



中華新聞雲
China Daily News



市府南科攜手 拓展台南好漁團膳商機

2025-11-27 台南



台南漁產加工品南科團膳採洽會，牽線漁產業與團膳廠商合作。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟/新市報導

台南市政府農業局與南科管理局攜手合作，廿七日在南科舉辦「台南鱻味 魚你共饗」的台南漁產加工品南科團膳採洽會，牽線台南五家漁產業者與南科團膳廠商合作。市長黃偉哲與嘉藥主廚王明煌還現場示範「台南好漁」料理，以行動支持優質漁產品，讓團膳業者品嘗台南好漁。

台南有新鮮的漁產，為了讓台南好漁進軍南科，廿七日特別在南科管理局員工餐廳，牽線台南漁產業者與南科團膳廠商合作，黃偉哲和嘉南藥理大學主廚更以台南漁產當場做料理，讓團膳業者品嘗，同時也由漁產業者介紹自家水產品及水產品訂購資訊。黃偉哲表示，南科是全台灣產值最高的科學園區，聚集全國頂尖人才，有必要提供最好的農漁產品給園區團膳使用，而台南漁產品質亮眼，其中台灣鯛通過歐洲食品認證、成功外銷，深受歐洲市場喜愛。



市長黃偉哲示範漁產料理，也品嘗最道地的台南好漁。(記者張淑娟攝)

黃偉哲亦指出，台南出產的各項農產品均確保來源可溯，兼顧美味與衛生安全，歡迎南科各公司與團膳業者多採用台南食材，讓最優秀人才吃到最安心、最道地的料理。而台南是台灣水產養殖重鎮，尤其台灣鯛年產量約二萬二千七百公噸，產值近廿億元；虱目魚年產量約二萬三千八百公噸，產值約廿三億元，皆占全國第一。

此外，農業局長李芳林也介紹台南擁有優越的地形與水質環境，孕育出全國頂級的鮮蚵，牡蠣年產量約五千公噸，產值近十五億元，占全國第二，所以此次與南科合作採洽會，邀請南市區漁會、南縣區漁會、南瀛水產養殖生產合作社、鮮饌國際有限公司及臺南市漁產運銷公司到場，向與會南科團膳廠商簡報所生產的商品，期望吸引南科團膳廠商選購在地優質漁產品，進一步擴大銷售量能。

接洽會現場，還由主廚王明煌示範料理「黃金鯛魚塊佐檸檬奶油醬」及「翡翠虱目魚蒸蛋」等菜色，現場也有南科員工餐廳駐點廚師團展現廚藝搭配在地漁產業者所提供之加工品作為食材，烹調六道美味又健康的料理，包括鳳梨珍鯛、脆皮鮮蚵、泰式檸檬鯛魚、大埤酸菜蚵、咕咾虱目魚塊、古早味三杯虱目魚，可說色香味俱全，征服大家的味蕾。

二十七日的團膳採洽會有多家南科團膳廠商出席，南科管理局副局长林秀貞也到場支持，並邀請園區公司多採用台南漁產，讓好食材走進員工每日餐桌。至於有意訂購的相關資訊張貼將張貼在 F B 「南得極品」公開，歡迎南科團膳廠商前往訂購，一起品嘗在地漁產的好滋味。

[上一篇](#)

民進黨初選政見會 南高增提問

[下一篇](#)

國民黨 8 縣市長12月完成提名