

臺鐵鯛鰻雙主菜便當開賣暨 圓山領鮮國宴美食土菜

圖、文 / 蔡政南



「鰻鰻情意、鯛嘴好滋味」臺鐵聯名便當開賣推廣記者會合照。

為推廣臺灣國產鰻魚、臺灣鯛與優質農水產品，農業部漁業署連續舉辦兩場推廣記者會，於7月7日與臺灣鐵路公司合作，推出鯛鰻雙主菜便當；7月8日與臺北圓山飯店合作，推出國宴特色美食佳餚，讓國產優良的農水產品，從平民級的便當到國宴級的饗宴，都能品嚐到臺灣農水產的新鮮美味。

農業部漁業署為迎接浪漫七夕情人節，並呼應7月日本「土用丑日」吃鰻補元氣的飲食文化，由農業部陳駿季部長、黃昭欽政務次長、漁業署王茂城署長等人，攜手臺鐵公司鄭光遠董事長與嘉義縣翁章梁縣長，於7月7日推出「鰻鰻情意、鯛嘴好滋味」臺鐵聯名便當，以國產臺灣鰻魚及臺灣鯛做為雙主菜，結合國產米飯、香菇、蘆筍及娃

娃菜等時蔬，打造兼具美味、營養與節慶巧思的限定便當。

農業部陳駿季部長致詞表示，臺鐵便當每年可賣出1,000萬個，是臺灣最具代表性的美食之一，更是許多國人的共同記憶。本次活動結合漁業署、嘉義縣政府及臺鐵公司三方資源，由漁業署整合生產端，推薦優質國產鰻魚、臺灣鯛，從米飯、配菜的生豆包、娃娃菜、香菇，都是國產好食材，並由臺鐵主廚巧手烹飪雙主菜便當。陳駿季部長指出，穩定的市場需求是支持產業永續發展的重要力量，他感謝臺鐵公司善盡企業社會責任，運用國產食材設計特色便當。此次選用的鰻魚肉質細嫩、入口即化，臺灣鯛外酥內嫩、風味鮮美，兩款優質食材相互搭配，展現臺灣水產的高品質，也期待透過品牌合作，讓更多民眾支持在地農漁產業。



左一 農業部陳駿季部長致詞。
左二 臺灣鐵路公司鄭光遠董事長致詞。
左三 嘉義縣翁章梁縣長致詞。
左四 漁業署王茂城署長介紹說明促銷活動內容。

臺灣鐵路公司鄭光遠董事長致詞表示，臺鐵公司近年持續透過鐵路便當平台深化與臺灣農漁產業合作。今年 6 月舉辦的「2026 第 11 屆鐵路便當節」活動中，即攜手農業部漁業署共同合作，並特別邀請嘉義縣、雲林縣及屏東縣多家優質鰻魚業者共同參展，透過活動現場展售與交流，積極協助推廣國產優質鰻魚產品，獲得民眾熱烈迴響。這次臺鐵公司以實際採購支持在地農漁業，也發揮臺鐵便當品牌影響力，成為推動在地優質農漁產的橋梁，本檔次的鯛鰻雙主菜便當，預計限量販售 1 萬 4,000 份，請大家購買從速。臺鐵便當不只是旅途中不可或缺的美食，更希望成為推廣臺灣優質農漁產品的重要平台，未來也將持續與各地優質農漁業團體合作，讓更多在地特色食材走進民眾日常生活。臺鐵公司基於企業社會責任，持續常態性與季節性，將在地食材結合臺鐵便當推廣。

嘉義縣翁章梁縣長表示，臺鐵便當是國人耳熟能詳的經典品牌，也是許多人共同的旅行記憶，鐵路便當知名度高、品牌價值也高，與其合作產品的價值一定會提升，透過與臺鐵公司的合作，不僅提升嘉義優質漁產品的品牌價值，更能讓全國消費者品嚐來自嘉義的鮮美滋味。翁縣長感謝農業部及臺鐵共同協助漁民拓展通路、提升產品能見度，為國產農漁業創造更多市場商機。

漁業署王茂城署長介紹說明，為完美呈現雙主菜的絕佳風味，在食材處理與烹調細節上極具巧思。第一道主菜嚴選國產臺灣優質蒲燒鰻，保留鰻魚豐厚油脂與入口即化的軟嫩口感；第二道主菜則選用金黃酥炸的國產臺灣鯛魚塊，外酥內嫩且調味恰到好處，完美鎖住魚肉的鮮甜。本檔次鯛鰻聯名便當於 7 月 7 日至 8 月 23 日在臺鐵松山、南港、臺北夢工場及基隆、七堵、樹林、羅東、臺北臺鐵便當舖 1 至 4 號、板橋、新竹、臺中、彰化及臺中高鐵店等 16 處販售，每個便當只賣 199 元。活動期間購買聯名便當，持隨餐透卡與風景、美食或生活場景合影，分享至個人社群限時動態，並上傳截圖至漁業署 Facebook 活動貼文留言，即可參加抽獎，有機會獲得圓山飯店餐券。另凡購買聯名便當，還可獲得「買魚去」網站 100 元購物折扣碼，使用期限至 8 月 30 日，數量有限，送完為止。



漁業署王茂城署長頒發感謝狀給臺灣鐵路公司鄭光遠董事長。

王茂城署長指出，國產水產品從養殖、生產到加工皆在臺灣完成，不僅新鮮美味、供應即時，也能降低長途運輸所產生的碳足跡，落實從產地到餐桌的永續理念。漁業署透過與臺鐵便當合作，將優質國產水產品導入大眾日常消費場景，除提升國產水產品能見度，也帶動在地漁業及農業共同發展，展現臺灣農漁產業整合推廣的新模式。

接著 7 月 8 日由農業部黃昭欽次長、農業部漁業署王茂城署長，攜手嘉義縣翁章梁縣長及圓山大飯店葉菊蘭董事長，於臺北圓山飯店共同舉辦「台灣鰻好的・圓山領鮮一國產優質農水產聯合推廣」活動，推廣國產鰻魚、石斑魚、臺灣鯛及嘉義在地特色農漁產品，結合農業部輔導青年農民生產之優質食材，導入圓山大飯店夏季主題菜單，透過餐飲通路推廣臺灣食材，提升市場能見度與消費認同。

農業部黃昭欽次長致詞表示，國產鰻魚肉質細緻、風味濃郁，富含優質蛋白質及 Omega-3 脂肪酸，國產石斑魚口感 Q 彈適合中西多元料理應用。本次由漁業署及嘉義縣政府共同推動，結合鰻魚、石斑魚、臺灣鯛、烏殼綠竹筍、蘆筍、鳳梨，以及農業部輔導青農生產白玉菇、芋頭等食材，導入餐飲通路並由主廚團隊設計料理，使國產農漁產品以貼近時令風味方式呈現，提供消費者新鮮、安全且具在地特色的飲食選擇。



上「鰻鰻情意、鯛嘴好滋味」臺鐵聯名便當。

下 現場同步展示多樣化國產鰻魚加工產品。



「鰻鰻情意、鯛嘴好滋味」臺鐵聯名便當開賣推廣記者會合照。



左上「台灣鰻好的・圓山領鮮—國產優質農水產聯合推廣」啟動儀式合照。
 左下「台灣鰻好的・圓山領鮮—國產優質農水產聯合推廣」記者會合照。
 右 現場同步展示多樣化國產鰻魚加工產品。



左上 農業部黃昭欽次長致詞。
 右上 圓山飯店葉菊蘭董事長致詞。
 左下 嘉義縣翁章梁縣長致詞。
 右下 漁業署王茂城署長介紹說明促銷活動內容。

圓山大飯店葉菊蘭董事長致詞表示，圓山飯店為歷史悠久的國宴級餐飲殿堂，扮演向國際展示臺灣在地農漁業實力的重要窗口，長期支持臺灣農漁業發展。本次合作的核心在於落實「愈在地，愈國際」的永續精神，讓臺灣農漁產品與消費市場產生更緊密連結，提升臺灣食材的整體價值與國際競爭力，從產業與環境效益的角度分析，飯店全面採用臺灣在地種植、養殖、生產至加工包裝的國產食材，透過縮短運輸距離降低碳足跡，落實永續餐飲理念。

葉菊蘭董事長指出，為協助推廣國產農漁特產，將頂級食材納入供應菜單，圓山飯店結合旗下金龍餐廳、圓苑餐廳、牛排館、松鶴餐廳及宴會廳等五大國宴級主廚團隊，即日起至115年9月30日推出13道以國產優質農漁食材為核心的夏季主題料理。包括：極上鮮筍鰻魚炊、寶島御品紅燒鯛、寶島五柳風華龍虎斑、剝椒石斑魚、玉筍鮮蛤燉雞湯、板煎龍虎斑搭配味噌海膽醬汁及盛夏整顆鳳梨冰沙等菜餚，運用來自嘉義縣等地的上等食材，展現跨菜系豐富層次。

嘉義縣翁章梁縣長表示，為了推廣嘉義的農漁特產，嘉義縣政府整合成立嘉義優鮮共同品牌，有品牌就有責任！嘉義優鮮匯聚農業生產、食品加工到品牌經營的完整實力，目前累計 242 家業者、901 項產品，近年逐漸打開市場知名度與辨識度，圓山大飯店採用嘉義優鮮農漁特產對生產者是莫大肯定。翁縣長也推薦來自嘉義的五項優質農漁產，臺灣鯛經改良後，擁有健全的養殖系統，體型碩大、鮮美，供應食材的東晟水產外銷實力堪稱國際頂級水準；頂級滋味的鰻魚則來自雲嘉南屏各地的養殖場；以及來自上等農場果肉細緻不咬舌的鳳梨。此外，友善諸羅樹蛙蔬果生產合作社的烏殼綠竹筍，為保護瀕危諸羅樹蛙堅持採用友善農法，是對生態保育的崇高承諾；崙禾社會企業友善契作與合理收購模式的蘆筍，適合生長於溪口、新港的砂質土壤，富含營養，健康美味。

最後，由漁業署王茂城署長介紹說明活動方案，國產農漁產品新鮮、安全且品質優良，從產地到餐桌均有完整供應鏈。此次透過圓山大飯店餐飲通路與料理創意，以更貼近消費者生活的方式呈現。活動期間同步推出消費回饋抽獎，凡於圓山大飯店品嚐

指定活動菜單，或於「買魚去」、「鱸魚購」、「嘉義優鮮」等平臺購買生鮮食材滿 1,000 元者，即可至活動網頁登錄並上傳消費憑證參加抽獎，有機會獲得圓山精緻客房住宿券、松鶴自助餐券等好禮，歡迎民眾踴躍參與，以實際行動支持在地產業永續發展。



上 寶島御品紅燒鯛。
下 寶島五柳風華龍虎斑。



圓山大飯店推出 13 道以國產優質農漁食材為核心的夏季主題料理。