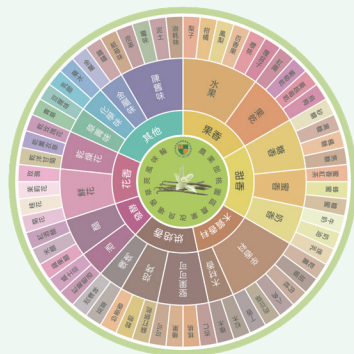


為快速深入瞭解香草香氣特性的表現方法，本場與輔仁大學餐旅系李青松教授進行合作，邀請涵蓋可可、咖啡、紅酒、烘焙及餐飲等領域具有國際認證的專業評審級杯測師及品鑑師與香草進口貿易商等，進行專業的感官品評後，首度製作出臺灣「香草莢風味輪」，以幫助大眾瞭解香草的香氣特性。國產香草莢在專家感官品評測試中展現出甜香、果香及花香的主調性，並在製成冰淇淋後，其香草濃郁度、整體香氣及喜愛度均超越進口原料做出之成品。

本場從育種、栽培及加工技術等進行系統性研究，結合農科院的通路拓展經驗，串接圓山大飯店的食材選用及御手國廚的妙手生花，成功建立一套由研發到銷售，整合拓展飯店食材加值運用的模式，緊密地將研發人員、農民朋友、銷售通路、餐飲運用，一條龍產業鏈串起來，將獲得國際風味評比三顆星的臺灣香草莢製作

成國宴級甜點，成功的把國產香草莢的卓越品質彰顯得淋漓盡致。

隨著消費者對於食品安全的要求標準提高，人們追求更天然的食物，大型食品企業也紛紛推出無添加人工香料的產品，對天然香草的需求量也日益增加。目前臺灣的香草莢產業正崛起中，在產量和風味品質逐漸滿足國內市場的需求，本場與輔仁大學合作推出「香草莢風味輪」，幫助消費者深入瞭解香草莢的風味輪廓。更與農科院及圓山飯店攜手合作，促進消費者更加認識獨特的「臺灣香草莢」，且隨著品質逐步獲國際認可，期待它未來成為全球市場上一顆閃亮的新星。



▲臺灣香草莢風味輪