

飄香臺灣美食好味道

記者會

115年7月28日

2025優質鍋物嘉年華
老先覺麻辣燉鍋-
老先覺麻辣湯

2025麻油料理擂台競賽
山海樓-
麻油雞米糕

2025舒食盒餐節
嶼魚廚房-
三杯雞

2025麻油料理擂台競賽
請客樓-
酒香麻油雞飯

2024特色盒餐節
minibox-
鯛魚迷你盒

2025舒食盒餐節
悟饕池上飯包-
養生燒雞飯包

2024優質鍋物嘉年華
鼎旺麻辣鍋-
麻辣鴛鴦鍋

2025優質鍋物嘉年華
涮屋馬-
剝皮辣椒湯

2025舒食盒餐節
sico料理所-
泰風雞腿排

2025舒食盒餐節
享吃·宇玖-
日式果香松阪豬

2025麻油料理擂台競賽
唐苑中餐廳-
麻油香雞糯米飯

簡報大綱

- 壹、臺灣餐飲業概況
- 貳、產業推動願景與策略
- 參、【策略一】選特色
- 肆、【策略二】優營運
- 伍、【策略三】擴市場
- 附件、臺灣味推向世界拓展地圖

3

4

6

10

12

15



2024特色盒餐節
阿里山-
基隆雞味



2024特色盒餐節
minibox-
鯛魚迷你盒



2025舒食盒餐節
悟靈池上飯包-
養生燒雞飯包



2024優質鍋物嘉年華
鼎旺麻辣鍋-
麻辣鴛鴦鍋



2025麻油料理擂台競賽
山海樓-
麻油雞米糕



2025麻油料理擂台競賽
請客樓-
酒香麻油雞燉飯

兆元商機，餐飲業化身臺灣觀光的最強吸金引擎

1兆674億元

114年餐飲營業額

857萬人次

114年來臺旅客數



「美食或特色小吃」與「風光景色」
為吸引觀光目的旅客來臺觀光最主要因素



匯聚臺灣味，開創餐飲產業 接軌國際新篇章

以臺灣飲食文化為根基，凝聚具
代表性與辨識度的「臺灣味」，以
「人進、品出、店出」為推動主軸，
吸引國際旅客來臺品嚐體驗、帶動
特色產品走向海外市場、支持餐飲
品牌拓展布局全球。



貳、產業推動願景與策略(2/2)

以「人進、品出、店出」為主軸，協助優質餐飲業者提升品牌力與產品力，吸引國內外旅客來臺品嚐美食，讓臺灣美食飄香世界。



選特色

建立味譜與主題甄選

- 5香26味臺灣味譜
- 臺灣味主題甄選
- 鍋物嘉年華
- 盒餐節

• 打造來臺必吃美食清單 •



優營運

產業輔導與服務優化

- 服務體驗優化
- 國際媒體導流
- 適地化產品開發
- 通路拓展輔導

• 強化餐飲營運體質 •



擴市場

拓展市場與國際鏈結

- 國際拓展整備
- 選品會
- 國際商談會
- 海外行銷推廣

• 餐飲品牌布局海外 •

建立味譜

定義臺灣的味覺DNA

5香26味

每道料理都有其香氣組合，建立「臺灣味譜」，是從在地食材、烹調技法、風味記憶與文化脈絡出發，系統化定義臺灣飲食文化的味覺DNA，讓臺灣美食形成可被理解、可被傳遞、可被國際辨識的共同語言，作為餐飲品牌發展與國際推廣的重要基礎。



臺灣味 主題競賽

從麻油到油蔥 延續臺灣味辨識度

延續去年「麻油」喚起的飲食記憶，今年聚焦臺灣料理具代表性的「油蔥」香氣，從在地食材與料理風味出發，梳理臺灣位的文化脈絡，累積可被辨識、記憶與推廣的品牌資產。



鍋物嘉年華

從單人獨享到
澎湃圍爐

沸騰四季鍋物幸福食光

鍋物乘載臺灣人圍爐團聚的飲食日常，
親友共享一鍋熱湯，也分享彼此情感。
從多元湯底、在地食材到共食服務，
展現臺灣鍋物溫暖而豐富的餐桌文化。



盒餐節

從街巷日常到
商務場域
傳遞臺味盒餐精緻風華

盒餐融入上班、會議、活動與外帶等日常場景，以主食、蛋白質、蔬菜與在地食材均衡搭配，兼具便利、美味與健康，也讓人們在忙碌生活中輕鬆享用一餐，展現臺灣常民飲食的豐富選擇。



優營運-人進



雙語菜單

提供中英菜單，消除語言隔閡，讓國際旅客輕鬆點餐。



服務流程優化

透過工作坊交流、討論，引導產業提供貼心、細緻的服務流程。



臺菜套餐化

將經典臺菜精緻化為個人或小團體套餐，方便旅客品嚐多樣風味。



國際媒體導流

與國際知名旅遊媒體合作，提升品牌曝光度，吸引目標客群來訪。

優營運-品出、店出



品出

產品開發輔導

盤點特色餐飲與核心風味，輔導開發具市場潛力、可量產的特色商品。



品出

市場試銷驗證

透過試吃、試賣及消費回饋，驗證產品接受度並持續調整優化。



店出

展店模式輔導

梳理品牌定位與營運流程，建構標準化營運機制，提升拓點量能。



店出

跨域商模落地

建置海外原物料供應鏈，落實海外展店營運，擴大在地通路布局。

擴市場

透過國際拓展整備、選品及商談交流，建立可複製落地的海外營運機制



1. 國際拓展整備

商情蒐集分析與在地化營運模式建立。



2. 選品會

鏈結國內外通路買主，促成潛力產品上架及商務合作。



3. 國際商談會

締結國際夥伴關係，拓展海外通路與合作資源。



4. 海外行銷推廣

推動產品上架推廣，全面提升國際市場能見度。

飄香臺灣美食好味道

◆ 讓世界看見臺灣、品味臺灣 ◆



從建立「臺灣味譜」到打造「人進、品出、店出」的營運引擎，
經濟部將持續推動臺灣美食走向高質化與國際化



誠摯感謝
恭請指導

附件、臺灣味推向世界拓展地圖

12個國家地區

68個品牌

298個通路

415品項

英國

膳馨(醬燒蜜汁、梅汁糖醋醬汁)
春水堂(特調米Q糕、百頁豆腐、四方干)
儂來餐廳(植物肉燥炊粉、植物肉佛跳牆)
玉米三巷(芒果雪酪、芭樂雪酪)

韓國

山海豆花(展店)

越南

府城館(虱目魚羹)

菲律賓

平埔黑豬(肉燥)

新加坡

屋馬(雞湯)
老媽拌麵(展店)
不貳光車輪餅(展店)
明水然樂(展店)
福慧根湯(草本燉煮湯)
吉鄉好粽(紅藜金針粽)
鄧師傅功夫菜(鮑魚烏參佛跳牆)
魏姐包心粉圓(展店)
李排骨酥(冠軍滷肉肉燥包、排骨酥湯)

香港

屋馬(雞湯)
山海豆花(展店)
洪師父牛肉麵(麵食)

馬來西亞

加一米飯食所(展店)
早安公雞(展店)
岩漿火鍋(展店)
蒸荐康國際餐飲股份有限公司(清真米製鳳梨酥)

紐/澳

小王煮瓜(滷肉燥包)
這一鍋(御膳麻辣湯底)
阿國師雲蒸薑母鴨(薑母鴨)
溫師傅(臺菜料理)
養心茶樓(臺菜料理)
徐泰山汕頭火鍋(煲骨湯)
五燈獎滷肉飯(滷肉包)
有蟲咬物(溫潤麻油老薑鍋)
餃子樂(炒手、素食餃子類、臺式酸辣湯)

韓國

越南

香港

新加坡

菲律賓

馬來西亞

紐/澳

日本

日本

鯉魚餐廳(烏魚子)
大烹小饌(調味粉、辣椒醬)
赤埕(小卷米粉、芒果冰)
長城食堂(黑毛和牛湯)
天然茶莊(豆奶、鳳梨酥)
明水然樂(展店)
築間燒肉(展店)
青青食尚會館(麻辣鍋)
寧菠小館(黃金泡菜)
五燈獎(滷肉包)
李排骨酥(冠軍肉燥調理包)
嶼食(滷肉調理包、小葉種蜜香紅茶、關西仙草茶)
大烹小饌(麻香粉、孜然粉、香菜椒鹽粉)
岩漿火鍋(膠原鈣骨火鍋湯、麻辣火鍋湯)
泉發蜂蜜(荔枝蜜、玫瑰蜜、鴨腳木蜂蜜)
草原風(金萱烏龍、黑糖老薑磚)
清泉小吃(芒果乾)
鈺善閣(紅寶石 XO 猴菇醬)
雞百分(米冰滴蛋捲)

加拿大

鄧師傅功夫菜(海鮮粥、佛跳牆)
林聰明沙鍋魚頭(沙鍋菜獨享包)
吉鄉好粽(臺灣粽)

加拿大

美國

美國

彭園湘菜館(花菇鮑魚佐烏、鮑參佛跳牆)
膳馨(砂鍋菜底、松露菌菇牛肉餡湯包)
十二月粥品(干貝海鮮粥、私房辣醬)
鈺善閣(臺菜料理)
寧菠小館(蛋酥西魯肉)
微熱山丘(鳳梨酥)
林聰明沙鍋魚頭(香辣沙茶醬)
府城館(土魷魚羹)
鄧師傅功夫菜(黃金鮭米粉、荷葉飯、燉銀耳)
五十年杏仁茶(杏仁茶)
關北紅豆餅(紅豆餅)
魏姐包心粉圓(地瓜包心粉圓、黑糖珍珠粉圓)
安永鮮物(鯧魚海鮮炊粉)
王品集團/萬鮮(各品牌系列)
養心茶樓(小籠包、富貴雙菇)
涼師父麻辣鴨血(麻辣素豆腐)
吉鄉好粽(竹葉飯、米粽等)
林聰明沙鍋魚頭(聰明麻辣醬)
沁園春(菜肉包)
滬舍餘味(鮮肉生煎)
鈺善閣(薑香彩蔬湯包)
天然茶莊(茶香雞)