

台南
美食
節 2015



關於2015台南美食節

台南擁有悠久又豐富的歷史文化，身為台灣的美食之都，台南的美食不僅多元，擁有各式風貌，也都有專屬的故事。今年度臺南美食節將從在地職人出發，搭配美食名家與藝術表演，讓您可以從不同的角度去認識臺南的特色美食內涵，您會驚覺，美食不僅僅是吃的享受，也是一種在地文化的重要體驗。此次活動透過五大主題—「總鋪師手路菜」、「府城老味道」、「少年巷子內」、「農鄉人情味」、「府城小吃宴」，訴說台南美食文化，讓您深入瞭解台灣地方的特有飲食，傾聽這些經典料理背後的甘苦故事，希望藉此邀請您來吃遍府城，暢遊台南，同時也透過2015台南美食節系列活動，深化臺南為台灣美食之都的印象，讓臺南美食以文化底蘊，開拓國際能見度。

活動中，「總鋪師手路菜」將由知名總鋪師嘉進師上菜，搭配十鼓擊樂團演出，呈現臺灣辦桌文化熱鬧愉悅的精髓；「府城老味道」則帶您走進「阿霞飯店」、「阿美飯店」和「欣欣飯店」，在老店中說舊城故事，懷想府城過往風華；「少年巷子內」主題則挖掘了台南巷弄間新興小店的新銳主廚，由他們與飯店大廚來場不同世代、場域間美食對決，也讓民眾參與，看見專業廚師間精彩美食交流。我們也安排「說菜人」梁幼祥、徐仲、王美霞及魚夫等美食演說家、作家，在這三場活動中，為美味菜餚帶來精彩故事詮釋。

而「農鄉人情味」則安排您走入農鄉田野時光，讓平日居於城市的您到農鄉作客；您可以選擇至無米樂「菁寮社區」下田體驗、品嚐自己手作料理，夜宿當地農居感受農鄉人情味，亦可選擇至台南最潮的農村美術館「土溝社區」，欣賞農村藝術、聚落文化，還有田園音樂會讓感官多重滿足。此外，今年台南美食節還特別推出「府城小吃宴」，將台南美食一網打盡，您無須四處奔走，就可以一次享用台南著名小吃美食。

除了吃美食，我們也沒有忘記您遊程安排的需要，在易遊網、雄獅旅遊、連晟旅行社等通路上，都可以找到我們美食節的專屬行程，而如果您想要來趟自由行，我們也和14家飯店業者合作推出住房優惠方案，讓您可以輕鬆入住。

心動了嗎？快著手規劃您的台南美食旅遊行程吧！！



活動項目



五大主題，吃遍府城，樂遊台南

總舖手路菜



府城老味道



少年巷仔內



農鄉人情味



府城小吃宴



總鋪手路菜

活動介紹

早期的台灣，舉凡婚喪喜慶，總喜歡在自宅門前、曬穀場等空地搭棚，以「辦桌」形式宴請親朋好友。辦桌文化裡，一場完美的辦桌饗宴，除了完善的食材及分工的幫手外，「總鋪師」更是整個辦桌活動裡的靈魂人物。本次主題活動以臺南精緻、特色總鋪師為主題號召，利用「辦桌＋表演藝術」的方式進行，以藝術辦桌作為整體活動規劃主軸。讓總鋪師的佳餚在文化底蘊之下的藝術表演中，能夠相互激盪，強化民眾對於在地美食文化的深度認同。

總鋪師 蘇嘉進



說菜人 梁幼祥



表演團體-十鼓擊樂團

🕒 活動時間：2015/12/12(六) 18:00-21:00

📍 活動地點：十鼓仁糖文創園區(台南市仁德區文華路二段326號)

📅 合作專案：台南大億麗緻酒店、台南大飯店、台南晶英酒店、台南為悅酒店、台糖長榮酒店(台南)、老爺行旅(台南)、宏盛鑫商務飯店、林肯飯店、香格里拉台南遠東國際大飯店、首學大飯店、富信大飯店、富華大飯店、榮美金鬱金香酒店、劍橋大飯店

府城老味道

活動介紹：

臺南的美食充滿文化基礎的味道，許多在臺南廣受歡迎的美食都是傳承已久的老味道。因此如果要讓民眾認識來自府城的味道，一定要透過府城在地的老味道來述說關於府城的美食記憶。在府城老味的主題活動中，將透過臺南在地的重要老味道美食地景傳遞特屬臺南在地精神的食物美味，讓民眾不只是吃在地老味道食物，透過回憶來串起對傳承已久的食物風味，更希望透過在地老味道的深入介紹來讓參與的民眾除了吃以外，更認識在臺南存在已久的重要美食記憶。

阿美飯店

阿美飯店，賣的是讓臺南人引以為豪的古早味酒家菜。蔡崇廉學酒家菜出身，創業至今超五十年，阿美飯店對台菜的堅持，選用最新鮮、道地的食材，紮實、用心雕琢出每一道料理。提到砂鍋鴨、砂鍋魚頭，消費者無不想到阿美飯店，更讓老饕口齒留香。因此阿美飯店可以說是臺南在地老味道的重要代表之一，而長達半世紀以上的經營過程，也將充斥著美食與生活的故事，可與民眾分享與體驗。



說菜人 梁幼祥老師



身兼美食作家、美食節目主持人及美食家多重身分，不但愛吃，也懂得吃；說得一嘴美食之外，亦被稱為最會做菜的美食家。強調品嚐食物要適時、物、地、心、情，多項條件配合才會達到「美食」的意境。



🕒 活動時間：2015/12/03 (四) – 12/04 (五)

📍 活動地點：阿美飯店

📅 預約行程：  連晟旅遊
LINKING TRAVEL

府城老味道

欣欣餐廳

欣欣也是臺南老字號的餐廳，以前是從路邊攤起家，之後才延伸成為目前的店面，幾乎每年都是許多家族聚餐的選擇，很多道菜色都是其他地方吃不到的口味。欣欣餐廳的老闆「吳火塗」先生目前還親自掌杓。「欣欣餐廳」更是府城老味道中的重要餐廳之一，老闆23歲退伍後，除了做手工的香腸熟肉外，還烹調出一手好台菜料理，從路邊攤做起，到開始租店面，從1坪半、直到這三層樓的老店，幾十年的歷史所累積的老顧客，有不少是從擺路邊攤開始的。因此欣欣餐廳作為臺南的老味道也將可倒出許多歷史中的豐富故事。



說菜人 魚夫老師



不愛墨守成規，曾經擔任報社主筆，電台主持人，電視台總監、動畫公司老闆等。才華洋溢又身兼多種身份的他，現為弘光科技大學特聘教授。在將屆半百之年自求隱退，決定不再塞在人生的車陣裡，離開繁華，移民台南，樂居生活。

🕒 活動時間：2015/12/10 (四) - 12/11 (五)

📍 活動地點：欣欣餐廳

📅 預約行程：  連晨旅遊
LINKING TRAVEL

府城老味道

阿霞飯店

台灣阿霞飯店創辦人吳錦霞女士，早期是跟隨著父親在成功路上的興濟宮前路邊擺攤，從狎點心起家到現在已有七十多年歷史，阿霞與二弟吳炳雄等弟妹們打拼一甲子，目前由第三代吳建豪正式接手，延續台式手路菜風格。

台南不論是小吃、點心、辦桌，都有一席之地，而阿霞飯店又是箇中翹楚，從狎點心攤賣什錦湯賣、醃腸熟肉、飯湯起家，在經濟起飛下，開始流行用豐富海鮮食材端出糖醋魚端、乾炒鱈魚、五柳枝與清蒸處女蟳等名菜，宴客則以紅蟳米糕、清蒸石斑、紅燒魚翅上桌，不少老台南人在當年都是在這完成終身大事。



說菜人 徐仲老師



被喻為台灣在地食材達人、慢食達人，目前經營「從產地到餐桌」的部落格，誌寫台灣各地豐美的物產和飲食生活，也積極連結友善小農、理念廚師與支持農業的消費者。

🕒 活動時間：2015/12/16(三)－12/17(四)

📍 活動地點：阿霞飯店

📅 預約行程： 連象旅遊
LINKING TRAVEL

少年巷仔內

活動介紹：

本次少年巷仔內，將邀請臺南餐飲中的新銳店家為主題，作為號召，以「主廚料理教室＋特色套餐」的形式進行。活動過程中，會邀請臺南的在地青年主廚與星級飯店的名廚使用在地食材進行現場製作套餐，透過製作料理過程，傳遞雙廚師對料理的理念及堅持，讓民眾可以有更多機會認識在地新銳店家的想法，以及創業與創作的理念。並且透過交流創造出主題套餐，讓參與民眾不僅是認識主廚，更能及時體驗到主廚們所創作出的餐點。

主廚介紹

新銳店家-小滿食堂

小滿食堂是兩位七年級生，兩代家人的故事。吳立卓，退伍後在台北星巴客工作了6年，決定回自家的魚店，跟家人一起工作。小藍，娶了臺南女兒小綠後，定居臺南，希望透過新的方式來行銷自家花蓮產的好米。兩個年紀一樣且體型相近的大男生，決定合作開店，店名小滿，則是取名自傳統的24節氣之一，代表「物至於此，小得盈滿」。



新銳廚師介紹：王惠慧

小滿媽媽—王惠慧，台南佳里人，人稱吳媽媽，『蠡魚店』創辦人，現已歇業。

目前為『小滿食堂』的行政主廚，也是店內的靈魂人物。料理即是生活，喜天然食材，即興創作。

星級飯店-大億麗緻酒店

星級廚師介紹：吳盈鴻

擅長：廣東菜、川菜、台菜及創意料理

於大億麗緻酒店工作10年，現任酒店尚軒中餐廳主廚，於行政主廚陳克強的領導下，定期舉辦酒店內中式美食節，如香港銅鑼灣避風塘美食節、做16歲桌席、淮州美食節、秋蟹料理等，料理經驗豐富，並擅常融入地食材及創意思維，呈現獨特驚艷的中式佳餚。



說菜人 魚夫老師



🕒 活動時間：2015/12/01 (二)－12/02 (三)

📍 活動地點：大億麗緻酒店－1F風尚庭園咖啡廳

📅 預約行程： 連晨報刊載

主廚介紹

新銳店家-帝一鍋

2013年創立帝一鍋，除了繼續傳承帝一嘉的家族精神及料理工藝，主要也因時代變遷而做轉型，可以用多元化的方式，無菜單料理或客制化料理，更貼近客人的需求。用餐不在是為延續生命而食，而是細品酸甜苦辣知命而行。



新銳廚師介紹:吳俊德

1993年~1995年華視電視台施公奇案廖峻、侯炳瑩私人助理
1998年~2000年三立電視台歐吉尚遊台灣策劃
2000年~2012年在台南帝一嘉海鮮樓 2013創立帝一鍋鍋品&私藏料理

星級飯店-台南香格里拉遠東國際大飯店

星級廚師介紹:曾俊銘

曾俊銘主廚擁有近20年的廚藝經驗，在加入香格里拉台南遠東國際大飯店之前，歷經國際飯店與頂尖獨立餐廳，並多次受邀採訪，以「尊重食材，講究每道料理的工序，運用在地當季食材」是他貫徹至今的料理理念。曾主廚表示：「遠東Café是實現我對美食創意的舞台，在每一次新菜推出時就像是一場專屬的食尚秀，以顛覆傳統Buffet，將經典西餐概念帶入，讓每一位賓客都能享受充滿生命與靈魂的美味。」



說菜人 王美霞老師



有理想、堅持及生活的美學。平實卻感性的文字，加上長年居住台南，深耕台南在地文化，參與台南各種重要文史活動，使得她有更多的機會接觸在地重要的人事物。現任南方講堂負責人、專業文字工作者。

🕒 活動時間: 2015/12/08(二) - 12/09(三)

📍 活動地點: 香格里拉-10F遠東café自助式餐廳

📅 預約行程:  遠東旅遊
LINKING TRAVEL

主廚介紹

新銳店家-小餐桌

台灣與台南的在地飲食文化小館子，以新式的料理手法呈現，重溫我們熟悉的味道。單點制，不收服務費與開瓶費。販售單杯、整瓶葡萄酒，暫時不提供咖啡與茶，免費提供礦泉水。料理為固定菜單與手寫菜單，另外包場套餐服務。



新銳廚師介紹：王俊之

七年餐飲經驗，擅長沒有框架的風味疊加料理，以西式創意料理與甜點、台式家常風味為主，喜歡傳統道地，更喜歡在地創意，將台灣風格的料理元素融入料理與甜點之中。在小小的廚房內烹調大大的美味，家常手法與精緻美味。

星級飯店-台南晶英酒店

星級廚師介紹：行政副主廚－吳其財

吳其財(Chi-Chai Wu)，服務於台北君悅宴會廳西廚10年間，經常舉辦各國國慶、時尚精品派對、米其林饗宴等各式型態主題宴會，擅長以法國料理為基底，融合各國料理文化元素。曾服務於高雄晶華、高雄華王飯店、台北君悅飯店、高雄君鴻酒店及台南台糖長榮酒店等。



星級廚師介紹：西點行政主廚－Delcourt Laurent

羅倫(Delcourt Laurent)曾任晶華酒店點心房法籍行政主廚8年，專長於蛋糕、巧克力、各式甜點料理設計製作，尤其是色彩繽紛的正統法式甜點，馬卡龍(Macaroon)是最受到歡迎的拿手糕點。曾經歷法國、北京、埃及與約旦等多家五星級飯店點心房主廚。

說菜人 徐仲老師



🕒 活動時間：2015/12/15(二)－12/16(三)

📍 活動地點：晶英酒店－二樓 府城B廳

📅 預約行程： 連晨旅遊
LINKING TRAVEL

農鄉人情味

活動介紹：

本次農鄉人情味，將以臺南在地的特色農村社區作為號召，以「在地體驗生產＋農村菜餚品嘗」的形式進行套裝活動。活動過程將安排參與民眾入住農村社區，進行農作生產體驗，並且安排對話與交流等座談活動，讓民眾與在地居民進行對話，進一步更了解社區民眾是如何經營社區，改造社區，讓農鄉社區成為臺南在地獨具風味的地方。

將特色農村融入臺南美食節為社區地方帶來熱鬧生活，也帶領民眾體驗農村生活及享受道地農家美食，更品嚐南部的香濃人情味！

菁寮社區

臺南市後壁區的「無米樂社區」，是由菁寮、後壁和墨林3個比鄰的村落組成的農村社區，一座活生生的農村博物館，非常適合來一段走入農村生活的小旅行。許多報章媒體也競相報導相關社區的內容，而社區的文化資產已經是臺南獨具特色的農村生活體驗地景。



🕒 活動時間：2015/12/05(六)－12/06(日)

📍 活動地點：菁寮社區

📅 預約行程： 連晟旅遊
LINKING TRAVEL

農鄉人情味

土溝社區

臺南後壁的土溝社區，由以藝術融入傳統農村而聞名的社區，近年來吸引愈來愈多的年輕人進駐，他們以想像思維，試圖將全村打造為美術館。10多年前，臺南藝術大學建築藝術研究所師生與當地居民，以藝術圍城逐步為這個淳樸農村注入藝術元素，彩繪壁畫、大型裝置藝術，連阿公阿媽年輕時的照片，都成為裝飾品，而當時以豬脊改建的土溝農村文化學堂，更處處可見師生的創意、以及居民對手作藝術品的努力。現在，土溝除了持續有新的裝置藝術進駐，還有安妮咖啡館、水牛書店，還有村是美術館。



🕒 活動時間：2015/12/18(五)－12/19(六)

📍 活動地點：土溝社區

📅 預約行程： 連晟旅遊
LINKING TRAVEL

📌 村之屋當代藝術展：2015/10/03 - 2016/02/29

府城小吃宴

活動介紹：

「府城小吃宴」，集結了十六間台南在地店家極其經典菜餚，包含炒鱔魚、浮水魚羹、藥膳香腸、擔仔麵、蝦捲、滷味、肉粽、碗粿、虱目魚丸湯、酸梅湯、蜜餞、豆花、布丁等等，民眾無須四處奔走、不用再到處排隊苦等，便可將府城著名小吃一網打盡！

本次小吃宴最大亮點在於其吃法為「小吃變大菜」的辦桌形式，十人為一桌，邀請民眾提前預約並呼朋引伴來吃小吃，不僅能聯絡感情，更可以與親朋好友分享經典菜餚；活動現場亦設有各式府城小吃攤，供民眾自行選購品嚐道地美食，並舉辦草地音樂會，樂音相伴，更加美味！

活動時段：

- 第一梯次－11:00－13:00
- 第二梯次－14:00－16:00
- 參加辦法：須預約報名，名額僅460位。
- 活動費用：每人500元整。
- 報名網址：<https://passer.cc/>



*實體照片

🕒 活動時間：12/12-13(六-日) 11:00－18:00

📍 活動地點：水交社公園

📅 線上報名： passer

2015台南美食節，還有這裡去！

台南懷舊輕旅行，推薦行程景點：

奇美博物館——到奇美博物館，知性台南。

奇美博物館是臺灣館藏最豐最富盛名的私人博物館，館內之常設展文物來自於奇美文化基金會與許文龍家族之收藏，藏品達上萬件。用眾多收藏品打造從3歲稚童到9旬阿公阿嬤都看得懂、聽得懂的音樂與藝術，無門檻的美學文化殿堂。是台南市目前最為熱門的觀光景點之一。



福樓——米其林大推薦

從路邊攤的小起點，到目前三層樓180坪的福樓，美味又平價，只要到台南，就會想到福樓燒烤，超過400道料理，任君享用，還在2011年榮獲米其林綠色指南推薦，可見證明福樓的美食多美味。

安平古堡、安平劍獅——歷史文化看安平

安平古堡是台灣最早的要塞建築，更是歷史悠久的古蹟，周圍更有許多歷史悠久的建築，讓人回顧府城的歷史故事。而劍獅更是南市安平地區民宅特有的避邪物，從清朝到日據時代，安平家家戶戶都有劍獅。漫步安平從歷史文化，遊歷台南。



全美戲院——懷舊電影巨星登台

全美戲院在台南有數十年的歷史，見證時代的演進，全美戲院依舊屹立不搖。全美戲院至今仍保留大量過去的電影海報與劇照，更以仍使用手繪的電影看板，是戲院的最大特色。

奉茶十八卯茶屋——復古建築中優雅品茶

奉茶十八卯茶屋在台南公會堂旁的日造木屋中，原為昭和四年(西元一九二九年)時，由日本人柳下勇三設立了料理食堂，稱「柳下屋」或「柳下食堂」，後來則簡稱「柳屋」。



套裝行程請洽

總舖手路菜：易遊網、雄獅旅遊

少年巷仔內、府城老味道、農鄉人情味：連晟旅行社

 **雄獅旅遊**
www.liontravel.com



易遊網
ezTravel
www.ezTravel.com.tw



 **連晟旅遊**
LINKING TRAVEL





廣告