



# ONE KYUSHU

## 博物堂

### 台灣鳳梨好集市

台灣向來以許多優質的水果聞名，而從五月進入產季的鳳梨則因消暑清甜而深受大家喜愛，這似乎也說明了台灣為何從日治時期開始，便大規模地栽種鳳梨。

2020年的秋天，OKM(一個九州概念博物堂)舉辦了受到糕點師、主廚、茶人與侍酒師等各種美食專家支持的活動，而我們現在要歡迎新成員的加入，並預備開創出新的台灣鳳梨吃法。

#### 基本上我們正在進行兩個計畫

- 1 開發新食譜來享用台灣鳳梨，並將它推廣成為日本家庭料理的運用，比方鳳梨煎餅、鳳梨雞尾酒等等……
- 2 開發出以台灣鳳梨為主的新產品，並可在商店或我們成員的餐廳中展售，甚至線上銷售，比方鳳梨巧克力、鳳梨冰淇淋、鳳梨便當等等……

此外，我們也有如下的計畫，希望可以給台灣鳳梨更多新面貌

- 3 將開發出的新食譜分享[1]到台灣，讓台灣的家庭也品嚐到我們嶄新有趣的鳳梨吃法。
- 4 提供與OKM成員們有所交流的台灣專業主廚們同樣的產品，讓更多人感受到鳳梨新吃法的樂趣。

我們希望這個計畫加深九州與台灣的情誼，願香甜的鳳梨讓人們有更多的微笑。

我們還計劃在「西鐵商店」出售鳳梨。



日程

3月中~4月底  
開發新食譜和新產品

5月~  
開放食譜、銷售開始



參加者

(4月10日現在)

佐野 隆 糕點師 owner of “Chocolate Shop”(福岡市)

吉武広樹 主廚 owner of “Restaurant Sola”(福岡市)

村岡浩司 CEO / 一平holdings(九州鬆餅)(宮崎市)

長友修一 調酒師 owner of “Bar Oscar”(福岡市)

荒木 剛 侍酒師 owner of “天婦羅和葡萄酒 荒木”(福岡市)

La Fonte 冰淇淋(奄美市)

Thanks Kitchen delivery and catering(福岡市)

主催 One Kyushu Museum (一個九州概念博物堂) <https://onekyushumuseum.com/>

協力 喜多屋 西鐵Group 台北駐大阪經濟辦事處福岡分處 九州台灣商工會