

「鰻在地、魚爭鮮」 爭鮮門市推出臺灣好鰻

圖、文 / 呂勝仁



「台灣鰻好的一鰻在地、魚爭鮮」推廣記者會合照。



左 農業部黃昭欽次長致詞。
右 爭鮮餐飲集團王亭力總經理致詞。

盛夏時節向來是鰻魚消費旺季，日本亦有於「土用丑日」食用鰻魚補充體力的飲食文化。為推廣國產鰻魚消費及提升民眾對臺灣鰻魚產業的認識，農業部黃昭欽次長及漁業署繆自昌副署長，攜手爭鮮餐飲集團王亭力總經理，6月30日上午在農業部一樓大廳推出「台灣鰻好的一鰻在地、魚爭鮮」夏季國產鰻推廣活動，臺灣養殖漁業發展基金會陳昭寰執行長、中華民國養殖漁業發展協會侯彥隆執行長、全國漁會林奇恩主任、興達港區漁會郭展豪總幹事、臺灣區鰻蝦輸出業同業公會吳啟源理事長等人，也一同出席共襄盛舉。

黃昭欽次長致詞表示，臺灣鰻魚養殖技術成熟，品質優良且深受國內外市場肯定。夏季向來是鰻魚消費旺季，日本亦有於「土用丑日」食用鰻魚補充體力的飲食文化。農業部漁業署繼先前輔導高雄市興達港區漁會與摩斯漢堡，推出「蒲燒鰻珍珠堡」大受歡迎，今天再舉行「夏季國產鰻推廣暨爭鮮通路合作」記者會，宣布與爭鮮餐飲集團合作「台灣鰻好的一鰻在地、魚爭鮮」國產鰻推廣活動。

黃次長說明，在去年之前，野生的鰻苗量非常少，全世界都在搶，臺灣連續三年鰻苗捕獲量相當低迷，但是去年鰻苗量變多，入池量也不錯，今年的鰻魚生產量無虞，鰻魚除了外銷，也希望能在國內多推廣，讓更多國人享用含有豐富優質蛋白質的國產鰻。黃次長提到，國產鰻魚養殖過程嚴謹，並且都會經過藥物檢驗，確保食安，鰻魚養殖後都會再送加工廠去骨，之後各廠還會使用自己研發的秘製蒲燒醬料，依照規格及品質的差異，一公斤的價格約 800 元到 1,500 元不等，除了國人較熟悉的蒲燒鰻外，他本人也推薦未調味的白燒鰻魚。這次與爭鮮餐飲集團等通路合作，希望帶動 1,600 噸的鰻魚銷售量。

漁業署副署長繆自昌說明，國產鰻魚年產量平均約三千噸，外銷主要是以日本為主，這是因臺灣鰻苗捕撈較早，日本特

別喜歡早撈後養殖的鰻苗，加上品種也都是日本鰻，和當地喜愛鰻魚品種相同；依農業部統計，截至今年 5 月，臺灣鰻魚共外銷 183 公噸，其中外銷日本總量約 160 噸。

爭鮮餐飲集團王亭力總經理表示，近年隨著民眾注重健康飲食，更注意攝取蛋白質與低脂食品，魚類消費量呈現明顯增加，集團相當看好國產鰻魚市場，爭鮮餐飲集團在各大高鐵站及臺鐵車站與大賣場，設有銷售門市，她表示爭鮮 GOGO 占全臺 64 家門市將推出平價鰻魚丼便當，一份只要 150 元，可以在高鐵及臺鐵列車上立即享用美味的鰻魚飯。喜歡吃套餐的朋友，在爭鮮定食 8 也推出的鰻魚定食，一份只要 280 元，隨著民眾追求健身的趨勢，未來也將可能推出鰻魚健康餐盒。



左 王亭力總經理、黃昭欽次長及繆自昌副署長（由右至左）推廣臺灣國產鰻魚料理。
 右上「台灣鰻好的—鰻在地、魚爭鮮」啟動儀式合照。
 右下 主廚簡儀松、黃昭欽次長及王亭力總經理（由右至左）示範製作及品嚐鰻魚飯。



左上 爭鮮 GOGO 全臺 64 家門市推出平價鰻魚丼便當。
 右上 爭鮮定食 8 也推出的鰻魚定食套餐。
 左下 已調味烤熟的蒲燒鰻只要經過簡單加熱，即可在家方便享用。
 右下 現場亦同步展示多樣化國產鰻魚加工產品。

自 7 月 1 日起，於全臺指定的定食 8 及爭鮮 gogo 共 64 家門市推出多款國產鰻魚料理，透過連鎖餐飲通路響應推廣，邀請消費者一同品嚐在地鮮美鰻魚，支持臺灣養殖漁業發展。透過與餐飲品牌合作，讓消費者在日常生活中即可輕鬆品嚐國產鰻魚料理，進一步認識臺灣鰻魚產業的特色與優勢，並以實際消費支持在地養殖漁業。

記者會現場特別邀請「好食慢慢」創辦人暨主廚簡儀松與黃昭欽次長進行鰻魚料理示範，分享鰻魚料理技巧與風味特色，只要在家煮一鍋白飯，將蛋皮煎熟後切絲，鋪在白飯或醋飯上，最後將蒲燒鰻加熱後，鋪在蛋絲上，即是一碗鮮適合在夏日享用的美味鰻魚飯，民眾在家也可以輕鬆完成料理鰻魚美食。現場亦同步展示多樣化國產鰻魚加工產品，包括：蒲燒鰻魚、白燒鰻魚、鰻魚香腸及相關加工商品，展現臺灣鰻魚產業從養殖、生產到加工的多元價值與豐富樣貌。

臺灣鰻魚養殖技術享譽國際，更素有「水中人蔘」之美譽，其富含優質蛋白質、多種維生素（A、B 群、C、E）以及豐富的不飽和脂肪酸 DHA 與 EPA，是兼具營養與美味的頂級海味，鰻魚擁有豐富蛋白質，一百克的鰻魚就有 18.1 克的蛋白質，含量比雞腿肉還高，還有低脂優點，有營養師指出，一片鰻魚含有的 Omega3 含量，相當於 2 顆魚油的含量。漁業署最後表示，國產鰻魚富含優質蛋白質及多元營養成分，是適合全家共享的美味食材，誠摯邀請民眾把握夏季品鰻時節，前往定食 8 及爭鮮 gogo 指定門市品嚐國產鰻魚料理，也可透過「鱻魚購」及「買魚去」等電商平臺，選購各式鰻魚產品，在家輕鬆享受臺灣鰻魚的鮮美滋味，共同支持國產水產品消費。