

嚴選美食空中餐飲

台糖 華航 異業結盟

好米 豬肉 搶鮮上機

中華航空公司繼與農委會連續兩年合作的 2005 年蝴蝶蘭彩繪機、2006 年的水果彩繪機後，再以創新行銷手法與台糖公司合作，要將台糖有機米、松板豬肉應用於國際航線空中餐飲，展現台灣精緻農業之美。

為將台灣的精緻農業推廣到國際，台糖公司與中華航空在農委會副主委胡富雄的見證下完成異業結盟，於 7 月 24 日共同宣布未來華航由台北出發的日本航線及部分越洋航線頭等艙及商務艙將提供台糖「有機米飯」，並將以限量供應的方式，陸續推出「有機米禮盒」、「松板豬肉」以及「蝴蝶蘭禮盒」。

大地為母·虎尾農場為家

為促進國內農業升級，政府目前積極推動農業深耕及有機農業，希望能引領民眾對農業的重視，讓有機農業得以維護耕作環境、促進生態平衡。台糖董事長余政憲就說，台糖擁有全國最多的農地，是最有實力栽種純天然、無汙染的有機作物，因為有機強調自然、健康，與台糖一貫的訴求相同，所以台糖早在 7 年前，即以休耕蔗田轉型為有機稻田，目前雲林虎尾農場農作面積 24.5 公頃，年產約 120 公噸，其中 2 公頃為華航專屬「產地嚴選」農作區。

耗時 7 年，用心孕育出台硬 9 號有機栽培食米的華航製作稻米達人—高碧綢說，台



農委會副主委胡富雄(右一)華航董事長魏幸雄(中)與台糖董事長余政憲(左)品嚐台糖松阪豬肉，一致稱讚

糖公司所種植的有機米以天然資材作為農作物營養源，從環境、水質、病蟲害防治等各环节，皆以有機方式完成，並通過國際美育自然生態基金會嚴格的有機驗證，再以日本進口最新碾米設備嚴選，粒粒飽滿透亮、口感香Q滑嫩、令人回味無窮。

頂級黃金 6 兩·松板豬肉

您知道豬肉的頂級部位在哪裡？那個部位的肉質口感最好？油脂分布最豐富？答案就是豬的腮邊肉，也就是所謂的黃金 6 兩—松板豬肉。每頭豬只有 2 塊腮邊肉，重約 6 兩，口感清爽質脆，只有饕客才知道指名購買。

農委會副主委胡富雄說，

台糖養殖場以優生學概念嚴選豬隻，養殖過程中除保有古早飼養的細心外，並嚴控生長期健康管理，一直到最後的分裝、冷凍上架均嚴格把關，所以台糖「松板豬肉」絕對是豬肉中的頂極品。

台糖公司以「關懷本土」理念為出發點，余董事長強調，已經有一甲子之齡的台糖公司，為了讓產品知名度隨著華航全球航點行銷國際，一定會全力以赴，搶「鮮」把最優質的有機米及松板豬肉，交與華航合作。



松阪豬肉與有機蔬菜