



B-1 GRAND PRIX ご当地グルメでまちおこしの祭典! **香港 都首 賽**
B-1グランプリ®

最高!
日本
在食
大比
拼



高雄
集結
タカオ
アツマル



日本14市在地職人美食
空降高雄!美味直送!

@中央公園商圏 五竹二街
 近捷運中央公園站
 2號出口

12.21 六
 14:30-21:00

12.22 日
 12:00-18:00

金筷子 頒獎典禮

聖誕搖鈴 卡司表演

社團美食 點數優惠



感謝以下企業單位



南六企業股份有限公司
NAN LIU ENTERPRISE CO., LTD

南六企業股份有限公司



海之寶企業股份有限公司



高雄市私立童年綠地幼兒園

SUMEEKO

世德工業股份有限公司

世德工業股份有限公司

 **EAGLE EYES** 龍鋒企業

龍鋒企業股份有限公司



頂記建設股份有限公司

DINGJI CONSTRUCTION CO., LTD.

頂記建設股份有限公司

 鈺興建設股份有限公司
Yu Sing Construction co., Ltd.

鈺興建設股份有限公司

2024高雄聖誕生活節 × B-1 GRAND PRIX

活動介紹

「B-1 Grand Prix」(「以在地美食振興城鎮！B-1 Grand Prix 地方品牌美食大賽」)被譽為「日本最大的振興城鎮活動」，吸引了許多人到場參加及關注。

日本全國各地均有眾多熱愛自己故鄉的人，相聚並參與「B-1 Grand Prix」，透過當地人喜愛的在地美食，宣傳並推廣當地魅力，吸引人們為了品嚐美食而前往該地，是一項全國各地的聯合宣傳活動，亦是日本式的「城鎮振興」。

這次，「B-1 Grand Prix」首次登陸高雄，來自日本各地方的在地美食，北從青森縣十和田市、南至大分縣佐伯市，有14個團體齊聚在高雄！希望各位盡情品嚐這些在地美食，並欣賞每個參賽團體推廣故鄉的精彩表演，最後，邀請您用您的筷子來決定Gold Grand Prix！！

會 場： 高雄市中央公園東側玉竹街商圈

時 間： 12月21日 (六) 13：20 開幕式 (中央公園)

14：30～21：00 各團體攤位 營業時間

12月22日 (日) 12：00～18：00 各團體攤位 營業時間

18：30 閉幕式兼頒獎儀式

主辦單位： 高雄市政府經濟發展局

執行單位： 財團法人商業發展研究院

贊助單位： 南六企業股份有限公司、海之寶企業股份有限公司、
高雄市私立童年綠地幼兒園、世德工業股份有限公司、
龍鋒企業股份有限公司、頂記建設股份有限公司、
鈺興建設股份有限公司、台灣中油股份有限公司、
台灣雅瑪多國際物流(股)公司、日商日本航空台灣分公司、
高雄日航酒店

- 1.日本 B-1美食市集大賽全區採「點數專用券」消費，團體攤位恕不接受現金與數位支付，專用券售出恕無法退換。
- 2.因部分日本食材須空運來台，各團體美食採限量提供，售完為止。
- 3.民眾換購專用券可獲得投票專用筷子，民眾用餐後可至投票區投票，因此請勿將筷子丟棄，務必將筷子帶到票選區投票喔！

以筷子重量來決定

金賞 (Gold Grand Prix)

銀賞 (Silver Grand Prix)

銅賞 (Bronze Grand Prix)

各攤位的號碼及攤位名

- ① 富士宮炒麵學會(靜岡縣富士宮市)
- ② 小濱強棒拉麵愛好會(長崎縣雲仙市)
- ③ 今治燒豚玉子飯世界普及委員會
(愛媛縣今治市)
- ④ 蒜山炒麵喜愛會(岡山縣真庭市)
- ⑤ 出雲紅豆湯學會(島根縣出雲市)
- ⑥ Do it!松阪雞燒肉隊(三重縣松阪市)
- ⑦ 久慈核桃糰子湯部屋(岩手縣久慈市)
- ⑧ 笠間稻荷壽司INA吉會(茨城縣笠間市)
- ⑨ 津山牛內臟炒烏龍研究會(岡山縣津山市)
- ⑩ 佐伯芝麻醬烏龍麵大作戰(大分縣佐伯市)
- ⑪ 津餃子小學校(三重縣津市)
- ⑫ 豐川稻荷壽司炒熱豐川市隊(愛知縣豐川市)
- ⑬ 日田炒麵研究會(大分縣日田市)
- ⑭ 十和田BARAYAKI學院(青森縣十和田市)
- ⑮ ⑯ 贊助企業 B-1事務局



どっせ!

全筷子大賽 票選投票區

「筷」來票選出
你心目中最愛的團體美食!

民眾用餐後可至投票區
將投票專用筷子投入支持的團體票箱

12.22日 18:30-19:00
全筷子美食大賽頒獎



B-1 美食市集 場地圖





B-1 Grand Prix 是什麼樣的活動？

「B-1 Grand Prix」的正式名稱是「以在地美食振興城鎮！B-1 Grand Prix 地方品牌美食大賽」。

「B-1 Grand Prix」被譽為「日本最大的振興城鎮活動」，吸引了許多人到場參加和關注，是日本非常受歡迎的活動，兩天活動曾最多吸引超過50萬人。

它也被稱為日本最大的美食活動，受歡迎的秘訣在於可以品嚐到來自日本各地的在地美食，但它的舉辦概念實際上與一般美食活動有點不同。

如果品嚐到美味的當地美食，應該有很多人會想前往該地旅遊吧。日本全國各地都有許多熱愛自己故鄉的人，相聚並參與「B-1 Grand Prix」，透過當地人喜愛的在地美食，宣傳並推廣當地的魅力，吸引人們為了品嚐美食而前往該地。「B-1 Grand Prix」是一項全國各地的聯合宣傳活動，亦是日本式的「振興城鎮」。

來場者不但可以於現場品嚐在地美食，各個攤位也以各種方式介紹並推廣當地。推出各種創意活動，例如引以為傲的觀光景點、傳統手工藝品、傳統祭典、音樂與舞蹈等。一些高中生和大學生也擔任義工參與其中，一起為活化當地而努力。

「B-1 Grand Prix」受歡迎的秘訣不僅在於美食，還在於有機會認識當地人，能夠更加瞭解這些鮮為人知卻富有魅力的城鎮。

這次在高雄介紹的日本在地美食，並非來自東京、京都等大都市或著名的觀光勝地，但都是非常魅力的城鎮。如果您在這次活動後對這些城鎮感到興趣，希望您在計畫日本旅遊時，也造訪這些地方。

就如同日本，台灣也有各具特色的在地美食。希望未來能透過台灣人引以為傲的地方美食，進行日台城鎮的友好美食交流，那將是一件非常令人興奮的事情。今天，請大家盡情享受日本的在地美食。



十和田BARAYAKI學院(青森縣十和田市)

【城市簡介】

十和田市“被清澈湖水和綠色環繞”的城市

十和田市的景點非常豐富，從被譽為日本屈指可數的十和田湖、奧入瀨溪流，到市區的藝術景點，一應俱全。造訪人氣的能量景點，讓身心都煥然一新！

〈觀光建議行程〉

●十和田市現代美術館

位於十和田市中心的當代藝術美術館。

美術館與藝術廣場隔著「官廳街通」路相望，可隨意欣賞各式各樣的藝術品。

地址：青森縣十和田市西二番町 10-9。

●奧入瀨溪流青苔漫步

漫步 (rambling) 在大自然創造的綠色走廊、手持放大鏡觀察苔蘚之美的女性正迅速增加！

強烈建議！在「日本珍貴的苔蘚森林」奧入瀨，由導遊帶領您穿梭微觀世界，透過苔蘚體驗奧入瀨的魅力。

地址：青森縣十和田市西二十一番町 53-7 ※營業期：4月～11月。

●「司 BARAYAKI 大眾食堂」

一走進被帳篷籠罩的食堂，您就會聽到「Bonjour」的招呼聲。擺在您面前的是用洋蔥和特製醬汁調味的特色料理「十和田BARAYAKI(牛五花肉燒)」的牛肉塔。您也可以享受自己燒烤的樂趣（店員會教您如何燒烤）。甜辣口味的BARAYAKI好吃到讓您忍不住白飯一口接一口。離開食堂時，用「La Vie en Rose！祝您人生如玫瑰色般充滿幸福！」為您送行，請務必親身體驗看看。除了十和田BARAYAKI之外，還有許多其他特色料理。

地址：青森縣十和田市稻荷町 15-41 Art Station Towada。

<What's 十和田BARAYAKI?>

「十和田BARAYAKI」是十和田市的靈魂美食，是將以醬油為基底的甜辣醬汁淋上牛五花肉片和大量洋蔥翻炒而成。醬汁的鹹香味讓人胃口大開，是米飯和酒的最佳搭配！2024年3月，它被日本政府文化廳認定為「百年美食」，以推廣植根於當地的飲食文化。每家餐廳的口味都不一樣，您可以比較不同餐廳的不同口味。



久慈核桃糰子湯部屋(岩手縣久慈市)

【核桃糰子湯】

「久慈核桃糰子湯(Kuji Mamebu-jiru)」是岩手縣久慈市山形町的傳統在地料理。這道湯料理是將當地採收的牛蒡、胡蘿蔔、燒豆腐、豆腐皮、干瓢和鴻喜菇放入昆布和小魚干熬煮成的高湯中煮沸，接著用醬油調味，再用小麥揉成的麵團包覆核桃和黑糖後搓成拇指大小的糰子，下鍋一起燉煮而成。

鹹鹹的湯，甜甜的糰子，這是一道奇特而令人上癮的湯料理，山形町裡八個部落的糰子湯風味都不同，形成久慈糰子湯的魅力。

這道料理名字的由來，有一種說法是，糰子很像「毬麩(まりふ(marifu；球狀麵筋))」，因此稱為「まめふ(mamefu)」，後來又變成「まめぶ(mamebu)」，另一種說法是，懷著祈禱我們健康、忠實勤快、生活富足的心做糰子湯，因而「まめめしい(mamemameshii;忠實)」的詞音就變成糰子湯的名稱。

「久慈核桃糰子湯部屋」這個團體成立於2010年4月，旨在推廣並振興故鄉。「部屋」指的是「相撲部屋」，是日本職業相撲選手(力士)培訓隊伍，每個相撲力士都要有一個所屬的相撲部屋。久慈市山形町是一個相撲非常盛行的小鎮，因此出生於該町的前相撲小結力士「栃乃花(Tochinohana)」以此為該團體命名。ごっつぁんです！(相撲專用詞，「謝謝」之意。)

【久慈市】

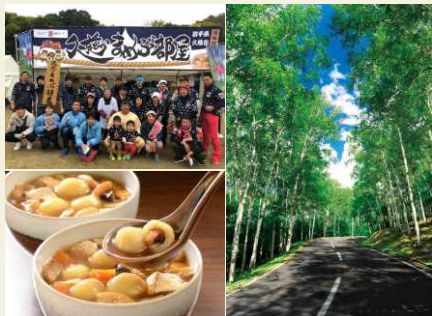
岩手縣久慈市的觀光口號是「樺樹搖曳、琥珀大地、海女之國」。

繁茂的白樺樹林綿延4.5公里，佔地面積397公頃，樹木數量達310,846棵，被譽為日本最大白樺樹美林。精工手錶(SEIKO Watch)採用久慈產白樺樹製造Grand Seiko品牌的錶盤，「白樺錶盤」就此誕生問世！

精工手錶公司將使用「白樺錶盤」的手錶贈送給出生於岩手縣的美國道奇隊選手大谷翔平時，就成為了人們津津樂道的話題，後來，大谷選手將此「白樺錶盤」手錶交給紅雀隊的努特巴選手(Lars Nootbaar)，讓這只手錶更加出名。

久慈市是日本最大的琥珀產地，市內有日本唯一的琥珀博物館，遊客可以透過挖掘9000萬年前琥珀的體驗，享受侏羅紀公園的世界觀。

久慈市的海女是「日本最北端的海女」，她們講的「じえじえ(je-je-je)」等方言出現在NHK電視劇，變得非常為人所知。小袖海岸是電視劇「あまちゃん(Amachan)」的外景地之一，以「釣鐘洞(Tsurigane-do)」和「夫婦岩(Meoto-iwa)」聞名。該電視劇播出時，粉絲們紛紛湧至此地，即使是11年後的今天，仍有遊客到訪。截至2024年10月，該市人口為31,319人，並持續發展為岩手縣北部的沿海據點城市。



笠間稻荷壽司INA吉會(茨城縣笠間市)

茨城縣的笠間市位於該縣中心，距離東京100公里，周圍山巒起伏，自然豐富，歷史深遠，市內有許多神社和寺廟，包括日本三大稻荷神社之一的笠間稻荷神社，以及與真然上人有緣的西念寺。市內盛產關東地區最古老的陶瓷藝術「笠間燒」，還有收藏許多世界級藝術作品的「笠間日動美術館」、與世隔絕的藝術家北大路魯山人的故居「春風萬里莊」、東日本唯一的陶瓷美術館「茨城縣陶瓷美術館」等，笠間市有著藝術之都的面貌，同時也是合氣道的創始人植芝盛平完善合氣道的聖地。

此外，「笠間燒」陶藝家能夠充分發揮創意的「笠間陶炎祭(Himatsuri)」、推廣日本最大栗子產地的「新栗子節」、日本最古老的祭典「笠間菊花節」、奇特的祭典「惡態祭(Akutai Matsuri)」等獨特的活動，同時也以「笠間燒」和「稻田御影石」產地至今聞名國內。

笠間市是全國公認的"日本最大的栗子產地"，讓很多人一聽秋天就想起栗子，一聽栗子就想起笠間。特別是使用笠間栗子製成的甜點和料理遍佈市區各處，越來越多的遊客為了品嚐這些蒙布朗等甜點和料理而走訪笠間。

笠間稻荷壽司(Kasama Inarizushi)是與笠間稻荷神社相關的在地美食，它是一種與眾不同的稻荷壽司料理，由日本蕎麥麵、核桃等各種笠間食材製成，全部包裹在豆皮中。我們「笠間稻荷壽司INA吉會」是一個以在地美食振興城鎮的志願團體。

我們誠摯邀請您造訪笠間這座仍保留著日本特色的豐碩小鎮，您可以在此度過悠閒緩慢的時光，並在眾多遍布市區的咖啡館等處享受當季美食和美景。



富士宮炒麵學會(靜岡縣富士宮市)

富士宮炒麵的起源可追溯至戰後糧食短缺時代。第二次世界大戰後，日本面臨糧食短缺，國民紛紛用從美國大量進口的小麥麵粉尋求新的烹飪方法。利用這些麵粉創造出不同於其他地區的獨特炒麵因而誕生在富士宮市。

富士宮炒麵的最大特色在於麵條的Q彈的口感。這些具有筋道的麵條一炒就發出撲鼻的香味。製造富士宮炒麵專用麵條的麵坊擁有該地區獨有的技術，所製造的麵條與其他地區的麵條不同。配料包括「豬油渣」（肥豬肉擠出豬油後的肉渣）、伍斯特醬和沙丁魚屑，這些配料使炒麵的味道有別於其他地區的炒麵。

隨後，在富士宮市的餐廳炒麵這道簡便的料理變得普遍，並逐漸成為市民生活中不可或缺的一道菜。根據一項調查結果顯示，市內提供炒麵的店鋪數和人口數比遠高於其他地區，於是在2000年成立市民團體「富士宮炒麵學會」，開始推廣富士宮炒麵魅力的活動。特別是在2006年的B-1 GRAND PRIX全國大賽中贏得了大獎，也讓這個名字傳遍了全國，隨後各地陸續舉辦了B-1 GRAND PRIX，掀起了前所未有的在地美食熱潮。

「富士宮炒麵學會」的活動絕對不限於日本國內，以「Misson Men-possible」計劃將其活動拓展到海外。2023年，「富士宮炒麵學會」在紐約曼哈頓舉辦的世界最大街頭美食節「Japan Fest」上開設了攤位，並在其Fest上舉辦的「Konamon Contest 2023（日本麵食料理競賽）」贏得了冠軍，牢牢抓住了紐約市民的胃口。如今，富士宮炒麵已經被認定為有日本代表性的在地美食，吸引了國內外的遊客。



豐川稻荷壽司炒熱豐川市隊(愛知縣豐川市)

豐川市位於日本中部愛知縣的東部，人口 184,700 人，是一座工農平衡的繁榮城市。市內有 19 個鐵道車站、2 個高速公路出入口，交通便利，氣候溫和。

豐川市是稻荷壽司的發源地，也是日本三大稻荷神社之一——豐川稻荷的所在地。在神社境內有約 1,000 座由願望實現者供奉的狐狸雕像。春天，櫻花和油菜花沿著佐奈川堤岸盛開，每年 3 月到 10 月，市內各地都會舉辦日本最古老的煙火「手拿小煙火」的供奉祭典。三河灣和本宮山環繞著豐川市這座自然豐富的小鎮，它同時也是新幹線車廂、玫瑰、年輪蛋糕、香魚養殖和蕃茄醬等日本最大的產地。

在地美食「豐川稻荷壽司」有多種口味和創新，每家店都有不同的豆皮、醋飯，甚至不同的食材。

手持《豐川稻荷壽司畫冊》小冊子，在豐川稻荷門前町一邊走一邊享用一個個稻荷壽司，是很受歡迎的。在每家店裡，您可以欣賞稻荷壽司的多樣性和外觀，也有將醋飯和什錦食材拌在一起放到豆皮裡，也有在醋飯上放多樣配料如：味噌豬排、甜不辣、玉子燒、鰻魚、起司、烤肉等等。2009 年，作為透過豐川稻荷壽司活化豐川市活動的一部分，吉祥物「いなりん (inarin)」誕生了。它是稻荷壽司與狐狸合體的男孩。請務必品嚐用鹹甜豆皮做的稻荷壽司！

「豐川稻荷壽司炒熱豐川市隊」將在會場全心全意為您手作稻荷壽司，讓這次大賽更加熱烈！敬請踴躍參加！



津餃子小學校(三重縣津市)

三重縣津市位於從東京、大阪和名古屋都可一日往返的距離內，是三重縣的首府，擁有世界知名的觀光設施，如伊勢神宮和鈴鹿環形賽車場。津市在戰國時代武將・藤堂高虎的統治下作為津城的城下町而繁榮興盛。市內有三重縣第一座被指定為國寶的建築「專修寺」的「御影殿」、「如來堂」等文化遺產，還有森林療法基地的山，以及可以享受海水浴、潮汐狩獵等樂趣的海，自然豐富，氣候溫和，是一座非常宜居的城市。

星太郎點心麵是台灣人最喜歡的日本零食之一。製造該點心麵的優雅食股份有限公司總部就設在津市，並在2019年開設可「玩」、可「學」、可「創」的「おやつタウン(Oyatsu Town)」星太郎點心麵主題公園。

津餃子是津市的在地美食，最初在1985年左右是學校供應的餐點，是用直徑15公分的大皮包起來做的炸餃子。

學校供餐廚師製作餃子時，如果是普通大小的餃子，就必須製作很多個，因此，他們想到的好主意就是把餃子皮做得更大！津餃子因為它強烈的視覺衝擊，因而孩子們也非常喜歡。將學校供餐廚師的智慧、巧思和愛心也包裹在內的津餃子，從誕生至今一直是最受歡迎的學校供餐菜單。

「津餃子小學校」是為了透過津餃子推廣津市而成立，(假)小學生和(假)老師等成員們為了推廣津市，進行了有趣、好玩、熱情(笑)的宣傳活動。這次我們決定在高雄設立分校！我們熱切期待您積極報名津餃子小學校高雄分校！♪津、津、津餃子~~♪

請享用津市的在地美食津餃子~~。



Do it! 松阪雞燒肉隊(三重縣松阪市)

位於三重縣的松阪市以在全國享有盛名的「松阪牛」而聞名，但事實上，當地的另一道美食「松阪雞燒肉」也是隱藏的魅力。這道菜的特色是將當地新鮮飼養的雞肉放在烤網上燒烤，蘸上特製的鹹甜味噌醬汁。嫩滑多汁的雞肉經過燒烤後，香味四溢，令人垂涎欲滴。這道菜搭配米飯和啤酒，一直深受當地人的喜愛。

市內有許多專門提供松阪雞燒肉的餐廳，使用特製醬汁和精心挑選的當地食材，讓遊客品嚐到當地風味。醬汁和冷凍雞肉也可以在家享用，作為伴手禮也很受歡迎。

三重縣松阪市是一座融合了歷史、自然和文化的魅力城市。松阪市在江戶時代(1603-1868年)以商業城市而繁榮，至今仍保留著許多歷史建築，如松阪城遺跡和紀州藩市宅邸「御城番屋敷」。此外，伊勢灣、飯南高原等自然景觀也相當豐富，四季風光明媚。作為觀光據點前往伊勢神宮和熊野古道也非常方便。

來到松阪，在品嚐當地飲食文化之一的松阪牛的同時，也一定要品嚐松阪雞燒肉。

希望您可以在松阪體驗到，一邊接觸松阪的深遠歷史和豐富大自然，一邊享受在地美食的奢華時刻。

我們期待您的蒞臨。



蒜山炒麵喜愛會(岡山縣真庭市)

蒜山地區位於中國山脈的中央地帶、鳥取縣交界處，是岡山縣具代表性的高原度假勝地。一年四季都能享受大自然的恩惠，春天繁花盛開，夏天有露營、登山、單車旅遊等戶外休閒活動，秋天繽紛群山的紅葉，冬天有戲雪、冬季運動等。

該地區的乳製品也很有名，例如以作為英國皇家獻上品而聞名的澤西牛奶(也稱為黃金牛奶)所製成的優格乳和起司，用稀有的高山野生葡萄釀製的葡萄酒和果汁，以及蒜山蘿蔔等高山蔬菜都是蒜山地區的特產。

2021年7月，開設旅遊文化傳播據點設施「GREENable HIRUZEN」，向更多人推廣永續發展的價值。該設施由著名建築師隈研吾(Kengo Kuma)負責設計，曾在東京晴海(Harumi)使用過的木造建築被移建至蒜山高原。這座可移建的建築物是混凝土建築物無法達成的，它已經成為品牌的象徵，是一座去碳化、永續發展的建築，也是城市與鄉村之間資源與文化交流的代表。

「蒜山炒麵喜愛會」是於2008年由當地志願者組成，是將岡山縣真庭市蒜山高原介紹推廣給全國各地的“振興城鎮”市民團體。我們以“omotenashi(熱情款待)”為第一要務，每天持續展開紮根當地的種種活動。

蒜山炒麵是蒜山地區自1950年代以來家家戶戶都喜愛的在地美食，其製作過程是加入越嚼越香的雞肉、新鮮的高原高麗菜和Q彈麵條，再拌入濃郁芳香的秘制味噌醬，用大火快炒完成。一旦嚐過蒜山炒麵，這個當地傳統風味您將永遠忘不了喔～～



津山牛內臟炒烏龍研究會(岡山縣津山市)

岡山縣津山市是和牛的主要產地，市內設有肉類加工中心，可輕易取得新鮮的牛內臟，因此市內超過50家的鐵板燒料理店等餐廳提供「牛內臟炒烏龍麵」。

除了經典的在地美食「津山牛內臟炒烏龍麵」外，使用刮掉牛骨周圍牛肉的「そずり鍋(Sozuri Nabe)」，以及在日曬熟成的「牛肉乾」等獨特的牛肉飲食文化也已蔚然成風，在市內許多餐廳都能品嚐到。

「津山牛內臟炒烏龍麵研究會」是在2005年舉辦岡山全國運動會時成立的，其目的是將牛內臟炒烏龍麵介紹給與會運動員和相關人員作為招待菜餚。該團體透過出版介紹津山旅遊景點和提供牛內臟炒烏龍麵的餐廳的地圖，以及在縣內外的活動中提供牛內臟炒烏龍麵，向全國推廣津山市。

此外，該研究會還積極參與日常的社區營造活動，包括清掃活動、支援災區等志願者活動，以及參與當地活動等，旨在活化和珍視當地。

津山市有許多吸引遊客的景點，包括被指定為「日本100個最佳櫻花觀賞地點」之一的「津山城（鶴山公園）」、仍可感受到城下町風情、位於城東和城西的「傳統建築群重要保存地區」，以及展示日本第二大扇形火車車庫和珍貴鐵道車輛的「津山鐵道館」。

台灣彰化市也有扇形火車車庫，也因為這個緣份，彰化市與津山市在2023年簽訂了「觀光交流友好合作協定」，和台灣間的關係正不斷加深。此外，津山市附近有許多溫泉，並有從台北（桃園）機場直飛岡山機場的航班，請您務必到津山一遊！



出雲紅豆湯學會(島根縣出雲市)

「出雲紅豆湯學會」是一個致力於推廣島根縣出雲市在地美食「出雲紅豆湯」的市民團體。

出雲地區作為與日本神話有緣的地方而為人知曉，因為日本神話的三分之一都是以出雲地區為舞台背景。因此，出雲地區是日本古老文化的發源地，擁有許多古老的神社，包括著名的出雲大社，它被稱為姻緣神社。據說相撲、歌舞伎和日本酒的根源都在出雲。



出雲地區是日本首屈一指的觀光勝地，主要觀光景點包括可攀登上去的日本高度最高的燈塔「出雲日御崎燈塔」、呈現古老日本街道風貌的「木棉街道」，以及擁有一連串奇岩怪石的風景區「立久惠峽」等。

當地美食包括出雲蕎麥麵、使用蜆貝的料理、海鮮料理等，但特別值得介紹的是出雲紅豆湯。

「ぜんざい (zenzai ; 紅豆湯)」向來都是日本人喜歡的甜點，將年糕或白玉糰子放入熬煮的甜紅豆湯，在「和菓子」(日式甜點)當中，特別在冬季，是非常受歡迎的溫熱甜點。這種甜點就起源自出雲。

據說日本有八百萬尊神明，根據民間傳說，每年農曆十月，他們都會從全國各地聚集到出雲來開會。這時，出雲會舉行稱為「神在祭」的祭典，同時提供「神在餅(jinzai-mochi)」來款待眾神。據說這就是「ぜんざい(zenzai)」的起源。

「出雲紅豆湯學會」以「紅豆湯發祥地-出雲」為理念，為了向世界傳播出雲的歷史和味道，讓出雲地區更廣為人知，在島根縣出雲市持續展開活動。



今治燒豚玉子飯世界普及委員會(愛媛縣今治市)

愛媛縣今治市的今治火車站前有台灣自行車製造商「Giant」的分店。「島波海道」連接愛媛縣今治市與廣島縣尾道市，被美國 CNN 選為「世界七大最美妙的自行車道之一」，可以騎自行車沿著「島波海島」遊覽有許多美麗島嶼、四周藍天碧海的瀨戶內海。它是世界頂尖的自行車道之一（約70km），也是「自行車騎士聖地」，每年有超過 30 萬名來自日本及海外(主要來自台灣和歐洲)的自行車騎士造訪。

「龜老山展望公園」是著名的攝影景點，可從上方眺望通往「島波海街道大橋」的其中一座橋樑「來島海峽大橋」。

市內也有值得走逛的觀光景點，例如日本三大水城之一的「今治城」，因其填滿海水的護城河而聞名，另外還有舉世聞名的「今治毛巾 (Imabari Towel)」。

今治市有一道全國聞名的在地美食，那就是「今治燒豚玉子飯」。這道料理起源於60年前，當時今治市有一家中華料理店將半熟的煎蛋、烤豬肉的切邊肉和烤豬肉醬汁淋在米飯上作為員工餐。符合今治人急性子的性格，「快又便宜」的這道料理被列入菜單之後，在各家餐廳都有提供且大受歡迎。

其他值得推薦給國內外人士一定要品嚐的今治市當地飲食文化，還有在潮流激烈的海洋中生長的「真鯛魚」，其豐滿而富有彈性的肉質已儼然成為一個品牌名稱。

愛媛縣也透過有助於促進和台灣間交流的「愛媛台灣親善交流大會」發展永續性友好親善關係。愛媛縣松山機場與台灣桃園機場間每週有 3 班直飛航班，今治市的單車騎士們曾多次訪問台灣並舉辦台灣環島單車旅遊，與台灣關係密切。



日田炒麵研究會(大分縣日田市)

大分縣日田市位於九州中部。江戶時代，該市作為九州的政治、文化和經濟中心而繁榮興盛。究其原因，是九州最大的河流筑後川東西流經此地，而且通往周圍城市的道路維護良好，使其成為重要的交通樞紐，貨物和人們通過水路和陸路來往。

時至今日，這裡仍保留著古老的街道，尤其是豆田町，彷彿讓人回到江戶時代的氛圍，是深受遊客喜愛的景點。

您也可以在河上的屋形船(一種遊覽船)上享用美食，從5月下旬到10月，還可以在船上觀賞鷺鷥捕魚。

此外，與別府溫泉、湯布院溫泉並列為豐後三大溫泉之一的「天瀨溫泉」，含有許多有助於美肌的有效成份。

一年四季都會舉辦各式各樣的活動，包括在初夏時節燃放萬支煙火照亮夜空的「日田川開河觀光祭」(5月下旬)；九州三大祇園祭之一，被聯合國教科文組織列為無形文化遺產的「日田祇園祭」(7月下旬)；以3萬支竹燈籠裝飾市內舊街道的「千歲明燈」(11月上旬)、展示舊商家流傳下來的物品的「天領日田雛祭」(2月中旬至3月)等等，充滿魅力。

日田市的在地美食「日田炒麵」是拉麵店的副菜單，長久以來深受當地人的喜愛，其特色在於麵條的酥脆口感和豆芽的清脆感，因為這道料理是將麵條是炒至焦酥，然後與大量豆芽快速拌炒而成。

我們「日田炒麵研究會」抱著透過「日田炒麵」積極傳達日田市魅力的願望，積極參與活動，例如在市區高中畢業典禮當天，免費提供日田炒麵給畢業生享用，希望他們能認識日田市的魅力，並以此為傲。這個活動已持續超過10年。

我們誠摯邀請您品嚐我們引以為傲的日田炒麵，並歡迎大家到大分縣日田市遊玩。



佐伯芝麻醬烏龍麵大作戰(大分縣佐伯市)

佐伯市位於大分縣東南部，面積903平方公里，是九州最大面積的城市。市內分為從九州山脈伸延的山區、一級河流番匠川下游的平原地帶和里亞斯式海岸的沿海地區。豐富的自然環境造就了以森林資源為基礎的林業、利用溫和氣候的農業，以及利用豐後水道的豐富資源的漁業，佐伯市以來自海洋、山川和河流的豐富食材為傲。

我們這次帶來給大家介紹的「佐伯芝麻醬烏龍麵」是大分縣佐伯地區的當地料理，將新鮮的烤魚肉、醬油和芝麻混合成糊狀來做的「ごまだし (gomadashi；芝麻醬)」放在煮熟的烏龍麵上，再淋上熱水即可食用。這種「芝麻醬」是一種方便保存的調味料，最初是漁夫的妻子為了利用含金量低的魚種等創收而發明的，除了佐伯芝麻醬烏龍麵外，也建議搭配熱豆腐、冷豆腐或黃瓜等生菜，當作清爽的蘸料食用。

「佐伯芝麻醬烏龍麵」首次在市內的食堂的菜單上出現的是100多年前，也就是1910年左右的事，至今已被日本政府文化廳認定為「百年美食」。



小濱強棒拉麵愛好會(長崎縣雲仙市)

小濱強棒拉麵起源於中華料理。距離中國大陸最近的長崎縣有很多料理都與中華料理有淵源。雲仙溫泉和小濱溫泉都在日本最早的國立公園裡，兩者相鄰，但擁有不同類型的溫泉- 硫磺泉和氯化鈉泉，是著名的溫泉度假村。

雲仙溫泉也是台灣的溫泉地「新北市烏來區雲仙樂園」的姊妹溫泉。雲仙溫泉早在 100 年前已有許多外國旅客都曾來此泡溫泉，享受溫泉的樂趣，也有人知道孫中山先生曾在此下榻。

在這些交流過程中，中國料理從中國大陸傳達長崎，成為了小濱溫泉現在的特色美食「小濱強棒拉麵」。

「小濱強棒拉麵」是一道日式中式料理，使用大量來自眼前大海的海鮮，以及來自日本最新山峰「平成新山」所在地「雲仙普賢岳」肥沃土地的營養蔬菜來做的。我們確信，高雄的朋友們嘗試一次就一定想去雲仙溫泉及小濱溫泉！這道麵既有視覺上的吸引力，又營養均衡，請盡情享用這道絕佳的強棒拉麵！



金筷子大賽票選投票區

「金筷子票選區」

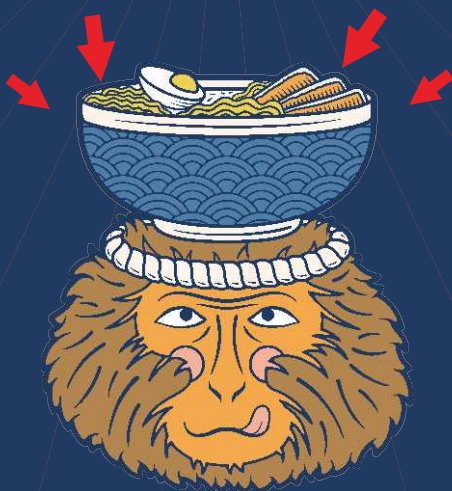
近於玉竹二街、文橫路口

您心目中最愛的團體美食

「**筷**」來票選區

將用餐後的筷子

投入支持的團體票箱





**JAPAN
AIRLINES**



Taipei-Tokyo since 1959

台灣雅瑪多國際物流(股)公司

- 國內外・辦公室搬遷、進出口貨物寄送！！
- 歡迎詢問～提供中，日語對應！！
- 引っ越しならLINE又はインスタグラムまで
お気軽にお問い合わせください。日本語対応OK

～歡迎來電或來信諮詢～

☎ 07-262-0729

✉ khhcargo@yamato.com.tw



hotel nikko kaohsiung
高雄日航酒店

旅途所致 款待相隨

承襲日系名門經典，款待細撫旅途上的一期一會，
以嶄新之姿翩然而至，靜伴港都大城韶光流轉。



TEL 886 7 537 8800 高雄市前鎮區林森四路268號

捷運三多商圖站步行5分鐘

日本台灣交流協會

高雄事務所

成立新FB粉絲專頁
及IG了，不要錯過
任何最新消息，
敬請追蹤及關注我們喔！

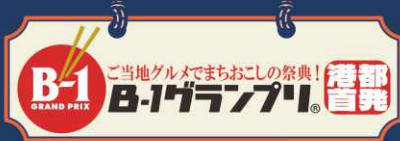


高雄事務所
日本文化中心



地址 高雄市苓雅區和平一路87號9F TEL : 07-771-4008

最高! 日本在地美食 大比拼高雄集結



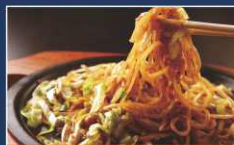
十和田BARAYAKI學院



久慈核桃糰子湯部屋



笠間稻荷壽司INA吉會



富士宮炒麵學會



豐川稻荷壽司炒熱
豐川市隊



津餃子小學校



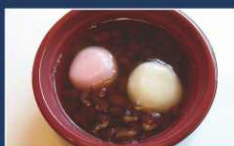
Do it! 松阪雞燒肉隊



蒜山炒麵喜愛會



津山牛內臟
炒烏龍研究會



出雲紅豆湯學會



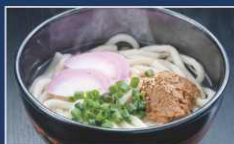
今治燒豚玉子飯
世界普及委員會



小濱強棒拉麵愛好會



日田炒麵研究會



佐伯芝麻醬烏龍麵
大作戰

日本14市在地職人美食
空降高雄!
美味直送!

@中央公園商圈
玉竹二街 近捷運中央公園站
2號出口



主辦單位 | 高雄市政府經濟發展局
Economic Development Bureau Kaohsiung City Government