

# 台灣觀光



更多相關訊息  
請上網查詢

[www.tva.org.tw](http://www.tva.org.tw) | 雙月刊



## 迎接 台灣美好食代

2015台灣美食展

捕捉創意，藝術家的靈感旅行  
部落深度旅遊 帶動旅遊新模式  
觀光夜市顛覆傳統形象  
台中林酒店

美食展幕後推手 專訪特輯  
農委會·經濟部·原民會·客委會·臺鐵局

特別企劃

廚藝春秋，各領域名廚現身說法  
無障礙環境，打造人性化的觀光產業





# 2015 食來運轉 游台灣

## 7/1 - 10/31

熱門觀光景點、道地美食餐廳、優質在地伴手禮  
Tourist attractions, Local flavors, Great souvenirs.

邀您一同感受臺灣美食的幸福體驗  
Let's enjoy Taiwanese cuisine on a trip together!



美食遊程資訊請至官網下載

Download Taiwan's food guide(ebook) on our official website.

食來運轉遊台灣

www.timetoeat.tw



<http://www.tcetva.tw/>

# 7月·8月 臺灣觀光節慶活動表

臺灣精彩處處，每個月分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

### 生態賞鷗暨海上看馬祖

活動時間 2015/07/01 ~ 2015/08/31

活動地點 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 0836-25630

活動網址 [www.matsu-nsa.gov.tw](http://www.matsu-nsa.gov.tw)



### 新北市貢寮國際海洋音樂祭

活動時間 2015/07/24 ~ 2015/07/26

活動地點 福隆海水浴場

主辦單位 新北市政府

洽詢電話 02-2960-3456#4076

活動網址 [tour.ntpc.gov.tw/tom/lang\\_tw/index.aspx](http://tour.ntpc.gov.tw/tom/lang_tw/index.aspx)



## 8月

### 三義國際木雕藝術節

活動時間 2015/8/1~8/16

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/](http://wood.mlc.gov.tw/)

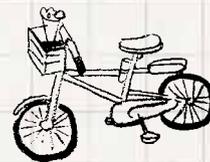
### 雞籠中元祭

活動時間 2015/08/13 ~ 2015/09/13

活動地點 老大公廟 主辦單位 基隆市文化局

洽詢電話 02-2422-4170

活動網址 [www.rs-event.com.tw/2014kmsgf/](http://www.rs-event.com.tw/2014kmsgf/)



### 恆春古城國際豎孤棚觀光文化活動

活動時間 2015/08/28

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/](http://www.hengchuen.gov.tw/)



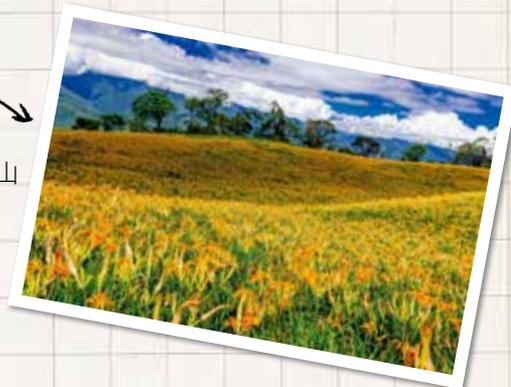
### 花蓮金針花季

活動時間 2015年8、9月

活動地點 花蓮縣玉里鎮赤科山、花蓮縣富里鄉六十石山

主辦單位 花蓮縣政府 洽詢電話 03-8831111

活動網址 [lam.hl.gov.tw/hadd/index.aspx](http://lam.hl.gov.tw/hadd/index.aspx)



### 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](http://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、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@tlhsh.org](mailto:rl@tlhsh.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100元



## People

### 04

## 農委會·經濟部·原民會·客委會·臺鐵局 美食展幕後推手 專訪特輯

## Trends & Insights

### 42

### 跨界講堂

## 臺灣創意吸睛地景掀起另類觀光風潮 觀光和藝術的創作結合，成功帶動國人療癒之旅

### 54

### 國際媒體讚譽

### 56

### 活動新訊



# Contents



## Cover Story

22

# 迎接 台灣美好食代

## 2015台灣美食展 以美食訴說臺灣的美好

## About Us

48

台灣觀光協會第22屆董事考察日本沖繩縣  
2015新加坡推廣活動 全新方式推廣 業者效益倍增

49

馬來西亞土著旅遊與旅行社協會積極來臺交流  
北美觀光推廣活動 形塑「Taiwan-The Heart of Asia」精神

50

新進會員介紹

## Spotlight

10

台中林酒店  
核心地段的奢華新選擇

12

部落深度旅遊 帶動旅遊新模式

14

觀光夜市顛覆傳統夜市形象  
旅遊中臺灣正是時候

16

打造無障礙飲食空間  
開啟無障礙旅遊環境  
推動臺灣觀光產業  
更人性化和國際化的里程碑

20

觀光新藍海開拓有成  
友善穆斯林環境更上層樓

21

「2015 守護花東 我愛船騎」-  
太平洋海岸單車微旅行

# 美食展幕後推手 專訪特輯

2015台灣美食展以「美好食代」為軸，規劃食藝、食器、食材、食旅及伴手禮五大展區，處處是亮點，從產地到餐桌都展現美好場域，庶食、餐飲、飯店、生鮮、食器都煥然一新，這些都是各部會共同努力推動的成果，本期特別專訪農委會、經濟部、原民會、客委會和臺灣鐵路管理局，藉由他們的分享，讓我們一同見證各界的付出與努力。

## 【行政院農業委員會】 回歸美食原點，農委會 帶您探索「節氣」的美味

text 周麗淑 photo 周治平



行政院農業委員會主任委員 陳保基

**臺**灣四面環海、氣候溫和，無論水產及農產品，物產多樣，加上農產技術發達，無論一年四季、幾乎很多農作物蔬菜、水果都能種植培育出來，豐厚的優質食材底蘊不但讓臺灣農業世界知名，更造就寶島美食，而臺灣料理當然也享有盛譽。為了拉近產地與餐桌間、甚至是產地與民眾間的距離，農委會在本次美食展中便規劃以48個展攤的超大規模，不但要讓美味追溯點回歸到食材本身，更要將在地小農好物一一推薦給參訪的國內、外人士。

### 豐富展示內容，好食材造就新美食感動

美食源頭不是來自於冰箱、更不是侷限在廚師餐桌上所呈現出來的料理而已，不論從產地氣候、田間管理、養殖技術，或是從收成、保存到產銷歷程追溯紀錄，所有背後我們看不到的細節，其實都是堆砌最後餐桌上那一盤盤美味的推手。為了詳述食材背後的故事，農委會特別設計一棵大型的「24 節氣樹」，樹上懸掛不同節氣的特色食材，藉此教育消費者「吃當季、食在地」的觀念；此外，農委會也規劃「新鮮農」、「安心農」、「好食農」、「精緻農」4 個專區，介紹創新農特產品與食材、安全農業標章、創意料理及農業精品，民眾悠遊其間，可盡享美味與感受食育。

### 小農生產VS達人料理

好的食材與好料理相得益彰，美食展中也將農委會近年來專案輔導的數百名青年農民的優質產品，與本次競爭激烈的廚藝競賽作結合，藉由畫面紀錄

展現新一代小農們如何用心追求符合安全及自然生產原則的食材，再提供給各個有著魔幻般手藝的廚師們料理，除了將小農的食材推薦給料理達人，也藉由料理達人的手藝來重新演繹小農生產美味食材的誠摯心意。農委會主委陳保基就表示「臺灣農產一直以來就具有相當的競爭力，探尋美味的源頭就必須提到食材，為了完整呈現美食面貌，透過這次展出，將食材回溯到生產歷程，不但要拉近與民眾的距離，更要讓國內外飲食業界看到臺灣農產的用心。」

### 安心食材，再現美食王國之姿

近年來食安成為高度被關注的議題，臺灣農產一直以來就不斷默默為消費者把關，再加上許多年輕小農將新的觀念帶入農業生產中，不但顛覆傳統慣行農法，也生產出更多真正用心又健康的好產品。

透過展區除了讓民眾認識小農故事、並將商品展現在大眾面前外，一般民眾該如何選購安全、健康的農產，也可在「安心農」專區得到清楚的解答。像是最早推動的「CAS」、以及連種植過程中必須符合嚴格規範的「有機農產品」及「產銷履歷」標章等，了解不同標章代表的意涵，不僅是對自己的食飲多一層保障外，也從中看到農民生產作物時背後辛苦努力的細節。陳保基主委更強調，享受美食人人都愛，但唯有強化生產者與消費者的互信基礎，才能讓在地生產、在地消費不流於形式，未來農委會除透過不斷協助農產精緻化外，也將帶領臺灣農業向外推展，提升餐飲界對臺灣農產的信心、串聯彼此合作通道，讓臺灣農業發展基石更加穩固。 ●

## 【經濟部】

# 經濟部整合多元資源， 強化國內美食相關產業競爭優勢

text & photo 編輯部、經濟部

經濟部次長 沈榮津

**有**鑑於美食有助於推動農業，以及商圈、觀光、文創等服務業發展，經濟部長期致力於推動美食及相關產業之輔導，並希望藉由串聯臺灣各地美食，以協助帶動具歷史性、文化性及獨特性的地方特色產業發展，進而拉動國內之整體經濟。

## 經濟部多元整合 亮點推廣美食展

2015「台灣美食展」經濟部由商業司、中小企業處及工業局共同參展。「食之藝」展區：以「臺灣好滋味」為主題呈現臺灣節氣料理的豐富多元，展場以模擬餐廳實際場域規劃，能以互動方式體驗點餐系統、科技互動、廚師展演及試吃品嚐等。

「食之器」展區：以「在地風情·精選饗宴」為主題，邀請20家文化工藝類別的地方業者共同展示(售)，現場以情境式的布置，精緻化地呈現具各地特色之陶瓷、玻璃、漆器及竹產業等食器產品。

「伴手禮」展區：以「幸福點心主題館」及「臺灣商圈主題館」呈現。「幸福點心主題館」現場規劃3+1幸福體感區，包括手感區、口感區、驚豔區及故事體驗館，現場除展示智慧型多媒體人機互動操作的「幸福販賣機」，讓民眾體驗業者將生產端的包裝功能與銷售端的購買整合於販賣機內的創新行銷模式，民眾不僅有得吃、有得玩，還有機會將好禮帶回家。「臺灣商圈主題館」集結全臺商圈，包括蘇澳冷泉商圈、花蓮市商圈、大溪形象商圈、三義水美商圈、臺中市美術園道商圈、南投縣集集商圈、高雄甲仙商圈、臺南關子嶺商圈、臺東知本商圈及屏東三地門商圈等，展售獨具特色之地方商品。



## 海內外行銷宣傳推廣效益 持續深化

在台灣美食展結束後，經濟部各單位將持續整合相關資源推展臺灣美食及地方特色產業，透過海內外行銷宣傳活動、媒體多面向議題露出，吸引國內民眾及國際觀光客，對臺灣美食之關注與喜愛，另一方面，經濟部也將輔導美食及相關產業朝智慧、綠色及文創之高質化內涵發展，協助產業升級轉型，達到「創新經濟、樂活臺灣」之發展願景。

# 【原住民族委員會】 透過美食，發掘原住民族生活文化

text 周麗淑 photo 呂剛帆

**臺**灣美食豐富多樣，不但小吃聞名世界，更包山包海融合中華文化飲食脈絡與世界飲食風華，除此之外，臺灣特有族群的美食，也是風味獨特，其中原住民族美食可說是重要代表之一。

## 咀嚼舌尖上的文化密碼

一直以來原住民族美食大都偏向自由不羈、強調新鮮及食材的原味呈現，在一般都市人習慣精準調味、色香味俱全的飲食中，總被當成旅行中體驗的一環，但近幾年逐漸強調健康與品嚐食物原味的風尚中，漸漸被許多人所接受喜愛，加上新一代原住

民料理達人的創意展現，原住民族美食開始躍居重要角色，甚至成為旅行的主角。原住民族美食特色除了有許多特殊食材外，其料理方式、就地取材的生活智慧，也十分有趣，本屆美食展中原民會不以展現16個不同民族美食來做特色陳述，反而以競賽方式，聚焦在最能完整呈現原住民族飲食文化精髓的20組料理達人作品上，透過他們創意手法的轉換，將文化入菜也與現代飲食結合，現場除展出得獎料理作品外，同時相關食材、融合傳統文化的料理手法背後故事，也都將一一呈現，現場也安排料理達人現身說法、食材DIY親自示範，將部落美食的故事說給你聽。

## 跟著美食悠遊部落

「認識一個民族最快速入手的方式，便是從認識他的美食著手。」，原民會經濟發展處專委 舞賽·古拉斯說，原住民族的美食特色，不單是飲食常取自生活周遭健康無污染的食材，更在於它是承襲原住民族數百年來生活文化的一種展現，想吃多少、就向自然要多少，不過度掠奪、敬天、永續、與自然和平共處的飲食智慧，在現今看來更是相當值得學習的一種態度。透過這次美食展除了將原住民族特殊食材、烹調方式介紹給一般大眾外，更極力推展民眾能實際進行一場部落的美食之旅，透過食物去理解、去感受不同部落的文化。

若對部落美食旅行感興趣的民眾，近兩年原民會與觀光局也合作陸續推出60條部落美食旅遊路線，讓來到展場的民眾，不但能透過美食看到原住民族文化的展現，心動更能馬上行動，立即出發吃遍許多不同部落美食、發掘更多原鄉深度文化風貌。 ○



原住民族委員會專門委員 舞賽·古拉斯

## 【客家委員會】

# 翫味客家

# 客委會為客家美食注入全新活力

text 洪禎璐 photo 蔡孝如

**勤**儉務實的客家族群，早年因為經常遷徙，練就了運用當地的食材進行醃漬，以便長期保存的生活智慧，且因客家人以往大多從事墾殖及拓荒工作，數百年來成就了樸實、簡單卻博大的客家飲食文化。而在這次的美食展中，客委會將以百年傳承的榮耀為客家文化注入全新活力，帶來不同的新氣象。

### 翻轉客家美食印象

首先，客委會將邀請全臺各地共十多家客家傳統美食廠商共襄盛舉，例如：以純手工製作客家紅糟油飯、客家桐花南瓜包的阿緞姐客家美食專賣店；以客家古法技藝手做柿餅的良柚柿餅；使用銅鑼在地番薯，加入獨門配方製作紅糖及黑糖番薯的稻香客家米食公司；以正統萬巒豬腳的原始配方，慢火細燉出紅麴萬巒豬腳的大人物小吃店；承襲廣東客家人的作法，以木棍捶打肉品來製作貢丸的芸郁食品行；使用自家牧場飼養長達13個月的黑豬來製作香腸的東寶黑豬肉棧等。除此之外，還有關西玉山麵、苦茶油、鳳梨酵素等多種健康食材及客家板條、鹹豬肉、鹹菜、粢粑、月桃粽、客式糕點等多種道地美食，精彩可期。為了凸顯好客精神，這些廠商將會推出試吃活動，並深度介紹產品特色與故事。

在舞台活動方面，客委會將順應健康、養生、少油的新美食風潮，邀請名人在現場料理創新客家菜餚，如開胃菜、電鍋料理、涼補料理等，以問答方式與民眾互動，開放限量試吃。此外，還有客家菜包、米粢粑的DIY活動，邀請民眾實際體驗客家美食文化及趣味，還可以帶回家享用。而客委會輔導的

餐廳業者，也會在現場展示料理實品，分享私房菜小撇步，並推出現場訂購，專人宅配到府，免去消費者手提重物的貼心服務。

除此之外，現場還將推出消費滿額禮、好客卡來店禮、DM截角優惠、一元競標等活動，期望增加人氣與買氣。香氣四溢的傳統客家美食總是讓人垂涎三尺，而與時俱進的新客家美食更是讓人眼睛一亮。想要一次領略客家美食的新舊風貌，記得來逛逛「翫味客家館」。



客家委員會主任委員 劉慶中

# 【交通部臺灣鐵路管理局】 臺鐵鐵路便當節 推動臺鐵便當國際化

text 洪禎璐 photo 交通部臺灣鐵路管理局

臺鐵局長 周永暉



**臺**鐵便當一向廣受好評，尤其古早味的排骨便當更是讓人念念不忘。為了將臺鐵便當推向國際，鐵路局首度以「生活鐵路，幸福臺灣」為主題，參加臺灣美食展，更邀請書法家李毅摩為「鐵路便當節」揮毫提字。

## 臺日鐵路便當齊聚一堂

臺鐵便當是大家最熟悉的平民美食，也是旅途上最難忘的美味之一。臺鐵為了豐富展區內容，提供

多樣化的選擇，特別邀請同樣擁有精采鐵路便當文化的JR東日本等單位來台參展，所有便當都是採在臺灣當地購買食材，於展區進行現場製作，新鮮度百分百。除此之外，臺鐵也廣邀國內其他鐵路便當廠商，包含高鐵、湯記食堂、利稻村關山便當、懷念月台車頭便當等參展，各家廠商都使勁全力準備招牌便當，精彩可期。

至於臺鐵本身，則會推出多款運用在地物產的特色便當，例如：以嘉義特產龍鬚菜、竹筍、紫蘇梅，搭配日式香烤鯖魚、招牌香滷排骨的阿里山便當；使用宜蘭特產櫻桃鴨、酥炸芋丸、三星蔥蘿蔔煎蛋、溫泉筍白筍、蜜汁金棗的櫻桃鴨便當等，菜飯吐司、飯糰也將首度公開試吃，讓民眾看見臺鐵便當求新求變的一面。

在展售便當之外，舞台區也將推出各項有趣的活動，包含參展廠商的鐵路便當比賽、主打便當的料理特色，並邀請名人分享便當旅遊故事及鐵路沿線旅行特色，還有文創商品的競標、便當折價券贈送等活動。另外，還將展出珍貴的鐵路便當資料及照片，以及各界美食作家書寫的相關文章、鐵路便當故事徵文得獎文章等，將勾起民眾與鐵路便當間的美好回憶，滿心期待展開新的鐵路旅程。

如果你以為臺鐵便當只有火車上賣的排骨便當和素食便當，可就大錯特錯了。今年美食展來到臺鐵便當展區，不必搭火車趴趴走，就可一次買到臺鐵近年來在各地陸續推出的特色便當，以及臺日各廠商的主打便當，每種便當各有風味，機會十分難得，不容錯過。

## 核心地段的奢華新選擇 台中林酒店

text & photo 編輯部、台中林酒店

台中林酒店於5月21日盛大開幕。酒店自1月試營運，創下婚宴吉日訂宴已訂滿至一年後、百匯各餐期訂位天天爆滿等佳績。整層樓佔地408坪，入住每晚要價100萬的超高規格國王行宮，可望成為臺中接待國際級貴賓、領袖的指定地點。



1.歌劇院大套房寬敞舒適 2.台中林酒店外觀



沉澱了近十年時間，不斷地前往世界各地的頂級酒店「放下、學習」，林協健從零開始、點滴注入所學，終於實現了跨出純餐飲宴會領域、成立頂級酒店的夢想。林協健回憶，從還是餐廳小學徒開始，就想擁有屬於自己的店面，直到後來擔任廚師時，遇上志趣相投的林園婚旅集團學習長林齊國，不僅合力開辦餐廳，更攜手打造了台北陶園經典飯店、中僑花園飯店、典華旗艦等多家婚宴會館及一家婚禮顧問公司（Wedding I）的婚旅集團，成立酒店的念頭油然而生。

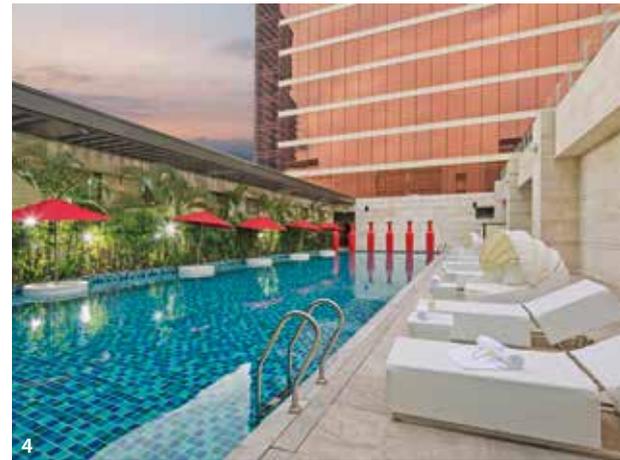
## 旅行、美食、宴會、休閒的完美結合

台中林酒店位處臺中核心七期新市政中心，不論入住或用餐，步行即可前往臺中國家歌劇院、秋紅谷廣場、雙百貨商圈等指標性景點，且車程十分鐘之內即可抵達國道一號、國道三號交流道、中彰快速道路、高鐵臺中站等交通樞紐，地點優越。酒店樓高25F，1F有700人座位的森林海鮮LV百匯、奇鮮日本料理餐廳、訂宴會議中心，3F是挑高11米、配備430吋大屏幕電視牆、戶外證婚儀式花園，可容納1800人的頂級宴會樓層，6F主推池畔宴會廳，7F則是結合花園的會議廳，8F-23F共有309間、平均坪數16坪以上，挑高3米1的豪華客房，超越五星酒店的水準。

此外，呼應酒店店名，台中林酒店內外皆以大面積植栽妝點出無限綠意，臺中市市樹五葉松、垂榕、楓香、及臺灣赤楠等，搭配上蝴蝶裝置藝術，傳達酒店生生不息、永續經營的理念，更營造出悠閒自在的度假氛圍。

## 超水準軟硬體設備瞄準高階客層

秉持要做就做到最好的精神，林協健除了不計成本進駐臺中最精華地段，更親自前往世界各地尋找最好的元素，從酒店外牆採用的美國進口巧克力色玻璃帷幕；內裝使用的羅馬金化石、單東綠石材；到客房配置的席夢思名床、法國歐舒丹沐浴備品；餐廳、宴會廳選用的每一樣設備、食材、食器，全都經過他的嚴格檢視，且幾乎每一個酒店的細節都瞭若指掌、如數家珍。「只要覺得不好就重新來過」，林協健強調，唯有精雕細琢才能成就高規格的酒店，並貼近顧客所需。在軟體服務部分，林協健親自研發以顧客需求為導向的作業系統，並常不厭其煩地和員工演練各項流程，以搶在顧客之前發現並即時解決問題，他認為唯有和員工同在第一線，和員工一起工作，才是永續經營的關鍵。林協健希望台中林酒店能夠重新定義臺灣五星級酒店，讓國內外旅客在臺中有一個最豪華溫暖的新家。



3.奇鮮日本料理餐廳以和風名物搭配精準烹調  
4.戶外溫水泳池提供住客優質的休閒場所 5.國際廳喜宴氣派奢華

### 台中林酒店

**Rooms** 309間(平均15坪)

**Add** 臺中市西屯區朝富路99號(台灣大道路口)

**Tel** 04-2255-5555

**Web** www.thelin.com.tw/

**Price** 客房房價：NT\$12,000+10%~NT\$30,000+10% (每房每晚1~2人入住)，百匯餐廳定價：平日午餐NT\$890+10%/客、晚餐NT\$990+10%/客；假日午、晚餐NT\$1090+10%/客，日本料理套餐：NT1,200+10%/套~NT\$3,200+10%/套，婚宴起桌價：NT\$18,999+10%/桌~NT\$30,999+10%/桌



秀姑巒溪泛舟，體驗奇美部落文化。

---

## 部落深度旅遊 帶動旅遊新模式

text & photo 原住民族委員會

臺灣精彩處處，觀光旅遊方式也越來越多元，不論是鐵道旅行、單車之旅、美食小吃、老屋轉型…等，都讓國內外旅客對臺灣留下深刻的美好印象。

近年來部落深度旅遊的推動受到肯定，期盼透過各項規劃與活動能讓臺灣原住民族部落之美為更多人所知，也能順勢帶動更多就業機會與商機。

---

「**部**落旅遊」是指原住民族部落以自然人文資源的保育與永續利用、小眾與深度、部落共同參與等精神，經營旅遊行程。旅客們不僅可藉此體驗部落傳統生活，學習與自然和諧共生的智慧，也能進一步了解原住民族自給自足的農業與慢活生活型態。有別於一般大眾旅遊的走馬看花，部落深度旅遊是在文化傳統受到尊重、居民生活不受干擾、遊客行為受到規範的原則下，讓遊客與部落居民互動及學習。目前全國已有超過40個部落經營部落旅遊服務事業，並推出數條特色套裝行程，遊客可在在地族人引導下深度體驗原鄉人文及風情。此外，每個部落遊程均推出部落特色風味餐，透過飲食文化的分享，遊客可以深刻地發掘隱藏在當地居民的人文素養以及美食的存在意義。

## 大陸優質團體深入部落旅遊成功增加收益

原住民族委員會為推展部落旅遊產業，自103年10月1日起，與深度旅遊局共同推動「大陸地區人民來臺深度旅遊團體參加原住民族部落深度旅遊」專案，考量部落接待能量，每日前往部落旅遊人數限制至多40人，並應於部落從事文化體驗及用餐，目前原民會已公告28個部落旅遊路線，推動迄6月底止，前往部落旅遊之大陸地區遊客已逾7000人次，為部落創造超過700萬餘元經濟產值，提供約160人次的就業機會。

原民會主任委員林江義表示，原住民族部落深度旅遊是國內創新的旅遊模式，也是推動原住民族經濟產業發展的重要策略，有別於一般劉姥姥逛大觀園的旅遊模式，是帶著遊客享受部落族人規劃的遊程及服務，深刻體驗原住民族文化內涵及原生態的部落生活，透過此種旅遊模式才能讓部落生活不受到打擾，同時讓部落族人在經濟上實質受益。

## 部落直達列車帶動深旅行

此外，為了進一步推動東部原住民族部落旅遊，原住民族委員會104年度「『部落心旅行』原住民族部落深度旅遊火車專列計畫」正式啟動，6月6日首發，未來每週六由臺北出發至花蓮，周日則由花蓮返回臺北，計畫為期一年。這是原民會繼103年度「部落心旅行」結合加掛列車推動原住民族部落旅遊試辦計畫後，首度結合火車專列推動部落旅遊。林江義主委表示，「火車是最綠能的交通工具，與部落旅遊內涵不謀而合，透過跨部會及跨業的合作，火車專列將可有效解決部落推展旅遊產業交通不便的困窘。」他強調，火車專列直達花蓮，縮短了城市與部落的距離，遊客將可有更長的時間停留部落，深刻體驗部落的文化、生活、及傳統美食，住宿部落，體現觸摸土地、與在地的人說話，認識並欣賞在地文化的生活旅行。

原民會強調，原住民族部落旅遊強調「尊重部落、不干擾部落生活及部落實質受益」，業者與部落經營單位將會是合作的夥伴關係，由業者導入遊客，族人提供旅遊服務的模式，將可吸引原鄉青年回鄉、帶動在地相關產業的發展，發揮深度旅遊產業的乘數效應。

1. 大巴壠部落  
2. 大巴壠部落得天獨厚生產獨一無二的紅糯米  
3. & 4. 靜浦部落除了可以體驗划船，也能品嚐到太平洋美食。



## 旅遊中臺灣正是時候 觀光夜市顛覆傳統夜市形象

text & photo 編輯部、水滸經貿文創觀光夜市

臺中除了最知名的逢甲夜市，這一兩年也有大里國際觀光夜市及水滸經貿文創觀光夜市誕生，全新的夜市型態顛覆了傳統夜市印象，帶給旅客更多驚喜，當然也成功吸引更多人潮蜂擁而至。



1&2.夜市裡的美味小吃一直是外國遊客念念不忘的臺灣滋味。

夜市在國外觀光客票選來臺灣必去之地的相關評比中，一直是常勝軍，吃著各式各樣的美味小吃，聽著熱情攤商們的吆喝聲，儘管跟著人潮擁擠著前進也不減遊興，烙印下深刻的臺灣在地回憶。夜市熱潮這幾年中臺灣有持續延燒之跡象，觀光夜市們一個個相繼開張營業，將臺中人的創意與熱情傳達給國內外旅客。

### 大里國際觀光夜市新登場

大里國際觀光夜市，於5月29日正式開幕，自開幕當天起連續三天大手筆發送50萬元消費券，要讓遊客們逛得過癮。有別於以往夜市骯髒、凌亂的形象，大里國際觀光夜市，座落於臺中大里區人潮最多的黃金地段，占地兩千坪，耗資五千萬，以都市叢林為概念，完善規劃了三百多個來自北

中南的特色攤位，遊客可以來這裡品嚐臺北饒河夜市蛋中蛋、臺南寶島波羅冰等…各地知名小吃，且為了不讓夜市攤位同質性太高，夜市也嚴謹篩選攤販類型，要讓遊客有最多元豐富的夜市體驗。此外，夜市周邊也規劃了數百個停車位，還有五星級冷氣廁所、休息區等設施，整潔完善的規畫完全顛覆遊客以往對夜市的想像。

### 水滸經貿文創觀光夜市 提倡有水準的夜市文化

臺中另一個大型觀光夜市「水滸經貿文創觀光夜市」，因業者看好水滸經貿園區未來將發展為臺中新興發展區，斥資兩千五百萬元精心打造。夜市佔地面積六千坪，最多可容納七百萬個攤位，另外也規劃了三千坪的停車場，可停放觀光巴士、遊覽車，不論是個人旅客或是旅行社團客都能方便停車，夜市裡還設置了高級冷氣廁所，儘管身處夜市也能在舒服的環境如廁。



業者期許水滸經貿文創觀光夜市可以結合藝文及演藝方面發展，因此每週都邀請街頭藝人現場表演，另外還有棒球夜及世間情夜，邀請職棒啦啦隊或是鄉土劇中的知名演員與民眾互動，成功提升夜市吸引力，讓提供在地美味的場所朝向更多元發展。

#### 大里國際觀光夜市

add 臺中市新興路和東榮路口  
time 週三至週日

#### 水滸經貿文創觀光夜市

add 臺中市北屯區中清路112-106號  
(或搜尋臺中市貿易三村)  
time 週三到週日，晚上五點至十二點

3.夜市裡也能辦大型活動或晚會，多元化的運用吸引更多人潮駐足 4.水滸經貿文創觀光夜市占地六千坪，多項規畫打造夜市新形態 5.有些夜市也開始增加遊戲區，有彈跳床也有碰碰車，宛如小型遊樂園。



# 推動臺灣觀光產業更人性化和國際化的里程碑 打造無障礙的飲食空間 開啟無障礙旅遊環境

text 周麗淑 photo 周治平

有鑑於身心障礙或行動不便者常因餐廳之不便，或是他人異樣眼光而排斥外出用餐，又或是有心外出卻無法自己駕車，只能辛苦搭乘一般交通工具或是麻煩親友接受，這些社會上的問題其實也都是阻礙觀光發展的要素。近年來臺灣的業者們開始著力於打造無障礙空間，也開始提供安全便利的無障礙包車旅遊與接送，這些貼心的服務都將臺灣的觀光產業推向更人性化和國際化。



## 美食新指標「友善餐廳」 滿穗台菜讓享受美食人人平等

1.桌椅平穩及動線順暢的餐廳空間方便輪椅或嬰兒車移動 2.平坦的出入口斜坡讓輪椅與嬰兒車都能平順進入餐廳。



享受美食人人都愛，但當家中或團體中有些成員因身心障礙或行動不便時，有時不是難以加入歡樂聚餐行列、就是受限於餐廳設施或餐飲內容限制，總讓一頓美食行程充滿層層障礙，難以盡興，即便在友善的臺灣，也曾有過不接待攜帶導盲犬進出餐廳的新聞事件，

為了讓不論是行動不便的長者或是身心障礙的朋友，也能充分享有外出享受美食的樂趣與權利，更重要的是可以受到平等與友善的對待，讓享樂美食不僅無國界、更無障礙，滿穗台菜主張享受美食人人平等的概念推出適合每個人的友善用餐空間。

### 身體不便者也有享美食的友善空間

去年甫獲得臺北市社會局與臺灣智慧生活科技促進協會推出「友善臺北好餐廳標章」的滿穗台菜餐廳，其實從兩年前餐廳一開始規劃時，便將無障礙空間需求考量進去，由於台菜客群普遍年長者居多，滿穗認為每人家中都有

長者，但若因行動緩慢或因餐廳無障礙空間不足因素，而被迫無法與家人一起上餐廳，或是好友死黨因其中一人身體不便，老是無法盡興，總讓人覺得遺憾，其實只要餐廳業者願意多用點心，多設身處地為這些身體不便的朋友在服務上多多著想，便能讓整個用餐環境更加友善。

要符合友善餐廳有四大要件，門口要平坦、走道要平順、桌椅要平穩、服務要平等，除了這些基本要求外，要入選獲頒「友善臺北好餐廳標章」的餐廳，更要符合8大類型指標的層層考核，包括「輪椅嬰兒車、孕婦拐杖族、眼睛不方便、聽力需協助、無障礙廁所、停車、免費wifi、友善充電座」等。

而這些都會透過由一些受訓後的身障者秘密客不定期考察，符合標準者才能獲得友善標章，不僅考核設施，更重要的是平等對待及真誠服務的心。

### 貼心服務讓享樂美食無障礙

滿穗台菜餐廳經理李鳳也認為，成為一家名符其實的友善餐廳，真心誠意與設身處地去服務每一位顧客，才是最重要的，不僅是對身體不便的人而言，對家中有嬰兒車同行、或是臨時受傷而導致行動不便，或是因病痛在飲食上必須有限制的人而言，其實都是平時很常見的，在服務這些顧客時，也相對讓陪同的親友家人獲得某一程度心情上的紓解，不必再因深怕對店家造成困擾而戰戰兢兢。

當初滿穗自發性為身體不便的朋友用餐需求增加設施與服務，像是無障礙斜坡、室內電梯、無障礙廁所、室內空間平坦、桌椅高度空間適合輪椅者、接受導盲犬進入餐廳等，但也不是一次就做到周全，後來漸漸觀察並接受顧客建議、逐步修正，像是改善廁所垃圾桶為無蓋式，為盲者唸菜單、分菜等，去年接受友善餐廳的受訓課程後，更補強並細微化一些軟體設施、服務，更重要的是針對店內服務生給予友善服務須具備知識態度的訓練。

### 在地食材水果入菜，吃得健康又開心

當然滿穗除了友善的環境與服務，深得顧客讚許外，更重要的是這裡的菜色既健康又講求美味，餐廳老闆將臺灣各地高品質美味集結在餐桌上外，少鹽、少油、並且以水果入菜，創新出既符合台菜美味又健康清爽的精緻佳餚，即使有特殊的飲食要求，只要事先說明，餐廳也都會盡量符合顧客需求，不但做到美味口碑、用心服務，讓滿穗的享樂不僅僅呈現在舌尖上的美味、更充滿在整個用餐過程。



3.水梨鮮干貝—結合新鮮干貝與爽脆水梨的一道清新前菜 4.金牌吊燒雞—醃製後風乾再燒烤，皮脆肉嫩，是店內銷售冠軍。

#### 滿穗台菜餐廳

add 臺北市中山區松江路128號1樓（捷運松江南京站8號出口旁）

tel 02-2541-2020

web www.mansui.com.tw

## 禮運樂遊 無障礙旅遊的貼心服務

2014年中，格上租車官網收到一位香港人士留言，詢問是否有提供身障人士自駕所用的改裝車輛，準備在近期來臺時租用。為符合內部對客戶留言需在時限內回覆的要求，格上先初步了解監理單位對手控車輛驗車之規範(車輛改裝都需通過驗車才可上路)，並和保險公司確認改裝車輛是否提供保險服務後，先委婉地回絕了該名客戶的需求。

### 察覺行動不便者對自駕用車的需求

然而，格上內部相關單位把這件事情放在心中，並進一步探討提供身障人士自駕所用的改裝車輛租用的可行性。同時，再度向監理單位確認，改裝之設備廠商為驗證合格者即可逕行加裝於車內，並向往來密切之保險公司要求其開發相關保險商品，終於在數月後推出以NISSAN LIVINA改裝之車輛，依需求調度配置於全省連鎖站點，成為臺灣第一家提供手控駕車服務的租車公司。讓擁有自駕執照的身障族群，可藉由高鐵、臺灣等大眾運輸，結合格上全省據點之手控車輛租賃服務，自在地悠遊臺灣各地。

格上租車與行無礙協會合作，帶領身障人前往埔里旅遊並嘗試飛行傘。





1.輪椅人士進入車內外，由服務專員協助固定 2.改裝後的LIVINA以連桿取代雙腳，可手控油門與剎車。

## 高齡化社會形成出門旅遊障礙

於此同時，格上內部主管因自身家人需求，注意到許多年長者出行極度不便，在復康巴士僧多粥少的制約下，即使是簡單的訪友、到醫院複檢等，常常需要中年子女全程照護，因此而壓抑了出門的想望。

而以宏觀角度來看，臺灣正邁入銀髮社會，目前臺灣每20人就有一位行動不便者，每9人就有一位是65歲以上長者，到2025年則每5人當中就有一位銀髮族。發現到臺灣有如此多的長者族群，且行動不便者將不斷增加，也有感於身障人士僅能依賴復康巴士在限定用途、限定區域內用車，形成長期以來出遊的不滿足，因此格上租車在屆滿30週年時，正式跨足此全新服務領域，精心打造了「禮運樂遊」服務品牌。格上總經理特助何昱穎特別指出，格上希望能做到拋磚引玉的效果讓社會大眾能一起正視行動不方便者和銀髮族的旅遊需求，並藉由旅遊拉近家人間的距離，讓家人間的感情更好。

## 立業精神 以回饋與創新再造新服務

格上為了讓社會更注意到身障、年長者行動不便及其家人長期照料之壓力，因此投入於無障礙接送服務，在多方考察後，引進了福斯 Crafter商旅車型，於後座加裝德國原裝進口輪椅升降機，可供身障人士乘坐輪椅安全而穩定地直接進入車內，另外也導入配備有「自動輔助座椅」的Sienna休旅車型，讓行動不便人士更輕易地的進出車輛，達成輕鬆出遊的目的。

而基於禮運樂遊的品牌精神，除了提供附駕接送服務外，格上總經理特助何昱穎說，格上租車特別實地探勘了臺灣適合身障者和銀髮族出遊的景點路線，因此舉辦多項活動以促進身障者全方位的身心舒展，例如今年1月即透過行無礙協會帶著一批身障朋友到埔里地區玩飛行傘，不但走出戶外欣賞沿途風光也紓解長期困於室內的閉塞感。格上希望透過這樣的服務讓臺灣能更正視身障者和銀髮族的觀光需求。

格上租車  
tel 0800-222-568  
web [www.car-plus.com.tw](http://www.car-plus.com.tw)

# 觀光新藍海開拓有成 友善穆斯林環境更上層樓

text & photo 交通部觀光局

交通部觀光局日前於旅遊服務中心舉辦2015臺灣穆斯林餐旅授證記者會，本次共有24家餐旅業取得中國回教協會頒發之清真標章，包含指標性據點如國立故宮博物院、臺北101、日月潭及阿里山國家風景區皆有餐廳加入穆斯林餐旅認證行列，全臺灣累計已有70家獲證餐旅單位，另亦有3家中央廚房獲得清真認證。

全球穆斯林人口年年增加，據穆斯林人口調查網站([www.muslimpopulation.com](http://www.muslimpopulation.com))估計已有將近20億人，是各國觀光單位積極爭取之市場，在交通部觀光局近年積極辦理國內穆斯林友善環境建置、參加國際旅展並辦理國際媒體宣傳、與國外旅遊業者合作下，估計2014年來臺觀光穆斯林旅客約18萬人次，較2013年成長12.5%。

## 爭取穆斯林旅遊客源市場 已是國際趨勢

本次授證對象更加多元，包含餐廳、星級旅館、休閒農場、民宿、主題樂園及中央廚房，5星級旅館有新竹國賓、南投雲品、宜蘭礁溪老爺、

臺中長榮桂冠等4家、4星級有臺南維悅、高雄翰品及新莊翰品等3家及2星級宜蘭頭城休閒旅館等，另深獲東南亞旅客喜愛之休閒農場亦有3家通過，包含頭城休閒農場、龍雲休閒農場及森十八休閒農場；目前全臺共計15家5星級、6家4星級、2家3星級及1家2星級旅館、5家休閒農場、2家民宿及3家主題樂園餐廳獲認證，提供旅客在安心享用美食之同時，還能體驗臺灣在地風俗民情及休閒農業；而3家中央廚房之餐飲認證，除代表國籍航空服務來臺旅客品質再提升外，亦可提供國內單位接待國際會議及各類旅遊團體穆斯林訪賓專屬餐點，成為爭取國際活動來臺舉辦之強力後盾。

交通部觀光局亦針對穆斯林每日生活需有禱告及禱告前淨下之習慣，積極推廣穆斯林友善環境，觀光局所轄13個國家風景區管理處已完成旅客服務中心之祈禱空間及淨下設備之建置，而今(104)年臺北火車站亦成為第一站擁有上述設備之交通場站，廣受國內外穆斯林乘客歡迎，並成為國內其他交通場站建置友善環境之領頭羊。

1&2.臺灣許多指標性景點都已經有餐廳獲得穆斯林餐旅認證，提供國內外的穆斯林人口友善環境。



# 『2015 守護花東我愛船騎』 太平洋海岸單車微旅行

text & photo 交通部觀光局

活動官網 [www.wu-designurl.tw/2014bike7refresh=1](http://www.wu-designurl.tw/2014bike7refresh=1)  
官方 Facebook 粉絲團 [www.facebook.com/2014taiwanbike](http://www.facebook.com/2014taiwanbike)



車友騎乘美麗的海岸公路。

交通部觀光局東部海岸國家風景區管理處為推廣騎乘之美並提倡守護花東的重要性，特別於5-11月舉辦「2015守護花東，我愛船騎」自行車遨遊原住民部落的遊程，今年度東管處還特邀8位大明星前來體驗部落之旅，5月首發團由奧運世足體育熱血主播丁元凱領隊首航，另外還有Yahoo生活旅遊節代言人惟毅、金鐘獎最佳行腳類節目主持人吳鳳、金鐘獎兒少節目得主李宣榕、金曲獎最佳原住民專輯高蕾雅、知名旅行家羅雪柔等等，希望讓全球華人知道花東海岸有著「世界最棒的太平洋海岸單車微旅行」！

## 船-推出深具阿美族特色的 膠筏與泛舟體驗

東管處處長馬惠達表示：「本活動除結合自行車騎乘、原鄉樂舞展演、幾米的部落藝術散步等部落體驗之外，最大的特色就是結合了傳統膠筏

以及秀姑巒溪泛舟體驗，因早期竹筏是原住民重要的漁獵與運輸工具，在部落文化傳承中也是不可或缺的一環，遊客可深入了解東海岸原民部落文化的內涵。」

## 騎-享受太平洋畔原鄉輕騎 漫遊的樂趣

為了讓遊客可以體驗東海岸沿線各部落特色，本次也維持了[巴士+鐵馬]雙接駁的方式，由活動單位準備自行車及安全帽，輔以遊覽車接駁，讓各類型遊客都能輕鬆地以低碳方式深度體驗，同時更擴大規劃三條兩天一夜高、低價位的旅行動線，能夠體驗東海岸北段部落、泛遊秀姑巒溪、或是漫遊東海岸南段部落，價位分別由3,800元~4,700元不等，遊客可輕鬆飽覽花東壯闊的海岸，體驗原住民部落山海為伴的生活智慧。

活動於五月底至11月底預計共舉辦8個梯次，歡迎大家報名參加！

# 迎接 | 台灣美好 食代 |

Text & Photo 編輯部、台灣觀光協會

## 2015台灣美食展 以美食訴說臺灣的美好

「美食」是最好的文化與觀光的引路人，睽違兩年的台灣美食展，將於7月17至20日於世貿一館擴大舉辦。本屆美食展富涵多重亮點及深度，超過16個大型展館更是讓臺灣美食從產地到餐桌都有展演的場域，是不容錯過的年度盛會。



玉食臺灣-麟手創料理陳兆麟主廚特製的玉食套餐-枝枒-五柳枝是老祖宗運用金木水火土的智慧，重新包裝成五柳魚卷，傳統菜也可以很新潮。



1



3



2



4

1.原住民族美食-竹筒飯 2.蒸烹派客家美食料理-傳香八寶扣香芋 3.臺灣香料「香菜」 4.臺鐵便當

**創**於1990年的「台灣美食展」曾是餐旅業界年度最重要的品牌展現舞台，2013年為了擴大美食展延伸效益，讓臺灣各家餐廳均能雨露均霑，轉型為「食來運轉遊臺灣」線上活動，暫停舉辦實體美食。去年食安風暴重創臺灣美食形象，為了讓國內外旅客重新愛上臺灣美食，交通部觀光局與台灣觀光協會攜手打造全新美食展，重建國內外旅客對臺灣美食的信心，建立美食交流平台，同時結合行政院農委會、經濟部、原民會、客委會、臺灣鐵路局、國立臺灣工藝研究發展中心、臺北市商圈產業聯合會、中華美食交流協會、台灣米其林廚師協會、台灣廚師聯盟、相關縣市政府及飯店、餐廳、觀光同業等力量，共同展現臺灣美食文化的深度與美好滋味，以食藝、食器、食材、食旅及伴手禮等五大展區，展現臺灣豐厚食材、餐飲品味、廚藝技能與美食主題旅遊等多元面向，除了帶給民眾最實用的美食資訊，亦積極培育臺灣國際美食廚藝人才，提供臺灣優質的廚藝交流平台，透過動、靜態

展演與行銷活動帶動餐飲旅遊觀光相關產業實質經濟效益，形塑臺灣美食的品牌形象。

### 食器、食材、廚藝的完美結合

2015台灣美食展以美好時代為題，特別注重食器、食材與廚藝三者融合的創意展現，規劃食之藝、食之器、食之材、食之旅及伴手禮等五大特色展區，包括玉食臺灣、美食櫥窗、廚藝春秋、廚藝大賽、原民薈館、翫味客家館、小吃大器、惜物時代、經典食器、農業館、芡香臺灣、多彩貴州、食來運轉、鐵道便當、庶食小吃、溫馨手信等超過16個大型展館。讓臺灣美食從產地到餐桌，都有展演的場域，無論是小吃、飯店餐廳美食、小農食材，以及飲食器皿都有煥然一新的面貌呈現。

### 玉食臺灣—東方美學激盪國際美味的火花

美食展現場除了有來自全國校園組及職業組好手在「廚藝大賽」較勁，各大飯店餐廳展示菜餚、提供

試吃和令人心動的優惠餐券之外，大會特別邀請到國內外40位名廚於「玉食臺灣」主題館展出玉食創意菜餚，結合藝術家吳義盛老師創作的花蓮墨玉食器，藉由名廚們精湛的廚藝，以臺灣食材、食器與各國烹飪技法激盪出餐飲食尚品味，要讓世界看到臺灣美食不是只有小吃，還有頂級的餐廳創意料理。

### 廚藝春秋—各領域名廚現身說法

「廚藝春秋」展館在交通部觀光局的協助下，邀請到被《時代雜誌》兩度讚譽是「印度洋上最偉大的廚師」，並獲選為「全球最佳150位名廚」的江振誠、美食評論家譽為「最會做義大利菜的臺灣人」的名廚王嘉平、日本「料理鐵人」讚為「新生代食神」，並有「鐵廚」盛譽的脇屋友詞、香港添好運點心專門店米其林一星主廚麥桂培等大師級名廚；以及世界盃烘豆大賽冠軍賴昱權、倫敦IWC世界葡萄酒競賽得到「強化酒組」世界冠軍的陳千浩等臺灣餐飲界之光，進行大師講座，分享寶貴的故事經驗；此外，還有台灣味之素、李錦記、南僑等公司贊助邀請臺灣業界名廚，將以臺灣香料為題材創作料理，每日上陣展演廚藝教學。

### 高規格的規劃完整呈現臺灣美食多面向

此外，食之器的部分為增添展覽的文化與深度，特別於「惜物時代」展館邀請老師傅於現場「補碗仔」，在40、50年前因為物資缺乏，「補碗仔」是臺



為臺灣小吃穿上新衣設計適合的容器-小吃大器得獎作品刈包-WHO咬豬

灣相當普遍的行業，一旦家中珍貴或有紀念價值的碗盤容器稍有破裂，便會找來補釘工匠修復。因此，「食器」對惜物惜情的先輩而言，每一只碗都是珍貴的物力，碗破了，可透過老師傅「補碗仔」（補破碗）的技巧修補，藉由此展區喚起民眾惜物觀念。食之材則像食材大觀園，行銷臺灣的優質農業、開啟人們的五感體驗、也能認識貴州香料並品嚐當地小吃。而食之旅除了有交通部觀光局推廣的「食來運轉遊臺灣」活動，也有鐵路局的「鐵道便當」館以及整合了臺北市境內14處商圈夜市美食的「庶食小吃」，讓饕客們逛得過癮也吃得開心。當然最不能錯過的還有民眾們最愛的伴手禮，伴手禮是在地美食的延伸，臺灣的優質伴手禮在這裡一次呈現。

2015台灣美食展是美好的臺灣美食文化的具體展演，歡迎大家一同蒞臨共饗。

1.惜物時代展館將邀請老師傅展演「補碗仔」補破碗的技術。 2.食之材-多彩貴州-大方皺椒





## 主題館精選介紹

# | 芡香臺灣 |

2015台灣美食展於7月中旬盛大登場，此為臺灣美食年度盛會，今年與往昔不同之處，是主辦單位台灣觀光協會請到知名策展人陳俊良，來為開辦迄今已25年的美食展，注入新血與活力。陳俊良把展區設計成可以滿足五感體驗的場域，並經手規劃展區中許多小展覽館，其中又以「芡香臺灣」，最能表現他此次策展的精髓。

text 蔡蜜綺 photo 呂剛帆



以往美食展多著重試吃與票券販售，今年美食展交予陳俊良策畫，最大特色是增加很多創意主題館。他將展區分成「食之藝」、「食之器」、「食之材」、「食之旅」四大主軸，「食之藝」主要是名廚PK表演，這是美食展固定推出的技藝交流；「食之器」呈現料理擺盤，臺灣東西好吃，但擺盤卻很少人去注意，故特別加以展示；「食之材」將各種食材如地上跑的、海裡游的、土裡長的，一塊塊區分清楚並說明；「食之旅」則是推薦臺灣景點，讓遊客透過旅行，順便品嚐小吃，把美好的記憶帶回去。

### 策畫美食展的契機

陳俊良這次為美食展策展，源自於他曾在花蓮策展「玉質臺灣」，當時他用花蓮墨玉做了四百件餐具，在花蓮石雕博物館展出，此展覽引起極大震撼，還延展四次，從一個半月展成四個半月，陳俊良因而受頒花蓮榮譽縣民，為的是他改造了當地的產業。台灣觀光協會會長賴瑟珍看過展覽後，深受感動，因此當她接下美食展重任時，就特別請來陳俊良負責策展，希望將臺灣美食多元精采的深度，完整展現。

雖然陳俊良並不常下廚，但他很懂美食，也在外開課教做菜，對於「吃」這件事，並不會輸給大廚。事實上，還沒接美食展之前，他就已經整理好資料，因為這原本就是他想做的，也早在腦中畫好藍圖，此為他這次策展游刃有餘的最大原因。

今年美食展在四大主軸下，有不少小展覽館，陳俊良鎖定幾個亮點展館，其中一個就是「芡香臺灣」。它是大門進來第一個館，給予參觀者重要的第一印象。所謂「芡香」就是烹飪時利用香料爆香以引出香味，臺灣美食如果欠缺芡香，它就不是臺

灣味了，因此這個館雖不大，但卻精緻且重要，因為它代表的是真正道地的臺灣料理精神。

### 芡香臺灣的規劃與陳設

陳俊良把香料分成新鮮、醃製、養生、乾貨等幾大類。芡苳、三星蔥、芹菜、九層塔、紅蔥頭等是歸類於新鮮的；醃製的有老菜脯、醃鳳梨等；養生包括紅棗、枸杞等，這類多在中藥店可買到，而且經常被用來入菜；乾貨則像八角、荳蔻、肉桂等，以及原住民常用的山胡椒。

陳俊良想呈現香料實驗室的感覺，他收集近百種香料，分門別類後，將它們放進玻璃罐及培養皿，像標本般展示出來。這些玻璃罐數量多達上百個，臺灣沒辦法一下子買這麼多，因此都是從國外進口。還有培養皿，裡面放的是一小撮一小撮香料，旁邊附有產地及相關說明，整個館給人的感覺，既像實驗室又像博物館，遊客進來不需導覽，憑著解說牌，就能進行一趟豐富的香料知性之旅。

除了香料實驗室，展館也超像一座花園。陳俊良將新鮮香料如芡苳、九層塔等，綁成一束束像繡球花一樣，遊客一進展館，聞到的盡是芡苳、九層塔等新鮮香料的香氣，一般人絕難想像，這些美麗的大繡球竟是再平常不過的芡苳及九層塔，而這些，全是陳俊良對待香料如同對待精美花材，還請了花藝老師出動的成果。

展館還有一大特色，那就是高3米5、寬6米的臺灣香料百科，它是一本巨大的書，包覆著一根大柱子，看起來有點像是慢慢翻開來一般。陳俊良非常自信的說，這是前所未有的創舉，相信能讓所有參觀的民眾眼睛為之一亮。數大就是美，他把小東西放大數十倍，並藉此帶給人們震撼以及感動的力量。

## 主題館精選介紹

# | 廚藝大賽盡展大廚真功夫 |

廚藝大賽分為職業組與校園組，首先進行北、中、南、東各區初賽，比賽作品在於表達食物的味、美、形、潔，以美味、傳承、創意與時尚並重，讓「食」成為藝術，兩組最終決選出積分最高之前四名隊伍，將參加7月17至20日，在世貿一館台灣美食展現場舉辦之廚藝冠軍爭霸賽！

text & photo 周培文、紀廷儒、楊為仁、Wisely Chai、台灣觀光協會



南區初賽時職業組老新台菜所製作的「紅嫩東方」。

本次比賽以「尋找臺灣好味道」為宗旨，以「食當季吃當地」概念，鼓勵參賽隊伍使用在地新鮮且盛產的食材入菜。職業暨校園隊伍獎金合計高達54萬元，冠軍隊伍所獲得的「金鼎獎」亦為臺灣具代表性的廚藝肯定。此外，本屆大賽為加強參賽學子的團結精神，以及發掘新一代「說得一口好菜」的料理人才，特別新增「團隊精神獎」以及「最佳說菜獎」獎項，除讓人更加了解菜餚，並將賦予餐點臺灣文化之價值。

四區比賽共計吸引22隊校園組學子以及25隊職業組選手隊伍報名參賽。在歷經各隊發揮巧思，以創意、美味及說菜等綜合評比下，決選出積分最高前

四名隊伍。校園組為：桃園創新技術學院、稻江廚藝隊（稻江科技暨管理學院）、廚·憶（國立高雄餐旅大學）、台北城市隊（台北城市科技大學）；職業組為：喜樂（大八大飯店）、叁和院、後山夢幻隊（花蓮理想大地渡假飯店）、老新台菜。

### 四區初賽競爭激烈

北、中、南、東各區初賽陸續舉辦，每一場都令人印象深刻，校園組必須在70分鐘之內做出前菜、主菜和湯品；職業組則要在110分鐘之內做出餐前酒、冷盤、熱湯、水產類、畜類、禽類、蔬菜類和點心等8道菜。廚師們紛紛手持冷冽利刃，以細膩

呵護的動作托出冰庫裡的食材，各司其職，在灼熱的火爐旁，伴著手起刀落砧板上聲聲催、鏟擊鍋響的透心嘹亮，奏出屬於廚房瑰麗的冰與火之歌。而評審們穿梭在各參賽隊伍中，以縝密的眼光，檢視各參賽隊伍的預製食材和烹飪手法，務求比賽的過程公平無欺。評審說，「一位好的廚師要與食物對話，要認識食物。」而經過激烈比拚後評審也勉勵選手們，重要的是透過了解烹飪的手法和食物如何搭配器皿達到加分的效果，這就是參加比賽的收穫。

### 在地食材紛紛化為最美味的菜餚

目前各區初賽的積分已合併統計完畢，校園組初賽由桃園創新技術學院拔得頭籌，每道菜式皆以在地臺灣味為出發點，使用多樣臺灣傳統食材，如客家柿餅、臺式泡菜、洛神花等，結合獨特的烹調技法，保留傳統口味和手藝，呈現出菜餚嶄新的風貌；而稻江廚藝隊亦為中區黑馬，以一道湯品“滿載而歸”拿下整場比賽中單品菜餚最高分；選手說菜時敘述創作理念是從兒時記憶中父親所作的砂鍋魚頭作為出發點，改以臺灣香魚去骨後製作，兼具美味以及優秀的說菜技巧，獲得評審一致好評。

而職業組初賽則由南區的喜樂隊（大八大飯店）領先，除了以臺灣在地食材呈現外，烹調技法囊括四海-法式的低溫烹調、中菜的荷葉鹽烤、古早味的冬瓜露入菜，以及獲得最高評分的甜品“金鑽焦糖鳳



1

梨球慕斯”，運用分子料理技法的液態氮製作臺灣鳳梨冰沙作為提味，以國際視野呈現臺灣好味道。而首度參賽的東區隊伍-後山夢幻隊（花蓮理想大地渡假飯店）也順利出線，一道道採用花蓮好山好水好食材製作的料理獲得評審青睞，其中“豐坪菊花鯛”採用立川漁場的活力鯛，以精湛刀工呈現如同菊瓣的美感，充分體現臺灣在地好味道的課題。

### 冠軍爭霸賽精彩可期

廚藝大賽決賽將於台灣美食展四天展期中舉行，以兩隊PK賽的方式，現場將以行政院農業委員會推薦之“臺灣嚴選食材”作為指定食材，讓參賽隊伍一展廚藝，共同為“臺灣在地好味道”做出最完美的詮釋。最後勝出之職業組冠軍隊伍，更將代表臺灣參與明年舉辦之台灣美食展-國際廚藝賽，與世界各國廚師一較高下。

1. 位居職業組積分前四高的大八大飯店所製作的「臺灣季節時蔬低溫蝦肉慕斯」 2. 台灣美食展廚藝大賽南區初賽參賽選手合影 3. 台灣美食展副執行長王春寶先生頒發參賽證書 4. 每位廚師皆專注地用在地食材製作出富涵臺灣好味道之料理



2



3



4

## 主題館精選介紹

# | 廚藝春秋一大師講座 |

今年美食展以「台灣美好食代」為主題，食之藝的部分，為了增添展覽的質感與深度，特別於「廚藝春秋」展館規劃大師講座，邀請到多位世界名廚分享經驗，精彩可期。

「廚藝春秋」展館在交通部觀光局的協助下，邀請到被《時代雜誌》兩度讚譽是「印度洋上最偉大的廚師」，並獲選為「全球最佳150位名廚」的江振誠、日本「料理鐵人」讚為「新生代食神」，並有「鐵廚」盛譽的脇屋友詞等大師級名廚；以及美食評論家譽為「最會做義大利菜的臺灣人」的名廚王嘉平、世界盃烘豆

大賽冠軍賴昱權、倫敦IWC世界葡萄酒競賽得到「強化酒組」世界冠軍的陳千浩等臺灣餐飲界之光，進行「大師講座」，將由國內外名廚及餐飲領域的大師至現場講座分享，主題為用美食訴說臺灣的美好，一場次約60分鐘，於最後五分鐘開放問答時間，每場次開放約70名民眾入場，歡迎大家親臨現場。

## 世界名廚搶先報

本次美食展大師講座所邀請到的餐飲高手們各個大有來頭，涵蓋不同領域也來自不同國家，不僅讓民眾可以近距離與大師們接觸與分享，更宣揚了美食無國界之理念。

### 印度洋上最偉大的廚師 • 江振誠

國籍 臺灣

江振誠16歲遠赴法國學習，25歲便當上法國米其林三星主廚，30歲時，他離開法國到新加坡開店，堅持每天每位客人都能看到他的身影，每道菜都由他親手去做最後的組合。不間斷的每日鑽研，以及堅持只用最新鮮的時令食材是江振誠一直以來的料理哲學。

目前旅居新加坡開設法式料理餐廳「Restaurant ANDRE」，榮獲2014年全球百大餐廳、新加坡最佳餐廳，並獲《紐約時報》報導為全世界十大值得專程搭飛機造訪的餐廳。《時代雜誌》兩度讚譽為「印度洋上最偉大的廚師」，並獲選為「全球最佳150位名廚」。

2014年在臺北開設的「RAW」概念便來自江振誠，以及其臺灣創意團隊，提供活躍於巴黎的廚藝新風潮Bistronomy---合理價位的實驗性精緻料理，突顯臺灣時令素材，透過革新性的料理與飲品重新演譯餐桌上的臺灣滋味。



### 日本料理鐵人 • 脇屋友詞

國籍 日本

脇屋友詞生於北海道，中華料理日本名廚，以上海菜為主軸結合法國元素，並透過摩登精緻的擺盤徹底改變日本人對中華料理的看法，於2010年獲得日本厚生勞動協會所頒發的「卓越技能者」最高榮譽獎章，被日本「料理鐵人」陳健一讚為「新生代食神」，並有「鐵廚」、「日本現代中華料理先驅」等盛譽。



## 世界烘豆冠軍 • 賴昱權

國籍 臺灣

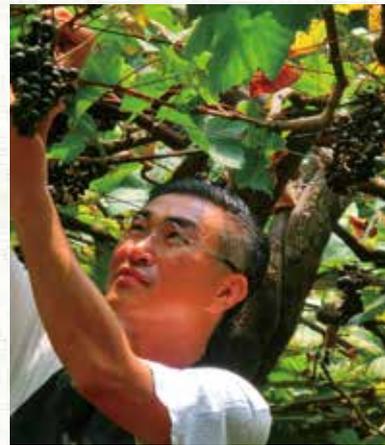
擁有13年的咖啡資歷，與生俱來的天分，加上每天工作長達12小時後天的努力，讓賴昱權在全國及世界咖啡界嶄露頭角，於2012年通過美國精品咖啡協會咖啡杯測評審、國際咖啡品質鑑定師認證；2013年通過歐洲精品咖啡協會多項國際認證，2014年更一舉於咖啡界的奧運賽-WCE世界咖啡大賽（World Coffee Events）榮獲烘豆項目冠軍。 ○



## 最會做義大利菜的臺灣人 • 王嘉平

國籍 臺灣

臺北、臺中知名義式餐廳負責人兼主廚，開設的3家餐廳於2013年7月取得義大利官方「OSPITALITA ITALITANA」認證，意味他詮釋演繹的義大利菜，連義大利人都肯定，被美食家韓良露評為「最會做義大利菜的臺灣人」。希望每一個餐桌前的客人能感受到他努力帶來的，充滿義大利陽光的美味。 ○



## 葡萄酒世界冠軍 • 陳千浩

國籍 臺灣

釀酒達人，努力於臺灣農特產之釀造，目前主要技術轉移產品有-樹生酒莊埔桃酒、霧峰農會酒莊荔枝蜂蜜酒、高雄鴻星酒廠之大樹鄉乃姬酒等，獲獎包括「2014法國釀酒師公會巴黎世界酒類競賽金牌首獎（玉荷包乃姬酒）」、「2014法國釀酒師公會巴黎世界酒類競賽金牌（埔桃酒）」等英、法、德、匈牙利世界酒類競賽金牌，西班牙與義大利銀牌獎肯定。 ○

## 主題館精選介紹

# | 廚藝春秋—廚藝教室 |

text 編輯部 photo 台灣觀光協會

「廚藝教室」將邀請國內火紅名廚於現場教學，主廚須於現場解說此道菜餚香味出自於哪個香料及其料理為何代表臺灣香味，讓民

眾能近距離接觸廚師與提問，是千載難逢的廚藝交流機會，一場次約60分鐘，每場次開放約70名民眾入場，多樣化料理令人期待。



莊育賢主廚所料理的鳳尾海中鮮

### 名廚及料理名稱

#### 麥桂培

香港「添好運點心專門店」負責人兼主廚。

**料理名稱** 酥皮三杯雞肉包

#### 李耀堂

每年美食展主題館的副召集人；能煮、能教、能說。

**料理名稱** 冰花煎餃

#### 黃文炳

黃文炳喜歡料理食材中的變化，有如魔術般不可思議的感覺。

**料理名稱** 三星蔥肉卷

#### 脇屋友詞

中華料理日本名廚，以上海菜為主軸結合法國元素。

**料理名稱** 朝天辣龍蝦He-He-A-He-

#### 陳永祐

現任味匠國際飲食事業廚藝總監、中華日式料理發展協會副理事長、台北市牛肉麵交流發展協會榮譽顧問。

**料理名稱** 夏之物

#### 柯俊年

柯俊年主廚參與許多臺灣美食節目近20年，目前在桃園中壢古華花園飯店擔任行政主廚。

**料理名稱** 香菜櫻蝦蛋餅

#### 劉恒宏

20年廚藝經驗，現任埔里金都餐廳和台中金都食尚會館、金竹味餐廳的廚藝總監。

**料理名稱** 芹香酸菜丸子

#### 謝一新·謝一德

以食物本身的味道呈現，讓顧客有深刻卻不同於傳統的感動。

**料理名稱** 和露洋菇燒（謝一新）、法式舒芙蕾烘蛋（謝一德）

#### 李家成

專長日本料理、中餐烹調、冰雕與蔬果雕。曾獲2013世界廚王台北爭霸賽-江浙菜個人-金獎名廚等多項榮譽。

**料理名稱** 和漢涼拌果醋韭菜

#### 吳文智

稻江科技暨管理學院餐旅系副教授，2011年海峽兩岸烹飪邀請賽獲得「最佳風味獎」及「個人最佳廚藝獎」。

**料理名稱** 香椿醬筆管麵

#### 黃景龍

中國烹飪世界大賽個人前菜與麵點總冠軍，講究創新與養生概念，讓料理能食在健康。

**料理名稱** 蘇梅醬鴨胸

#### 池一明

寒軒餐旅事業集團（台中崇德店）行政主廚，專長料理是粵菜、浙江菜及海鮮創意料理。

**料理名稱** 薑黃野菇糯米飯

#### 康志偉

以無限的熱忱追求好還要更好，用料裡發現廚藝，用藝術發揚料理。

**料理名稱** 鮮貝米湯泡魚生

#### 趙曉昱

烏來璞石麗緻溫泉會館行政主廚，懷石料理或是法料理，都學有專精

**料理名稱** 山葵味噌蕎麥麵

#### 何育任

花蓮美侖大飯店行政主廚，獲得經濟部頒予十大名廚新秀獎，國際性比賽獲獎無數。

**料理名稱** 蘿勒香料嫩雞胸

#### 莊育賢

擅長中餐，現任銘師父餐廳主廚，2014年李錦記青年廚師中餐國際大賽至尊金獎。

**料理名稱** 鳳尾海中鮮

#### 鄭正中

小南鄭記的第三代傳人，賣的是正宗碗粿，也擅長各式臺灣小吃及牛肉麵。

**料理名稱** 老兵紅燒牛肉麵

#### 駱進漢

不斷創新菜色。以求新求變為目標，增加料理的活躍性和創意性。

**料理名稱** 口水椒麻雞絲拌麵

## 贊助單位

### 三星地區農會

宜蘭三星蔥質地細緻香甜，發源自南湖北山的蘭陽溪濁水的灌溉水源，攜帶大量礦物質與砂土時時補足蔥田的土壤，孕生出厚實的葉片與細長的蔥白，使三星蔥香氣俱足卻不辛辣。



### 南僑

南僑眼光獨具，掌握潮流，斥資三億，率先引進世界級第七套急凍製麵設備，標準專業化工廠，頂尖的技術、製造世界級優質口感麵體。嚴選原料絕不含防腐劑。新鮮自然，營養健康！



### 大昌華嘉

致力於臺灣餐飲業設備的提供、技術的交流，及幫助業主解決在創業上的困難。本次提供RATIONAL蒸烤箱及Whirlpool多點式感應爐、Manitowoc製冰機等高效率設備，藉由台灣美食展讓更多人看見並體驗。



### 苗栗薑麻園

海拔800公尺的『薑麻園』在當地種植出許多不同品種的『薑』，利用創意讓『薑』在農產品、餐飲、美容以及DIY活動中，以不同面貌呈現在大家面前，讓『薑』更貼近你我的生活中。



### 味之素

味之素企業集團為日本最大的食品製造商，產品行銷世界100多個國家，目前擁有「味の素®」(AJI-NO-MOTO®)、「ほんだし。/烹大師®」、「VONO® Cup Soup」等優質產品品牌。



### 西螺鎮農會

西螺鎮農會輔導的大蒜產銷班所生產的新鮮蒜頭為在地優質農特產品，不論是用在食物的烹調上、或是做為沾料用，都是最佳的選擇。蒜頭的美味傳達了地方產業文化深耕的永續經營。



### 大溪區農會

桃園市大溪區農會輔導的韭菜專業生產區是全國最多生鮮韭菜的產地，種植面積目前約100公頃，每日所生產收割的生鮮韭菜佔全國產量3分之1，由於灌溉水源來自石門水庫，種出來的品質是其他縣市無法超越的，不論韭菜的香氣、鮮嫩度、甜度還是口感都是不二選擇。



### 欣臨企業-李錦記

李錦記至今逾220種產品，以蠔油聞名全世界。秉持著品質100-1=0的研發品管精神，發展成為世界醬料調味品中具領導地位的跨國企業，「思利及人」和「務實，誠信，永遠創業精神」是貫徹和堅守的經營理念。



## 參展單位特別報導

# | 庶食小吃 |

本屆美食展，臺北市商圈產業聯合會整合北市境內14處商圈夜市美味，包含豬血糕、滷肉飯、知高飯、蚵仔煎、鹹水雞等經典小吃，加上鐵觀音冰淇淋、青蛙撞奶等創意美食，要一次滿足饕客挑剔的胃。



**臺**北市59個商圈，其中以美食小吃聞名的商圈就超過了20個，口耳相傳的美食更是多不勝數。許多國外旅客更表示，來臺灣就一定要到商圈夜市，不僅可體驗臺北在地文化，也能夠感受這裡的人情味，顯示商圈美食已在臺北的觀光產業中奠定龍頭的地位。

### 臺北商圈庶食小吃 點燃美食展亮點

臺北市商圈產業聯合會周水美理事長指出，臺北市商圈產業聯合會長期與北市各美

食商圈合作，依各商圈特色搭配實體活動，近幾年皆有效的增進商圈知名度，也希望透過更具國際知名度的美食展覽將這些道地的美食小吃推廣出去。適逢已舉辦23屆的臺灣美食展重新舉辦，本次也整合14個美食商圈，邀請具代表性之店家及人氣小吃共同參與這臺北最具國際知名度的美食展覽。

### 整合臺北各大商圈 打造美食主題館

寧夏商圈、士林商圈等皆是國內外觀光客最常造訪的美食商圈，但臺北市尚有許多具特色的美食座落在不同商圈，包含內湖737商圈、貓空商圈都有相當具特色的在地小吃，本次將用臺北美食吃透透的概念，讓所有來訪民眾5分鐘就能逛完商圈夜市並吃遍美食，而臺北主題館也規劃舞台活動開放商圈宣傳，透過高曝光率的機會，讓更多民眾看見不同的商圈美食。

### 整合行銷 跨大商圈知名度

周理事長也提到，除了14個美食商圈，聯合會也將邀請其它非美食商圈共同參與本次臺北主題館的摸彩活動，凡消費超過一定金額，即有機會獲得臺北市59個商圈美食券或折價券，現場超過10,000個獎項。其中，最大的亮點就是聯合會特別情商大同電鍋製作了大同公仔小電鍋，以加價購方式，四天限量200份！這個創意源於大同電鍋所代表的臺灣味，更結合了美食小吃的在地味。而這次利用整合式的資源行銷臺北市所有商圈，期望有效帶動商圈經濟，提升商圈人潮。

## 參展單位特別報導

# | 經典食器 |

近年來臺灣有許多經典的食器創作，成為了解本土文化精髓及餐桌上美麗的風景之一。

本區邀請各方創作者和品牌，展售臺灣美好新食器，歡迎飯店及民眾參觀選購。



### | 交通部觀光局 東部海岸國家風景區管理處 |

「為展現花東地區食器之美，交通部觀光局東部海岸國家風景區管理處(以下簡稱東管處)特邀請港口部落升火工作室、項鍊工作室、當漂流木遇見陶工作室以及排灣族藝術家廖光亮(諸推依·魯發尼耀)的九鳥陶燒工作室共同參展。現場將由港口部落舒米如妮、撒部、噶照以及馬浪三位藝術家共同展出的漂流木食器，以及由廖光亮(諸推依·魯發尼耀)老師利用排灣傳統陶製法融合排灣族人『宇宙』、『祖靈』和『人』的食器創作之旅。相信這些作品除了是文化與自然對話的藝術品，也是日常生活中兼具藝術與實用的食器。」

web [www.eastcoast-nsa.gov.tw/](http://www.eastcoast-nsa.gov.tw/) tel 089-841-520 add (96144)臺東縣成功鎮信義里新村路25號

### | 交通部觀光局 日月潭國家風景區管理處 |

日月潭國家風景區範圍包含環潭、水里溪、埔里、濁水溪及集集等五大遊憩系統，週邊涵蓋桃米、車埕、集集、水社大山、雙龍瀑布、明潭水庫及水里溪等觀光旅遊據點。日月潭是以拉魯島為界，東、西兩側因形似「日輪」和「月鉤」因而得名，百年來享有臺灣八景的美譽，也是臺灣地區最負盛名水力發電重地；風景區以「高山湖泊」、「原住民文化」、「自然生態」等觀光遊憩特色，每年吸引超過6百萬中外遊客到訪。日月潭擁有全臺唯一的水陸空3D遊程，環潭公路被美國有線電視新聞網(CNN)旗下生活旅遊網站CNINGO選為全球十大最美自行車道，潭區著名的有拉魯島、文武廟、慈恩塔、拉魯島、玄奘寺、向山等景點。

web [www.sunmoonlake.gov.tw/](http://www.sunmoonlake.gov.tw/) tel 049-2341-236 add (555) 南投縣魚池鄉中山路599號



### | 經濟部中小企業處 |

經濟部中小企業處推動「地方特色產業輔導計畫」，以「一鄉鎮一特色(OTOP, One Town One Product)」為宗旨，協助各地具有歷史性、文化性、獨特性之特色產業發展，形塑更多具有臺灣原真品味之商品。本次特色參展商品介紹的「米粒碗」將每粒米加工的痕跡，呈現於產品的外觀，藉由米粒碗的設計，體會「一粥一飯，當思來處不易」的心境。此外，「保青竹餐具組」運用竹子本身的型態與特性，保留竹皮本身的青綠色，賦予不退色的特性加工，表現出自然原生的想法。湯匙細節設計溝槽可放置筷子或叉子，創造出獨特的二合一餐具組合，如此便可以方便收納、攜帶。

web [www.moeasmea.gov.tw/](http://www.moeasmea.gov.tw/) tel 02-2368-6858  
add (10646) 臺北市羅斯福路二段95號3樓



## 國立工藝研究發展中心 |

本次「饗·工藝」展區邀請的工藝廠家包含新銳臺灣精品瓷藝品牌，由旅美陶瓷藝術家沈亨榮所創立的【1300旗津窯】；以運用臺灣特有的木、竹材，並髹塗天然生漆，選材真實，散發自然樸實之味的【木語漆工作室】；以灰釉碗表現臺灣早期的懷古味道的【老土藝術工坊】；使用特有品種稀土元素，經由窯變天成，變換出如繁星熠熠紋理的【三唐企業辛可窯】天目茶碗；為2015台灣美食展設計出一系列高級器皿，打造臺灣文創特色食器的臺灣工藝之家林芳仕的【芳仕珞昂琉璃藝術】；以貓咪優雅柔美的姿態作為設計的元素轉化為餐桌上的調味器具的【瓷嬉工坊】；在食器製作上有別於其他化學塗料的【樺泰漆器】。

web [www.ntcri.gov.tw/](http://www.ntcri.gov.tw/) tel 049-233-4141

add (54246)南投縣草屯鎮中正路573號



## 誠品生活 |

誠品生活股份有限公司-餐旅事業群，從1974年起，誠建/誠品 公司就為企業用戶建構專業的餐飲設備環境，也提供專業的廚房規劃與設計，設備的維修與保養等。

本次參展楠宋瓷業的“千峰翠”越式白瓷，浙江楠宋瓷業有限公司，是一家以發揚中華瓷器 己任的創意工坊。商品的配方，制胚，上釉到燒製等工藝，都是依循古代皇家用瓷的嚴謹製程，加上現代美學思維與科技設備，讓古老“越瓷”風格重現在日常生活。這就是串聯古今，展現“圓、潤、透”的新白瓷-“千峰越瓷”。

web [www.esliveliving.com/](http://www.esliveliving.com/) tel 02-6638-1168

add (11053)臺北市信義區松德路204號B1

## 台灣可利多實業有限公司 |

台灣可利多實業有限公司之前身為台灣可利多(Taiwan Culty)公司創立於1990年，迄今已有26年歷史，在1990-2005年間主要為德國生產鑽石磨刀器與瓷磚切割器之代工廠，2005年底策略轉向以長期在德國參展累積的臺灣工廠熟視度開啟B TO C 業務。主要零售各種臺灣生產出口德國的各類家庭五金用品，品牌也明確的定為臺灣剪刀，其中代理行銷萬臻工業(原為德國雙人牌菜刀代工廠)的各類除刀，更是在臺北食品展與烘培展大受歡迎，產品有10項以上的國家專利，並且是臺灣農機公會的優良廠商，品質以臺灣剪刀無與倫比為目標，希望能為台灣美食展帶來良好印象。

web [www.taiwancissors.com](http://www.taiwancissors.com) tel 02-2555-4310 add (10686)臺北市大安區仁愛路四段345巷4弄16號5樓



## 麟手創料理

簡單樸實，用色純粹是陳兆博老師的作品特色，以呼吸的土，灌入具生命意義的水，雕塑出生命不同階段的感觸及認知。一樣出生於餐飲世家的他，用另一種方式記錄菜譜。以食器襯托出餐飲世家烹調出的美味。一種視覺與味覺的享受，激盪出食物與藝術品美麗的火花。本次參展的漣漪壺象徵蘭陽多雨的意象，當雨水低落，產生一圈一圈的漣漪，聯集交會展開無限可能，也流露出宜蘭溫潤圓融的人情味。此外，地景系列將食器融入生活中，將這樣的心情反映在作品上，利用器皿的厚實感，簡約呈現山形、溝渠、平原等，讓用餐者因視覺變化給食材及器皿新的評價。

web [blog.yam.com/user/LINK368658.html](http://blog.yam.com/user/LINK368658.html) tel 03-936-8658

add (260)宜蘭縣宜蘭市泰山路58之2號



## 創潮公司

2015台灣美食展，創潮智慧媒體公司與台灣觀光協會聯手打造了潮流食代展中展，結合新媒體數位行銷，提供給消費者新的食代與擁有新的傳播力量。

本次特展，創潮特別在美食與佳釀的搭配上創造一個新食的生活方式，將安心的食材自然豬，透過各種食材型式表現出創意料理，也與國立高雄餐旅大學合作將臺灣在地食材，透過各種料理方式，變成餐桌上美味的料理、甜點和飲料，不論是正式餐宴還是下午茶，都可以安心又美味地享用臺灣最棒的食材好滋味。也搭配提升食材風味的餐酒，讓大家享受健康、打造新生活又不必傷荷包。

web [www.tasc.com.tw](http://www.tasc.com.tw) tel 02-8066-0808

add (11492) 臺北市內湖區瑞光路413號9樓之一

## 台糖公司

台糖為響應台灣觀光協會推廣臺灣在地美食，首度參加2015美食會展，並備有多類保健及養生美食，展場規劃安心（非基改黃豆、健康食品認證）、伴手（各式禮盒）、熟食三大區塊。為增加展覽可看性，台糖除精心準備「南瓜黃金薯米香酥」、「台糖非基改黃豆飯」和「洋香煎安心豚有機蔬菜捲」等多款美食免費提供觀展民眾賞味外，同時規劃多項展場才享有的優惠活動：台糖非基改黃豆原價1包120元，買5送1；有機蔬菜葉菜類原價1包39元，特價3包100元，買越多越划算，歡迎消費者前往品嚐美食及選購台糖優質商品。另外為嘉惠觀展朋友，台糖加碼推出台北會館自助餐券優惠活動1張只要299元，歡迎美食愛好者前往台糖館參觀選購。

web [www.taisugar.com.tw/](http://www.taisugar.com.tw/) tel 06-337-8818

add (70176) 臺南市東區生產路68號



## 參展單位特別報導

# | 美食櫥窗 |

本屆美食櫥窗集合近70家參展單位，本區集「展示、試吃與銷售」三大特色，除邀請主廚於現場分享及展示佳餚名饌，期許餐飲業者勇於突破創新；另外也將不定時提供佳餚試吃，並於現場銷售多樣優惠餐券及住宿券，看得到、聞得到、也吃得到，是不容錯過精彩展區。

### | 海霸王 |

海霸王國際企業集團自推出【懷念料理十人份宴席】一直秉持食材新鮮、份量足、價格合理深受工商團體及家庭聚會賓客的喜愛，至今已突破百萬桌，為回饋喜愛的消費大眾7月19日起憑2015美食展門票背面抵用券，至海霸王各門市消費懷念料理2500/3500+10%宴席，即享有現折抵500元優惠，每桌限折抵壹張，活動至2015年9月30日止。海霸王展場更結合旗下最受國內外住宿旅客所喜愛—城市商旅，提供您最超值且多館可使用的聯合美食餐券、渡假券、百匯自助餐券，最低下殺到25折起，從北到南有吃又有住應有儘有，展期限定快趁折扣一次購足，是最聰明划算的省錢術！

tel 0800-777-555 web [www.hpw.com.tw](http://www.hpw.com.tw)



### | 國賓大飯店 |

國賓大飯店集結旗下臺北、新竹、高雄三家飯店，推出多項食宿專案，「國賓聯合住宿券」，結合國賓臺北、新竹、高雄三館及amba TAIPEI XIMENDING臺北西門町意舍等四家飯店而設計的住宿券3,200元起，可任選一館住宿一晚。

深受消費者喜愛的台北國賓明園西餐廳推出平日自助式午晚餐雙人券（5張一套）NT\$4,000、粵菜廳採用精選食材推出松露龍蝦套餐四人券NT\$3200，主打健康蔬食的Aqua Lounge自助式舒活輕食料理雙人券（5張一套）優惠價NT\$5,500就能享有、ahmicafé年年熱銷的經典香煎牛排雙人套餐券NT\$1,500，美食展現現場還有更多商品滿足您住宿及餐飲的多樣需求。

國賓大飯店臺北、新竹、高雄三館亦在7月17日至26日「貴州美食節」期間，集結貴州名菜-高山天麻盜汗雞、貴陽絲娃娃等佳餚，推出每位NT\$2,080元的包廂套餐菜單。今夏，由國賓大飯店引領您進入貴州菜的神秘殿堂。

tel 02- 2551-1111 web [www.ambassadorhotel.com.tw/](http://www.ambassadorhotel.com.tw/)



### | 圓山大飯店 |

圓山大飯店這次推出新的優惠專案，堪稱是史無前例的破盤價，無限量供應，萬元商品體驗券，只要NT\$9,000就可到手，10張一本的百匯自助餐券，原價NT\$11,000，優惠價只要NT\$6,800，住宿優惠專案也只要3折起，沒辦法到現場購買的，圓山於7月8日至13日也規劃推出網路線上購專案。一連串便宜驚喜價，等您來挖寶！圓山今年的展區位於世貿一館D區421號，期間推出的優惠產品包括，台北圓山大飯店標準客房住宿優惠券3折，優惠價NT\$3,000（原價NT\$10,296）即可入住全新裝修完工的客房；向來廣受歡迎的松鶴餐廳自助餐券，則推出週一至週四單人券，每本10張，原價NT\$11,000，優惠折扣6.2折，只要NT\$6,800，可選用午餐或晚餐，現場還有更多折扣優惠，千萬不能錯過。

tel 02-2886-8888 web [www.grand-hotel.org](http://www.grand-hotel.org)

### | 福華大飯店 |

為了迎接這次的盛會，台北福華特別推出餐券的優惠內容。NT\$1,988元的「中西多元饗味餐券」可於江南春（3F）、珍珠坊（2F）或海山廳（1F）以及羅浮宮（4F）使用。不但可享用包含頂級食材龍蝦、烏蔘、鮑魚等高檔食材的的雙人套餐外，更多了歐式自助百匯與日式雙人鍋物的選擇。除了5.4折起的折扣外，消費者亦可依喜好菜式或用餐日期輕鬆選擇，十分方便。另一款NT\$1,399元的「彩虹座自助餐券」，可以在飯店內最顯目的中庭彩虹座享用自助餐點，從早、午、晚餐到悠閒下午茶的多元化選擇，折扣6.5折起，給消費者更具彈性的使用方式，現場還有更多折扣優惠。

tel 02-2700-2323 web [www.howard-hotels.com.tw](http://www.howard-hotels.com.tw)



### | 欣葉國際餐飲股份有限公司 |

欣葉即將推出全新官網結合e熟食店，讓顧客在家裡動動手指，就可以輕鬆地訂購欣葉不同品牌的美味餐點，例如：經典台菜料理、日本料理Buffet的新鮮壽司、咖哩匠層次豐富的咖哩醬汁、金爸爸的馬來西亞美食，以及全臺獨賣的金薑鳳梨酥。7/17~7/20美食展期間到欣葉攤位用手機掃描QR Code馬上就能獲得金爸爸白咖啡隨身包乙條，還有7項不同的外賣餐點優惠。

tel 02-2594-8773 web [www.shinyeh.com.tw/](http://www.shinyeh.com.tw/)



## 亞都麗緻大飯店 |

亞都麗緻大飯店擁有全臺獨一無二的三間餐廳，包括臺灣最具歷史代表意義的頂級法國餐廳—巴黎廳1930，同時還有傳承自香港，被譽為天下第一杭州菜的天香樓，以及運用法國美好時代的Brasserie風格打造的巴賽麗廳，在擦得金亮的黃銅欄杆、水晶燈飾間，呈現出獨特的浪漫風格與濃厚的人文氣息，都持續引領臺灣精緻飲食文化發展。今年亞都麗緻特別首



度推出經典午間套餐餐券買十加一優惠，等於接近64折價格，即可品嚐到天香樓招牌的杭式功夫前菜、龍井蝦仁…等料理。另外，四天活動現場，也將提供每日限量35套的亞都麗緻餐飲限量聯合餐券，約原價78折優惠，可以一次吃遍亞都麗緻館內3大餐廳，包括正統杭州菜-天香樓、頂級法式料理-巴黎廳1930以及傳統法式鄉村菜-巴賽麗廳。

tcl 02-2597-1234 web [taipei.landishotelsresorts.com/](http://taipei.landishotelsresorts.com/)



## 香港商澳客餐飲集團-澳門新帆船葡國餐廳 |

新帆船葡國餐廳從1998年在澳門新馬路上端出傳統澳門葡國料理，滿足了澳門當地的饕客，新帆船品牌也驕傲的在澳門官方旅遊書籍榮登澳門葡國料理必嘗之地，2014年Vela Latina新帆船開到了美食之都-臺北，成為第一個澳門葡國料理立足臺灣飲食集團；視覺上，亮綠色的外觀建築、中古世紀帆船風的裝潢讓經過的人們瞬間蒞臨澳門街道上感受，而道地的美味就讓法國餐飲協會也立即頒發美味會員餐廳認證，為了展示澳門道地誠意，新帆船餐廳特別推出餐券的優惠內容；購買NT\$2,500元的「饕客美食券」可於本集團旗下餐廳使用價值NT\$3,500元餐點、購買NT\$1,500元的「食客美食券」可於本集團旗下餐廳使用價值NT\$2,000元餐點。另一款NT\$500元的「澳門葡式午茶券」，可以立即享用六款鹹點拼盤+無酒精飲品雙人組合，且現場還有星光名人推薦及限時搶購超值優惠。

tcl 02-2778-8611 web [www.facebook.com/novovelatina](http://www.facebook.com/novovelatina)





### | 青青食尚花園會館 |

本次台灣美食展青青會館獨家推出各項超值優惠美食餐券，都是親子同樂、朋友聚會的第一選擇！有5折優惠的「英式風味下午茶券」，三層點心盤裡面內含當季水果、蛋糕等精緻糕點，搭配茶類或咖啡冷熱飲品，雙人只要NT.299元，邀您在藍空下、綠野間，盡情享受愜意的奢華時光。另外還有青青美食通用卷雙人只要NT.990元，就可享用美食二選一。一、「帝王蟹可汗鍋雙人餐」採用珍貴的帝王蟹，牛肉、豬肉、白蝦…等頂級珍貴食材，湯頭鮮美、口味獨特，紅鍋麻而不辣、白鍋回甘膩！二、「南洋無限岩燒B.B.Q雙人餐」數十種生鮮蔬果食材及豬羊肉串、新鮮魚蝦貝類、精緻糕點、美味冰品等豐富食材無限量供應！

tel 02-2841-4527 web [www.77-67.com/index.php](http://www.77-67.com/index.php)

### | 台北天成大飯店 |

天成飯店集團首次參展，結合旗下所屬台北天成大飯店、天成大飯店TICC世貿會館、台北花園大酒店、蜂巢、悅華大酒店及桃園高爾夫俱樂部在2015美食展祭出餐飲、住宿、SPA等全方位休閒旅遊超值優惠。此外，為回饋廣大民眾支持，天成飯店集團破天荒在參展時間每日下午兩點推出超人氣排隊商品免費嚐活動，包括台北天成大飯店翠庭中餐廳超人氣明爐烤鴨以及台北花園大酒店PRIME ONE牛排館炭烤21天熟成美國肋眼，「招牌明爐烤鴨」選用臺灣在地宜蘭櫻桃鴨；「炭烤21天熟成美國肋眼」採用油脂分布如霜，牛肉風味、柔嫩度、多汁度堪稱頂級的美國U.S. Prime肋眼牛肉，想品嚐美食享優惠的饕客們千萬別錯過！

tel 02-2314-3300 web [www.cosmos-hotel.com.tw](http://www.cosmos-hotel.com.tw)



### | 六福旅遊集團 |

六福旅遊集團旗下擁多元化事業體，結合國際化與獨特風格特色，進行全方位旅遊觀光產業發展，更期待在美食展上將獨特的飲食美學經營概念介紹給消費者！五星級國際觀光飯店【台北威斯汀六福皇宮】帶來北京、上海、日本、義大利等各式五星美食介紹、並安排有絲路宴互動式餐廳餐券優惠搶購活動；中式古典特色觀光飯店【六福客棧】帶來摩登東方飲食之美，並同樣推出最高CP值的東方式下午茶搶購機會；五星級烘焙【Elite Bakery一禮烘焙】則現場展出新鮮烘焙麵包，帶來五星級的滿口幸福。

tel 02-8770-6565 web [www.westin-taipei.com/](http://www.westin-taipei.com/)

text & photo 編輯部

# 掀起另類觀光風潮 臺灣創意吸睛地景

觀光和藝術的創作結合，成功帶動國人療癒之旅



一隻隻木羊擺放在堤防上，讓浩瀚湛藍的太平洋更療癒了。

這1.2年來，來自荷蘭藝術家霍夫曼創的黃色小鴨和月兔等創作物不僅療癒了臺灣無數民眾的心，同時也帶動了當地的觀光。

本期跨界講堂特別捕捉臺灣吸睛地景並由新銳文化藝術工作者帶路，分享他們創作靈感的秘密基地，更同時提供鄰國日本以觀光和藝術創作的結合成功帶動一股療癒之旅作為臺灣相關業者的參考和借鏡！

村內角落隱藏著幾米的彩繪畫作。



充滿童趣的作品〈海安亮起來〉，燈泡人坐在雲端凝視著熙來攘往的海安路。





### 【臺東】比西里岸社區× 養在太平洋左岸的羊

位於臺東縣成功鎮三仙社區的比西里岸部落，名稱源自阿美族語「Pisirian」，「siri」是山羊的意思，Pisirian 就是「養羊的地方」。

現在或許已不見羊隻在海岸間攀走的景象，但知名木雕家拉黑子與部落居民一起打造了造型各異其趣、大小不一的漂流木羊，將一隻隻木羊擺放在堤防上，讓浩瀚湛藍的太平洋更療癒了。而後在2013年年中，幾米的彩繪牆面也散落在村子巷弄中，以繪本《走向春天的下午》中的小米與阿吉為主角，在部落中展開他們的故事，兌現與朋友的約定。

### 臺東比西里岸社區

add 臺東縣成功鎮三仙里白蓮路

FB 比西里岸與幾米的放羊日記

### 臺南海安路

add 臺南市中西區海安路二段

FB 海安街道美術館 HASM

### 【臺南】海安路×沒有圍牆的美術館

為振興海安路，市政府聯合民間力量將畸零地街道空間、頹圯的房舍、殘破的牆面，作為藝術植入的空間，以藝術造街、美化生活。在屋主允許下，網羅各方創作形式的藝術家，包括裝置、景觀、繪畫、攝影及建築等專業工作者，根據各個不同畸零地空間和牆面，以裝置藝術手法重新改造了海安路。

充滿童趣的作品〈海安亮起來〉，燈泡人坐在雲端上凝視著熙來攘往的海安路，為海安路打開一片開闊的藍天；以木作搭建的房舍牆面〈來坐〉，為半立體雕塑作品，傳遞的是藝術家小時候在窗框間捉迷藏的記憶，坐在門旁的長條木椅上緩緩感受一下臺南悠閒而充滿人情味的時光；神農街入口旁一堵油漆彩繪的牆面，為描繪「永川大轎」永川伯的工作情景；而緊鄰的一堵紅牆，是作品〈鐵花開了〉，採用充滿臺灣味的鐵花窗裝置，打造出一片喜氣又吸睛的紅牆；走累了可以到〈天波露·茶〉，在五顏六色的雨傘樹下歇歇、喝杯茶，感受著海安路的人行道，就像個輕鬆愜意的美術館。



〈鐵花開了〉，採用充滿臺灣味的鐵花窗裝置打造一片喜氣又吸睛的紅牆。



## 藝術家帶路，看藝術家如何藉由旅行激發創作

旅行是創作的能量，看遍世界，享受生活，處處都是創作的靈感。文化藝術工作者，分享他們創作靈感的祕密基地。

### COLASA

自幼學習美術，注重無拘的技巧並嘗試混合不同媒材的表現技法，富有多年創作資歷，並參與許多國際藝術展覽與商業合作，如2012年澳洲Espionage Gallery 模板塗鴉藝術展、2011年adidas is all in亞洲區代表塗鴉藝術家等。

個人網站 [vampire-colasa.blogspot.tw](http://vampire-colasa.blogspot.tw)



COLASA對於創作和旅行都採開放不設限的態度。



COLASA在RKZ Cafe創作的塗鴉牆。

### 藝術家的靈感旅行—COLASA X 不設限黑白創作

以融合東方水墨的獨特塗鴉風格引發國際注目，陸續與許多潮牌合作的COLASA，以開放、不設限的態度面對旅行，認為身歷其境才能受到最深刻的影響，並發現新的自己。

從小學習繪畫，國中起就進入美術班就讀，科班出身的COLASA在高中畢業後因為玩滑板而開始與同伴在街頭上塗鴉。他發現

塗鴉是主動出現在街上，可讓人們直接看見和親近，且面積比一般畫布大，有更大的影響張力，因而喜歡上這種街頭藝術。

早期，COLASA也使用各種顏色來塗鴉，近年則運用黑白及兩者交織出的灰來進行創作。他表示，圍棋和水墨畫都是黑白世界，卻具有豐富內涵；如果用黑白兩色就可以清楚表達意念，其實不需要使用其他顏色來創作。在創作的其他方面，COLASA喜歡混搭各種技法及素材，呈現出班駁與具象並存的衝突感。

平日裡，COLASA大多待在家裡創作滑板塗鴉。出國旅行時，COLASA的目的地多為海島國家和城市。他說，到海島國家可以全然放鬆，盡情曬太陽，不必趕行程；至於城市旅遊的行程，他則採開放態度。在旅行過程中，他喜歡觀察商店招牌和手寫字，印象最深的是日本京都和大阪地區的招牌足具特色及趣味，此外，中國偏遠鄉間的油漆手寫字，也讓他從中獲得一些啟發。



蘇琬婷的繽紛亮麗畫作裡，彷彿潛藏著生命脈動。

### 蘇琬婷

1982年出生，畢業於臺中教育大學美教系、臺南藝術大學造形藝術研究所，曾任臺中20號倉庫駐站藝術家，獲選美國安德森牧場藝術中心的藝術人才出國駐村計畫等，舉辦過多次國內外大小展覽獎項。

個人網站 [wantingsu.blogspot.com](http://wantingsu.blogspot.com)

## 藝術家的靈感旅行—蘇琬婷× 無限繁衍與再生

以自由延展的曲線和流線區塊，創作出一幅幅色彩繽紛的畫作，蘇琬婷透過畫作追求有限空間裡的無限自由度。對她而言，旅行是一段心靈的運動，也是為了想念家和當下而出發的行動。

蘇琬婷以「繁衍與再生」為創作探索主題，每幅作品裡皆展現出「造形的無限繁衍」和「色彩的繽紛協調」。她說，自己在創作時是360度旋轉繪製的，展出時雖有設定上下位置，但收藏者要怎麼懸掛這幅畫作，她完全不設限，因為她追求的是「有限空間裡的無限自由度」。

在日常行旅中，蘇琬婷喜歡悠閒的賞景步調。學生時代，她最喜歡在老家新豐鄉的紅毛港附近散步，走進紅樹林生態步道觀察彈塗魚、螃蟹和水筆仔的形體，或是到海邊踩沙踏浪、欣賞夕陽餘暉。搬到臺中之後，她喜歡到大肚山上，從遠處瞭望這座城市的景觀，讓心情徹底放空。

蘇琬婷印象中最深刻的旅程，是她在2009年入選文建會藝術家出國駐村計畫，前往科羅拉多州的安德森牧場藝術中心（Anderson Ranch Art Center）及紐約市各一個月的駐村經驗。安德森牧場藝術中心位在3,000公尺的高山上，擁有豐富的自然生態景觀，亦可參加滑雪、泛舟、露營、熱氣球等多種戶外活動。藝術中心裡，會開設各類藝術領域的研修課程，還有24小時開放的餐廳，因此有許多機會可與其他藝術家交流。蘇琬婷說，遇見不同面向的藝術家之後，反而讓她更加強化了自己的特色，知道有哪些是可以刪去和摒棄的，從而精簡及集中創作元素。

蘇琬婷說，每次旅行都像是出走，一開始會有自由的感覺，期待透過新的環境與人事物來改變心裡的某些東西，卻又會漸漸想念起家鄉以及生活中熟悉的味道和臉孔。所以對她來說，旅行是為了想念，透過旅行喚醒對自身生命的認知與感受，試著更加珍惜當下。

蘇琬婷的日常隨手塗鴉。



蘇琬婷的畫作已突破四方格框界。



## 借鏡日本 觀光結合藝術正時興

來自荷蘭的黃色小鴨在高雄港吸引了超過390萬人次到現場看小鴨，木柵動物園裡的小貓熊圓仔更帶動了一股療癒動物風潮。原來，人們需要的是不假思索的微笑。

到療癒王國日本，看看日本如何規劃用藝術餵養心靈，用絕景撫慰身心，找回發自內心最純粹的笑容。



完美融入整片森林世界的建築物就是輕井澤的愛爾茲玩具博物館。



由透明玻璃和原木打造的森林小木屋，像是來到胡桃鉗的童話王國。

### 愛爾茲玩具博物館

**add** 日本長野縣輕井澤町長倉182風越公園

**tel** +81-(0)26-748-3340

**time** 3~11月9:30~17:00，12~1月10:00~16:00（最後入館為閉館前30分）。

**price** 大人¥600，中高學生¥400，小學以下免費；和輕井澤繪本の森美術館共通券大人¥1,000（5~10月¥1,100），中高生¥700，小學以下免費。

**web** erz-museum.org

輕井澤是許多貴族仕紳和文人雅士喜愛的度假天堂，如夢似幻的雲場池上悠游的野鴨，與倒映湖水上的層層碧綠組合成一幅絕美畫作。業者在這裡精心打造了一座童話森林，蒼翠蓊鬱的深林中彷彿小精靈隨時會出現，而巨大的胡桃鉗玩偶則是童話王國的使者，帶領人們返璞歸真。

### 輕井澤 徜徉童話之森

矗立在大馬路旁，高而黝黑的木牆配上半圓木製長廊，完美融入整片森林的建築物就是輕井澤的愛爾茲玩具博物館，在這個以原木、玻璃組合而成的建築物門口，熱情迎接大家造訪的是與人同高的胡桃鉗士兵，彷彿只等待一句魔法咒語就能夠化身為柴可夫斯基，也譜寫出一位風度翩翩的胡桃鉗王子。

英文名為 Karuizawa Erz Toy Museum 的愛爾茲玩具博物館，來自於德國緊鄰著捷克邊境的玩具之鄉——前東德的愛爾茲地區，這裡運用豐富森林資源，創造出各式各樣令人驚喜玩具的歷史超過了300年，知名度遍及全世界的愛爾茲木製玩具，最終於1998年遠渡重洋到輕井澤開設博物館，儘管內部空間不大，但如同那一句老話：麻雀雖小五臟俱全，多數展覽品都是來自德國的正宗工藝品，同時也蒐羅世界各地趣味又別具特色的木製玩偶。愛爾茲玩具博物館還會依照不同季節推出企畫展營造新鮮感，在附設禮品店內更有著動手玩區域。

## 日本療癒小物大集合

可愛的定義人人不同，但療癒的事物總是能溫暖人心，一次囊括多個日本各地最具代表的療癒小物，讓相關產業做參考，找到撫慰心靈的好夥伴才能真正打動遊客的心，讓療癒小物帶動當地觀光潮創造商機。



### KUMAMON筆袋 & Note

熊本縣代言人KUMAMON營業部長，圓滾滾的身材加上笑開懷的表情，緊緊地擁護每個人的心。

產地 日本九州



### 落花生星人

千葉在住的小物創作家ハイジ (heidi)，利用千葉盛產的花生，加上手腳與眼睛嘴巴，搖身一變成了充滿童心的落花生星人，這些星人們會不定時地出沒在日本各地的手作市集與雜貨舖中，尋找願意帶它們回家的有緣人。

產地 日本千葉



### 哈密瓜狐狸

來到北海道，無緣近距離接觸到野生狐狸，那就把狐狸玩偶帶回家吧。將北海道著名的動物和特產結合為一，可愛度一百分。

產地 日本北海道



### 草泥馬・黑頭羊

以各種動物作成的木雕小物，溫潤的手感加上療癒的表情，最適合放在辦公室桌上，為你打氣：「加油！今天又是美好的一天。」

產地 日本



### 伊達政宗

伊達政宗飯糰丸是宮城縣吉祥物，頭上戴著與仙台開拓之父伊達政宗相同的黃色頭盔，少了霸氣，多了療癒。以飯糰丸為意象製作的可愛三角飯糰便當，使用鳴子生產的宮城環保米「雪結び」，再配上飯糰丸最愛的秋刀魚，色彩豐富讓人食慾大開。

產地 日本宮城

### 奈良小鹿

奈良的鹿群在原野上奔跑的樣子是許多人心中的奈良風景，但現實中小鹿有些任性妄為的行動倒讓人退避三舍。不如買個可愛的小鹿玩偶做紀念吧！除了各式小鹿形狀玩偶，也有小鹿形狀的杯子蛋糕、餅乾等，完美呈現小鹿可愛的一面。

產地 日本奈良



### 北海道黑貂

由於早年北海道旭川是木材轉運的集散地，因此逐漸發展了成熟的木工技術。Wood Crafts Brown Box裡的木製北海道黑貂，又稱蝦夷黑貂，是北海道稀有種，手拿一片小小黃色樹葉，拉長了身體，可愛的神情彷彿說著：「帶我去旅行吧！」

產地 日本北海道



### わっしー (Wassy)

群馬縣渡良瀨溪谷鐵道的吉祥物 わっしー以行走在鐵道上的車廂為意象，看起來很嚴肅其實心地可是相當善良！

產地 日本群馬



## 台灣觀光協會 第22屆董事考察日本沖繩縣

日本一般財團法人沖繩觀光會議局為第一個與台灣觀光協會締結觀光友好協定之日本觀光組織（1997年），兩會並於去（2014）年台北國際旅展舉辦期間舉行續約儀式，為加強雙方實質交流，第22屆董事決議於5月15至18日赴日訪問一般財團法人沖繩觀光會議局，並考察當地觀光設施，包含飯店見學、婚禮旅遊產業及有機農場經營等。



本會董事於玉泉洞王國村前合影留念，日方特別升起台灣國旗象徵兩地友好情誼。

## 2015新加坡推廣活動 全新方式推廣 業者效益倍增

交通部觀光局委託台灣觀光協會組團辦理2015年新加坡地區觀光推廣活動，首次於新加坡當地商場辦理臺灣旅遊產品展銷會，觀光局以休閒農場、水果、生態為展攤設計主軸，並結合美食、DIY等元素進行推廣，有效宣傳臺灣印象，另藉由邀請新加坡旅行業進場銷售旅遊

產品，讓現場能看的到、吃的到、玩的到也買的到臺灣行程。

為使參展單位提高效益，本年首次未參加新加坡春季旅展而於5月22日至5月24日假Suntec City 辦理臺灣旅遊產品展銷會，展銷會現場安排臺灣館、DIY區、舞台表演區及新加坡旅行社銷售區，以整體概念介紹臺灣給當地民眾認識，並於現場銷售優惠及特色旅遊產品，成功創造新的商機。另5月20日於Carlton Hotel舉辦臺灣觀光推廣會，本次首次採取事前媒合方式辦理交易會，洽談場次共計616場，成功吸引41個單位56名新加坡業者參加。本次台灣觀光代表團由40個單位、82人（含表演團體12人）組成，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組成，參展單位滿意度為歷年最高，成功開創不同推廣方式。



展銷會於新加坡Suntec City舉辦，吸引眾多人潮前來觀展。

# 馬來西亞土著旅遊與旅行社協會積極來台交流

近年來，交通部觀光局開拓穆斯林旅遊市場有成，馬來西亞穆斯林旅遊業者亦逐步來台交流，本（104）年5月14日馬來西亞土著旅遊與旅行社協會



該會主要成員來台拜會由黃副秘書長怡平接見

（Bumitra Malaysia）由Harun KC Ahmmu V.P Outbound率領主要成員（共11名）前來拜會；其主要會員為馬來裔穆斯林旅行社，會員數超過450家，以辦理出入境旅遊及代理各大航空公司機票為主；本會由黃副秘書長怡平接見，會中就促進穆斯林旅客來臺之議題進行意見交流，如：臺灣接待環境之改善及旅遊行程之安排規劃等，以期建構更加完善穆斯林友善觀光環境，提升穆斯林旅客來臺之意願。 ●

## 北美觀光推廣活動 形塑「Taiwan-The Heart of Asia」精神

北美地區觀光推廣活動於4月18至27日假美國三大都會城市（紐約、舊金山、洛杉磯）辦理，籌組臺灣觀光代表團前往開拓北美市場，結合「美食」和「樂活」宣傳主軸，希望號召更多美國地區喜愛體驗中華文化、美食精華及樂活型態的客群，一整年度皆能來臺感受「Taiwan-The Heart of Asia」精神，形塑臺灣成為亞洲地區主要旅遊目的地的觀光形象。

此次臺灣觀光推廣會於4月20日假紐約Marriott Marquis；4月22日假舊金山Golden Gate Club；4月23日假洛杉磯Hilton Los Angeles Universal City舉辦，為此行活動加值並添增宣傳效益，三地各駐外辦事處邀請超過20家媒體採訪，向當地民眾推廣臺灣單車、鐵道和美食等旅遊元素，提供遊臺不同玩法，藉此

提昇臺灣吸引力。另在臺灣表演團體ZeroFour帶來的精彩演出，包括眾神護臺灣、祥獅獻瑞、喔熊舞蹈，活靈現的演出魅力，博得滿堂采，成功展現臺灣人民熱情和豐富多樣的人文景觀！成功在當地業者及媒體心中留下深刻地印象。 ●



臺灣觀光代表團於推廣會現場全體合照，活動順利成功！

# 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，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。

## 橙色食品

橙色食品的願景是期望能重新發掘臺灣傳統糕餅美好，呈現出新時代風味。我們是糕餅界的新銳，但我們的使命很大，不簡單的使命卻也是最簡單的信念。

1.讓每位顧客安心品嚐美食，採用臺灣本土優質產品與高級進口原料製成。



tel 02-27075690  
web www.Orange-Dessert.com

2.堅持傳統手工製作，期望讓您感受到每位師傅最熱情的溫度。

3.支持臺灣優質農業。

橙色食品的創立初衷是為了提供自然、健康、美味的食品給顧客，透過這最簡單的信念、最單純的想法，期望用糕餅與顧客建立一種美妙關係。時尚精簡的外盒設計，肩負起提供產品旅行過程中最好的保護屏蔽，並且更是橙色食品致力於提升臺灣糕餅成為精緻伴手禮的展現。當然更重要的是我們期望每位師傅的熱情與販售人員的真摯服務，能將最美好的感動傳遞給您。

歡迎蒞臨官網，認識更多關於橙色食品的美好。 ○

## 娜啦旅行社有限公司

娜啦旅行社成立於2015年初，時至今日雖然只有短短數月，但公司的多數成員已在旅遊業從事最少有數年或一至二十年的經驗，是一個不只有合格的導遊證更具備專業知識水準的團隊。針對本國觀光，臺灣具有自己豐富的文化特色外加原住民獨有的風俗文化，藉由多數具有專業知識的導遊帶領下，把臺灣最好的人事物介紹給國外旅客認識；在旅遊期間透過不同的方式讓旅客了解臺灣人的生活態度並且進一步接觸當地的習俗，細細地品味臺灣。

本公司另有獨特的一點是除了一般的觀光團體之外，也有接待宗教團體來參觀臺灣



固有的寺廟，且參加重大的宗教活動並相互交流。娜啦旅行社也積極響應觀光局的政策，大力開發其它地區的觀光景點及相關的包裝旅遊，吸引更多的外國人士來臺灣觀光，為臺灣觀光事業盡一份心力。 ○

add 臺北市中山區長安東路2段108號4樓之5  
tel 02-25096221

## 矽谷溫泉會館

矽谷溫泉會館擁有寬敞舒適的客房與泡湯空間，溫泉水質屬於碳酸氫鈉泉，即兼具養生與美容的『美人湯』。泉源



**add** 新北市新店區中正路  
491-1 號  
**tel** 02-22180101  
**web** www.ntphotel.com

獨有、泉質純淨，取得新店首張「溫泉標章」，溫泉品質冠全國。在車水馬龍的街道處，打造一座幸福溫泉休憩處所，靜謐簡約讓人置身大隱隱於市的溫泉秘境。座落於新北市新店區都心，民權路、中正路交叉口。大坪林捷運站 1 號出口直行 10 分鐘可到，近台 64 線快速道路、環河快速道路、水源快速道路，交通便利。提供免費無線上網、免費停車，以及機場接送（代客叫車）等完備服務。同時結合「台北矽谷國際會議中心」的專業會議設施，擁有便捷聯外交通、周邊遊憩景點等優勢，集“住宿、溫泉、健身、會議、休閒”多元功能於一體，滿足商務會議、休閒旅遊、溫泉養生等全方位需求。

矽谷溫泉會館的服務深獲各界好評，提供理想的「都會溫泉輕旅行」與「商務會議溫泉假期」，讓人在繁忙壓力中獲得身心舒展。

## 誠亞國際有限公司

「誠亞國際有限公司」2014年10月成立，是為促進台日之間交流，承辦多項推廣的行銷公關公司。目前客戶以日本各地的官方觀光單位及觀光設施為主，服務項目為廣告執行、媒體公關、承辦各種活動等。

此外，本公司擔任日本香川縣觀光協會臺灣總代理，推廣台北-高松航空路線，藉此增加前往香川縣旅遊的觀光人數，在臺香川縣各方面相關的交流及推廣活動也是不遺餘力。本公司代表人矢崎誠是駐臺超過八年的日本人，熱愛臺灣，將臺灣當作自己的「第二個故鄉」。

希望更多臺灣民眾認識日本，臺日雙方交流更密切、穩定發展！



**add** 臺北市中山區松江路  
328號4樓402室  
**tel** 02-25217811  
**web** cheng-ya.com

## 碼頭休閒事業

遊客的旅遊品質安全及良好優質的服務態度是碼頭休閒事業的最高宗旨！碼頭休閒事業緊鄰於日月潭水社碼頭旁，有著濃濃人情味、時尚精品風格及多元化經營模式，服務範圍涵蓋飯店業、餐飲業及遊艇船舶業，提供遊客最佳旅遊選擇。

「碼頭休閒大飯店」擁有不同景觀房型，其中面湖景的房型更可眺望日月潭

美麗的湖光水色，從一日的晨曦、豔陽、黃昏至四季的變化皆有著讓人不同的感受，另附設景觀餐廳「碼啡館」，提供多種精緻餐飲美食，「碼頭精品旅店」散發出高貴典雅氣質，華麗歐風裝潢與品味不凡精品設計，廣受旅客讚賞，另外，相關企業「碼頭遊艇公司」有著全臺最大油電混合船及多艘全新遊艇，提供專業的服務品質及導覽資訊，帶領著遊客暢遊日月潭欣賞湖光山色。○



**add** 南投縣魚池鄉水社村  
中山路113號  
**tel** 049-2855143  
**web** www.sunmoonhotel.  
com.tw

## 社團法人中華民國 國際青年之家協會

社團法人中華民國國際青年之家協會 Taiwan Youth Hostel Association係為無任何政治、宗教、性別、種族歧視的非營利組織(Non-Profit Organization)，旨在倡導正當健康運動，促進國民外交、增廣見聞、關心大自然、服務愛好旅行的人士，提供國內外之住宿及旅遊相關資訊。目前業已建置全台灣63家國際青年旅舍供國內外背包客入住，並配合政府觀光政策執行各項專案活動，以拓展我國HI國際青年旅舍系統，宣傳臺灣為青年旅遊之勝地。

本協會為協助政府推展國際青年來台並建置友善的旅遊環境，擬續開發「YH卡百大特約優惠」，邀請逾百家觀光業者提供消費優惠予持YH國際青年旅舍卡之全球會員，俾利提昇我國觀光形象以及合作業者之國際能見度。○



**add** 臺北市中正區北平西  
路3號3樓3037室  
**tel** 02-23312655  
**web** www.yh.org.tw

## 佳佳旅住文創股份有限公司

佳佳旅住文創體系是讓藝術與文化真正被生活著的實踐場域。臺南 | 佳佳西市場旅店為首，款待藝文旅行愛好者、佳佳小南天旅店愛上女性輕旅行、5319佳府都公寓臨近藝文中心，臺北 | 佳佳士林珮柏公寓發揚傳統老工藝，以住宿加體驗的旅遊方式，塑造臺南、臺北藝術文化生活圈。

佳佳團隊跨足旅館住宿服務、文化旅

行、出版編輯、建築設計、室內設計、平面設計、餐飲服務、管理行銷及維運，以一個成長的多細胞品牌，探索旅店/藝術/文化三者與生活之間的微妙關係，以新舊多樣的元素，觀察細緻的人文現象，衍伸創意食、衣、住、行進入生活，用自身實踐及旅行來介入傳承文化老城市新與舊的對話。

**add** 臺南市中西區正興街  
11號  
**tel** 06-2209866  
**web** www.jj-whotel.com.tw  
**E-mail** service@jj-whotel.com.tw



## 台灣高爾夫旅遊協會

本會名稱為「台灣高爾夫旅遊協會」（以下簡稱本會）。英文名稱為「Taiwan Golf Travel Association」簡稱(T.G.T.A)。

本會的任務有蒐集國內外高爾夫旅遊有關資訊並提供諮詢服務、推廣外籍旅

客來臺高爾夫旅遊、推廣國籍旅客國內外高爾夫旅遊、舉辦高爾夫旅遊有關問題之各種展覽研討會、舉辦高爾夫旅遊有關操作人員國內外考察進修、與國外高爾夫旅遊之團體相互交流、編輯出版高爾夫旅遊有關書報刊物、其他有關高爾夫旅遊事項之研究等相關事宜。

**add** 新北市新莊區中正路  
318巷9號1樓  
**tel** 02-87711477

## CNN票選全球十大美食旅遊地 臺灣奪冠

臺灣美食再度揚名國際！美國有線電視新聞網（CNN）於網路社群進行全球十大美食旅遊地票選活動，於6月15日結果出爐，臺灣以壓倒性的8,242票數奪下冠軍，遠遠超過拿下1,528票的第二名菲律賓，及第三名義大利…等國家。

臺灣清燉牛肉麵照片，登在美國CNN旅遊報導，臺灣以壓倒性的優勢8242票，拿下了第1名。報導中還特別提到「臺灣的烹飪哲學就是簡單」，時常吃、吃得好，種類繁多，雖然被稱為小吃，但在臺灣，卻是一件大事。

網站還點名臺灣45樣必吃小吃，除了牛肉麵、蚵仔煎、臭豆腐、珍珠奶茶，CNN也直接點名鼎泰豐小籠包、

豪大雞排、燈籠滷味、吳寶春麵包等國民美食。另外，像是夏天吃的刨冰，常見滿滿的水果料，更被CNN用英文Shaved ice mountain描述，也就是刨冰山，便當也成了外籍人士眼中的小吃。

調查結果中也提到，臺灣美食是多個文化的集合，裡頭包含了閩南、潮州、客家及日本風格。在臺北能夠找到超過20條專門做小吃的街道，還有古都臺南也被認為是臺灣的美食之都，豐富道地的小吃讓人難忘，來到臺南永遠可以找到更好吃的食物！同時這份調查結果，也顯現出了亞洲美食深受世界遊客喜愛，十個國家中亞洲國家就包佔了八個名額。 ●

### CNN讀者票選結果1-10名排名如下：

- 臺灣：8242票。臺灣的牛肉麵、雞排、小籠包等小吃風靡全球旅客。
- 菲律賓：1528票。菲律賓燒乳豬是當地名菜。
- 義大利：810票。義大利麵、披薩、炸飯團和帕瑪森起士值得品嚐。
- 泰國：470票。泰國菜常具甜、酸、鹹、辣，泰式綠咖哩等都是熟悉的菜肴。
- 日本：443票。日本美食精緻，提供旅客視覺和味覺的享受。
- 馬來西亞：265票。馬來西亞的喇沙做法千變萬化。
- 香港：236票。香港港式飲茶的點心最具特色。
- 印度：205票。印度菜肴中採用大量調味香料，美食口味多變。
- 希臘：167票。希臘的沙拉、羊奶起士、烤肉和橄欖油也是希臘美食的精髓。
- 越南：162票。越南平價的特色美食隨處可見，給予遊客無限驚喜。



## 航空界奧斯卡！全球最佳機場桃機上榜

向來有「航空界的奧斯卡」美譽的英國 Skytrex 諮詢公司，日前對於全球機場進行為期九個月來自世界各地的旅客評選活動，並於3月11日正式對外公佈了評選名次。「全球最佳機場」前四名分別為由新加坡樟宜機場、韓國仁川機場、德國慕尼黑機場、香港國際機場獲得。同時這次也是新加坡樟宜機場第三年榮獲全球最佳機場冠軍。

而在全全球550做的機場角逐中，桃園國際機場在全球及亞洲地區表現亮眼，獲得了全球第17名的佳績，排名相較於去年提升，2015年除了「全球最佳機場人員服務(Worlds

Best Airport Staff Service)」獲得冠軍獎項外，還拿下最佳海關第2名、最佳行李運送第4名、最佳機場安檢第7名、最佳機場設施第8名以及最佳機場購物第9名佳績。



## 亞洲唯一！全球最美15條花海街道臺灣上榜

想要享受美景，有時不必求遠，漫步在優閒的林蔭大道之中，伴隨盛開的花朵，享受簡單靜謐的時光，最美的風景就是這樣簡單。

近日，國外網站「BoredPanda」就選出了世界最美林蔭、花海街道，其中臺灣美麗の木棉花道也榜上有名，擠身世界最美街道15名中，更是亞洲唯一上榜街道。全球最美15條花海街

道，被網友票選第一名的是位於希臘的莫利沃斯 (Molyvos)、接著德國波恩 (Bonn) 位居第二，而亞洲唯一上榜的美麗街道則是位於臺南市白河鎮的林初埤木棉花道，火紅的木棉花道綿延數公里，美麗的風景因而獲選第11名佳績！

[web www.boredpanda.com/tree-flower-shaded-streets/](http://www.boredpanda.com/tree-flower-shaded-streets/)

活動  
新訊

# 「針」花蓮「金」夏風采 情相約

time 2015/08/01 - 2015/09/14  
add 花蓮縣玉里鎮赤科山  
花蓮縣富里鄉六十石山  
web lam.hl.gov.tw/hadd/index.aspx

時序大暑，縱谷「高山金針花海」即將開始，上山一覽縱谷雲湧，遍地開花美景。花蓮縣玉里鎮赤柯山及富里鄉六十石山，是全臺主要金針產區，花蓮縣政府今(104)年為了提供來到花蓮的旅客，一覽金澄澄遍地高山金針的花海景觀，規劃了金針留花政策，赤柯山將有44公頃，六十石山約26公頃，總計近70公頃的金針園區將「遍地開花」。

赤柯山因早期盛產赤柯木而得名，其位處花蓮縣玉里鎮海岸山脈西麓，海拔高度平均約900公尺，具有金針花田與茂密林木相間，行遊其中除了常見群蝶翩舞、偶見台灣藍鵲出沒，還可一賞遍地黃澄金針壯闊花海及品嚐各農家的獨特金針料理，如果得空入住山上農家，夜聆蛙鳴，遙數星空，都可令人有濯盡塵俗、山中無歲月的悠閒。

六十石山位在花蓮最南的富里鄉，其海拔約在800至1,000公尺之間，由於其「穿透性」的視覺，站在高岡上遠眺中央山脈，常可見花東縱谷特有的雲海翻湧，如果再搭

配上黃澄的金針花海，可以想像的到有如是一幅人間天堂的景色。此外，六十石山的夏天也可是一點都不靜寂，立於山頭，俯瞰縱谷，映入眼中的可是「上有萬點星空、下有萬家燈火」的景緻，不夜山城也是六十石山的另一幅奇景。

104年金針花季自8月1日起迄9月14日，為期45天。據統計，每年上山之遊客皆有數十萬之眾，受限於山上道路較為狹窄，目前僅開放9人座以下小客車可以上山。

金針花由於僅開花一日即會凋謝，故又有「一日美人」之稱。對於美麗的花海景觀背後，有著許多農民勞苦耕作的「辛」事，雖然規劃「留花政策」，但農作物仍是屬農友所有，而且，園區之中容易有「蛇類」出沒，花蓮縣政府建議遊客在欣賞美景之餘，也體諒農友的辛勞及兼顧自身安全，「避免進入」園區。

有關金針花季相關資訊，可逕洽玉溪地區農會、富里鄉農會、富里鄉公所或花蓮縣政府農業處。 ○



花蓮縣政府 花蓮市農會 輔導 廣告



# 臺灣夏至235

Taiwan Fun on the Tropic of Cancer



## 6月 ~ 9月系列活動熱情登場

Exciting Activities Planned for June-September

指導單位： 交通部 主辦單位： 交通部觀光局  
THE HEART OF ASIA Tourism Bureau, MOTC

協辦單位：交通部中央氣象局、交通部臺灣鐵路管理局、中華郵政股份有限公司、台灣高速鐵路股份有限公司、高雄市政府、嘉義市政府、嘉義縣政府、臺東縣政府、東部海岸國家風景區管理處、花東縱谷國家風景區管理處、阿里山國家風景區管理處、西拉雅國家風景區管理處、雲嘉南濱海國家風景區管理處、澎湖國家風景區管理處、嘉義縣北回歸線太陽館

贊助單位： FamilyMart

KINGYO 滿玉

執行單位： uniplan™  
安益國際展覽集團

臺灣夏至235 搜尋

ITF  
TAIPEI 2015

# 台北

## 2015

# 國際旅展

NOV. 06-NOV. 09

千萬愛旅遊

## 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