



美食展首日，迫爆！ 市民排隊三日搶一蚊鮑

【香港商報訊】實習記者施宏榮報道：由香港貿發局主辦的第33屆美食博覽昨日在灣仔會展舉行，隨着疫情遠去，會場重設試食環節，令入場人士大開胃口，同時也大破怪囊。開場前，場外已有大批市民排隊等候，甫一開門便爭相到各展位搶購心水「筍貨」，多名市民及不少慕名而來的內地旅客皆表示，購物預算沒有設限。記者綜觀會場情況，堪稱丁財兩旺。其中有食品展商推出「\$1 鮑·情·尋」遊戲，勝出組別可獲得500罐即食鮑魚，其中一名參加者向傳媒表示，自己排隊已排了三天，只為搶到鮑魚。



市民到安記海味展位玩遊戲贏取鮑魚。圖為鮑魚遊戲獲大獎的三人，中間為余女士。 記者 崔俊良攝



排在首位的李先生（戴太陽眼鏡者）表示，自己專程通宵排隊「霸頭位」，目的是參加安記海味的鮑魚遊戲。 記者 崔俊良攝



李家超昨日到訪職業訓練局轄下的國際廚藝學院，在學員的指導下，學習為菜式擺盤。 政府新聞處圖

特首參觀廚藝學院 勉學員「行行出狀元」

【香港商報訊】記者馮仁樂報道：行政長官李家超昨日參觀職業訓練局（職訓局）轄下的國際廚藝學院，了解本地職業專才培訓課程的最新發展和全球餐飲業新趨勢，聽取學院和學員在招生培訓、就業發展等方面的看法和建議。政務司副司長卓永興、教育局局長蔡若蓮、勞工及福利局局長孫玉菫和特首辦主任葉文娟亦有出席。

李家超指，國際廚藝學院致力培育廚藝、葡萄酒及飲品商業管理人才，對鞏固香港作為亞洲美酒佳餚之都的地位有莫大貢獻。他期望學院以至職訓局轄下其他成員機構繼續為香港不同行業培育更多本地職業專才，以提升香港的整體競爭力。

李家超續說，香港有很多全日制、兼讀制，以及在職培訓的課程提供給各年齡層人士選擇，發展不同技能，投身不同行業。很高興聽見學員從不同領域的課程中都獲益不少，不但找到自己有興趣發展的技能，還提升了全人發展和應變能力。

他表示，未來特區政府會繼續吸引更多年輕人加入學徒訓練，鼓勵畢業學徒留在行業長遠發展。正所謂「行行出狀元」，只要有熱誠，加以努力，任何人都可以在不同行業闖出一片天。香港是一個多元化的國際城市，需要不同專長的人在各行業共展所長，提升香港競爭力、活力、魅力。

參觀期間，香港國際美食大獎得獎學員黃湘教李家超擺盤藝術，為她的作品「終極點綴」。



美食博覽昨在會展舉行，現場人山人海，市民爭相到各展位搶購心水「筍貨」。 中新社

美食博覽昨早10時正式開鑼，有排隊市民隨即飛奔入會場內目標展位，希望搶購心水「筍貨」。排在首位的李先生表示，自己專程通宵排隊「霸頭位」，目的是參加安記海味的鮑魚遊戲，希望可以贏到500罐即食鮑魚的大獎。在購物預算方面，他則表示預計會花千零蚊購買鮑魚和月餅。

安記海味舉行的一元贏鮑魚遊戲，取得首九個籌號市民到攤位分組玩遊戲，最快在波波池找到罐頭鮑魚可贏得500罐鮑魚。遊戲其中一個獲勝者余女士表示自己「排咗好耐隊」，只為搶到鮑魚，她感到非常開心，打算把搶到的鮑魚留來自己吃及送給子女。

走進博覽現場，環球美食包括西班牙火腿、冰島奶酪、韓國燒酒等盡入眼簾。

本屆美食博覽設有「公眾館」和「尊貴美食區」，向公眾和業界展示世界各地的特色佳餚及餐飲產品。其中，「尊貴美食區」匯聚近100戶商家，重點介紹來自亞洲和歐美等地美食，包括甜品、有機綠色食品、精品咖啡等。今年還新設「醇酒·醉人」主題，引進各地的醇酒佳釀。

展商盼藉展會吸新客

美食博覽首日吸引大批市民前往參觀。為吸引顧客，商家在展位設計上花了不少心思，有的更設有烹飪示範，香氣四溢。今年美食博覽恢復了現場試吃，氣氛更顯熱鬧，不少商家對生意充滿信心。

一家專門出售西班牙食品的商家連續多年參加香港美食博覽，負責人郭先生表示，今年他們帶來了多款曾在行內多次獲獎的優質產品，包括橄欖油、乾酪等。

他期望通過此次展會加強與老顧客的聯繫，同時吸納新顧客。

美食博覽開始一小時左右，已有不少市民斬獲大包小包的戰利品。家住將軍澳的蔡先生和太太進場後率先搶購了泰國蛋卷和越南大米，他們此次購物預算在2000港元左右。

現場的參觀者不僅有香港本地市民，還有尋找商機的外國訪客。周女士在內地經營廣式臘味生意，她表示，一直知道香港美食博覽這個平台充滿商機，此次特意到港了解情況，計劃明年報名參展。亦有來自深圳的旅客表示是在內地社交媒體小紅書上知悉相關活動，並指準備了1000元的現金，但表示不會為預算設限，又指會場氣氛整體來說非常熱烈，並指有機會會再來參加美食博覽。另有內地旅客聽本地人介紹來到美食博覽，他們覺得試食比較少，難以知道其他產品的味道。

掃貨銀彈「不設限」

李婆婆和崔婆婆表示，之前都有來美食博覽，認為今年美食博覽的氣氛很好，感覺跟疫情前差不多，甚至好過疫情前的水平。她們表示沒有預計花多少錢，看見什麼心儀的貨品就會購買。來自觀塘的陳女士則花費了約1000元，購買了不少麵食、大米和酒品擺設，她指疫情前都有參加美食博覽，認為今年的氣氛很好，但還未完全恢復疫情前的水平。她又表示，今年是疫後第一次可以現場試吃試飲，認為有助吸引人流。

除展覽之外，主辦方在博覽期間還安排了研討會、講座、品酒工作坊和推介會等多項活動，便利業界掌握市場最新信息。本屆美食博覽將持續至8月21日，同期在會展中心舉行的還有「香港國際茶展」、「家電·家居·博覽」、「美與健康生活博覽」等。

內地展團亮相 各有精彩



重慶參展商展位擠滿試食的市民。 記者 崔俊良攝



市民在現場品嘗四川特產。 記者 崔俊良攝



海南省農業農村廳遴選省內十餘家優秀出口企業，組成海南展團。

【香港商報訊】記者李銘欣、康鈞森、姚一鶴、呂明震報道：今屆美食博覽及同期活動吸引超過1800家、來自24個國家及地區的參展商及展團參與，均各自精彩，大受歡迎，熱捧者眾。

其中「美食商貿博覽」有來自內地不同省市的展團希望透過聯通世界的香港市場衝出國門。今年帶了11間重慶企業來港參展的重慶渝貿通供應鏈管理有限責任公司，隸屬重慶對外經貿集團，專門幫助西部農特產品「走出去」，幫助搭建海外渠道，推廣品牌全球營銷，提供全程供應鏈服務，成功推動了3600多款產品出口17個國家和地區。

重慶展商冀透過港市場衝出國門

重慶渝貿通供應鏈管理有限責任公司外綜服務部總經理于欣表示，疫情前每年都組團來港參展，疫情期間只是網上參展，今年全面復常，效果當然好很多。他又指，除了讓港人認識品牌，來港參展可接觸到世界各地的合作商家，在香港貿發局人員的穿針引線下，可認識到外國相關部門的官員，可更直接和有效地打

開國際之門。

四川展商盼川菜魅力擴散到全球

同場亦有由四川省商務廳主辦，四川省商務發展事務中心承辦的「味美四川」川派餐飲推介會，本次參展的主要企業有海底撈、銀廬、譚公餐飲、天味食品、若爾蓋高原之寶等。四川省商務廳服貿處處長熊金華致辭時表示，四川省正在加快構建川派餐飲現代化產業體系，出台了各項措施，包括創新打造餐飲平台、培育川派餐飲品牌、助力提升川派餐飲知名度及國際化水平，重點培育川派餐飲產業。她提到，川菜擁有龐大的餐飲市場，川菜門店的全國城市覆蓋率達98.6%，全國門店總數達32萬家，位居各大菜系之首。她希望未來能夠將川菜魅力、四川文化擴散到全球，開創川派餐飲產業互利雙贏的美好未來。

海南展商：香港是重要消費市場

海南省農業農村廳副廳長馬育紅則在推介會上指出，香港是海南農產品的重要消費市場，2022年海南對港農產品出口1.8億元人民幣，同比增

長59%，更有越來越多的海南綠色優質農產品走上香港居民的餐桌。海南省農業農村廳遴選省內十餘家優秀出口企業組成海南展團，精心挑選文昌雞、石斑魚、山欄酒、鮮雞蛋、茶葉、椰子糖果和飲料、臘味及豐富多彩的熱帶水果等優質農產品，亮相展會。馬育紅表示，很榮幸參加今年的香港美食博覽會，有機會在此宣傳推介海南綠色優質農產品。

雲南積極推動滇港企業合作發展

另一方面，在美食商貿博覽開幕之際，雲南省商務廳亦於君悅酒店舉行「2023 雲南特色食品（香港）推介會」，雲南省的14家優質特色食品企業同場進行了精彩的產品推介展示，產品包括茶葉、火腿、堅果、糖果、米線、穀物加工、特色農副食品等。數個雲南企業通過展示產品、介紹製作工藝和歷史文化等方式，向在香港的香港客商展示了雲南特色食品的獨特魅力和優勢。

雲南省駐香港商務代表處副主任肖涵月表示，代表處積極推動雲品出滇入港，為滇港企業合作發展、互利共贏作出了積極貢獻。