保博物院裡古文物都是完善的。





國立故宮博物院南部院區，將於104年底完工試營運。

### 故宮數位化 享受華夏國寶環抱無國界

故宮自2000年起，積極將故宮典藏的文物加以數位化。透過「數位典藏」、「數位博物館」、「數位學習」與「U化故宮」等計畫的完成，讓無法親臨展覽廳的國內外喜好藝術的人們，藉由電腦就享受華夏國寶環抱！馮院長也指出，故宮的學習資源多屬開放性的資源方便大家使用，並藉由數位的無國界性和無時效性讓故宮的典藏文物能讓更多人看見並且體會箇中之美！

### 國際馳名的國立故宮博物院

馮院長表示除了俄羅斯的博物館幾乎世界各地的博物館都去過了，印象最深刻的是美國大都會博物館、大英博物館和法國羅浮宮、國立吉美亞洲藝術博物館，這些國際知名



的博物館都是和國立故宮博物院同等級的博物館，但是因為具有更完善的博物館制度所以才是讓馮明珠院長印象深刻的地方。

馮院長帶著些許驕傲的說，國立故宮博物院絕對不會輸給其他的博物館，我們最大的優勢就是有豐富的華夏文物典藏，本院的華夏文物典藏無論質與量均足以傲視全球。故宮還有最優秀的館員團隊，故宮也結合學術界共同培養人才讓優秀的人力能在偉大的博物館上發揮最好的實力。

### 故宮文創精華 展現台灣文創軟實力

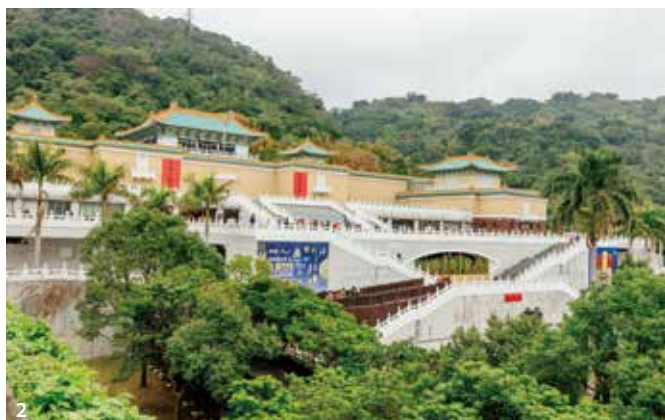
故宮藉由品牌授權服務，將文化衍生為商品，結合傳統文化與消費時尚，帶動產業發展，成功實踐生活美學，而故宮近年來所發行的文創產品更是大受市場歡迎和好評。

馮院長提到，「國立故宮博物院—神品至寶—展」去年在日本東京國立博物館和九州國立博物館展出皆造成轟動。值得一提的是，此行故宮晶華與東京東急飯店合作，特別把故宮晶華的國寶宴行銷至日本市場，大受日本市場歡迎，馬上銷售一空，故宮魅力由此可見。

馮院長進一步指出，國立故宮博物院首次在結合院藏精選文物至外國展覽的同時，特別於九州國立博物館館內一樓入口大廳設置「文創精品專區」，並精選故宮文創商品及出版品同時展售。而在故宮率領下，故宮合作開發商與品牌授權廠商，包括法藍瓷、朱的寶飾、富御珠寶、臻印印刷及藝拓公司等，細緻高雅的瓷器、精品珠寶、高仿的複製畫，一同展示於專區，具體呈現故宮文創精華，更向國際推銷臺灣文創品。



1&3.國立故宮博物院103年的參訪人數突破540萬人次，不僅成功的交流世界文物展覽也替臺灣觀光交出一張亮麗成績單 2.國立故宮博物院北部院區位於安山岩盤，不論是地理優勢或是院方的專業技術都能盡力防止災害發生



# 【專訪日暉國際渡假村董事長 鄭越才】 將經營飯店視為百年基業 也是愛這片地的完美實踐

text 吳冰 photo 日暉國際渡假村

基於一份熱愛家鄉的心，鄭越才選擇池上作為深耕臺灣的第一站，雖然曾因提出在田中央蓋飯店的計畫換來不少訕笑，日暉國際渡假村在2012年正式獲觀光局評鑑為5星級飯店，不僅是臺東最頂級的渡假飯店，也創下旅客高滿意度，在在顯示飯店的定位與發展方向通過市場考驗。鄭越才認為，飯店結構性的一次到位是成功關鍵。



五大主題游泳池皆使用自中央山脈、海岸山脈匯集而來的泉水，讓房客們可於最天然的環境下盡情戲水。

**自** 18歲進入政府單位後鄭越才即開啟他的海外巡迴生涯，事業版圖遍及世界各地，而自幼對飯店即有憧憬的他，因緣際會之下在帛琉蓋了日暉帛琉渡假村，原本僅作為交誼之用，後來卻成為當地最受歡迎的豪華度假飯店之一，也讓鄭越才一腳跨進這個夢寐以求的領域。然而久居他鄉的鄭越才，基於取之於臺灣本應回饋臺灣的想法，起了返鄉建設的決心，毅然決然一一出脫海外的投資，在池上買下一塊地，並與臺東縣政府簽訂BOO計畫。

不同於其他投資，鄭越才認為經營飯店不是炒房地產，開發建設、炒完地皮後拍拍屁股走人，做飯店是百年基業，需要有近、中、遠程的計畫，力求永續發展，才是飯店經營之道。

## 推動觀光老闆應親力親為 政府則扮演引導產業的角色

鄭越才認為臺灣有山有海，儘管人口集中卻未過度開發，人民在儒家思想的教化之下較開化且熱情好客，臺灣在推動觀光上具有得天獨厚的本錢，未來也是臺灣最發展潛力的產業。因此，推動觀光時老闆應該要親力

親為，對於同行多將經營交給顧問公司只問報酬的做法很不以無然，鄭越才強調，老闆要親身感受地方的精彩與生命力，才能感動旅客，讓它成為一種文化、一份信仰，才能不斷吸引旅客前來。

此外，鄭越才表示未來觀光產業的推動更有賴政府扮演起航空母艦的角色，制定更符合時代所需的法令，鄭越才舉例，觀光產業的BOO與政府政策息息相關，還有四面環海的臺灣因現存的海洋法對海岸的建設多有限制，讓業者的建設均綁手綁腳。

### 以價格區隔市場 不依賴陸客

挾臺灣唯一的VILLA式度假村的優勢，日暉國際渡假村去年平均房價超過6,000元，光是暑假營業額即破億，總是較貴的VILLA房型先滿，這充分顯示日暉草創時期成功定位，鄭越才表示，結構一次到位是重要關鍵，且戰且走的經營模式難以為飯店打造優質口碑。

在臺灣觀光業一味地向陸客靠攏時，鄭越才認為日暉沒有必要、也會刻意避免將陸客視為重要客源市場，因為大陸觀光政策多變，市場不穩定。目前飯店以價格區隔市場，主力客源為臺灣高端客群，僅有10%來自星、馬、泰、日等高價市場，也僅有零星來自大陸的散客。

### 紮根池上 歡迎大夥兒來作客

面對坊間逐漸猖獗的日租型套房，鄭越才認為應嚴加取締及管理，原因不是因為害怕低價競爭瓜分市場，而是因為安全堪憂，畢竟人命關天，輕忽不得。飯店每坪的打造成本是一般住宅的4~5倍，其中包含縝密的地下工程，在管線的配置與消防上都符合安全的考量。日租套房若僅想要短線套利而罔顧住客安全是萬萬不可放行。

日暉國際渡假村選擇池上為起點，未來有可能遍地開花，不過均會以渡假飯店的模式與市場做區隔。池上坐擁花東縱谷與海岸山脈景觀，一直有臺灣後花園之稱。鄭董事長也特別推薦了私房景點，包括興建於清朝時代、近來吸引來自歐美的歷史學家前往考察的「萬安磚窯」；水利局興建的魚梯，可由下往上一睹成千魚兒向上洄游產卵；此外，古時婆婆媽媽交換情報的「錦園洗衣亭」以及可俯瞰伯朗大道的「大觀亭」皆相當值得一遊，歡迎大家一同來池上作客。



1.日暉國際渡假村 鄭越才董事長 2.伯爵雙人Villa 的設計明亮又富柔和感，帶來最舒適的住宿體驗 3.翠綠山嵐雙人房一景

# 2015年觀光節慶祝大會 期勉業界打造優質觀光 邁向觀光大國之列

text & photo 交通部觀光局提供

去年來臺旅客達991萬人次，較前年成長約24%。如此傲人的紀錄除了歸功於交通部觀光局聯合國內外觀光產業在國際上持續進行推廣之外，全國觀光從業人員們的努力也功不可沒，交通部觀光局特別舉辦2015臺灣觀光節慶祝大會，表彰表現優異的團體與從業人員。

臺灣觀光界的年度盛事—「2015年觀光節慶祝大會」，3月3日在臺北圓山大飯店盛大舉行。去(103)年來臺旅客達991萬人次，再刷新紀錄，為表彰過去一年對臺灣觀光發展努力付出及表現優異的國內外團體及從業人員，總統馬英九親臨參加表達感謝，並宣示政府對觀光業的重視及拼觀光的決心，總統也期許臺灣觀光在今年能以最好的觀光品質，迎接千萬國際旅客來臺。

## 提升觀光品質為當前重要關鍵

馬總統在致詞中表示，來臺旅客人次從97年的384萬人次，每年突破百萬人次的門檻，大幅前進，至去(103)年達991萬人次，成長2.5倍，觀光外匯收入也從97年新臺幣1,871億元，增長至103年約4,370億元，成長2.3倍。聯合國世界觀光組織(UNWTO)指出，未來全球觀

馬英九總統親臨參加2015觀光節慶祝大會，感謝觀光業界對提振臺灣整體經濟的貢獻。





交通部觀光局謝謂君局長（右）  
現場致詞

光發展的重心在亞洲，而臺灣處於亞太地理位置的中心點，有著整合亞太區域發展觀光的潛力，臺灣在今(104)年將正式迎接來臺第一千萬位旅客，其中發展的關鍵就是「品質」，總統呼籲政府及民間業者必須「增加投資、品質及價值」，必能吸引更多不同族群與文化背景之國際旅客前來觀光，將臺灣打造成為國際旅客心目中的最佳旅遊目的地。

### 以「觀光大國行動方案」加強國際競爭力

交通部范植谷次長也指出，在觀光產業持續成長下，品質提升是推動臺灣觀光永續發展最重要的基石，同時，也要全面提升觀光產業的附加價值，透過部會合作，將具臺灣特色及潛力的產品包裝行銷，如與文化部、原民會合作開發主題旅遊路線。過去6年，觀光局執行「觀光拔尖領航方案」，已成功擴大了臺灣觀光市場的規模，為了延續觀光發展榮景，觀光局已研妥「觀光大國行動方案」，將以「質量優化、價值提升」為核心理念，以「優質、特色、智慧、永續」為執行策略，全面提升臺灣國際觀光競爭力。

大會總共頒發「臺灣觀光貢獻獎」、「旅館業及民宿管理輔導績效考核績優縣市」、「觀光遊樂業督導考核競賽獎」、「優良觀光產業團體獎」、「優良觀光產業獎」、「熱心觀光事業團體及個人獎」、「優良觀光產業從業人員獎」等七大獎項，國內外共計151個得獎團體與個人。

1.交通部范植谷次長頒發宣傳臺灣觀光有功個人獎予田村淳先生 2.交通部范植谷次長致詞



## 新型態旅遊體驗就此展開 北投老爺酒店

text & photo 北投老爺酒店



餐廳裡皆提供低溫、低脂、低油烹調的料理，讓每位客人都能吃得健康

老爺酒店集團旗下經典的「老爺酒店」品牌再添全新據點，「北投老爺酒店」是臺灣第一家「健康療癒型度假飯店」(Wellness Hotel)，目前已正式展開營運，目標以超越國際級的高品質為所有住客提供健康觀光服務，享受前所未見的新型態旅遊體驗。

### 醫旅跨業合作成功聚焦

近年來越來越多人關注身心靈平衡的話題，療癒型度假村及飯店廣受歡迎。北投老爺酒店首創以健康旅程的概念融入溫泉度假飯店之住宿、餐飲及休閒活動，提供既能休閒度假也能促進健康的全新旅遊服務型態。高規格的

酒店服務加上與媲美醫學中心等級的北投健康管理醫院共創「臺北國際醫旅」，結合「禮賓式酒店、健康管理、美容醫學」三合一的配套服務。

如此醫旅跨業合作的创新型態經營十足令人期待，讓未來到酒店的旅客無論是泡湯住宿或預約健檢都先享有專屬的健康諮詢，並提供個人的飲食指南或休閒建議，老爺酒店集團執行長沈方正說：「北投老爺定位於『Better Lifestyle』，希望打造出以促進健康生活為主題的酒店，提供量身規劃的身心靈體驗與禮賓式服務，讓國內外觀光客—特別是臺灣及鄰近的日本、東南亞、中國以及其他海外地區的華人—享受到前所未見的新型態旅遊服務」。

## 9大服務特色打造專屬住宿時光

酒店室內設計以北投周邊地景「泉」、「石」等自然元素搭配原木，營造俐落而溫暖沉靜的休憩空間，每間客房均有泡湯浴池可恣意享受北投特有的白磺泉，而包含健康餐飲、專人健身指導、獨家樂遊秘境行程、預防醫學服務、輕鬆好眠體驗等的9大服務特色更是樣樣以客為尊，其中獨創的七感芳療由專業芳療師以歐式紓壓手技，搭配特等天然精油及能量石按摩，引領觀、聆、嗅、嚐、觸、溫、紓之七感歷程，喚醒能量並涵養身心，所有服務皆以健康為出發點打造每位賓客專屬的住宿時光。

## 兼顧旅遊與健康理念，臺灣優質觀光再升級

在提倡休閒旅遊也能促進健康的理念下，酒店也引進最新穿戴式智慧科技，與Sony Mobile合作提供最新一代通話智慧手環SmartBand Talk SWR30，客人在進行休閒活動時隨身佩帶通話智慧手環，便可完整記錄體能狀況及細節，隨時掌握個人健康狀態。

「我們嘗試以『老爺酒店』的品牌持續開發有市場魅力、具獨特性、受歡迎的特色酒店。北投老爺酒店與頂尖的北投健康管理醫院結盟，期待不但能為臺灣的觀光醫療服務創造高價值、好口碑，也盼未來能培育出兼具飯店與醫療雙領域知能的專業人才，並帶動臺灣觀光市場『質的提昇』，不單是『量的增加』。」沈方正說：「希望讓臺灣成為華文地區有話題性也有深度的旅遊目的地，吸引更多國際的旅客來臺體驗！」



### 北投老爺酒店

rooms 50間 (12~18坪)

add 臺北市北投區中和街2號

tel 02-2896-9777

fax 02-2896-9669

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

price 22,000~36,000元

(含雙人一泊二食及60分鐘單人芳療，服務費另計)

1.提供歐法料理的「純CUISINE」結合營養師指導，為美味增添均衡元素 2.由聞名國際的荷蘭Mecanoo設計團隊精心打造的紓壓客房 3.「寬SPA」喚醒身體能量，達到舒緩功效 4.酒店內提供體適能課程，打造健康度假的全新旅遊服務型態



# 沉浸乾溼雙溫泉的舒緩魅力 馥麗溫泉大飯店

text & photo 馥麗溫泉大飯店



1.在湯泉品茶，享受怡然自得的幽靜時光 2.除了泡湯，戶外也備有景觀泳池可供選擇使用 3.躺在岩石上的岩盤浴源自日本，屬於乾式溫泉

**馥麗**溫泉大飯店座落於日月潭國家風景區環湖公路明潭段旁，臨近貓囓山步道，擁有2,300坪的用地，歷經四年的籌建期，耗資十億，不僅是日月潭唯一擁有乾濕雙溫泉的渡假飯店，低密度客房數更讓所有住客的住宿體驗更上層樓。

## 青翠山巒·湯泉流轉

飯店以「馥·麗」兩字為名，引自《易經·離卦》。意喻一切萬物只要依附天地運行的根本，自能成長、結果，生生不息。由於品牌內涵正是要提供融入天地山水四時節氣之休憩，從建築與內部裝潢都能看出其用心，飯店沿著青翠的山線而立，外觀以橄欖綠為主，搭配紫點金石材，融合現代建築及日本昭和時期檜木官舍的樸質恬適，靜謐而盎然。

除了隱隱於山林之美外，飯店引進珍稀北投石岩盤浴（乾泉）及廬山泉脈的碳酸氫鹽泉（濕泉），令人十分期待。岩盤浴源自日本玉川溫泉，屬乾式溫泉，可躺在岩石





#### 馥麗溫泉大飯店

rooms 98間 (15~38坪)

add 南投縣魚池鄉日月潭中山路  
250-2號

tel 049-285-6696

fax 049-285-6678

web www.fuli-resort.com

email service@fuli-resort.com

price 12,000~80,000元

上修復身體，讓身心舒緩；想泡湯的旅客則可選擇日式獨立湯屋，半露天的空間設計讓視野開闊卻具隱密感，更提供數種不同的香氛精油，不論是家人或是三五好友都能共享舒心的幽靜時光。

#### 品山水·食美味

除了主打可以一次享受兩種類型的溫泉來舒緩身心之外，馥麗溫泉大飯店在客房的設備以及餐飲服務上也都用心規劃。房型從15坪~38坪，房價從12,000元至80,000元不等，貼心設有如湯泉風呂、景觀陽臺、吳興窯泡茶組、免治馬桶、拖鞋、浴袍浴衣等，提供住客們頂級卻又如同在家的安心感。在飲食的部分，餐廳則共規劃有「御品百匯廳」、「大廳酒吧」、「璽悅廳」、「嵐亭」、「雲瞻多功能國際宴會廳」，分別提供跨國界百匯美食、精緻茶點飲品、中式佳餚，以及最新鮮自然的健康輕食。而享用美食的同時，放眼所見也是處處精彩，「御品百匯廳」的空間充滿東方古典風味，透過落地玻璃帷幕，日間引入貓囓山清新綠意，晚間無際星空陪伴，寧靜雅緻沁入人心，主要提供輕食的「嵐亭」也可透過落地窗一覽陽光、綠樹疊景，慢慢品味日月潭一山一水，領受豐富的視景遞變。

#### 多元休閒·幸福發酵

為了能提供五感滿足的住宿體驗，在休閒設施方面十足多元化。除了先前提到的日式獨立湯屋及室內岩盤浴，也包括戶外區的景觀泳池、溫泉按摩池、芳療SPA的頂級養生會館等，更有住宿貴賓專屬的健身房、撞球檯、手足球檯、X-Box、悅書房、兒童遊戲室、棋藝室、KTV歡唱室、品牌助動車等服務，宜動宜靜的休閒選擇讓假期的每分每秒都精采萬分，一趟忘卻煩憂的舒心旅行就此展開，幸福蔓延。

4.夜晚時分可以透過玻璃帷幕觀賞無際星空，浪漫氛圍十足 5.阿薩姆和洋套房混搭洋式設計與和式藝術，雙種風情一次體驗 6.豪華日月房搭配兩中床，提供高質感的舒適體驗





「愛臺灣·樂活趣」展區運用現有的山水池塘造景，以臺灣特有生物如蘭花、蝴蝶、樹蛙等傳統燈點綴其間，繽紛多采

## 2015臺灣江蘇交流燈會 臺中烏日·南京秦淮共同璀璨登場

text & photo 交通部觀光局

**為** 推廣兩岸燈會交流活動，台灣海峽兩岸觀光旅遊協會（以下簡稱台旅會）蔡明玲秘書長協同臺中市政府、台灣觀光協會、圓山大飯店、昇恆昌公司、麗寶集團、義聯集團等臺灣觀光業界代表，於2月11日假南京召開記者會，向兩岸介紹此次臺灣江蘇燈會交流活動，並宣傳推廣「2015台灣燈會（Taiwan Lantern Festival）」觀光盛會。

### 持續交流縮短兩岸距離

台旅會為吸引更多遊客到訪，自1990年起將傳統提燈籠的節日，結合民間及地方政府資源，於每年元宵節（農曆正月15日）舉辦「台灣燈會」大型觀光推廣活動。台灣燈會已經成為臺灣民眾在春節期間的共同期待與回憶，更被美國Discovery頻道評選為「全球最佳慶典活動」之一。2010年更首次與人文薈萃的江蘇進行燈會交流，可說是燈會活動另一里程碑。今年臺灣與江蘇合作燈會交流已邁入第5屆，

本次舉辦地點再度回到南京，於知名景點「秦淮區老門東景區」舉辦。

今年台旅會特別邀請臺灣燈藝師精心打造花燈參展，並運用秦淮河景，老門東古街特色設計布展出璀璨光環境，相帶給江蘇民眾有別於以往的花燈藝術饗宴，也特別在遊客動線與安全維護上作了嚴謹的規劃，並於2月11日晚間舉行盛大開燈儀式。

### 多元設計展現臺灣資源豐富之觀光意象

本屆交流燈會臺灣燈區主體以2015值年生肖「羊」為設計概念，以三羊（諧音三陽）、玉山、藍腹鵲及多彩蝴蝶等為主要設計項目，突顯臺灣多元特色；並運用各種材質彩色布料及搭配LED燈，呈現臺灣燈藝之精緻度。此外，為烘托主燈的雄偉氣勢，也利用現有場景及植栽之創作元素，營造出璀璨光環境，在「愛臺灣·旅行趣」展區中以臺灣觀光吉祥

物「喔熊」背上背包在臺灣旅行為設計概念，搭配具臺灣特色水果及觀光年曆活動，象徵多元豐饒的臺灣及一年四季都好玩的印象。「愛臺灣·浪漫趣」展區則運用臺北101、臺東熱氣球節等知名婚紗照拍攝點之傳統燈點綴，型塑浪漫氛圍；「愛臺灣·樂活趣」展區運用燈區場地現有的山水池塘造景，以臺灣特有生物如蘭花、蝴蝶、樹蛙等傳統燈點綴其間，使整體呈現臺灣物種豐饒、土地肥沃之景象，傳達臺灣資源豐富之觀光意象，展現臺灣好客與熱情。

## 2015臺灣燈會閃耀臺中夜

而「2015臺灣燈會(Taiwan Lantern Festival)」分為臺中市烏日高鐵特定區、臺中公園、豐原廟東商圈等三區，於3月5日元宵節正式登場。烏日高鐵特定區的主燈「吉羊納百福」閃耀絢爛奪目的光彩，腳下踩著象徵臺灣向上發展的層層山巒，而元宵節當晚施放的煙火秀更是顛覆傳統視覺，首創立體「羊」形中文字煙火圖案，搭天使的翅膀造型，用幸福翅膀帶領觀眾翱翔浩瀚夜空。親臨現場的馬英九總統指出，臺灣燈會26年來已成為全球觀光圈重要的慶典活動，前年新竹燈會更已突破1,200萬人，期許今年熱鬧登場的臺中燈會帶進更多海外觀光客來臺，體驗最璀璨的燈會魅力！



1.2015臺灣燈會在臺中，熱鬧閃耀的花燈吸引大批遊客前往觀賞 2.「愛臺灣·旅行趣」用熱鬧的燈飾象徵臺灣一年四季都好玩

# 河北省旅遊推介會於臺北舉辦 「承秦唐」、「北太行」、 「河北運河」 3條精品線路夯

text & photo 台灣觀光協會

河北旅遊推廣代表團由張勝利顧問率團來臺，1月30日於首都大飯店舉辦河北旅遊臺北推介會，場面盛大。介紹「承秦唐」、「北太行」、「河北運河」3條精品線路，並舉行「京津冀台旅遊自駕車護照」首發式。

同時宣布河北旅遊台灣推廣中心和八家河北旅遊體驗店成立，由海峽兩岸旅遊交流協會臺北辦事處主任滿宏衛及張勝利，向河北旅遊台灣推廣中心和體驗店的合作單位鼎運旅行社等進行授牌儀式。期望將河北的歷史文化、自然景觀及豐富旅遊資源推薦給臺灣旅客及業者，並交流學習臺灣先進的旅遊管理概念和模式，加強雙方合作。



1.台灣觀光協會賴瑟珍會長(中)與河北省旅遊協會顧問張勝利、理事長張哲、滄州市旅遊協會張連卿會長、承德市旅遊協會武永東副會長高凌力顧問等代表合影

2.河北旅遊推介上台灣觀光協會副會長戴啟珩(左三)與河北省旅遊協會顧問張勝利(右三)、海峽兩岸旅遊交流協會台北辦事處主任滿宏衛(右二)、副主任孔倫(左一)、台灣旅行業品質保障協會理事長許晉睿(左四)、鼎運旅遊集團董事長陳怡璇(左二)、旅行公會總會大陸委員會召集人許淑玲(右一)。

# 「埔里管理站·遊客中心暨遊湖電動巴士」正式啟用



1.交通部觀光局副局長張錫聰（中右一）及埔里、魚池各界貴賓共同揭牌啟用，共襄盛舉 2.典禮在埔里鎮溪南國小的和太鼓打擊樂團表演的太鼓擊奏—「鼓響埔里」下展開序曲 3.遊湖電動巴士外觀

**交**通部觀光局日月潭國家風景區管理處「埔里管理站·遊客中心暨遊湖電動巴士」日前正式啟用，埔里遊客中心的啟用不僅開啟日月潭風管處北端服務的新里程碑，也代表埔里在地產業及國內外遊客在日月潭的北端有了新的服務據點。

## 迎向國際水準的智慧觀光

日月潭風管處在100年由行政院核定擴大轄區經營管理範圍後，由原本日月潭地區擴大加入埔里、水里、集集、信義等鄉鎮，並新成立埔里管理站，遊客中心成立後，將成為一處新的服務據點。此據點位於國道六號愛蘭交流道下，正是國內外遊客前往日月潭或埔里、清境的前哨站，也是日月潭北端的重要服務樞紐，其亮眼的建築外觀勢將成為台14線的美麗新焦點，未來更將配合節能減碳政策取得綠建築標章，營造出具國際水準的觀光旅遊服務品質，屆時將提供包括i系統服務台、好行轉運、智慧旅遊、在地產業及賣店所提供的日月潭電子套票、意象明信片、日月潭相關特色商品販

售等各項資訊與服務設施，除了將為來往的國內外遊客提供完善、便利且優質的觀光遊憩諮詢及旅運服務之外，同時也將扮演連結日月潭美景與埔里生態產業間的重要角色。

## 推動低碳旅遊，優質觀光再進化

另外，交通部觀光局日月潭國家風景區管理處委託國內電動巴士專業廠商華德動能科技股份有限公司打造的3輛全新電動巴士也於日前正式啟用。這3輛電動巴士將取代原有的柴油遊湖巴士，搭配目前已推行的「日月潭電子旅遊套票」，讓遊客便利的運用各項低碳交通運具旅遊日月潭，落實水陸空低碳觀光旅遊目標，提供遊客更完善、永續且多元的旅遊品質，將「臺灣優質觀光」的旅行印象行銷到國際社會，讓國際遊客來臺灣旅行享受到臺灣之美。

期盼國內外遊客都能來到埔里遊客中心獲取日月潭、埔里及周邊相關旅遊資訊，並購買日月潭電子套票等套裝產品、搭乘好行低碳運具，享受日月潭低碳旅遊、智慧觀光的不凡魅力。

# 產官學齊聚 北觀處舉辦觀光整體發展座談會，

text & photo 交通部觀光局提供

交通部觀光局北海岸及觀音山國家風景區管理處自民國91年7月成立後，以臺灣皇冠海岸觀光整體發展計畫，將各景點視為皇冠上珍珠，致力維護自然環境、海岸資源、人文、與景觀價值，同時提供更完善資源保育策略以及旅遊行銷活動，遊客數從92年317萬人次，至去(103)年已逾580萬人次。

考量近年來國內外旅遊發展趨勢之變化，北觀處日前召開「北海岸及觀音山國家風景區觀光整體發展計畫座談會」，邀請產官學相關單位暢談願景。與會除了多位學者，其他包括中央、地方機關，以及在地業者共七十多位參與，會中除肯定北觀處過去努力外，更期許從國際與宏觀的角度，營造觀光遊憩新機會與新亮點。

## 以「海洋人文園區」為下一波發展重點

其中，海大張清風校長建議可著重海洋園區觀念發展，郭院長瓊瑩強調親近海岸公共通行權，同時推崇基隆悠久人文與景觀資源。另外世新大學陳墀吉教授提醒觀光發展策略應

考慮時間分布(淡、旺季)，與對立面(如國內VS國外遊客、外來投資客VS與在地業者、質VS量)，同時應鼓勵微型創業與在地產業發展。臺大園藝系林晏洲教授則關注同質性景點多所帶來的影響，也強調高端消費的重要性。至於臺大地理系林俊全教授則建議應特別注重區內自然地景重建與維護，提昇國際能見度，同時觀光發展規劃應更有前瞻性外，也要讓地方有感，並引以為榮，且應加強下一世代的投資，期盼相關單位通力合作。

與談主持人中華大學觀光學院蘇成田院長歸納與談學者意見，建議可以朝「海洋人文園區」理念加以思考，除強調國家風景區觀光發展，以保育為前題，進行觀光建設，協助地方相關產業發展外；更表示觀光是21世紀產業，應注重市場定位、顧客需求、與旅遊市場發展，避免侷限而僵化。而北觀處陳美秀處長除感謝外也表示所有寶貴意見均將納入後續規劃研議，也秉持開放的態度，希望廣徵各界意見，共同勾勒臺灣皇冠海岸觀光發展願景，共同努力。

中華大學觀光學院蘇成田院長(左三)與北觀處陳美秀處長(右三)及多位學者暢談北觀處觀光發展計畫願景





## 2015台灣美食展 創造臺灣「美」好「食」代

**睽**違兩年的台灣美食展 (Taiwan Culinary Exhibition) 訂於2015年7月17日至20日在臺北世貿一館A、D區擴大規模盛大舉辦。創始於1990年的台灣美食展是餐旅業界年度最重要的品牌展現與銷售舞台，同時也肩負廚藝競技交流、國際宣傳行銷與活絡產業經濟的重要意義。迄今已舉辦23屆，不僅成功為中華美食各菜系建立共同舞臺，也培育中華美食廚藝人才，提升廚師地位，每屆皆吸引超過十萬人熱情參與。

2015台灣美食展首度由舉辦ITF台北國際旅展多年，有豐富策展經驗的台灣觀光協會策展主辦，將結合觀光餐旅產業、廚藝界、美食家，並邀請國際主廚、美食作家及國內

## 《「2015台灣美食展」 主題為「臺灣美好食代」》

外媒體共同行銷臺灣美食品牌。預期透過動、靜態展演、銷售與行銷宣傳活動帶動餐飲旅遊產業實質經濟效益，形塑臺灣美食形象。

### 打造臺灣美食品牌 推動美食國際化

「2015台灣美食展」主題為「臺灣美好食代」，今年將採取實體展場搭配美食行銷活動雙軌方式進行，期以台灣觀光協會豐富策展經驗、媒體宣傳成功策略，打造全新的美食大展，推動臺灣美食國際化。

展場規劃將分為「食之藝」、「食之器」、「食之材」、「食之旅」、「伴手禮」五大區，同時推動辦理廚藝競賽國際化，總攤位數超過620個。

### 五大特色展區 襯托臺灣美食特色

五大區分為「食之藝：玉食臺灣」主要規劃以提升廚師廚藝以及廚藝傳承為主，並配合廚師精湛的技藝呈現出美食的技藝及藝術。「食之器：器度臺灣」將為臺灣小吃設計新衣，並展出陶瓷食器及

現場展示補破碗技術。「食之材：香鮮功坊」顧名思義就是以香料加新鮮食材為主題，推廣臺灣的精緻農業、代表臺灣味的香料及大陸貴州的獨特香辛文化。「食之旅：食來運轉」將從旅行中的美食為方向，以觀光局推廣辦理之「食來運轉」及鐵路局鐵路便當為主題，計畫邀請日本等國辦理鐵路便當展，並在「台日32個同名車站」活動之效應下，使得雙方鐵道文化交流密切，讓鐵道便當成為一道具有文化意義的美食。伴手禮創造各地的旅行美食文化，「伴手禮：等路好物」區邀請各縣市的伴手禮業者參展，並於現場直接販售其商品，同時也利用本展將其伴手禮推廣至世界，促使臺灣美食國際化。

### 「玉食台灣」館宣傳臺灣美食無國界

美食是臺灣的強項，除了小吃之外，飯店、餐廳的美食佳餚在國際媒體展露光芒。而臺灣墨玉是最近在花蓮被發掘出來的稀世珍品，將頂尖名廚的美味佳餚裝盛在藝術家吳義盛老師創作的墨玉器皿，更加相得益彰。

因此，透過五大特色展區最耀眼的的主題館「玉食台灣」，將精挑細選邀請全臺著名飯店餐廳名廚，運用墨玉食器，以無國界限制的廚藝創作出玉食佳餚，呈現東方美學與國際味蕾相遇的美好滋味。 ➤



1.美食展將藉由國內外名廚對臺灣本土食材之演繹，烹調出臺灣新風味2.本屆美食展結合臺灣在地墨玉及飯店之佳餚，創造東方美學與國際美味相遇的好滋味



2

《藉由五大特色展區襯托臺灣美食之特色，吸引民眾觀展，現場除展示外亦可直接銷售產品，為企業最佳行銷及展售之良機，不僅讓觀展民眾看的到、聞的到還能吃的到、買的到。》

1. 庶食小吃區將邀請全臺小吃業者參展，現場銷售讓民眾品嘗 2. 「食之器」將為臺灣小吃設計新衣，並展出陶瓷食器及現場展示補破碗技術



透過國內外媒體的報導與美食特刊的介紹，提昇臺灣餐飲廚藝形象、推廣地方觀光資源、促進產業發展。玉食台灣主題館由大會邀請飯店餐廳參展，指派名廚研發佳餚。主題館設計搭建及攤位費用由大會負責，參加之飯店或餐廳不須支付攤位租金，惟需負擔食材費用。菜式包含中西西義法等各國料理，創作玉食特餐，將美食佳餚裝盛在墨玉食器上展示。

### 亮點處處 再造美食經濟巔峰

五大特色展區襯托臺灣美食之特色，吸引民眾觀展，現場除展示外亦可直接銷售產品，為企業最佳行銷及展售之良機，不僅讓觀展民眾看的到、聞的到還能吃的到、買的到。本屆美食展處處是亮點，要讓臺灣美食從產地到餐桌都有展演的場域，無論是夜市小吃、餐飲飯店、小農生鮮食材，還是飲食器皿，都將有煥然一新的面貌；為提升多面向的美食文化厚度，吸引國內外媒體、產業界與廣大民眾參與，更透過各種魅力展演，蓄積能量吸引更多國內外旅客造訪，不僅讓美食無國界，也加強帶動餐飲旅遊觀光的經濟效益。

同時，這場結合臺灣各界高質感、深廣度、多味美的美食展，將成為民眾爭相參觀的年度盛事。凡此種種，都是為了創造更美好的臺灣美食文化、再造美食經濟巔峰。

### 資源整合 效益倍增

交通部觀光局謝謂君局長表示：「美食展經過兩年嘗試將各部會輔導的美食資源納入遊程概念整合，搭配網路行銷方式辦理，希望運用各部會資源，將美食展重新定位，2015年起將會結合並跨出傳統固定展場之思維，以帶狀及延續性之整體規劃及行銷重新出發，相信會是很不一樣、讓大家耳目一新的美食展。」

主辦單位台灣觀光協會賴會長認為，「美食」是最好的文化與觀光的引路人，是最稱職的外交官，應持續耕耘。她表示：「美食是文化的體現，今年



主題訂為「台灣的美好食代」就是希望能藉由美食訴說臺灣的美好，特別感謝各界與會代表提供各自的專長及經歷，希望能從業界、廚藝界及民眾的期盼思考，與過去主辦單位資源結合，創造『1+1>2』的效果，尋找真正的臺灣味。」

2015台灣美食展不只有「美食」，還包含飲食品味、廚藝、食材、器皿、美食旅遊以及伴手禮等各方面的內涵厚度與張力。同時結合經濟部、農委會、客委會、原民會等及各縣市政府、飯店、餐廳同業等力量，一展臺灣美食的多元及深度，精彩可期，即日起開放參展單位線上報名，是國內優質飯店、餐廳業及餐飲廚藝界不容錯過的年度盛會。○

廚師們大展身手，推廣臺灣好食代。



## 即刻報名 共享多贏局面

### 招商範圍 美食櫥窗

**招商行業別** 觀光旅館業、旅館業、餐廳、其他美食相關。

**檢附資料** 工商憑證、觀光旅館業營業執照／旅館業登記證／衛生許可證、商品禮券。

**配合事項** 1. 需於現場提供美食／菜色展示。

2. 每日需分時段提供100份以上美食供民眾試吃，以利集客。

3. 每日需安排廚師於現場解說並與民眾交流，推廣美食。

### 商品禮卷規範

1. 如欲於展期中銷售各種商品（服務）禮券（如住宿券、泡湯券、餐券等），應符合各業種主管機關訂定之相關禮券定型化契約應記載及不得記載事項規定，並於報名時上傳電子檔提供查核。

2. 依現行交通部公告之禮券規定，觀光旅館業、旅館業及民宿禮券之發行人僅限實際提供商品（服務）者。

3. 參展單位銷售商品禮券應注意下列事項：

- 不得記載使用期限，如禮券係有優惠期限者，應記載「優惠期間過後，仍得補差額繼續消費使用」。
- 必須有履約保證，並註明提供之金融機構名稱及保證之起訖日期。
- 不能記載「週○或母親節、春節…等節日，或連續假日不能使用」，或「限週○至週○使用」；但可記載「週○、春節、連休使用要補差額」等字樣。
- 平日、旺日之定義應於商品券上註明清楚。

### 招商範圍 庶食小吃

**招商行業別** 餐廳、小吃攤販。

**檢附資料** 工商憑證／衛生許可證。

**配合事項** 1. 每日提供試吃品給民眾試吃。

2. 於現場展示食用油及食材來源證明

3. 參展單位若有使用明火之需要，需於展前30天前提出申請。

### 招商範圍 經典食器

**招商行業別** 國內、外廚具製造／銷售業者、文化部補助之特色餐具廠商。

**檢附資料** 工商憑證。

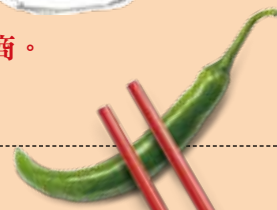
**配合事項** 需於現場展示文創器皿。

### 招商範圍 溫馨手信

**招商行業別** 伴手禮、糕餅烘焙業者。

**檢附資料** 工商憑證／衛生許可證。

**配合事項** 每日提供試吃品給民眾試吃。





# 2015宜蘭綠色博覽會 宜蘭，走出自己專屬的 綠色奇「跡」

text 財團法人蘭陽農業發展基金會、編輯部 photo 財團法人蘭陽農業發展基金會、張晉瑞

2014宜蘭綠色博覽會為期51天，入園總人數高達44萬人次，再度創下綠博新紀錄，縣府在有效的經費下針對綠博議題及內容年年推陳出新，成功營造話題、吸引遊客進駐為最大主因。宜蘭坐擁壯闊美景與豐美平原，然而，下至民眾上至政府可都不僅僅是守成而已，對於環保與友善耕作等自然議題的推動不遺餘力，其中又以每年春季舉辦的綠色博覽會之成果最令人激賞。2015宜蘭綠色博覽會將於3月28日盛大開幕，勢必又將讓綠色議題再度受到重視，喚醒大家土地本身的豐饒與美好。



**宜**蘭綠色博覽會自2000年開辦以來，秉持環保、生態、教育等活動主軸，將環境保護及生態保育觀念深植人心，以提升民眾對環境的認同與尊敬，並將產業、文化與生活等層面之議題展現於活動中，讓參觀民眾有更深層次多樣的體驗。綠色博覽會今年邁入第16屆，回顧近年來的主題，整體的延續意象便是希望大家可以接近自然、靠近大地，經由這個盛大的活動重新讓來自海內外的遊客們都能檢視過去的美好與感動，找回屬於這塊土地的溫暖及人情味。

## 寓教於樂的春季盛宴

2015宜蘭綠色博覽會的主題定為「綠色奇跡-農業新世代」。長久以來，宜蘭堅持友善、共生、人本的價值，到了2015年蘊育出一個讓人耳目一新的農業世代。這是一個能夠從傳統的生活智慧中探究出歷久彌新的價值，尋求原創與再生可能性的世代。而今年的綠色博覽會便將呈現這個宜蘭農業新世代的發展，並集結整隊，繼續走在屬於宜蘭的綠色“奇跡”上。

第16屆宜蘭綠色博覽會，預計於3月28日至5月17日在武荖坑風景區舉行。本次宜蘭綠色博覽會規畫為五大分區，分別是「生態綠舟」、「海洋森林」、「怡然聚落」、「農林秘境」以及「純粹原味」。運用宜蘭的水域環境與其特性，帶出細膩的自然之美，用綠意的健康環境營造人們心中的小確幸，吸引大批觀光人潮前往宜蘭感受這股綠色魅力，進一步活絡在地經濟。

## 五大展區各擁亮點，精彩可期

本次的綠色博覽會從台九省道的入口開始就能看到一系列精彩萬分的迎賓意象，包含了奉茶、花影之橋、花濺喜悅、歲月任意門、豐收烏秋等，運用早期農耕時代在鄉間小路上常見的器具喚起過

1.小朋友化身小小農夫，認識各種花卉與植物 2.藉由餵養禽畜學習尊重動物與自然





### 2015宜蘭綠色博覽會

**time** 3月28日至5月17日

**add** 武荖坑風景區（宜蘭縣蘇澳鎮武荖坑路75號）

**tel** (03)925-1000 \*1560

**web** www.greenexpo.e-land.gov.tw/

**price** 全票假日250元、平日150元（12歲以上、65歲以下）；優待票假日200元、平日120元（7至12歲、身高115cm至150cm兒童或30人以上之團體）；戶外教學票120元（20人以上學生團體）；未滿7歲、65歲以上或領有身心障礙手冊之民眾免費入園。



3.觀賞原住民的演唱與舞蹈，感受濃厚的原住民風情。4.去年在綠博受到熱烈回響的「大樹公寓」，18米高的貨櫃屋彩繪動植物群，藉由攀爬喚醒人們和大樹的情感連結。

往的美好記憶，以宜蘭人樂於分享的人情味，迎接著前往綠博的賓客們。踏上繁花盛開的橋樑，走過一扇扇歲月任意門，藉由回味不同時期的記憶勾勒未來美好生活的輪廓，然後，準備好一顆充滿正面能量的心，開啟一趟綠色之旅。

### 「生態綠舟」--視野豐富的水生態造景

2015綠博的五大分區各自精采並擁有不同亮點。「生態綠舟」區展現出宜蘭冬山河森林公園十多年來規劃與執行的點滴，以及將抽象構想幻化成具體現實的歷程，大型漂流木與儲木池也以地景藝術來呈現，遊客們可從河岸上的觀眾席觀賞舞台演出，遠方交疊的山巒是天然的佈景，樂音迴盪在山谷間，音符在河床上打著水漂，聆聽蘭陽的歲月風華淬鍊成動人樂章。

### 「海洋森林」--宜蘭外海鯨豚知多少

「海洋森林」以鯨豚為主題，傳遞海洋生態與海洋保育的觀念，探討永續漁業的議題，來到本區不僅能清楚了解鯨魚的演化過程，更有鯨豚圖鑑展示介紹虎鯨（鯨豚之王）、藍鯨（最大的動物）、大翅鯨（最會唱歌的鯨）、抹香鯨（最大的齒鯨）、瓶鼻海豚（最聰明的海豚）、加灣鼠海豚（最小的鯨類）等六種鯨豚之最，讓民眾更認識鯨豚及臺灣特有的海洋生態環境。

### 「純粹原味」--原住民聚落再現

「純粹原味」藉由邀請部落耆老協助仿造傳統工法式及就地取材的特殊模式，搭建織布屋、獵人屋等傳統建築，更邀請宜蘭縣內原住民舞蹈團及原住民歌手以傳統樂器敲打及原音不插電方



1.綠博園區綠意無限令人身心舒暢 2.園區廣大但動線清楚，走到不同的展區都有全新的體驗



式，呈現出渾然天成的舞蹈及音樂天賦，並透過傳統舞蹈及歌曲，讓遊客體會原住民活潑、浪漫的一面。另外，本區也栽種小米、地瓜等泰雅族傳統食材、以及各種傳統植物與經濟作物，遊客能在本區享用多種泰雅美食，感受濃厚的原住民風情。

## 「怡然聚落」--大自然是最好的生活導師

「怡然聚落」細分數個分區，「食跡小店」內將以直賣方式展售友善有機小農種植的蔬菜、創新手作加工品及宜蘭特色文創商品。「蘭調廚坊」有創意獨立小店的店主人進駐分享、宜蘭在地食材DIY體驗教育、美食教學等活動。而「微笑書屋」將在此開啟「宜蘭新農村論壇」，每周設定不同主題，分別為生態、空氣、土地、森林、海洋、淨水及良民。宜蘭是綠色學校、是博物館，也是各種主題城市，遊客可透過學習，啟發創意。

## 「農林秘境」--原生種動植物導覽

「農林秘境」涵蓋了秘境農場、柚香森林、及河谷生態區，本區讓參與者從自然中學習，回到原味的傳統農耕技術。活動主軸定位為『農·法自然』，融合前人從自然環境學習的經驗累積，讓農業活動更加地貼近自然、師法自然，讓訪客嚐到深藏在回憶中的原味、自然的初衷。

## 善用旅遊資源 強化觀光優勢

宜蘭擁有十分優質的旅遊資源，本就是國人們出遊地點的首選之一，如今透過每年綠博的舉辦，不僅讓大家更廣泛且深入地貼近這個擁有好山好水的好所在，更吸引遊客們順遊附近的其他地區，讓宜蘭的在地文化以及產業經濟更快速的被看見與認識，不但推廣了綠色意識也讓當地收到十分可觀的周邊經濟效益，可謂是推動觀光的絕佳案例。為了讓便利縣民，今年綠博貼心地於3月2日起推出縣民專屬多次入園票預購5折優惠，正常票價每人300元，宜蘭縣民只需要150元就能天天享受綠博氛圍，另外，2015年綠博與「蘭陽博物館」再度推出超值雙博套票，折扣更勝以往，並且加碼贈送蘭博與幾米合作之精美文創品，熱烈歡迎民眾前往宜蘭感受一趟自然慢活之旅。



## 南澳自然田 農耕體驗的行銷力

到宜蘭參加綠博已經是許多人每年最期待的活動之一，在綠博之外當然也不忘規劃順遊景點，然而在熱門景點之外，宜蘭更發展出多樣緊扣自然與在地特色的活動，不但落實並體現綠博愛護大地之理念，更成功地達到行銷之果。



近年來南澳興起一股農耕換工的度假潮，其中最為知名的便是強調自然農法的南澳自然田。南澳自然田的農地，沒有施作農藥的田地生機盎然，主人阿江承租當地農地，帶進農業代工製作觀念，提供消費者農耕體驗的機會，讓消費者用雙手種下自己吃的蔬菜，化被動為主動，成為推展有機健康耕種的一份子，去年更轉型發展出「契作代耕」，也就是「幫媽媽直接找農夫種田」，透過網路，把消費者和農人連結在一起，讓農人化身為代耕農夫，省去通路成本不僅讓好米更便宜，農人的收入也倍增，當然消費者

要求的友善農耕更達到淨化大地的絕佳效果。至於換工假期的想法，「在農作過程中，才能真正感受到與土地的連結」，阿江滔滔不絕說著他希望用更深度的人文、農耕體驗來行銷台灣，換工的年輕人用農作勞力來交換食宿，5年下來他的換工客棧已接待上千位來自世界各地青年。換工客棧設在車站附近，由臺鐵舊宿舍改裝，來換工過的年輕人，許多來自不同國家，個個晒的一身黝黑，儘管語言不通，卻經由這個活動歡樂的聚在一起，互相交流與鼓勵，如此親近土地親近作物的平民活動，讓人找回人跟土地的有感連結，不但獲得人生難得的體驗，更能重新認識臺灣這片土地。



1.興起打工製作概念的主人阿江 2.打工宿舍麻雀雖小五臟俱全 3.採用自然農法不施作農業的自然田

南澳自然田換工客棧

地址 蘇澳鎮南大通路16號（出南澳火車站左轉約50公尺）  
電話 0988-208-178 / (03)998-2183

# 臺灣緩慢之旅

## 體驗慢步調旅行樂

### 樂活漫遊新主張，地方光點颯商機趣

一種樂活漫遊的主張，享受旅程中所帶來的感動，  
讓觀光緊密結合在地的獨有特色景點，由地方多元化深度之旅帶動各地城市觀光商機。  
中臺灣，因為其地理氣候的得天獨厚，扮演孕育臺灣的主要角色。同時，也是人文薈萃的集中地。  
南投因多條河流的源頭，成為滋養臺灣萬物的「大地之母」，  
雲林以豐饒的物產，成為「臺灣的廚房」。  
這次藉由樂活、慢遊、慢食中臺灣的在地店家，我們見證到南投的生命韌性和發現雲林的原生力，  
讓旅人內心的感動和感官的體驗加成，共同創造了中臺灣的地方光點和商機！

溫室栽種的玉女番茄紅潤飽滿，  
讓人看了垂涎欲滴。

# 樂活·慢食·中臺灣 見證南投生命韌性



1.水里蛇窯園區，每一個角落都值得細細品味 2.和菓森林紅茶改走精緻化路線，成功打響名號

南投在921地震後，為求地方社區的永續生存和再出發，開始正視環境保育議題，開發創意觀光事業，強調生態保育的大雁澀水社區、創意無限的杉林溪妖怪村等，都吸引許多旅客專程前往。

「南投」一名源自原住民的平埔族語「Ramtau」，是臺灣唯一不靠海的縣市，也是臺灣的心臟。南投有山又有水，東有玉山等中央山脈縱貫，境內多山地、丘陵，氣候涼爽宜人。高山的屏障，和多條河流的源頭，因此南投成為滋養臺灣萬物的「大地之母」。

不論是往山裡去，沈浸在清境農場的綠意，或是往水裡來，欣賞國家級景色的日月潭國家風景區，還是到水里蛇窯感受工藝之美，在九族文化村體驗多采多姿的原住民文化，震後的南投更能展現其足以代表臺灣之心的強勁。



1.水里蛇窯\_工作室 2.水里蛇窯主人林國隆先生 3&4&5.轉型為兼具休閒與觀光功能的蛇窯透出懷舊氛圍 6.漫步綠蔭間讓遊客感受一段知性又放鬆的文化之旅

水里蛇窯建立於1927年，是臺灣現存最古老的窯，由製陶師傅林江松打造，因外觀宛如蛇身而得名，早年更以生產陶甕聞名於世。隨著時代演變，水里蛇窯雖經歷過產業沒落的歲月，但在第三代林國隆深謀遠慮的規劃下，思考其價值和競爭力，花了10年心力，在1993年將舊窯場轉型為兼具教育內涵和休閒觀光功能的陶藝文化園區，呈現出窯場昔日風光。

### 育樂兼具，臺灣觀光工廠風潮先驅

經營逾20年的文化園區，可說是臺灣觀光工場風潮的先驅。園區景觀多以陶甕裝飾。漫步綠蔭間，走過一排排陶甕鑲成的長廊，遊客彷彿置身昔日舊時光。主角蛇窯的窯體沿著山坡而建，長約百餘尺，目前幾乎僅為文化展示使用。不過，園區特別蓋了一座小型柴燒窯。林國隆說，現在文創概念正流行，消費者開始懂得欣賞質樸的物件，因此以柴燒窯製陶的風氣又熱絡起來。

而走訪一趟水里蛇窯，遊客能感受到的，是份樸拙風土民情和文化教育的傳承，兼具知性與感性之美，成為令人充滿回憶的地方。



# 慢遊南投

## 延續陶窯歲月風華 水里蛇窯陶藝文化園區

位於南投縣鄉間，一處二千多坪的空間，保存著臺灣最古老、最具代表性的柴燒窯，這裡是聞名全臺灣的「水里蛇窯」，園區內保留老房子懷舊的氛圍和數不清的各式陶器，循著陶甕鑲嵌成的長廊漫步，這裡的每一個角落，都值得細細品味。



add 南投縣水里鄉頂坎村水信路一段512巷21號  
tel 049-277-0967

web www.snakekiln.com.tw

time 08:00~17:30 (全年無休)

price 全票150元，優待票120元

note 沿國道3號從名間交流道下，接省道台16線(名水路)往集集、名間方向，到水里右轉中山路一段，到底後接水信路一段，沿指標即可抵達。



## 紅茶精緻化策略， 成功打響「老欖紅茶」名號 和菓森林紅茶莊園

1925年，日本人看上魚池得天獨厚的風土條件，引進印度阿薩姆紅茶栽種，而歷經改朝換代和產業興衰，「和菓森林」不但承襲傳統工法，栽培出甘醇清香的特色紅茶，更將製茶轉化為文化創意，藉著體驗活動讓遊客了解紅茶文化，並且學會泡上一壺好茶。



1.和菓森林的園區一景  
2.和菓森林的主人陳彥權先生 3.綠意盎然的茶園景致 4.以點心搭配一杯甘醇清香的特色好茶 5.堅持紅茶精緻化成功打響名號



**add** 南投縣魚池鄉新城村香茶巷5號  
**tel** 049-289-7238  
**web** www.assam.com.tw  
**time** 9:00~17:30 (週末營業至18:00)  
**price** 每人300元，團體280元  
**note** 沿台21線魚池街、大雁巷，在55.5公里處轉台65線香茶巷，直行約2公里處即可抵達。

**魚**池鄉地處700~1,000公尺中海拔，早晚溫差大、合適的溫濕度和微酸性紅壤土等風土條件，讓這裡成為臺灣紅茶的故鄉，處處可見綠意盎然的茶園。其中，位於香茶巷的「和菓森林」，承襲早年日本人種植的老茶樹，堅持用心做好茶。經營者石茶樺人稱「紅茶公主」，父親是做了一甲子的茶師，因此她從小就對紅茶有著深刻情感，而為了回饋父親對紅茶的堅持，原本在外工作的她，決定與先生陳彥權返鄉將紅茶產業發揚光大，轉型自創品牌「和菓森林」。「和菓」既是取其台語「好菓(好結果)」的諧音，也喻意製茶技術承襲日式製法，感念前人辛苦種植而命名。

### 承襲傳統製法，品味日月潭老欖紅茶

和菓森林的紅茶產品線豐富，除了阿薩姆紅茶外，屬原生種野生山茶的「紅寶石」已有百年樹齡，茶湯飄散著果香和蜜香；「祖母綠」則為日治時代持木茶區所留下的大葉種，高齡也有80歲，茶湯圓潤甘醇有後韻；民國88年由臺灣茶業改良場改良的台茶18號「紅玉」，是緬甸大葉種紅茶與臺灣野生山茶的結晶。獨特的薄荷和肉桂香，也讓紅玉登上「日月潭紅茶」寶座；還有台茶21號「紅韻」，帶著柑桔、柚子花及淡淡果香。「和菓森林」以傳統製法將紅茶精緻化，成功打響「老欖紅茶」名號，成為比賽常勝軍。



## 慢食 南投

好山好水得天獨厚的自然資產，讓南投擁有多種農特產。921大地震（1999）重創南投，卻也是個重生契機，南投農民正視水土保持和環境保育的重要，逐步採用不噴灑農藥、不用化肥的自然農法。

南投茶葉產量約占全臺總產量6成，因土壤和地形等風土條件，生產不同種類的茶葉。青梅、甘

蔗、紹興酒、花卉等，也在南投好山好水的孕育下，產量和品質皆是全臺前幾名。值得一提的是兩項新興農產，南投農民在921震災後，開始改變傳統農耕型態，國姓鄉採自然農法種植咖啡，以手工採收，目前產量達4萬噸，位居全臺第二；中寮鄉則採有機農法，來種植深根性的「臺灣原生種肉桂」及有機蔬果。



## 有機栽種出的天然芬芳 「玫開四度」 食用玫瑰園

隱身於埔里牛眠山下的「玫開四度」，是臺灣第一座以自然農法栽植的食用玫瑰園，由章思廣、郭逸萍夫妻倆辛勤打造，不灑農藥、不施化肥，在生態平衡下綻放的玫瑰花，不僅能安心食用，更有著天然芬芳的滋味，而吳寶春師傅就是選用這裡的玫瑰，烘焙出令人驚豔的荔枝玫瑰麵包，拿下2010年世界麵包大師賽冠軍。

1.「玫開四度」的主人章思廣先生 2.食用玫瑰園溫室一景

2

「玫瑰本來是迷人的東西」章思廣說。12年前擔任廚師的夫妻倆，原本計畫開家香草餐廳，但因為醉心於玫瑰的芳香，夢想能將玫瑰入菜，因此決定栽植食用的有機玫瑰，取名「玫開四度」，因為這裡的玫瑰四季花開。

### 堅持自然農法，無毒新鮮花香味

為了種出能讓人安心食用的玫瑰，園區皆採用無農藥、無化學肥料的植栽方式，因此得先花三年淨化土壤而無法收成。章思廣回憶道出因為自己不是正職農夫，一開始可吃盡苦頭，由於生態不夠平衡，葉子全被天牛、金龜子等害蟲吃光，一朵也不剩。但他深信，我們不該破壞大自然所賦予的，待生態平衡後，益蟲才會回來。因此，他也堅持使用天然肥料，並用母蛾的性費洛蒙，來誘捕斜紋夜蛾，以無毒的方式來滋養土壤、減少蟲害。他也發現，在使用有機種植後，玫瑰花的味道也變得更清爽芬芳。

### 新鮮花瓣化作多樣豐富的美味

目前玫開四度種植的玫瑰有八成供食用，主要製成玫瑰醋、乾燥花瓣和花醬，其中光是一公斤的乾燥花瓣，就必須摘採二千多朵玫瑰花製成。而乾燥花瓣泡熱水後，能嘗到像茶葉般的沉穩香味。而一罐150公克的花醬，則需用以10朵玫瑰的花瓣熬煮，因為堅持天然，所以單純用糖和檸檬汁增加香氣和顏色，而遊客來此還能體驗DIY花醬的樂趣。郭逸萍補充說，玫瑰花不但有潤肝、活絡氣血的功能，而且用花醬拌涼粥，甜甜的相當好吃開胃哦！



#### 玫開四度食用玫瑰園

add 南投縣埔里鎮清新里開南路25號

tel 0933-420-572、0972-359-915

fax 049-242-0675

price 體驗DIY價格與花醬直購價相同，視大小不等

web www.lohasrose.com

note 沿著國道6號下最後一個交流道後左轉，直行後遇見內埔橋再左轉，過橋後右轉再直行約100公尺即可到達。入園參觀請先以電話聯繫，花醬DIY體驗需事先預約。

3. 「玫開四度」特製手工玫瑰果醬 4&5&6&7.天然手工果醬的製作過程





# 慢食南投

## 成功轉型觀光農業 梅子

柳家梅園負責人柳慶祥曾經是走遍世界的代理商，後來回到故鄉，與弟弟共同經營祖傳老梅園。不但種梅、產梅，亦把賞梅推廣至全臺，在梅花季免費開放梅園供遊客參觀，成為航空公司宣傳品、電影、偶像劇等的拍攝場景。

### 柳家梅園

**add** 南投縣信義鄉陽和巷87號  
**tel** 049-283-1191、049-283-1190  
**email** Willow.liou@msa.hinet.net  
**web** taiwanplum.com  
**time** 08:00~15:00  
**price** 體驗脆梅DIY價格與直購價相同

1.柳家梅園的主人柳慶祥先生 2&3.柳家梅園在梅花季會免費開放給遊客參觀，也是偶像劇或電影的熱門拍攝地  
 4.精心設計的特製梅餐讓遊客大飽口福 5&6.柳家梅園的青梅及各項產品



日本梅酒的故鄉在臺灣，而臺灣梅子的祖先，則是來自於信義鄉。信義鄉早在日治時代，就由日本人技術指導開始栽植梅樹，全盛時期栽種面積達7千公頃，多數外銷日本，做為知名梅酒廠牌的原料。

### 信義青梅冠全臺

梅子依不同時期的成熟度，可做成各種加工品，5至6分熟的嫩梅甜度低、營養豐富，適合做成梅精、脆梅，7至8分熟的青梅果實為淡綠色、果肉飽滿，適合泡梅酒、梅醋，製作Q梅。至於梅子在9至10分熟時會變得通體金黃，多汁而香甜，稱為黃梅。黃梅可曬成梅乾，做梅醬，也是柳家梅園完熟梅果汁的原料。

### 找尋梅子的第二春

信義鄉的梅樹以紀州梅為大宗，亦有大青、二青、胭脂梅等品種，梅樹的樹齡可達百年，而20至30年的梅樹產量最豐，盛開時也最燦爛。

梅子產業在日本將產區轉移至中國後，沉寂了一段時間，直到信義鄉農會與梅農攜手合作，轉型推廣觀光農業。每年1月底梅花季遊客數高達40萬人，加上農會開發的各種梅酒、梅醋，為當地帶來梅開二度的榮景。

做為遊客必訪的超人氣景點，柳慶祥不藏私，免費開放梅園參觀，並推出土雞、豬腳、素食等口味的梅子火鍋，以及特製梅餐讓遊客大飽口福。他還親自上陣教遊客DIY製作脆梅、體驗梅樹嫁接，寓教於樂，有吃又有學。



1



2

1.李基培的有機番茄成為團購人氣商品 2.沐藝觀光工廠以木雕彩繪自己的美好記憶

# 樂活·慢食·中臺灣 看見雲林原生力

濁水溪南岸的雲林縣，曾被視為「臺灣的非洲」，是全臺最貧窮的縣市；今日的雲林，回歸土地，善用占全境十分之九的平原地形，擁有臺灣最大的農地面積，供應全臺三分之一的農產品，以豐饒的物產，成為「臺灣的廚房」。雲林縣的廟宇數量是全臺之最，帶動了相關行業的活絡，早期廟會多安排布袋戲演出，雲林也因此孕育出發展蓬勃的掌中戲（布袋戲），為雲林贏得「布袋戲故鄉」美譽。雲林的經濟發展曾經不如其他縣市，卻因此免於隨之帶來的破壞，保留下最完整的臺灣原貌，老城區之美和歷史建築，都是旅遊當地的必訪重點。從青山綠水的遼闊田野，到濱海漁村的海岸風情，雲林自然景觀美不勝收，搭配豐富的農漁產業，正適合安排一趟親近土地的休閒旅行。



# 慢遊雲林

## 創造米食新風貌 從做粿到做麵包的 禪屋米胖工坊

傳承老阿嬤時代就流傳下來的米食製作技術，搭配現代麵包烘焙工法，禪屋用心做出最滋味純淨的「米胖」。

**禪**屋經營者是一對謝姓姐弟，當初之所以會接觸米麵包，其實源自於家傳的米粿，因為粿用米漿製作，對於米漿的特性，姐弟倆知之甚詳，再加上姐姐學烘焙出身，開店前，就一再針對米麵粉的特性進行研究。家傳、所學加上米對東方人的重要性，驅使謝氏姐弟朝著製作完美米麵包的理想前進。

### 米食的再進化 柔軟中帶有Q韌的「米胖」

謝氏姐弟居住所在地雲林，正是臺灣的米倉，於是他們嚴選在地農家契耕的蓬萊米為原料，「每條『米胖』都需要歷經3天複雜的製作流程，謝雁齡說，從開始製作到成品，歷經3道工法、7道程序，耗時3天。很多客人初次嚐到米胖，無不面露驚訝的表情：「這真是米做的吐司？怎麼這麼軟、又這麼Q！」沒錯，用米製作的「米胖」，除了有比麵包更豐富的多層次口感外，最重要的是「米胖」柔軟又Q韌的口感，那種香Q柔軟的嚼感，深度的風味，以及順口易食的魅力，是一般麵包所無法複製的。●



2



3

1.禪屋米胖工坊負責人謝姓姐弟  
2&3.禪屋米胖工坊的米胖和吐司  
具備多樣化的口感，呈現米食新  
風貌 4.禪屋米胖工坊一景



4

add 雲林縣虎尾鎮北溪里2-6號  
tel 05-633-0452  
email zenbakery2005@gmail.com  
fb www.facebook.com/zenbakery  
time 14:30~18:30 (周二休)  
price 饅頭16元起

## 中外遊客北港朝聖必到之所 北港朝天宮

朝天宮媽祖廟廟內樑柱結構及雕刻巧奪天工，小至窗花上的人物表情，大至氣勢磅薄的盤騰龍柱，皆出自名匠之手，是中外遊客北港朝聖的必到之所。



1.北港朝天宮老街餅鋪的傳統大餅  
2.北港朝天宮一景  
3.北港老街的特色建築-振興戲院  
4.北港老街風貌

**歷**史悠久、終年香火鼎盛的媽祖廟，建於清康熙33年，前殿為歇山重簷式建築，屋頂上方佈滿交趾陶剪粘，已被列為國家二級古蹟，朝天宮每年最熱鬧的兩次祭典分別是農曆正月15日的元宵節及3月23日媽祖誕辰，元宵節是以花燈比賽為主；媽祖誕辰期間，各地信徒及分靈廟宇陸續回北港進香，規模十分盛大，而繞境遊行，更是鑼鼓喧天，萬人空巷。

### 北港老街 在地人的生活重心

朝天宮正前方的中山路，這裡又稱為北港老街，街道兩旁的建築大多以紅磚砌成，而且大量運用中國吉祥圖騰，中西合璧的做法使其更顯華麗及趣味，遊客除了欣賞老街的建築之美，小吃和餅舖也是老街的旅遊重點，吃飽喝足，再提份傳統大餅，有吃又有拿。振興戲院和諸元醫院為北港老街有兩棟建築值得觀光客抽空欣賞。



add 雲林縣北港鎮中山路178號  
tel 05-783-2055  
time 05:00~24:00

# 樂活雲林

## 薪火相傳的掌中傳奇 黃世志電視 木偶劇團

黃世志自幼即著迷於布袋戲的刀光劍影，進而拜黃俊雄為師，民國96年，成立黃世志電視木偶劇團，致力布袋戲的教學推廣，為傳統文化產業注入新能量。



1.黃世志電視木偶劇團的木偶 2.黃世志熟練的操作木偶 3.電視木偶劇團的表演木偶做工十分精細 4.DIY為木偶上色

天份使然，黃世志很快就擔起霹靂電視台的操偶重任，他不但是霹靂電視台的首席操偶師，還身兼特技指導、造型指導、研發設計等多項工作，舉凡木偶的操作技藝、戲偶的造型設計、道具製作和口白表演，均難不倒他。

### 承先啟後、薪火相傳

黃世志電視木偶劇團本著維護傳統文化的理念，除了在多所學校擔任布袋戲社團老師，教育傳承下一代，並走出戶外，參與民間節慶活動，藉由精彩絕倫的表演吸引觀眾目光，讓布袋戲持續在21世紀的臺灣發光發熱。掌中戲DIY體驗，從木偶的製作到上色過程等過程，老師還會從旁輔助。



add 雲林縣北港鎮民生路2號  
tel (05)782-4959  
email shrjrd@yahoo.com.tw  
fb www.facebook.com/shrjrd  
time 10:00~17:00  
price 掌中戲DIY體驗材料費200元



## 木雕與木工的融合， 打造全新木製品工廠 沐藝DIY觀光工廠

弘聖藝雕刻公司原是手工居家木製品工廠，結合木雕技法、網版絹印技術，開創溫和、樸實的獨到木藝風格，民國97年，轉型沐藝DIY觀光工廠，推廣木藝彩繪DIY，融入色彩美學，將藝術與木工融合為一。



1.沐藝觀光工廠的木雕彩繪藝術品  
2.可愛的木雕彩繪時鐘 3.沐藝觀光工廠的主人連家淇 4.DIY彩繪木製品 5.沐藝觀光工廠的擺設



雲林縣口湖鄉謝厝村，這個很多臺灣人都不清楚的小村莊，曾在民國75年，因王志強、王志鵬雙胞胎兄弟創立的弘聖藝雕刻公司，寫下一頁臺灣木雕的傳奇故事…。沐藝DIY觀光工廠負責人連家淇說，弘聖藝以從事木製家用品外銷為主，市場遍及歐、美、日，生意蒸蒸日上，不但為村民帶來就業機會，也為臺灣賺進不少外匯。

### 單親媽媽一肩獨挑大樑

弘聖藝生產的木雕品與三義木雕形成強烈區隔，結合木雕技法和網版絹印技術的木藝風格，對品質要求甚嚴，紐西蘭進口木頭原料，顏料無添加化學藥劑，使用強調環保無毒，無論品質還是樣式均堪稱全臺之最。民國86年，王姓雙胞胎兄弟相繼過世，連家淇一人獨挑公司重擔：「刚开始雖然有老客戶繼續下訂單，但後

來訂單愈來愈少，我苦撐好久，有好幾次想要放手，但又不捨，後來孩子告訴我，媽媽工廠不要關，我將來會幫妳的，這才絕了關廠的念頭。」然而生活開銷仍持續壓著連家淇喘不過氣來，苦思良久，決定轉型觀光工廠，讓先夫的事業不致在她手中斷送。

### 木雕彩繪DIY揮灑夢幻國度

民國97年，成立沐藝DIY觀光工廠，由於連家淇本身就很有美術天份，加上她兒子又是念設計的，觀光工廠就在母子同心協力下誕生了。結合知識、知性、藝術、美學的「沐藝」，以童話意象打造出夢幻的木雕彩繪國度，很快成為機關學校戶外教學的熱門標的，遊客來到「沐藝」，不但可以深入了解謝厝村的木雕傳奇故事，更可發揮天馬行空的想像力，彩繪出專屬於自己的美好記憶。

add 雲林縣口湖鄉謝厝村水尾67號  
tel (05)789-3727、0922-762363  
email a0922762363@yahoo.com.tw  
time 09:00~16:00  
price DIY價格視商品決定

慢食  
雲林

雲林有近30種農作物的種植面積與產量為全臺之冠，農產品更占全臺產量三分之一，而有「臺灣廚房」的美名，一年四季都有在地的旬之美味，包括斗六文旦、古坑柳丁、咖啡、大埤酸菜、西螺米、荖桐楊桃、林內木瓜、水林甘薯、北港花生，還有（黑）蒜頭、酸菜、龍鬚菜、蕃茄、西瓜等蔬果。雲林近年積極推動安全農業，促成愈來愈多小農堅持有機、生態等農法，對環

境和地球都有正面回饋。

雲林的養殖漁業同樣發達，像是龍膽石斑、虱目魚、烏魚子、文蛤等。值得一提的，還有改良自吳郭魚的臺灣鯛，在臺灣養殖漁業中，產量最大，出口到美國的數量也最多；鰻魚則走向精緻化，大批外銷日本；臺灣原生種的紅樹蜆「馬蹄蛤」，外形碩大、肉質鮮美，營養成份更較一般文蛤或牡蠣高。



1



2

# 慢食 雲林

## 以創新研發美味大商機 臺灣鯛、黑蒜頭

王益豐以魚鱗提煉膠原蛋白並做成人工眼角膜等，讓臺灣鯛的經濟效益達到最高。而蜜餞般酸甜口感的黑蒜頭1公斤市值高達1,500元！這在在都證實，只要食材優質、勇於創新突破，都能創造出另一番美味的契機。

1.人稱臺灣鯛王子的王益豐 2.美味的臺灣鯛料理 3.臺灣鯛廠景處理鯛魚一景



3

保證責任雲林縣口湖漁類生產合作社  
(臺灣鯛)

add 雲林縣口湖鄉崙東村1-80號  
tel 05-799-2662

保證責任雲林縣崙東合作農場  
(黑蒜頭)

add 雲林縣口湖鄉崙東村1-88號  
tel 05-799-1122

臺灣鯛養殖和出口量都居全臺之冠，可以說是臺灣的國寶魚，而人稱「鯛魚王子」的王益豐，更將新鮮的生魚片，透過急速冷凍技術行銷全球；此外，他還與雲林蒜農契作開發出發酵黑蒜頭，不僅甜度破表，高營養價值和保健功效更讓黑蒜頭一炮而紅，身價水漲船高。

### 國民食材出頭天

王益豐特別將臺灣鯛以海水和淡水混養，除了無土味和腥味外，肉質會更紮實有彈性，養至1.2至1.5公斤生產加工，而他還以冷凍生魚片成功行銷國際。他說，以前的人都只吃魚肉和下巴，但含有豐富膠質的魚皮，在經過冷、熱水泡發後，吃起來脆口Q軟；魚腹可做蒲燒，口感不輸鰻

魚；臺灣鯛和鯊魚的軟骨結構相似，因此魚尾也可做為魚翅料理。此外，王益豐還研發將魚眼的水晶體萃取出尿酸，以魚鱗提煉膠原蛋白並做成人工眼角膜等，讓臺灣鯛的經濟效益達到最高。

黑蒜頭則是王益豐走訪日本的意外發現。為取得與日本技術合作，他特別拿口湖鄉蒜頭與全球各國名蒜PK檢測，最後以高含量的胺基酸和大蒜素勝出。之後，他與雲林蒜農契作，將「大片黑」品種的白蒜頭，以進口菌蟲發酵30到45天，發酵後的黑蒜頭，竟有如蜜餞般的酸甜口感，能直接當零食吃。黑蒜頭40度的自然甜度，不但適合燉雞煲湯、做麵包蛋糕，還能製作可口的冰淇淋和黑蒜頭酥，外皮也可直接沖泡熱水飲用，富含高單位維生素B群。 ●

李基培以溫室栽種出的玉女番茄，皮薄汁多，一向是網路團購的人氣商品。

從事溫室栽種已有6年，李基培最早在戶外種植香瓜，但基於氣候不確定性的考量，毅然決定花費近千萬陸續搭建溫室，並結合口湖鄉農會產銷班的輔導，栽種產值和經濟效益高的小果番茄。

### 紅潤的果實、辛勤栽種出的甜美滋味

目前溫室內共栽種約1萬3千株左右的玉女番茄。李基培說，品種不同的番茄採收時間略有不同，玉女番茄口感極佳，皮薄多汁但比較會裂果。他補充說到，種植番茄需要充足日照，尤以26°C最適合，若光合作用好，就能種出好番茄。溫室栽種的優點，除了可以防蟲害、防颱和強勁的東北季風外，下雨時也能減少細菌的傳染速度，當日照太強太熱時，帆布能有效阻隔烈日直曬，也能啟動抽風機降溫。雖然溫室栽種成本高，但成效是明顯可見的。



## 有機栽種法 造就團購人氣王 番茄

對於李基培來說，溫室栽種的路就是慢慢種、慢慢學習經驗，而在他每日細心呵護之下，番茄飽滿多汁的甜美果實，咬下的每一口，都有著溫潤人心的幸福感。

慢食雲林



1.手捧自行栽種番茄的李基培 2.溫室裡的美麗番茄 3&4整理收成的番茄準備出貨

#### 李基培番茄

add 雲林縣口湖鄉水井村65號

tel 0919-708902

Price 160元 / 盒



# 料理，讓臺灣發光

在地食材化身最佳觀光代言人



懷念一座城市的美好，往往從美食開始。臺灣一直被譽為美食王國，多種類的食材經由廚師們的巧手變化出令人難忘的美妙滋味，讓來到這塊土地上的人們紛紛用味蕾寫下了記憶篇章。有許多廚師一直堅守崗位，用專業與堅持固守專屬臺灣的好味道，用充滿在地特色的料理讓臺灣在國際舞臺上持續發光發熱。



1





## 莊忠銘 X 銘師父餐廳

# 為花蓮的後山美味開扇窗

**靠**著對料理的熱忱無師自通，莊忠銘自1979年起開起自己的熱炒攤，及至今日成為享譽全臺的大廚，甚至擁有可席開百餘桌宴會的餐廳，銘師父還是喜歡自己上菜市場買菜，「每天一早在微亮天光中到市場去買菜，是我在料理之外最快樂的一件事。自己去菜市場買菜，才能了解食材的來歷和新鮮度。」

### 後山食材端上桌

莊忠銘表示，銘師父餐廳裡超過95%的食材都來自花蓮，因為後山應有盡有，他笑著說，花蓮因為交通不便形成的封閉系統，對許多產業是劣勢，對餐飲業反而是優勢，如今大都會區居民對後山行之有年的無毒農業趨之若鶩，讓在地天然食材不僅可以自給自足，還能銷往全臺，實在是當初始料未及。

莊忠銘除了自己上市場採買，還與許多在地農家合作，以契作方式維持食材的新鮮和貨源穩定度，例如香噴噴的烤鴨是來自玉里的無毒鴨，即使點綴用的櫻桃蘿蔔和洛神花，銘師父也毫不馬虎，不僅請製作農家以涵養地力的方式輪流栽植，還親自醃漬，所以說在銘師父餐廳裡吃到的每一口

### 莊忠銘

臺灣宜蘭人，44年前隨父親移居花蓮並開設餐廳，而後創立銘師父餐廳並擔任主廚至今，目前擔任中華美食交流協會理事及全國技術士中餐檢定評審員，曾多次代表臺灣參與國際烹飪賽事，並獲2008年FHA御廚大賽亞軍。



都是新鮮，一點也不誇張。

為了提攜後進，莊忠銘主廚除了積極參與中華美食交流協會等各項活動，還召集花蓮當地觀光旅遊業者，共同主辦「只能使用花蓮食材」的烹飪比賽，讓花蓮有心學藝的學生們有機會拓展視野，他說：「要讓小朋友們從小就懂得利用在地食材、養成不浪費的習慣，將來自然能把花蓮美味介紹給大家！」

### 用料理傳達花蓮味

年輕時學攝影的莊忠銘對擺盤的美感要求特別高，在套餐前菜中將花蓮新鮮食材製作的甜柿沙拉、旗魚生魚片、五花肉叉燒、紫山藥蛋捲等一齊擺上，並題上一個大大的「鮮」字。產自玉里的烤鴨，油晃晃的酥皮說明火候恰到好處，在快刀底下片成皮肉各半、包餅正好的香酥鴨，一口咬下熱騰騰的手工烙餅，幸福滿溢。而烤鴨全餐中，最令人驚豔的便是用鴨骨熬煮的鴨架湯，加入俗稱「黑甜菜」的龍葵，讓湯頭中多了一股清甜，既濃郁又油而不膩，充分展現出主廚對在地食材的瞭解和巧思。莊忠銘主廚用巧手忠實呈現的這股花蓮新鮮味讓人們經由花蓮這塊土地更貼近花蓮，回味再三。 ➤

### 銘師父餐廳

add 花蓮縣吉安鄉明義六街38巷22號

tel 03-858-1122

time 中午11:00~14:00、晚間17:00~21:00，宴席需預約。

price 午晚套餐680~1,280元(需預約)，宴席每桌4,000元起。

FB 銘師父餐廳



1.開胃前菜的的盤飾風格相當前衛 2.前菜底盤提上大大的「鮮」字 3.學過攝影的銘師父十分講究擺盤 4.產自玉里的烤鴨，油晃晃的酥皮說明火候恰到好處



## 陳溫仁×32行館 勇闖天涯世界級美饌

**氣** 蘊裊裊的北投溫泉，只有5間客房的32行館，以渾然天成的漫天綠意與私密尊榮的服務，贏得國外權威旅館評鑑一致好評。而從開幕以來擔任主廚至今，陳溫仁的精湛廚藝成為旅館金字招牌。他作風兼具大膽與細膩，為頂級食材賦予新的生命力，多年來不但令饕客臣服，也讓他穩座臺灣義式料理的第一把交椅。

### 食材說故事

祖父是宜蘭的總舖師，父親與兄長也都是中餐大廚，陳溫仁選擇了一條不太相同的跑道——進入西餐體系。早期義式料理與歐陸菜並無明顯分界，陳溫仁在瑞華餐廳做到副主廚，卻是

### 陳溫仁 (Jimmy)

來自宜蘭廚師世家，曾任職於瑞華餐廳、西華飯店、六福皇宮等西餐廳，之後被32行館創辦人邱明宏重金聘請，指定成為餐廳主廚。從義大利菜出發，與星級名廚的多次合作，讓陳溫仁把世界美食潮流帶入菜色中，打造視覺與味覺的雙重饗宴。



在進入五星酒店體系後，才真正專精於義大利菜，不斷累積經驗的他逐漸嶄露頭角，終於在10多年前遇見他生命中的伯樂——32行館第一代董事長邱明宏。

經營餐廳出身的邱老闆大力拔擢陳溫仁，重金禮聘陳溫仁到即將開幕的32行館擔任主廚，傾其資源讓他放手發揮。最好的設備加上頂級食材，陳溫仁得以盡情揮灑源源不絕的創作因子，他以義大利精神為骨幹，創新手法為點綴，烹調出讓人拍手稱讚的精彩料理。「白松露燉飯」就是自開幕推出至今的經典菜色，用雞肉與磨菇的精燉高湯加上特製白松露醬，從生米開始煮至晶瑩飽滿，之後再現磨進口帕梅森起司與新鮮松露。米飯飽吸白松露的馥郁香氣，每一口都是近乎魔幻的醉人享受。

### 走出台灣，向世界取經

在餐飲界打響名號以後，32行館接著進行更遠大的計畫，每年邀請世界級名廚來館客座，將頂尖廚藝引進臺灣。陳溫仁認為，廚師如果整天關在廚房，那麼會做的菜，也就那幾道而已。因此他每次都會親赴名廚餐廳工作兩週，培養彼此的默契度，確保屆時從餐具到食材都能保持最高水準。到現在，和陳溫仁合作的世界名廚們已經超過20顆米其林星星。「大廚們對菜色水準的執著，以及對於味覺、視覺層次的要求讓我獲益良多。」陳溫仁說。他的烹調手腕變得更加收放自如，而每年春冬兩季推出的主廚創意料理，逐漸從義大利本位延伸至創新潮流，把世界級的廚藝風尚介紹給顧客。

像是「香酥紅甜蝦佐開心果醬汁」，拍上杜蘭小麥粉油炸的鮮蝦肉質甜嫩無比，搭配西西里開心果醬，並添以海鹽、檸檬汁與薑汁，讓味覺層次立

### 32行館

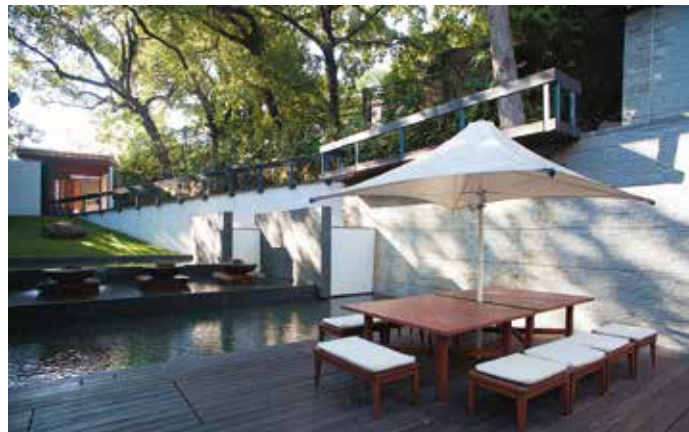
**add** 台北市北投區中山路32號

**tel** 02-6611-8888

**time** 12:00~14:00, 15:00~17:00, 18:00~21:00, 21:30~23:00。

**price** 午間套餐980元起，晚間套餐2,200元起。

**web** www.villa32.com



32行館結合美湯、美景與美食



1



2

1.使用原住民的馬告與義大利王者之酒Barlolo做成醬汁的香烤美國特級菲力 2.歷久不衰的招牌菜白松露燉飯，每一口都是享受 3.彷彿藝術品的香酥紅甜蝦佐開心果醬汁，滋味立體鮮明 4.金黃色澄清雞湯佐主廚手工南瓜餃，是主廚在義大利之旅後帶給顧客的暖心菜色 5.Jimmy主廚的料理以義大利精神為骨幹、創新手法為綴



3

體鮮明。「香烤美國特級菲力及有機蠔菇佐山胡椒醬」則是他對臺灣食材的禮讚，原住民的特色香料山胡椒（馬告）兼具香茅般的清新與獨特辛辣氣息，和洋蔥、大蒜等炒香後加入義大利 Barolo 酒煮成醬汁，搭配嫩烤菲力，十足地畫龍點睛。

「其實我是為了將來的臺灣米其林努力。」陳溫仁偷偷透露。他已經將目光放到了世界，運用頂尖技巧，為料理說故事，他正做著一個透過美食，將臺灣推向世界的大夢。看著他的堅持，相信在不久的未來，臺灣也能出個三星級的夢幻名廚。



4



5

## 黃欽洲 × 礁溪老爺大酒店 岩波庭 吃出宜蘭天然樂活味



1.用餐空間採極簡和式風格，大片落地窗將美景攬入眼前 2.櫻桃鴨胸肉鑲醬肝佐南瓜醬，南洋在地風味十足

**走**進礁溪老爺大酒店極簡和風的大廳，在一整排落地窗的盡頭就是岩波庭，名為「宜蘭廚房」的岩波庭以提供在地有機食材、簡單料理為號召，讓人們在這世外桃源洗盡鉛華、反璞歸真，坐在這裡享受自然美景的同時，屬於蘭陽在地的健康料理才正要上桌。

### 農夫大廚來把關

從小就住在礁溪老爺現址附近的黃欽洲，當他還在幫父母親種菜時，當然還沒有礁溪老爺大酒店的存在，但卻種下了多年後這位蘭陽之子返鄉



### 礁溪老爺大酒店 岩波庭

add 宜蘭縣礁溪鄉大忠村五峰路69號

tel 03-988-6288

time 11:30~14:00、17:30~20:30，訂房時可預約。

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

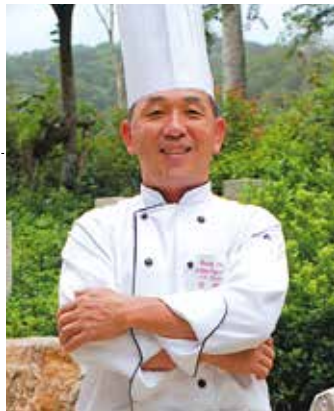




3

### 黃欽洲

臺灣宜蘭人，16歲起進入餐飲界，至今已有超過30年料理經驗，曾任職於臺北亞太花園會館，並執掌新竹煙波大飯店日式料理主廚，現為礁溪老爺大酒店「岩波庭 宜蘭廚房」行政副主廚。



4

服務的機緣，和當年在五峰旗玩水的少年無異，即使入行已超過30年，黃欽洲說起話來還是一樣靦腆，他笑說來礁溪老爺服務的最大好處，就是可以騎腳踏車上下班，還有把家鄉的美食介紹給每一位客人。

利用對故鄉的熟悉，黃欽洲大量引進宜蘭本地食材，而最近有如風行草偃的有機農家，在鮮少污染的蘭陽平原也為數眾多，黃欽洲除了運用在地人脈詳加考察優劣，更親自走訪農家了解栽植現況，黃主廚謙虛地說：「小時候有幫忙種菜，多少懂一點啦！」有了黃欽洲的把關，每一樣蔬果食材都能掛保證是「蘭陽百分百有機栽植」。

擅長日式料理的黃欽洲一直都對保留原味的天然料理方式很在行，礁溪老爺的後勤支援也幫上不少忙，黃欽洲說：「我們飯店在採購那一關，就會拒絕採買任何味精之類的人工添加物，即使大廚要求也不可能。」為了讓員工親身體驗有機栽植，礁溪老爺甚至在三星鄉與合作農家商借一小片農地，讓員工認養種菜，正是有這樣的堅持，也使得礁溪老爺的客人回流率高，黃欽洲說有位客人來礁溪吃他做的菜超過170次，還是津津有味。

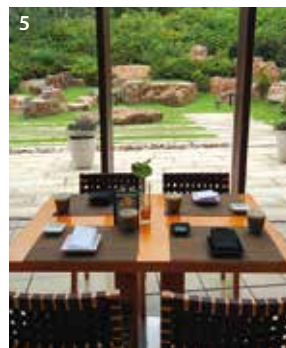
## 食在地·食當季

岩波庭的食材來自蘭陽平原各處，而且會按照時令提供，於是春天到訪的客人可以吃到礁溪鄉的

溫泉蕃茄和茭白筍，金秋送爽時節則有來自南山村的杏鮑菇、猴頭菇、杏香菇，冬季產自三星鄉的青江菜更是汁多葉嫩，走進宜蘭廚房，蘭陽美味自會按時序呈現在眼前。

至於夏天到宜蘭該吃什麼，黃欽洲主廚為大家準備來自冬山鄉的綠竹筍，裹住無毒蝦和米做成的內餡，竹筍清甜消暑加上甜美的蝦泥滑順入口，有如遠眺龜山島般怡然自得；而用夏季正肥美的櫻桃鴨胸肉，鑲上宜蘭特產醬肝，佐以有機南瓜醬，多層次的口感就像在烏石港海濱衝浪，永遠對下一個浪頭充滿期待；到宜蘭必嚐的金棗醬，用來為香煎葛瑪蘭黑豬排提味，完美的搭配如同礁溪出身的大廚在宜蘭廚房做料理般順理成章。

黃欽洲和岩波庭呈現的在地精神，不僅體現在料理功夫上，還有生態導覽等在地解說服務等，都獲得鄉親一致好評，黃欽洲說：「咱宜蘭就是這呢可愛的所在！」



5

3.冬山綠竹筍鑲無毒蝦泥，有來自山和海的  
健康風味 4.葛瑪蘭豬排，以金棗醬提味讓  
鮮甜肉質更上層樓 5.岩波庭名符其實以岩  
石造景，窗外庭園頗具禪意

# 即日起起開放全球參展單位線上報名(展攤承租)

## 2015台北國際旅展

### 11月6~9日盛大舉行

text & photo 台灣觀光協會提供

**2015**台北國際旅展(ITF)今年邁入第29年、第23屆，Taipei ITF經過29年的營運，已成為臺灣最專業、也是亞太地區規模最大的展銷合一旅遊展覽，更是全球人氣指數最高的旅展之一。Taipei ITF兼具觀光趨勢、創造商機、企業形象、媒宣行銷等重要功能，也是民眾年度必定參觀的展覽活動選項之一，是具前瞻性的觀光旅遊產業不可錯過的國際旅展。今年台北國際旅展(Taipei International Travel Fair, Taipei ITF 2015)訂於104年11月6日至9日舉行，展出地點為台北世貿中心展覽館(TWTC)一館、一館二樓H區及三館全館。主辦及策展單位財團法人台灣觀光協會即日起開放全球參展單位線上報名，歡迎國內外觀光相關單位至官網www.taipeiitf.org.tw報名。同時開放旅展導覽手冊廣告與現場燈箱、吊旗等廣宣版面線上預訂，版面有限請儘早洽訂。



2014 ITF共超過60個國家的950個單位參加，展出攤位數高達1,450個，四天展期有超過33.7萬人次進場參觀，盛況空前。

#### 報名步驟

至ITF官網www.taipeiitf.org.tw→點選線上報名→填寫報名資料→掃描應檢附的審核文件→七天內上傳報名審核文件→完成報名資料填寫。之後由主辦單位進行報名文件審核流程→Email核准通知信函並通知參展單位繳費→完成繳費→報名完成。  
參展辦法請詳見：<http://www.taipeiitf.org.tw/Content/>


#### ITF為參展單位創造年度佳績

2014 ITF共吸引超過60個國家的950個單位參加，展出攤位數高達1,450個，透過成功的媒體宣傳、活動規劃與參展單位的連動造勢，四天展期共有超過33.7萬人次進場參觀，交易金額逾新臺幣20億元，並有超過4,000則以上的國內外媒體大幅報導，為參展單位創造廣大商機。

策展單位—台灣觀光協會秉持建置優質交流平台與協助國內觀光產業和國際接軌之宗旨辦理台北國際旅展，堅持一貫的核心目標，將世界帶進臺灣，將臺灣推向全世界。旅展期間提供參觀民眾國內外旅遊新訊、觀光文化交流及住宿、餐券等優惠產品；是民眾搜羅旅遊資訊及休假旅遊產品的最佳場合。

據交通部觀光局統計103年臺灣出國民眾約1,180萬人次，較102年1,100萬人次，成長7.16%。由於國人出國旅遊夯，近年來臺灣已成為國際重視的旅遊市場之一。去年來臺旅客更已超過990萬人次，較2013年成長約24%；且增幅達190萬人次，亦為歷年最高漲幅。在國內及國際觀光旅遊市場蓬勃發展下，每年均吸引超過60個以上國家參加的台北國際旅展 ITF，是重視市場行銷效益的國內外觀光業界，不可錯過的年度大展。

#### 「2015第23屆ITF台北國際旅展」報名須知

「2015第23屆ITF台北國際旅展」共計展出約1,450個攤位。活動包括各展區參展單位的攤位展銷活動、國際買家與國內賣家洽談之「旅遊交易會」、探討國際觀光發展趨勢的「旅遊論壇」、產品說明會及各國文化展演等活動。報名方式採官網線上報名，為提供優質展覽平台，參展單位報名的同時請上傳相關文件提供初步審核。今年旅展持續採全面無紙化的報名流程，呼籲參展單位共同朝綠色會展邁進。 

# 組團參加2015菲律賓旅展暨觀光推廣活動 藉由參展成功宣傳與聚焦

text & photo 台灣觀光協會提供



交通部觀光局駐吉隆坡辦事處曹主任逸書代表接受最受歡迎展位獎

**103**年全年菲律賓旅客訪臺累計136,978人次，較前年同期成長了37.39%。為持續加強菲律賓對臺灣觀光魅力的瞭解，吸引菲律賓民眾赴臺旅遊，本會受交通部觀光局委託，組團參加菲律賓當地旅遊盛事-菲律賓國際旅展 (PTAA)，積極宣傳臺灣；為加強臺菲雙方業界合作機會，於104年2月11日假馬尼拉 Century Park Hotel辦理臺灣觀光推廣會。

## 多元推廣方式刻畫臺灣特色

本次代表團包括觀光業相關公協會、旅行社、飯店及觀光相關業等20個單位，積極配合交通部觀光局推廣「Time for Taiwan」和「Time for Celebration 臺灣觀光年曆」宣傳主軸，不但提供雙方旅遊業者媒合機會，也推廣臺灣豐富之旅遊資訊，並贈送104年度臺灣觀光優惠手冊、臺灣觀光旅館及餐廳簡介等實用書籍；本次活動邀訪「原住民歌手」、「拍手魔術師」、「捏麵人」、「客家花布」、「氣球人」等6位藝文老師們帶來精彩的臺灣文化演出。本次三天展期，共銷售1600套臺灣旅遊行程，臺灣館並獲得PATT大會頒予最受歡迎展位殊榮，獲得各界好評。●

# 組團參加2015印度地區觀光推廣活動 加強宣傳臺灣觀光資源

text & photo 台灣觀光協會提供



臺灣觀光代表團於印度觀光推廣活動中合影留念

**此**次印度地區觀光推廣活動於1月27日至2月4日假印度四大城市—新德里、加爾各答、清奈及孟買舉行。根據交通部觀光局的統計，2014年印度地區來臺人次為30,168人，較前年(23,318人次)成長達29.38%，顯見該市場在觀光局及各旅行業界共同戮力之下，已漸有斬獲。本次臺灣觀光推廣會於1月28日假新德里Le Meridien；1月31日假加爾各答ITC Sonar；2月2日假清奈Taj Coromandel；2月3日假Taj Lands End舉辦，將臺灣遊樂區、中華文化及美食等臺灣精華帶給當地民眾。

## 深耕開發印度出境市場

本次推廣會邀請當地主力旅行業者及媒體，提供雙方業者建立商務洽談渠道，後續的交流餐會也進行臺灣觀光資源簡報，讓當地業者了解臺灣最新旅遊資訊及MICE產品的相關配套，使其完整了解臺灣不僅適合家庭旅遊，更具備接待大型商務、企業活動的能力和基礎設施。

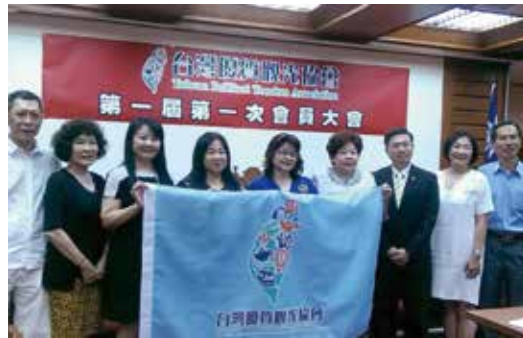
此次代表團更參加印度新德里最大的B2B旅遊展—SATTE旅展，來自35國家及超過650個參展單位，16,234位商務人士，較去年成長50%，臺灣業者藉此可拓展國際知名度並與他國買家接觸，尋求合作契機。●

# 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。



**add** 10447臺北市中山區新生北路二段40號8樓之4  
**tel** 02-25636385



## Taiwan Brilliant Tourism Association 台灣優質觀光協會

台灣優質觀光協會的成立是為了提升國內的旅遊品質及保障遊客的權益。成立協會的目的在於參與的業者，均守法自律，希望以此進而提升旅遊產業整體競爭力，不僅保護消費者權益、而且更要捍衛優質觀光業者的利益。

本協會結合了臺澎金馬地區之飯店業、旅行社、觀光遊樂業、購物店、餐廳飲食業、遊覽車租賃業等觀光旅遊相關產業代表人，協會成員均期能藉此平台達到業者自我提升、自律、提升臺灣觀光品質，除了接受政府機關之委託代辦觀光相關事項外，並希望扮演業者與公部門之溝通橋樑的角色，而能達成政府-業者-遊客三贏的局面。

## Just Fly Travel Company Ltd. 飛美家旅行社有限公司

飛美家旅遊提供國外旅客來臺深度客製化行程，以臺灣特有的美食、傳統文化、特殊活動為主軸，在欣賞臺灣美景的同時，更深度感受臺灣之美。

國外長程線則專營美、加，無論是美西、美東MLB、NBA行程，或美加東、洛磯山脈、美南迪士尼遊輪、深度黃石、主題遊學等，未來更將推出一系列公主遊輪歐美航線、國外高爾夫球之旅、海島假期等，此外更可依客戶特殊需求，量身規劃客製行程，強調旅遊即生活 (Travel & Living) 的概念，讓旅遊不只是觀光攝影，同時也能融入當地休閒文化和旅遊生活情調，更多元化的旅遊服務，讓旅客成為「生活旅遊家」！

**add** 10467臺北市中山區松江路220號2樓之1  
**tel** 02-25713033  
**web** [www.flyusa.com.tw/eWeb\\_justfly/template/index.asp](http://www.flyusa.com.tw/eWeb_justfly/template/index.asp)



## SPARKLE思泊客HOTEL 思泊客國際股份有限公司

「思泊客」以時尚設計為主流風格，45 間精緻客房，讓您在城市悠游之餘，能有身心放鬆的品味舒活空間。「B-Cape Steakhouse 黑角牛排館」、「Patio No. 3 Italian Bistro」義式美饌餐廳佐以各國酒莊酩品，絕對能帶給您味蕾絕佳的體驗。

旅館內另外設立精緻文創空間，透過不定期邀請國內外新秀藝術家展出作品，希望能讓旅館內部呈現多樣化活潑、生動的氛圍，並讓下榻的國內外賓客，從中體會到屬於臺灣原創生命力。

舒適幽靜的用餐氛圍，搭配絕佳地理位置，思泊客花費2億精心造價並結合四大品牌名廚極致料理，以精緻高度之姿，顛覆您所有的想像，並透過各節慶系列活動，讓遊客及市民感受到截然不同的視覺、味覺雙重激盪的享受。



**add** 11049臺北市信義區信義路五段16號B1  
**tel** 02-27230999  
**web** www.sparklehotel.com.tw



## IceWoods Digital Technology Co., Ltd. 冰河森林數位科技 股份有限公司

2007年成立的冰河森林數位科技股份有限公司，是一間提供數位內容及虛擬銷售通路且擁有原生文創產業實力的電子商務+網際網路服務公司，銷售商品與服務至全世界80幾個國家，多年來為網路創新、環保理念與臺灣在地力國際化應用服務升級投入不遺餘力，在2014年榮獲文化部國家級獎項文創之星獎項。

2012年六月起，冰河森林開始接觸臺灣在地旅宿的民宿文化，開啟了Tourwoods淘遊網雲端開發及國際接軌計畫，2015年正式成立了Tourwoods淘遊網服務+ECHO SYSTEM迴聲科技管理系統與各專案進行推動，並介紹給國內外各位夥伴與朋友，合作伙伴正陸續增加中。



**add** 11053臺北市信義區基隆路二段125號10樓  
**tel** 02-27337333  
**web** www.icewoods.com/tw

## About US

### ezTravel 易遊網旅行社 股份有限公司

ezTravel易遊網旅行社成立於2000年1月，第一家同時擁有線上訂購、店面、CallCenter的旅遊網站，首創行動旅行社概念『55678手機易遊通』，提供國人最迅速、完整、方便的旅遊服務，目標是做全球華人最先進及最大的旅遊服務公司！

結合產業專業與網路科技，強調「豐富、低價、便利、創新」的個人化線上旅遊服務，積極開發「差異化趨勢性商品」以滿足消費者多元化的需求。創新推出旅遊業最強的宣言「機票、訂房、高鐵 - 售價無可挑戰，否則你將免費！」，並於2013年榮獲天下『金牌服務大賞』旅行社產業第一名，堅持『商品好豐富·價格好便宜·服務好親切·顧客好滿意』的理念更是唯一不變的服務宗旨，讓顧客享受最優質的旅遊服務。



add 10478臺北市中山區民生東路三段51號4樓  
tel 02-25010888  
web www.eztravel.com.tw



### Latei Corporation 拉緹科技股份有限公司

在科技日新月異的時代，人們逐漸地走向大地，回歸自然，在崇尚天然的風氣之下，天然的乳膠商品自是掀起了一陣陣風。

LTC是一個品牌，它所代表的是“天然”、“環保”、“衛生”，無庸自疑，“品質”就是它的最大保證。而乳膠的好壞，在於連續發泡技術地精進與否，現行的乳膠製作技術以歐洲為最，與馬來西亞製不同是，LTC品牌是以歐洲技術為代表，發泡氣孔細密且均勻，通過國際認證檢驗及測試，產品品質當然是經得起考驗的。

add 10478臺北市中山區民生東路三段51號4樓  
tel 02-25010888  
web www.eztravel.com.tw

Loto Tour Service Co., Ltd.

## 冠綸國際旅行社 有限公司

樂透旅遊獨樹一格的熱忱服務態度；以「一步一腳印、真誠待客如親」的服務精神為宗旨、搏得客戶的信賴與推薦。期望以用心與誠懇，讓我們在旅遊業這個以人為本、以誠為基石的行業中屹立不搖；因為我們賣的不僅是產品，還有著一份對每一位客戶的體貼與關懷。

適時規劃設計更新產品內容並加強服務方式，以配合市場需求為準則全力發展獎勵旅遊、量身訂做市場區隔之特殊旅遊路線、多元化經營各航空公司之隨意自主行、適時推出不同主題之旅遊專案等。以產品多樣化為導向，並加強滿足服務客戶為目的，創造優良的旅遊品質與服務。



add 10355臺北市大同區承德  
路一段70-1號7樓  
tel 02-25502203  
web www.lototour.com.tw



Wei-I Foodsturr Co., Ltd.

## 味一食品有限公司

傳統古法技藝，結合現代科技工藝的一家國際級專業魚鬆工廠終於在臺灣誕生了。味一食品有限公司成立於1989年為南臺灣高雄一家傳統魚鬆肉鬆工廠，為因應國際化和產業升級，2006年於屏東縣屏南工業區成立味一食品有限公司屏南廠。2007年4月通過經濟部標準檢驗局外銷水產品HACCP認證。2007年11月通過優良水產品CAS認證。

2010年通過EU認證。2011年通過肉品CAS認證。味一食品不因此而滿足，秉持創業初衷經營理念，『做好產品是我們的義務、吃好東西是客戶的權利』。為原則繼續服務廣大的客戶。更期許公司能成為臺灣魚鬆工廠的模範生。

add 80456高雄市鼓山區青雲  
街85巷9號  
tel 07-5510770  
web www.wei-i.com.tw



# 國際媒體讚譽

近年來臺灣在提升旅遊品質上卓然有成，一步步朝著優質觀光前進，促使海外來臺人數不斷增加，更吸引了國際媒體的注目與推崇。本單元特別將近期國際媒體對臺灣觀光之讚譽整理報導，作為業界推廣產品之話題亮點。

## 臺北入選BBC全球6個最棒咖啡城市

濃濃的人情味與美食向來是臺灣的國際招牌，而臺北的咖啡廳更讓外國遊客印象深刻，處處充滿在地特色與風格的咖啡店，已足以吸引全球各地的咖啡愛好者前往探險。BBC 2014年從「旅遊和休閒」(Travel and Leisure)及「今日美國」(US Today)的報導中整理出六個城市為全球最棒咖啡城市，而臺北與澳洲墨爾本、古巴哈瓦那、奧地利維也納、美國西雅圖、義大利羅馬等知名城市一起擠身榜中，報導中也特別推薦了像是位於天母的拓樸咖啡、東區的「芭比」咖啡廳、以及HOMEY'S CAFÉ等特色咖啡廳，邀請大家一起來臺北巷弄裡跟著咖啡去旅行。

報導中指出，臺北居民既有善又有禮貌，而臺北的咖啡廳從概念發想到設計裝潢都讓人印象深刻，位在天母拓樸咖啡廳，設計了一條貫穿室內外的小水道，裡面養有金魚，帶來無窮的驚喜感。BBC也引述一位美國華盛頓特區的部落客的文章，這位部落客曾用一年居住在臺北並記錄多間他造訪的咖啡廳。他非常推薦在忠孝敦化和大安區附近的店家，例如「芭比」咖啡廳(Barbie CAFE)，從招牌到店內裝潢皆大量使用顯眼的亮粉紅色，十分大膽，而HOMEY'S CAFÉ則需要通過兩個無標記的水泥樓梯，饒富趣味。此外，臺灣也興起年輕一代經營的獨立咖啡店，小而精緻的經營模式成功了更多不同族群的客源。





## 臺灣住宿品質 屢獲國際肯定

日前，飯店網路評比公司Hotel WiFi Test公布全球飯店無線網路評比，此評比是針對北美、及歐亞50個網路較為發達的國家地區與城市，所進行的飯店無線網路的品質、價格等評比。臺灣網路品質達到75.7%，表現亮眼，而房間免付費網路比率達到85.0%，在全球各國排名第9位。

而去年底Agoda.com也公布了2014年的金環獎得獎名單，金環獎被譽為全球傑出飯店的指標獎項。本次名單中臺灣共計有30間飯店及民宿獲獎，而宜蘭與臺南更是首次上榜。Agoda.com金環獎一直被業界視為是全球傑出飯店的重要指標，其評選標準相當嚴謹，根據顧客於退房後所提交的住宿評鑑、價格競爭力，以及飯店是否充分利用Agoda.com所提供的後台管理系統(Yield Control System)來優化訂房資訊並有效管理訂單……等各個面向的表現後，再進行綜合評比，並挑選出年度傑出得獎飯店。

2014金環獎得主遍佈全球，位於臺灣的傑出飯店更是從去年的20間增加為30間，表現亮眼。不僅有臺北、臺中、高雄，以及去年首度進榜的南

投、墾丁、花蓮，今年包括宜蘭礁溪及臺南的飯店也榜上有名，這個趨勢不僅顯示臺灣的飯店住宿品質日趨優異，足以和國際競爭，同時也代表國際旅客探索臺灣的觸角愈來愈廣，進一步檢視獲獎名單會發現小而美的住宿同樣具有影響力，除了星級飯店，臺灣的特色民宿以及受到背包客喜愛的青年旅館也同樣上榜。



## 臺灣之美 世界看見了

美國國家航空暨太空總署(NASA)公佈了由距離地球223英哩(358.88公里)的外太空所拍攝的臺灣夜景空照圖，只見小小的的臺灣輪廓被閃亮的城市燈火照的清晰，海面螢光點點，猶如一顆在夜間閃閃發亮的番薯，十分美麗。

此圖是由NASA在國際太空站上所拍攝，由圖中可見，臺灣西部北中南三大都會區燈火通明，在黑夜裡散發耀眼光芒，隔著中央山脈接連著東部由宜蘭燈光起頭，一路圈出了臺灣可愛的番薯形狀，而北部外海則滿佈在進行夜間海外作業的漁船，銀白色的燈光像是揮灑在海面上的點點星光，寶島臺灣美不勝收。



# 品生活·品文化·品臺灣

## 2015臺灣文博會



文化部自2010年起策辦臺灣國際文化創意產業博覽會(臺灣文博會)，四年期間規模逐步擴大，展 建置臺灣文創品牌知名度。2014年起臺灣文博會在過去的基礎上轉型，以展會為主體，提供文創商品及服務交易平台，鏈結生產、行銷、通路等環節，並串聯周邊文創活動、場館設施、巷弄街區，讓臺灣文博會不只是商展，更是臺灣品牌及臺灣價值的展現。

近年來臺灣的文化創意產業蓬勃發展，在發揚在地文化之外，透過創意的加乘，文化的價值得以進一步發揮，華人優質生活的理念慢慢地展開，並吸引國際旅人或是各地華人來臺灣體驗著獨特的優質文化。臺灣文博會希冀透過一場大型的城市展覽，讓更多人看見臺灣的文化價值與創意美學，



### 臺灣文博會

CREATIVE EXPO TAIWAN

同時吸引更多國際人才匯聚於此，透過平台交流分享，創造更大的文化產值。

轉型再出發的臺灣文博會，以「品臺灣」為概念核心，從logo的設計上便可看出其巧思，以不同比例的口字，砌成一扇大門，臺灣文創經過品字的檢驗跨出腳步、邁向世界。

2015 第五屆臺灣文博會主題以「城市即展場、展場即生活」為概念，選擇松山文創園區、華山1914文創園區和花博公園爭豔館3處具歷史意義的展場，除了辦展也同時串聯周邊文化生活圈，在展出期間結合商家的各式活動，讓買主、媒體和民眾體驗臺灣的生活型態，傳達文化創意的核心意涵。此屆也特別邀請亞洲主流媒體共同推薦新銳設計師名單，經過評選，選出亞洲最具代表性的新銳設計師，並邀請得獎者來臺參展演出，透過此舞台增加國際能見度。另外，為提升展覽的國際性，邀請了中國、日本、香港等國際城市，集結相關文創品牌以國家主題館的方式呈現，展現該國家的設計軟實力。優質生活的各種面向將在臺灣文博會一次展現，相信能達到展會設定「引領華人優質生活風格、帶動華人文化創意產業趨勢」的願景。 ○

#### 2015臺灣文博會

time 2015.04.29日(三)~05.04日(一)共6天

add 松山文創園區、華山1914文創園區、花博公園爭豔館

web [creativexpo.tw/](http://creativexpo.tw/)



23.5°N

臺灣夏至235

Taiwan Fun on the Tropic of Cancer



2015.6.22 - 9.30

夏至日

6月~9月系列活動熱情登場  
Exciting Activities Planned for JUNE-SEPTEMBER

臺灣夏至235

搜尋



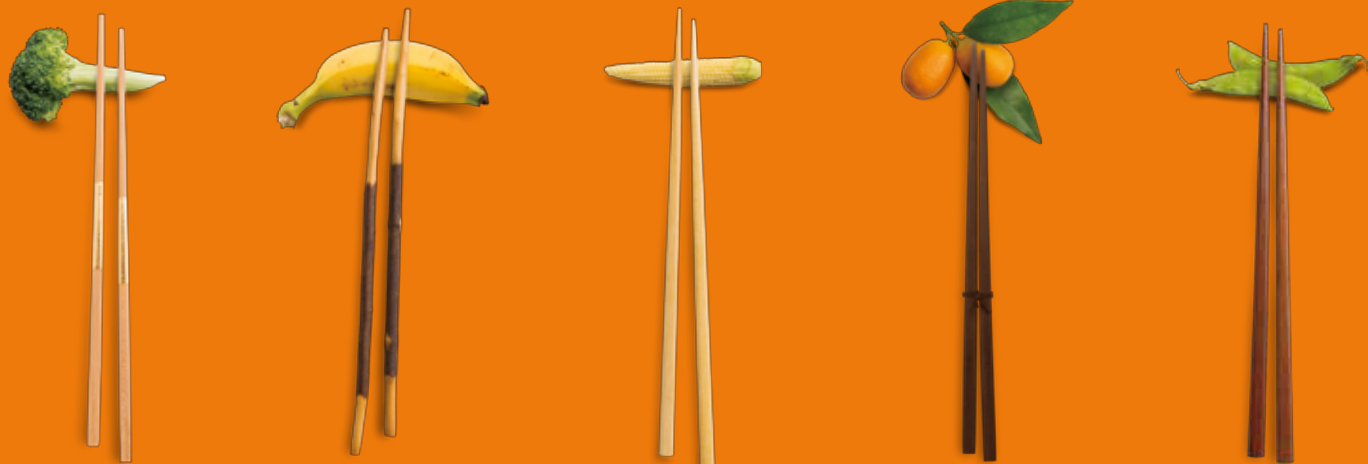
台灣

2015 美食展

Taiwan Culinary Exhibition

美好食代

吃 出 世 界 品 味



2015 / 7 / 17 <sup>fri.</sup> — <sup>mon.</sup> 7 / 20

台北世貿一館A、D區 TWTC Hall 1

指導單位 / 交通部

Supervision Ministry of Transportation and Communication, R.O.C.

輔導單位 / 交通部觀光局

Guidance Tourism Bureau, MOTC, R.O.C.

主辦單位 / 財團法人台灣觀光協會

Organizer Taiwan Visitors Association

Taiwan  
THE HEART OF ASIA