

食材的尋根、天然的美味

第十一屆龜甲萬盃料理比賽 端出安心美味

邁入第十一年的龜甲萬盃料理比賽，社會組決賽於5月27日在台北實踐大學隆重登場！有感於近年層出不窮的食安事件，讓台灣美食王國的美譽受到嚴重打擊，本屆龜甲萬盃料理比賽特別以「食材的尋根」為題，希望廚藝人員能深入食材溯源，實際瞭解食材來源與安全性。



第十一屆龜甲萬盃料理比賽，社會組決賽競爭激烈，參賽者紛紛拿出看家本領。

經過激烈的初選評比後，共計24個隊伍進入決賽，比賽現場刀光劍影，選手無不使出渾身解數，希望抱回獎項。比賽評比結束，公布得獎名單之前，評審團之一的國立高雄餐旅大學廚藝學院院長楊昭景公布今年特別設置一個「綠色食材安全特別獎」，感動選手為提供安心食材，不辭辛勞細細追究食材來源，這個特別獎最後由「那米哥宴會廣場」的劉坤厚、彭柏翰獲得。



楊昭景期望學校教育與社會餐飲從業人員能落實食材溯源

評審團代表曾秀保表示，第十一年的龜甲萬盃有永續的意義，除了比賽持續舉辦，也期望選手們回到食材本身和食物的色香味為重心，以提供食用者安心美味的料理。第十一屆龜甲萬盃料理比賽最後由「台南雅悅會館」的黃清煌、顏立勳，以「緣味」、「緣融」、「緣滿」三道料理，展現美味與十足創意，勇奪冠軍。亞軍由「叁和院」張雅嵐、許晉銓獲得；「那米哥宴會廣場」的劉坤厚、彭柏翰則獲得季軍。



第十一屆龜甲萬盃料理比賽冠軍，由「台南雅悅會館」的黃清煌、顏立勳，以「緣味」、「緣融」、「緣滿」三道料理，展現美味與十足創意，獲得評審們的青睞。



亞軍由「叁和院」張雅嵐、許晉銓獲得；「那米哥宴會廣場」的劉坤厚、彭柏翰獲得季軍

除了社會組決賽，今年首次設置網路組，由龜甲萬官網食譜募集中，脫穎而出的六位網友到現場進行決賽。除觀摩社會組專業級的作品之外，也由評審老師評比，個別給予意見。六位選手各有特色，有專長在配色、有對於調味很有把握的，有呈現對阿嬤料理的懷念，也有選手在調整用料上，處處思考著家人的健康。公布得獎前，評審老師表示比賽是一時的，做菜應該以一種自在、輕鬆的態度面對，這才是料理者享受做菜的愉悅過程。網路組最後由林守村以「玉蔥鑲肉煮」獲得冠軍、鄧福君以「粉蒸排骨」得到亞軍，季軍則由古佩玉的「黑糖肉桂香滷肉燥飯」獲得。



林守村的「玉蔥鑲肉煮」將蔬菜、海鮮、肉類與醬油完美結合，奪得網路組冠軍。



鄧福君以「粉蒸排骨」得到亞軍；古佩玉的「黑糖肉桂香滷肉燥飯」獲得季軍

第十一屆龜甲萬盃總獎額超過四十萬元，也特別設置食材安全獎，顯見龜甲萬對於提升台灣飲食文化的用心和投入。龜甲萬堅持健康、品質與美味的理念，延續來自日本 300 多年的純釀智慧，對於美食及餐飲文化的推動，始終不遺餘力，希望能為台灣締造兼具健康、安全及美味的飲食環境。

新聞聯絡人：統萬股份有限公司 行銷部
袁唯哲 06-5991511 轉 8804