

【交通部觀光局雲嘉南濱海國家風景區管理處新聞稿】

發稿日期:112年8月23日

新聞聯絡人：洪副處長肇昌 電話：06-7861000 轉 113
莊課長鴻濱 電話：06-7861000 轉 230

文稿主旨：

雲嘉南觀光圈餐飲大師開講 跟著美食漫步雲嘉南

112年8月23日交通部觀光局雲嘉南濱海國家風景區管理處(以下簡稱雲管處)特別邀請榮獲「2022世界頂級美食獎之主廚獎」陳鴻大師於嘉義長榮文苑酒店進行大師開講，吸引雲嘉南濱海觀光圈夥伴及旅宿餐飲業者約50名參加，本場講座主題:陳鴻的雲嘉南美食散步，與在地業者交流探討如何將在地最好最新鮮的食材，兼顧傳統美味，融合創新菜單，以永續經營為目標，並期許藉由大師的經驗分享，擴展區域觀光夥伴視野及提升各面向的服務品質。

常言道「越在地越國際」-遊客來就是要吃在地才有的味道，廚藝大師陳鴻表示：「美食背後沒有故事，就不會感動人」，除了提升視覺上的美學饗宴，讓大家所熟知的色、香、味都能真正展現出來，同時讓遊客用心感受烹調料理背後的溫暖心意，細述美食散步中的人情味，建議雲嘉南濱海地區餐飲業者朝「中菜西吃」提高餐飲服務與美學品質，推出優質限量的季節產品，讓遊客感覺高貴及尊榮。

雲嘉南濱海產業文化觀光協會新任理事長戴泳明也在現場邀請陳鴻擔任雲嘉南濱海地區美食、美學顧問，協助地方餐飲產業呈現出更多元的餐飲美學文化，提升餐飲品牌形象。

雲嘉南管理處表示，後續尚有大師實作開講及餐飲示範點等續曲，將於9月起陸續辦理，實質讓講座理念及實作輔導雙向進行，內容精彩可期，歡迎屆時報名參加。