

113 年度「Tabe 札哈木樂原」通路據點整合計畫-品牌行銷與育成 推廣委託專業服務勞務採購案 Tabe 札哈木樂原新品發表 新聞稿

2024 Tabe 札哈木樂原新品發表 創藝獨特 生活饗宴

「Tabe 札哈木樂原」的原住民族品牌又推出新作了！由臺南市政府輔導的 13 家業者，今年再度發揮創意，開發出美食、文創及妝品類新產品，包括孜然山豬肉叉燒、西拉雅文化杯墊、咖啡豆萃取精華保養品、過山香防蚊噴霧...等，除了展現多樣化原民特色，更是未來進駐通路據點的潛力商品。

為強化原住民族的行銷通路與品牌競爭力，凝聚原住民族朋友的共識，臺南市政府原民會近年來積極輔導原民業者，並結合嘉南藥理大學安排培訓課程，由多位烹飪、烘焙、粧品等相關學校教授及專家學者親自指導。根據業者原本商品的特色、屬性、材質、口味等，再延續開發進階商品，甚至跨領域研發另類的獨特商品，增進商品多樣性，提升品牌獨創性，並深入了解市場趨勢，打造更多元化貼近消費者需求之產品。

市長黃偉哲表示，市府目前正在興建中的「Tabe 札哈木樂原」場館未來不僅是本市原住民族產業經濟及文化教育之新據點，更希冀可以成為南臺灣原住民族各族群產業及文化交流之特色場館。因此近年積極培育優秀的原民業者，除輔導其商品不斷精進與突破，更提供創業相關專業知識，推動原民商品產業化。同時也感謝嘉南藥理大學專業師資的指導，完成這些令人驚豔的新品。11 月 24 日還會在南紡購物中心盛大舉辦新品發表與展售，歡迎市民朋友一同前往參觀。

今年輔導的 13 家業者再度推陳出新，不僅創意十足，也融入文化認同感。在今年發布新品中，分別以美食、文創及妝品領域呈現原民產品多元應用的優勢。美食部分，「山家風味烤肉」開發孜然風味之豬肉叉燒。以往烤製叉燒肉口感單一，經由特殊調配孜然粉的炒制，讓香氣融合山豬肉，濃烈多層次風味挑戰你的味蕾；「卡碩美食坊」遴選近年來廣受消費者喜愛之原民調味聖品-馬告，作為產品新口味開發主角，創作馬告風味的冷滷味，融合八角、花椒等辛香料，口味獨特；「PULIMAN 食創坊」研發中西融合之刺蔥吉那富鹹派，顛覆大家對西式鹹派的傳統觀感。融入原民原鄉無毒栽植的刺蔥、小米等食材，研發出充滿原民風味且口感獨特的鹹味點心。雞心辣椒花生，由屏東原民栽植具有特殊香氣的雞心辣椒，與精選的部落花生結合，調製出充滿原民風味的零嘴點心；「AKIRA 原品生活」融合來自屏東牡丹部落的自種花生、雞心辣椒雙元素，推出兩款原民風味爆米花；「紅色香椒手作工坊」使用有豆中之王美譽，原民稱作勇士豆之樹豆，以特殊熬製手法，讓樹豆口感外脆內軟，並融合已廣受歡迎之辣椒產品，調製出一款樹豆辣椒醬，令人耳目一新以及「ibu 高山愛玉」以純天然水果原料製成彩色之晶球，繽紛的色彩讓這款氣泡飲品，增添浪漫風情。

文創部分，「Nay 工藝坊」開發以勇者之心為名之台灣原民文化圖騰杯墊，以西拉雅族青年創作的 16 族意象圖騰為設計，展現台灣多元文化的融合；「原味台南文創坊」利用軟陶及金箔完美藝術結合生產出一套星球飾品，閃爍的金屬光輝吸睛度滿分；「陶晚晚」

以女性立場出發，結合西拉雅文化創意，製作特有圖像的陶瓷杯墊，各自代表不同故事；木雕作為民間最具代表性的藝術形式，「雄哥文創工作室」發揮細膩的生活觀察創作木雕水果盤，深深吸引嚮往原始簡單生活的人們；「qatjatjipi 阿加吉比工作室」新品取名為：大地禮物，利用天然草木手工染出大地色調之染線，結合皮革、編織之創意組合 DIY 吊飾，在自行製作過程中，了解材料起源與原民文化。妝品部分，「伊屯好物」採用臺灣原生種分布於恆春半島的過山香，萃取精華製成過山香淨蚊噴霧，兼具防蚊與抗菌效果；「瑪卡亞咖啡」選用南臺灣的高山咖啡，以熟豆提取物製成水漾醒神生機精華，及從生豆中提取高濃度綠原酸所製作的光采醒膚修復精華，皆為融合原民智慧與現代科技的醒神醒膚咖啡保養品。

臺南市原民會主委白惠蘭 Salau Kaljimuran 表示，未來「Tabe 札哈木樂原」場館開幕後，這些新品可望成為館內的潛力商品，新產品將於 11 月 24 日在南紡購物中心戶外廣場與大眾見面，誠摯邀請所有市民朋友到場品嚐原民美食以及欣賞原生品味藝術文創商品，體驗純天然無添加妝品產品，鼓勵及支持原民運用傳統智慧傳達文化內涵，實踐多元創意產業之普及化及在地化。