

創意溫泉料理 嚐全台在地食材

發稿時間：2017/11/28 17:20 最新更新：2017/11/28 17:33 字級： [A-](#) [A+](#)



中華民國溫泉觀光協會28日在南投縣舉辦論壇，推廣溫泉保健效果，並發表一套結合台灣各地食材的創意溫泉料理，溫泉觀光協會理事長李吉田（右4）與來賓合影。中央社記者蕭博陽南投縣攝 106年11月28日

（中央社記者蕭博陽南投縣28日電）中華民國溫泉觀光協會今天在南投縣舉辦論壇，盼推廣溫泉保健效果，會中也發表一套10道菜色創意溫泉料理，融合各地食材。

串聯全台灣溫泉產業，中華民國溫泉觀光協會今天在埔里鎮舉辦溫泉養生與美食論壇，邀北投、陽明山、金山、萬里、烏來、谷關、大坑、東埔、北港溪、埔里、寶來、關子嶺、四重溪、知本、安通、瑞穗等溫泉區業者齊聚，以「留住遊客身心」為出發進行交流。

專題演講有各國溫泉利用概況與實例、溫泉健康旅遊地品牌策略模式、溫泉療效認知對健康促進的影響、台灣特色料理設計與創新，邀溫泉作家楊麗芳、嘉南藥理大學觀光事業管理系副教授林指宏、金都餐廳廚藝總監王文正、國立高雄餐旅大學西餐廚藝系主任陳寬定等產學界專家，分享

專業知識。

溫泉觀光協會理事長李吉田說，溫泉不只是觀光休閒，許多國家對於溫泉運用及保健都有相當規劃，但台灣溫泉保健及療效還未起步，無法宣傳溫泉對人體的幫助，導致溫泉業者夏天生意非常不佳，因此要推動溫泉保健相關法令，將溫泉分為休閒、保健、理療運用，會後委託立法委員召開公聽會，盼官方與業者共同推動。

為使溫泉結合美食，協會與金都餐廳、高雄餐旅大學合作，使用各溫泉區在地食材，如宜蘭三星蔥、台南香菇、台中金針菇、埔里百香果及茭白筍、日月潭奇力魚，研發10道菜色的溫泉料理，並將食譜廣傳全台溫泉飯店，使饕客可在各地吃到這套創意美食。1061128

2017台灣溫泉養生美食論壇在埔里舉行 全國各溫泉區業者百餘人與會



▲2017台灣溫泉養生與美食論壇由中華民國溫泉觀光協會理事長李吉田主持。(楊樹煌攝)

2017年11月28日 17:11 [中時](#) [楊樹煌](#)



▲2017台灣溫泉養生與美食論壇邀請暨南大學觀光休閒餐旅系教授曾喜鵬分享溫泉療效認知對健康促進之影響。(楊樹煌攝)



▲2017台灣溫泉養生與美食論壇暨台灣溫泉美食開發創意活動，有來自全國15個溫泉區業者百餘人與會。(楊樹煌攝)



▲中華民國溫泉觀光協會理事長李吉田在會中表示，溫泉美食創意料理，要大家「佳餚看得懂、吃得好吃」。(楊樹煌攝)



▲2017台灣溫泉養生美食論壇展現的溫泉美食，讓所有參與者品嚐後都留下難忘的回憶。(楊樹煌攝)

「2017台灣溫泉養生與美食論壇暨台灣溫泉美食開發創意活動」，今28日在埔里金都餐廳舉行，有來自全國15個溫泉區業者百餘人與會，會中除就台灣溫泉未來如何發展進行討論，並邀請專家學者就各國溫泉利用概況、溫泉健康旅遊品牌策略模式及溫泉療效認知對健康促進之影響，舉行專題講座。

這項由中華民國溫泉觀光協會主辦，為帶動全台各溫泉區旅遊觀光發展舉辦的「臺灣溫泉養生與美食論壇」，由理事長李吉田主持；會中不但全國各溫泉協會理事長熱烈與會，交通部國旅組長王美惠、日月潭國家風景區管理處長洪維新、縣府觀光處副處長林秀梅也都到場為活動的舉行，促進溫泉觀光發展表示肯定。

溫泉論壇與美食開發活動特邀請到國內觀光旅遊及溫泉相關專業人士，包括知名溫泉作家楊麗芳、暨南大學觀光休閒與餐旅管理系主任戴有德、曾喜鵬教授、嘉南藥大學林指宏教授等專家學者，分享專業知識並共同探討台灣溫泉的未來旅遊發展方向，包括如何結合理療與溫泉美食，讓大家泡得健康，吃得愉快。

在會中也就世界各國對溫泉保健醫療運用實例，提出分享，期透過多方溝通與討論，連結不同面向想法及建議，使臺灣溫泉產業能更蓬勃發展；另在論壇中，大會也邀請到國際級的西餐廚藝裁判陳寬定老師到場示範溫泉美食創意料理，如何讓佳餚看得懂、吃得好吃。

同時也讓大家品味由陳寬定老師與金都餐廳共同料理的溫泉美食，包括在地特產的日月潭奇力魚、潭蝦、美人腿、紹興酒醉雞、紹興溫泉蛋、茭白筍貢丸、手作紅麴魯肉、香米飯、關仔嶺炸香菇、野薑花蒸鮮魚、福祿壽三仙鴨及美人福圓鮮蔬鍋等各種佳餚美食，讓所有參與者留下難忘的回憶。

(中時)

〈中部〉催生溫泉療效入法 15個協會一起來

2017-11-29

〔記者陳鳳麗／埔里報導〕台灣十五個溫泉協會昨日齊聚南投縣埔里鎮，參加台灣溫泉養生與美食論壇，共同為催生溫泉療效入法努力，希望透過修法，讓溫泉療效可以被宣導，使台灣溫泉業者更蓬勃發展，也帶動地方觀光。

中華民國溫泉觀光協會昨在南投縣埔里鎮金都餐廳辦論壇，邀請專家學者、作家，從溫泉療效與健康促進、各國溫泉概況、台灣特色料理設計與創新等面向，盼給十五個溫泉協會有新的思維。

中華民國溫泉觀光協會理事長李吉田，以「倡療效！一年四季就都會有人泡湯」來揭發這次論壇的主軸，他說，在日本、歐洲對溫泉運用及保健理療有相當好的規劃，但台灣法令的限制無法公開宣傳溫泉對於人體的幫助，希望透過修法，可以宣傳溫泉療效保健。

論壇也由高雄餐旅大學廚藝系主任陳寬定，與金都餐廳發表合作開發的溫泉餐，食材囊括多個溫泉區農特產，例如：埔里的茭白筍、宜蘭的三星蔥等。



全國溫泉協會代表參加論壇，看到溫泉創意料理直說「好讚」。

(記者陳鳳麗攝)

台灣溫泉養生美食論壇埔里舉行 盼推動溫泉保健理療執法

台灣好新聞 / 記者蘇彩娥 / 南投報導 2017.11.29 09:17

記者蘇彩娥 / 南投報導



中華民國溫泉觀光協會為帶動全台各溫泉區旅遊觀光發展，於28日上午08時30分假南投縣埔里鎮金都餐廳舉辦「2017臺灣溫泉養生與美食論壇暨臺灣溫泉美食開發創意活動」，由中華民國溫泉觀光協會李吉田理事長主持，邀請全臺各地共15處溫泉區及溫泉業者百餘人出席論壇活動，共同探討各國家溫泉利用之概況實例以及溫泉療效認知及對健康促進之影響專題進行研討。

交通部國旅組長王美惠、日月潭風景區管理處長洪維新、南投縣議員林芳妤、南投縣政府觀光處副處長林秀梅及各公會理事長等皆蒞臨，對於中華民國溫泉觀光

協會促進溫泉觀光發展都給予肯定。



溫泉論壇與美食開發活動邀請到國內觀光旅遊及溫泉相關知識的專業人士，有知名溫泉作家楊麗芳Spa Lady、暨南國際大學觀光休閒與餐旅管理學系主任戴有德、曾喜鵬教授、嘉南藥理大學觀光事業管理系林指宏教授等專家學者，除了分享專業知識外，也共同探討台灣溫泉旅遊發展之概況及世界各國對於溫泉保健醫療運用實例分享，相信透過多方溝通討論與分享，可以連結不同面向的想法及建議，使臺灣溫泉產業能夠更蓬勃發展。



中華民國溫泉觀光協會理事長李吉田表示，臺灣溫泉不只是觀光休閒使用而已，義大利、歐洲、法國、日本還有許多的國家，對於溫泉的運用及保健理療都已有相當好的規劃，但臺灣的溫泉保健及療效還未起步，因無法公開宣傳溫泉對於人體的幫助，所以國人較不懂溫泉對人體的幫助，導致夏天溫泉業者的生意也非常的淡，因次我們第一步要先推動溫泉保健理療執法的推動，溫泉實用性質正當因為分為休閒、保健、理療運用，論壇結束後協會將委託立法委員召開公聽會，邀集相關單位、溫泉協會及業者一同參與及推動，使臺灣溫泉更蓬勃發展。



李理事長表示，溫泉為目前台灣觀光產業不可或缺之天然資源，未來將有效結合並包裝全臺15個溫泉區套裝行程及文化特色、溫泉美食，做為行銷推廣臺灣溫泉深度旅遊，於國內外行銷推廣，擦亮臺灣溫泉品牌，並於國際間打響台灣溫泉品牌名號，吸引更多溫泉之愛好者來台灣泡好湯嚐美食。



論壇中，台灣溫泉美食開發創意方面特邀請金都美食創意研發廚藝總監-王文正以及高雄餐旅大學西餐廚藝系主任-陳寬定結合台灣各地溫泉區周邊農特產及食材，並發揮創意研發出具有溫泉特色之美食佳餚，主要將此溫泉創意美食推廣至全臺各溫泉區，讓國內外遊客在臺灣各溫泉區皆品嚐的到台灣特色溫泉宴。

溫泉業者辦論壇尋共識 籲修法開放可倡泡湯保健療效

用LINE傳送



2017-11-28 18:54 聯合報 記者賴香珊／即時報導

為帶動國內各溫泉區旅遊，中華民國溫泉觀光協會今在南投縣埔里鎮金都餐廳辦論壇，會中專家和業者頻提及，溫泉療效保健宣傳在國內受限，盼政府適度放寬或修法，促使該產業更蓬勃發展，也帶動地方觀光。

「倡療效！一年四季就都會有人泡湯。」中華民國溫泉觀光協會理事長李吉田說，國內對提倡療效的事務有諸多限制，溫泉也不例外，因無法公開宣傳溫泉對於人體的幫助，而被限制在觀光休閒使用，導致溫泉業在夏天或炎熱時分生意清淡。

台灣溫泉養生與美食論壇今就邀請知名溫泉作家楊麗芳、嘉南藥理大學觀光事業管理系教授林指宏、暨大學觀光系主任戴有德和助理教授曾喜鵬等專家學者從國內外經驗或策略論述，吸引國內15處溫泉區，逾百名北中南東溫泉業者出席。

而從楊依各國溫泉利用概況和實例、林的溫泉健康旅遊策略擬定，至曾明確指出溫泉療效認知對健康影響，全著重在「溫泉保健療效推廣」，曾喜鵬說，國人對泡湯仍停留在休閒，對其保健功效認知薄弱，致市場需求度低而影響產業發展。

李吉田則說，其實義、法、日等國對於溫泉運用和保健理療均已在規劃進行，台灣卻尚未起步，甚至限縮，今透過論壇尋求共識，盼推動台灣溫泉保健和物理治療修法，委託立委召開公聽會，且邀集相關單位、協會和業者共同參與修訂。

然除探討國內溫泉產業策略推行困境外，溫泉協會也邀集高雄餐旅大學西餐系主任陳寬定和金都餐廳廚藝總監王文正以「中西合併」概念跨領域合作，結合國內各地特色食材推出台灣溫泉宴，也將提供食譜影音讓各地溫泉業者學習運用。



中華民國溫泉觀光協會邀集中西名廚跨領域合作，結合國內各地特色食材推出台灣溫泉宴。記者賴香珊 / 攝影



國內溫泉業者今齊聚南投縣，盼政府適度放寬或修法可倡泡湯保健療效，促使產業蓬勃發展。記者賴香珊 / 攝影



中華民國溫泉觀光協會理事長李吉田（左）在高餐大西餐系主任陳寬定（右）指導下下廚。記者賴香珊 / 攝影



中華民國溫泉觀光協會以「中西合併」概念推出台灣溫泉宴，將提供食譜影音供各業者學習。記者賴香珊 / 攝影



中華民國溫泉觀光協會今在南投縣埔里金都餐廳辦論壇，吸引國內15處溫泉區逾百業者出席。記者賴香珊 / 攝影

創意溫泉料理 嚐全台在地食材

🕒 2017/11/28 17:20

小 中 大



圖 / 中央社

中華民國溫泉觀光協會今天在南投縣舉辦論壇，盼推廣溫泉保健效果，會中也發表一套10道菜色創意溫泉料理，融合各地食材。

串聯全台灣溫泉產業，中華民國溫泉觀光協會今天在埔里鎮舉辦溫泉養生與美食論壇，邀北投、陽明山、金山、萬里、烏來、谷關、大坑、東埔、北港溪、埔里、寶來、關子嶺、四重溪、知本、安通、瑞穗等溫泉區業者齊聚，以「留住遊客身心」為出發進行交流。

專題演講有各國溫泉利用概況與實例、溫泉健康旅遊地品牌策略模式、溫泉療效認知對健康促進的影響、台灣特色料理設計與創新，邀溫泉作家楊麗芳、嘉南藥理大學觀光事業管理系副教授林指宏、金都餐廳廚藝總監王文正、國立高雄餐旅大學西餐廚藝系主任陳寬定等產學界專家，分享專業知識。

溫泉觀光協會理事長李吉田說，溫泉不只是觀光休閒，許多國家對於溫泉運用及保健都有相當規劃，但台灣溫泉保健及療效還未起步，無法宣傳溫泉對人體的幫助，導致溫泉業者夏天生意非常不佳，因此要推動溫泉保健相關法令，將溫泉分為休閒、保健、理療運用，會後委託立法委員召開公聽會，盼官方與業者共同推動。

為使溫泉結合美食，協會與金都餐廳、高雄餐旅大學合作，使用各溫泉區在地食材，如宜蘭三星蔥、台南香菇、台中金針菇、埔里百香果及茭白筍、日月潭奇力魚，研發10道菜色的溫泉料理，並將食譜廣傳全台溫泉飯店，使饕客可在各地吃到這套創意美食。

(中央社)

