

行政院及所屬各機關出國報告
(出國類別：其他)

辦理 2015 臺灣觀光美食饗宴推廣活動

服務機關：交通部觀光局

姓名職稱：局長 謝謂君

國際組科長 鄭憶萍

約聘人員 鍾凱莉

科員 詹吟英

派赴國家：日本

出國期間：民國 104 年 12 月 21 日至 23 日

報告日期：民國 105 年 2 月 1 日

辦理 2015 臺灣觀光美食饗宴推廣活動

目 次

壹、目的.....	1
貳、行程表.....	2
參、心得及建議.....	3
肆、附件.....	4
一、活動出席名單.....	4
二、菜單說明暨廚師名單.....	8
三、推廣活動新聞稿暨局長致詞稿.....	19
四、相關媒體報導.....	22
五、相關活動照片.....	24

壹、目的

臺灣美食舉世聞名向來為我推廣觀光最有效的重要軟實力，為推廣臺灣美食，並慶祝臺日觀光交流達成 500 萬人次，以及來臺旅客突破 1000 萬人次，特邀「2015 台灣美食展」廚藝競賽冠軍隊伍赴日辦桌，辦理「臺灣觀光美食饗宴」活動，以感謝日本旅遊業界長期以來對臺灣觀光之支持與協助，希望雙方持續加強合作，俾利未來臺日觀光永續發展。

日本市場為我重要客源市場之一，交通部觀光局自 2012 年起將日本市場宣廣主軸定調為「樂活、美食、浪漫、購物」，其中美食尤為重要利器；日本人一向將小籠包、烏龍茶、芒果冰視為臺灣美食代表，交通部觀光局 2015 年邀請日本知名巨星木村拓哉及國際大導演吳宇森合作拍攝的臺灣觀光宣傳影片就是以小籠包、烏龍茶、芒果冰為主題，在日播出後獲得廣大迴響；另外，更藉由知名日劇「孤獨美食家」來臺拍攝，將美食結合旅遊，成功行銷臺灣觀光。

此次美食饗宴團隊是由交通部觀光局謝調君局長領軍，率領由名廚陳兆麟等 13 名師傅組成的廚師團隊，偕同台灣觀光協會賴瑟珍會長、副會長—亦即保保旅行社戴啟珩董事長、三普旅行社謝憲治董事長、中華民國旅館商業同業公會全國聯合會徐銀樹理事長等臺灣旅遊業者代表於 12 月 22 日假日本東京品川王子飯店舉辦「臺灣觀光美食饗宴」活動。

菜色運用臺、日食材，精心規劃以「豐收」為主題，每道菜皆蘊含臺日融合及觀光榮景可期的寓意：淋漓(手工愛玉)、歡迎(冷盤-酸、甜、苦、辣、鹹等五味)、真心(客家擂茶魚翅雞湯)、有餘(手工紅麴麵線佐龍膽石斑)、閤悅(五行時蔬編織絲瓜包)、留戀(無米粽佐傳統滷肉)、幸福(臺、日水果融合剉冰)、圓滿(桂花蜜酒釀湯圓)，計 9 道菜色，將美味精緻化、藝術化，透過臺、日食材的運用，集傳統與創新，象徵臺日的友好共榮；期望透過臺灣美食展現觀光軟實力，並感謝業界先進對臺灣觀光的支持與協助，未來臺日雙方廣續加強合作，共同攜手促進整體觀光產業發展。

貳、行程表

本次辦理「臺灣觀光美食饗宴」推廣活動，以美食行銷臺灣觀光，12月21日從臺北出發下午抵達日本東京後，隨即拜會日本大型 outbound 旅行社代表－H.I.S.商談年度擴大送客來臺計畫事宜；12月22日進行美食活動之前置作業，活動結束翌日(12月23日)隨即搭機返臺，結束3天緊湊充實行程，行程如下表：

「辦理臺灣觀光美食饗宴推廣活動」本局人員行程表

日期	行程內容	備註
12/21 (週一)	搭乘 CI220 松山-羽田(0900~1240) 下午：H.I.S 旅行社交流懇親會	
12/22 (週二)	上午：準備及討論推廣會各項作業 中午：日本旅行交流懇親會 下午：彩排 晚上：臺灣觀光美食饗宴推廣會 17：30 櫃台開始受理 18：00 播放本局宣傳影片 18：04 舞獅表演揭開序幕 18：12 司儀開場白 18：13 主辦單位致詞 18：20 沈代表致詞 18：25 日方貴賓代表致詞 18：30 開酒儀式後貴賓代表帶領乾杯 18：40 用餐 18：50 山形舞伎表演（約5分） 19：00 抽獎 19：20 電音三太子表演（約6分） 19：40 原住民族舞蹈表演 19：50 中場閉幕致感謝詞並介紹廚師團 20：00 美食饗宴結束 送客	
12/23 (週三)	搭機 CI221 返臺 羽田-松山 (1415~1715)	

叁、心得及建議

- 一、2015年可說是臺日觀光交流豐收的年度，繼5月黃金週，臺灣再度在歲末被日本選為過年期間出國旅遊目的地人氣排行榜的第一名。2015年日本出國總人數約1,621萬人次，負成長約4%，可是來臺人數卻未以同等比例下滑，臺日觀光交流人數也在當年度12月初達成互訪500萬人次的目標；2015年，臺灣也正式躋身為千萬國際旅客的觀光大國。
- 二、數據的呈現非一蹴可幾之功，除了本局賡續加強國際宣傳與推廣，臺日相關業者和媒體的努力也功不可沒，而此次藉由臺灣美食饗宴表達對相關人士長久以來的支持與協助致感謝之意，也展現臺灣美食精緻、多元的軟實力，同時深耕臺日情誼，可謂一舉數得。
- 三、臺日飲食業交流成果豐碩；在臺灣可見到一風堂拉麵等日系名店，在東京也可見到鼎泰豐小籠包、春水堂珍珠奶茶、Sunny Hills(微熱山丘鳳梨酥)；或可結合臺灣原創品牌美食，就「探索食材－尋找臺灣原滋味」、「DIY體驗」、「名廚料理教室」等面向結合美食與觀光，進行旅遊產品包裝。
- 四、隨著2011年東日本大地震臺灣的熱心支援，大大提升臺灣在日本的能見度，本局也持續關懷災區重建，臺日友好氛圍更形固著；2015年本局邀請日本知名巨星木村拓哉及國際大導演吳宇森合作拍攝的臺灣觀光宣傳影片也適時傳達臺灣「美味、安心、安全、友善、親日」的旅遊環境，未來在經營日本市場上，除了各項整備措施，也可善用臺日友好氛圍，加入臺日連結元素開發多樣化臺灣旅遊產品，吸引首次遊或重遊客，同時精進觀光品質與量能，提升觀光產值。

附件一、出席名單

臺灣觀光美食饗宴 貴賓出席名單

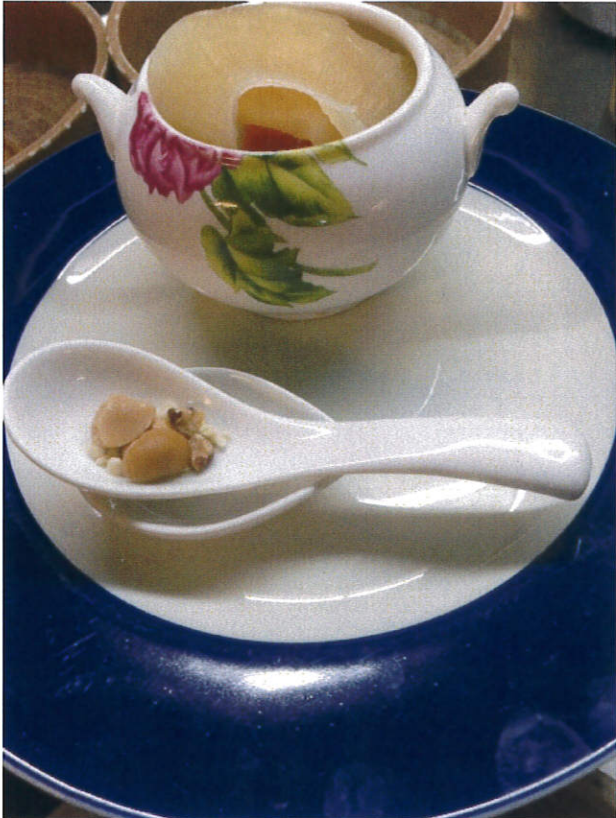
公司名稱	職稱	姓名
国土交通省	審議官	武藤 浩
日本政府觀光局（JNTO）	理事長	松山 良一
（公社）日本觀光振興協會	會長	山口 範雄
（公社）日本觀光振興協會	理事長	見並 陽一
（一社）日本旅行業協會	會長	田川 博己
（一社）日本旅行業協會	理事長	中村 達朗
（一社）日本旅行業協會	事務局長	越智 良典
（一財）地域伝統芸能活用センター	會長	中村 徹
台北經濟文化代表處	大使	沈斯淳
台北經濟文化代表處	大使夫人	沈大使夫人
台北經濟文化代表處	秘書	林雍凱
台北經濟文化代表處	顧問	梁毅鵬
台北經濟文化代表處	主任	粘金鐘
台北經濟文化代表處	組長	謝妙玟
台北經濟文化代表處	組長	張淑玲
台北經濟文化代表處	副組長	陳忠正
台北經濟文化代表處	広報部記者	西江 智彦
札幌市 市長 秋元克広（代理）	觀光文化局長	小西 正雄
岩手県 知事 達増拓也（代理）	東京事務所 所長	畠山 智禎
青森県知事 三村申吾（代理）	東京事務所	葛西 崇
山形県知事 吉村美栄子(代理)	局長	小野 真哉
山形県上山	市長	横戸 長兵衛
仙台市議会	議員	西澤 啓文
愛知県議会	議員	寺西 むつみ
栃木県 知事 福田富一（代理）	産業労働観光部 参事	小林 博
富山県 砺波市	市長	夏野 修
津市	商工観光部 部長	川合 清久
杉並区	区長	田中 良
（一社）津市観光協会	戦略推進委員	田屋 敏彦
YOSAKOIソーラン祭り組織委員会	會長	星野 尚夫
YOSAKOIソーラン祭り組織委員会	理事	石岡 武美
衆議院議員 松田直久（代理）	秘書	竹岡 正博

参議院 山本幸三 (代理)	秘書	野沢 加奈子
衆議員議員 山本 幸三	秘書	廣瀬 崇之
チャイナエアライン日本支社	支社長	石 炳煌
エバー航空日本支社 支社長 王振興 (代理)	日本統括営業部長	林 玄修
日本航空(株)	取締役会長	大西 賢
全日本空輸株式会社	上席執行役員 マーケティング室長 アジア・オセアニア室長	稲田 健也
(株) J T B	国際部長	古澤 徹
(株) J T B ワールドバケーションズ	取締役豪亜部長	高橋 潤一郎
KNT-CT ホールディングス(株) 代表取締役社長 戸川和良 (代理)	執行役員 海外旅行部長	池畑 孝治
近畿日本ツーリスト(株)	代表取締役社長	小川 亘
(株)日本旅行	代表取締役社長	丸尾 和明
(株)エイチ・アイ・エス	代表取締役社長	平林 朗
(株)タビックスジャパン	代表取締役社長	岩澤 健一
(株)ジャルパック	代表取締役社長	藤田 克己
(株)阪急交通社	代表取締役取締役社長	松田 誠司
西武トラベル(株)	取締役社長	松下 学
名鉄観光サービス(株) 代表取締役社長 神應 昭 (代理)	執行役員 海外旅行部長	認谷 企史
東武トップツアーズ(株)	代表取締役社長	坂巻 伸昭
ANA セールス(株) 代表取締役社長 白水 政治 (代理)	執行役員	吉田 博行
(株)読売旅行	代表取締役社長	江崎 丈
(株)ユナイテッドツアーズ	代表取締役社長	稲田 正彦
(株)オーバーシーズ・トラベル	代表取締役社長	鍵山 幸彦
楽天トラベル(株)	執行役員トラベル事業長	山本 考伸
(株)小田急トラベル	取締役社長	小柳 淳
(株)DeNA トラベル	代表取締役社長	中野 正浩
京王観光(株)	代表取締役社長	保土 久仁彦
自由時報	支局長	張 茂森
聯合報	特派員	雷 光涵
中央通訊社	特派記者	楊 明珠
台湾電視公司	特派員	宣 聖芳
宏觀電視	特派記者	謝 惠芝
台灣新聞	社長	錢 妙玲
千葉テレビ放送(株)	代表取締役社長	上田 誠也
福島テレビ	代表取締役社長	糠澤 修一

一般財団法人ラリーニッポン	代表理事	小林 雄介
阪急電鉄株式会社	常務取締役 本部長	小林 公一
(株)伊藤豊雄 建築設計事務所	専務取締役	泉 洋子
(一財)福島民報教育福祉事業団	理事長	花田 勲
コスモ企業株式会社	代表取締役社長執行役員	斎田 政夫
日本空港ビルデング株式会社	名誉会長	門脇 邦彦
小泉グループ株式会社 代表取締役社長 小泉 和久(代理)	常務取締役	山田 恵介
横濱中華学院	校長	馮彦國
老爺酒店集團	總裁	林清波
保保旅行社	日本支社 代表取締役	寺川 博章
三普旅遊集團	董事長	謝憲治
中華民國旅館商業同業公會全國聯合會	理事長	徐銀樹
交通部觀光局	局長	謝謂君
交通部觀光局	科長	鄭憶萍
交通部觀光局	局長秘書	鐘凱莉
交通部觀光局	國際組科員	詹吟英
台灣觀光協會	會長	賴瑟珍
台灣觀光協會	副會長	戴啓珩
台灣觀光協會	副秘書長	黃怡平
台灣觀光協會	會長秘書	謝美娟


附件二、菜單說明暨廚師名單

料理名	圖片	菜餚特色說明
淋漓	 <p data-bbox="228 1025 702 1066">手工愛玉（嘉義縣、嘉義市）</p>	<p data-bbox="895 387 1477 568">此宴以阿里山愛玉飲品開席，賓主舉杯互賀，期將台灣熱情活力與美食魅力詮釋的淋漓盡致，為跨海的情誼開啟未來的契機。</p> <p data-bbox="895 622 1477 1055">愛玉是台灣特有種，以阿里山「藍色部落」里佳部落一帶最有名。手洗愛玉是把愛玉籽中的果膠給搓揉出來，讓愛玉籽的果膠溶解於水，不須加吉力丁就能凝固；這天然果膠有降低膽固醇、促進新陳代謝和利尿的功效。搭配質地滑潤、香味濃郁的龍眼蜜，是極具台灣特色的飲品。</p>
歡迎	 <p data-bbox="228 1697 762 1883"> (1) 酸：烏魚子（高雄梓官） (2) 苦：小鮑魚（蘇澳東北角） (3) 鹹：土雞蛋、三星蔥（宜蘭） (4) 剝皮辣椒（花蓮、台東） </p>	<p data-bbox="895 1115 1477 1296">台灣盤上擺五味「酸、甜、苦、辣、鹹」，寓意人生百味，也象徵台灣多元飲食文化，歡迎各國旅客來台品味，增加人生精彩度。</p> <p data-bbox="895 1350 1477 1485">酸：以有台灣烏金之稱的烏魚子、結合南投紫蘇梅、小黃瓜，以檳榔外型呈現，微酸口感促進食慾；</p> <p data-bbox="895 1538 1477 1673">甜：以糯米冰鹼粽、結合桂花釀蜜汁、灑上花生粉，甜蜜滋味從舌尖沁入心脾；</p> <p data-bbox="895 1727 1477 1908">苦：以台灣白玉苦瓜，結合東北角養殖的小鮑魚、用甘梅、紅冰糖、米酒、破布子調味，有著苦盡甘來的意涵；</p> <p data-bbox="895 1962 1477 2002">辣：將放山土雞肉，浸泡來自花蓮、</p>

料理名	圖片	菜餚特色說明
		<p>台東原鄉所秘製的剝皮辣椒，蒸熟後冰鎮，淋上台灣客家口味獨有的金桔醬，有一種淋漓盡致、想要暢快高歌的衝動；</p> <p>鹹：菜脯蛋是最經典的台灣農村菜，這道菜以土雞蛋、菜脯、配上宜蘭的三星蔥與吻仔魚，是補充農忙汗水鹽分的家庭鹹味。</p>
真心	 <p>老母雞（桃園）</p>	<p>用真誠的心，以整隻老母雞淬鍊出最具台灣風味的湯品，用最實在的台灣古早味，向遠來的朋友表達最誠摯歡喜的情誼。</p> <p>這道湯品是以老母雞、豬瘦肉、雞爪，長時間精練熬煮的高湯，富含膠原蛋白；湯料是包覆著魚翅、蝦仁與絞肉內餡的燕餃，燕餃皮有別於餃子的麵皮，是以瘦肉捶打加粉碾製而成，平凡的紅蔥頭酥發揮提味的功效，每個細節都包藏著料理人的用心與考究。</p> <p>貴賓也可將擂茶粉加入湯中增添風味；擂茶是客家人經常用來待客的小點心；相傳在三國時代張飛領兵征戰時，糧食攜帶不易且長年戰爭糧食短缺，官兵經常餓肚子，只能用僅存的一些米磨成米麩泡水充飢，演變到後來，客家人隨喜好加入芝麻、堅果、五穀等增加香氣與營養素，擂茶成為可以讓家人促膝長談或輪流研磨增加家庭樂趣及情感溝通的一種獨特文化。</p>



料理名	圖片	菜餚特色說明
有餘	 <p data-bbox="228 969 512 1059">手工紅麩麵線 龍膽石斑（澎湖）</p>	<p data-bbox="895 338 1477 573">太平洋豐富的魚產，孕育台日豐富的海洋資源，也為台日觀光與餐飲產業帶來令人期待的榮景與希望，期盼透過有餘（有魚），祈求來年全民平安、漁貨豐收，年年有餘慶豐收。</p> <p data-bbox="895 622 1477 1144">澎湖位於台灣西部離島，因著得天獨厚的洋流交會，成為魚產豐富的漁場，肉質鮮美的龍膽石斑正是來自海洋的奇妙恩典。各位正在享用的美麗粉紅麵線是以手工精製，再以紅麩染製而成的，而這紅麩正是來自以致酒聞名的離島馬祖；在日本，紅麩通常做成健康食品，但在「醫食同源」的台灣，紅麩被廣泛運用，例如紅麩餅乾、紅糟肉...紅麩料理也經常出現在台灣人的餐桌上。</p>
揚帆	 <p data-bbox="228 1682 472 1917">明蝦 食用紙（南投） 老酒（馬祖） 柳丁（台中） 糕渣（宜蘭）</p>	<p data-bbox="895 1200 1477 1429">大明蝦上佐以一片以九層塔與柳丁製成的食用紙，像是揚帆蓄勢待發的船；宜蘭糕渣和蘋婆象徵同在大洋上的夥伴，一起為台日觀光打拼，共榮共進。</p> <p data-bbox="895 1440 1477 1917">鮮甜的大明蝦、大蒜、老薑、和台灣鄉間常見的蘋婆(鳳眼果)，在砂鍋中烹製收汁而成，一起鍋，香氣四溢；九層塔與柳丁纖維所製的食用紙，建議可搭配大明蝦食用，成就一番外酥脆內軟嫩、外甜香內鮮美的新體驗；宜蘭道地美食-糕渣，內容以高湯為主料，拌入絞肉、雞肉、鴨蛋、高湯等，打碎成糕泥，作成方塊，下鍋輕炸，是宜蘭國宴美食佳餚之一。</p>

料理名	圖片	菜餚特色說明
閣悅		<p>運用五行養生食蔬，透過廚師對食材的高度掌握，融合編織技巧而成的絲瓜包，吸收大地之氣，讓用餐者均衡攝取鮮蔬的營養素，容光煥發、心情愉悅。</p> <p>以絲瓜為球體，加入紅蘿蔔、筴白筍、百合等為餡，紅、綠、白、黑、黃，不只色彩繽紛、也符合現代五行養生的概念；是台灣當代食譜裡老饕們的新寵兒，更是體現名廚精湛廚藝的功夫菜。</p>
留戀		<p>採用蔬菜為主料，海鮮為配料做成的無米粽取代傳統糯米粽，加上傳統滷肉蘿蔔，遊刃於傳統與創新之間，融合山珍、海味、人情味，令用餐者齒頰留香、吮指回味、留戀忘返。</p> <p>這是一道能同時品嚐古早味與時尚養生好滋味的料理。將香菇、芋頭、栗子、竹筍、花枝漿、蒲燒鰻等台灣在地好滋味做成餡料包裹成粽形的無米粽，是這次美食展冠軍團隊的的拿手創意料理。再附上一塊紅蘿蔔與白蘿蔔滷製而成的梅花肉，純樸的古味躍然於唇齒之間。</p>
幸福		<p>來自台灣古早味剉冰，並搭配嚴選台灣和日本當季的水果和主廚巧思設計的水果創意料理，體現台日兩國友誼長存、甜甜蜜蜜、幸福滿滿。</p> <p>這道以水果為基底的水果剉冰創意料理，嚴選台灣和日本當季的水果，</p>

料理名	圖片	菜餚特色說明
		<p>果肉紮實綿密，還有以濃情巧克力包裹的日本在地鮮果，懷舊幸福回憶的蜜蕃茄等，淋上濃郁的煉乳或黑糖，滿滿都是師傅們的用心與祝福，讓人幸福感倍增，豐富美味到極致！</p>
<p>圓滿</p>		<p>今天是台灣冬至，吃湯圓是台灣重要的習俗；祈願分享給在場的每一位貴賓，圓圓滿滿迎接新的一年並再次豐收。</p> <p>主廚精心製作桂花蜜酒釀湯圓，是以桂花蜜與酒釀底的芝麻與花生湯圓，是每年台灣冬季裡最懷念的溫暖。謹祝與會嘉賓圓圓滿滿，事事如意。</p>

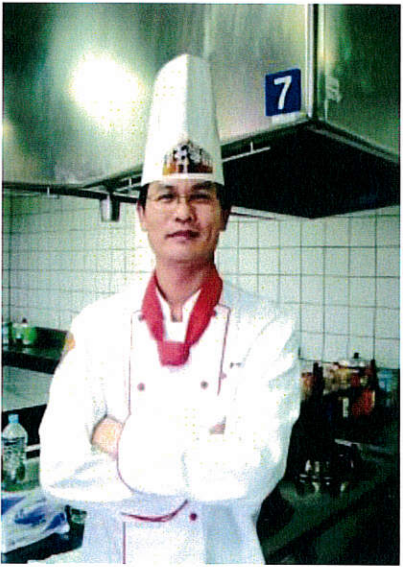
團隊介紹

項次	名廚	圖片	介紹
1.	兄弟食堂 郭宏徹		<p>入行 35 年，現任中華美食交流協會理事長、金山兄弟食堂行政主廚、金山兄弟宴會廣場總經理、世界烹飪聯合會評審委員、中餐烹調技能檢定監評委員與術科命題委員。</p> <p>曾任職土城與基隆看守所烹飪教師，各餐飲公會及衛生局之衛生講習講師。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 擅長以廢棄食材創作台灣民俗陣頭「官將首」，並榮獲第五屆中國烹飪世界大賽團體組金獎 2. 2004 年世界美食大賽美食工藝最佳創作獎 3. 1998 年觀光局派赴紐約「台北中華美食交流訪問團」專家名廚 4. 1999-2001 年觀光局派赴日本大阪、名古屋、新加坡、香港「美食交流訪問團」專家名廚 5. 1998 年台北中華美食展十大名廚廚藝表演 6. 歷屆台灣美食展召集人 <p>座右銘：一分耕耘，一分收穫</p>
2.	宜蘭渡小月 陳兆麟		<p>永遠能利用身邊有限的食材，做出最美味的佳餚，是陳兆麟師傅對自己不變的要求。出身蘭陽地區四代家傳辦桌世家，投身餐飲界數十年，現任宜蘭渡小月餐廳行政總主廚。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2007-2011 台灣廚藝代表隊教練 2. 1998-2004 紐約、東京、大阪、上海、新加坡、北海道等 3. 台灣美食節台灣風情小吃之夜代表團廚師 4. 2000 全國模範勞工 5. 1987-1990 榮獲味全多項金廚獎 <p>座右銘：錢是身外之物，什麼留下給子孫才是重要。做菜如人生。</p>

項次	名廚	圖片	介紹
3.	新天地餐飲集團 吳文智		<p>現任稻江科技暨管理學院餐旅管理系的副教授、新天地餐飲集團的研發顧問，曾任新天地餐飲集團的行政總主廚。從西餐跨越中餐，融合中、日、法，呈現兼容並蓄的創新料理精神，擅長做出「新台灣料理」，是台灣目前具有領袖特質、最受矚目的菁英廚師之一。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2011 海峽兩岸烹飪邀請賽最佳風味獎及個人最佳廚藝獎 2. 2010 韓國國際養生料理大賽 個人賽金牌 團體賽金牌 3. 2010 行政院藥物管理局頒發優良廚師 4. 2009 交通觀光局頒發 熱心觀光個人獎 <p>座右銘：成功是給努力的人，努力的人必定成功！</p>
4.	駱師父醬味川客 菜 駱進漢		<p>現任中華美食交流協會 常務理事、東風電視台料理美食王、食全食美節目特約廚師、台灣美食展「參山美饌傳奇展」指導老師、樂活田園餐宴指導講師、；並著有《吃五色好氣色》、《省油易做平底鍋料理》等食譜書。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2012 國際世界藝術烹飪大師競賽金獎 2. 2009 臺灣美食展世界廚藝邀請賽總冠軍 3. 2008 北京第六屆烹飪大賽冷盤金牌 4. 2003 可果美極美雀巢專業廚師金獎 5. 2002 中國上海食神爭霸賽金牌獎 <p>座右銘：從小處著眼，創造無限驚奇，只有創意才能邁向國際頂級廚師。</p>

項次	名廚	圖片	介紹
5.	宜蘭渡小月 邱清澤		<p>現任職於宜蘭渡小月餐廳、麟手創料理餐廳。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2006年台北中華美食展廚藝競賽國內賽金鼎獎 2007年台灣美食展世界廚藝邀請賽金鼎獎 2008年新加坡御廚賽金牌獎 2010年代表台灣遠赴澳洲雪梨參加台灣美食節，為示範廚師團隊一員。 2010年邱師傅擔任隊長的「麟」，勇奪台灣美食展國內廚藝競賽總冠軍 <p>座右銘：自己有意願想學，比別人催促你有效</p>
6.	麟手創料理 林佳模		<p>現任職於麟手創料理餐廳，畢業於加拿大 Vancouver Community College CulinaryArts，曾任職於加拿大 Beach House、West Restaurant、Cioppino's、Cin Cin Restaurant。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2008年台灣美食展國內廚藝競賽職業組銀鼎獎 中國烹飪世界大賽個人賽金牌獎 第五屆龜甲萬杯社會組金牌獎 2010年台灣美食展國內廚藝競賽團體組冠軍 2007年加拿大駐台辦事處國慶嘉年華宴、加拿大高爾夫球巡迴開球賽特聘廚師 <p>座右銘：服務貼心、作菜用心、品嚐開心！</p>
7.	台中裕元花園酒店 康志偉		<p>現任台中裕元花園酒店，曾任福華飯店、晶華酒店、新天地餐廳，同時也是霧峰農工等學校廚藝指導老師、行政院勞委會職訓局健康素食職業訓練班授課講師。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2003年中華美食展廚藝世界賽金鼎獎 2004新加坡中餐御廚爭霸賽金牌 2004中國廣州第五屆世界烹飪大賽「個人賽冷菜拼盤」金獎、「美食展檯賽」金獎 「美食展檯賽」最佳設計創意獎 <p>座右銘：成功是留給能堅持到最後的人，「做」</p>

項次	名廚	圖片	介紹
			就對了
8.	<p>中華科技大學 陳志昇</p> <p>(2015 台灣美食展總冠軍)</p>		<p>總鋪師陳志昇，外燴經驗豐富、專攻台菜、地方料理。阿昇闖蕩臺灣辦桌市場多年，憑藉的是自身的刻苦自勵與不斷學習，迅速爬升成為一代辦桌廚師。目前並在中華科技大學教學，有證照班、臺灣小吃、地方特色料理等班。阿昇說，研發具有臺灣特色小吃與大菜，是餐飲業今後發展與努力的目標。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2007 第一屆台北廚王爭霸賽(職業組)-金牌獎 2008 台灣美食國際行銷推廣國宴美食-指定廚師 2008 經濟部商業司台灣美食國際化名廚培訓-金鼎獎 2015 榮獲國家級至高榮譽衛服部 FDA 優良廚師-金帽獎 2015 榮獲勞動部全國技能競賽-評審證書 <p>座右銘：感恩、用心、智慧、分享、遠見！</p>
9.	<p>德霖科技大學 蕭冠之</p> <p>(2015 台灣美食展總冠軍)</p>		<p>蕭冠之國中畢業後，蔥蒜都搞不清楚，就去學做湘菜。一個人在台北，晚上睡覺，幾張椅子併在一起就睡了，早上都是冷到驚醒的，這是年輕歲月成長的過程。後來師承遠近馳名的水蛙師，27 歲當了主廚，他悟出，要比別人早到，比人晚走，做好、做對、做真最重要。人生像一條長河，以前的感性漸漸淘洗成了理性，他現在教人學藝，要先做好基本功，入了社會，才能學得更上層樓。身為助理教授的蕭師傅，由他領軍的德霖技術學院廚藝隊，贏得世貿展覽館客家溫馨團圓年菜決賽職業團體組冠軍，這是身為教師最開心的事囉！</p> <ol style="list-style-type: none"> 2014 年獲選新台灣料理 50 大名廚之殊榮 2014 年客家溫馨團圓年菜比賽-榮獲職業組冠軍 2014 年台灣國際美食展-果雕展示區副召集人 2014 年獲選 FDA 優良廚師

項次	名廚	圖片	介紹
10	育達科技大學 黃家洋 (2015 台灣美食展總冠軍)		<p>5. 2015 年台灣國際美食展-榮獲職業組冠軍 座右銘：照亮別人等於照亮自己!</p> <p>我出生在南投縣魚池鄉，小時候就喜歡圍繞媽媽身邊，媽媽有一手烹調好手藝，鄉下菜。信手捻來就是好味道，也讓我想從事廚藝工作，一轉眼快30年了，讓台灣好味道持續飄香千年。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2015 擔任韓國國際料理比賽評審委員 2. 2008 年合輯出書主廚的拿手菜 3. 2015 榮獲中華美食展廚藝大賽金廚獎 4. 2015 年 9 月 14 日取得客家名廚認證 <p>座右銘：做一個稱職的專業廚師，承先啟後，讓台灣味飄向世界每一個角落。</p>
11	幸福讚 精品飯店 許文賢 (2015 台灣美食展總冠軍)		<p>許文賢來至純樸蘭陽平原的我，跟隨著愛做菜的舅舅一同讓鄉親們享受著道地的台灣流水席，經年累月及耳濡目染之下，我因此深深的愛上這烹調美食的旅途，期望在未來能在廚藝更上一層樓並未大家做出一道道色香味俱備的美味佳餚。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 第一屆 台北廚王爭霸賽 職業團體組冠軍 2. 2015 年 中華美食展職業團體組冠軍 <p>著作:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食在宜蘭好風味 2. 正港台菜 100 道 3. 台灣地方小吃 <p>座右銘：用新作菜、用心做菜</p>

項次	名廚	圖片	介紹
12	德霖技術學院 李國溢 (2015 台灣美食展總冠軍)		<p>回想在 2012 年代表台灣受邀參加在德國慕尼黑所舉辦的 IBA 世界盃甜點大賽。榮獲世界第二名。這是真是難得的寶貴經驗。除了將台灣再次帶向國際視野，也再次向世界證明台灣是烘焙業強盛的國家之一。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2015 台灣美好時代美食展廚藝大賽-職業組 金廚獎 2. 2015 法國里昂甜點世界盃大賽-台灣代表隊 盤飾甜點第四名 3. 2014 新加坡 FHA 國際廚藝美食大賽-宴會小點或手製巧克力組 銀賞 / 現場蛋糕裝飾製作 銅賞 4. 2012 德國 慕尼黑 iba Cup 世界杯甜點大賽總合第二名 5. 2009 香港 HOFEX 世界廚藝美食大賽-糕點擺設組 銀賞 / 現場製作糕點 銀賞 6. 2008 新加坡 FHA 國際廚藝美食大賽-糕點擺設組 銀賞 / 現場蛋糕裝飾製作 銀賞 7. 2007 香港 HOFEX 世界廚藝美食大賽 糕點擺設組 銅賞 <p>座右銘：謙受益、滿招損</p>
13	中華美食交流協會 林俊鴻		<p>現任 中華美食交流協會秘書長</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 擔任 2014 台灣國際美食展「推廣組 召集人」，2014.08.15-18，【台灣國際美食展籌備委員會】 2. 2013 臺北市客家主題婚禮【客庄特色饗宴】總策劃，2013.11.15，【臺北市客委會】 3. 總舖師電影辦桌—台北首映會 總策劃，2013.08.15【影一製作所股份有限公司、威像電影有限公司】 4. 2012 臺北好客宴 總策劃，2012.12.11，【臺北市客委會】 5. 2012 臺北美食展-臺北大師宴 總策劃，2012.07.14，【臺北市商業處】 6. 2012 首屆福佑平安媽祖宴 副召集人，2012.03.17，【大甲鎮瀾宮】

附件三、臺灣觀光美食饗宴推廣會新聞稿

臺灣觀光美食饗宴 in 東京

剛剛達成國際旅客 1 千萬人次的目標，交通部觀光局謝調君局長就馬不停蹄到日本辦桌，以美食行銷臺灣觀光。

這次以「豐收」為主題，為慶祝臺日觀光交流達成 500 萬人次，以及來臺旅客突破 1000 萬人次，邀請「2015 台灣美食展」廚藝競賽冠軍團隊赴日辦桌。菜色同時採用臺灣與日本的在地食材，透過美食的融合，一方面感謝臺、日各界支持臺灣觀光，另一方面以美食行銷觀光，也宣示臺灣與日本的友好。依據 JATA 最近調查顯示，臺灣為今年日本跨年假期海外旅遊首選，距離近、令人安心、不分年齡層、旅遊型態，臺灣都是人氣受歡迎的理由，這個月美國網站 BUSINESS INSIDER 也評定臺灣為 2016 年必去新興旅遊景點第 6 名，謝局長也在餐宴中表示，將更努力打造友善的旅遊環境，提升服務品質，持續推動臺日觀光交流。

臺灣美食舉世聞名，向來為我推廣觀光最有效的重要軟實力；著有 5 本食譜，2010 年曾獲美食評論獎，英國雜誌「仕紳」知名食評論家鮑爾斯，今年首次來臺遍嚐佳餚，盛讚用醬油、紹興酒及冰糖紅燒烹煮的大豬腳，是他吃過最好吃的部位；歐美人士喜愛臺灣美食中較偏好小吃及傳統美食，而日本人則將小籠包、烏龍茶、芒果冰視為臺灣美食代表，交通部觀光局邀請日本知名巨星木村拓哉及國際大導演吳宇森合作拍攝的臺灣觀光宣傳影片就是以小籠包、烏龍茶、芒果冰為主題。

此行美食饗宴料理幾乎涵括全臺各地指標性食材，以傳統融合創新作法，同時滿足視覺與味蕾，一次享用廚界菁英匯聚所完成的心血結晶；例如將馬祖紅麩

染製的手工麵線拌著來自澎湖的龍膽石斑、放山土雞肉浸泡來自花東原鄉所秘製的剝皮辣椒，蒸熟後冰鎮，淋上客家口味獨特的金桔醬、還有宜蘭國宴美食-糕渣，都讓人驚艷吮指回味。

12月22日適逢臺灣冬至，以主廚精心製作的桂花蜜酒釀湯圓作為本餐宴的圓滿結束，讓用餐者暖心又暖胃，留下冬季最溫暖的記憶。

附件三、局長致詞稿

臺灣觀光美食饗宴致詞稿

沈大使、賴會長、各位臺日旅遊業界先進、各位貴賓好朋友、各位媒體記者，大家晚安！(Minasan-Konbanwa)

首先謝謝各位在百忙中前來共襄盛舉，在這邊也要跟各位分享，臺日雙方互訪人數在 11 月已經達成 500 萬人次，到臺灣觀光的國際旅客也在 3 天前也就是 12 月 20 日突破 1 千萬人次。這個成績代表國際旅客、國際媒體給予臺灣各界共同努力的肯定和讚揚，最大的協助是來自於在場各位好朋友對臺灣的支持與協助。

今天除了各位日本旅行業界的好夥伴，還有有遠從山形、岩手、北海道、愛知、青森、富山、還有三重縣來的好朋友一起慶祝雙方交流 500 萬人次、赴臺旅遊國際旅客 1 千萬人次，可見得大家對臺灣的重視，我感到特別感動，我也實現今年山形高峰會上許下的諾言，特別帶領今年台灣美食展廚藝冠軍隊，運用台日食材以「豐收」為主題來慶賀雙方觀光交流都有豐富的收穫；一方面感謝臺、日各界支持臺灣觀光，另一方面也以美食行銷觀光，宣示臺灣與日本的友好。

依據 JATA 最近調查顯示，臺灣為今年日本跨年假期海外旅遊首選，距離近、令人安心、不分年齡層、旅遊型態，臺灣都是人氣受歡迎的旅遊目的地，這個月美國網站 BUSINESS INSIDER 也評定臺灣為 2016 年必去新興旅遊景點第 6 名。我們也將更努力打造友善的旅遊環境，提升服務品質，持續推動臺日觀光交流，今後還要靠各位繼續支持與協助。

今天是臺灣的冬至，是團圓的好日子，很高興和大家團聚在一起，再一次感謝各位的參與，祝各位都能從今天的餐食得到能量，身體健康、事業圓滿成功。謝謝！

附件四、相關媒體報導

TRAVEL JOURNAL GATEWAY
Designed Exclusively for Tourism Industry

ユーザー名 困った時は
パスワード [?](#)
[ログイン](#)



Dream Journey NET

全国DJ化計画



[観光局](#) | [航空会社](#) | [旅行会社](#) | [ホテル](#) | [GDS-CRS](#) | [ツアオペ](#) | [鉄道・運輸・空港](#) | [クルーズ](#) | [カテゴリー一覧](#) | [優待](#)

[HOME](#) » [Promotion & Campaign](#) »

リリース日:2015年12月25日

「台湾美食の饗宴」～台日相互往来者数500万人突破を祝い、感謝の夕べを開催



2015年における台湾と日本の相互往来者数が500万人の大台を突破したことを祝い、このほど東京都内のホテルにて、台湾の交通部観光局と台湾観光協会による「台湾美食の饗宴～感謝の夕べ～」が開かれ、大勢の旅行業関係者が参加した。

挨拶に立った謝謂君観光局長は、台湾観光に対する各界の協力により、今月19日に今年の訪台旅行者数が初めて1000万人を突破、台日相互往来者数も500万人を超える目標を前倒して達成できたことを報告。また、台湾観光協会の頼瑟珍会長は、来場した日本の旅行業関係者に、日頃の感謝を述べると共に、訪台旅行促進へのさらなる協力を要請した。

台北駐日経済文化代表処の沈斯淳代表は、「台湾の美食を認めていただくことは、台湾の風土および歴史・文化を理解していただくことに繋がる。美食こそ、台日双方の友情および理解に重要な役割を果たしている」と述べ、美食を通して台日間の友好交流がより一層深まることに期待を示した。

同イベントには、台湾の12名の腕利きシェフが来日し、台湾から600kgの食材を用いて「豊穰」をテーマにした台湾料理のフルコースが振舞われた。



▲写真開会の挨拶する謝謂君観光局長



▲写真台湾観光協会の頼瑟珍会長



▲写真: 演者、KIRIKOさんによる二胡の演奏。会場では、獅子舞や電音三太子、アミ族舞踊などの台湾文化を紹介するパフォーマンスも披露された



▲写真: 来日した12人の腕利きシェフを紹介。阿里山の愛玉ゼリー、高雄のカラスミ、宜蘭のネギ、澎湖のハタなど台湾各地の特産食材が各料理に用いられ、台湾で冬至に食べる習慣がある「湯圓」(団子汁)もデザートに提供された。

2015年の日台往来旅客数500万人突破で感謝の「饗宴」



台湾から訪日旅客数が、本年にわたり日台観光客... 2015年の日台往来旅客数を500万人と認定... 2015年は台湾観光における記念すべき年となった。

を饗宴し、本年にわたり日台観光客... 感謝の意を込めて、「台湾の味、台湾の心、台湾の心」をテーマにした饗宴... 日本からの訪日旅客数増加に期待... 2015年の訪日台湾人観光客は163万人と推定された。



(高雄) カラスミは高品質の老練を使用



(宜蘭) 竹筒飯(竹筒飯)は、百の舌を舌で味わう。



(澎湖) 澎湖のハタは、台湾の味、台湾の心、台湾の心を味わう。

締結式の様子... 東武鉄道(社長: 伊藤嘉彦、本社: 東京)と台湾鉄道(社長: 呉永順、本社: 台北)は、以下(右欄)を友好協定締結... 東武鉄道(社長: 伊藤嘉彦、本社: 東京)と台湾鉄道(社長: 呉永順、本社: 台北)は、以下(右欄)を友好協定締結... 東武鉄道(社長: 伊藤嘉彦、本社: 東京)と台湾鉄道(社長: 呉永順、本社: 台北)は、以下(右欄)を友好協定締結...

嘉南旅行社 全国旅行業協会正会員 京都府知事登録旅行業第3-4417号(社)

大鑫産業株式会社 広めよう未来につながる リサイクル社会

大塚会計事務所 簡単で効率のよい経営を支援します

大塚会計事務所 創業された方々、J-Scan(サー)やパソコン会計 お気軽にご相談下さい

大塚会計事務所 創業された方々、J-Scan(サー)やパソコン会計 お気軽にご相談下さい

大塚会計事務所 創業された方々、J-Scan(サー)やパソコン会計 お気軽にご相談下さい

附件五、相關活動照片



活動開始由三太子、舞獅表演熱鬧揭開序幕



交通部觀光局謝謂君局長、台灣觀光協會賴瑟珍會長、駐日經濟文化代表處沈斯淳大使、日本旅行業協會(JATA)田川博己會長分別致詞肯定臺日觀光流，並期許觀光產業興盛



臺日雙方貴賓上台敬祝賀酒



設置擂茶體驗區，增添互動趣味性



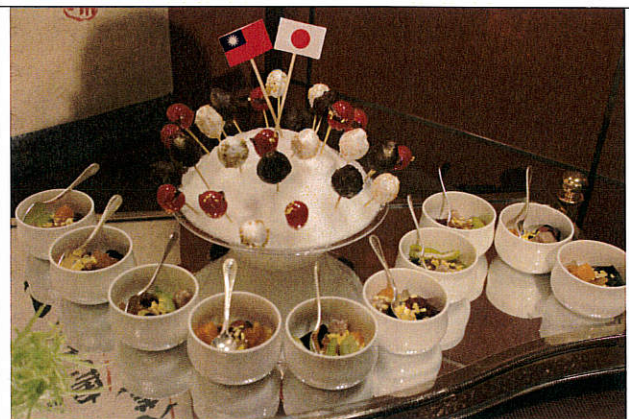
菜色展示媒體拍攝區



全體參與者一起跳原住民舞蹈賓主盡歡



臺灣代表團及表演團體全體合影



在融合了臺日水果的甜品中畫下完美句點