

有市民提前三日排隊 邊買邊吃人頭湧湧 美食博覽開鑼 西藏新疆風味受歡迎

一連五日的美食博覽昨日在灣仔會展中心開鑼，逾1800間展商參展，今年不少展商繼續推出「一蚊快閃優惠」，有市民於兩、三日前已到場排隊，亦有市民特意來場內邊逛邊吃，場內人頭湧湧。本屆展會匯聚各地美食，西藏展位有品牌帶來高寒地區原生態冬蟲夏草、牦牛肉和青稞酥餅，參展商稱港人注重養生，攤位前不斷有人試吃品嘗，有市民回憶起西藏旅行時「風吹草低見牛羊」的美景。新疆參展商帶來喀什獨有的色買提杏肉果乾、富花青素的無花果乾等，均大受港人歡迎，展商表示十分驚喜，希望透過展會逐步打開香港及海外市场。



大公報記者 王亞毛、實習記者郭秋成（文） 黃洋港（圖）



▲西藏展位有品牌帶來高寒地區原生態冬蟲夏草、牦牛肉和青稞酥餅，極受市民喜愛。



▲今年美食博覽共吸引約1850間展商參加，首日已擠滿市民。

今年美食博覽共吸引約1850間展商參加，不少展商推出「一蚊優惠」吸客，包括安記海味繼續推「1蚊快閃優惠」，首9名參加者可用1元參與「搖搖板」遊戲，勝出者將獲2064粒零食鮑魚及60碗佛跳牆飛天麵。有市民兩、三日前已到場排隊，成功爭取到1元遊戲的名額，最終順利勝出，贏得逾8000元獎品。

新奇鴨肉丸沽清

不少入場人士自備摺椅，唐小朋友昨日早上10時入場，花費逾千元購買各式零食、日本拉麵雪糕等，「我們專門空肚來的，一邊逛一邊隨時坐下試食，食到飽！」每年美食博覽都來捧場的歐太昨日下午入場，短短半小時已消費近千元，購入湯包、餅乾、果仁等雜貨，她說希望買鴨肉丸等市面少見的新奇食品，惟商家暫未補貨，略感可惜。

香港美食博覽匯聚各地特色美食，包括內地16個省市區帶來豐富特產。西藏展位有展商今年帶來高海拔冬蟲夏草，職員介紹，蟲草的產地來自西藏巴青，平均海拔達4500米以

上，屬於蟲草黃金產區，高寒的原生態環境令蟲草品質穩定，無論泡水、煲湯、研磨成粉，或浸酒都有極高營養價值。職員稱，香港市民普遍注重養生，也對西藏蟲草接受度極高，更有人專程到場選購，反應超乎預期。

西藏展位亦有品牌帶來牦牛肉製品、青稞酥餅等零食，職員表示，牦牛只生長於海拔3000米以上高原，長期處低溫環境，肉質纖維緊實有嚼頭，營養價值亦較普通牛肉的高；又稱希望藉美食博覽參展機會走出產地，目標拓展香港、深圳等大灣區城市市場，希望透過展銷、渠道合作等方式，把更多優質西藏高原食材帶入香港家庭。

港人選購重養生

市民林女士在西藏攤位前試食青稞酥餅和牦牛肉乾，她向記者分享，多年前曾跟旅行團到西藏、新疆、內蒙古等省份旅遊，對當地的美食文化有一定了解，「例如青稞就是只有青藏高原才有的食材，沒想到今年的美食博覽也能吃到。」她說最喜歡和懷

念那種「風吹草低見牛羊」的絕佳自然景觀，希望能再次啟程前往旅行。來自新疆喀什的果乾品牌今年亦首次參展，帶來色買提杏乾、波姬紅無花果乾等多款特色產品。品牌負責人馬小姐向記者表示，港人較熟悉無花果的營養價值，亦較重視乾淨的食品配料及高品質，故無花果乾最受香港市民歡迎，不少市民試食後即場購買。

馬小姐表示，此次來港除了提供現場零售，更希望藉機會接觸香港及海外採購商、經銷商，為品牌「出海」試水溫。她稱首日已與5名潛在客戶交換聯絡方式，「真的超乎預期，原本目標能在展期內接觸約20個大型客戶，現在估計翻倍到40個也不成問題，主要為香港、內地及海外客戶。」

美食博覽熟食區美食（部分）

蟹籽小籠包／
魚肉燒賣／
長洲大魚蛋
2份
50元

長洲糯米糍
4件
50元

京城片皮鴨
4件
50元

蜜餞金蠟
5隻
50元

鮑魚花膠
碗仔翅
1碗
40元

至尊佛跳牆
1盅
48元

香蕉煎餅
1份
40元

冬甩甜甜圈
2件
20元

泰國班爛椰子卷
1份
40元

百香果飲品
1杯
10元

大公報記者綜合整理



▲熟食區內市民，吃得津津有味。

10元20秒「任夾」魚蛋肉丸 老少同樂

【大公報訊】記者王亞毛報道：在美食博覽內，各大參展商各出其招，超低折扣優惠、遊戲、各類實用贈品、展會首日限定等結合的方式，吸引入場人士爭先恐後排隊瘋狂購物。

高峰期20人排隊夾魚蛋

售賣急凍食品的四海環球攤位，今年增設互動遊戲環節，顧客花費10元，即可體驗20秒「任夾」魚蛋肉丸並帶走。攤位負責人楊小姐說，昨日上午10時起便陸續湧入大批顧客，高峰時段維持近20人排隊等候玩遊戲，甚至需控制人流，「小朋友和長者等各個

年齡層都樂意參與。」楊小姐說，有顧客最高單筆購買500多元，她期望今年整體營業額較去年上升10%至20%。

售賣奶類飲品為主的Dairy品牌昨日帶來多種贈品，包括298元可獲30盒奶類飲品加一個摺疊保溫購物車、438元可獲42盒奶類飲品加一個20吋可上飛機的摺疊手提行李箱，大受市民歡迎。

NISSIN日清食品則在會場限量發售福袋套裝，包括「合味道販賣機福袋」除了裝有10件人氣食品外，袋身特別設有透明視窗設計，可以將自己心愛的公仔放進去展示。

陳茂波：港具匯聚國際品牌能力

【大公報訊】實習記者黃紫欣報道：財政司司長陳茂波昨日在美食博覽開幕禮致辭表示，今屆展會匯聚逾30個國家和地區共1850多家參展商，並首次有11個東盟國家代表參與，以及來自內地16個省區的特色商品發售，香港的漁農產品亦會以全新品牌展出。這些都說明香港的獨特能力，把國際品牌和區域企業匯聚在同一市場。

另外，由香港茶葉咖啡協會發起的

「一帶一路國際咖啡聯盟」昨日正式成立，旨在成為「一帶一路」咖啡產業之間穩固的橋樑。

搭建「一帶一路」咖啡產業橋樑

香港咖啡紅茶協會主席黃家和表示，香港作為內地與全球的國際交易平台，以上海、北京、珠三角為代表的一線城市，是引領消費的市場。單珠三角地區咖啡消費量已佔全國26%，香港可與內地協同發展。中國內地自產咖啡豆僅能滿足約一成市場需求，其餘需從越南、巴西等「一帶一路」國家進口，整條產業鏈高度依賴跨國貿易渠道。正是這一供需缺口，讓香港的價值得以凸顯。香港依託「一國兩制」制度優勢，不僅是內地咖啡出口轉運、全球分銷的首站，更具備潛力發展成為亞洲頂級咖啡交易樞紐。

小載不
休機，
，歸少
，入
，場
，而
，且
，人
，也
，自
，可
，備
，滿



▲展商以近年盛行的夾公仔有獎遊戲招徠顧客。

機械人兩分鐘炮製貓咪圖案拿鐵

【大公報訊】實習記者郭秋成、記者王亞毛報道：美食博覽不止「醫肚」，亦成為餐飲科技的展示場。昨日場內多款AI及機械人設備吸引市民駐足觀看，其中內地機器人公司帶來雙臂咖啡拉花及印花機器人，除了還原專業拉花師手藝，還可在咖啡表面印製任意圖案和照片，吸引大批市民和經銷商即場體驗。

大公報記者現場以手機上載一張貓咪相片，付款後機械人自動製作拿鐵，不足兩分鐘即完成，杯面貓咪

圖案連毛髮細節亦清晰可見，效果生動，味道與咖啡店水準相差無幾。安諾機器人（深圳）有限公司海外營銷總監王蓉向記者表示，設備除了可製作基本的心形拉花，更高難度的天鵝、鬱金香等拉花也能做到，亦可按上載圖片，或通過AI生成個人化卡通圖案，昨日已接獲逾百名本港及歐美國家的海外經銷商查詢及表達合作意向。

除了咖啡機器人，場內亦有餐飲機器人。熙香科技帶來智能餐飲機械人，顧客下單後，系統會從低溫儲存區取出預製餐食，再以約140度蒸氣加熱，約1分21秒至4分40秒，相比傳統的微波爐，設備更可做到均勻受熱。記者即場點選金湯花膠雞撈飯，約4分鐘出餐，入口熱度足，湯汁鮮

美，分量雖不算多，作為深夜或繁忙時段的即食熱餐仍具便利性。熙香科技銷售部業務負責人朱先生表示，目前已有3台設備在港營運，公司視香港為拓展海外市場的第一步，希望藉展會接觸更多客戶及經銷商。

「港話通推拍攝識食材」

本地老字號五豐行亦以AI「加餡」。五豐行今年首度與香港生成式人工智能研發中心（HKGAI）合作，在AI智能助理「港話通」推出「拍攝識食材」功能。市民只需用手機拍攝肉類、凍品、米糧或乾貨等食材，系統即可辨識並生成粵式家常食譜，亦支援中英夾雜語音查詢及粵語回應。展期內，五豐行攤位設有專人示範，讓市民即場體驗「影相識食材、AI教煮餸」。



►陳茂波到訪美食博覽，與來自不同地區的展商交流。



見味足
圖兩機
案分械
連半
毛鐘
髮即
細完
節成
亦拿
清鐵
晰可
攝貓



台麥當勞蝦堡含抗生素 港店預防性停售

【大公報訊】記者華清影報道：台灣麥當勞日前開售「海味揚蝦堡」及「海味雙層揚蝦堡」，因為所使用的進口蝦排，檢出人工合成抗生素「硝基呋喃」及其代謝物，不符合法規標準，在推出不足一日後，即於昨日早上宣布暫停出售蝦堡。至於香港麥當勞亦於昨日在無預警下架相關產品，並於下午回應指出，確認現時香港麥當勞出售的「滋味蝦堡」系列內所選用的蝦餅製作配方及批次均與台灣麥當勞不同，又為釋除公眾疑慮及令顧客安心，即時預防性暫停出售「滋味蝦堡」及相關系列產品。

已向泰國全球供應商核查貨源

香港麥當勞強調，一直嚴格遵守本地食品安

全法規，同時，亦高度密切留意台灣麥當勞暫時停售「海味揚蝦堡」事態發展，港方已即時向泰國的麥當勞全球供應商核查，確認所選用的蝦餅製作配方及批次均與台灣麥當勞並不相同。

至於台灣麥當勞昨日早上發布聲明表示，周三晚間收到進口廠商通知，「海味揚蝦堡」及「海味雙層揚蝦堡」所使用進口蝦排，雖然製造商出具合格海鮮食材檢驗文件，但經後續自主抽樣批次，檢出人工合成抗生素「硝基呋喃」及其代謝物含量為0.7ppb（百億分之七），不符合食品法規標準。

台灣麥當勞表示，重視食品安全，已立即採取預防性措施，全面停用蝦排，並自昨天上午10時30分起，全台分店暫停販售「海味揚蝦堡」及

「海味雙層揚蝦堡」；周三及昨天凌晨購買「海味揚蝦堡」和「海味雙層揚蝦堡」的顧客，將予以退款，相關機制正積極研擬中，預計於一週內公布，並對造成顧客不便，表達最誠摯的歉意。

翻查資料，硝基呋喃是一類化學化合物，有廣泛抗菌性，屬於廣效性抗生素，對於革蘭氏陽性菌、革蘭氏陰性菌都有效，但目前經過動物實驗，已發現有致癌疑慮，雖尚無人體相關致癌證據，但多數國家及地區都不允許將該物質用於養殖業。

除致癌風險外，此類抗生素殘留在食品的話，使到對抗生素過敏的民眾可能在食用後出現過敏反應，因此有些民眾可能平時對蝦類等海鮮食品沒有過敏史，但吃到特定產品後，也出現蕁麻疹等情況。



▲香港麥當勞暫停出售的「滋味蝦堡」系列，讓顧客釋除疑慮。大公報記者林良堅攝