

台灣

vol. 566
2018/07-08
www.tva.org.tw

觀光

品味台灣美食魅力

台灣美食展

08.10-13

台北世貿一館 10AM-6PM



2018台灣美食展宣傳大使 盧廣仲

旅人手帳

臺灣樂遊趣 · Experience
體驗臺灣，貼近在地的五感旅行

特別企劃

盛夏島嶼的
迷人休日

主題推薦

在水一方
高雄印象愛河緩緩遊



桃園捷運
Taoyuan Metro

最低
86折

SAVE UP TO
14%
OFF

JOINT TICKET

TAOYUAN AIRPORT MRT / TAIPEI METRO

桃園機場捷運與臺北捷運聯合套票

售票地點 Point of Purchase

● 桃園機場捷運

Taoyuan Airport MRT Stations:

- ▶ A1台北車站
Taipei Main Station
- ▶ A12機場第一航廈站
Airport Terminal 1 Station
- ▶ A13機場第二航廈站
Airport Terminal 2 Station

● 桃園國際機場

Taoyuan Airport

- ▶ 第一航廈及第二航廈入境大廳
「桃園機場捷運服務櫃檯」

Taoyuan Airport MRT
Service Counter of the Arrival Hall
in Terminal 1 and Terminal 2

機捷來回票

Taoyuan Airport MRT
Round Trip Ticket

+

北捷72Hr票

Taipei Metro 72 Hr Pass

NT600

NT700

機捷來回票

Taoyuan Airport MRT
Round Trip Ticket

+

北捷48Hr票

Taipei Metro 48 Hr Pass

NT520

NT600



客服電話
+886-3-286-8789

7-8月

臺灣觀光節慶活動表



2018臺灣自行車節

活動時間 106/6/1-107/12/31

活動地點 請參考活動網址

主辦單位 交通部觀光局

洽詢電話 02-2349-1500

活動網址 www.tourdetaiwan.org.tw/index.aspx



寶島仲夏節

活動時間 107/6/14-107/9/30

活動地點 請參考活動網址

主辦單位 交通部觀光局

洽詢電話 02-2349-1500

活動網址 www.formossummer.net



臺灣國際熱氣球嘉年華

活動時間 107/06/30-107/8/13

活動地點 臺東市 950 中山路 276 號

主辦單位 臺東縣政府

洽詢電話 0905-959865

活動網址 balloontaiwan.taitung.gov.tw



生態賞鷗暨海上看馬祖

活動時間 107/7月-107/9月

活動地點 請參考活動網址

主辦單位 交通部觀光局

馬祖國家風景區管理處

洽詢電話 0836-25631

活動網址 www.matsu-nsa.gov.tw/user/Article.aspx?a=784&l=1



新北市貢寮國際海洋音樂祭

活動時間 107/7/27-107/7/29

活動地點 請參考活動網址

主辦單位 新北市政府

洽詢電話 02-2960-3456

活動網址 hohaiyan.ntpc.gov.tw



宜蘭國際童玩藝術節

活動時間 107/7/7-107/8/19

活動地點 宜蘭縣五結鄉親河路2段2號

主辦單位 宜蘭縣政府

洽詢電話 03-9600-322

活動網址 www.yicfff.tw

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

Contents

Spotlight

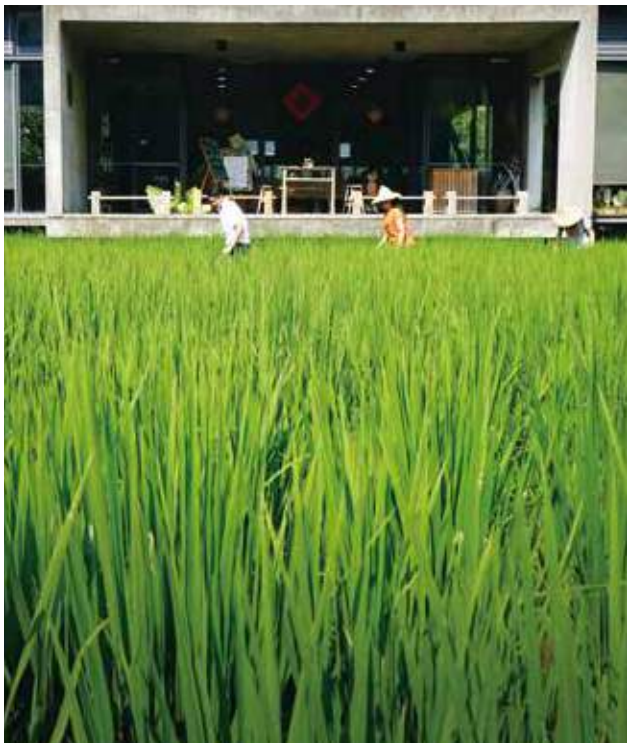
- 04 臺灣之門驚喜現身首爾街頭
風靡民眾領略臺灣魅力
- 05 盛夏節慶限定
2018寶島仲夏節
Formosa Summer Festival

Special Report

- 06 盛夏島嶼的迷人休日

My Journey

- 14 臺灣樂遊趣・Experience
體驗臺灣，貼近在地的五感旅行

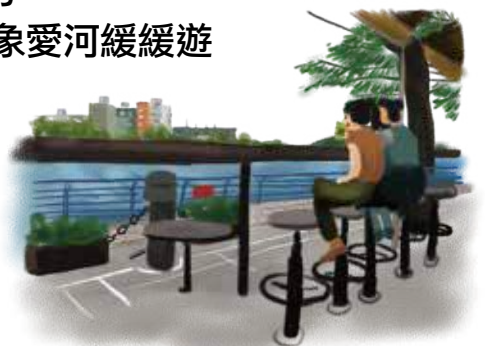


Cover Story

- 26 2018台灣美食展
邀您品味台灣美食魅力

Topic

- 46 在水一方
高雄印象愛河緩緩遊



台灣觀光

會長 葉菊蘭

副會長 蘇成田、凌瓏、莊豐如

發行人 葉菊蘭

編輯顧問 吳朝彥、羅瓊雅、鐘逸寧、黃竟嘉、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 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 Fax/81-3-3501-3586

E-mail/tyo@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

韓國首爾辦事處

Rm. 902, 9F, Kyungki Building, 115 Samgak-Dong, Chung-Ku, Seoul, Korea

Tel/82-2-732-2357-8 Fax/82-2-732-2359

E-mail/taiwan@tourtaiwan.or.kr

新加坡辦事處

30 Raffles Place, Chevron House, #10-01, Singapore 048622

Tel/65-6223-6546~7 Fax/65-6225-4616

E-mail/tbrocsin@singnet.com.sg

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/tbrockl@taiwan.net.my

駐泰國台北經濟文化辦事處觀光組

20th Fl., Empire Tower, 195 South Sathorn Rd., Yannawa Bangkok 10120, Thailand

Tel/66-6-4545-1582

駐紐約台北經濟文化辦事處觀光組

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

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

E-mail/tbrocnyc@gmail.com

駐舊金山台北經濟文化辦事處觀光組

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

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

E-mail/info.visittaiwansf@gmail.com

駐洛杉磯台北經濟文化辦事處觀光組

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

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

E-mail/taiwantourismla@gmail.com

駐德國台北觀光辦事處

Friedrichstr.2-6, 60323 Frankfurt am Main, Germany

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

E-mail/info@taiwantourismus.de

香港辦事處

香港九龍尖沙咀廣東道30號新港中心第一座512室

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

E-mail/info@ttbkhk

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/86-10-6566-4100 Fax/86-10-6566-1921

E-mail/tsta5@tsta-bj.org

台旅會上海辦事分處

上海市黃埔區西藏中路168號都市總部大樓1002室

Tel/86-21-6351-0909 FAX/86-21-6351-0696

Email/taiwan@tlhsh.org

台旅會上海辦事分處福州辦公室

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

Email/tsta8@tsta-bj.org

承製單位/墨刻出版股份有限公司

執行編輯/鄭雁方

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：2018年7月

新聞局登記證局版臺誌第1090號

中華郵政北臺字第1692號執照登記為雜誌交寄

郵政劃撥0004968-7號

訂價：每本140元



Hotel

50 悠閒徜徉慢生活
真的很想住一晚

Promotional Events

54 推廣活動

Current Event

57 近期活動

臺灣之門驚喜現身首爾街頭 風靡民眾領略臺灣魅力

text & photo MOOK、交通部觀光局



1.活動吸引大批學生及民眾踴躍參與。2.代言人呂珍九親自現身與民眾互動。3.參與「Door to Taiwan」活動的粉絲，開心與代言人呂珍九合影。

韓國來臺旅客在去年首度突破百萬人次，交通部觀光局在7至9月間選擇韓國首爾市中心人潮聚集的7個地點（建大貨櫃廣場、地鐵往十里站BITPLEX廣場、世界盃廣場天空公園、延中央公園店家前、弘大咖啡街、Understand Avenue、京義線書街）巡迴推出『臺灣之門「Door to Taiwan」』活動，將高雄龍虎塔、臺南奇美博物館及屏東小琉球等地，以180度與360度影片加上感官的互動體驗，如同置身於臺灣觀光地，讓韓國民眾看見臺灣多元的活力樣貌，並鼓勵自由行旅客到訪南臺灣。

臺灣觀光代言人呂珍九，假扮工作人員現身活動，出奇不意與參加者面對面互動，引起現場民眾驚呼連連、爭相拍照。呂珍九曾經三次造訪臺灣，足跡遍及臺北、宜蘭、花蓮、臺東以及臺南、高雄、澎湖等地，探索發現各地的美麗景色。因著參與這次活動與現場民眾一同體驗『臺灣之門「Door to Taiwan」』，喚起之前在臺灣的難忘回憶，也希望透過活動，可以讓更多人看見精采的福爾摩沙，體驗在地的風土文化，歡迎大家跟隨他的腳步，親自探訪臺灣，感受這個迷人的國度。

盛夏節慶限定 2018寶島仲夏節 Formosa Summer Festival



text & photo MOOK、交通部觀光局

「2018寶島仲夏節Formosa Summer Festival」正式開始了！今年是活動的第1年，總計推出19個特色主題活動，以運動、美食、夏至235、沙雕藝術、鐵道旅遊等5大系統整合各系列活動，邀請大家一起走出戶外體驗在地，品嚐最有臺灣味的冰品美食，參加最有特色的活動，感受寶島夏日魅力和深厚的臺灣文化底蘊。

「2018寶島仲夏節Formosa Summer Festival」自6月14日起陸續登場，以7項最在地的冰品結合系列活動，並邀請了五位名人擔任仲夏冰品大使，分別代表不同旅遊地區的冰品，嘉義愛玉冰林如琦（Gigi）、臺南芒果冰熱血大叔史丹利、高雄大碗公冰潘若迪、屏東櫻花蝦冰阿諾、澎湖仙人掌冰林義傑，花蓮糖廠冰品以及臺東釋迦冰則是由丹尼斯推廣，更以名人推薦的方式

將冰品以及在地特色活動推薦給大家。臺灣觀巴業者也包裝推出了「2018寶島仲夏節Formosa Summer Festival」6條特色行程，未來也將持續增加特色行程，此外，包括臺南大億麗緻酒店等69家旅館業者也共襄盛舉，提供多項旅遊住宿優惠方案，這麼多好康、好玩、有趣的活動，民眾千萬要把握難得的好機會。相關活動請見www.formossummer.net



1.酸酸甜甜的澎湖仙人掌冰讓人一口接一口。2.壯觀的柱狀玄武岩是澎湖知名地景特色。



盛夏島嶼的 迷人休日

交通部觀光局將2018年訂為「海灣旅遊年」，出發到臺灣離島澎湖、綠島、蘭嶼及小琉球 Long Stay，以蔚藍無比的大海為背景，在燦爛陽光中揮別忙碌，沉浸小島日常，放空漫遊，詮釋美好的夏日假期。

text & photo MOOK

從情人步道看出去的優美海景。



悠閒慢散策

情人步道&篤行十村

情人道是通往篤行十村前的步道，位於景點順承門內，因為坐落地點佳，可眺望夕陽，老樹垂落的樹枝與日落夕陽的光線相互映照，景色優美。信步而行，即可看到篤行十村，它是臺灣最古老的眷村，居民遷離後，整個聚落被完整地保存下來，並規劃為「澎湖眷村文化園區」，清朝時是一片荒埔和練兵校場，日治時期將這裡設立成澎湖島要塞司令部，建設大規模的軍事設施與官舍，現今看到的老房都還充滿著當時宿舍的建築風貌。

順承門

add 澎湖縣馬公市中山路（馬公商港旁） tel 06-921-6521

note 進入順承門後，即可看到一條通往篤行十村的情人步道。

篤行十村

add 澎湖縣馬公市新復路5號

time 週三~週日09:00~12:00、14:00~17:00/週一、週二及國定假日休館

web dxsv.phhcc.gov.tw

左&右篤行十村是臺灣最古老的眷村。





左及林春咖啡坐落優越地理位置，隱於森林內，也能賞望大海。右餐點以輕食為主。

來放空 海風輕拂時光 及林春咖啡館

澎湖人蕭珊在就讀觀光休閒系大三時，原本要前往新加坡實習，但遇見及林春這處空間與周遭環境後，便就此愛上，她毅然決然辦理青年貸款將空間承租下來，開設自己的咖啡廳「及林春咖啡館」。「我覺得可以一邊看大海一邊喝咖啡，是一件很有畫面的事情，我把店內四周裝了很多落地窗，這樣即使坐在室內也可以看到海洋跟樹木，感受與大自然一起喝咖啡的快樂。」在這裡可以享受隱逸森林，也能吹著海風，望賞療癒大海，宛如走進了神仙專屬的祕境。

及林春咖啡館

add 澎湖縣湖西鄉林投村13號

tel 06-992-3639

time 10:00~19:00

FB 及林春GillyPrimavera



室外用餐空間，更能在美味時光中享受海風輕拂。

探索絢麗海底 潛進將軍澳

來到將軍澳，探索瑰麗的珊瑚礁。



離島將軍澳位於望安島旁，或許是島嶼太小，許多澎湖本島的人都不知道這裡有住人。「島澳七七」是全島唯一的專業潛水店，也提供食、住、行全包式服務的民宿品牌。對喜愛潛水，程度夠又有證照的愛好者，老闆阿弘建議到將軍澳的南方四島船潛，因為那裡擁有最多的深海魚與珊瑚礁；若是初學者也有體驗的初階潛水課程。島澳七七晚間的BBQ時光是最受到歡迎的，只要參加全包式的旅人，傍晚時會一起用炭火烤海產，來自世界各地的旅人們齊坐港口邊大口吃肉、喝沁涼啤酒，最浪漫的度假莫過於此。



島澳七七

add 澎湖縣望安鄉將軍村111-1號

tel 06-990-2303

note 如需參加潛水課程，請事先致電洽詢預約。

web www.island77.tw



看海發呆享受靜謐時光。

島澳七七受歡迎的晚間BBQ。



上 & 下充滿仲夏風味的鹹鹹市集。



鹹鹹市集

FB 鹹鹹市集

note 市集為不定期舉，舉辦時間地點等詳情，請洽臉書粉絲團的最新資訊。

期間限定 鹹鹹市集

鹹鹹的水、鹹鹹的空氣，鹹鹹的小島，是澎湖給人的初印象，以為這座島嶼營造溫暖氛圍的鹹鹹市集，在2015年冬天悄悄誕生。創辦人小島家的老闆Mike說：「當初辦這個市集，是想以一種Party概念，希望大家的作品可以從店裡中擴大，並分享給更多人……」，市集結了許多年輕人創造的設計小物與小農美食，以發揚在地的理念，慢慢受到當地人及慕名而去的旅人喜愛，期待未來有更多世界各地的國際旅人來到這裡共襄盛舉，讓大家看見新一代的澎湖面貌。

五月下旬在山水沙灘舉辦的鹹鹹市集，可一邊欣賞海景一邊慢慢逛市集。





划向大海的夏季拼板舟 蘭嶼的原味體驗

蘭嶼的雅美（達悟）族人承襲祖先的智慧，依著飛魚汛期制訂曆法，每年的飛魚季大約是國曆二月中旬到六月中旬。在飛魚季過後的夏天，東清部落灘頭擺滿大大小小的拼板舟，帶著從未坐過蘭嶼拼板舟的旅人，繞到外礁岩區，感受海浪濺濕在身上的快感。

船身看似不大，但要將一艘木製拼板舟推入海裡，可是要兩個大男人使盡力氣才能從岸邊推下水。遊客需要先穿上救生衣，再坐上圓圓的木頭坐墊，在還沒來得及緊張之前，船已經駛遠了，身邊是清澈的海水，輕易地就能看見水底的珊瑚。划拼板舟並不簡單，木槳的重量和海浪拍打過來的力道，需要靠長期的經驗，才知道狀況來了要怎麼應付，像是每一槳切入海裡的面積不能過深，太過用力船也有翻覆的危險。除了帶領遊客「遊海」，東清族人也會講解拼板舟如何不靠一根鐵釘就能完成的蘭嶼造舟文化，讓人了解雅美族人的智慧。

拼板舟體驗

add 東清部落灘頭

time 每年六月至九月，營業至每天日落前，中午休息約一小時。

note 漁人部落也有個人拼板舟體驗，規模較小、船隻不多。

蘭嶼夏天獨有的飛魚季。



大大小小的拼板舟一字排開，是蘭嶼最美麗的風景。



蘭嶼山林手創工作室

add 臺東縣蘭嶼鄉東清村51-1號

tel 089-732-934，0933-580-541。

note 如需體驗，請先致電預約。

蘭嶼弟兄工作室

add 臺東縣蘭嶼鄉椰油村94號

tel 089-732-133，0910-557-394

蘭嶼文物館

add 臺東縣蘭嶼鄉紅頭村漁人147號

tel 089-732-073

time 08:00~17:30

web www.lanan.org.tw



山林手創工作室。

原味伴手禮 島嶼特色手創工藝

若想將美麗的拼板舟帶回家，島上有幾位被公認是最會造舟的藝師，在他們的工作室能看到雕工精美的木刻小船，例如，椰油部落王朝律開的蘭嶼弟兄工作室。王朝律說，他很擔心現在部落的年輕人不會雕刻，漸漸喪失這項族人與生俱有的技能，因此平常在部落大學教（蘭嶼分校）教授雕刻課，希望為族人帶來生計、延續文化。

富有原創性的「山林手創」老闆張林山從全島採集不同種類的貝殼、寶螺，以巧思做成項鍊、耳環，更手染衣服、長裙，再以壓克力顏料繪上蘭嶼圖騰，將這些不同元素化為自己的創作。

機場旁邊的蘭嶼文物館則收錄了島上多位工藝家、部落婦女創作的手工藝品，有些族人沒有工作室，也沒有自己的店舖，便將完成的藝品放在此處寄賣，想買最原汁原味的伴手禮，來這裡就對了。

店裡的作品都是張林山的創作。



綠島

揉一揉被海水弄溼的葉子，拿來擦蛙鏡，馬上變得明亮。



柴口海灘

add 綠島北邊海岸

石朗海灘

add 綠島西邊海岸

大白沙海灘

add 綠島南邊海岸

note 如需體驗潛水各項活動，可洽詢各大民宿，均有提供相關資訊。

快來玩一夏 浮潛綠島，探索水下風光

玩綠島，潛水是一定要的啦！柴口、石朗、大白沙是綠島地區公認最熱門的潛水地點，進到水裡不僅可以追逐可愛的熱帶魚，還可以和軟珊瑚、紅扇珊瑚、石珊瑚玩起躲貓貓。

這裡的潛水活動約可分為三種方式，一種是近海浮潛，限制少、裝備簡單，就算不會游泳也能下水去；第二種是技術高、略帶冒險性的水肺潛水；還有一種是先搭船到較深海域後再進行浮潛的船潛。不論是那種潛水運動，均能覽盡繽紛多彩的海洋世界。近海浮潛通常以6人一組，由教練領軍以母雞帶小雞的方式，排成一列在水中載游載浮，遠遠的就可以看到海面上一串串五顏六色的身影，教練會視當天的風向氣流潮水決定是在白沙、石朗或柴口浮潛。

其中石朗與柴口海域的軟硬珊瑚與小丑魚、角蝶魚等熱帶魚較多，加上潮流比較穩定，最適合初學者前往練習；大白沙因海底深度變化大、潮流不穩定等因素，恰好給中、高級程度的水肺潛水者一個大展身手的好地方。而對於一般從未潛水過的人們，易入手的近海浮潛是體驗綠島最在地又好玩的方式。

易入手的近海浮潛是體驗綠島最在地又好玩的方式。



note 如需體驗潮間帶、潛水活動，可洽詢各大民宿，均有提供相關資訊。

小琉球

花瓶岩受海水侵蝕形成頭大身小的外觀，是熱門的浮潛景點。



跳島南海 琉戀島時光 換個方式逛小琉球

誰說跳島旅行只能玩水上活動？學著化身在地人居遊小琉球，愜意地探索潮間帶、騎機車環島、品味咖啡香，累了喝杯在地啤酒，放慢步調探索旅行真諦，用五感領略盛夏假期。

繞行小琉球一周約12公里，島嶼四周圍繞著隆起的珊瑚礁石灰洞穴，其實不必下海，騎機車沿著環島公路反而能360度欣賞寬闊景色。在港口隨口問問當地人會去哪裡看風景，依著指示來到肚仔坪一側的舊砲臺。入口由珊瑚礁石砌成，通向地下，進入舊砲臺遺蹟讓人感受歷史的重量。這裡也是杉福生態廊道入口，迎著風穿過通道後眼前一片晴朗，綿延的海蝕地型、濱海植物種類豐富，與藍天碧海共演出寧靜畫面。對了，望向大海時仔細看看海浪高起的瞬間，綠蠵龜會浮

上水面張嘴換氣，眼力夠好的人才能發現到！

小琉球人大多以漁業為生，男人出海捕魚時，女人除了管理家務，便是來到潮間帶巡查看看，為飯桌上加點菜。因潮汐漲退間造成鹽分、溫度等變化，潮間孕育出物種豐富的生態圈，每年12月至3月是冬季休養期，禁止進入，以免打擾萬物生息。想玩小琉球潮間帶，建議要找在地人帶路，以免不諳地型與潮汐發生危險，這樣的生態導覽並無固定場所，依季節、潮汐選擇不同的地點。套上膠鞋踏入淺水，開始探險之旅，膽、海參、海星（陽燧足）隱身於礁石之間，滿佈在淺淺的潮間帶上，聆聽講解，用眼睛觀看、用手指輕觸，打開全身感官，感受人與自然的對話。

臺灣樂遊趣 · Experience
體驗臺灣，貼近在地的五感旅行

走進在地日常，打破遙遠的想像與框架，
透過對話、動手實做、置身情境中，能夠開啟新的視野與認識，
開始體驗式旅行 (experiential travel)，
近距離聆聽這片土地的故事，重新邂逅美麗寶島的風土面容。

尋找會走路的樹

鸞山森林博物館

想一探森林文化博物館，一定要提前預約，因為沿途沒有任何路標，鸞山部落不是觀光景點，沒有精美木雕和原民歌舞表演，也不販售紀念品，走進這片森林，學習與自然共處，與布農族人交朋友！

走入森林，彷彿進入了另一個世界，樹葉枝幹層層疊疊，白榕樹氣根伸展蔓延，新長接地的氣根甚至比原生枝幹粗壯，就像樹木不斷地跨大步朝四周移動，一步步佔據森林，所以耆老稱為「會走路的樹」。根據統計，這片森林約有兩千三百多棵珍貴的白榕和雀榕。

抵達森林博物館入口，穿著傳統背心的青年帶來山豬肉、小米酒和獵人舒跑作為迎賓禮，接下來的生態廊道之旅要爬上大石、跨越樹根、側身擠過巨岩的裂縫、彎身穿梭於原始森林間，最後還要手腳並用攀爬大榕樹，滿身大汗抵達出口，飄香傳來，原來豐盛的布農族風味餐已經準備好要犒賞大家了。



add 台東縣延平鄉鸞山，參加導覽行程於鸞山派出所前集合

tel 0911-154-806 (聯絡時間07:00~21:00)

web www.forestculturemuseum.com.tw **note** 採完全預約制

一日農漁享時光

彰化採蚵品酒 慢慢「慢生活」

彰化二林鄉是個盛產葡萄酒的區域，使用臺灣最長的河流濁水溪來灌溉，讓葡萄酒香氣特別馥郁，那裡擁有十幾個酒莊，默默釀著本土的葡萄酒；鄰近隔壁的芳苑鄉，是盛產漁業與養蚵的中藥鄉鎮，兩處一以傳統農業見長，另一處則是漁業興盛，透過兩種體驗，了解在地產業與文化。



葡萄園的小秘密

每座葡萄園種植的高度都不一樣，而這個高度取決於莊主的身高，因為要讓莊主方便採收，會讓葡萄種植的高度設定在最適合自己身高的地方。

未成年請勿飲酒



品酒實用技巧

金玉湖酒莊的侍酒師廖先生為大家講解酒莊背景以及品酒知識，品酒時要先看酒精色澤，再聞味道，接著慢慢將酒送入口中品味，感受酒體與味覺變化是喝葡萄酒最重要的精髓。

一起來串蚵

傍晚時段，正好是漲潮採收鮮蚵的最好時機，下海採蚵前，蚵農教我們如何將蚵殼串在一起，以利漲潮時，蚵肉附著在殼上。



新鮮吃最美味

專業蚵農們將大家採集到的鮮蚵匯集起來後，便直接搭起爐灶，放滿炭火在海面上現烤新鮮的蚵仔，看著他們以熟練的技法將鮮蚵翻來覆去，過沒多久就將鮮嫩多汁的鮮蚵烤熟，生猛多汁的滋味，賦予舌尖對味覺的美好記憶。



蚵田整理

來到芳苑海灘，坐上傳統牛車在水面上前行，聽漁夫聊著有關芳苑鄉的故事，邊看夕陽灑落於水面的夢幻光澤。大夥們跟著蚵農的解說與步驟來整理蚵田，學習如何將蚵殼平掛在水面，並將蚵殼依序排好，讓蚵苗之後能主動附著於殼上。

酒莊特色

「戀戀酒莊」的負責人是葡萄農出身，有二十多年的釀造經驗，堅持採用傳統釀造法，不添加防腐劑，以戀愛的滋味融入酒款名稱，風味香甜，酒體不厚重，跟外國葡萄酒比起來，別有風味。



二林葡萄酒、芳苑海蚵牛車—— 從餐桌到產地的海上Party

add 臺中市西區中美街602號（思旅有限公司）

tel 04-2326-6177

web www.travel-thinking.com/tw/page2_1_1?id=30

note 如需參加此行程，請先至思旅有限公司網站報名

金玉湖酒莊

add 彰化縣二林鎮西斗里八間路180巷113號

tel 0937-482-374

戀戀酒莊

add 彰化縣二林鎮斗苑路二段829號

tel 04-890-4116、0952-658-010

排灣部落咖啡尋秘

屏東大武山下泰武咖啡香

大武山麓擁有良好的咖啡種植環境，因為莫拉克風災，大武山登山口的泰武村幾近全毀，排灣族的吾拉魯滋部落更了解只有善待土地，才能與自然共生，於是使用有機農法讓土壤水質永續。目前的泰武鄉是全臺面積最大的有機咖啡生產專區，吾拉魯滋部落咖啡產業館成為資源整合的中心，協助咖啡種植、後製及烘焙技術的改進，經營產區品牌形象，讓更多人透過活動認識泰武咖啡。



人工採收的細緻活

10-11月是咖啡櫻桃（編按：熟成的咖啡果實像是紅透的櫻桃，又稱為咖啡櫻桃）逐漸成熟的季節，同一串果實轉紅成熟的時間並不一致，採收時只能靠人工慢慢挑選，即使同一區咖啡園，也要分多次採收。

咖啡豆採收後的二三四

果實秤重後，先經過農藥檢驗、初步篩除壞豆、洗淨、除去外層果皮、發酵，最後日曬或使用烘乾機乾燥。採收好的咖啡櫻桃要儘快處理，才能控制酵素不影響原味，濕豆放置通風處，定時人工翻動，防止發霉。乾豆烘焙之前還要脫殼、拋光、粒徑選別、比重測試、色差篩選等流程，以確保咖啡分級並控制風味，經過層層機器篩選後，分級準確率可達98%，最後再由人工篩選。





杯測的SOP

每次杯測前，磨豆機都要經過校正，同一批咖啡豆取五份樣本，精準掌控每杯的咖啡量。研磨後15分鐘內先聞乾香，依序注水，4分鐘後以湯匙攪拌咖啡粉浮起的水面，讓香氣充分釋放，稱為「破渣」。

敏銳味覺讓杯測更精準

聞香後將咖啡渣從水面撈起，接著小口啜吸，感受舌尖的果酸風味、吸入鼻腔的香氣、殘留喉頭的尾韻，完成杯測就將評分記在評量表，五杯樣本的平均綜合分數，就是咖啡品質及等級的依據。



咖啡風味的關鍵步驟

握著陶瓷手烘咖啡壺的把手，小心倒入適量生豆，以同等速率順或逆時鐘方向炒豆，一段時間後，逐漸傳來頻率密集的輕微爆裂聲，咖啡香氣瀰漫釋出，喜歡淺烘焙的花香及果酸，此時可離火降溫，若喜歡中深培，就繼續炒豆兼練臂力。



手沖咖啡不簡單

手沖咖啡講究技術，咖啡豆研磨粗細、水溫、注水燜蒸，注水流速度與萃取時間，每個環節緊緊相扣，投入專注與專業，才能成就一杯好咖啡。



吾拉魯滋部落咖啡產業館

add 屏東縣泰武鄉大武山一街7號

tel 08-783-7131

time 9:00-18:00

web ulajuc.qdm.com.tw

感謝老天 粒粒皆辛苦 前進苗栗有機稻場

將赤裸雙腳踏進田中，讓肌膚與泥土近距離接觸，跟著調皮的鴨子，拔除稻田中的野草，從秧苗到收割全程體驗，學習農家生活，了解有機稻作的重要性以及食物生成的緣由，用具體行動深入臺灣稻米的歷史。



稻鴨共生的有機稻場

學習如何拔除雜草以及收割稻米，就從分辨哪些是雜草開始，輕輕地從雜草根部分將雜草去除，觀摩田鴨如何在田裡吃掉害蟲。自然耕種方式「稻鴨共生」，是將鴨子養在田裡，讓鴨子幫忙吃田裡的害蟲，糞便作為天然有機肥料；加上鴨子在田裡走來走去，會刺激稻子往下扎根，讓稻子長得更加強壯。

畫出獨一無二的小鴨子

「玩石塗鴉 DIY」讓人們發揮創意描繪出屬於自己的小鴨。為了讓壓克力顏料能以鮮豔濃烈的顏色呈現在卵石製成的鴨子模型上，不能將顏料加水，必須以乾燥的方式上色，畫出來的顏色才能濃郁又美麗。



碾米真有趣

將從稻田裡收割的原始稻米秤重，量出適合裝入袋子中的份量，之後將繼續體驗用如何碾米機製成晶瑩剔透的白米。專業的碾米機上，標示著各種不同的刻度，讓人可以將自己的稻米輾成想要的米飯模樣，如糙米或白米等。

DIY自我風格米袋

將用來盛裝白米的透明袋子，畫上屬想要的圖案以及文字，等透過碾米機製成白米的程序完成之後，就擁有獨特風格的米袋。



耐心搗出白米麻糬

從碾米機取出白米，煮成米飯後，準備開始手作搗麻糬！將稻米放入木鉢，再用木棍使勁將白米搗成黏糊狀。搗麻糬的過程中，會遇到麻糬沾黏的問題，只要把食用油適量放入繼續搗，就能讓麻糬恢復圓滾滾又軟嫩的模樣。

山水米有機稻場

add 苗栗苑裡玉田里91-5號（山水米公司廠房後）

tel 037-743-000

web www.organicrice.com.tw

樂活半日農夫 宜蘭茶旅新學習

宜蘭的內山茶園，自產自售各種茶葉產品，其中最知名的宜蘭鮮綠賞，是突破傳統製作的綠茶，含有35%以上的EGCG，兒茶素8%，讓茶葉富含許多營養物質。茶園裡更種滿數百棵的柚子樹，每到中秋節前夕能採收豐碩的柚子，三至四月間正值文旦柚開花期，使茶園製作出不少特色產品，如柚子醋、柚花醋等，並創立柚花搗茶體驗，讓人們除了採茶之外，也能體驗不同的製茶活動。



採茶需要下功夫

採茶時要蹲好馬步，用雙手一起採茶才能快狠準，要瞄準一心二葉的茶葉，因為嫩葉只具備香氣卻無足夠色澤，而老葉具備色澤卻無足夠香氣，因此摘採時各自選擇嫩葉老葉的優缺點，如此烘焙發酵出來的茶葉才能色香味俱全。

來嚐酥脆零嘴炸茶葉

採集了12至15片茶葉，清洗完畢後，進入到炸茶葉體驗，將翠綠的茶葉裹上滿滿的麵粉，輕輕地將裹好麵粉的茶葉放入油鍋中，待幾分鐘後，便能將炸得金黃色澤的茶葉撈起，香噴噴地上桌品嚐。酥酥脆脆的口感，咬下口後，滿溢的茶香在口中繚繞。



磨出一碗好擂茶

「擂茶很費工夫的，就是要有耐心。」先將紅豆、杏仁、花生、白黑芝麻、柚香綠茶等材料放入擂鉢中，再用擂棍將所有食材擂成粉末，待所有材料研磨完，最後加入熱柚花茶水沖泡，清新且回甘的茶香，品一口就感到幸福滿溢，陣陣香氣完全不輸日本抹茶。



內山茶園

add 宜蘭縣冬山鄉中山村中山路688巷23號

tel 0939-129-379、0910-173-056

web intea.eland.org.tw

note 如需參加行程，請先致電預約或至官方網站報名

品味原野自然 花蓮縱谷部落

馬太鞍部落位於花東縱谷中，地底湧泉源源不絕，孕育台灣特有內陸溼地生態。馬太鞍文史工作室於1996年由蔡義昌先生所籌組，以推動馬太鞍部落的木雕藝術為始，爾後則投入社區營造工作並致力於地方文史的調查。根據傳說，部落曾長滿嫩黃花銀綠葉、滋味鮮美的樹豆「Fata'an」，因此作為地名，意指長滿樹豆之地，馬太鞍的地名由此而來，也是象徵阿美族人生活的代表地之一。

阿美族人特有的巴拉告生態捕魚法（Palakaw）利用中空的大竹子、筆筒樹的樹幹與九芎枝幹等天然材料，製作出一個三層的結構物放入水塘，讓魚蝦在其間棲息繁殖。經過一段時間後，將其提出水面，把攀附在樹枝間的小蝦抖入三角魚網中；而藏放在底層的大竹筒能輕鬆捕獲鱔魚、土虱或鰻魚等底棲性魚類。

有了漁獲，就運用石煮法烹調，準備一個長形鍋具，放入野菜、魚蝦等食物和鹽巴，並注入清水，再用夾子把用木炭燒過約30分鐘的石頭放入水中，火熱石頭接觸冷水時，就會開始沸騰，約10分鐘後，石煮魚湯便可上桌。



馬太鞍文史工作室

add 花蓮縣光復鄉大全村大全村42巷15號

tel 03-870-0015、03-870-0721

web www.lalan-unak.com





部落住一晚，山豬爺爺獵人之旅

add 宜蘭縣大同鄉樂水村碼崙路35巷1號

note 如需參加此行程，請洽Niceday玩體驗。

web play.niceday.tw/supplier/189

Niceday 玩體驗

tel 02-8912-6200

time 10:00~18:00

web play.niceday.tw

與大自然共生 化身泰雅獵人

宜蘭太平山的樂水部落被稱作被「遺忘的部落」，日治時期因伐木產業而興盛，隨著產業中斷後，歷經二十年與外界隔絕，只剩下七十幾戶的居民。熱愛這塊土地的人們，把未受汙染的山林、神木、百年古道、蝙蝠隧道等自然生態，與泰雅文化做結合，希望讓部落再現風華。外號叫「山豬爺爺」的泰雅族人，致力推廣這片土地，他是泰雅族第四代獵人，也是鼎鼎有名的山豬獵人。

山豬爺爺不忘介紹山上的各種植物，其中一種大片葉子，可以折成像碗的形狀喝水，還能搖身變成帽子，在打獵遇到大雨時，能有遮蔽得以前行。石板陷阱是老祖宗的智慧，讓松鼠或赤鼠碰到木枝後被石板壓死，當成山豬的糧食以外，石板下還可以當成私藏番薯的秘密基地。

來到射箭練習地，山豬爺爺教大家如何準確地射中目標，從瞄準目標、拉弓、放箭，只要一個步驟不對，就無法射中目標。晚餐之前，先學習自製竹杯，從切竹子、磨竹子到黏成一個竹杯，這是屬於自己的獨特伴手禮。山豬奶奶準備了豐盛的菜餚和原味 BBQ 烤肉，讓人大飽口福，飯後還有「搗糯米」的習俗體驗，把鮮黃色澤的小米倒入木桶後，要使盡全身的力氣，才能將小米搗成麻糬，山豬爺爺笑笑地說：「你們知道我最愛山豬奶奶哪一點嗎？就是她的力氣夠大，所以我才娶她回家。」歡樂的氣氛感染了所有人，沉浸在快樂夜晚。





2018 Taiwan Culinary
Exhibition

台灣 美食展





8/11
展場見

臺灣擁有獨特的氣候及地理條件，且農業技術精良，是國際享譽盛名的「蔬果王國」。本屆美食展規劃「美膳臺灣」、「探索廚藝」、「土地臺灣」、「美味食光」、「異國美食」嶄新的五大展區，緊扣臺灣美食「在地性」，從產地到餐桌、從庶民小吃到宴席大餐，從季節冰品到當令海產，無論是臺式料理，異國美食，甚至是穆斯林餐旅認證的餐飲，都能滿足旅客的味蕾。

同時「台灣美食月」也將在8月登場，飯店、餐廳皆會運用當季的在地食材，推出各具風味的「美膳套餐」，誠摯邀請國內外旅客，在8月的時候跟著台灣美食展的腳步，體驗一趟美食饗宴之旅，感受臺灣的美食魅力。

text & photo 編輯部、台灣觀光協會

2018台灣美食展

日期／08.10~08.13

時間／10AM~6PM

地點／台北世貿展覽館一館

網址／www.tcetva.tw



2018台灣美食展宣傳大使
盧廣仲

邀您一起探尋臺灣農產的「食力」



田媽媽柿子專賣店，推出多樣加入柿乾的烘培產品。

從古到今，「節氣」是農民安排農事活動的重要依循，只要隨著各種節氣耕作，必能五穀豐收。臺灣也有句俗諺「對時」，如果衍伸為「對食」，就是呼籲大家在對的時間，吃對的食物。現在我們常常宣導消費者要「吃當季、食在地」，其實也是要告訴大家，依循節氣吃當季最豐產的食物，是最健康、聰明的消費行為。

田媽媽-巧軒餐館運用公館特產的紅棗入菜。



除了水果，臺灣的農畜水產品都是集新鮮、質優之大成，但是好的食材，如果沒有好的料理達人或多元的通路，也難以發揮優勢。「台灣美食展」是每年食材供應者、通路業和料理專家的大會師，參展單位無不大顯其功，爭取露出機會。農委會主管全國農畜水產品的產銷，當然不能缺席。

今年農委會特別設置「臺灣農業館」，以「食養臺灣GO食力」為主題，規劃「臺灣好食在」、「青年新農力」、「暢遊臺灣GO」、「享食農遊趣」及「田園媽媽味」等展區，歡迎全國民眾及通路業者，一起來感受臺灣農業的「食力」與魅力。

青年新農力 農業正青春

「好夥農場」主要生產有產銷履歷的紅龍果，品種為「蜜寶」。另與青農羅秉諺合作，一起種植3分地有機百香果，又與父親合作研發用貨櫃屋生產巴西蘑菇。銷售管道包括傳統市場、實體店面、宅配、網路投放及外銷（中國、加拿大），

從巷弄經濟、雲端經濟到外銷貿易皆囊括。

「牧果精緻農業企業社」，現任臺南市青農聯誼會玉井分會長的陳南和，除了種植芒果及開發芒果加工品外，另響應大糧倉計畫，結合全機械管理模式，增加在地黑豆生產面積，提升雜糧自給率；研發黑豆加工產品並結合手作蔗糖，規劃製糖體驗活動，增加農產附加價值。

田園媽媽味 用食物說故事

田媽媽是農委會輔導農村婦女利用農閒與地方優質農特產品開發的美食品牌，目前全國共有130餘班。走訪臺灣農業館，品嚐滋味豐富的媽媽味，感受田媽媽與寶島的連結。位於公館的巧軒餐館，原本是紅棗園，幾年前，賴如玉夫妻申請成立田媽媽班，運用在地農特產品，融合中式、客家菜式，推出「紅棗醋」、「和風沙拉」、「炒飯」及「芋頭糕」等料理，季節對的時候，遊客還可以買到紅棗鮮果和芋頭。

番路鄉是柿子之鄉，「柿果子專賣店」由年輕的田媽媽張泗沅經營，她接到的第1張訂單是700多斤、加了柿乾的喜餅，喜餅一推出就造成轟動，嘗過的人口耳相傳，帶出口碑。現在除了喜餅，也有其他西點烘焙產品，甚至還有加了柿餅和柿葉熬煮的茶葉蛋，都是熱門商品。



上好籽農場自產的紅龍果、百香果。下田媽媽是農委會輔導農村婦女利用農閒與地方優質農特產品開發的美食品牌。

食材旅行趣 伴手Ready購

伴手在休閒旅遊中扮演了很重要地角色，農委會輔導農民團體利用當季的農產品開發成為伴手產品，對消費者而言，不但深具地方特色，也是旅遊的記憶，買回去餽贈給親朋好友，分享旅途中的幸福回憶，也品嚐在地真材實料的好滋味。



古早味仙草

關西鎮農會出品的「古早味仙草」，入選臺灣農漁會百大精品，整顆仙草凍香氣十足，生津止渴，開罐後即可食用，常溫保存攜帶方便，是送禮自用的好選擇。



臺灣產黃豆奶

新北市農會的產銷履歷100%臺灣產黃豆奶，使用100%國產優質非基因改造黃豆，具產銷履歷驗證，為最在地、新鮮、營養的健康飲品。



鳥兒歡唱—紅藜、樹豆與小米

臺東縣農會為了要推薦部落傳統食材給消費大眾，推出了「鳥兒歡唱—紅藜、樹豆與小米」，將部落健康美食介紹給社會大眾。

客庄慢食趣



上新竹巨埔社區-在地餐桌。下新竹竹東市場。

美食是文化的一種具體呈現，客庄每項物產記錄著當地的陽光、空氣、水與土質，透過料理呈現的不僅是食物的美味與營養，更是在地風土與氣候，以及代代相傳愛物惜物與就地取材的飲食文化與生活智慧。今年的美食展，客家委員會以「客庄慢食趣」為主軸設置客家主題館，策展規劃以「食」、「遊」為主題，結合客庄社區、餐廳及民宿業者共同參展，讓習於快節奏的都會人有如親臨客庄，浸潤「慢食」、「慢活」、「慢遊」的多重饗宴。

客家人質樸性格、敬天惜物及日常智慧，已成為重要的生活特色，此與全球飲食新文化之「慢食」運動所推展之「健康生活」、「友善環境」、「農業藝術」、「食農教育」等精神一致，本次特別邀請客委會輔導培育之客庄社區共同參與美食展，推廣「國際慢食季~客庄打門鼓」活動，並舉辦「慢食心講堂」及「國際慢食

新竹北埔老街。



交流會」，讓在地美景、豐富食材及本土風味一次展現，期使「客庄慢食」成為風潮，透過活動串連及社區食遊，提升在地產業價值鏈，成為新興經濟模式，以符合地方創生精神，為地方創造利益，使地方創生永續推動，將客家美食推廣至國際，塑造客家慢食運動的新品牌。

此外，客委會精心挑選臺三線上13家餐廳及民宿業者參展。客家先民在臺三線上建立起客家原鄉，歷經兩百餘年的開墾及交互融合，發展成一條多采多姿的文化長廊，成為臺灣最瑰麗的「客庄浪漫大道」，她同時也是一條匯聚農特產及美食的產業大道，從桃園龍潭一路南下，除了沿途有茶園、柿子、仙草等豐富的農特產，更有湯圓、板條、客家小炒、桂竹筍封肉等膾炙人口的客家美食。臺三線又被稱為內山公路，「內山」意味著被飄渺重山阻隔、偏僻不易到達之處，不過，也因為如此，內山得以留存著最原始的自然



苗栗石壩社區-在地餐桌。

山水，車行臺三線，青山迤邐、層巒疊翠，時而穿梭在高高低低的丘陵間、時而順著溪流蜿蜒、時而經過綠油油的茶園，常常出現意外驚喜。本次參展的餐廳及民宿業者，除現場烹調美食，舉辦嘗鮮優惠活動，同時結合真空美食的預購活動，從傳統米食好滋味，到創新客家新口味，以及臺三線特色民宿的客庄旅遊情境體驗，讓民眾在展場即食即飲客家美食，更希冀吸引民眾親自走訪臺三線客庄，體驗玩在地、吃當季。

2018台灣美食展，客委會希望藉由展會平台，從「慢食」的客家飲食文化，及「慢遊」的客庄社區遊程，呈現客庄「慢活」的生活實踐，誠摯邀請您到訪客家主題館，細細品味客家慢食慢遊的生活趣味。

苗栗公館-採芥菜體驗。



看見太陽
品嚐「部落·好食光」

「Ka^so'ay」在阿美族語中有「最美味的」的意涵，這也是原住民族委員會為推動原民美食所創立的品類，希望把部落承傳的飲食文化與各種好味道介紹給大家，透過美食點燃大家對原鄉的好奇心，進而前往部落旅遊，探索不同的文化體驗。連續3年原住民族委員與業者聯手參加台灣美食展，用最天然、健康的在地食材，重現原民美食文化與智慧，傳遞原鄉風貌。

快來品嚐道地原味

只有夜市才喝得到的「原醉」

「你可以調出我的心情嗎？我現在的心情有點苦悶，想要來一杯解放！」以小米酒特調為招牌、每一杯酒都有故事的原醉，跳脫一般酒吧營運模式，在夜市裡販售一杯杯可以帶走的原民風調酒。



布農「慢午廚房」零廚餘兼顧環保與美味

MAL-U 為布農族語，有「駐足、休息、暫停」之意，將一般原民風味餐元素拆解，加入布農族傳統野菜，重新組合出風味套餐系列與糕點，並以「零廚餘」為目標，證明美味與環保並不衝突。



粘發粘粽「阿粘專賣店」

營養價值高的小米與有原住民保鮮膜之稱的野菜—甲酸漿葉是絕配，阿粘的粘發粘粽是品嚐部落文化的最佳途徑。



「FKUO 山芙蓉茶業」從裡到外都是藝術

來自終年雲霧繚繞的阿里山，「採茶、發酵、炒菁」每道工序都恪守古法，FKUO 山芙蓉茶業出產的茶，從裡到外都是藝術，其榮獲「第二屆台灣名茶形象包裝設計獎」的茶品包裝，展現原民藝術家馬郁取材鄒族傳說「藍鸚取火」，將臺灣藍鸚紅、藍、黑相間羽色融入設計的巧思。



「薩哩咖咖」臺灣獨有的原民風咖哩

帶著夢想和信念深入部落，以原住民的辛香料為基底，融合日式料理技巧，薩哩咖咖渴望做出原民風咖哩，讓饕客的美食筆記中，不再只有日式、泰式或印度咖哩。



「巴索精釀啤酒」的獨有紅藜香

兩個愛好啤酒的原住民，一個創店、一個釀酒，巴索精釀啤酒就這麼誕生了，只取第一道麥汁的原味外，還添加了原住民的傳統作物—紅藜，其富含澱粉酵素的特性，多被當作釀製小米酒的酒麴原料，產生了獨特的臺灣藜釀酒文化。

高速公路是臺灣便利路網不可獲缺的一環，繁忙的國道守護著行路者的安全，縱貫南北的各服務區不僅是恢復體力的休息站，更是提供美食、購買伴手禮的充電站。高速公路局與新東陽，以及其他服務區經營廠商，聯合合展國道好時光（It's my way），發揮創意、結合在地特色，要帶給消費者不同以往的國道體驗。

搜集國道新食力



清水綠舟 幸福樂章

造型像一艘「船」的清水服務區，已變成國道知名地標，這裡的排隊美食首推新鮮現做、由紀三井寺之鐘發想而來的釣鐘燒，每一顆都遵循日本江戶傳統工法，奶油內餡香濃微甜，入口即化，讓大小朋友都愛不釋手。

原民美樂地 藝遊味境

南投服務區現行的地理位置為布農族遺址，還有一個源自於布農族語，意謂「埡口」的美麗名字—『LAMUNGAN』，整體規劃結合原民特色與南投農特產美食，不能錯過的美食就是樹蕃茄達人莊明諺種植的無毒樹蕃茄，多層次、酸甜的滋味讓人驚喜連連。



樂活客棧 關西新風情

從用路人需求出發，善用綠地並結合客家元素為設計概念，打造讓人完全放鬆的關西樂活客棧，用心為用路人準備散發淡淡米香，以艾草作為天然染色劑、純手工揉製的青青艾草粿，是天然的客家好味道。

快樂山城 甜蜜森林

國道3號的西湖服務區，以月橋連結南、北兩站，規劃力求呈現苗栗山城的人文和美食特色，青蔥燒餅則是這裡不敗的長青商品，酥脆餅皮上灑滿了白芝麻，搭配用料實在的宜蘭三星蔥，大口咬下後，豐富層次和濃郁口感，讓人一口接一口。



友善大地 改用竹纖維餐具

新東陽國道服務區自2017年10月起，全面使用由臺灣研發、全天然材質製成、塑化劑、重金屬、三聚氰胺、螢光劑、農藥殘留等等皆未檢出的竹纖維餐具，為用路人的健康與生態環保盡一份心力。

花現臺中，慢活食光



2016得時台灣-霧峰林家花園花之饗宴



臺中市政府自前年起擴大宣傳2019臺中花卉博覽會。

身為臺灣中部的樞紐，悠閒的臺中在美食領域，卻展現出其獨有的活力、奔放，許多廣為人知的臺灣美食都從臺中發跡，就像是風行全世界的珍珠奶茶，是臺中的茶館店長無意間調配出來的美味，而綠園道兩旁更是百家爭鳴，各種本土或異國風味的創意料理，不只吸引本地人來嘗鮮，也帶來了絡繹不絕的遊客，逢甲夜市更是全臺銅板美食的指標，美食新產品只要在臺中賣得好，幾乎是橫掃全臺的保證，臺中美食有口皆碑，更是食客、吃貨們指定拜訪的必經之處。

為了透過台灣美食展平臺，運用在地食材、花卉交織出的藝術饗宴，將「2018臺中世界花卉博覽會」推上國際舞臺，臺中市政府以「得時台灣館」、「花漾臺中館」及「繽紛臺中館」花博三部曲參展，強調用創新概念結合在地新鮮食材，製做成各式各樣的特色美食，融合各區文化、說



上 & 下 2016 得時台灣館

在地的故事，吸引國際觀光客到臺中賞花博之餘，同時享受臺中的慢活食光，今年的「繽紛臺中館」更是將這一系列活動推升到最高點。

臺中市政府的策展團隊在軟硬體規劃上都有巧思，不只將在地蔬果和花卉搬到美食展現場，打造出具有臺中特色的迷你世界花都，並且融入臺中在地飲食生活文化，呈現這次花博為「GNP」賦予的新定義—Green綠色生產、Nature自然生態及People人文生活，讓參觀民眾如同親臨花博現場，在現場活動規劃上面，最有看頭的則是由百位臺中當地名廚聯手推出的「百農、百廚、百家宴」，嚴選精緻、有機、新鮮的在地食材入菜，挑動饕客味蕾。

各家名廚相互較勁，運用友善耕作的在地食材設計這一場盛宴，淡淡芋頭香味的霧峰香米，不論搭配海線梧棲透抽或是山線谷關虹鱒的鮮活滋

味，都是老饕才懂的吃法，而時下最受歡迎的美容聖品當推來自大雅的紅薏仁，與外埔火龍果、東勢高接梨互相搭配，成為最天然清爽的甜品，雖然為了確保品質不流失，在美食展的現場只能展示、無法試吃，但結合在地花卉、精心設計的擺盤，總是吸引無數參展民眾瘋狂拍照、打卡上傳社群媒體，也紛紛跟到場名廚請益、甚至直接預約到店品嚐，繽紛的藝術饗宴，成為臺中花博最佳的國際宣傳行銷大使，讓國內外觀光客從美食開始，愛上臺中。

2017 繽紛臺中館記者會



小吃大器裝盛海洋豐味

臺灣四面環海，擁有豐富海洋資源及文化，2018年交通部觀光局訂為「海灣旅遊年」，選出10大魅力島嶼宣傳臺灣形象。今年的「小吃大器」美食器皿設計競賽，競賽主題結合「海灣旅遊年」，以臺灣豐足的鮮味食材為主軸設計，透過活動提升島嶼的美食新印象，增添旅行臺灣新樂趣。

「海灣小吃大器-2018台灣美食餐器創新設計競賽」分為系列挑戰組及單品主題組，前者以系列化設計鱈魚意麵、蚵仔煎、虱目魚丸湯、海產粥及花枝羹共五款主題；後者在炒三鮮、蛤蜊絲瓜、飯、湯麵及冰品中，擇一主題進行設計。本屆參賽作品趨於成熟，評審委員在近三百件參賽作品中選出13件得獎作品，並且一致肯定得獎作品水準，今年得獎作品皆融入臺灣獨特海灣主題意象，不僅考量使用者於品嚐時的細節，亦發揮創意元素增加量產的可行性，豐富臺灣美食餐器的文化廣度，歡迎民眾踴躍前往「2018台灣美食展」的「小吃大器」主題館一同欣賞。



系列挑戰組／金獎／小吃味

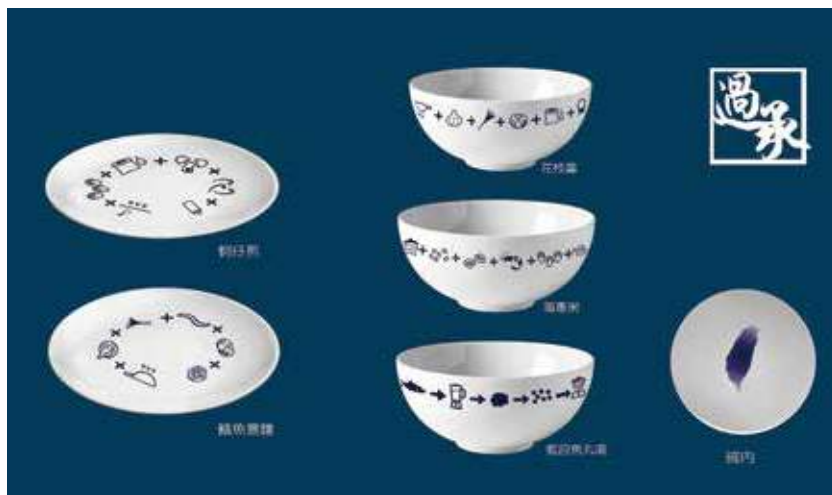
得獎者：蔡承宇 輔仁大學

以各大海灣特產為發想，從生物外型排列出系列花樣，利用單色優勢將白底的器皿與生物所排列的圖形，對比出花紋般的圖樣。當消費者在食用之餘也能從中了解美食的原料來自哪個海鮮。

系列挑戰組／銀獎／過承

得獎者：陳姿月、劉家順 正修科技大學

透過具象化的圖案將臺灣美食小吃的製作過程與器皿結合，讓國內外的旅客於品嚐美食時也能知曉料理過程；烙印在碗底漸層的圖案，象徵臺灣美食逐漸聞名國際。



系列挑戰組／銅獎／水中陸

得獎者：柯婉怡、吳昀芬

景文科技大學

採用臺灣五都作為發想素材，分別是臺北市、桃園市、臺中市、臺南市、高雄市，利用當地特色觀光建築、地標，跟系列中每道料理海鮮結合，並以曲線呈現波浪，讓畫面展現海鮮在水裡的自由姿態。



瓜碟綿綿

來自海浪中的鮮味美食



單品主題組／金獎／瓜碟綿綿

得獎者：許耕笙、張晶雅

國立高雄師範大學

以蛤蜊殼為主要意象，將西部沙岸的景致融入其中，宛如浪潮將海中的鮮味沖刷至岸上。享用佳餚的過程中，可以看見蛤蜊在盤面與絲瓜中慢慢浮現，蛤蜊漸漸顯現沙灘中的景致，每一刻都有不同的變化。

單品主題組／銀獎／

冰山一角

得獎者：張郡晏、

黃羿寧 銘傳大學

將「島嶼」的概念結合「冰」的元素，帶出全球暖化之環保議題。利用玻璃材質特性，營造冰山的意象和反射光線的效果，導入倒影的概念讓吃冰的同時，除了趣味和視覺饗宴，也能夠察覺及感受其中傾訴的意涵和故事。



單品主題組／銅獎／麵食-安平樹屋

得獎者：萬欣毓、林芷瑜 銘傳大學

安平樹屋原為英商德記洋行倉庫，後為大日本鹽業株式會社出張所倉庫，富含臺灣歷史與文化融合的意義。磚紅代表樹屋紅磚，灰色代表紅磚脫落露出的水泥，增添歷史感，再以木頭包覆碗，代表樹屋內外纏繞的榕樹，融合三種材質，象徵文化融合造就現今的臺灣。



餐桌上的美麗風景物語

近年來各博物館開發出許多結合美學、工藝及影像來展現臺灣飲食文化的深度與內涵，文化部持續參與2018台灣美食展活動，文化部在「土地台灣」展區，以「5感好食藝」呈現各大博物館特色，讓民眾感受到不同的餐桌風景。

各館將帶來精彩內容，傳藝中心的工藝接班人計劃，會邀請傳統工藝的接班人示範及教導民眾製作食器及相關器具，感受臺灣傳統工藝蘊含匠師巧手技藝，與經過時間淬鍊打造出兼具美感與實用功能的器物；國立臺灣博物館透過影像以「飲食文化生活影像展」，結合今、昔飲食生活影像，用數位影像方式，呈現臺灣多元飲食生活文化面向。國立歷史博物館將典藏作品元素創意融入日常用品，「好食藝·寂美史博大師系列」讓生活中的食用器皿融入大師畫作，營造飲食生活品味；國立臺灣美術館用「NTMoFA HOUSE」居家空間（客廳）為情境概念，加上日常餐具，搭配獨特藝術感風格的系列傢俱陳設，結合文創與藝術，營造美學融入普羅大眾生活空間。國立臺灣工藝研究發展中心用「饗·工藝」為核心概念，「饗」意謂著享用、享受及分享，運用精湛的工藝食器，藉由茶席及5感的饗宴享受生活品味營造出工藝美學空間的氛圍。



國立臺灣美術館-層層食器

結合各博物館館舍運用典藏品開發的文創商品，應用於生活餐具、用品，將美器融入飲食，增加生活的藝術品味與美感體驗，提升臺灣美食展整體質感與文化氣韻，同時結合茶席展演方式推廣生活美學，讓民眾親身感受實質的「5感～好食藝」，繼而提升文化部與各參展博物館（中心）的能見度。

國立臺灣美術館-玩玩童趣餐具組



讓您吃進胃裡，留在心底！



左經典美饌-度小月擔仔麵。右上經典美饌-東坂香鹹湯圓。右下經典美饌-周氏蝦捲。

臺灣是知名的美食王國，各式美食隨處可見；在地食材的豐富多元、廚師的精湛廚藝及融合各地歷史人文特色，造就臺灣成為國際媒體稱讚的美食饗客聖地。經濟部商業司為推動我國餐飲美食發展，除協助業者轉型升級及導入新興餐飲科技應用外，更透過展覽、活動與數位行銷等，推廣臺灣的美食饗宴。

經濟部商業司參與的「台灣美食展-美味食光」主題館，是一區精緻的臺灣美食地方誌；推出「經典美饌」、「臺灣滷肉飯」、「特色飲品」及「美食擔露」四大主題展區，以嫻熟絕妙的烹廚手藝，及飄香於大街小巷的日常滋味，讓味蕾牽動您的生活點滴，創造屬於您的美味食光。

「美味食光」主題館，歡迎蒞臨！

經典美饌×每走一步，垂涎三尺

紅燒牛肉麵、鐵鍋生煎包、鮮肉手作扁食、椒麻雞、綠藻香雞粥、客家鹹湯圓、水板粥、蝦捲、擔仔麵等各式美饌。這裡，網羅著臺灣不同的地方美食，在臺北世貿這樣充滿商業氣息的環境中，讓人難以想像，一道道熱騰騰的餐點，竟然出現在這裡，美食一攤接一攤，每一步都令人感到垂涎，每一口不僅暖到胃裡，更暖到了心裡，就像異鄉遊子返鄉一般。「溫暖」是臺灣美饌的精神，呼應著臺灣美食與人情的溫度。

臺灣滷肉飯×臺灣「國飯」在這裡

自CNN報導「40種臺灣必嚐美味」由滷肉飯奪冠後，這道國民美食就登上國際舞臺。精選豬五花，切出肥瘦勻稱粗細均衡的大小肉塊，與紅蔥頭煎出焦香後淋上黑糖與醬油，肉塊開始散發閃閃油光，再以八角、蒜頭、胡椒、茴香相繼入鍋燉煮，色香味俱全。嚴選臺灣優質米種，將剛起鍋晶瑩色澤的滷汁以黃金比例淋上米飯。這口感受到的是家庭的溫馨，是母親為我們料理的心意。臺灣「國飯」的地位正在這裡，值得我們細細品嚐。

臺灣滷肉飯-儂好小館





特色飲品-桂花酸梅湯。



上美食擔露-鄧師傅禮盒。下美食擔露-大方蘭州。

特色飲品× 地方飲冰品，遠赴而來的降暑良方

臺灣屬於高溫氣候，介於熱帶氣候與副熱帶氣候之間，飲冰品需求自然必不可少，享譽海內外的臺灣珍珠奶茶、手搖飲品，多種水果無添加製成的泡泡冰以及府城傳統養生飲品酸梅湯和杏仁茶等集聚於此，炎炎夏日，帶給與會者絕佳的消暑良方。

美食擔露× 用美食「擔」起好禮，表「露」心意

早期社會因交通通訊不便，主人知道客人要來拜訪會先在路口等候，客人為感謝主人「等路」的辛苦，準備禮物以表心意。友善好禮的臺灣，在中西文化的交融下，將伴手禮文化和餐飲美食結合，衍伸出各式滷味、蛋糕、酥餅等好物。讓大家將美味帶著走，輕鬆與親朋好友享受豐盛餐食的好禮文化。

今年經濟部商業司從全臺精心邀集四大類別美食業者齊聚，期盼與您一同感受不一樣的「美味食光」，台灣美食展邀您務必前來，讓我們一起見證臺灣餐飲文化，也不忘大快朵頤。



Facebook 臺灣美食網
以手機掃描臺灣美食網FB二維條碼，追蹤臺灣美食情報！

寶島風土的千滋百味

跳動在舌尖的感動，往往是一趟旅程最深刻的記憶，原鄉部落的主廚們，用傳統烹調手法保留食材原味，一道道簡單又層次豐富的料理，帶遊客探訪一個又一個原鄉故事，而鹹鹹的海味，總是能夠喚醒旅人們駐足在某個靠海港灣或漁村的美好回憶，運用在地食材製成的澎湖仙人掌冰、玉井芒果冰、嘉義愛玉冰等各式冰品，鮮豔繽紛的色澤，都來自天然的好滋味，讓人食指大動，走訪2018台灣美食展，要帶老饕們用味道記住臺灣。

歡迎來作部落客×尋味美食暢遊部落

臺灣原住民保有獨特的文化內涵，不同族群的風味美食各具特色，更是未來國內外旅遊觀光瑰寶，期待用舌尖美味帶動在地部落觀光，吸引遊客探索部落。

今年由觀光局轄內具有原住民特色的6個國家風景區管理處共同參展，「美味文化館」主題為「原住民風味美食」，部落主廚運用在地食材、傳統烹調方式，呈現經典料理，提升農特產品精緻度，現場可品嚐日月潭地區馬告山豬肉與馬告冰淇淋等系列美食、花東縱谷織羅部落「米86」、古拉灣紫米系列產品、茂林的紅藜雞肉捲、阿里山竹筒蛋糕、參山的梨山冷泡茶、東海岸地區飛魚乾糯米飯糰等，更推出部落經典遊程，讓遊客可以深度漫遊。

展場除了提供美食試吃、展示部落特色外，9月



紅藜雞肉捲／茂林管理處提供

7日至9日將舉辦為期3天的盛宴「2018臺灣部落觀光嘉年華」誠摯邀請民眾走訪日月潭向山行政暨遊客中心參加活動，這裡集結了各處風景區部落特色，也會帶領民眾漫遊其中，屆時歡迎所有人試吃美食、欣賞煙火、聆賞樂舞，更有機會抽中部落特色好禮，感受臺灣原民的歡慶魅力，歡迎您蒞臨，來作部落客。

海洋美食×山海宴

交通部觀光局將2018年訂為「臺灣旅遊年」，除了自然風光，還要以「本島×離島」的概念，藉由海洋美食帶動旅遊。

臺灣北部的東北角和北海岸，海景佳、海味鮮，澳底海鮮街、烏石漁港直銷中心、龜吼及八

竹筒蛋糕／阿里山管理處提供





左夏季7、8月是東莒潮間帶裡花蛤最成熟肥美的時刻。右龍蝦料理。

斗子漁港等，都以現撈海鮮聞名，萬里蟹和基隆鎖管，更是老饕必嗜、遠近馳名，東部離島的綠島和蘭嶼居民，以海為冰箱，不論是綠島盛夏的「海草冰」，或是蘭嶼紅頭村的飛魚飯團，都令人驚豔。

雲嘉南沿海養殖業發展極具規模，虱目魚、牡蠣、烏魚、鰻魚等，都是遊客不能錯過的鮮美滋味，從布袋港搭船，只要短短80分鐘，就來到了美食天堂---澎湖，先來一碗小管麵線和外垵刈包

填飽肚子，再買個口糧枕頭餅當伴手禮，讓人好滿足，往離島覓食，滿滿水果的超大貝殼冰，是吉貝熱門的打卡美食，七美的放山羊和土雞蛋，好吃得停不了口！

來到前線馬祖，東莒的花蛤肥、手工豆腐口感佳、西瓜甜、醃製洛神花開胃，冬天推薦到北竿芹壁的閩東聚落，「老酒麵線」暖心又暖胃。

仲夏冰店×消暑好幫手 來嚐仲夏特色冰

臺灣屬於炎熱的亞熱帶氣候，每到夏季就是冰品最受歡迎的時節，不管來一根冰棒，或者來碗料多味美的剉冰，都是消暑清涼的好方法。今夏，仲夏冰店館替大家精選全臺具有代表性的7款特色冰品：澎湖仙人掌冰、玉井芒果冰、嘉義愛玉冰等，以及獨一無二的杏仁櫻花蝦黑糖剉冰。

千萬別驚訝，櫻花蝦不但可以入菜做成料理也能夠成為冰品，東港業者發揮巧思將櫻花蝦加入黑糖冰裡，再灑上杏仁，入口鹹鹹甜甜，帶有口感的堅果香氣，讓人一口接一口；眾所皆知要去澎湖才吃得到仙人掌冰，有著迷人的紅寶石色調，酸酸甜甜的討喜滋味；還有高雄聞名料多豐盛的大碗公冰甜品、臺東水果名產釋迦冰棒、玉井的芒果雪花冰，以及枋山的芒果冰淇淋、冰棒。這麼多獨特的在地冰品，如果沒時間親自走訪的話，就來2018台灣美食展仲夏冰店館一網打盡吧！

左杏仁櫻花蝦黑糖剉冰（味益）。右上盧家芒果。右下仙人掌冰淇淋。



遍嚐異國好滋味

異國美食主題館中，最受歡迎的莫過於日本美食了，北海道的拉麵香Q有嚼勁、乳製品或點心也是老饕必嚐，而面積僅次於北海道的岩手縣，一向以其優質的農林牧產品稱霸市場，前澤牛是這裡的特產，絕對值得一嚐，全日本最迷人的香川縣則是聚集了超過600家的烏龍麵館，「烏龍麵縣」美稱絕非浪得虛名，最後一定要推薦一下穆斯林區，認證飲食展示區預計邀請不同菜系之認證餐廳，配合專家介紹穆斯林文化、說明清真食物的多元性。

饗遊天堂 北海道×札幌

「北海道」是個四季分明，隨著季節變幻不同色彩呈現多變風景的地方，同時也是美食天堂和溫泉勝地。富饒大地孕育出多樣的農作物，四方海域帶來豐沛水產，還有各地風味不同的鄉土料理，因為是產地才能品嚐到食材的新鮮，以及衍生應用的豐富美食，這正是北海道極大的魅力之一。

本年度札幌攤位嚴選代表性美食店家，有北海道的代表性美食拉麵、以香醇鮮乳製成的霜淇淋、蛋糕等濃醇香的乳製品點心、榮獲高品質認證北海道米製作的飯糰等美食。攤位上特別設置獲選日本三大夜景之一的札幌市夜景攝影專區，品嚐美食之外亦可獲取豐富的相關旅遊資訊。

左在靠海的岩手縣可以大啖鮮甜豐富的海鮮美食。右美味的前澤牛肉。



上大名鼎鼎的北海道美食。下高品質品質認證的北海道米製作的飯糰。

上天眷顧的黃金之國×岩手

岩手縣位於日本東北地區太平洋一側，面積僅次於北海道地區，這裡有肥沃農地和溫差大的氣候優勢，得以生產優質的農林牧業產品，像前澤牛和江刺蘋果擁有日本最高等級的品質和人氣。沿海地區為太平洋的海岸梯田和谷灣沉降式海岸，擁有變化豐富的地形，也是世界三大漁場之一。除了擁有優越的大自然地理環境，岩手縣的平泉被登錄為世界文化遺產，這裡有著悠久的歷史與文化，承傳著古時精湛的藝術和傳統工藝。美食展期間，岩手縣將表達臺灣對日本震災的感謝，並邀請大家深入了解岩手自傲的食材，期待與大家在美食展相見。

漫遊×香川

香川縣是日本面積最迷你的縣，卻同時擁有繁華都市與純樸鄉村的景致，被蔚藍的海洋環抱的香川即便是隨興漫步，也能遇上讓人驚嘆的美景，令人垂涎欲滴的在地美食更是不容錯過。

香川縣獨有美食

讚岐烏龍麵：縣內至少有600家以上的烏龍麵店，生產量、消費量位居日本第一，烏龍麵縣的觀光稱號當之無愧。



同為讚岐美食的骨付鳥。

左據說會帶來幸福的花嫁菓子霜淇淋。右香川縣有烏龍麵縣的美稱。



花嫁菓子霜淇淋：Oiri是一種帶著甜味、入口即化的米餅，婚嫁時新娘發送代表著幸福的花嫁菓子給賓客，這是香川縣的特有習俗，把傳說中締結良緣的彩球米果點綴在霜淇淋上，就是「花嫁菓子霜淇淋」。

骨付鳥：骨付鳥是整隻帶骨的雞腿肉，香脆的外皮包覆著軟嫩多汁的雞肉，與烏龍麵共同被稱為岐靈魂美食的佳餚。



清真halal哈拉認證標誌

了解穆斯林文化 大啖清真美食

穆斯林在全球有17億人口，每年旅遊人口大約1.2億，消費力驚人，讓各國開始默默耕耘此市場商機。但是穆斯林文化對臺灣人來說是富有神秘色彩的文化，多數的臺灣人對他們的文化背景或是飲食文化並不完全了解，本次藉由穆斯林美食館從清真美食切入，再帶入文化體驗，共規劃文化及輔導成果展示區、講座區及認證飲食展示區。

文化及輔導成果展示區希望透過導覽介紹讓大家更認識穆斯林的飲食、服裝、禮拜、習慣之基本戒律；講座區將邀請穆斯林專家、清真認證餐廳廚師透過講座活動配合問答及試吃活動，以深入淺出的方式讓大家更了解穆斯林文化；穆斯林認證餐廳包羅萬象，包含臺菜、中菜、西餐、中東、土耳其、印度、印尼、泰式及冰品等，因此認證飲食展示區預計邀請不同菜系之認證餐廳於本區進行展示，並配合其使用之食材讓民眾了解多元的穆斯林美食文化。

美膳桌餐 8月澎派開桌

2018台灣美食展最大的亮點之一，便是首度跳脫以往辦理方式，將為期4天的展覽延伸至整個8月，於8月1日至8月31日間，盛大舉辦「台灣美食月」活動，推出期間限定的美膳桌餐，邀請美善臺灣展區中的飯店一同響應。

今年共有12個集團、23家知名飯店及其餐廳參與美食月活動，另為配合觀光局「2018海灣旅遊

年」的宣傳，特別請各家在桌餐中精心設計一道海鮮粥料理，要讓大家品嚐各飯店主廚的獨門風味，感受臺灣豐富的海洋資源。

同時極力邀請旅行社將團客帶到美食展看展，也能安排到各大飯店享用精緻美食，更歡迎國內外自由行的旅客一同參與，希望透過美食月的活動，讓臺灣美食的魅力持續發酵！



臺北福華大飯店-珍珠坊、宴會廳。

粵亮尊品宴-六福霸味海鮮粥。



推出美膳桌餐的賞味飯店

北部

天成飯店集團 ● 天成大飯店、花園大酒店
六福旅遊集團 ● 六福客棧、六福萬怡酒店
台北美福大飯店
台北福華大飯店 ● 江南春、宴會廳/珍珠坊、蓬萊邨
北投水美溫泉飯店
晶華麗晶酒店集團 ● 晶華酒店、台北園外園、故宮晶華
國賓大飯店
圓山大飯店
海霸王 ● 台北中山店、台北長安店、土城海山店、新北蘆洲店、桃園航空館

蔣府宴
北投大地酒店

中部

台中金典酒店

南部

海霸王 ● 高雄真愛館

東部

香格里拉冬山河渡假飯店

在水一方 高雄印象愛河緩緩遊

親近愛河的方式，可以散步、騎自行車、遊船。
一趟愛之船，數十分鐘的航程，可欣賞到老橋、碼頭、老建築等景致，
還有河畔兩岸嶄新與雋永交織的風光。

text & photo MOOK

有「南臺灣塞納河」美名的愛河，愛之船、鴨子船航行而過，河畔遊客如織，愛河逐風自行車道也有小摺來回穿梭，輕食咖啡伴隨著樂團演奏，吹起了猶如左岸咖啡的文青風，假日時街頭藝人聚集市集，有時安安靜靜，有時熱熱鬧鬧。愛河東西兩岸各具不同情調，朗朗晴空時呈現飽滿的湛藍水色，胭脂般的晚霞染遍了整個天空，夜幕霓虹燈光沿著水面閃耀，璀璨動人猶如銀河，星座碼頭、真愛碼頭、愛河之心、玫瑰聖母聖殿主教座堂，皆為夜遊好去處。

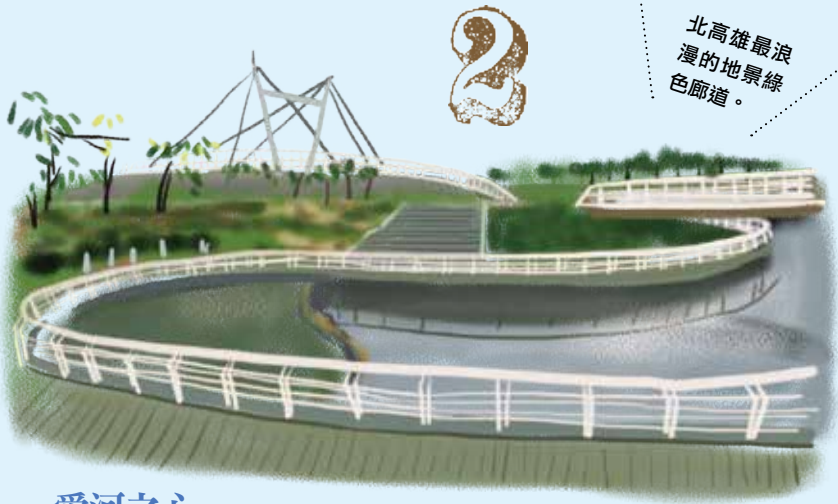
1



真愛碼頭

真愛碼頭原為軍用12號碼頭，正位於愛河出海口，有著風帆雙翼展翅遨翔的設計，
代表愛河與海港的連結，也象徵高雄市與世界接軌。

add 高雄市鹽埕區公園二路上



北高雄最浪漫的地景綠色廊道。



愛河之心

位於愛河之中上游，由兩座人工湖構成一座心型的如意湖，傍晚橋上燈光、水景噴泉相互輝映，形成璀璨耀眼的港都夜景。愛河之心同時具備滯洪池及生態濕地功能。

add 高雄市三民區同盟路與自立路口的三民一號公園內

永浴愛河咖啡

愛河畔悠閒氛圍，充滿了歐洲風情。午後光倒影，暮色星光璀璨，濃醇的咖啡香令人駐足，聽音樂、看煙火，街頭藝人手作文創好物，悠哉享受尋常小日子。

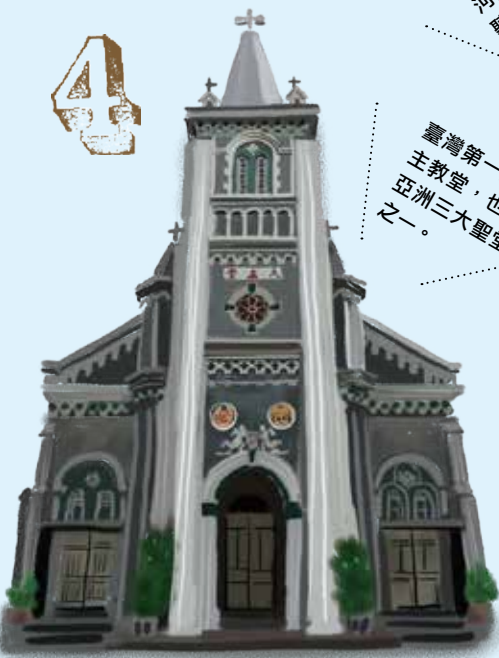
add 高雄市前金區河東路175號
tel 07-221-0960
time 週一~週五 12:00~24:00 / 週末 09:00~24:00

河畔喝咖啡、聽音樂，浪漫在心頭。

3



4



臺灣第一座天主教堂，也是亞洲三大聖堂之一。

玫瑰聖母聖殿主教座堂

近愛河畔，列為三級古蹟的歷史建築，2001年在文建會舉辦的全國歷史建築百景徵選獲得冠軍。聖堂採哥德式建築，同治皇帝親賜頒詔的奉旨碑，皆為建築導覽重點。

add 高雄市前金區五福三路151號
tel 07-221-4434
time 09:00~12:00、14:00~17:00 / 週末未對外開放

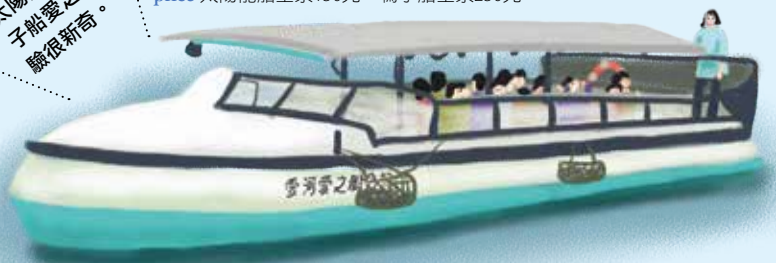
5

愛之船

太陽能船登船地點在愛之船國賓站，目前有三條航線可選擇；水陸觀光車鴨子船假日有開往駁二藝術特區的愛河航線。

add 登船處/國賓站
time 太陽能船 週一~週四 15:00~22:00 / 週五 15:00~22:30 / 假日 09:00~22:30；鴨子船例假日 11:00~18:00
price 太陽能船全票150元、鴨子船全票250元

太陽能船、鴨子船愛之船體驗很新奇。





國民戲院獨步全臺 小電影館 大電影夢 高雄市電影館

add 高雄市鹽埕區河西路10號
tel 07-551-1211

time 13:30~21:30，週一休館

座落愛河畔的高雄市電影館，是座潔淨而帶有透明感的建築，散發著寧謐的藍紫光芒，沉靜且迷人。近年來，高雄積極轉型文創的過程中，電影扮演極為重要的助力，大囍臨門、打噴嚏、痞子英雄：黎明再起、風中家族、軍中樂園、甜蜜殺機等，紛紛勘景在高雄拍攝。

以「國民戲院」為概念，結合國民戲院和新型市民空間獨步全臺，藝文沙龍館藏圖書採全面開放，可自由取閱電影雜誌，並設有咖啡吧、商品區，販售電影館出版物和紀念品，包括影領風潮、火球人公仔、卡片夾、DVD等獨家商品。另有35個座位的小放映廳、個人視聽室，以及專供藝術電影的大放映廳，精選的主題影展不同於熱門院線片，每年十月登場的高雄電影節更是年度盛事之一。

步道電影咖啡館亦進駐館內，一杯香醇的焦糖拿鐵，配上一本電影雜誌的閱讀時光，若肚子餓了，可來一份招牌鹹派或是私藏三明治，如此悠閒的美味，就在這裡看場電影吧！



木造老屋上色 前金彩繪街

add 高雄市前金區新田路253巷

前金彩繪街位在新田路253巷內，在鄰近中央公園範疇之內，繁華的商圈竟能保持一片舊建築社區，實屬不易，尤其近年農村彩繪村蔚為風潮，在都會區發現的塗鴉寫生，反倒形成另類的街頭創意藝術。

不同於時尚都會城市常見的抽象畫風或意識形態手法，風調雨順的劍獅畫像繽紛前行，約50米牆面不再只是一成不變的水泥牆，五彩飛鳥孔雀開屏栩栩如生地躍然於牆上，還有台灣最美麗的保育類鳥類藍腹鵲，木造屋簷、紅色鐵門低調儉樸不張揚，牆上的鯉躍龍門加上題詩作詞，處處文采斐然，有時行色匆匆的路人在此駐足停留，仿如令人想像著鳥語花香的世外桃源。

取代了車水馬龍，巷道裡生活幽靜，鬱金香滿牆綻放，花仙子淘氣地玩著捉迷藏，熱帶魚的水世界悠然自得其樂，漫步巷弄間，自然而然勾起了童心未泯，除了自然寫生，大方示愛的標語也讓人感受美好和溫暖，幸福角落鎖住愛。

真的很想住一晚 悠閒徜徉慢生活

遼闊的自然景色最能使人擺脫忙碌、瑣碎生活的束縛，將靈魂釋放於廣闊的綠野風光中，感受假期中最美妙的時光。

text & photo MOOK

在談天茶坊的靜謐時光，感受南投的茶香與陶藝美學。



在溪頭的擁抱下，營造出歐洲森林城堡的神秘氣氛。



茶禪山味端上桌 米堤大飯店

text Funny Li photo 溪頭米堤大飯店 & Funny Li



作工精巧的古典家具，襯托出大廳的輝煌氣派。



深入南投山林謐境，滿映綠意的山徑之中，溪頭米堤大飯店擁山而立，經典的歐風建築雄偉華麗，這個曾經遺世獨立的小山村，如今已化身成為旅人的浪漫之境。

走進飯店，挑高大廳首先映入眼簾，在水晶燈的熠熠輝映之下，展現華麗宮廷感的迎賓氣勢。等待辦理入住的片刻，坐在精雕細琢的仿古沙發小憩，瀏覽精雕細琢的空間細節，品味融合新古典主義的休閒度假風情，而高窗外可見人工造景的水瀑，以及鄰近植物園區的廣大森林竹海，豐沛的芬多精涵養元素，不知不覺浸潤了身心靈。

談天茶坊享茶禪美學

入住舒適寬敞的客房，最令人迫不及待的，就是媲美五星級飯店的娛樂設施。米堤大飯店標榜「一站式滿足」的軟硬體，像是湯屋、三溫暖、健身房、KTV、親子活動中心、棋藝館等，可滿足大人到小孩的需求，最令人怦然心動的中庭露天泳池，更是溪頭飯店少數擁有的設施。

跳入沁涼山泉水泅泳，完全投入在單純的快樂裡，此時此刻就只想當一條自由、快樂的魚。短暫休息片刻，可坐臥在池畔曬日光，汲取大自然的鮮氧，享受著特調飲品，或是到飯店二樓新開幕的「談天茶坊」品茗，感受由在地知名茶商「遊山茶訪」精挑細選的頂級南投好茶，品味茶禪的靜慢美學。

清苑廳滿喫山滋味

難得來到溪頭，怎能錯過道地的美食佳餚？此趟來到米堤大飯店，最大重頭戲自然就是一訪最近才重新開幕的「清苑」中餐廳！飯店總經理蔣祖雄表示，清苑廳為了展現南投風味，此次特別了邀聘台北粵菜名廚前來指導，從菜色、器皿、空間、服務的呈現皆投入不少心力，希望給人煥然一新的感受。招牌菜色像是貴梨神仙鴨寶鍋、港式金牌脆皮雞、糖蜜香芋、港式鮮露高山鱒、米堤好米爆溪蝦等，特別選用南投本地高級食材入菜，可說是滿席精彩，滿喫了山的滋味。

清苑中餐廳以山為主題，展現在地飲食特色。



add 南投縣鹿谷鄉內湖村米堤街1號
tel 049-261-2211
web www.lemidi-hotel.com.tw



設計討喜的造型時鐘

住進博物館 台東文旅

位於國立臺灣史前文化博物館園區內的台東文旅，也是國內第一間附屬於博物館的旅宿。文旅前身為學術活動中心，重新改造後，迷人的藝術文化氣息與優雅時尚的室內設計，成了許多名人來臺東最愛的落腳處。延續了博物館的立方體建築、天藍與磚紅色調，入口十分低調隱密，讓旅人能不被打擾，遠離塵囂，好好度假。

沉浸奢華創意空間

博物館全區的建築皆由美國知名建築大師 Michael Graves 設計，運用大膽鮮明的活潑色彩，融會現代與古典的建築語彙，讓史博館有如一個巨型的幾何魔術方塊，獨樹一幟的美。生活即藝術，來到文旅，就像造訪一間設計師的家，櫃台前一張張漂亮的 Y Chair 是價值不斐的丹麥設計國寶椅，半圓形的扶手背後是優美的 Y 字，搭配原色天然紙纖手工編織座椅，極簡的有機曲線結構讓人愛不釋手。造型吊燈、朱銘大師的雕塑、Helmut Hirler 震撼人心的黑白風景攝影等，每個細節都值得讓人玩味許久。甚至連電梯也有驚喜，厚重布幔和一面巨大鏡子，讓人像是走入愛麗絲夢遊仙境。

有如華美書房的交誼廳





用餐空間以黑白照片與威尼斯切割鏡打造後現代風格



排灣族的手工刺繡作品



每個角落都有巧思

台東文旅除了每層樓設有類似圖書室的書香空間，後門轉角處也特別規劃了一個讓人可以愜意放鬆的交誼廳，整體設計有如一間華美書房，牆上盡是名人留下的美麗身影，還有一面來自太麻里排灣族陳媽媽細膩動人的大幅刺繡，色彩豐富繽紛的刺繡生動再現了慶祝的熱鬧氣氛。

走入擁有絕美視野的文旅客房，圓形窗框與床前的大面落地窗讓隱居山林成為可能，每面圓窗都是一幅裱框風景畫，遠方山頭飄動的雲朵，盡享坐擁青山的奢華。除此之外，飯店還有一處人人稱羨、後方佔地15,000坪的景觀公園，不但能俯瞰整個臺東市容，將近景遠景的美好自然一次收納，還有都市人嚮往已久、自由呼吸的廣闊天空。

大廳充滿典雅藝術氣息



add 臺東市博物館路1號（面博物館左後方）
tel 089-384-666
web www.tceresort.com.tw

以臺東史前博物館作為眼前的建築風景線



「探索臺灣旅展」成功聚焦馬來西亞第二大城市



交通部觀光局帶領全臺觀光業者與表演團體共18個單位38人，於5月11日至13日赴馬來西亞第二大城市「檳城 喬治市」舉辦Explore Taiwan Travel Fair探索臺灣旅遊展，本次活動獲得超過16家當地平面及網路媒體與部落客報導，吸引檳城民眾進場參觀並販售近1,000套旅遊產品，並於5月14日假G Hotel舉辦臺灣觀光推廣會超過60位媒體及業者參與。

本次推廣活動獲得當地民眾及媒體熱烈回響，可望提升馬國來台人數，未來將持續推廣台灣觀光印象。

第11屆臺日觀光高峰論壇 日方與會人數創歷史新高



第11屆臺日觀光高峰論壇」6月1日於臺中市舉辦，本屆日方參加人數創下歷史新高，其中來自名古屋、富山、香川、愛媛、三重、金澤、鳥取、高知、大分等日本各地方縣市觀光相關代表約55名參與；臺方也陣容堅強，中臺灣觀光聯盟各縣市，除舉辦地臺中市外，彰化縣、南投縣、雲林縣、苗栗縣，嘉義縣、嘉義市也來共襄盛舉，與會人數總計225名。

會議中除了臺日雙方進行觀光宣傳政策現況簡報外，也針對擴大臺日雙向交流與交通運能做進一步討論，並強化重遊客策略。臺日間將

共同合作，迎接在臺中舉辦的2018世界花卉博覽會、日本舉辦的2019年世界盃橄欖球賽及2020年東京奧運，同時會中也對於遇到災害時該如何減輕不實傳聞的影響、臺日間如何合作等進行了意見交換。

台灣觀光協會葉菊蘭會長於發表議長總結時表示，期望透過雙方更全面的互動如公協會以及地方政府MOU的簽署，加強人才、產業、體育的交流，創造互訪人口的增加，早日達到互訪700萬人次的目標來努力，並且縮短觀光逆差。

北海道YOSAKOI SORAN祭典看見Time for Taiwan精采表演

在交通部觀光局的指導下，臺灣觀光代表團於6月7日啟程、6月11日返臺，參與2018年第27屆北海道YOSAKOI SORAN祭典，由「臺北市立大學」舞蹈系師生65人組成的「Time for Taiwan」隊伍，以翱翔臺灣山海的「藍鵲、鳶鷹」為元素，並以臺灣各族群的「吟歌頌舞」展現多元文化面貌。整體舞蹈搭配改編「高山青」等臺灣民謠及傳統樂曲，融入SORAN口號來表達臺灣濃厚情感及年輕活力，以傳統的鮮豔色彩，演繹出臺灣人活潑又親切的個性，拉近與現場觀賞民眾的距離。

YOSAKOI SORAN祭典是北海道地區的年度盛事，今（107）年參加人數高達27萬人，約276組的表演團隊，活動期間更吸引了192萬9000人次的參觀民眾前往，為備受世界矚

目、由在地出發的國際性大型慶典。除了日本當地居民之外，亦不乏遠到而來的遊客，臺灣代表團透過參加祭典活動之演出，以活潑生動的互動方式讓臺灣被看見，也讓臺灣未來的主人翁透過國際間的交流培養國際觀。



2018香港旅展 等你來潛行臺灣

交通部觀光局今年推出「2018海灣旅遊年」，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12日至18日參加香港旅展，臺灣館以「探索臺灣十島」為主軸設計，為增加趣味性及招徠參觀人潮，在公眾日推出集章活動，集滿就能體驗臺灣夜市遊戲，吸引超過2,200人次體驗。

旅展期間邀請典躍舞團以流行街舞結合客家、原住民的音樂及舞蹈，在現場帶來精湛

演出外，也提供道地臺灣鳳梨酥、海灣風味米香等點心供民眾品嚐；另在公眾日於展演廳安排「寫攝人」Celia Cheng及航拍運動攝影師 Twiggy Cheung，透過攝影鏡頭向民眾分享「與臺灣外島有個『尋寶約會』」，及「臺灣休閒農業發展協會」推廣「臺灣水果旅行」，讓民眾玩得到、聽得到、看得到、吃得到，更讓臺灣館成為最熱鬧的展館之一。



臺韓觀光交流會議 雙方互訪300萬人次目標共識

臺韓兩國觀光互訪日漸增溫，「第33屆臺韓觀光交流會議」在6月28日日於臺南隆重登場，今年共有近210位臺韓官方與產業界的重要代表出席，顯示臺韓雙方對此會議的重視。

今年臺韓雙方旅遊業界重要人士皆踴躍出席本次交流會議，包含航空運輸、飯店、旅行社、地方政府與公協會等觀光產業界意見領袖。臺韓觀光交流會議由台灣觀光協會葉菊蘭會長及韓國旅行協會梁武承會長擔任會議主席，交通部觀光局周永暉局長及臺南市代理市

長李孟諺市長應邀出席。

本次會議針對各項議題進行討論，並決議敦請臺韓兩國政府、民間觀光部門，匯集本次會議所提的各項意見，規劃更精準的觀光策略，並藉由地方城市交流、簽訂各式合作協議（MOU）等方式，建構更完善的旅遊環境；以及加強經營旅遊環境軟硬體，爭取臺韓兩國重遊客的青睞，並且積極擴大兩國修學旅行的深度和廣度；最後雙方共同努力，持續朝臺韓互訪300萬人次目標邁進。



感受亞洲之心的魅力，就在2018 TME旅展臺灣館！

交通部觀光局帶領歷年來最大的台灣觀光推廣團，7月5日至7月8日赴菲律賓馬尼拉參加2018年Travel Madness Expo (TME)，計有39個單位共79人，並在7月4日假Diamond Hotel舉辦臺灣觀光推廣會，現場由駐菲律賓代表處徐佩勇大使致詞，當地業者160人踴躍出席，成功行銷臺灣。

臺灣館在TME旅展是唯一國家館為共同贊助商 (co Sponsor)，現場大會主持人不停放送台灣館活動，Zero Four舞團以具有臺灣特色的自行車、原住民、海灘及廟會文化等主題編舞，讓菲國朋友感受臺灣充滿活力的深度文化。現場體驗活動更是一大亮點，例如阿里山愛玉冰、具有農村風味的辣椒小魚米粉、郭元益食品公司的臺灣意象彩繪餅乾及臺式懷舊蛋糕，還有南投造紙龍觀光工廠可愛的紙樂高



DIY活動與民眾分享，成功吸引當地民眾及旅遊業者目光並同歡，人潮擠爆臺灣館，現場更銷售臺灣旅遊行程。

除此之外，旅遊生活頻道 (TLC) 的《瘋台灣》主持人大霈與湘婷更在7月7日下午1點於TME大會舞台與粉絲互動，把臺灣美食透過互動遊戲傳達給菲律賓民眾，活動圓滿成功。

呷冰冰 泡燒燒 看光光 玩透透 西拉雅「冰火情節」精采登場

2018年酷熱的暑假，來個不一樣的體驗，西拉雅國家風景區管理處推出北火南冰活動，先到關子嶺泡個泥漿溫泉養顏，再到玉井吃沁涼芒果冰，途中欣賞二寮夏日特有的曙光雲海，邀請遊客來一趟「冰火情節」之旅。

一碗6,666片芒果剉冰，挑戰1,500公斤

臺灣曾經締造過不少金氏世界紀錄，這次夏之果挑戰最大剉冰的難度更勝一籌，因為是在酷暑中進行，預計使用6,666顆芒果要削成6,666片，混合雪花冰和剉冰製成1,500公斤的芒果冰，所需的人力、剉冰量、盛冰的大容器、大磅秤都是挑戰之外，如何不讓剉冰那麼快融化，還得符合不能浪費食材的原則，這項在臺南玉井完成的新紀錄，總重量1,554公斤、製作時間36分37秒，刨冰高度145公分，讓參與的店家、遊客、在地民眾都留下難忘的深刻記憶。

冰火情節四大主題， 有吃有玩又有好禮拿

夏之光—今年嘉義燈會主燈「忠義天成」將進駐臺南走馬瀨農場，在6月30日下午舉行點燈儀式，活動期間凡生肖屬狗的旅客門票一律半價折扣，下午四點以後則享有120元星光票



優惠。

夏之湯—配合一年一度的關子嶺火王爺誕辰祭典，山車拉行活動將於8月3日熱鬧登場，關子嶺溫泉區業者將延續「逢一優惠」超值活動，在冰火情節活動期間，每月1、11、21及31日，泡湯或住宿享半價優惠。

夏之旅—西拉雅景點多以山區為主，具有眾多特殊景觀最適合慢遊體驗，活動期間只要上關子嶺泡溫泉、到二寮看日出、玉井老街吃芒果冰，及走馬瀨農場欣賞忠義天成開燈秀，四個風景區打卡上傳並至官網粉絲頁留言就有能參加夏之旅驚喜抽獎，獎項包括GoPro相機、Apple AirPods 無線藍芽耳機等。

詳情見活動網站www.siraya-nsa.gov.tw



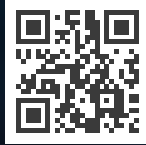


2018
TAICHUNG WORLD FLORA EXPOSITION
臺中世界花卉博覽會

THE SOUND OF BLOOMING 聆聽花開的聲音
2018.11.3 - 2019.4.24 后里·豐原·外埔



花博官網



花博FB

