



新聞稿

歲末 PARTY 歡欣相聚，自備料理添樂趣 龜甲萬料理教室教你簡單作出驚豔全場的 PARTY 料理！

聖誕節交換禮物、跨年狂歡趴...歲末年終，你的行程表中是否增加了不少 PARTY 或聚餐呢？共享歡聚時光之餘，若有美食相佐，肯定會讓活動增色不少！而 DIY 料理正夯，今年的聚會大夥兒不妨親自動手準備簡易 PARTY 料理，除了吃得安心，端出的那一剎那相信也將掀起全場高潮！



致力於提升台灣飲食生活的龜甲萬，為回饋長期支持的消費者，由 2014 年起開始舉辦一系列料理教室活動。今年第三場料理教室於 11 月 8 日在台北〈美威鮭魚廚房〉舉辦，邀請到擅長結合擺盤設計與創新料理的包周老師，教大家以龜甲萬的系列產品，輕鬆做出極具創意的 PARTY 料理。活動報名採網路報名後抽籤十組(2 人一組)學員，在短短一週報名期間，就吸引 131 組網友報名，可見龜甲萬 PARTY 料理教室對網友們相當具有吸引力。



包周老師用創意設計了三道適合大夥兒邊聊天邊享用的料理：鹹甜鹹甜的〈醬梨肉丸串〉、韓風十足的〈海味小煎餅〉，以及清爽解膩且富有口感的〈脆皮沙拉〉，讓大家認知中傳統的醬油，以嶄新的方式呈現融入於各式料理中。〈醬梨肉丸串〉與〈海味小煎餅〉所使用的料亭和露、鮮美露，是非常推薦的萬用調味品。因各含有柴魚、貝類、昆布、香菇等不同的山海產精華，可增添料理中的口味層次。本次參加活動的有夫妻、情侶、好友等多元組合，有些人架式十足地將肉丸大出筋性定型，也有些料理新手在同行夥伴的協助之下共同完成美味料理！但無論是哪一組學員，大家都沉浸在玩料理的樂趣當中！





龜甲萬不藏私，除了透過老師引導大家產品使用、做菜秘訣外，還搶先讓即將於 12 月上市的全新產品—龜甲萬源釀醬油亮相！源釀醬油是龜甲萬第一瓶使用非基因改造黃豆的醬油產品，並強調無化學添加物，回歸原料的本源，也因此取名「源釀」。源釀醬油的推出，讓喜好龜甲萬的朋友們又多了一個新選擇！本次的〈脆皮沙拉〉正是使用了源釀醬油，讓本次幸運參加活動的學員們都體驗到醍醐味家族的新口味！



活動最後的共享時間，學員們享用自己親手製作的料理，相信更能深刻體驗食材與龜甲萬產品結合料理後的美味。看著大夥兒嘴巴一邊津津有味地享用料理，一邊討論著今日的收穫，現場宛如一場小型 PARTY，好不熱鬧！



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，一直以來致力於品質嚴格把關與產品研發，而對於美食及餐飲文化的推動，也始終不遺餘力。除了每年固定舉辦龜甲萬盃料理比賽栽培料理好手外，更希望進一步接觸一般消費大眾。期待大家能用輕鬆愉悅的心情準備料理，也培養出更多元化的料理興趣，讓台灣的美食文化不斷創新、進步。