

臺灣美食 Taiwan Foodelicious

陳武雄主委(中)和與會貴賓共同宣示政府對安全優質農產品的管理政策，務必要達成「健康、效率、永續經營」的施政目標



進軍食品展・行銷農特產

—2008 年台北國際食品展圓滿落幕

文圖 | 陳建智

2008 年「台北國際食品展」、「台北國際食品機械暨科技展」及「台北國際包裝工業展」，已於 6 月 21 日結束為期 4 天在世貿南港展覽館的盛大展出。三展連袂登場，完整呈現食品相關產業上下游，讓遠道而來的國外買主在驚嘆食品展的國際化和多元性，也同時見識到台灣食品機械和包裝業者豐富的研發成果。

6 月 18 - 21 日，「台北國際食品展」、「台北國際食品機械暨科技展」和「台北國際包裝工業展」再度與食品展連袂登場，讓參觀者逛一次展區就能深入了解食品從上游至下游的完

整製程，輕鬆掌握食品相關產業資訊。

台灣館設置專區，提供買主與供應商進一步商談



本屆「台北國際食品展」共吸引 768 家國內外廠商使用 1,609 個攤位，創下歷屆之最，並集合包括台灣、美國、韓國、加拿大、日本…等 27 個國家館共襄盛舉，成為亞洲地區絕佳的國際食品貿易平台。6 月 17 日展前記者會上，農委會副主委黃有才說：「台灣的農產品優質在國際上很知名，藉由這次台北國際食品展，以地主國的身分，來籌備台灣館的展出，我們設定目標，是 3 年成長 20%，希望今年能夠成長 5% 以上。」



全球首次亮相的竹子水，健康自然，富含纖維素與多種胺基酸，對人體可是好處多多

6 月 18 日，開幕典禮由一組現代中國風的樂團表演揭開活動序幕。農委會陳武雄主委致詞表示，台灣的農業要和音樂、詩歌、藝術結合，才能襯托出台灣美食的「美」。陳主委指出，台灣館秉持健康、效率及永續經營的理念為主軸，台灣的



生產者和消費者都是一體的，一定要符合國際間食品的標準，並和全球生態環境和諧相處才是農業的永續經營之道。

強化 CAS 標章宣導

台灣館除了主題區外，另規劃出農產區、漁產區、畜產區、調理食品區與林產區等五大專業區。農委會說明，今年食品

展回歸以 CAS 農產品安全驗證的標章為主軸，將持續透過「CAS 優良農產品」驗證標章，依產品性質推動「CAS 吉園圃生鮮蔬果」標章、「CAS 有機農產品」標章，另將特殊性質之農產品導入產銷履歷制

度，從產地到餐桌進行嚴格控管，以建立國際化品牌，使國外買主與國內消費者均能深入了解我國政府對於產品安全性的健全管理，達成「健康、效率、永續經營」之施政目標。

專業區彰顯農特產

「農產區」展示項目包括稻米、茶葉、蔬菜及水果等產品，並彰顯農產品新鮮、安全、優質的外銷潛力；「林產區」除展出優質竹炭食品外，並推出全球首次亮相的竹子水，別小看它清清淡淡，不但富含纖維素、多種胺基酸，還有竹葉多糖、竹葉黃酮，是最健康及養生的森林香料飲品；「漁產區」推廣台灣鯛、海鱸、鰻

魚等多項優質漁產品，另展示湧升蚵、黃金蜆及超低溫冷凍鮭魚等產品，讓漁產品隨手可得，美味不減分，突顯台灣漁業優質技術及特色；「調理食品區」為外食族準備了多種新選擇，不論是冷凍食品、水產製品以及蜜餞類產品，都是榮獲農委會 CAS 優良農產品標章驗證的優良農產品；「畜產區」展示的產品包含台灣黃金雞、生鮮豬肉及其加工製品、鴨肉製品等，其中一口咬下有 3 種口感的三色蛋、皮蛋及鹹蛋無論單吃或料理都是最佳良伴。

農委會表示，台灣館提供國內和海外

參觀者或買主獲得產品訊息以及下單機會，並向所有參加與參觀民眾展示台灣農業發展潛力及農產品優質形象，不只提升台灣農產品的國際知名度，更促使農民經營與生產符合國際市場

需求，同時穩定內銷價格，促使農業向上提升並達到農產業結構永續發展之目標。

展望明年，「台北國際食品展」、「台北國際食品機械暨科技展」及「台北國際包裝工業展」將於 2009 年 6 月再度登場，必能延續今年成果，並再創高峰，締造無限商機。豐



陳主委(右)專注聆聽業者的產品說明

各專區精心擺設，要讓國外買家充分體會台灣農特產的美味與魅力

