

國產農糧遇見米其林 記者會活動紀要

陳銘鴻¹ 謝昌衛²



農糧署胡忠一署長主持國產農糧遇見米其林記者會。

摘要

為促使高端餐飲通路消費市場採用國產農糧加工品，行政院農業委員會農糧署結合國立中興大學於112年2月24日辦理國產農糧遇見米其林記者會，以餐酒會方式，由連續5年榮獲米其林餐盤推薦的海鮮餐廳主廚，選用國產農糧食材，與資深侍酒師攜手合作，發想出3道創意料理，搭配鳳梨釋迦酒品、特色果汁，令人深度體會酒食搭配的美妙滋味，也為優質國產農產加工品搶攻頂級消費市場創造新契機。

To boost the use of domestic farm products by high-end restaurants, the Agriculture and Food Agency of the Council of Agriculture in cooperation with National Chung Hsing University hosted a press conference on February 24 to publicize how best domestic farm products can match sugar apple drinks. It featured Michelin-ranked seafood chefs and senior sommeliers, who demonstrated how three dishes made from domestic farm products could go very harmoniously with sugar apple wines and juices. The show opened a new opportunity for quality farm products to enter the high-end food market.

註1：行政院農業委員會農糧署。

註2：國立中興大學食品暨應用生物科技學系特聘教授。

飲酒過量 有害健康

一、前言

臺灣農產豐富多元，許多農糧加工精品已經悄然投入米其林餐廳餐酒服務，讓優質的臺灣味在頂級餐盤中嶄露頭角，成為當代料理的食尚密碼，為促使高端餐飲通路消費市場採用國產農糧加工品，行政院農業委員會農糧署（簡稱農糧署）結合國立中興大學（簡稱中興大學）於112年2月24日辦理推廣記者會，整合產官學及通路業者共創新商機。

二、活動背景

農糧署積極促進國產特色農糧作物升級，結合學研單位推動農產加工技術發展，協助產製業者發展農產加

工製品及其半成品，本次活動由中興大學輔導國內專業製酒業者運用國產鳳梨釋迦開發高值化鳳梨釋迦酒款；另以高壓加工技術，推出鳳梨釋迦特色飲品，還有以國產菇蕈轉化成時尚的植物肉，透過米其林餐廳主廚的精湛廚藝，讓農糧加工品搖身一變，成為兼具視覺與味蕾享受的饗宴，讓消費者品嚐中西混搭創意餐酒組合。

此次記者會以餐酒會互動方式，由連續5年榮獲米其林餐盤推薦的海鮮餐廳主廚，與資深侍酒師攜手合作，利用優質國產農糧食材，發想出3道創意料理，搭配鳳梨釋迦酒品、特色果汁，激盪出絕妙餐酒組合。現場還邀請到米其林百顆星達人分享特製的餐酒菜單，讓所有與會嘉賓深度體會酒食搭配的美妙滋味。



1
+
3
2
4



1. 優質鳳梨釋迦酒品具獲獎實績並於餐飲通路推廣。
2. 農糧署姚志旺副署長（中）訪視產製鳳梨釋迦酒品製酒業者。
3. 結合航空公司供應商務旅客鳳梨釋迦綜合果汁。
4. 農糧加值結合淨零碳排推出的植物肉系列產品。

酒後不開車 安全有保障





農糧署胡忠一署長（中）與主廚及米其林百顆星達人合影。



農糧署結合學研單位發展多元優質加工品。

三、產品特色

(一) 山海交界絕美珍品——臺東鳳梨釋迦酒品

選用臺東在地鳳梨釋迦低溫發酵，再進行完全密封低溫熟成，經過時間淬鍊取其精華酒液而得的鳳梨釋迦酒品，保留鳳梨釋迦獨特香氣與酸甜，酒液色澤澄清帶略黃色，適當的酸味及甜度，讓微醺餘味在舌尖回甘，味道極致清爽。本次活動呈現的鳳梨釋迦酒已於多家米其林餐廳上架，並獲得2022年世界品質評鑑大賞

(Monde Selection 2022)金獎 (Gold Award)殊榮，以優質農產原料及製酒工藝，製作高品質的產品，提升國產鳳梨釋迦的國際知名度，可望成為酒品界的高級精品。

(二) 臺灣之光空中翱翔——鳳梨釋迦綜合果汁

與國籍航空公司攜手，嚴選臺東鳳梨釋迦和屏東金

飲酒過量 有害健康



鑽鳳梨，透過冷壓鮮榨與超高壓技術（High Pressure Processing, HPP），保留最天然的新鮮風味與纖維，濃郁的100%冷壓果汁，喝一口是舌尖上的美味饗宴，讓繁忙的商務旅客品嚐臺灣果品最自然的香甜，舒緩緊繃身心。

（三）國產加值淨零減碳——植物肉系列產品

臺中市霧峰區是國內菇蕈的重要產地之一，金針菇、杏鮑菇、洋菇及菌種栽培等具有相當的經濟規模，中興大學輔導在地農會結合優良食品加工廠，協力開發「金針菇植物肉

排」及「銀耳植物肉丸子」系列產品，利用菇蕈開發特色植物肉加工產品，減少碳足跡兼具淨零碳排概念，藉由國產菇蕈創造新價值，帶動產業轉型升級。

四、結語

本次活動於榮獲米其林餐盤推薦餐廳舉辦，推出創意料理搭配鳳梨釋迦酒品及特色果汁，經主廚與米其林百顆星達人分享特製的餐酒菜單，讓所有與會嘉賓深度體會酒食搭配的絕佳風味，更為國產優質農產加工製品搶攻頂級消費市場創造新契機。

產官學界合作將優質農糧加工品推廣高端餐飲市場。



酒後不開車 安全有保障

