**2017台灣美食展 繽紛食代**

**兼容東西好滋味**

台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。

**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」，將台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】

全台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】

米其林星級廚師和台灣名廚，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，可以看到台灣傳統美食，如何透過世代傳承，繼續發揚光大；也可以看到台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，全力打造都市新風貌，名廚們也發揮巧思與創意，將玫塊花、桂花、金針花等各種花卉入菜，打造美觀又美味的花卉套餐。您可來這裡先行體驗，感受台中新花都的美食魅力。

【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璞溫暖。

【原民薈館】

台灣的原住民族，是這個島嶼歷史與文化的重要根源，也是獨特的美麗瑰寶，台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，也可進一步了解台灣的原住民族。

【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。本區帶您感受台灣食器的多變樣貌，體驗器皿工藝之美。這裡也能欣賞新秀設計師的新食器，讓台灣傳統小吃增添新風貌。

【食器台灣】

菜餚與食器共同構成餐桌上的風景。來這裡看台灣的工藝家，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】

台灣小吃不勝枚舉，是台灣人的日常飲食，也是外國旅客不可錯過的重點。台灣的大學生，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，都能驚豔上桌。

**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，讓台灣盛產豐富優質的農漁產品。好的食材才能成就好的料理，台灣美食正是源自於豐富的農漁產品及多元的運用。](http://vivian010.pixnet.net/blog/post/111454366)

【台灣農業】

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

【漁業精品館】

台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，還是騎單車遨遊，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】

在台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台灣旅行時，帶您走遍全台灣人氣景點、吃遍台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，除了台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】

高速公路是台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，您可以一次吃到全台灣高速公路服務區的人氣美食。

【庶食小吃】

2017世界大學運動會即將在台北登場，台北市各商圈早就準備好各種美食，以便讓各國運動健兒及遊客補充元氣。本區完整呈現台北市各商圈的代表性美食，讓您體驗台北人日常生活中的美味小吃。

**食之伴**

舊時台灣交通不便，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，串起台灣濃濃的人情味，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】

此區陳列台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。您可以在這裡一覽台灣的特色禮品，感受台灣的人情味，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、食物原本的樣貌與多樣性。本區結合相關社團，作為「食育」的平台，讓民眾重新形塑對食物的觀念與意識，養成愛惜食物的習慣，選擇對自己身心健康有益、對地球友善的食物。

此區的「親子廚房」，可讓親子一起做菜，從中認識食材，學習健康飲食的調理方法，最後還可一起品嚐烹飪的成果，以寓教於樂的方式，促進親子互動。

**基本展訊**

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

編印 財團法人台灣觀光協會

電話 02-2752-2898／官網www.tcetva.tw