

一切從生活開始 感受台灣農產品「味」力

台灣重視農業發展，重視地方特色產業，而地方特色產業多為中小企，而且他們大都是植根本土實業，在台灣整個地區經濟中扮演一個重要角色，所以「經濟部」中小企業處協助他們是提升技術，將自定產品進行ISO（國際品質管理體系認證），打造一鄉一鎮一特色，把地方特色產業國際化，每年也有組織中小企業者合力開拓國際市場。「經濟部」中小企業處蘇文玲副處長表示，今年他們以台灣饗食生活，台灣自然舒活將在地家居生活用品，地方特色食品，農業觀光推介給各地遊客，透過他們將台灣的好食好用東西帶出去，形成台灣品牌，從而強化整個台灣的經濟及競爭力。他們奉行魅力一切從生活開始。採訪：丹丹

鳴謝：經濟部中小企業處 協辦：中華航空公司 財團法人中衛發展中心



經濟部中小企業處蘇文玲副處長



新旺集瓷呈現美學與生活



幸福同心鍋剛拿下本年上海國際時尚家居用品展的金質獎



來自台灣鶯歌的新旺集瓷已經是發展到第四代

位於鶯歌老街的新旺集瓷，是從家庭式的工廠發展成製造呈現美學與生活文化設計的瓷藝產品，如陶鍋、茶具、茶具等，希望用更多好的設計讓生活中充滿幸福。集瓷Cocera的讓幸福同心鍋剛拿下本年上海國際時尚家居用品展的金質獎。

最熱賣的是透過變色油墨技術製造出一系列台灣名勝變色杯，用溫熱轉變幻化出台灣豐富色彩的人文與美景，形同同時亦「遊遍」了台灣名勝。包括台北101變色杯、新北市夜景變色

變色杯幻化出台灣名勝。杯、鶯歌變色杯、「泰雅族」變色杯、媽祖庇廕變色杯、貓空二景變色杯、侯硐三景變色杯、日月潭變色杯、天燈三景變色杯（每隻台幣600），但使用時要注意：1.請勿用鋼刷或較硬材質的工具刷洗，以免陶瓷本身及變色圖案受損。請勿放入烤箱、微波爐及洗碗機內加熱浸泡或蒸氣或洗刷，勿放入冰箱冷凍冷藏，以免變色圖案受損。



呢套豐收與月餅茶具十分應節。

新旺集瓷為了弘揚和承傳陶瓷文化，設置陶藝教室及新旺陶瓷紀念博物館。陶藝教室許多小朋友來玩泥巴，自製個性化的陶器，或有爸媽帶小寶貝來壓手腳印陶板手腳模，幫小寶貝留下美好的回憶。（陶板色彩繽紛版基本收費台幣500元/彩色款750元）

艾馨園



台灣唯一的艾草生態教育園區「艾馨園」。



李先生介紹艾草有多種用途。

艾馨園位於彰化縣花壇鄉灣東村灣東路，是綜合農村生態農場，全台灣獨一無二以艾草為主的生態教育園區。艾馨園主人李振輝與農會合作經營，創造自然無毒農業的生活方式。艾馨園運用艾草的天然驅蟲製菌之特性來維護種植環境並開發出多樣化的菇類，園區餐廳大廚利用當天採新鮮菇和艾草做鄉土點心（艾草糰），開發一系列的色、香、味俱備鄉土風味餐，例如艾草有機雞、古早艾草粿、艾草麵線等。

李振輝別出心裁在園區建造一座艾草國民小學，為學生戶外教學、親子活動及團體聚餐的最佳場所。原來艾草除殺菌有天然驅蟲的特性外；艾草的葉綠素和纖維質豐富，可以促進人體循環和新陳代謝；所含的葉綠素是菠菜的七倍，做出來的艾草粿自然鮮豔漂亮。

研發出艾草生活用品，包含：衛生保健（艾灸、牙膏）、美容保養（保潔化妝水、面膜、複方按摩精油、防護乳、精油沐浴乳、洗髮精、護髮素、洗衣精）；及禮佛香供。另一方面讓遊客了解艾草親身體驗到艾草的功用，設計各式DIY體驗：艾草蚊香、艾的殺粒、艾草平安包、艾草盆栽等等，總之生活中艾草隨時就在身邊。



李振輝先生向答對問題的學員頒發證書。



即場體驗面膜。



艾草都可以做SPA。



「艾草鹽焗蝦」舖在鹽巴上頭的蝦子在蝦頭處撒的是艾草。

台南在地特色——蘭都

走入蘭都觀光工廠，除了粉紫色外牆外，在蓮花生態池上的白色遊艇也很吸睛。這樣的交通工具不是在藍藍的海洋上奔馳而在農田的鄉間出現，但跟蓮花池與周邊滿滿的綠色襯托起來，似乎更覺型仔。當然也蘊藏了一些故事，「蘭都」創立人本來經營遊艇生意，廣及美國、挪威、香港、日本、澳洲等地。但創辦人的妻子身體亮起紅燈讓他憂心。一次機緣發現澳洲當地人將生長於純淨海域的珊瑚草作為健康來源的食材，妻子食用後逐漸有了好轉，皮膚越趨細嫩，困擾許久的排便問題都消失了。毅然轉型除了將珊瑚草研發成方便攜帶與食用，也持續引進最新技術，以科技規模等級開發一系



植物製作的牙膏

列天然健康的食品、牙膏、清潔保養等用品。其後為了發展台南在地特色，開始研發以蘭花為主軸的產品，獲得工研院的支持開始了蘭花生技產品，蘭花跟珊瑚草巧妙「聯姻」後，開發出全世界第一支食品級的蘭花牙膏。之後將蘭花之美落實於香水香薰、保養面膜、肌膚清潔、牙膏及居家清潔用品。

遊客又可以預約玩DIY活動。由專業講師講解操作流程，遊客可依需求喜好調配喜愛味道、洗髮精、牙膏。材料費每人用台幣150元。

香草農場—薰之園

位於屏東縣里港鄉過江村的薰之園將屏東農業融入生活，讓現代人感受身心靈的休閒生活，以香草及花卉為主題打造寧靜舒壓的自然空間，透過生態工法建置無農藥、無毒天然的農場，提供遊客認識、接觸香草植物的機會，各式香草美食與DIY體驗活動，並且規劃農村旅遊、學校、企業戶外教學，供遊客深度旅遊達到身心靈的放鬆。薰之園裡頭也設置了生態池，一些香草植物供遊人認識。



真荊請罪的荊原來是這樣的

香草餐廳餐點方面，香草小火鍋，鼠尾草牛腩飯青醬意大利麵、玫瑰茶、薰衣草甜飲。小火鍋除了一些基本的火鍋料外，搭配著香草熬製的湯頭，果然店裡推薦的招牌菜。

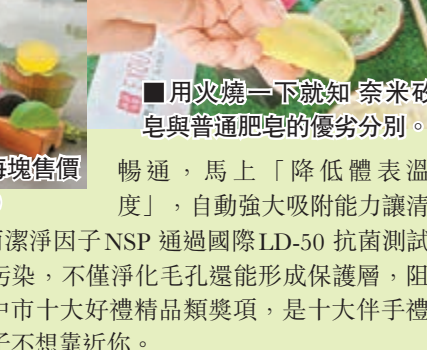
農場針對不同年齡層設計各式以香草為主軸的DIY課程，體驗自己摘取的搭配喜歡的香草茶飲，香草點心製作、參與搗麻糬、香草防蚊液DIY、香草料理油DIY等……課程中會介紹香草知識與特性，知道香草與生活會擦出什麼樣的火花！



工人採集香茅作製造精油之用。

精雕細琢奈米砂皂

EXQUISITE 研究團隊研發獨家 DAY60 製程配方，使天然礦物黏土萃取潔淨因子 NSP(奈米砂片)與天然嚴選油脂能完美結合製造出奈米砂皂，能有效深層清潔，讓毛孔快速暢通，馬上「降低體溫溫度」，自動強大吸附能力讓清潔不需再搓洗，改變了傳統清潔方式，而潔淨因子 NSP 通過國際 LD-50 抗菌測試高達 99.9%，可降低外在環境病毒傳遞污染，不僅淨化毛孔還能形成保護層，阻絕多數病菌接觸的機會。入選了本年台中市十大好禮精品類獎項，是十大伴手禮之一。檸檬草/香茅味道的奈米砂皂讓蚊子不想靠近你。



用火燒一下就知道奈米砂皂與普通肥皂的優劣分別。

着數 Guide MegaBox 周年誌慶 × LEGO WonderLand

為慶祝 MegaBox 8 周年，由即日起至 11 月 1 日期間，商場準備一連串精彩活動，更首次彩拍 LEGO 呈獻 LEGO Friends 星夢舞台 Party Time 及旋風忍者特別訓練場，齊慶 MegaBox 生日快樂。早前，MegaBox 總監文靜芝小姐向傳媒詳細講解了一連串慶祝 MegaBox 生日之宣傳活動。文小姐表示：「為慶祝 MegaBox 的生日兼答謝各位顧客一直以來的支持，我們準備了豐富的活動與眾同樂，很高興首次彩拍大人小朋友都喜愛的人氣品牌 LEGO 於 L5 設置 1:40 的 LEGO Friends 星夢舞台 Party Time 裝置，市民可與由 LEGO 顆粒組成的 3D 明星 Livi 利菲及 3D 米雅 Mia 合照，試玩 Pop Stars 主題遊戲，更可在 LEGO Friends 咖啡店內拍

照為 MegaBox 慶祝生日。」

而 L9 童真天地更以大受歡迎的動畫旋風忍者者場景設置特別訓練場，以 LEGO 砌出的 1:30 旋風忍者者閃電光 Jay，將與粉絲們完成不同有趣刺激的忍者任務贏取禮品。

大家又可試玩旋風忍者者最新電玩遊戲，和觀賞旋風忍者者最新動畫；而 Ninjago 裡的紅忍者赤地亦會在 10 月 18 日或之前的星期六、日及公眾假期現身商場與 LEGO 迷拍照留念。同時，商場將會舉行周年幸運大抽獎。顧客消費滿指定金額，即有機會贏走福特 KUGA 聰明四驅 1 部（價值 HK\$259,900）及其他豐富禮品，總值超過 40 萬，更會免費派發 1,500 個價值 HK\$2,000 的尊貴福袋回贈顧客，為大家帶來無限驚喜！

食茶「吾穀茶糧 SIID CHA」

2011 年才正式營運的「吾穀茶糧 SIID CHA」，其母企業「林園食品」創立迄今已 30 年，是台灣目前接單量最大的五穀雜糧 SIID CHA。

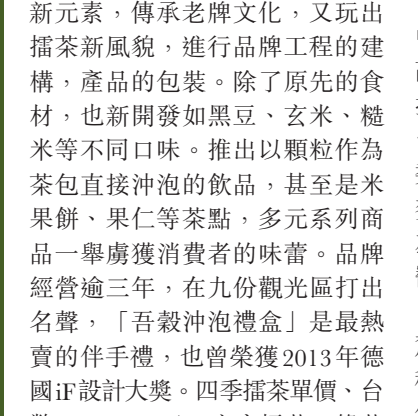
客棧茶代工廠，老闆是來自苗栗的客家人，為插茶注入嶄新元素，傳承老牌文化，又玩出插茶新風貌，進行品牌工程的建構，產品的包裝。除了原先的食材，也新開發如黑豆、玄米、糙米等不同口味。推出以顆粒作為茶包直接沖泡的飲品，甚至是米果餅、果仁等茶點，多元系列產品一舉廣獲消費者的味蕾。品牌經營逾三年，在九份觀光區打出名聲，「吾穀沖泡禮盒」是最熱銷的伴手禮，也曾榮獲 2013 年德國 iF 設計大獎。四季插茶單價、台幣 200 - 380 元。客家插茶、綠茶、紅豆香芋味、鱈魚昆布味。

台灣芋頭酥第一品牌「先麥芋頭酥」是由先麥發明創造，純手工製作，「先麥芋頭酥」一顆熱量只有 147 大卡，以烘培取代油炸，榮獲「經濟部」台灣具代表性十五大伴手禮、德國 iF 設計大獎。其後獨家創始芋頭口味的先麥芋頭牛軋糖、先麥芋頭冰淇淋、先麥芋頭小酥餅等創意作品。先麥食品標榜原色、原味及真食材，經 2 年多的不斷研發與實驗，成功製作了休閒點心「蔬果同堂」。五款青苔菜脆條、紅甜

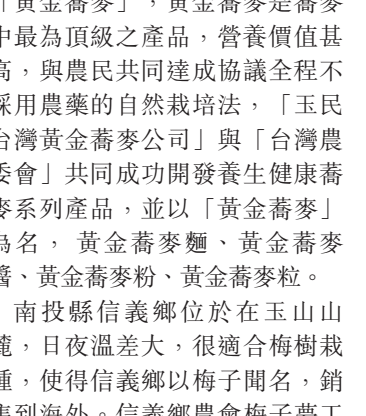
椒脆條、紅蘿蔔脆條、地瓜脆條及芋頭脆條等口味，原料採用台灣道地生產的蔬果，引進先進國家設備與技術製造，絕無添加化學防腐劑，健康輕食無負擔。

在台中農業改良場成功培育高養生的台中二號苦蕎麥，稱為「黃金蕎麥」，黃金蕎麥是蕎麥中最高級之產品，營養價值甚高，與農民共同達成協議全程不採用農藥的自然栽培法，「玉民台灣黃金蕎麥公司」與「台灣農委會」共同成功開發養生健康蕎麥系列產品，並以「黃金蕎麥」為名，黃金蕎麥麵、黃金蕎麥醬、黃金蕎麥粉、黃金蕎麥粒。

南投縣信義鄉位於在玉山山麓，日夜溫差大，很適合梅樹栽種，使得信義鄉以梅子聞名，銷售到海外。信義鄉農會梅子夢工廠，在農產加工產業下投入大量資源，並結合學術研究單位共同研發，生產梅子系列產品如陳年梅、紫蘇梅、脆梅、Q 梅、梅精、梅醋、梅酵素、梅精軟糖、梅子湯、冰淇淋等，新出的「烏梅精強湯」有三種口味，有糖、無糖、添加黑木耳，喝起來微酸微甜，帶有濃濃的梅子味，吞入時隱約的梅子甘甜還在嘴裡，有隻叫做「烏烏烏」是由烏梅、烏龍茶葉、梅精製作而成，調配比例抓的剛好不會酸也不澀口。



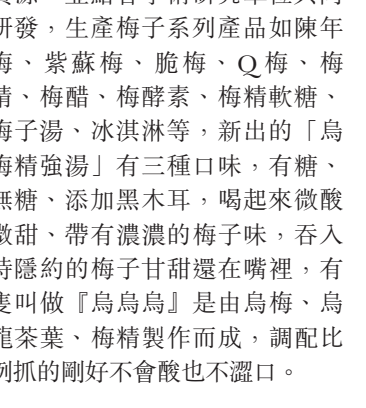
食茶「吾穀茶糧 SIID CHA」



黃金蕎麥價值高



台灣芋頭酥第一品牌「先麥芋頭酥」



梅子夢工廠可買到梅子系列產品。



隨醋悠油用途廣



休閒食品