

台灣觀光



更多相關訊息
請上網查詢

www.tva.org.tw | 雙月刊



2016台灣美食展 純真食代



專訪台中市長 林佳龍
以人為本 永續花都
2018年台中花博躍上國際

專訪新竹縣長 邱鏡淳
打造 新竹縣觀光零死角
各層面全面啟動



第9屆台日高峰會in宜蘭
2016台北國際旅展搶先報
HOME HOTEL 大安 · MADISON TAIPEI台北慕軒


台北

2016

國際旅展

11/04 **五** - 07 **一**

Taipei International Travel Fair

 台北世貿一館、三館
TWTC Exhibition Hall I & III

Travel Together
今年去旅行



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

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

ITF
TAIPEI 2016

Taiwan
THE HEART OF ASIA

7月·8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!

7月

臺灣熱氣球嘉年華活動

活動時間 105/07/01 - 105/08/07 活動地點 鹿野高台

主辦單位 交通部臺灣鐵路管理局

洽詢電話 089-324902

活動網址 balloontaiwan.taitung.gov.tw/



新北市貢寮國際海洋音樂祭

活動時間 105/07/22 - 105/07/24

活動地點 福隆海水浴場 主辦單位 新北市政府

洽詢電話 02-29603456#4077 活動網址 tour.ntpc.gov.tw/



8月

三義國際木雕藝術節

活動時間 105/07/01 - 105/10/30

活動地點 三義木雕博物館前廣場

主辦單位 苗栗縣政府國際文化觀光局

洽詢電話 037-876009 活動網址 wood.mlc.gov.tw/

生態賞鷗暨海上看馬祖

活動時間 105/07/01 - 105/08/31

活動時間 連江縣北竿中島

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#85

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



雞籠中元祭

活動時間 105/08/02 - 105/09/01

活動地點 老大公廟 主辦單位 基隆市文化局

洽詢電話 02-24224170 活動網址 www.klccab.gov.tw/

恆春古城國際豎孤棚觀光文化活動

活動時間 105/08/28

活動地點 恆春鎮東門豎孤棚會場

主辦單位 屏東縣恆春鎮公所

洽詢電話 08-8881311或08-8898112#166

活動網址 www.hengchuen.gov.tw/



SL仲夏寶島號定期開行活動

活動時間 每年7、8月

活動地點 臺東線(玉里-臺東)

主辦單位 交通部臺灣鐵路管理局

活動網址 163.29.3.98/twrail_bicycle/cruise/index.aspx



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、陳映廷、陳舜協

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 algy@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 / tbrosin@singnet.com.sg

韓國首爾辦事處

大韓民國首爾特別市中區三角洞115 京畿大樓9樓902號

Rm, 902, 9th Floor Kyung-Ki Building 115 Samgak-dong,

Chung-Ku, Seoul, Korea

Tel / 82-2732-2357-8 Fax / 82-2732-2359

E-mail / sarah@tourtaiwan.or.kr

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 / ttbtva@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 / 黃竟嘉、侯懿芳

資深攝影 / 周治平、廖啟佑

美術設計 / 洪玉玲

地址 / 104台北市民生東路二段141號9樓

廣告專線 / 02-2500-7008分機2188 呂小姐

E-mail / mook_service@cph.com.tw

本刊為財團法人台灣觀光協會會刊

本期發行日期：2016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



People

04

台中市長 林佳龍

以人為本 永續花都

2018年台中世界花卉博覽會躍上國際

06

新竹縣長 邱鏡淳

打造 新竹縣觀光零死角

建設 活動 文化 美食 全面啟動

Hotel

08

HOME HOTEL 大安

新臺灣時光

10

MADISON TAIPEI 台北慕軒

敦南低調靜心旅宿



About Us

54

新進會員

56

產業訊息

Contents



Cover Story

18

2016台灣美食展 純真食代 返璞歸真好味道

食之藝·食之材·食之器
食之旅·食之育·食之伴



Spotlight

12

第9屆臺日高峰論壇in宜蘭
城市到地方，魅力再發現

14

賀陳部長率團出席APEC觀光部長會議，
開拓臺灣新契機

15

呂珍九代言臺灣觀光形象

Topic

16

2016台北國際旅展 搶先報

Promotional Event

52

臺灣觀光推廣活動

【台中市長 林佳龍】 以人為本 永續花都 2018年台中世界花卉博覽會躍上國際

text & photo 編輯部、台中市政府

台中市將於2018年舉辦台中世界花卉博覽會 (Taichung World Flora Exposition)，市長林佳龍以人為本，從「人本」出發，以「Discover GNP: Green, Nature and People」(發現GNP) 為主題，即綠色、自然與人本，透過花博發展生態保育、環境營造及精緻農業，兼顧生態、生活及生產，將台中市打造為美麗花都。



台中市長 林佳龍

對林佳龍來說，花博不只是一時的盛會，展覽期間將呈現城市植物與地景風貌，將台中市的自然美景、生態保育、人文風貌推向國際；而結束不是終點，花博軟硬體設施將保留7成以上，結合園區而推動的交通、經濟、觀光等周邊建設，都將繼續留下，與城市一起永續發展。

保育石虎 獲得肯定 台中花博升級「世界」

林佳龍市長表示，舉辦花博絕不是件容易的事，自發現前市府預定的后里花博基地，出現保育類動物石虎蹤跡，立即決定優先保護瀕臨絕種的動物棲息地，在短短3個月內，縮減花博原本后里園區的面積，另覓豐原、外埔兩園區，不僅補足縮減的空間，也帶動區域共榮發展。台中市為了保護石虎棲息地的調整方案，得到各國高度讚揚，去年世界園藝生產者協會（AIPH）更正式核定將「台中國際花卉博覽會」更名為「台中世界花卉博覽會」，肯定台中市政府保護野生動物棲地的決策。

森林花園 花果原鄉 水岸花都展現在地元素

2018年台中花博將規劃3大展區：后里馬場森林園區、外埔永豐園區與豐原葫蘆墩公園，各場館設計都將融入地方特色與元素。

后里馬場森林園區，包含14.86公頃的馬場區與15.18公頃的森林園區。馬場區自日治時期開始即為養馬場，市府特別修復老舊馬場，展覽期間花草遍布，展後更能發揮賞馬、騎馬功能；森林園區原為軍營，市府決定保留營區內老樹，採低密度開發，打造為「森林花園」。

外埔永豐園區定位為「花果原鄉」，展區將結合



台中市成功結合城市植物與地景，打造永續花都。

農創4.0技術，呼應台中花博發展精緻農業的目標，著重安心食品、有機無毒及生產履歷，傳達慢食、慢活的生活意象，花博結束後也將轉型為國際級農創園區。

豐原葫蘆墩公園營造「水岸花都」意象，活化軟埤仔溪水域及河岸空間，將葫蘆墩公園打造為生活體感公園，以音樂與生活、閱讀與生活、飲食與生活、運動與生活為分區主題，並結合地方漆藝、林業及糕餅產業，創造永續發展的生態河濱公園。

將台中推向國際 將建設留在地方

林佳龍市長指出，去年底的新社花海，結合台中國際花毯節，參觀人次高達306萬人，創下10年新高。為了讓更多人享受花卉美景，今年台中國際花毯節將移師后里，與新社花海接連展出，一起為兩年後的花博暖身。

美食為觀光的引路人，「2016台灣美食展」將於今年8月5日至8日舉辦，台中市將於「得時台灣」主題館展出台中市特色食材，並推出花博套餐，提前為2018年花博暖身。6月下旬，市府也率先邀請全國48位知名主廚，前來台中進行「得時台灣主廚踩線」活動，尋找在地好食材，讓更多人看見台中的安心食品。



【新竹縣長 邱鏡淳】 打造 新竹縣觀光零死角 建設 活動 文化 美食 全面啟動

text & photo 新竹縣政府

新竹縣近來突破傳統框架，從觀光切入，活絡當地景點、建設、文化特色，還打造全臺獨一無二的「動漫園區」，除了原本深植人心的桐花季、客家美食等深刻印象外，邱鏡淳以觀光為改革利器，一筆一筆刻劃新竹縣全新面貌。



新竹縣長 邱鏡淳

新竹縣多山、面海、面湖，是觀光旅遊勝地，邱鏡淳以山、海、湖為主軸，鄉鎮區域聯合規劃為方法，輔以觀光亮點建設、活動、網路、臉書、Line及文宣為手段，來促進縣內各鄉鎮市均衡發展及創造觀光產值。

區域聯合規劃 新竹縣 景點翻新、特色創新

區域聯合規劃部分如「一線九驛-台灣漫畫夢工場」、台三線「客家茶趣廊道整合」、濱海(新豐、湖口、竹北)綠色運輸遊程等，「活化利用臺泥舊鐵道廊帶」、「新竹縣旅遊服務中心(客家土樓)」、「蕭如松藝術園區之活化」等亮點建設整修等，另外運用臉書新竹縣ing來宣傳行銷，「桐花季」、「義民祭」、「花鼓節」、「觀光專車」



1.竹東動漫園區蘑菇屋 2.利用新竹縣的九降風風乾而成的柿餅鮮甜可口 3.竹東動漫園區彩繪牆 4.合興車站愛情動漫園區劉興欽大師作品

及「動漫藝術節」等活動辦理來吸引國內外遊客，也透過季刊來挖掘、推廣在地私房美食、景點，如關西老屋新創「石店子69有機書店」及「67老街客棧」，邱鏡淳強調分眾行銷的做法，吸引不同族群觀光客群以帶動觀光、繁榮地方經濟。

竹東動漫園區 全臺唯一 占地面積最大的主題園區

新竹縣以台鐵內灣支線為軸線，串連沿線9個車站推動的國際觀光魅力據點「一線九驛-台灣漫畫夢工場」，融合動漫、客家、鐵道元素，並結合觀光、商圈、藝文、學術，總經費2億6千526萬元，計畫內容包含12大軟、硬體建置，目前皆陸續完工。

而合興愛情車站由「薰衣草森林」精心設計，在原地保留的車廂內及車站各處佈置許多愛情意象設施，在薰衣草的香氣中，愛情車站「小甜心」車廂、許願牆、苦練愛情樹及勇氣塔，知名度迅速增高，縣長表示歡

迎情侶來走一段長長99月台，共譜終身戀曲。

另外，遊客如果搭乘新竹縣政府與台鐵合作的彩繪列車，除可看見知名或素人漫畫或繪本作家之作品，在車廂內還可以看到新竹縣政府可愛的吉祥物「皮皮獅」之造型把手、座椅及公仔。在內灣支線之10個站點亦設置知名漫畫家作品之立體公仔，可愛吸睛破表，常常吸引遊客駐足拍照。

新竹縣把握每次宣傳契機，例如在2016台灣美食展設置「風和竹縣」館；新竹縣以仙草、柿餅等風乾食材聞名，風和館配合主題設計呈現竹縣意象，而新竹縣許多知名業者也參與盛會，峨眉茶行、良柚柿餅工作坊、福樂休閒漁村（烏魚子）、新竹縣農會等，現場除展現九降風特殊風情外，透過視覺、觸覺、嗅覺，以色香味吸引民眾關注停留，同時設置茶席邀請新竹縣北埔的小小茶藝師至現場教學展演，讓民眾有吃有拿好採購外，也有機會體驗品茶及學習，歡迎大家前來感受新竹魅力。



新臺灣時光

HOME HOTEL大安

循地址找到 HOME HOTEL大安，首先看到的竟然是警察局招牌，總讓人不免為之一愣。放心，你沒有走錯。儘管往警察局旁的巨大木門走去，HOME HOTEL DA-AN 為你安排的返家旅程即將展開。

text 洪禎璐 photo 張晉瑞



1. Fancalay美好的餐廳以豐收為空間裝飾意象



2

2. 散發濃厚原住民風味的一樓梯廳。

甫一進門，不規則拼貼的石板地隨即讓人聯想到山間林地；抬頭往上看，從天花板垂吊至半空中，架構像是迷你鷹架的不鏽鋼條，象徵著不斷延伸的竹林。這一路所呈現的是原住民上山狩獵後的返家路。左側的展區裡，擺放了三座狀似枕頭的大坐凳「枕心」，特別露出內在材質，分別是木頭、石頭與金屬，預告了館內空間的主要素材。

注入創新原住民元素

為了打造出旅客在臺灣的家，HOME HOTEL大安重新思考何謂「MIT」，除了導入在臺灣這塊土地上生活最久的原住民元素外，也期

望帶大家看到具國際觀的臺灣設計品牌，而非一味的呈現復古臺灣風情。

走進客房，目光焦點首先落在床上的彩色條紋抱枕，這是館方使用烏來泰雅族傳統織品所訂製而成的，與之呼應的，是浴缸旁的壁面也以馬克磚拼貼出繽紛的彩色條紋。其中，驚豔客房裡的下嵌式浴缸，特別規劃在陽台落地窗旁，讓旅客在臺北市中心也能享有在戶外泡澡的氛圍。客房內的家具，大多是由善良製造楊淳淳所設計的，床頭櫃以樹枝上的彩色木方屋為造型，書桌以原住民編織機為靈感，搭配皮革編織單椅；角落的「團聚」桌椅組，以方塊木頭疊出營火般的

外形，座椅往斜後方傾斜的低矮單椅，則讓人坐下之後有屈膝席地而坐的錯覺；陽台外的「圓木」桌椅組，則是以近乎貼地的原木搖椅搭配樹幹茶几。再加上出自馮華龍設計，以舊木料及鐵架將火光具像化的火把桌燈等等，含蓄、隱而不宣的原住民風情，散發另一種時尚感，洋溢在屋內。

當西式料理邂逅臺灣茶

延續全館的概念，餐廳的名字取自阿美族語，Fancalay 即是美好的意思。以臺灣茶入菜雖非新鮮的嘗試，但大部份多應用在中式料理，少有結合義法料理的創舉。而實際上，茶葉是很好的食材測試劑，要是食材不新鮮，茶的味道就會明顯變差。

Fancalay 什錦沙拉可選擇搭佐的醬汁裡，除了常見的紅酒油醋、千島醬和凱撒醬外，還有綠茶沙拉醬及檸檬紅茶醬。為了避免醋掩蓋掉茶的香氣，這兩款茶醬的基底都是使用不加醋的特調美乃滋，再加上磨碎的茶粉，皆飄散明顯的茶香，讓人在品嚐沙拉時，有種喝到該款冰茶的錯覺。

野菇金萱濃湯以傳統的蘑菇濃湯煮法，加入由溼茶葉和茶汁一起打成的金萱茶泥。散發金萱茶香的濃湯，味道嚐來還是道地的磨

菇濃湯；與湯品一起搭配的，是分別塗上綠茶醬、鐵觀音茶醬、文山包種茶醬的烤麵包，淡淡的茶香總會勾起旅人的食慾。

香煎烏龍烤明蝦，則是將烏龍茶粉、美奶滋和蛋調製成的醬料，擠在煎好的明蝦上，微甜清爽的口感，十分療癒人心。此外，將生魚片等級的鮭魚切成方塊，在煎烤過程撒上茶粉的臺灣阿薩姆香烤鮭魚，以及散發微妙的淡淡巧克力香氣的海鮮鐵觀音巧達湯，也值得一嚐。

套餐搭配的飲料是南投埔里老欖紅茶，除此之外，店家也特別在菜單上，推薦每道主餐適合搭配的茶款，提供包含茶壺、茶海及茶杯的整套茶具，足具巧思。

除了傳統紅磚屋和花布外，還有什麼物件能為臺灣發言？在HOME HOTEL大安，我們看見更多創新的可能。

HOME HOTEL 大安

add 臺北市大安區復興南路一段219-2號

tel 02-8773-9000

price 客房定價NT\$10,800起，外加10%服務費及5%稅金。不定期推出優惠案。

web www.homehotel.com.tw/daan.php

Fancalay 美好的餐廳

time 週一至週四10:30~22:30，週五至週六10:30~2:00，週日10:30~22:30。

price 野菇金萱濃湯NT\$250，香煎烏龍烤明蝦NT\$980。外加10%服務費。

3.香煎烏龍烤明蝦 4.中西式茶杯組全是獨家訂製設計款 5.融入自然元素的抱枕圖案 6.含蓄、隱而不宣的原住民風情，洋溢在客房裡。



敦南低調靜心旅宿

MADISON TAIPEI台北慕軒

由國泰建設轉投資的國泰商旅，繼2013年陸續推出強調舒適感的HOTEL COZZI系列旅店後，亦於2014年4月設立精品飯店台北慕軒，開幕至今已榮獲TripAdvisor臺灣前25大飯店，以及Hotels.com 2016年旅客評選最受歡迎獎之超級模範生飯店商務類別獎項。

text 洪禎璐 photo 林衍億



每間客房皆以原木搭配灰色大理石為基調。

走在敦化南路上，若沒有特別注意門牌號碼，很容易就會將台北慕軒誤認為豪宅而錯過它。由八角形商辦大樓改造而成的台北慕軒，披著與林蔭大道相襯的橄欖綠外衣，門前特意不設置明顯的車道，以降低飯店的存在感，強調內斂沉穩的高級質感。

高質感氛圍與服務

「MADISON」之名的由來，源自於麥迪遜大道（Madison Avenue），以敦南林蔭大道比擬紐約的中央公園，意謂台北慕軒坐落於臺北最高級的區域，以彰顯旅客的獨特身份與品味。

同時，台北慕軒以「無限空間」為發想，提供旅客

可在餐廳或客房登記入住的服務，旅客不必再提著大包小包在櫃檯區等候。此外，台北慕軒特別設置慕軒大使團隊，這是由國際飯店金鑰匙組織認證的金鑰匙成員，能隨時為旅客提供各種禮賓服務。目前全臺僅有18位，台北慕軒就有2位。

八角形建築的有趣空間

走進台北慕軒，來客總會忍不住將目光落在左側的迴旋梯上，其優雅的身影除了兼具美觀及實用功能外，也有向紐約古根漢美術館致敬的意味。一樓右側為URBAN331威士忌酒吧，而沿著迴旋梯上到二樓，便是GUSTOSO義大利餐廳。

客房區位在3至13樓。一走出電梯轉向右側，各間



1



2



3



4

1.GUSTOSO義大利餐廳的用餐空間高貴典雅 2.URBAN 331充滿歐洲古典風情，又不失現代俐落感 3.GUSTOSO義大利餐廳的「地中海風情饗宴」雙人套餐。
4.URBAN 331的「中南美風情下午茶盛宴」。

客房呈放射狀圍繞著中間的格柵圓井，這是建築師李璋岷針對八角形建築體而精心規劃的格局。格柵圓井並非貫穿整座建築物，而是以每兩層樓為一組，既增加了走道區的開闊感，也確保了旅客入住的隱密性。

每間客房皆以原木搭配灰色大理石為基調，散發沉穩內斂的氛圍。而以數個大小不一的金屬百摺圓形壁飾為裝飾的床頭牆面，則為空間增添幾許活潑氣息。窗外因角度不同，而可欣賞到截然不同的臺北市景。其中，慕軒客房將電視牆與書桌背對背結合在一起，佇立在房間中央，分隔出休息區與工作區。透過書桌前的鏡子，可看到後方窗外的林蔭大道風景，旅客能在彷彿被大自然圍繞的環境下，放鬆又專注地處理公務。

精緻美味餐點

位在一樓的URBAN 331，以深咖啡色皮沙發及各種老件，營造出歐洲古典風情，又不失現代俐落感，除了供應各種威士忌、雞尾酒和下酒菜外，也有午晚餐及下午茶。目前到9月底止，正因應巴西奧運而推出「中南美風情下午茶盛宴」，以雙層木盒盛裝紅絲絨起司、經典香蕉蛋糕、焦糖堅果塔、智利甜酒

凍、巴西巧克力等五款甜點，及惡魔蛋、鳳梨干貝串、櫛瓜酪梨塔塔、阿根廷炸餡餅與章魚起士玉米餅等五款鹹點，並備有10種以上的花果茶，供來客聞香後再做選擇。

GUSTOSO義大利餐廳設置在二樓，空間設計高貴典雅，並以中間挖空的白色大理石牆，稍微隔開座位區及供餐區，即便是早餐時段，也可安靜優雅地享用餐點。餐廳裡以供應義大利經典南義家鄉菜為主，午餐時段的半自助餐更以無限量供應的窯烤披薩著稱。目前到9月底止，正推出「地中海風情饗宴」午晚間雙人套餐，包含波士頓龍蝦、香煎鮭魚排、鮮蝦串、風琴魷魚與紙包羅勒藍口貝蛤蠣，以多樣料理手法呈現海鮮的美味，令人期待。

「渴慕之旅，靜心之處」是經營團隊對台北慕軒所下的註腳，無論是商務客或觀光遊客，都能在此獲得最舒適的住宿體驗、最貼心的服務。

MADISON TAIPEI台北慕軒

add 臺北市大安區敦化南路一段331號

tel 02-7726-6699

price 客房定價14,800元起，外加15.5%。不定期推出優惠活動。

web www.madison taipei.com

第9屆臺日高峰論壇in宜蘭 城市到地方，魅力再發現

本屆高峰論壇日方參加人數打破歷年之冠，並以「臺日觀光魅力再發現」為主軸，
力求市場轉型共創佳績。

text 交通部觀光局 photo MOOK



第9屆臺日高峰會陣容龐大，盛況空前。

第9屆臺日觀光高峰論壇今年移師宜蘭，日本觀光團隊陣容龐大，包括首任觀光廳長官本保芳明、觀光局理事小堀守、觀光振興協會長山口範雄、日本旅行業協會副會長丸尾和明及東武、日本旅行、交通社、京濱電鐵、日本航空、全日空及香川縣、愛媛縣等地方政府。

臺灣則有交通部觀光局長謝謂君、台灣觀光協會會長賴瑟珍、鐵路局長周永輝、宜蘭縣副縣長吳澤成及雄獅、鳳凰、東南等旅行社，華航、長榮、復興、酷航等航空公司及老爺、長榮鳳凰、國賓、晶華、福華等觀光飯店。

第9屆高峰會，具體勾勒2016觀光藍圖

臺日觀光業界自2008年起，為擴大兩國交流規模，合作建置臺日高峰會平臺，雙方就如何增加互訪人數及觀光相關議題進行討論；更落實結合雙方業界力量，擴大臺灣與日本間觀光客源來往的質與量。經過8年的耕耘，獲致多項具體成果，除達成臺日天空開放、鐵道相互宣傳行銷、玉山與富士山及臺北101與晴空塔的結盟外；更擴及臺日各地方自治團體的友好結盟。至於議題，則從初期側重「排除旅遊障礙」，到積極「善用各項元素推廣觀光」，再到近期的「深化地方交流」，今年則設定為「臺

日觀光魅力再發現」，配合旅遊趨勢及雙方市場需求，一步一腳印具體落實勾勒出的藍圖。

重量級代表齊聚，市場求轉型創佳績

本屆高峰論壇日方參加人數打破歷年之冠，其中香川縣及愛媛縣更由濱田知事與中村知事親自領軍來臺參加此一盛會。臺日觀光高峰論壇連同今年，在臺灣已舉辦5次，分別於臺北、南投、花蓮、屏東及此次的宜蘭辦理，讓臺日雙方業界了解臺灣各地特色，積極開發適合日本遊客的新路線，帶動地方觀光發展。

本次以「臺日觀光魅力再發現」為主軸，日本大型旅行社H.I.S.平林朗社長和臺灣三普旅行社謝憲治董事長不約而同提出因應自由行旅客增加的趨勢，應拓展臺北及大都市以外的旅遊地，這也是本論壇每年輪由雙方深入各地方來舉辦的意義；同時結合新科技因應自由行旅客的需求，運用大數據找出每一位旅客的需求，例如善用APP以及翻譯軟體，更方便旅客出國旅遊。

臺日航空公司代表（全日空日航及華航、長榮）亦提出由於網際網路的普及，造就LCC的蓬勃發展，今後也將投入開拓二線城市，開發更具魅力的「秘境」遊程，吸引更多重遊客，或可紓緩機場不足及旺季旅館不足的情況。旅行業界代表日本JTB、東武

TOP TOURS及臺灣雄獅、新亞旅行社則提出因應自由行旅客市場，自由行的票券化、旅行社可結合城市與文化的推廣；為吸引重遊旅客到訪，讓更多人認識臺日旅遊資源，訊息的傳播相形重要，另外，感動的服務與安心的環境更是關鍵，亦可吸引MICE政策，增加客源。

宜蘭呼應主題，推動臺日深度交流

台灣觀光協會秘書長吳朝彥在會中報告，繼去年以「台灣美好食代」為主題，有系統向國際推介臺灣美食後，今年更切合全球追求的返璞歸真議題，將美食展主題訂為「台灣純真食代」，希望結合臺灣在地好食材，帶動地方美食觀光。觀光局謝局長致詞表示，未來將更致力加深與雙方地方政府、民間業界緊密合作，推動擴及地方與包裝國際特色活動等新素材旅遊產品，促進雙方觀光交流質量並進。

今年論壇主題「臺日觀光魅力再發現~推動雙方邁向更深的交流」，宜蘭縣特別呼應主題，挑選縣內特色觀光資源，包括青蔥、原住民部落、森林鐵路、冷熱泉等三天兩夜的考察遊程，鼓勵臺日業者包裝行銷。本次會議決議明年由香川及愛媛縣共同主辦「第10屆臺日觀光高峰論壇in四國」活動，同時試辦「鐵道觀光論壇」。

1&2.第9屆臺日觀光高峰會議移師宜蘭，宜蘭展現當地觀光特色如青蔥等，令人驚豔。



賀陳部長率團出席APEC觀光部長會議 開拓臺灣新契機

第9屆觀光部長會議於5月28至29日在秘魯首都利馬召開，

交通部長賀陳旦率觀光局及民航局相關首長及同仁出席進行雙邊會談，為臺灣開拓更多樣客源市場。

text 交通部觀光局 photo 長榮航空

今年「亞太經濟合作會議（APEC）」第9屆觀光部長會議於5月28至29日在秘魯首都利馬召開，交通部長賀陳旦率觀光局及民航局相關首長及同仁出席，除以具體行動實現臺灣國際參與、了解亞太區域各國觀光發展趨勢及各國旅遊新興模式、分享在地體驗國際化經驗外，更將透過各國部長或代表赴會機會，進行雙邊會談，為臺灣開拓更多樣客源市場。

每2年舉辦一次的觀光部長會議，今年進入第9屆，本為達到第8屆APEC部長會議澳門宣言裡提到2025年APEC區域內旅客流量達到8億人次目標，本次議程安排即以「便捷、連結、永續、包容性成長」為軸心，預定針對「發展國內空中連結，促進區域觀光及包容性觀光成長，並加強旅客體驗」、「加強支持APEC區間之便捷旅遊」、「定義可增加亞太間空運連結之執行策略」、「推廣勞工技術及人力計畫，俾加強區域之觀光競爭力」、「加強中小微型企業發展及企業家精神養成，促進觀光與永續及包容性發展之聯繫」及「經由與產學界合作，推廣APEC區域觀光發展」等6項重要議題進行討論及交換意見。

賀陳旦認為臺灣觀光未來需要爭取更多樣化的國際客源，尤其是未來國際旅客將朝向區域內移動及縮短每次旅遊天數的趨勢發展，鄰近國家將是臺灣未來外籍觀光客源的主力，因此本次也積極安排部長與鄰近國家部長及代表進行雙邊會談，希望強化彼此在觀光議題上的互動、解決目前觀光客互訪障礙，例如簽證、航線等、加速雙方互訪數量及商談觀光合作機會，為臺灣爭取更多元的客源。

第9屆APEC觀光部長會議於5月29日閉幕，發表本屆觀光部長利馬宣言，揭示未來APEC區域觀光發展策略及具體方向，以實現APEC區域2025年8億旅遊人次目標。

本次會議也希望強化解決目前觀光客互訪障礙，例如簽證、航線。



呂珍九代言臺灣觀光形象

在韓國累積相當高的知名度的呂珍九，觀光局特邀他為臺灣豐富的觀光旅遊資源代言，希望運用他的魅力，吸引韓國各年齡層的旅客來臺。

text & photo 交通部觀光局



韓星呂珍九代言臺灣觀光掀哈臺潮流

交通部觀光局日前於韓國首爾PLATOON KUNSTHALLE舉辦「2016 噗通噗通派對-臺灣觀光宣傳微電影首映會」，宣布邀請SBS電視臺熱門電視劇「大撲/大發」主角-呂珍九，擔任臺灣觀光形象最新代言人，並與現場250名喜愛臺灣與呂珍九的粉絲們近距離接觸，觀光局的吉祥物代言人喔熊(Oh Bear)組長也前往共襄盛舉。

呂珍九曾獲第34屆青龍電影獎、第5屆年度電影獎、KBS演技大賞等獎項，出道以來電影及電視劇演出邀約不斷，童星出身的他，以親切、優質的形象，在韓國累積了相當高的知名度，是男女老少都喜愛的偶像型藝人，觀光局因此特邀呂為臺灣豐富的觀光旅遊資源代言，希望運用他的魅力，吸引韓國各年齡層的旅客來臺。

呂珍九說，很榮幸受邀擔任臺灣觀光形象的新代言人，這是他第一次來到臺灣，對於臺灣的美景、美食以及民眾的熱情印象都相當深刻。談到拍片過程中讓他最印象深刻的莫過於七星潭壯闊的太平洋與美味的芒果冰，希望下次有機會能以旅客的身分再到臺灣重遊，也誠摯希望透過宣傳微電影，有機會讓更多韓國民眾都認識臺灣，看到不同樣貌的臺灣，進而動身來臺旅遊。

不論是在夜市裡大啖小吃、廟宇內聽見虔誠祈誦，到太魯閣、七星潭看見壯麗與澎湃的大自然美景，還是在穿梭巷弄的悠閒中發現平靜，都能體驗到他感受到的感動，也能體驗道地的臺灣生活，也或許有機會在不經意的邂逅時品嚐微甜滋味，寫下每個人專屬的「噗通噗通臺灣」旅誌。「噗通噗通派對」微電影後續也會透過Youtube、韓國Naver、Daum等熱門影音網站、噗通噗通臺灣官網（www.putongputong.com），以及在韓國的戶外電視牆、電視廣告、平面雜誌等媒體管道露出，讓更多的韓國民眾一同感受令人怦然心動的臺灣之美。

台北國際旅展 (ITF) 主任委員 蘇成田

2016台北國際旅展搶先報

亞太地區人氣最高、招牌最閃亮、同時也最具商機的「2016台北國際旅展」，今年堂堂邁入光輝三十年。本期會刊特為這場匯聚國內外高達一千四百五十個展出攤位的「2016台北國際旅展」，專訪籌備委員會主任委員蘇成田，搶先探看這場國際盛會，將有哪些豐富多樣的創新精彩活動與驚喜。

text 編輯部 photo 周治平



台北國際旅展籌委會主任委員 蘇成田

一場全球旅遊業和旅人投以高度關注的旅遊饗宴，亞太地區人氣最高，同時也是臺灣最大型、最具商機、展銷合一的旅遊專業展覽——由台灣觀光協會主辦的「2016台北國際旅展」（Taipei International Travel Fair, Taipei ITF 2016），將於105年11月4日至7日於台北世貿中心展覽館一館、一館二樓H區及三館傾全力盛大舉行。

質量並重，世紀般華麗的旅遊盛宴

由交通部觀光局指導，台灣觀光協會主辦的台北國際旅展（ITF），今年邀集全球超過60個國家或地區，近千家國內、外知名旅遊廠商，1450展出攤位，共同推出最精采的行程、最優惠的折扣，邀請消費者創造最美的回憶及最優質的旅遊體驗。

今年旅展還包括揭露全球新趨勢的旅遊論壇、旅遊產品說明會等，旅展同時不斷追求創新，今年也會沿用去年頗受好評的展區內導航系統，方便民眾暢遊人潮洶湧的旅展展區不迷航，旅展臉書粉絲團及旅展現場也會有不定時的好禮大放送活動。

將世界帶進臺灣，將臺灣推向全世界

活力充沛、國內、外旅遊走透透的籌備委員會主委蘇成田，他帶著自信和愉悅的笑容說，ITF今年會非常熱鬧，一定會帶給大家最幸福，最活力和最趣味的多元感受。

蘇成田表示，不僅因為台北國際旅展深受全球矚目不能丟臉，更是因為ITF走過一萬多個日子，歷經30個寒暑，今年邁入第24屆，是ITF攀向三十風華正盛的黃金年度。

因此，對於三十而立，招牌閃亮於全球的ITF而言，今年不僅要更坐穩亞太地區觀光旅遊展覽龍頭寶座，更將戮力創造全方位的「將世界帶進臺灣，將臺灣推向全世界」的實質多元管道。所以，除上述提到的質量並重的展出內容外，蘇成田說：『ITF今年也在交通部觀光局支持指導下更精進「B2B國際旅遊交易會」，邀請全球近百位旅行業者（買家）來臺與所有參展單位進行業務洽談，提高國內觀光產業合作機會；也會更深耕且強化「百大企業客戶活動」，針對企業福委會旅遊採買、部門團體旅遊團購行程等積極媒合及促成。當然，年年精彩的現場「中央舞台」，各國文化表演今年也絕不遜色。還有重量級的「旅遊論壇」，針對參展國和臺灣觀光現況及國際觀光發展趨勢，進行國內觀光產業國際市場新資訊的知識性、娛樂性，經濟性等積極正向交流。』

當個旅人，讓世界更美好，人生更美麗

積累了半甲子深厚策展內涵與深度的ITF，傾盡全力準備即將在11月登場的「2016台北

國際旅展」要讓大家有不同的感受。同時，也讓大家對此抱持了更高的期待，就像蘇成田的信心傳遞出：走一趟「2016台北國際旅展」，來參與，來一起交流在地性的、國際性的旅遊主張，拓展心靈也開闊視野，讓此後每一場走出去、走進來的旅行，全面拓展每一次生命的美好思想，從個人到國家，這樣的一場國際性盛會，可以燃起幸福感和興味盎然的生命力，世界因此確實更美好，人生更美麗。

1.揭露全球新趨勢的旅遊論壇，備受大家肯定 2.台北國際旅展已成為旅遊愛好者每年最期待的活動之一。



台灣

2016 美食展

返璞歸真好味道
純真食代

「2016台灣美食展」規劃「食之藝」、「食之器」、「食之材」、「食之旅」、「食之伴」、「食之育」六大展區，以名廚的手藝、器皿的創意、食材的風土、旅行的美好及食育的真諦，讓世界看見臺灣美食文化與職人精神，帶大家感受真摯的純真食代，讓臺灣美食返璞歸真，呈現食物原本的美好。



食之藝 得時台灣

以廚藝交流為內涵，臺灣四季在地好味道、國際名廚交流，也有各國高手比廚藝、秀創意，令人流連忘返，讓觀展民眾感受臺灣食的技藝及食的美好！

食之器 食器台灣

食器是襯托美食不可缺的元素，本展區替飯店業者、民眾與工藝家架構起交流及買賣的平台。另透過食器的新設計提升臺灣小吃的魅力與精緻度，讓經典小吃擁有嶄新風貌。

食之材 日麗台灣

好的食材本身就是一道美食，本區展示臺灣最優質的農產品及農業精品、介紹臺灣的日曬與風乾文化及各式特產，更有利用臺灣好米、水果，釀造出多樣風味的特色飲品，讓大家更了解寶島臺灣。

食之旅 食來運轉

旅行的路上定不能少了美食相伴！由交通部觀光局推廣辦理的「食來運轉遊台灣」活動、鐵路局的「鐵路便當」館、集結臺灣經典小吃的「庶民小吃」街，徜徉旅程中的美好回憶。

食之伴 攜食獻禮

「等路、伴手」向來是厚禮數的臺灣人拜訪親友表達心意必備的禮物，這種互贈土產的禮數，也串起臺灣濃濃的人情味，成為最美的風景。

食之育 返璞歸真

「食的教育」不分年齡，從孩童到成人都應重新形塑吃的觀念與意識，培養良好的飲食習慣、選擇對自己身心健康有益、對地球環境友善的食物。本區結合相關社團作為平台，讓民眾瞭解「食育」的重要，同時深化飲食教育的工作。

得時台灣 X 豐饒大地帶來的美好食光

食之藝

2016 台灣美食展「得時台灣」主題館共邀請 48 家知名飯店及餐廳名廚參與，分別於展期四天以春、夏、秋、冬四季為題，呈現一系列時令套餐。來自全臺各地的主廚們巧手烹煮出美味又健康的料理，結合藝術食器，讓參展民眾從視覺到味蕾都得到充分的滿足，體驗一場餐飲美學的食尚饗宴。

text & photo 編輯部、台灣觀光協會、台中市政府



本屆台灣美食展以「台灣純真食代」為主題，帶領民眾重返那重視在地小農及當季食材的美好時代。「得時台灣」主題館由台灣觀光協會、交通部觀光局、及臺中市政府共同攜手合作策劃，主廚們紛紛選擇臺灣當季盛產食材展現精采廚藝，並搭配臺灣文創器皿，呈現唯美盛宴。

今年臺中市政府參與共同策劃此展館，臺中市長林佳龍表示，「美食」為觀光的引路人，臺中市本身不僅有眾多的觀光景點，也盛產許多在地食材。本次不僅向國內外媒體及餐飲者展示出臺中與臺灣各地的美食文化，更為 2018 台中世界花卉博覽會引領出最具特色的「花博饗宴」，讓大家感受到料理呈現的多元風貌，徜徉美食的幸福滋味。

豐饒大地帶來的美好食光

想要「食在地、吃當季」，首要條件就是食材要得時，今年主辦單位邀請來自全臺 48 家知名飯店及餐廳的主廚，更劃分四季讓主廚們發揮巧思，以當令食材設計套餐。春季時，主廚們推薦南投節瓜花、黃金胡蘿蔔等等。台中日光溫泉會館余深良主廚的「春暖花開田園蔬」以汆燙大坑黃金筍、裹粉油炸南投節瓜花的原味呈現，譜成一首春季田園牧歌。北投老爺酒店陳之穎主廚則用小農栽種的黃金胡蘿蔔與干貝泥結合，做出「黃金胡蘿蔔干貝慕斯」，口感滑順，風味十足。

夏季食材有綠竹筍、澎湖角瓜等。7、8 月正是綠竹筍盛產期，色澤鮮麗



2



3



6



4



5

1.臺中市長林佳龍歡迎大家到「得時台灣館」感受臺中及全臺各地食材魅力。
2.春季：北投老爺酒店陳之穎主廚的「黃金胡蘿蔔干貝慕斯」
3.夏季：台北晶華酒店蔡坤展主廚的「羊菌蟹鉗燴絲柳」
4.秋季：台北西華大飯店高鋼輝主廚的「秋蟹清湯」
5.冬季：好運南洋餐廳林佳模主廚的「梅須遜雪三分白」
6.台灣有眾多值得推薦的在地食材，圖為金針花。

料理與藝術的精采結合

琉璃藝術·芳仕璐昂琉璃藝術館

主題館中呈現的四季琉璃作品。以春、夏、秋、冬為創作發想，採用窯燒技法，將玻璃層層堆疊，縱橫線條交錯，經過高溫燒製形成不規則的轉折變化，色彩也在加熱過程中變化而達到完美。



藝術食器·JIA Inc.

品家家品提供料理中所使用的部分食器。品家家品關注人文，邀集國際不同背景的設計師合作，透過中西觀點交互琢磨，激盪出富含文化的作品。美麗的食器不僅為料理加分，也為餐桌帶來嶄新的風景。



飽含光澤，甘美清脆，是夏季消暑良品，為眾多大廚的首選。台北晶華酒店蔡坤展主廚的「羊菌蟹鉗燴絲柳」，以澎湖角瓜煨老母雞高湯，清脆多汁又鮮嫩滑軟，羊肚菌、蟹鉗增添高雅清甜，帶來夏季的鮮爽。

提到秋季，怎麼能錯過螃蟹。台中福華大飯店蘇文進主廚的「后里鮮蟹、大甲芋香義式麵疙瘩」以大甲芋頭製成手工麵疙瘩，后里泉水養殖大閘蟹熬煮高湯再拌炒蕃茄製成鮮蟹蕃茄醬，濃醇鮮烈。台北西華大飯店的高鋼輝主廚，將秋蟹、梨子一起熬煮雞湯，加上秋季盛產的柚子完成「秋蟹清湯」，進補又不失清爽口感。

冬天來臨時，大家可以選擇臺灣冬季盛產的白蘿蔔，好運南洋餐廳的林佳模主廚使用清甜的在地白蘿蔔製作蘿蔔糕，「梅須遜雪三分白」以蝦殼熬煮的濃郁醬汁，襯托出蘿蔔糕的清香甘甜，並搭配Q彈的龍蝦肉來增添口感變化。

於是，從產地到餐桌，我們看見了小農們的用心、看見了主廚們的廚藝及巧思、更看見了快被遺忘的一段段從土地所生長出的故事，大地的豐饒帶來了四季的美好食光，48位主廚們的精采料理將於「得時台灣」主題館一一呈現，民眾也能在主廚們服務的飯店或餐廳，以合理價格品嚐，並在主廚駐館期間，就近請教名廚料理小撇步，讓自己廚藝大精進。

食之藝

美食櫥窗 X 把握多樣搶手獨家優惠

美食櫥窗集「展示、試吃與銷售」三大特色，規劃展示知名飯店及人氣餐廳的創新菜餚、提供試吃，並銷售多樣化優惠餐券、住宿券，看得到、聞得到、吃得到的味蕾享受一次滿足，更買得到獨家優惠。

text & photo 各參展業者



臺灣美食聞名遐邇，其中食材的豐富多元、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饕客的聖地。因此，「2016台灣美食展」經濟部商業司將以「食旅臺灣味」為主題設立展館，邀請民眾用舌尖來趟臺灣美味饗宴之旅！

跟著美食悠遊臺灣

今年經濟部商業司邀集全臺知名餐飲業者及特色老店業者總計16家共襄盛舉，展現臺灣北、中、南、東各區道地的臺灣好滋味。民眾現場品味精緻蔬食、創意多元的料理時，就如同走在時尚的臺北街頭；在享用融合當地當令蔬果極富新意與巧思的創意台菜，就像徜徉在熱情與活力兼具的臺中市區；而品嚐擔仔麵、烏魚子、蝦捲等記憶中美味時，就彷彿漫遊在臺南歷史文化古城。走一趟經濟部商業司的展區，讓美食帶民眾一起悠遊臺灣。

在舞台活動方面，為讓民眾更加瞭解臺灣各地飲食文化，將邀請參展業者現場分享店家故事及烹調私房菜小撇步，另外也舉辦如菜譜猜猜好禮到、美食好味競標，及享鮮食搶當令打卡等活動，以增加展場人氣及買氣。此外，今年度經濟部商業司特別邀請榮獲「2015年世界點心大賽」團體組冠軍到現場展演，讓民眾有機會能品嚐到世界級手作點心！

聯合行銷延續消費熱潮

經濟部商業司在美食展結束後，將於8月15日至11月15日推出為期3個月的系列行銷活動，希望帶領民眾從展場走到全臺各地品嚐臺灣美味。目前正廣邀美食及餐飲老店業者共同參與，整合全臺400至450家餐飲業者，規劃跟著美食去旅行、登錄發票抽大獎、餐飲優惠等行銷活動，活動期間將運用多元媒體宣傳資源進行帶狀行銷，透過創造行銷活動的故事性及話題性創造更多的經濟價值。

精選店家及優惠介紹

天成飯店集團

超值餐券下殺4.8折起，台北天成大飯店「百合西餐廳」半自助餐及精選主餐套券(NT\$2,995)超值5折起；台北花園大酒店「六國餐廳」平日自助午晚餐或假日下午茶10人套券(NT\$5,200)，最低6.8折起，「PRIME ONE」牛排館餐券套券(NT\$3,200)，回饋價7折起；天成大飯店TICC世貿會館「翠庭」港點兌換券(NT\$500)超值4.8折起，明爐烤鴨三吃餐券(NT\$1,200)只要5.8折！



六福旅遊集團

六福旅遊集團旗下包括台北威斯汀六福皇宮絲路宴互動式餐廳、台北六福萬怡酒店敘日全日餐廳、六福客棧金鳳廳與一禮烘焙等多個優質餐飲品牌，秉持關懷在地環境、人文生活美學的精神，將在2016台灣美食展現場，展演美食誕生的故事：每一個環節的用心、每一個細節的堅持，珍惜每一份大自然的恩賜，以精湛廚藝賦予新生命，化為餐桌上值得細細品味的身心靈感動。現場同時銷售美食餐券，讓您與親朋好友在六福共享美味歡聚時光。



日月潭涵碧樓酒店

全年無優惠的涵碧樓更在展期推出超值住宿優惠及下午茶券免服務費買十送一，粉絲們千萬別錯過！

台中林酒店

住宿券部分，特別獻出超五星級週年慶限量住宿套券，買一送二每套3晚NT\$13,197(原價NT\$39,600，約等同33折)。餐券部分，百匯平日午餐、日料套餐券買六送一(需成套購買)，百匯假日午餐四人同行券則享69折。



海霸王

美食餐券最低61折起，多樣選擇！以澎湃、美味、道地臺菜聞名華人世界的海霸王料理，再度推出突破百萬桌次的經典臺菜【懷念料理】，餐券優惠價每張3288元。現場每日另提供試吃活動及限量下殺商品搶購。



台北國賓大飯店

台北國賓大飯店各餐廳超值餐券，最低下殺49折起的川菜廳「平日午間川燒明蝦雙人套餐券」1299元；提供現場烹調精緻料理的明園西餐廳平日自助式午晚餐套券10張NT\$8,800，粵菜廳「松露龍蝦四人套餐券」NT\$3,200/張(原價NT\$5,280/張，約61折)；深受消費者喜愛的ahmicafé「晚間經典香煎牛排雙餐券」NT\$1,500/張(原價NT\$2,640/張，約57折)。除餐券外，另有結合國賓台北、新竹、高雄三館、amba台北西門町意舍及amba台北中山意舍等五家飯店的住宿券3,200元/張，可任選一館住宿一晚；國賓三館並推出「國賓聯合住宿套券」，每套11張售價32,000元，相當買十送一優惠。



台北福華大飯店

食藝精華，盡在福華。由台北福華中西日式主廚聯手獻藝，無論是中式尊榮桌宴、豐盛自助百匯或中日單人經典套餐，超值優惠55折起。世貿展場單筆消費20張餐券贈NT\$500餐飲抵用券乙張。單筆滿額NT\$25,000再贈NT\$500餐飲抵用券乙張。數量有限，售完為止。2016/7/31福華官網線上開放預購。(中式10人桌菜券NT\$9,999；自助百匯餐券每張NT\$1399起；中日單人套餐券每張NT\$998。)



台北亞都麗緻大飯店

首度推出不到千元的獨家聯合通用券(NT\$999)優惠，不僅能以最低71折起，品嚐天香樓的正統杭州美味、體驗巴賽麗廳的法式經典鄉村料理及氛圍，集券還能享受巴黎廳1930由法籍主廚所呈獻的頂級晚間雙人套餐；現場也提供三間餐廳的諸多獨家限量優惠。

香格里拉冬山河渡假飯店

香格里拉冬山河渡假飯店特別推出飯店/農場聯合餐券，不僅能享受最純淨的自然景致，還能品嚐道地蘭陽美食與海鮮百匯。雙人份優惠價，每張\$1,500(原價\$1,820)，一次購買5張，再享原價六五折優惠，只要\$5,900！餐券亦可搭配住宿成為一泊二食方案，享受碳酸氫鈉湯泉、與千年檜木共枕眠兩人只要\$3,899起，暑假期間週一至週四持券可直接使用。



圓山大飯店

熱賣商品松鶴自助午晚餐單人券(10張乙本)，原價NT\$11,880，下殺6.3折，優惠價只要NT\$7,500。此外，加碼推出特惠住宿券，最低3.3折，優惠價NT\$2,999即可入住台北圓山全新裝修標準無窗客房。從7月1日中午12點起到8月15日中午12點也能在圓山官網購買美食展優惠商品，歡迎前往選購。今年圓山的展區位於世貿一館D區713號，各式好康千萬別錯過！



晶華麗晶酒店集團

全新改裝之栢麗廳平日餐券七折起！這次除了推出熱賣商品『栢麗廳四人平日午餐優惠券』，原價4,796元，特惠價3,499元外，更主打館內晶華軒餐廳的超值組合『八寶鴨龍鮑翅套餐優惠券』，可供六人一起享用的桌菜內容包括：鮮花膠鮑魚、脆皮八寶鴨五吃、蒜蓉蒸龍蝦及鮑參翅肚羹等多道美饌，原價13,200元，特惠價9,999元，限量500張。另有館內、外多家餐廳例如三燴、泰市場、故宮晶華的超值優惠餐卷。



桃園魅力金三角

桃園魅力金三角，為60年前滇緬異域金三角孤軍撤退來臺暫居的中壢平鎮八德交界龍岡區域，世代發展下，目前已成為上百家滇緬泰料理、南北眷村小吃、特色臺客菜、馬祖料理甚至異國穆斯林餐廳的跨族裔美食重鎮。國旗屋、雲南文化公園、國際米干節、多元邊疆民族舞蹈，讓遊客品美食、賞文化。今年首次參展，超過12家地區名店主廚輪番展現跨族裔特色料理，雲南手抓飯、米干豌豆粉、各族裔醬料、異國料理，請您來體驗。

更多好康在這裡！

公司名稱	產品內容	本次限量／促銷產品說明
台北君悅酒店	凱菲屋午／晚間自助餐單人券	不分平假日，不分午晚餐，只需NT \$1,450（原價NT \$1,628）
台北慶泰大飯店	金穗坊西餐廳自助餐券	特價NT\$5,500/10張（原價NT\$6,820/10張），自助吧無限享用外，再享一客與面額等值的主餐
兆笙會館	波斯頓龍蝦火鍋（兩人開鍋）	特價NT\$2,560/兩人（原價NT\$4,000/兩人）
吉野家集團	雙人黑毛和牛吃到飽，送香草冰淇淋大福2份	特價NT\$4,120（原價NT\$2,999）
台北神旺大飯店	澄江鍋物Shabu「火鍋吃到飽雙人優惠券」	每套一張，每張可供雙人使用特價NT\$1,370（原價NT\$1,716）
國泰商旅股份有限公司 台北慕軒 URBAN331	Madison-URBAN331下午茶單人（週一~週日）2套2人份	特價NT\$1,100（原價NT\$1,540）木盒盛裝，5道鹹點x5道甜點，平假日皆可使用！
福容大飯店	連鎖餐券	連鎖餐券原價NT\$1,000，買六送一、買十送二，全台福容飯店皆可使用
維多麗亞酒店	西洋畫派 館藏月餅禮盒（6入裝）	特價NT\$1,068（原價NT\$1,180）
大地酒店	大地饗食套券（7張乙套）	特價NT\$4,998（原價NT\$7,000），全館餐廳皆可適用
花蓮理想大地渡假飯店	一泊二食住宿禮券（豪華客房雙人住宿含自助早餐及自助晚餐）	特價NT\$6,200（原價NT\$11,880），運河搭船、花蓮車站定時巴士接送
尊爵天際大飯店	蘇式月餅	特價NT\$780，買五送一
尊爵大飯店	京式片皮鴨*1+港式點心券*30	特價NT\$5,000（原價NT\$6,116）
國軍退除役官兵輔導委員會武陵農場	武陵長紅茶(烏龍，60g裝)	NT\$500
國軍退除役官兵輔導委員會福壽山農場	福壽長春茶包(內含20小包)	NT\$200
國軍退除役官兵輔導委員會清境農場	清境農場宿霧茶(二兩)	NT\$500

原民薈館 X 品嚐原鄉風味美饌

食之藝

2016台灣美食展中，「原民薈館」將以部落美食為方向，展現部落的多樣原生食材及文化，並介紹各族因地而不同的特色，讓參展民眾透過解說及試吃，更進一步深度了解原住民族。

text 編輯部、原住民族委員會 photo 原住民族委員會



1. 2016看見太陽宣傳海報 2. 美食專家 王聖翔 3. 美食專家 張松濤 4. 美食專家謝秉翰於美食展呈現的料理之一「紅藜小米咪咪飯」

原住民族委員會推動部落旅遊及美食不遺餘力，2016年以「看見太陽」為主題進行各項產業宣傳活動，結合旅遊、美食、及文創三大主軸，期望民眾們不僅能看到原鄉地區多元不同的風貌，也能感受到濃厚又溫暖的原民風情。

今年參加2016台灣美食展，除了推動「2016看見太陽」整體系列活動，也帶來原住民族的多樣在地食材，透過原住民籍的美食專家們現場烹調，呈現多道健康又美味的原鄉風味美饌。

ka^so' ay (呷所愛)！品嚐美好原味

臺灣的原住民族幾近分佈全臺，在藝術創作、音樂舞蹈...等各類領域獨具天分，近年來文創產業興盛，原住民族的手作串珠、琉璃珠、或是利用漂流木所製作的各項藝術品都深受歡迎。今年特別針對美食部分再打出ka^so' ay (呷所愛)的口號，這句阿美族語的意涵是「真是美好的原味！」，強調原生種食材的天然美味。原住民族所栽種的植物既天然又無污染，一直以來也努力推動友善耕作，所生產的食材如黑米、紅藜、馬告、以及各類野菜等都令人十分

安心，隨著國人們越來越重視食安、以及基改食物所產生的問題，健康的原生植物更應該被大家看見。

精彩活動輪番上陣

在美食展期間，「原民薈館」將結合部落特色，展現原住民族的精緻飲食文化，特別邀請原住民籍創意美食專家王聖翔(阿美族)、古屏生(泰雅族)、張松濤(魯凱族)及謝秉翰(魯凱/卑南族)等四人，以安心健康的部落食材，結合現代創意風潮製作出一道風味菜餚，大家來到攤位，不僅能聽到詳細解說，而且看得到、摸得到、還吃得到，彷彿親身感受到原鄉的泥土溫度，也更了解從產地到餐桌其實就是那麼的簡單可力行。

此外，展覽現場還有原住民族的創作舞蹈表演，還可與「看見太陽」系列活動中擔任部落美食觀光大使的吉祥物「部落小鷹」見面同歡，每日也有有獎徵答活動，以及咖啡、優選農畜食材...等免費試吃體驗，只要踏進「原民薈館」，相信會對原住民族有更進一步的認識，味蕾也會充滿驚喜與感動。誠摯地歡迎大家前來「原民薈館」，看見太陽、享用原鄉風味美饌、感受最難忘的原民活力！



客家美食豐富多元，值得細細品味。

食之藝

翫味客家 X 客家心態度

客家飲食文化樸實、簡單，卻又博大精深。

今年翫味客家館特別以「慢食、漫遊、慢活」為主題，傳達其文化精髓，

邀請全臺22家優質客家特色商品業者共襄盛舉，希望能讓現場民眾一同感受客家心態度。

text 編輯部、客家委員會 photo 客家委員會

客家飲食文化歷史源遠流長，在時代變遷中，客家人愛土地、崇自然、敬天地的「客家心態度」始終沒有改變，反而因社會大眾對食品安全的重視，更彰顯它的價值。客家慢食，食在地，食在當令；客家慢遊，遊恣意，遊覽文化；客家慢活，活自在，活出品味。

客家生活「心」態度「慢食、慢遊、慢活」

本次翫味客家館，以「慢食、慢遊、慢活」為主題，凸顯客家飲食文化精髓，並強調客家族群是最能夠融合在地元素及在地食材的民族。藉由一道道令人垂涎欲滴的客家美食引領下，帶領民眾領略客庄因應在地食材所衍生出不同的飲食習慣，沉浸孕育於純樸好客、崇敬自然的客家生活態度中。

本次美食展，客委會邀請22家優質客家特色商品業者共同參展，整合所輔導的優質餐廳、特色客家美食及創意伴手禮等，其中特地推出「國宴板條」料理，讓常民也能品嚐到小英總統就職餐會上的客家餐點；另為推展客庄在地美食，展期間邀請電視名廚溫國智、客家一哥邱寶郎、藥膳美食專家秋香老師及藍帶主廚邱聿涵，每天為大家示範如何將在地食材及文化特色融入客家料理中，讓您親自體驗吃在地、吃當季、吃客家傳統的慢食美味。

展場還安排有豐富多元的節目及客家點心DIY等活動，讓民眾可以自己動手體驗手作樂趣；當然還有優質客家美食及伴手禮展售，於假日特別邀請客家細妹陳明珠及寶島叫賣哥來為民眾推薦優質的客家特色商品，以及在翫味客家館消費滿1,288元，每日限量的實用廚房小物等滿額贈，還有客家商品競標、促銷及表演活動。

歡迎來到翫味客家館，吃遍全臺北中南東最道地且具地方特色的客家美食，細細品味客家文化，享受慢食、慢遊、慢活的客家心態度！

食之藝

廚藝春秋 × 國內外餐飲名師齊聚大師講座

「廚藝春秋」邀請到國內外的當紅名廚，機會千載難逢。不僅在廚藝教學時段可跟著大廚與青農們一同認識在地食材，還有七場深入簡出的大師講座供民眾參加，既能學習大師們對料理的堅持，還能近距離接受名廚示範教學，著實令人期待。

text | 編輯部、台灣觀光協會 photo | 台灣觀光協會

廚藝界的臺灣之光近年在國際大放異彩，獲獎無數。本次於「廚藝春秋」展館規劃7場「大師講座」及16場「廚藝教室」，邀請國內外世界級名廚到現場分享經驗，以臺灣在地食材及佳釀入菜示範教學，更安排廚藝交流，讓大家看見不同國家間的料理風貌！



天皇御廚

日本 × 富澤浩一

講座議題：演繹日本天皇生日宴 重現經典

富澤浩一是日本料理「邑」的總經理暨總料理長，專精日本料理歷史演進、食材、各種細膩的日式料理技法。2004曾獲東京都優良調理師感謝狀、2013東京都優秀技能者表彰。



世界廚師協會A級裁判

新加坡 × Williment Leong

講座議題：展現廚師技藝擁抱全世界

Williment主廚於烹飪界享負盛名，除為世界廚師協會A級裁判、更擔綱世界廚師無國界慈善主席，致力在全世界透過廚藝幫助弱勢團體，並於2013年的世界名廚高峰會上獲得「美食終身成就獎」的殊榮。

北美食神

華裔美籍 × 甄文達

講座議題：中式料理純真食代 巧思處處有

國際著名的中菜廚師、烹飪電視節目主持人，更是首位成功將中華飲食文化傳播到美國主流社會的華人。曾被The Chef's Association of Pacific Coast授予聲譽極高的Antonin Careme榮譽獎，曾入選《世界名人錄》與全美華裔人士十傑等榮耀。



世界麵包冠軍 臺灣×吳寶春

講座議題：冠軍只是當下，學習才是永遠的

2010世界盃麵包大賽，以「荔枝玫瑰麵包」獲得世界麵包金牌，成為全臺家喻戶曉的本土麵包師，並於2016年成功拿到新加坡大學學位，期盼以自身經驗告訴大家，唯有不斷學習才會不斷成長！



世界甜點冠軍 臺灣×陳立喆

講座議題：世界冠軍勤奮學

85°C西點部研發總主廚。憑藉著超乎常人的毅力及意志，向全世界展示烘焙最高境界，2011世界盃甜點大賽臺灣代表隊榮獲最佳團隊獎、2013香港國際美食大獎糕點專業擺設組金牌獎，更於2014全球甜點廚師大賽世界榮獲冠軍。



全球最年輕的國際調酒冠軍 臺灣×郭植伶

講座議題：國際調酒面面觀

對調酒天賦異稟，16歲時跳級參加「亞太盃調酒大賽」勇奪冠軍、18歲參加Golden Cup國際傳統組榮獲冠軍、2014年參加世界盃國際調酒大賽榮獲亞軍、2015年榮獲全球最大—世界盃傳統調酒餐後酒冠軍，創下最年輕冠軍得主紀錄。



臺灣新食神 臺灣×張志騰

講座議題：善用食材烹調好味道 追求美食真善美

擅於將臺灣元素與食材融入比賽料理中，曾多次獲得國際廚藝競賽常勝軍，如杜拜「2010沙龍國際美食藝術大賽」牛肉現場烹調金牌及最高榮譽獎等，近十年轉任教職，盼將豐富經驗及專業知識傳承給臺灣子弟，帶領他們在廚藝界不斷精進與國際接軌。

食之藝

大陸主題館×江蘇·貴州·福建

中華文化博大精深，美食更是聞名天下，

2016台灣美食展特別邀請大陸貴州省、江蘇省及福建省來臺進行美食交流，

藉由美食不僅能更認識大陸各地的風土人文，也能帶動觀光發展，進而增進兩岸交流。

text 編輯部、大陸主題館各相關單位 photo 大陸主題館各相關單位



花園國際大酒店廚師長朱燾所擅長的繡球豆腐

今年大陸共有三個省份熱情參展，江蘇館展出江蘇美食、名店、名廚、名宴、名菜和名點；貴州帶大家體驗特色辣椒與多種特色小吃；福建則端出福州菜餚、閩南菜餚和沙縣小吃。精采絕倫的大陸美食輪番上演。

暢遊江蘇 食至名歸

本次邀請多位江蘇名廚來臺展現身手，冶春餐飲公司廚師長倪秋香、花園國際大酒店廚師長朱燾、康山園盧氏古宅廚師長張曉鋒、揚州會議中心廚師長于洋等名師，都來到現場與大家交流。名店部份推出具代表性的冶春茶社及盧氏古宅，前者是清乾隆皇帝曾留下足跡的

花園茶社，喝茶是揚州人百年不變的習俗，揚州人稱之為“皮包水”，在茶社中品茗嘗點，愜意而優雅；後者則是結合舊時鹽商飲食文化的經典淮揚菜，透過這些名店對臺灣民眾傳達時光流轉的江蘇風情。

另外，揚州的紅樓宴、揚州八怪宴、煙花三月宴、三頭宴等名宴，金陵桂花鴨、花雕六月黃、鑒真燒鴨、梁溪脆鱔、素斬肉、一品全家福等名菜，還有以蒸、煎、炸、烤、煮精心製作出的江蘇名點如五丁包子、生煎包、子孫餅、蒸餃、油端、春捲、黃橋燒餅、雨花石湯圓、豆腐腦、蘭花乾等等一一齊聚，讓大家一次嘗遍美好江蘇。



1.貴州的美景、美食以及文化皆息息相關 2.貴州小吃烏江魚。

品「黔滋味」尋「黔之美」

臺灣知名作家、美食家陳念萱曾多次深入貴州，體驗貴州美景美食，撰寫美食書籍《黔滋味》，以圖文並茂的方式傾情講述“舌尖上的貴州”，讓眾多的讀者透過其生動的圖文愛上貴州。本次於美食展以美食為媒，邀約大家共同領略「山地公園省、多彩貴州風」的好山好水，並再次將「舌尖上的貴州」帶到台灣美食展現場，以美食突顯貴州的生態、氣候、環境，推動和深化黔臺兩地的旅遊文化交流合作。

今年貴州美食代表團於美食展上設「多彩貴州」主題館，呈現貴州美食、美景、文化、生活之間的關聯，建構多彩貴州豐富多元的形象。現場烹飪赤水涼糕、劉二媽米皮、五彩印合粿等貴州傳統美食和知名小吃等試吃活動，也有雷山魚醬、貴定紫皮蒜、大紅袍花椒粒等特色香料，貴州三寶、何首烏、百合貢粉、石斛等養生保健品，豆棒、腐竹等特色豆腐，大方皺椒、花溪辣椒等特色辣椒共四大類56種特色小吃一一亮相。不僅特色小吃擄獲人心，台北國賓大飯店今年八月舉辦貴州美食節，為求廚藝精進，更新菜品與烹飪調味的廚技，將與貴州美食代表團交流心得，讓知名的國賓川菜廳更上層樓。

清新福建 舌尖美食

福建省依山傍海，自然的力量雕塑出福

建的清新之美，文化的演進也傳承了飲食之美，本屆展出重點包含福州菜餚、閩南菜餚和沙縣小吃。

福州菜素以烹製山珍海味而聞名，其特點為味道偏甜、酸、淡，尤其重視湯的烹製，著名菜餚有佛跳牆、雞湯汆海蚌、荔枝肉、肉燕等，一道道佳餚賞心悅目；閩南菜餚歷史悠久，以蒸、煎、炒、爆、炸為主要烹製手段，尤以烹製海鮮最為拿手，具有獨特風味。多年來，閩南菜餚不僅繼承、發揚傳統技藝與特色，同時也努力學習現代烹飪科學知識；沙縣小吃經過多年的精心培育和研製開發，已形成獨具地方特色的飲食文化品牌，目前在大陸各省的經營店已超過2萬家，從業人員6萬多人，其中更有39個品種被認定為“中華名小吃”。福建美食蘊含著山海的味道，陽光的味道，人情的味道，民俗的味道，本次透過台灣美食展完整呈現！



3.福建知名美食佛跳牆 4.福建土樓一景

食之藝

國外主題館×香川・瀨戶內・山形

料理無國界，美食是世界共通的語言之一。

今年台灣美食展邀請日本香川縣、山形縣、及瀨戶內觀光推進機構參展，

創造廚師及民眾國際級的美食交流平台，拓展美食世界觀，讓大家體驗不一樣的味蕾饗宴。

text 編輯部、國外主題館各相關單位 photo 國外主題館各相關單位



今年參展的三個縣市雖然都位於日本，但各自擁有的文化與美食卻各異，透過展場的展示與趣味活動，相信能讓民眾們在四天的展期內更了解日本的美食文化。

香川縣・烏龍麵職人現場手打秀

今年香川縣攤位共同參展單位有香川縣觀光協會、香川縣縣產品振興機構、高松觀光會展事務局等。以「讚岐烏龍麵」著稱的香川縣，北邊緊臨瀨戶內海，擁有千年古剎「金刀比羅宮」、百年歷史的優美庭園「栗林公園」，以及散落在瀨戶內海的「小豆島」、「直島」等優美島嶼，向來是日本的旅遊必訪勝地之一。

日本到處都吃得到烏龍麵，其中又以香川縣的「讚岐烏龍麵」最備受推崇。本次展出的重頭戲就是臺灣民眾最期待的「讚岐烏龍麵手打秀」，現場將邀請香川縣職人以腳踩、手打方式表演製作烏龍麵，展現讚岐烏龍麵香Q美味的秘訣，並邀請民眾於輕快音樂中體驗腳踩樂趣，當日現作的烏龍麵也邀請大家來試吃。攤位上還特別企畫「幸運轉盤抽好禮」活動，最大獎有中華航空臺北-高松雙人來回機票共一名、全四國鐵路周遊券、香川縣名物產、旅遊書等多項豐富好禮。

瀨戶內・廣島燒與美味醬汁大進擊

瀨戶內所指的是位於日本的西部，被「瀨戶內海」所環繞的區域。這裡的飲食文



1.山形縣的秋季田園風光 2. 每一條讚岐烏龍麵都是透過職人用心製作而完成 3. 山形芋煮不只美味，也連結了縣民們的感情 4. 廣島燒是廣島縣最具代表性的美食



化非常豐富，從使用了新鮮的海鮮所製作的「和食」料理，到有很多像「廣島燒」、「讚岐烏龍麵」、「德島拉麵」等的平民美食，都可以盡情的大快朵頤一番。

廣島名產「廣島燒」，因作為廣島市民的簡便料理，而廣為流傳。在鐵板上抹上薄麵糊，鋪上滿滿的高麗菜和豆芽，然後加入炒麵或烏龍麵、豬肉薄片、天婦羅渣、最後再蓋上雞蛋便可大功告成，是道加入眾多美味食材的料理，而廣島獨特的「三輪牌日式廣島燒醬汁」更是決定味道的關鍵所在！

「三輪牌日式廣島燒醬汁」，是除了廣島燒，豬排丼和炸雞、炸牡蠣等的肉類或魚類料理，甚至連蛋包飯等各式各樣餐點都可使用的萬能調味料，也因此於第1回的「The Hiroshima Brand」中，被選定作為廣島市優秀的鄉土產品，獲得大眾認可，今年於瀨戶內攤位上也有展示銷售，讓臺灣民眾品嚐美味廣島燒和三輪牌日式廣島燒醬汁所交織出的絕妙好滋味。

山形縣・滋雅米、芋煮原味重現

山形縣位於日本的東北地區，面向日本海，群峰環抱，縣內種植著產量日本第一的櫻桃，還有日本酒，蕎麥麵，米澤牛等種類繁多的美食。日本飲食文化特色鮮明，強調食材的新鮮與原味，尤其是日本米食更是舉世公認第一，而山形縣的「山形滋雅米」好吃味美，為日本代表性的品牌米之一。滋雅米與眾不同，其顆粒較大，色澤亮白，在甘味、香味、粘度上皆有特色，越是品味越能感到幸福的滋味。

另外，山形芋煮（芋頭牛肉鍋）則是山形縣的代表鄉土料理，該料理以芋頭、牛肉、蒟蒻丸、磨菇、長葱等為主要材料，以醬油、酒、糖調味。山形芋煮是山形縣特有的秋天景色。到了秋天，山形縣民會跟家族、朋友等攜家帶眷聚集在河岸，同心協力地準備、生火，共同烹煮山形芋煮。每年九月，山形縣還會舉辦日本規模最大的「芋煮大會」；用直徑六公尺的大鍋煮出三萬人份芋煮，請民眾及遊客品嚐。除了這些，展場也準備了以山形縣水果為材料的點心、百分之百的純果汁與日本酒，供消費者品嚐。 ●

食之材

台灣農業館 X 一同探尋美味的源頭

行政院農業委員會今年於美食展設置台灣農業館，並規劃「田媽媽農村廚房」、「食材旅行與農遊伴手」、「青年農民產品展售」、「農業試驗成果研究展示」四大主題展示(售)區，為消費者提供臺灣最優質的在地農產品及特色料理，體現臺灣農業新風貌！

text 編輯部、行政院農業委員會 photo 行政院農業委員會



農委會主任委員曹啟鴻

臺灣農產品因高端生產技術與優良品質而享譽國內外，歸功於農漁民辛勤的培育飼養，且為讓國民得以辨識選購並烹調享受餐桌上最豐盛美味的國產食材，為保障消費者安全，行政院農業委員會不遺餘力推動產銷履歷、溯源制度、CAS優良農產品、有機農產品等認證或標示制度，除增加對於國產食材安全管理外，並提高民眾對於國產農產品之認同採購。

行政院農業委員會主任委員曹啟鴻提

到，農委會為加強宣導「食在地、享當季」、「地產地消」觀念，特網羅最新鮮國產蔬果漁畜產品、農村美食料理、產地食材旅行等，於2016年台灣美食展設置台灣農業館，並規劃「田媽媽-農村廚房」、「食材旅行與農遊伴手」、「青年農民產品展售」、「農業試驗成果研究展示」4大主題展示(售)區，為消費者提供臺灣最優質的在地農產品及特色料理，體現臺灣農業健康、新鮮、安全、精緻及創新風貌！

1. 農業試驗成果研究展示-臺東場-臺東雜糧三寶-臺灣藜 2. 臺南市南化區農會伴手禮-原燒糖香



《 品嚐好料理 採買好伴手 》

「田媽媽-農村廚房」是由農委會輔導農村婦女利用農閒與地方優質之農特產品開發的美食品牌，透過具農業生產特質的「產銷班」及具烹調技能的「家政班」人才，農村婦女利用在地新鮮與美味的產品素材，開發具地方特色的風味料理與手工點心，並強調三低一高（低油、低鹽、低糖、高纖維）之健康料理概念，認明「田媽媽」店面招牌，品嚐新鮮健康又有媽媽味道的田園風味餐，感受來自農村滿滿的幸福。

「食材旅行與農遊伴手」展示區的現

場提供「食材之旅」的資訊及票券販售，讓大家除了吃美食，也能追著味蕾上跳動的音符，到各項食材的故鄉去走走，從親身體驗中感受在地食材所帶來的魅力。伴手是休閒旅遊極重要的另一項元素，農委會輔導農民團體利用當地季節性或生產過剩之農產品開發成伴手產品，深具地方特色。在旅遊時，若能採買當地農產品所開發之美觀、可口伴手禮餽贈親友，不僅能一同分享旅途中之幸福農情、感受在地滋味，也有助促進農村經濟活絡，進而開創農村商機。

1. 議蘆餐廳的菜單靈感來自霧峰在地農特產 2. 艾馨園中美味的艾草料理-艾草有機雞 3. 臺北市南港區農會伴手禮-茶籽油禮盒 4. 菱成粽藝坊的招牌-「菱角五穀肉粽」



《青年農民展活力 認識各樣標章最安心》



1.如澗的農場中的段木香菇及段木黑木耳皆味道鮮美、香氣沁人 2.芸彰牧場發展14天溼式熟成的臺灣牛排，獨具特色 3.田媽媽長盈海味屋推出「香煎不會油爆的虱目魚肚」，造福不敢煎虱目魚的主婦。

來到台灣農業館，除了有美食吃、有伴手禮可買之外，本次特別規劃空間給農委會輔導之「青年農民」，讓他們展示售用心栽培的各項優質農產品，透過專業養殖及栽培技術生產之農產品，將走在潮流上，以農業達人之姿為農業、農民及消費者注入不同以往的新鮮活力。

芸彰牧場×臺灣牛肉專賣店

發展14天溼式熟成的臺灣牛排，突破臺牛僅能紅燒或清燉的料理方式，更針對國內養生市場推出全牛製作，古甕滴製不加一滴水的滴牛肉精，結合產銷履歷的驗證，使消費者能安心食用。

如澗的農場×段木香菇、段木黑木耳

高山有機段木香菇孕育在豐沛的山嵐水氣中，全程採無農藥栽培，低溫烘烤48小時，味道鮮美。而段木栽培之特選黑木耳則是平價養生的好食材，可與靈芝相媲

美，一年期間僅3個月左右的產季，產量稀少。

田媽媽長盈海味屋×虱目魚等

推出「香煎不會油爆的虱目魚肚」，另開發出全臺唯一通過產銷履歷及輸歐盟雙認證的虱目魚一夜干，稱為長盈魚菲力，及富含游離胺基酸等多項營養成分的虱目魚活力飲等特色商品，並獲得水產精品海宴標章、產銷履歷達人等殊榮。

另外，農委會轄下各研究單位對新品種之研發及推廣不遺餘力，特將研究成果及輔導有成之單位於「農業試驗成果研究展示」呈現給大眾，展現臺灣農業實力。而農委會於年度計畫下，推動農產品安全管理的強化工作，包含吉園圃安全蔬果的推廣、有機農業的擴大面積、CAS優良農產品與產銷履歷驗證制度等推動，都是為了確保消費者食的安全，大家也可透過認識商標，學習挑選最健康、安全的農畜水產品。

醞釀台灣 X 感受臺灣佳釀的微醺風味

食之材

「醞釀台灣」展區，邀請最近6年來已在海外各式酒類競賽取得多項獎項的臺灣農村酒莊，以及臺灣菸酒公司、金門酒廠、馬祖酒廠等聞名國際的酒款參展，讓民眾體驗臺灣佳釀的獨特魅力。

text 編輯部、台灣觀光協會 photo 台灣觀光協會

當「紅肉配紅酒、白肉及海鮮配白酒」已成西式餐桌上佐餐酒選擇的刻板印象，同樣的原則也能搭配中式餐點嗎？如果將國人熟悉的外國紅酒產區，換成外埔、霧社、東勢、大湖、埔里、頭城呢？

「2016台灣美食展」除了有大廚料理、有經典食器、「醞釀台灣」館內更可看到數量頗為齊全的臺灣本地特色美酒。近年來，「餐酒文化」、「以酒佐餐」等觀念逐漸被民眾接受，台灣觀光協會秘書長吳朝彥表示，「醞釀台灣」除了要向大眾介紹具有臺灣在地特色的美酒以外，還希望推廣「酒是餐的一部分」這個觀念，將美酒與對的食物搭配，更能體會到食物的美味。

以酒佐餐 1+1>2的絕妙滋味

本次籌辦「醞釀台灣」館，相關理念也獲得臺灣侍酒師協會創會理事長洪昌

維支持，找來臺灣侍酒師界的一把手、台北萬豪酒店餐飲經理聶汎勳及同時具有廚師及侍酒師身分的臺中提琴手廚房餐廳主廚韓昌弘一同試飲參展廠商推薦酒款，並出具酒評報告及佐餐建議。

「醞釀台灣」暖場記者會上，則邀請具國際品酒師證照的葡萄酒講師李清蘭示範被選為宜蘭縣十大伴手禮的宜蘭金棗酒與檸檬塔的搭配，以及如何將口感太強烈的蒸餾梅酒變得溫和、好入口。此外，雖然許多人都曾喝過金門高粱酒，但在韓昌弘的解說及帶領品味下，佐以醉蝦、醉牛肉，大家也驚奇地感受到不一樣的風味，似乎真能嚐出淡淡的桂圓香味。

「醞釀台灣」館不僅可認識多款好酒，還有「廚藝教室」會教導民眾除了麻油雞、薑母鴨以外的以酒入菜方式，更有以酒佐餐的課程，是喜歡美食與美酒的民眾絕不能錯過的展區及項目。 ●

1.品酒師李清蘭品嚐醞釀臺灣展出酒款 2.李清蘭與韓昌弘合照 3.美酒搭配合適的美食可提升料理風味 4.醞釀台灣館期望讓民眾體驗臺灣佳釀的獨特魅力。



飲 酒 過 量 ， 有 害 健 康

風和竹縣館×新竹縣

食之材

2016年台灣美食展，新竹縣政府與台灣觀光協會合作，打造「風和竹縣館」，館內配合主題設計呈現竹縣意象，傳達出質樸的客家風情，

另外，邀請多家業者一同共襄盛舉，讓獨特的九降風之味飄散全館。

text 編輯部、新竹縣政府 photo 新竹縣政府



1.峨眉茶行-返樸茶葉禮盒 2.璞玉商行-客家福袋擂茶禮盒



臺灣新竹縣地區藉由九降風的風吹，創造仙草、柿餅等風乾食材，「風乾」是以天然方法將食物的水分抽乾，藉此延長食物的保存期，同時保留食材的營養成分，封存大地豐碩食材的美好滋味。本次參展特別邀請新竹縣境內知名業者共襄盛舉，如峨眉茶行、良柚柿餅工作坊、福樂休閒漁村〈烏魚子〉、新竹縣農會、璞玉擂茶、政進農產商行…等，除展現九降風之特殊風情外，透過視覺、觸覺、嗅覺，以色、香、味吸引民眾關注停留，同時設置茶席邀請新竹縣北埔的小小茶藝師至現場教學展演，讓民眾有吃有拿好採購外，也有機會體驗品茗及學習。

結合客家元素及招牌美食，吸睛度百分百

風和竹縣館整體設計以客家三合院為概念，大量運用客庄農村元素妝點，原汁原味呈現客家文化的質樸精神，並巧妙與現代設計融合。場館除了基本的舞台區與廠商攤位區外，於中心處設有DIY互動區，藉由指導，可讓現場民眾實際

體驗客家美食的製作與教學，亦可大啖美味料理！參展的每一樣食材，都來自新竹縣境，在九降風的吹拂下，孕育出獨特味道，嘗一口便就能感受那迷人的韻味。

此外，新竹縣政府更帶領縣內知名業者共同參展，打造豐富而又多元的美食饗宴，有由英國女王賜名「東方美人」的絕品茶香、客家人專以招待貴賓的獨特茶點-擂茶、可吃也可當作創作元素的美味柿餅、過年過節的伴手禮-烏魚子、客家人的醃漬味道-客家酸菜以及各樣備受推崇的新竹縣優質農特產品，透過四天展期傳達最道地的新竹“風”味。 ◯

柿糰可一次體驗到柿子與麻糰交融的好滋味





二尖山的絕美日出風光

食之材

日麗台灣館 X 嘉義縣

由於北回歸線經過，嘉義縣擁有獨特的氣候、地質條件，加上縣府輔導、農民用心栽培，農漁牧業蓬勃發展。今年美食展特別精選阿里山區高山茶、咖啡，平原的甜姐兒甜瓜以及沿海地區天然日曬烏魚子等食材，邀請大家一同品味天然道地的嘉義美味。

text 編輯部、嘉義縣政府 photo 嘉義縣政府

陽光，堪稱許多美味食材的重要推手。嘉義縣內天時地利的日曬陽光，加上縣府輔導與農民處處用心所累積起的人和，讓這裡的產出的食材不僅美味，更透出暖暖的陽光氣息。本次美食展特別推薦阿里山高山茶、烏魚子、咖啡及甜瓜，希望透過食材，讓大家更貼近嘉義縣的美好。

阿里山高山茶

阿里山高山茶以阿里山鄉、番路鄉、竹崎鄉與梅山鄉為主要產區，產區終年氣候冷涼、雲霧繚繞、日夜溫差大的特性降低茶葉苦澀味，製作出來的茶葉色澤鮮活翠綠耐沖泡、茶湯金黃清透、滋味甘醇滑軟，受愛茶人士一致讚賞。

烏魚子

嘉義縣海域是臺灣烏魚主要迴游區域，被捕獲的烏魚需經細心地取卵、綁線、水洗擠血、鹽漬、脫鹽、整形至曬乾，才得以

完成色澤鮮美且厚薄均勻、乾淨無殘肉附著的美味烏魚子。其中「曬乾」為最重要環節，以每日曝曬3小時後移入室內蔭乾，日落前再曝曬3小時的方式處理，風味絕佳。

咖啡

主要栽植於高山區，無汙染的環境佐以雲霧繚繞、日夜溫差大，所育成的咖啡豆品質佳，加上生產者每個階段均用心處理，堅持品管，所生產的咖啡豆香濃不酸澀、有喉韻，每年於「台灣國產精品咖啡豆評鑑」競賽都取得優異成績。

甜瓜

嘉義縣的「甜姐兒」甜瓜多採直立式整枝及溫室設施培育，採單株植栽，每株僅收成一顆，每顆500至600克、甜度15度以上，因栽植過程仔細調控其生長環境的濕度、日照、肥料及病蟲害防治，所生產的甜瓜香甜可口、品質絕佳。 ●

1.嘉義縣所生產的咖啡豆堅持品管，香濃好喝 2.採單株植栽的甜瓜，甜味驚人。



食之器

食器台灣×飲食文化新美學

「食器台灣」藉由展出各種特色食器，

讓參觀民眾從食器上的圖像、造型、材質、用途等角度觀看臺灣飲食文化的變遷過程，並結合精緻食器皿展售活動等方式，帶給參觀民眾一場視覺與味覺交融的文化饗宴。

text 編輯部、文化部 photo 文化部

美食講究「色、香、味」俱全，美食的外觀觸動想吃的慾望，食器是襯托美食不可缺的元素。臺灣美食幾十年的發展，食器們不僅是飲食的工具，更寫下臺灣美食的演進。「食器台灣」結合文化部所轄博物館展出食器的歷史演變及臺灣頂級工藝，還邀請工藝家及業者現場展售精緻食器，讓飯店及民眾參觀選購，為餐具換新裝、餐桌換風景。

看「食藝術」 寫下臺灣飲食文化發展史

文化部文創發展司司長陳悅宜表示，為展現臺灣飲食文化發展脈絡，文化部以「食藝術」概念出發，集結所屬各博物館所包含國立臺灣工藝研究發展中心、國立傳統藝術中心、國立臺灣美術館、國立歷史博物館及國立臺灣博物館，於「2016台灣美食展—食之器」展出設置主題專區。



本次呼應美食展返璞歸真之主題，特別以「食藝術」為主軸背景，串連起臺灣工藝中心、傳藝中心、國美館、史博館及臺博館五間特色館所，共同建構以「饗·工藝」、「生活·食器民藝」、「美好「食」光、新「食器」時代及「食農教育·盛食文創」為概念等多個精彩主題展區。

從呈現臺灣舊時民生食用器皿來領會傳統民藝與前人生活寓意過程中，延伸探討現代食器多元材質應用性，如從展出傳統工藝技法和現代創意美學結合的精緻琉璃、漆器等器皿至溥心畬、黃磊生、席德進等知名藝術大師之畫作授權開發造型食器，來闡釋藝術創作與飲食的文化關係，最後回歸到農耕人文、料理食材到餐桌，探討人與在地飲食的觀點。

從實用到創新 食器演進史令人大開眼界

此次文化部邀展廠商相當多元，而且在傳統工藝中可以見到新創意，包括樺泰漆器大戶氣派的漆器食盒、茶碗；物（Woo Collective）的創新錫器，研發出來的醒酒神器則讓日本人為之驚豔；芳仕璐昂琉璃與書法家合作，以文字流動的光影變化增添琉璃餐具的藝術性；國立臺灣美術館則以自有品牌「NTMFA」設計創意與實用性兼具的食器，如職人咖啡滴漏組、野餐小物等。

文化部期望透過此次參展注入更多文化元素，讓參觀民眾、媒體及國外內買家能深度體驗臺灣在地的飲食生活文化，讓臺灣在地文化透過「價值」的再詮釋與形塑，吸引國際目光，進而愛上臺灣的飲食文化，展現「愈在地，愈國際」的綜效。



1.木屋職人咖啡滴濾組 2&3&4.美麗的食器不僅為料理加分，更讓餐桌有了不一樣的風景 5.文化部文創發展司司長 陳悅宜。



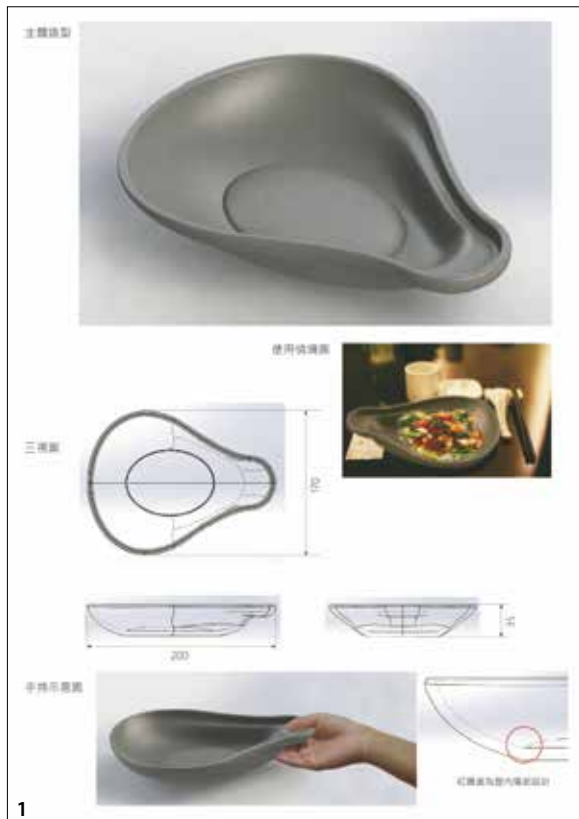
小吃大器 X 創意激發無止盡

食之器

為提升臺灣小吃食器的精緻度及質感，交通部觀光局舉辦了

「小吃大器-2016臺灣特色小吃內用器皿創新設計競賽」，期望為傳統特色小吃內用器皿注入文化元素。一系列富含創意的得獎作品們不僅讓評審驚艷，更讓大家看見年輕族群的精采創意。

text 編輯部、交通部觀光局 photo 交通部觀光局



1. 金獎-蚵聞者-使用蚵殼做造型的食器，不僅有趣又沒有燙手危險



2. 銀獎-脈脈香傳-古色古香的木頭材質讓常見的雞肉飯徹底大變身 3. 銅獎-四神 事成-將中國四方位概念融入造型，四面皆為四神湯的主要藥材。

交通部觀光局於2015年首度舉辦「小吃大器美食器皿設計徵件比賽」，當時引發熱烈回響，激發了許多參賽者的絕妙創意。今年再度舉辦，選出了蚵仔煎、炒米粉、臭豆腐、大腸麵線、刈包、雞肉飯、四神湯、珍珠奶茶、燒仙草、黑白切10樣臺灣特色小吃，邀請大專院校產品設計相關科系師生參加競賽，為其量身訂做合適之內用裝盛器皿，歷經數個月的激烈競爭與仔細評審，比賽結果終於出爐！

金獎 蚵聞者

使用蚵殼作為整體造型，讓顧客在品嘗的同時覺得有趣，就像在吃一個大型蚵仔一樣，身歷其境。考慮到店家拿取時會燙，所以以蚵殼原本合在一起的地方延伸出類似握把的造型，可供握持，使店家不會有燙手危險。

銀獎 脈脈香傳

造型靈感來自於中式建築的斗拱設計，放射狀的延伸來代表碗身上的印花意象。使用木頭材質更顯古色古香。除碗身的曲線更便於拿取盛飯外，大方地碗面更大的將雞肉飯凸顯與聚焦。

銅獎 四神事成

運用中藥中「四臣」讓身體健康「事成」。漸漸將湯飲用完畢時，碗面呈現各藥材的形象，碗底則會浮現成字，代表中藥養生健康的達成。將四方神獸的青白朱玄四色融入設計，讓灰白擺盤增添趣味性。

其他還有更多如「喀嚟!米粉頭」、「竹青方」、「原味」、「秘境」等光聽名字就很有趣的優選作品，以及多個令人會心一笑的佳作作品，所有的創意全都在「小吃大器」一次呈現！

食之旅

食來運轉 X 踏上饗食臺灣之旅

交通部觀光局在「2016台灣美食展」設置「食來運轉遊台灣主題館」，以「饗食台灣·就是現在」為主題，向國內外旅客推薦道地臺灣味，期盼帶給國內外觀光客最難忘的旅遊記憶。

text 編輯部、交通部觀光局 photo 交通部觀光局

邁入第4年的「2016食來運轉遊台灣」，今年特別規劃以使用在地當令食材及結合當地旅遊景點的美食業者為主題，遴選出110家業者代表成為活動的特約商店，包括田媽媽餐廳、溯源餐廳、臺灣團餐特色餐廳、穆斯林餐廳、穆斯林友善餐廳以及農產品經營業者（即所稱之小農）等，讓國內外旅客玩開心、吃安心！

今年展館以愉快的主題遊樂園概念呈現，規劃三大區：「主題形象區」以美食彰顯特色，展示各參展單位的特色菜餚，並搭配在地食材及旅遊景點；「展售區」除了美食業者可即時行銷特色美食及美食優惠票券外，「台灣觀巴」更推出超值限量優惠美食主題體驗遊程，預計8月下旬啟動；「舞台區」有美食

表演活動，以美食主題內容搭配台灣觀巴遊程進行表演、試吃及優惠票券搶購活動，由觀光局的喔熊組長和觀眾互動「有獎徵答」；另外，展期當日購買總額滿1000元以上，憑發票至服務台即可玩遊戲，每滿1000元「摸彩」一次，獎品總價值新臺幣10萬元整，買愈多，獎愈多，數量有限，贈完為止！

此外今年特約商店特色餐點與周邊景點推薦將以專題於觀光局「台灣觀光」、「旅行台灣·就是現在」及「台灣觀巴」FB粉絲專頁做介紹，同時洽請「Ticket Go」及「Gomaji」網路平台推出特約商店優惠餐券至10月31日止（規劃中），藉由「網路行銷」無遠弗屆的影響力，讓全臺民眾上網就能漫遊各地美食，呼朋引伴展開一場饗食臺灣之旅！



1.2016食來運轉遊台灣海報 2&3.出示2016食來運轉遊台灣海報圖示，可享北、中、南、東多家特約商店及餐廳優惠。

食之
旅

第二屆「鐵路便當節」

顛覆性創新之父克里斯坦森說過，變得幸福說不定遠比我們想像的要簡單。大師的這句話，從「臺鐵便當」這幾年深得消費者肯定獲得充分證明：幸福真的可以很簡單，透過一個便當就能獲得極大的滿足。只不過，一個看似簡單的便當背後可真的非常不簡單呢！

text 呂命君、臺鐵局 photo 吳承哲、臺鐵局



臺鐵局長 周永暉

回顧2015台灣美食展，臺鐵精心推出的「鐵路便當節」讓人印象深刻。猶記得去年在美食展洶湧的商家與消費者當中，「臺鐵便當」以無可匹敵的氣勢和實績，成功地塑造出一種簡單卻充滿幸福滋味的獨特美食風格，不僅席捲臺灣便當饕客，更征服了海外旅人的口腹與情感。

多樣性、精緻化、平民價 幸福On The Way

臺鐵以去年「生活鐵道·幸福台灣」的市場成功經驗為後盾，以消費者讚譽有加的口碑為動力，今年更用心地推出「幸福·味(WAY)」為核心主軸的展場活動規劃。

顧及國人飲食習慣與健康觀念的轉變

與進化，臺鐵局一直希望能夠提供消費者美味、健康、精緻與平民價格兼顧的優食餐點，也用心針對不同的客群需求一試再試，不斷地求精緻，就為做出滿足各種客群的多樣化便當。臺鐵局長周永暉表示，「臺鐵便當」就是一秉初衷抱持著一心想帶給消費者口腹滿足且情感滿滿的感受與驚喜，因此，從實際走訪各地當令食材著手，一步一腳印地開發出多款運用在地物產的特色便當，如：七堵車勤服務部的「櫻桃鴨便當」、花蓮餐務室的「花東特蔬便當」及高雄鐵路餐廳的「萬巒豬腳便當」等，並因應現代人重視天然食材、少油、少鹽的養生概念，加碼推出「幸福Q便當」及「普悠瑪（紅藜松子）創意便當」等，而臺鐵局也以最大的誠意管控食安與價格，使得「臺鐵便當」真正固守多樣性、精緻化、高質感、平民價的品牌精神。正因如此，有時想吃「臺鐵便當」還真讓人恨不得自己是個大胃王，可以一次多吃幾盒不同款便當。所幸，不管吃了哪一款，都一定能吃出乘載臺灣這塊土地的當令新鮮食材及人所交織的溫馨情感。

越在地就越國際， 展現Inside Out的翻轉力

臺鐵局每天疏運著數十萬計的乘客，特殊環島的路線更扮演串連臺灣北、中、南、東交通連結的重要角色，不僅將各地的旅遊景點與當地美食連結，讓消費者經由一個便當，就能嚐遍島內在地美食、聽聞在地故事、體驗在地風土民情，更藉著「鐵路便當節」這個平台，大力推廣臺灣美食與觀光，讓全球看見臺灣之美，進而行銷臺灣。

邁入第二屆的「鐵路便當節」，在自家的「幸福·味（WAY）」之外，更擴大邀請了六家日本鐵道業者與一家韓國



1.東武帶來代表淺草歷史文化發展「牛肉壽喜燒便當」 2.養生蔬食Q便當健康又美味 3.第一屆鐵路便當節中造成轟動的E7新幹線便當。

業者，藉由鐵路便當搭起異國不同飲食文化之間的橋樑，讓臺灣民眾在現場除了體驗到自家情感滿溢、記憶滿點的本土便當外，也嚐嚐來自不同國家的鐵路便當，這是臺鐵局期盼透過「鐵路便當節」的活動，打造在地與國際米食文化互相交流的苦心，期望讓美食打破疆域，跨國界無隔閡地滿足所有旅人的味蕾與幸福感。

簡單「幸福·味（WAY）」的不簡單好時光

一如經典電影《The Cook, The Thief, His Wife & Her Lover》中有段很經典的台詞：聰明的廚師會把看起來並不相容的食材搭配在一起，像鴨和橙，像鳳梨和火腿。這個就稱為「藝術才能」。

臺鐵局今年的「幸福·味（WAY）」也是如此，將充溢老時光的情感，與各地當令新鮮的食材，全無矛盾地完美結合；吃一盒臺鐵局「幸福·味（WAY）」便當，吃的不僅僅是裹腹的飽足，還是深刻飽滿的人情味及好時光，

吃出其中涓涓流動不止息的那份土地和人文傳承的愛與真心，即使不去思考，也已經可以感受到，幸福就在這裡。

與美食小吃相遇在彰化

食之旅

彰化縣歷史悠長、物產豐饒，先民留下的不只是彰化境內豐富的歷史建物，更多的是凝聚當地人文特色，那經過時間洗鍊、濃縮凝聚而成、那關於在地群體舌尖上的共同美食記憶。

Text & Photo 紀廷儒



豐盛無比的鹿港小吃宴

地方小吃不僅美味，更厲害的是能讓顧客吃出食物中那濃厚的在地味，而臺灣小吃更上一層樓，不僅製作用心、小吃精緻，在那在地滋味中還多了一份暖心的人情味，難怪許多人一吃就愛上！本次跟著美食展一同到彰化，吃小吃、品人情。

西門彰化肉圓

西門彰化肉圓祖傳秘方歷經三代，以古法傳統製作，成就出享譽半世紀的著名彰化小吃。來這裡吃到的肉圓外皮Q，肉餡飽滿鮮美，再淋上特製的甜醬料，是幾十年來吸引顧客的秘訣。Q彈的外皮在製作上一點也不馬虎，係以蕃薯粉、再來米調合製成，軟硬適中，晶瑩彈性，光是外觀看起來就令人食指大動；而紮實的內餡則精選不同部位的鮮豬肉，加入筍丁、香菇和五香香料調味而成，口感頗豐，蒸熟後用油溫浸炸以保持滑Q，要食用時再依個人喜好灑上香菜，淋上甜、鹹、辣三種自製醬料，

入口嗆辣，十分過癮，皮薄富咬勁、不黏牙，難怪廣受食客歡迎。

范氏肉圓生

說起三角錐形的肉圓，是彰化北斗特有型式。其中，好幾世代都在北斗做肉圓的范氏一家，被公推為北斗第一家開始做肉圓的店家。番薯和漿、色略淡黃的肉圓皮包裹麻竹筍佐豬後腿肉丁的肉圓之所以會是三角形，是因為早期每一顆肉圓都是手工以巧勁由肉圓模子中抓取出來的，那手掌一挽、前臂一拂的優姿美態，揉出了一個個玲瓏可愛的招牌模樣，註冊商標般的三爪印子，就是在這時候銘在肉圓身上的。時至今日，「范氏肉圓生」為了應付市場需求龐大，肉圓生產導入了機器製程，但最終還是得靠人工，在美味一致的肉圓身上，揉壓出專屬的三角模樣和招牌爪痕。入蒸籠成型後過油鍋的肉圓，趁熱伴著獨門醬汁呈上每一口圓皮在唇齒間咬感醇厚、內餡豬肉麻竹丁鮮爽，肉圓，是在地的鄉愁，也是撩人憶想故鄉味的小吃之一。

西門彰化肉圓外皮Q彈、肉餡飽滿鮮美。



三頓焢肉飯陽光老店

焢肉飯是彰化名聞遐邇的在地美味。但若是問起世居當地的彰化人哪一家最好吃，大多會反問你一句：「你要吃幾點的？」。原因是，彰化地區各家焢肉飯有不同的營業時間配合各時段作息的客群，直率地反問你吃飯時間，可是誠心推薦心中第一名焢肉飯的必備起手式。

在二林鎮第一市場旁的「三頓焢肉飯陽光老店」以前沒有招牌，當地老一輩都稱這家為「市場口廁所邊焢肉飯」，精選白米飯上鋪的那一塊美肉泛著油亮清光，和著酸菜甜辣爽脆，豐潤不膩又飽足，在一只碗中就能盡現的美味嘗過都知道，但箇中與「酵素」有關的密技卻是沒多少人知曉。老闆經由憶起小時候父母處理肉品食材時必有的「入洗米水去腥」步驟，理出了酵素和美味之間的關聯，讓美食不再只是口耳傳承的公式步驟，而是科技淬煉的真實滋味。

鹿港小吃宴

「一府二鹿三艋舺」中的「鹿港」，屯墾歷史悠久，街道巷弄間古厝小道蘊含那關於時間的風韻，只能意會感受無以言傳表達。

當然歷史留下的不只是建物街道，鹿港美食更是遠近知名，僅部分羅列就能提出一串，像是魷魚羹、麵線糊、肉包、芋丸、蝦丸、蚵仔煎、水晶餃、生炒五味、蝦猴、麵茶、鹹蛋糕、杏仁茶，糕點則有：麻糬、鳳眼糕、綠豆糕、牛舌餅、彩頭酥、鳳梨酥，每一樣都是熟悉且世代相傳的美味；這清單可還沒結束，現在還多了新住民生力軍：來自伊朗的傳統酸奶和有機紅茶。

臺灣各地常會見到冠以「鹿港」之名的特色小吃，鹿港美食的威風由此可見，但嘗到了真正由當地世代相傳老店端出的美味，保證會讓人有馬上對於僅圖「鹿港」名號的料理感到虛有其名。

就算不是百年以上的老字號，能在鹿港這美食戰區享譽名聲的也必是經過去蕪存菁的考驗才得以留續，這樣競爭劇烈的氛圍造就了鹿港的小吃只要是沾筷上調羹入口的，必是美味。

波斯養生茶館

來自伊朗的「波斯養生茶館」，老闆以身體健康為本，精心備製伊朗傳統酸奶，恰好為鹿港豐富濃厚的美食提供了清新的逗號，讓美食的旅程能盡興延續。

1. 范氏肉圓生的肉圓呈三角錐形，是彰化北斗特有型式 2. 豐潤卻不膩口的三頓焢肉飯 3. 波斯養生茶館的傳統酸奶健康又美味



彰化縣特色伴手禮

除了大力推廣彰化小吃外，彰化縣政府也邀集縣內16家特色伴手禮名店進駐美食展「食之伴」展區，包括獲選為今年彰化「金好禮」10大伴手禮的臺灣優格餅乾學園的「魔法旅行箱」、二林鎮農會的「蕎麥紅薏仁養生營養棒」等蕎麥製特產品，還有百年老餅店玉珍齋和三和珍等，在美食展展區就能一次買足！



4. 臺灣優格餅乾學園的「魔法旅行箱」 5. 二林鎮農會的蕎麥製特產品

食之育

國民健康署 力倡全民飲食健康

健康飲食是國際風尚及潮流，認識食物的美好、還原食物原本的樣貌及多樣性則是基礎。

國民健康署今年與台灣觀光協會共同辦理2016台灣美食展之「主廚月」活動，並且也出版了《健康不難，這樣生活就對了》教戰手冊，倡導有營養品質的飲食選擇及攝取食量的控制，呼籲全民動起來，建立健康的生活型態。

text 編輯部、國民健康署 photo 編輯部



5月1日所舉辦的百大廚師宣誓大會，大家共同推廣健康食安新風貌。

國民健康頻頻亮紅燈，然而癌症、心臟病、中風、糖尿病、腎臟病、高血壓等其實都跟飲食有著密切關係，有鑑於此，國民健康署建議全民能正視自己的飲食習慣，將健康從日常生活中扎根。

主廚月 號召百大主廚 啟動外食革命

國民健康署表示，在國人的飲食健康中，除了食安的重要性之外，食用量過多也是重要的議題，要遠離文明病，首

先要控制「量」，例如熱量不要太高、鹽不要太多、糖及油都不要太多，各種都剛剛好，便是健康關鍵所在。

臺灣以美食掛帥，外食人口多，主廚便是操縱食材安全與安心飲食的關鍵推手，於五月一日所舉辦的百大廚師宣誓大會，便是結合了廚師界力量，並在衛福部國民健康署、農委會及經濟部商業司、交通部觀光局輔導下，推動「主廚月」活動，號召全臺廚師響應，共同推廣健康安全飲食的新風貌。

人手一本教戰手冊 和健康做朋友

許多人知道菸酒與癌症有關，但很多人還不知道甜食、燒烤紅肉、加工肉品，甚至缺乏運動、肥胖，也都與癌症息息相關！

國民健康署所出版的《健康不難，這樣生活就對了》，從檢視飲食開始，介紹身體健康指標的BMI，

到健康的地中海飲食，提供如何聰明挑食的撇步，也不忘提醒民眾，「魔鬼藏在美食中」，像是比假油還恐怖的反式脂肪，有「心血管殺手」之稱的飽和脂肪等，此外，還以本土食材提供男女通吃的臺式地中海飲食食譜，讓民眾挑對食物，一點一滴將健康好因子存入身體每一個細胞裡。



1&2.在餐點上盡量選擇富含新鮮蔬果的料理，有益身體健康。

2016台灣美食展 食之育專區 講座及論壇時間表

除了國民健康署的叮嚀之外，透過8/5~8/8台灣美食展的各專題講座，也能讓大眾更了解挑選好食材的秘訣，守護健康是生活的第一要素，千萬別輕忽。

時間	8/5 (五)	8/6 (六)	8/7 (日)	8/8 (一)
9:50~10:00				
10:00~10:45	多吃蔬菜=健康 蔡文清(源鮮智慧農場董事長)	食安大挑戰~食物恐慌症 文長安(食安專家)	白肉雞如何人道飼養 黃勝裕(御正食品畜牧場廠長)	豔遇香草豬美麗的前世今生 廖家摸(金農興生物科技董事長)
11:00~11:45	健康飲食的原則 黃青真(台灣營養基金會董事長/臺大生化科技學系教授)	如何分辨真假蜜 賴曉瑩(宏基蜂蜜總經理)	從農場到餐桌的在地化 蘇彥彰(我愛你學田市集主廚)	健康飲食的原則 黃青真(台灣營養基金會董事長/臺大生化科技學系教授)
12:00~12:45	「台北老饕：安心的料理・品味的感動」論壇	臺灣的在地天然香料 小磨坊	綠色節能・永續農漁 顏榮宏(台江漁人)	「亞洲的食物教育」國際論壇
12:50~13:00				
13:00~13:45		您所認識的在地原生種 食材有哪些 吳雪月(原住民野菜專家)	魚草共生~生態養殖 (淳鮮)	
14:00~14:45		搖滾人生堅持好心雞 陳建福(萬金畜牧場負責人)	重組內的認識 文長安(食安專家)	
15:00~15:45		手作原味 用對的觀念扎根飲食教育 喻碧芳(東雅小廚總監)	零廚餘的環保飲食 吳柚(埔和國小校長)	

※活動表內容以當日現場公告為準。

食之伴

攜食獻禮 X 一個伴手禮 一個地方故事

「食之伴」展區，邀集全臺各大地方特色及商圈業者共襄盛舉，藉由展出最優質的地方特色及商圈伴手禮，協助業者提升能見度，更將以最誠摯的「臺灣心、在地情」，邀請民眾一起來品嚐在地美食、購買精緻伴手禮，感受臺灣豐富多元的地方特色魅力。

Text 編輯部、經濟部中小企業處、工業司、財團法人食品研究所 Photo 經濟部中小企業處、工業司、財團法人食品研究所



食之伴展區除了多樣化的伴手好禮令人期待之外，這些伴手禮的業者、商家、輔導單位等的投入與努力也令人感動。民眾購買到的不僅僅是單純商品，每個商品更承載了地方的特色、文化及創意。

本次特別介紹由經濟部中小企業所輔導的OTOP及工業局所推動的幸福點心計畫，希望大家一起動起來，將地方特色發揚光大。

經濟部中小企業處・OTOP發揚地方特色

OTOP意指「One Town One Product」一鄉鎮一特產。構想引自日本OVOP (One Village One Product) 一村一品運動，此概念是1979年由日本大分縣前知事（同等於縣長）平松守彥博士提出，即為每鄉鎮結合當地特色，發展具有區隔性之手工藝或食品特產等產業。地方特色產業的「地方」範疇是以鄉、鎮、市為主，所發展出的特色產品需具有歷史性、文化性、獨特性等特質，經濟部中小企業處推廣範疇相當廣泛，包含加工食品、文化工藝、創意生活、在地美食、休憩服務及節慶民俗六大類，如鶯歌陶瓷、新竹玻璃、大溪豆乾、魚池紅茶等特色產業。



1.2015OTOP優質企業獎得獎廠商-大甲本家有限公司[絲消雨露禮盒] 2.2015OTOP產品設計獎得獎作品-幸福同心鍋 3.2015OTOP產品設計獎得獎作品-豆干大師禮盒 4.2015OTOP優質企業獎得獎廠商-金椿茶油工坊[茶油麵線禮盒]



經濟部中小企業處為協助中小企業利用特色產業為基礎，配合知識經濟概念為前導，創造高附加價值之新型態群聚式經濟體，特自1989年起推動「地方特色暨社區小企業輔導計畫」，至今已累積20餘年豐富經驗。未來輔導進程亦將進一步推動地方特色產品行銷，並透過策略聯盟及系統整合行銷通路，讓地方特色產品推廣至全臺與國際，吸引消費者至各個特色產業體驗其特色。

地方特色產業是在地珍寶，經濟部中小企業處將持續運用各項在地資源，結合各面向人力資源，激發創意並研發創新產品與服務，如推動「OTOP產品設計獎」及「OTOP優質企業獎」等活動，期提高在地產業附加價值，推廣臺灣地方特色，建立OTOP品牌價值。

工業局·幸福點心

近年國內烘焙產值年增，目前已超過650億新臺幣，在觀光客伴手禮產值部分，依據觀光局資料估算，

2014年亦將近300多億，預估糕餅類伴手禮至少占近5成以上，實屬另類外銷成果，其中又以鳳梨酥的比例最高。然2014~2015鳳梨酥成長力道已有趨緩的現象，故如何打造下一個鳳梨酥奇蹟，是目前各地方政府積極協助烘焙產業的目標之一。「推動幸福點心計畫」亦即以推動末端伴手禮行銷國際提升產值以帶動上游製造業連動增值為目標，進行全產業鏈之技術輔導與行銷活動。

本計畫藉由辦理主題競賽，從烘焙食品的生產、製造、及銷售中萃取出文化與藝術元素，連結食品安全與功能、飲食文化、綠色環保、地方特色、品牌識別與美學等創意設計，進而建立幸福點心優質品牌形象，吸引國人及觀光客對幸福點心的注意，並重視創意差異化之價值。同時建構並持續維護幸福點心管理機制，提供業者原料開發、加工設備、製程、包裝流通等相關衛生安全資訊，維護產品品質，提昇整體水準，以期對臺灣的點心食品業之品質管理有具體正面的效益。

新加坡 2016臺灣旅展 臺灣之味 風靡獅城



展銷會於新加坡Suntec City舉辦，吸引眾多人潮前來觀展。

交通部觀光局新加坡辦事處辦理「2016年5月台灣旅展」，由27個單位共52人組成代表團，成員包括縣市政府、公協會、旅行社、飯店、旅遊業者和表演團體。本次活動於5月18日在新加坡Marina Mandarin舉辦的「臺灣觀光推廣會」，吸引36個單位、70名以上新加坡業者參加，旅遊交易會採取事前媒合方式辦理，每場洽談時間15分鐘，總計配對場次達300場，會後的交流茶會繼續加

碼雙方洽談與互動機會，加深臺灣及新加坡業者合作契機，駐新加坡臺北經濟文化辦事處張大同大使亦親臨現場，為觀光業者加油打氣，交易會現場安排表演以及抽獎活動，氣氛十分熱絡。而於5月20日至22日新加坡Suntec City辦理「台灣旅展」，本次攤位設計以臺灣小旅行為主軸，並邀請9家新加坡旅行業進場銷售旅遊產品，特別從臺灣空運芭樂、葡萄、木瓜、西瓜、香蕉及鳳梨等水果在旅展中讓民眾品嚐，體驗臺灣四季風味。現場看的到、吃的到、玩得到、買的到的臺灣行程，三天共銷售99套行程，成功創造新的商機。本次活動邀請2015年世界啦啦隊錦標賽混和團體頂級賽冠軍中華啦啦隊，展現臺灣的青春活力，而臺灣創作歌手「林少緯」也於現場演出，另與休閒農業發展協會合作於場內提供農場DIY及美食，吸引大批民眾。



新加坡辦事處謝長明主任於現場分送臺灣大西瓜，現場民眾均排隊試吃

日本關西地區觀光推廣活動 組長喔熊Oh Bear魅力席捲日本

去(104)年日本來臺旅客計162萬7,229人次，為我國第二大國際客源市場，為加強招徠日本旅客來臺，本次關西地區觀光推廣活動首度新增廣島推廣。臺灣觀光代表團包含航空業、旅行社、飯店業及遊樂業等，共計20個單位、39人；4月17日假大阪NAMBA CITY舉辦Road Show街頭展演、4月18、19日分別假大阪麗池卡登酒店及廣島喜來登飯店舉辦臺灣觀光推廣會。Road Show由臺灣觀光大使—喔熊Oh Bear與民眾近距離互動並舉辦有獎徵答炒熱現場氣氛，另邀請「台灣新動力舞團」演出原住民舞蹈、原住民傳統手鍊編織體驗及織布展演活動，並由業者設攤提供臺灣最

新旅遊優惠資訊予當地民眾。藉由舉辦說明會及商談會，讓日本業者充分了解臺灣觀光資源，以利包裝旅遊新行程，共同行銷臺灣，吸引更多旅客。



臺灣觀光代表團於大阪舉辦RoadShow合影

2016馬來西亞地區觀光 推廣活動 臺灣風吹向大馬

臺灣觀光團5月再次造訪馬來西亞，5月13日到16日於馬來西亞首都吉隆坡舉行展銷會及觀光推廣會，臺灣觀光推廣團成員包括飯店旅館、旅行社、休閒農場及公、協會組織等共34位、63人，以「Taiwan, The Heart of Asia」及樂活、美

食、購物、浪漫為推廣主軸，結合臺灣觀光年曆活動，呈現臺灣豐富觀光資源及多個面向，極力爭取大馬穆斯林來臺旅遊。13日至15日的展銷會、活動安排緊湊，除喔熊組長前往現場炒熱氣氛外，「十鼓擊樂團」的震撼鼓聲與「特技女孩(AC Girl)」的精彩特技演出，現場不定時有猴年小提燈、植物染小提袋DIY、小魚乾米粉、還有民眾DIY自製紅豆冰試吃等活動，成功吸引大馬民眾停留詢問臺灣觀光訊息。

此次推廣會廣邀大馬當地旅行社業者及媒體，不少臺灣業者把握機會簡報，增進大馬業者了解臺灣觀光資源，促進兩國業者合作機會並拓展商機。



章計平大使(右四)與喔熊及大馬推廣臺灣觀光有功人員合影留念。

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。

臺北美系列飯店集團 Beauty Hotels Taipei

臺北美系列飯店目前旗下共11家分館，11館均坐落於臺北市區。分別為位於中山區的昇美精品旅店、宣美精品飯店、柔美精品商旅、峻美精品旅店、甄

美精品旅店及碩美精品旅店，位於西門町的俞美精品飯店，位於中正區的叙美精品旅店、叙美行旅，與位於士林區的星美休閒飯店及美精品飯店。各分館坐落臺北市區精華地段，是暢遊臺北最方便與最經濟的優質選擇。

臺北美系列飯店強調different breakfast, different price 以及different value，致力追求帶給客人便利又獨特的最高價值，讓旅客在最經濟的價格，擁有最高品質的住宿體驗。



add 臺北市士林區前港街
38-1號
tel 02-28828080

大板根森林溫泉渡假村



臺灣唯一同時擁有「低海拔熱帶雨林」、「優質溫泉」的三峽「大板根森林溫泉渡假村」，經北二高下三峽交流道約25分鐘，即可擺脫城市喧囂，進入另一個桃花源祕境；沿著溪流而上，映入眼簾的是一處純淨的養生祕境。

新建的「大板根渡假酒店」為新北市第二家國際觀光旅館。酒店投資金額約數十億元，位於三峽區插角里79號，客房數共95間，可供國內外企業辦理大型會議、展覽或員工進修，國內外旅客到此渡假，充分享受三峽山區森林芬多精及泡湯等多元遊憩活動。酒店以日式低調華麗風做呈現，並於大廳室內及戶外廣場擺設雕塑大師王秀杞先生作品，酒店區設施齊全，餐廳、國際會議廳、游泳池、溫泉套房、娛樂中心及健身房等設施，令人處處有驚喜！

add 新北市三峽區插角里八十號
tel 02-26749228
web www.dabangan.com.tw

Home Hotel 大安

add 臺北市大安區復興南路一段219-2號
tel 02-87739000
web www.homehotel.com.tw

標榜MIT精神與「如家般舒適」的Home Hotel大安於2015年7月在臺北東區正式開幕；Home Hotel大安擁有極佳的



交通位置，距離捷運忠孝復興站僅3分鐘路程，緊鄰SOGO百貨商圈。

「傳承·創新」是Home Hotel大安的精神指標，也是重要元素，傳承上一代美好的事物，創造更新、更具設計感、質感的臺灣風格，這次的設計靈感來自「臺灣原住民的精神」，推廣「臺灣的味道：品味、氣味、人情味」，擁抱大自然並擺脫都市塵囂，在臺北市東區商圈提供嶄新的優質住宿體驗。

Home Hotel大安期待成為每一位旅客臺灣的家，而臺灣的家就應該有很多屬於臺灣的東西，融入更多優質的臺灣在地特色設計品牌，透過這個飯店、這個舞臺，建立國際旅客與在地文化的深度交流平台，將臺灣的驕傲與設計傳遞推廣，以精緻、更具品味的方式，讓每一位走進Home Hotel大安的旅客，留下難忘的入住體驗。 ●

首席手工玻璃藝術大師 林瑤農



「林瑤農」藝術家，累積三十年藝術創作經驗，在千度高溫淬煉結合金銀與完美巧藝的技術下，塑出獨一無二光色豐富的藝品。

林瑤農獨創的坩鍋技術，創造出『甕口玻璃』。甕口玻璃製作困難，它是幾個坩鍋包圍在大窯爐周邊，玻璃原料倒進坩鍋中，以攝氏1300度左右的高溫燒

熔一整個晚上，再從坩鍋中將融熔完成的高溫玻璃膏挖出來加工成型，挖出來的玻璃也必須控制在一定的溫度範圍內（攝氏1050~950度間）才能使用，溫度過高則無法成型；溫度過低易脆裂或皺褶，擁有厚底子的專業團隊，與時間賽跑下，才能產出製作不易的甕口玻璃。

結合手工玻璃的實心雕塑、空心吹製、窯爐吹製、玻璃融合、玻璃烤彎等技法，加上參訪英、法、義等知名玻璃工廠，吸取西方玻璃工藝技法，融合出具有臺灣本色與西方玻璃工藝的獨創作品，如「鯉魚」、「鮭魚」、「梅花鹿」、「鸚鵡」等，展現手工玻璃藝術擬真美感；「聚寶瓶」、「時來運轉」作品，展現「聚財氣，招福運」的寓意。 ●

玲瓏窯玻璃工藝有限公司
add 新竹市香山區中華路六段78-18號
tel 03-5181258
web www.facebook.com/yaonong1988/

2016年阿拉伯旅遊展 以臺灣健康綠生活為題，開拓觀光新藍海

依據聯合國世界觀光組織UNWTO預測，未來10年內中東將是國際旅遊成長率最高的地區之一，交通部觀光局為有效於當地拓展來臺旅遊客源，自103年開始，即邀集我國旅遊相關業者前進杜拜、阿布達比、阿曼/馬斯開特等地推廣，並參加於杜拜舉辦之中東地區最大B2B旅展/阿拉伯旅遊展Arabic Travel Market (ATM)。透過雙方業者面對面溝通、展攤有效布置與人員宣導等方式，將臺灣之美介紹給當地旅遊業者，亦使我國業者進一步觀察並了解中東來臺旅遊市場可能操作模式與需求，以利後續推廣及接待旅客所需。

今(105)年4月ATM旅展，係由交通部觀光局張錫聰副局長率隊，團員包含臺北市政府、農委會委託之休閒農業發展協會/農場、旅行社業

者等計35位團員參與，其中，臺灣館以「台灣健康綠生活」為主題，融入天燈、綠草、蘭花、鮮果、茶香、田園風光、插茶DIY等臺灣特色，在展場吸睛效果十足，茶香茶藝及插茶DIY讓臺灣館常高朋滿座，團員於接待旅客之餘，可藉機說明臺灣之美。此外，展場鋪設的整片翠綠天然草皮，更讓身處沙漠地帶的中東業者直呼“真想躺在草地上打滾”，而臺北市政府賣力行銷臺北市相關來臺旅遊指標性景點、農委會輔導的休閒農業協會人員亦以四季變化及花與水果等特色進行說明，已使現場中東各國旅行社人員相當驚艷，紛紛向臺灣館內我國各旅行社探詢，本次活動係由政府與民間攜手協力多年深耕，應能有效加溫穆斯林市場，並藉由後續持續投入，為臺灣旅遊開拓新市場。 ◯



當地業者與身著原住民服裝的表演團體人員熱情合照

健康臺北 活躍國際 幸福醫旅為臺灣健康加油



臺灣第一家引進情境系統，提供零輻射磁振造影全身影像健檢，有助癌症早期預防。

交通部觀光局與駐沙烏地阿拉伯代表處及國泰航空沙國分公司首次合作，於5月22日到26日邀請沙烏地阿拉伯前10大旅行社業者來臺熟悉旅遊，展開5天4夜臺灣之旅，此行特別安排與沙國地理風情迥異的陽明山、太魯閣及野柳等自然地景為主。

參訪團含沙國國泰航空的陪同人員共14人。除了自然景觀，當然也包含來臺灣不能錯過的台北101等經典行程。另外，針對中東市場，觀光局也積極推廣臺灣的健檢及醫美旅遊，特別安排業者參訪結合五星級飯店及專業醫療團隊的北投健康管理醫院，已有業者表示將在今年7月帶著家人來臺灣做健康檢查及減重療程。中東

穆斯林市場因為信仰和生活習慣與臺灣不同，且當地民眾對臺灣相較不熟悉，是極具潛力的新興市場。未來將持續以既有「健康綠生活」之行銷主軸，向當地旅行社行銷臺灣；與中國回教協會合作，輔導旅宿及餐飲業者整備穆斯林接待環境並加入清真認證；與外交部協調簡化來臺簽證；與外交部駐外使館合作建置阿語網站及編印阿語版文宣等相關作法，期待在不久將來能迎接更多的穆斯林旅客來臺。

近年來各國紛紛發展醫療觀光旅遊產業，臺北市政府、北投健康管理醫院、北投老爺酒店精心打造臺灣首座結合「健檢」和「禮賓式酒店」的臺北國際醫旅。臺北國際醫旅首創「醫」、「旅」兩大產業合作，更創新結合「禮賓式酒店」、「健康管理」、「美容醫學」三合一服務內容，肩負著觀光醫療暨預防醫學的使命，相信一定會帶給國內外觀光客旅遊、泡湯，醫療保健服務的新格局、新展望、新體驗。◎



渡假式健檢，讓家人在放鬆的飯店環境，透過專業團隊及高階影像精密儀器完成健康大小事。

食之藝 Culinary Arts
 食之器 Culinary Utensils
 食之材 Culinary Ingredients
 食之旅 Culinary Journeys
 食之伴 Culinary Souvenirs
 食之會 Culinary Education

得時台灣 Seasonal of Taiwan
 食器台灣 Taiwanese Tableware
 日麗台灣 Sunlit Culture in Taiwan
 食來運轉 Time to Eat
 攜食獻禮 Great Gifts
 返璞歸真 Return to the True Essentials

台灣

2016 美食展 純真食代

返璞歸真好味道
 2016 Taiwan Culinary Exhibition
Taiwan's Era of Pure Food
 Return to Original Simple Good Tastes

2016 Aug.
08
 05 - 08
 台北世貿展覽館一館
TWTC HALL 1

在地食材 · 大師手藝 · 食器文化 · 美食饗宴
 Local Foodstuffs · Skills of Master Chefs · Tableware Culture · Fine Cuisine Banquets

Taiwan
 THE HEART OF ASIA

指導單位 | 交通部 輔導單位 | 交通部觀光局 主辦單位 | 財團法人台灣觀光協會 協辦單位 | 行政院農業委員會、客家委員會、原住民族委員會、經濟部、文化部、交通部臺灣鐵路管理局、彰化縣政府、臺北市政府觀光傳播局、臺北市政府商業聯合會、中華美食交流協會、台灣廚師聯盟
 Supervisory Unit | Ministry of Transportation and Communications Guidance Unit | Tourism Bureau, M.O.T.C. Organizer | Taiwan Visitors Association Co-organizer | Council of Agriculture, Executive Yuan, Hakka Affairs Council, Council of Indigenous Peoples, Ministry of Economic Affairs, Ministry of Culture, Taiwan Railways Administration, M.O.T.C., Changhua County Government, Department of Information and Tourism Taipei City Government, Taipei Business District & Industrial Confederation, Chinese Gourmet Association, Taiwan Chef Federation