

國際食品窗口·展現台灣食力

—2006 台北國際食品展與台灣美食周

「台北國際食品展覽會」是亞洲最具規模也是最國際化的食品展之一，為了擴大商機，今年活動內容涵蓋有「台灣美食週」、「台灣觀光美食饗宴」及「台灣美食導覽」等一連串的美食活動，並與「台北國際食品機械暨科技展」、「台北國際包裝工業展」整合同步於6月21-24日展出，讓國內外業者在最短的時間內即能掌握市場脈動及進行技術交流；讓參觀民眾藉此機會體驗食品產業的最新潮流與嶄新商品。



蘇嘉全主委蒞臨「台灣館」致詞

「台灣美食饗宴」、「台灣觀光美食饗宴」及「台灣美食導覽」等4道菜以別開生面的方式，從充滿台灣味的大蒸籠裡端出來，把台灣美食推向國際舞台，展現台灣新「食」力。

趙永全說：「過去台灣的美食，一直不為國際所周知，實際上台灣美食除了發展出自己的特色外，更把中國菜改良得更健康、更自然。」當天記者會中，特別邀請參與活動的

13家飯店餐廳及大廚出菜，包括長榮桂冠酒店、圓山飯店、國賓飯店…等，其中華泰王子大飯店推出的「夏日火鳳凰」，以夏季清爽的水果為食材，搭配扇貝、蝦蟹等海鮮及精雕細琢的火鳳凰盤飾，既好吃又好看。

6月21日開幕當天，一群小朋友們打扮成小小廚師，手裡拿著一只代表台灣各地小吃的旗子，不僅表現了這次台灣各地小吃對美食週的投入，也蘊含著美食傳承的味道。在小朋友的精采可愛的表現中，美食饗宴就此正式開鑼！

想要300元嘗盡各地美食，又不想舟車勞頓，該如何是好呢？答案就在台北世貿中心。2006台北國際食品展與台灣美食周活動於6月21-24日登場，業者免費提供各類美食，吸引大批人潮湧進，熱鬧滾滾。

大動味蕾 環遊世界

外貿協會指出，今年的台北國際食品展，比往年進步很多，各主題館都花盡心思，共有540家廠商參展，使用1,570個攤位，共設立包括台灣、美國、日本、韓國…等32個國家館。在國家館之中，台灣館有82家廠商、172個攤位，規模最大；外國展館則以日本館的80個攤位為最多。

6月14日活動起跑前記者會，外貿協會趙永全秘書長不僅化身為總舖師，還發揮美食創意，讓「台北國際食品展覽會」、



林國華副主委為「國際食品展」開幕剪綵

台灣小吃 饕客最愛

台灣好吃的鼎泰豐小籠包、府城小南米糕、周氏蝦捲、阿輝炒鱈魚…等美食在哪裡？在飯店？餐廳？還是路邊攤？今年主辦單位特別編纂中英文對照的《台灣美食導覽》專刊，收錄全台各地最具代表性的店家，與其餐飲佳餚特色集結成冊，內容包括「台灣鄉土美食」、「在台灣的異國風味」、五星級飯店內頂級餐廳的「特色佳餚」以及經過專家推薦的「國內知名餐廳、小吃」四大單元，是引領中、外饕客盡嚐台灣美食的重要參考指南。

司，並邀請名廚示範美食料理…等，每區皆具特色，參觀者並能夠親自品嚐以飽口福。此外，並規劃有最新科技的「光影互動館」，藉由互動讓參觀者更了解台灣農產食材的優點。

農委會強調，「台灣館」的參展廠商及產品皆經過嚴格甄選，具有 ISO-9000、ISO-14001、HACCP、GMP、CAS 等國內外品質認證，是台灣農產食品業界一時之選，國內外買主及參觀者可在會場獲得最新資訊，更可進行後續採購下單。



外貿協會趙永全秘書長化身為總舖師



「夏日火鳳凰」



台灣優質好米

台灣農產 精銳盡出

農委會在本次展覽特別打造「台灣館」。農委會表示，「台灣館」是以「新鮮、安全、優質」為參展主軸，並分為 8 大區，包括主題區、蔬果區、茶葉區、漁產區、稻米區、畜產區、調理食品區及林產區；其中主題區並將展示台灣農業在近 2 年內所發展的最新產品項目與食品加工技術。開幕當天，農委會主委蘇嘉全也親自蒞臨剪綵。蘇主委說，「台灣館」是民眾深入瞭解台灣農產食品的最好機會！

在 4 天的展期中，除了靜態展出外，農委會安排動態活動推廣台灣優質農產品，如現授沖泡台灣好茶的秘訣、台灣第一好米與超低溫冷凍鮭魚做出最美味的壽

圓滿閉幕 明年再見

今年主辦單位還特別舉辦「一元復『食』」、「食在『筷』樂」、「台灣『食』力」…等活動來刺激消費者的參與熱度，當中抽到精緻套餐 1 元兌換卷或是比賽獲勝的民眾，紛紛笑得合不攏嘴。

台灣美食的聲譽在國際上聞名遐邇，道地的台灣小吃、五花八門的創意料理與異國餐點，讓台灣已成為不折不扣的美食眾合國，甚至觀光客都將走訪台灣美食納入行程中的一部分。因此，透過美食饗宴與食品展的結合，將可以讓國外買主一「食食在在、品嚐台灣」！錯過今年美食盛會的民眾，讓我們相約明年再見！