

【交通部觀光署雲嘉南濱海國家風景區管理處新聞稿】

新聞聯絡人：洪副處長肇昌 06-7861000 轉 113

新聞聯絡人：莊科長鴻濱 06-7861000 轉 230

發稿日期：112 年 9 月 21 日

文稿主旨：

**「在地好料，星質感」 雲嘉南濱海好食材新風貌**

交通部觀光署雲嘉南濱海國家風景區管理處(以下簡稱雲嘉南管理處)於 9 月 21 日下午特別邀請知名餐飲主廚陳俊銘擔任餐飲大師實作工作坊主講人，陳主廚先後任職粵菜餐廳「龍都酒樓」、米其林一星「大三元」和泰式餐廳「泰平天國」，擅長多元料理元素結合，將各式料理融入發展成為特色風格創新料理，要以一星級菜色來迎接遊客至雲嘉南。

工作坊大師陳主廚以「在地好料，星質感」為主題，為創新料理先徵集雲嘉南濱海觀光圈業者提供最好最新鮮的季節性在地食材，也親自前往當地品嚐、了解食材特色、性質後，再盡情發揮開發出雲嘉南專屬的在地特色低碳料理，如口湖第一鰻波口感軟綿的胭脂鰻轉化成「炙燒鰻魚鮮蔬沙拉卷」、布袋宏展農場產的低苦味白玉苦瓜結合海鮮的「苦瓜海鮮盅」讓不吃苦瓜的人也能入口、獲得神農獎的林家冠軍烏魚子結合無刺虱目魚肚而成的香鬆…等，並配合國內最古老的井仔腳鹽田生產的天日曬成功鹽及北門嶼風味餐廳虱目魚黑豆醬油做為調味佐料開發出八道料理；飲品利用佛都愛玉提供山海能量膠原飲結合杰樂番薯園的地瓜、水林祥美餅鋪的花生仁及佶蜂園的海口蜜開發出新口感飲品。

雲嘉南管理處今年協助餐飲業者提升經營理念辦理大師講座及本場次的餐飲實作工作坊，期盼藉由大師的實作分享，擴展區域觀光餐飲夥伴視野和創新，並據以運用開創出業者專屬料理；示範過程中陳主廚強調美味的秘訣就是要有最新鮮的食材，結合本源特色讓在地食材變成低碳餐飲並賦予更珍貴價值。

現場約有 50 位的雲嘉南業者到場參與和觀摩，透過現場實作及討論讓原有料理再進化，創新融化出新美食，現場這樣一桌比擬「星級料理」在地特色低碳美食，在都會區價值接近萬元或以上，但因為雲嘉南為產地，可以以物超所值價格推出，讓至雲嘉南旅遊的遊客前來嘗鮮，也為低碳旅遊與永續環境盡一份心力。