



■ 布洛灣棧道。

品嚐春天的浪漫。「百合花假期」自91年3月16日至5月15日，二天一夜，每人2700元，二人成行；百合花套餐內容：威化野百合、百合鮮帶子、晶華百合雞、百合鱒魚卷、山藥三寶鴨、飄香荷葉飯、根莖燉子排、花好百合凍、合時鮮果盤。洽詢電話 02-2560 3266 / 03-869 1155。

翹

發與新通路設計，跳脫了傳統全鵝烹調及侷限於鵝肉攤及餐廳的消費模式，新產品分五大類：(1)鵝胸肉排有3種口味，以高級飯店、中西日式餐館、歐式自助餐館為行銷通路。(2)鵝肉捲有8種口味，以中西餐廳、咖啡連鎖簡餐店、超市零售、熟食、團膳、外燴、拉麵店為行銷通路。(3)可樂餅有甘味與鹹肉2種口味，以中西餐廳、咖啡連鎖簡餐店、超市熟食、團膳、外燴為行銷通路。(4)傳統口味的全鵝有鹹水鵝、茶鵝及煙燻鵝3種。(5)中式調理鵝肉有7種口味。

這些真空包裝鵝肉加工品，將先進攻餐飲通路，半年後才會進入超市爭取零售市場。

翹

古早味的環保尖兵—— 無患子的傳奇



「無患子」，俗名肥皂果，又名鬼見愁。早年的台灣到處是肥皂樹，家家戶戶都會撿拾肥皂果，搗碎除核後捏成團狀，作為肥皂使用，是既天然又環保的植物性清潔用品。王群光醫師與中興大學園藝系王才義副教授特別針對無患子進行蒐集與研究，並編印成「無患子的傳奇」一書，內容包括無患子的典故、種植方法、實際用途與對環保的貢獻等，均有詳細說明。「無患子的傳奇」一書定價100元，有興趣的讀者可洽詢(02)2332-4261或0918-561698鄭莉莉小姐，也可上網 <http://www.soapberry.com.tw>。

翹

無患子的傳奇

王群光醫師
國立台灣大學醫學士

王才義副教授
國立中興大學園藝系

