



嘉藥輔導 Tabe 札哈木樂原新產品發表會 熱鬧登場

「Tabe札哈木樂原新產品發表會」於28日(六)在南紡購物中心A2館一樓南紡廣場隆重登場，由嘉南藥理大學所輔導的15家原民業者，將以「走秀」的方式展現這一年來努力的成果，並於現場市集攤位販售其原創商品，與現場民眾同樂，一起感受色香味俱全的台灣原住民族文化特色。

新品發表會由台南市政府原住民族事務委員會委託嘉南藥理大學所執行之「111年度Tabe 札哈木樂原通路據點創新培力計畫」所辦理，計畫受輔業者共計15家，經過15個月輔導後，透過「Tabe札哈木樂原新產品發表會」展示文創與食品開發的初步成果，讓大家從視覺、聽覺、味覺、嗅覺及觸覺上感受原住民族文化魅力。

輔導8家文創業業者以「感質設計」加入產品設計中，作品融合原民族文化感受與設計美學，NAY工藝坊以「織紋」為主題所創作的軟陶手創飾品組、伊屯好物的「過山香勇士馬賽皂」、雄哥文創工作室的「Leu之排灣風情-貓頭鷹」手機掛飾、原味台南文創坊以「美的”原”素」系列製作的軟陶與琉璃珠飾品、客舍青青「沐兒酒瓶杯組」為主題的茶具杯具陶製品、Qatjatjipi原材實驗工作室的「草木染線球」、花草釀的「想家-月桃香塔」、巴魯祖孛 原住民服飾的「印花禮服」等，都創造出獨具一格且具實用性與生活化的文創商品。

7家食品業者以「可記憶式體驗」為概念，將豐富食物體驗串聯傳統原民美食文化的智慧，創造出獨特且具市場優勢的Tabe札哈木樂原食品，山家風味烤肉的「酸甜山之戀」、卡碩美食坊的「馬告柳橙果醬」、



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

Puliman食創坊的「鳥不踏香辣醬(刺蔥)」、紅色香椒坊的「堅果麻辣醬」、AKIRA原品生活的「酒釀激辣刺蔥肉乾(雞心辣椒)、馬告檸檬肉乾」、ibu高山愛玉「火紅奶酪」、瑪卡亞咖啡「檸檬馬告冰角萬壽菊冰咖啡、芳香萬壽菊奶茶」。

嘉藥副校長同時也是計畫主持人的張翊峰教授表示，為執行「布建通路據點」計畫，嘉南藥理大學由108年度開始，協助臺南市政府以安平區札哈木原住民公園作為基地，進行前期規劃，並分別於109~110年及111~112年，執行第一階段及第二階段原住民族業者輔導培育計畫，在學校團隊執行推動下，將最佳化整合運用學校既有的師資設備、產學計畫與校際合作等資源等，成為「原住民族文創產業創新育成輔導」搖籃，培育輔導原住民族文創產業人才，協助族人朋友在文創產業以及食品產業上，作為實踐夢想的創新、創意、創業基地。