



食品在地、有機、樂活價值創造分享會

近年，樂活、在地及有機可突顯食品的差異化特色，已蔚為國際食品重要趨勢走向。以臺灣後花園著稱的美麗臺東，因具天然資源、人文特色與樂活情境，為在地農食品增添不少產品特色及價值。為強化及共同探討臺東特色食品未來的創新及商機創造空間，本次分享會將針對臺東食品產業關注的在地、有機及樂活價值創造議題，進行國際食品趨勢發展動向及實務案例的分享。歡迎臺東關心特色食品產業鏈創造的專家共同參與，加入分享。

日期：2015/8/26 (三) 9:00~12:00 a.m.

地點：國立臺東大學(臺東校區) 教學大樓五樓 視聽教室 A (臺東縣臺東市中華路一段 684 號)

指導單位：經濟部技術處

主辦單位：財團法人食品工業發展研究所 產業技術知識服務(ITIS)計畫

協辦單位：臺東大學創新育成中心

報名聯絡人：賴孟利 小姐 (03) 5223191 分機 296

報名資格：免費報名參加

議 程：

時間	議程內容	主講人
08:30~09:00	報到	
09:00~09:10	引言	簡相堂 食品工業發展研究所 主任
09:10~09:30	國際食品趨勢案例：創新、體驗	陳麗婷 食品工業發展研究所 研究員
09:30~09:50	國際食品趨勢案例：在地價值	黃秋香 食品工業發展研究所 副研究員
09:50~10:10	國際食品趨勢案例：有機商機	賴孟利 食品工業發展研究所 副研究員
10:10~10:30	茶敘休息	
10:30~11:10	特色原料技術加值方向與商機	朱中亮 食品工業發展研究所 資深研究員
11:10~12:00	台東在地有機樂活商機座談	主持人：簡相堂 食品工業發展研究所 主任 與談人：廖坤郎 曲禾酒莊 負責人 李銘煌 春一枝商行 創辦人 何介臣 有機發展協會 理事長 楊春桂 臺東大學育成中心 經理

※主辦單位保留研討會日期及議程調整之權利。

8/26 《食品在地、有機、樂活價值創造分享會》報名表

公司名稱			
公司地址			
產業別	☐ 農/食品等製造業 ☐ 學研單位 ☐ 個人		
電話		傳真	
參加人員	職稱	分機號碼	Email

報名方式：請於 2015 年 8 月 21 日(五)前或額滿為止，座位有限，請提早報名。

- (1) 線上報名：連結至[食品所網址](#)
- (2) 傳真報名：03-5214016 賴孟利 小姐 收
- (3) E-mail 報名：請寄至 lml@firdi.org.tw

交通資訊

➤ 鐵路交通

搭乘火車到「台東站」下車後，開車經新興路後右轉興安路一段，直行至馬亨亨大道，至中華路一段右轉後直行(過鐵花路)約 3 分鐘可達校門。(位於右側；路程約 15 分鐘)

➤ 自行開車

從花蓮方向至臺東，可沿花東縱谷公路經臺 9 線至台東更生路後，轉南京東路至新生路，直行至中華路一段右轉直行，約 2 分鐘可達校門；若從臺 11 線，可沿花東海岸公路至中華路一段，直行約 7 分鐘(約 1.8 公里)即可達校門口。

