【飲食新趨勢】告別多餘添加！為什麼你的身體更需要「希臘優格」？

文 / 東海生技乳品事業部



在這個講究「潔淨飲食（Clean Eating）」的時代，翻開食品背後的成分表，密密麻麻的化學名詞總讓人心驚驚。許多人為了健康選擇吃優格，卻沒發現市售的一般優格為了增添口感，往往加入了果膠、增稠劑或過多的糖分。

如果你也想追求更純粹的營養，那一定要認識真正的「希臘優格」！

知識補給站：希臘優格的「濃」是怎麼來的？

真正的希臘優格，其濃郁的質地並非來自增稠劑，而是源自於傳統的「脫乳清」工藝。透過濾掉多餘的水分和乳清，留下來的便是質地如奶油般滑順的扎實優格。正因為經過這道濃縮程序，希臘優格的蛋白質密度更高、碳水化合物相對較低，對於追求飽足感與肌肉修復的現代人來說，是極佳的超級食物。

知識小學堂：希臘優格與一般優格的究極對決

大家平常常吃的一般優格，口感通常比較水潤、偏酸。而「希臘優格」在製作過程中，多了一道「過濾」乳清的程序。這個看似簡單的動作，卻帶來了巨大的差異：

1. 口感升級：因為排除了多餘的水分，希臘優格的口感更加濃郁綿密，吃起來簡直像是在吃冰淇淋或起司蛋糕一樣享受！
2. 蛋白質翻倍：同樣的重量下，希臘優格需要用掉更多的牛奶來濃縮，所以蛋白質含量通常是一般優格的兩倍以上，飽足感超級強。
3. 碳水與糖分更低：過濾乳清的同時也帶走了部分乳糖，對於在乎糖分攝取、有在健身或控制體態的女孩們來說，絕對是點心首選！

希臘優格 vs 一般優格 vs 希臘式優格 比較表

比較項目	一般優格 (Regular Yogurt)	希臘優格 (Greek Yogurt)	希臘式優格 (Greek-Style Yogurt)
製程方式	牛奶酸酵凝固而成，未經過濾水分	傳統或布袋過濾法，濾除乳清與水分	未過濾，透過添加鮮奶油、奶粉、乳蛋白或增稠劑來模仿濃稠感
質地口感	較為稀薄、滑順、呈液態或半固態	濃郁、綿密、接近冰淇淋或起司	濃稠（可能添加增稠劑）
成分單純度	通常為生乳（鮮乳）與乳酸菌	單純，僅生乳（鮮乳）與乳酸菌	可能含有鮮奶油、糖、果膠、香料或修飾澱粉
蛋白質含量	較低（約 3g / 100g）	高（為一般優格的 2 倍左右）	中等或偏高（取決於人工添加的乳蛋白量）
碳水 / 含糖量	較高（乳糖未被過濾）	較低（乳糖隨乳清被濾掉一部分）	視有無額外加糖而定
熱量與飽足感	熱量適中，飽足感較短	熱量因濃縮稍高，但飽足感持久	視添加物而定，若含糖則熱量較高

挑選與購買建議

・認明正統：挑選時優先看成分標籤，成分單純只有「生乳（鮮乳）」與「乳酸菌」者為佳。

不妥協的純粹選擇：嚴萃 PREMIUM 希臘優格（採用 100% 東大鮮奶）

如果你正在尋找一款經得起考驗的優格，嚴萃希臘優格絕對能滿足挑剔的你！這款「嚴萃 PREMIUM 希臘優格」，完美詮釋了什麼叫作真材實料：

・高品質的基底：它堅持使用東海大學鮮乳製作，擁有頂級乳源並採自然酸酵。

・時間淬鍊的營養：主打 200% 的濃縮精華，每一口，都是時間的淬鍊，蘊含鮮乳兩倍濃縮的精華。

・優質蛋白補給：對於需要補充蛋白的人來說，它每杯 7.6g 蛋白質，能提供實實在在的營養支持。

・少即是多：它回歸純淨本質，做到無化學添加無香料，讓你吃進去的只有健康。

讓健康成為一種日常習慣

別再把那些成分複雜的甜點吃下肚了，快用最純粹的「嚴萃 PREMIUM 希臘優格」，為自己的身體做一次最好的投資吧！

東海大學乳品
TUNGHAI UNIVERSITY DAIRY

每一口，都是時間淬煉的純粹



自然醱酵
兩倍濃縮的精華

活力泉源
每杯 7.7g 優質蛋白

頂級乳源
100% 東海大學鮮乳

純淨本質
無化學添加



最純粹の希臘優格

熱賣中

LINE

訂購專線　04-23580258

VEDAN
總經銷

微藻生技新突破！味丹生技 Chlorich®EnergyBoost 榮獲 2026 美國發明展金牌暨加拿大特別獎

味丹生技 / 程淑楓

2026 年 8 月，Chlorich®EnergyBoost 於美國聖地牙哥發明展展出，榮獲金牌獎暨加拿大特別獎肯定，展現公司微藻培養技術與活性成分開發的研發實力，有助於提升微藻品牌國際能見度，並進一步拓展海外市場商機。

Chlorich®EnergyBoost 源自具免疫調節功能微藻 VB-1974，產品富含多醣與活性胜肽等機能性成份，開發過程整合微藻培養、原料製程、功能研究與產品應用等技術，研究結果顯示 Chlorich®EnergyBoost 在運動營養補充、能量代謝調節及日常活力維持等方面具有開發潛力，為天然活性素材創新應用提供新的方向，相關研究成果已發表於國際知名科學期刊《Foods》。

Chlorich®EnergyBoost 已完成量產製程開發，並於 2026 年 10 月取得台灣新型專利，展現公司在微藻活性成分開發與技術創新上的成果，目前亦同步布局日本新型專利。

Chlorich®EnergyBoost 水溶性佳，具備各式配方應用潛力，未來可依市場需求與產品定位，評估多元產品型態開發，包括運動營養補給類產品（如即飲能量飲、能量果凍、沖泡粉包）、上班族營養補給類產品（如機能發泡錠、營養



軟糖、微藻精華膠囊），以及熟齡樂活配方等。實際產品開發與配方設計可依各市場法規、產品定位及實際研究證據進行評估。

Chlorich®EnergyBoost 的研發與獲獎成果，代表公司從傳統微藻原料供應進一步邁向活性成分開發、科學研究與應用創新的重要里程碑。未來將持續整合研發、製造、品管、行銷及國際業務等資源，推動微藻原料規格建立、配方應用與市場拓展，加速研發成果的產業化與多元應用，進一步開拓國際機能性食品及營養保健市場的商機。

第一次站上歐洲舞台——從 Vitafoods Europe 看見味丹生技微藻新契機

味丹生技 / 郭育岑

2026 年 5 月 5 日至 7 日，味丹生技前往西班牙巴塞隆納參加全球營養保健產業重要展會 Vitafoods Europe。公司藉由外貿協會的協助進駐台灣館，也是積極向國際買主展示台灣生技實力的重要機會。從抵達陌生城市、走進偌大的展館，到親手布置產品與準備接待客戶，心中除了期待，也帶著些許緊張；但當「Vedan Biotechnology」出現在歐洲舞台上，感覺格外真實。



展會三天，館內聚集來自世界各地的原料供應商、品牌商與專業買主。透過台灣館的整體形象，味丹生技與其他台灣優質企業共同亮相，也讓海外客戶看見台灣在研發、生產、品質管理與穩定供應上的優勢。現場每一次介紹、每一張交換的名片，以及客戶針對規格、應用與法規提出的問題，都讓人感受到歐洲市場對天然、潔淨標示、永續來源及科學驗證的重視。





味丹生技長期深耕微藻產業，擁有綠藻及相關萃取物等產品。微藻體積雖小，卻蘊含蛋白質、葉綠素與多種營養成分，具備豐富的應用潛力。此次參展，我們不只展示原料，更希望讓客戶了解味丹從藻種培養、生產製程到品質管控所累積的專業。面對歐洲客戶對重金屬、微生物、農藥殘留、過敏原及非基因改造等文件的嚴格要求，只是進入歐洲市場的起點，與客戶良好的互動溝通與建立長期信任同樣不可或缺。

展望未來，歐洲消費者持續關注植物性營養、健康老化、運動營養與永續食品，這些趨勢都為微藻創造更多可能。味丹生技除了推廣既有的綠藻產品，也可進一步發展高附加價值的機能性素材、複方應用與客製規格，從原料供應商逐步成為協助客戶開發產品、解決問題的合作夥伴。若能持續強化歐洲法規因應、科學資料、永續訴求及品牌識別，將更有助於在競爭激烈的市場中建立差異化。

這次到歐洲參展，帶回來的不只是客戶名單，更是一張清楚的市場地圖。我們看見歐洲市場的高標準，也看見味丹生技累積多年的製造經驗與微藻技術，具有走向更大國際舞台的實力。國際市場的耕耘不會一蹴可幾，但只要從每一次對話、每一項需求與每一次改善開始，持續把台灣專業製造的品質傳遞出去，相信未來能讓更多歐洲客戶認識味丹生技，也讓來自台灣的微藻，在世界健康產業中發揮更大的價值。

不喝酒的微醺時刻，SUÁN 夏布利白酒風味氣泡飲

綜合飲料處 / 湯美惠

近年無酒精飲品市場持續受到關注，據 IWSR 資料顯示，2023 至 2027 年全球十大主要無酒精與低酒精市場中，「無酒精」品類預估將以 7% 的年複合成長率持續成長。

從餐桌、聚會到日常小酌，無酒精飲品逐漸拓展更多飲用情境。消費者不再只把「喝酒」視為享受氛圍的唯一選擇，而是開始尋找兼具風味、儀式感與輕盈感的替代選擇，讓「無酒精」成為飲品市場值得關注的新方向。



看準無酒精飲品的市場趨勢，SUÁN 夏布利白酒風味氣泡飲以白葡萄酒為風味靈感，將清新的白葡萄果香融入細緻氣泡，打造清爽、輕盈的飲用體驗。

SUÁN 夏布利白酒風味氣泡飲入口散發淡雅白葡萄果香，搭配綿密微刺的細緻氣泡，在口中帶出恰到好處的清爽刺激感，隨後以圓潤尾韻收尾，細膩順口的口感，交織若有似無的白酒香氣，營造輕盈優雅的品飲氛圍。

整體以清爽果香 X 輕盈口感 X 細緻氣泡打造無酒精的白酒風味體驗，清爽不厚重，適合搭配沙拉、海鮮、輕食等餐點，也適合在聚會、晚餐或想為日常增添一點儀式感的時刻享用。

零咖啡因茶飲正夯！味丹焙香蕎麦茶（冬瓜風味）清甜上市

綜合飲料處 / 湯美惠

健康飲食意識持續影響消費，無咖啡因茶飲也逐漸受到市場關注。近年穀物茶以不同於傳統茶葉的香氣與風味，提供消費者更多元的茶飲選擇。



其中，蕎麥茶具備獨特穀香與無咖啡因特色，近年手搖飲市場陸續出現蕎麥茶相關品項，多家品牌推出不同形式的蕎麥飲品，也讓蕎麥成為無咖啡因茶飲中值得關注的風味選擇。

看準穀物茶與無咖啡因飲品的市場需求，味丹於春夏之際推出「焙香蕎麦茶（冬瓜風味）」，選用台灣韃靼蕎麥，透過焙炒工藝帶出濃郁穀香，再融入冬瓜甘潤清甜的滋味，呈現自然順口的風味組合。

入口先感受冬瓜的清甜，隨後帶出焙炒蕎麥的溫潤穀香，讓整體風味更加豐富。產品以「冬瓜甘潤清甜、焙炒蕎麥穀香、零咖啡因」為主要特色，為消費者帶來不同於傳統茶飲的風味選擇。

味味麵變可愛了！攜手幾米驚喜聯名，溫暖重現童年回憶

速食食品行銷一處 / 楊芝涵

今年夏天，味味麵首次攜手台灣知名繪本創作者幾米的經典作品《月亮忘記了》，推出限定聯名包裝與周邊贈品！對許多台灣人來說，味味麵是一碗從小吃到大的熟悉滋味；而幾米的繪本，則是陪伴無數人成長的溫柔存在。當兩個童年回憶相遇，一場充滿療癒的驚喜將在日常生活中悄悄展開。

1999 年出版的《月亮忘記了》，溫暖的插畫與故事如同柔和月光般，陪伴了許多人孤寂的靈魂。在這次合作中味味麵將故事中的小男孩與月亮帶進包裝與贈品上，以「發現生活中最溫暖的陪伴」為主題，將繪本中的插畫延伸至日常生活。

說到聯名活動當然少不了最令人緊張期待的抽獎活動，本次抽獎祭出五萬元旅遊現金大獎，此外還有聯名行李箱與旅行茶具組等周邊獎品，讓故事中的小男孩與月亮一起陪伴在旅途路上，也讓消費者在享用最熟悉的味味麵同時，多了一份期待與趣味。除了抽獎活動，11 月在萬家福、愛買等指定通路還有一波聯名環保袋的買贈活動，環保袋設計結合台灣傳統茄芷袋經典三色組合，再搭配幾米插畫，從台味與可愛中玩出新花樣，贈品數量有限，喜歡幾米的粉絲不要錯過囉！



照片取自 ETtoday 新聞雲報導（圖／記者黃克翔攝）



當熟悉的瓜子披上高山綠茶衣！洽洽茶衣瓜子，嗑出日常裡的愜意時光

休閒食品行銷處 / 吳春瑩



忙碌的日常裡，我們有多久沒有「慢下來」了呢？有時候，只需要一點熟悉的香氣，就能讓步調慢下來，享受片刻悠閒。

說到悠閒時光，總讓人想起「茶」。淡淡茶香，帶著草木的清新，也讓人不自覺放慢腳步。「茶」字拆開來看，是「人在草木間」，蘊含著回歸自然的從容。這一次，洽洽全新推出「茶衣瓜子」，把這份來自草木的清香，巧妙融入熟悉的瓜子裡，讓瓜子與高山綠茶驚喜相遇，也將這份悠然帶進日常！

獨特「茶衣」工序，讓熟悉的瓜子有了新風味

「洽洽茶衣瓜子」嚴選吸飽陽光的大顆葵瓜子，運用獨特「輕裹技術」，將高山綠茶葉與茶粉裹覆於瓜子外殼，煮製入味後經慢火細細烘烤，讓瓜子與茶香完美融合，帶來全新的嗑瓜體驗！

聞得到茶香，吃得到茶味



輕輕一嗑，最先感受到高山綠茶淡雅清香，隨之而來的，是瓜子仁香脆飽滿的豐富滋味。仁香與茶香在口中層層交疊，熟悉的嗑瓜時光，也多了一份清新風味！

生活裡的愜意，隨時都能開始。工作小憩時嗑，給大腦加點靈感；週末歡聚時嗑，與家人朋友圍坐聊天，輕鬆打開話匣子；一個人追劇放空，讓清新茶香陪你慢下來。打開一包洽洽茶衣瓜子，茶香到位，愜意自然隨行！味覺

「濃厚蔥醬牛肉湯麵」重磅登場！蔥香牛香一次滿足！

速食食品一處 / 褚翊雯



睽違 3 年，双響泡推出全新口味！「濃厚蔥醬牛肉湯麵」正式上市，以濃郁蔥醬結合牛肉焦香，打造層次豐富、香氣十足的全新體驗，延續双響泡雙塊麵的特色，為消費者帶來更具滿足感的美味選擇。

此次新品以「蔥醬 × 牛肉」為風味核心，將濃厚蔥香與牛肉香氣完美融合，入口鹹香中帶有微甜焦香，風味醇厚卻不顯厚重，鹹香回甘、層次分明。湯頭以蔥醬結合牛肉湯為基底，呈現醇厚順口的口感，不死鹹且香氣飽滿，再以微微辣椒點綴，讓整體風味更加立體，隨著入口後香氣層層堆疊，留下持久餘韻，令人一口接一口、回味無窮。

麵體則延續双響泡經典「雙塊麵」特色，Q 彈有勁、口感紮實，即使久泡也不易軟爛，讓消費者每一口都能感受到麵體與濃郁湯頭交織出的豐富口感。



通路上架方面，CVS 通路將於 7-ELEVEN 率先上市，此外全聯、大全聯、傳統商店、量販及電商等通路皆於 11、12 月陸續上市，大家可以手刀購買，也能透過更多元的通路輕鬆品嘗新品。

睽違 3 年的全新力作，双響泡「濃厚蔥醬牛肉湯麵」以濃厚風味、雙塊麵體及豐富層次，展現品牌持續創新的產品精神，期待透過全新口味再次帶給消費者耳目一新的双響泡體驗。

今晚，點亮了一場義式浪漫

新事業發展行銷二處 / 黃美順



迎著微醺的金色夕陽，卸下平日匆忙，放慢步調，今晚，想給家人與自己開啟一場儀式感！

料理，是表達溫暖最簡單的方式，自 1993 年以來，隨緣悄悄陪伴無數台灣家庭走過三十多年的四季更迭。我們始終相信，蔬食，是品味生活的美好滋味。從第一碗「說不盡的好味道」蔬食泡麵開始，將這份溫暖延伸至地中海畔的義式風味，以更豐富的風貌，「讓更多人愛上蔬食的美好」。

隨緣全新推出 100% 全素「義式醬系列」，專為現代忙碌生活調製。藏在醬汁裡的美味秘密，源自於極致經典的調配比例：

「植物白醬（松露風味）」：以椰奶取代動物性乳品做為基底，搭配迷人松露香氣，交織出醇厚口感。

「植物青醬」：嚴選急速鎖鮮翠綠菠菜、搭配九層塔幽香及細緻研磨腰果，充滿自然濃郁的層次。



揮別傳統大罐裝的保存壓力，隨緣採用常溫小包裝設計，定量剛好、從容無負擔。無論是裹上滑順的義大利麵、融入馥郁的燉飯，或是作為焗烤與披薩的靈魂抹醬，不必大費周章備調料，不用複雜技巧，也不用滿桌食材，如圖推薦簡單食譜三個步驟，再斟上一杯美酒，今晚就能在屋裡餐桌，瞬間點亮異國小館的浪漫燈火。

引爆今夏極限暢快！百事可樂全新「生可樂檸檬口味」重磅登場

行銷部飲料代理處 / 陳怡君



百事生可樂新口味報到！於 6 月 24 日上市全新「生可樂 檸檬口味」，延續生可樂獨特的生爽口感，更結合清香檸檬風味，強勢衝擊夏日消暑市場。新品一上市即在各大社群平台掀起討論熱潮，成為今夏討論度最高的碳酸飲品。

百事可樂「生可樂」系列以專屬的「生爽」快感著稱。本次推出的「生可樂檸檬口味」，完美重現獨特的可樂香氣及氣泡爆發力，入口後隨之而來的是綿密細緻的氣泡感，並融合清爽不甜膩的檸檬果香，獨家爽感再升級，為喜愛碳酸飲料的消費者帶來雙重衝擊的暢快饗宴。

除了產品力升級，百事可樂更積極與消費者互動，配合本次新品上市，品牌深度跨界多項大型盛事，包含指標性文化活動「台北戲劇獎」及酷帥有型的「國際重機展」，精準對位年輕且具活力的消費族群。透過多元場域的互動體驗，成功展現品牌活潑、潮酷的性格，大幅提升百事可樂的品牌聲量與好感度。



目前百事生可樂系列共推出「生可樂無糖」與全新「生可樂檸檬」兩款風味，分別主打『無糖零負擔』與『清爽檸檬風味升級』，完美滿足現代消費者對於零糖無負擔與極致口感的雙重追求。無論是獨自享受沁涼消暑的放鬆時刻，或是與親朋好友歡聚舉杯，百事生可樂都是不可錯過的絕佳選擇！

爆紅新品！
味味 A PLUS「川香酸辣風味麵」酸爽上市

行銷部速食食品二處 / 余宜靜



味味 A PLUS 全新推出「川香酸辣風味麵」，酸、香、辣一次到位，獨立醋包的設計，讓消費者可以自由選擇自己想要的酸度！香辣帶勁的湯頭倒入「香濃黑金醋」，讓人越吃越開胃！產品上市之後成功創造話題，不只吸引新聞媒體自主報導，更被譽為「爆紅新品」入圍「食創獎」，是 2026 年食品界亮點之一。

近年酸辣粉、螺螄粉掀起一波酸辣熱潮，但售價動輒上百元，讓不少消費者吃不消。味味 A PLUS 看準消費者愛酸又愛辣的商機，推出「川香酸辣風味麵」，銅板價格就可以吃得大呼過癮。「PLUS」系列主打湯頭升級，除了基本調味，再附上一包黑金香醋包。醋包一撕開，濃郁酸香立刻撲鼻，光聞就讓人口水直流；倒入原本香辣帶勁的湯頭後，酸、辣、香一次到位，整碗風味也更有層次。

想吃多酸，自己決定！喜歡微酸就加一點提味，無酸不歡就整包下去，每個人都能調出自己喜歡的酸辣滋味。PLUS 多一包，湯頭多一味！味味 A PLUS「川香酸辣風味麵」用一包靈魂黑金醋，讓熟悉的泡麵多一層酸爽滋味，酸辣體驗再升級！





無咖啡因茶飲市場年增近 3 成！味丹攜手 80 年姚德和青草號，打造中式新茶飲

綜合飲料處 / 湯美惠

2025 年市調公司尼爾森指出，台灣無咖啡因中式即飲茶市場規模逾新台幣 32 億元，年成長近 3 成，超過消費者對無咖啡因茶飲表達高度興趣。隨著便利商店陸續擴充中式茶飲品項，也反映出消費者對日常茶飲的選擇，正從傳統茶飲走向更多元的中式風味。

看準無咖啡因中式茶飲持續成長之市場趨勢，味丹於 2026 年攜手三代傳承 80 年，大稻埕必喝青草茶名店「姚德和青草號」，將傳統草本飲品文化融入現代即飲茶市場。

姚德和青草號位於台灣北部的迪化商圈，每年吸引上萬名海內外旅人循香而來，9 月 30 日於 7-11 獨家上市兩款中式新茶飲「姚德和纖萃牛蒡茶」與「姚德和清潤茅根涼茶」，將店內經典風味延伸轉化為方便攜帶、隨時享用的瓶裝茶飲，兩款皆無糖無咖啡因，成份單純無負擔，傳統中式茶飲也正以嶄新的形式重新走進大眾生活。



姚德和纖萃牛蒡茶｜焙炒穀香 × 菊花清香

* 嚴選「100% 台灣在地牛蒡」，細火焙炒散發自然香氣，炒過的牛蒡呈現自然焦糖色澤，搭配菊花提升香氣，尾韻自然回甘，口感溫潤清香。
* 調整體質，促進新陳代謝
* 無糖，無咖啡因，無色素，無香料

姚德和清潤茅根涼茶｜天然草本 X 甘潤順口

* 以「白茅根」為主體並添加甘草、橄欖根、薄荷等草本達到清涼解熱之功效，另加入紅棗，整體口感溫潤。
* 退火解膩，清涼解渴
* 無糖，無咖啡因，無色素

金箔入酒、巨龍鎮瓶！戰酒黑金龍 3.6L「龍馬金神」限量登場

酒品行銷一處 / 蔡叔芳





2026 適逢丙午火馬年，「火馬」象徵熱血、力量與奔騰向前的氣勢。金門酒廠攜手味丹企業，以火馬意象為設計靈感，推出年度限量「戰酒黑金龍金箔酒 3.6L －丙午馬」，將生肖主題與酒器工藝結合，打造極具收藏氣勢的馬年鉅作。每瓶皆刻有專屬限量編號，彰顯獨一無二的收藏價值，將於 9 月 11 日起限量開賣。

瓶身再升級 立體金屬戰馬躍上巨無霸蟠龍酒瓶

呼應 2026 丙午火馬年，戰酒黑金龍今年以立體金屬工藝打造金色戰馬，與瓶身盤旋的立體巨龍相互呼應，形成霸氣鮮明的「龍馬並現」視覺，象徵速度、膽識與勇往直前的氣勢，也呼應戰酒鮮明的品牌個性。

而 3.6 公升的磅礴氣勢來自一道道難以取代的手製工藝。巨無霸立體陰陽雕蟠龍酒瓶由一群平均年齡超過 70 歲、投身玻璃製造超過 50 年的老師傅們手工燒製。在攝氏 1200 度窯爐前，超過 50 度的高溫環境中，反覆翻轉超過 3 公斤重的玻璃膏，精準控制力道、溫度與成形時機，只要出現些微瑕疵，就必須整支重做，因此每位師傅一天甚至製作不到 10 支。

酒瓶成形後，再交由擁有數十年經驗的資深工藝師手工彩繪立體蟠龍，經過描繪、層層上色與高溫燒製定色，讓龍身紋理與細節更加立體鮮明。從玻璃吹製到彩繪燒製，全程仰賴人工完成，不僅耗時、

禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

製作難度高，每只酒瓶也因手工製作而呈現獨一無二的細節，更凸顯3.6L 巨型蟠龍瓶的稀有性與收藏價值。

不只外型霸氣 高規 9999 食用級純金箔隨酒液閃耀流動

戰酒黑金龍金箔酒選用源自台灣銀行、經第三方檢測純度達99.99% 的金塊為原料，透過真空汽化技術製成食用級奈米金箔，更通過中國醫藥大學高規格實驗室進行相關毒物、動物等安全性試驗。相較傳統人工捶打製成，或來源、成分難以掌握的金箔，戰酒黑金龍對金箔的純度、來源、製程到檢測都層層把關，確保消費者喝的安心，這也是戰酒黑金龍金箔酒受到消費者喜愛與信賴的重要原因。

搭配專屬 LED 無線燈座點亮，細緻金箔隨酒液緩緩流轉，在立體蟠龍與金色戰馬之間閃耀穿梭。無論白天陳列或夜間點燈，都能呈現截然不同的視覺層次，讓整瓶金箔酒成為宴席與收藏空間中最吸睛的焦點。

戰酒黑金龍 國際烈酒競賽金牌三連霸

收藏級外型之下，裝的是經得起國際評比的 46 度戰酒黑金龍。酒液純淨清澈，開瓶漸次散發水梨與淡雅花香；入口酒體紮實且層次豐富，交織梅子、堅果、蜂蜜與辛香料風味，少了烈酒常見的辛辣刺激，多了柔順、清甜與爽口，尾韻綿長而細緻。整體酒質掌握白酒「甘、冽、醇、順」的平衡特色。連續三年榮獲舊金山世界烈酒競賽 (SFWSC) 金牌，從視覺工藝到入口風味，展現戰酒黑金龍由外而內的完整質感。

每瓶皆有專屬編號 成就獨特珍藏

為彰顯年度限定收藏價值，「戰酒黑金龍金箔酒 3.6L －丙午馬」每瓶均刻有專屬編號。

金門酒廠台灣直營門市將於 2026/9/11 率先開賣，全家便利商店及各大菸酒專自 9/14(一) 開始預購，實際販售方式、價格、庫存量依各通路為準。

禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

《濃醇系 - 隨緣麻奶鍋湯麵》比葷食更好吃的麻奶鍋，您有吃過嗎？

品冠速食食品二處 / 楊季軒

提到麻奶鍋，腦中浮現的總是濃郁滑順的奶香，以及麻辣交織的豐富滋味。但您知道嗎？沒有牛奶，同樣也能成就令人驚喜的麻奶風味。

《濃醇系－隨緣麻奶鍋湯麵》跳脫傳統麻奶鍋的想像，特別添加燕麥粉與豆漿粉，打造獨特的雙重濃郁湯頭。燕麥的溫潤與豆漿的醇厚，與麻辣湯底巧妙融合，入口滑順香濃，帶來層層堆疊濃、香、醇的風味。即使不添加牛奶，也能享受到熟悉又令人著迷的麻奶口感。



不同於強烈刺激的麻辣風味，隨緣麻奶鍋湯麵講究的是一種溫潤麻辣、恰到好處的舒服過癮。入口先感受到濃郁湯頭，接著是溫和的麻辣滋味，最後留下豆漿與燕麥交織而成的滑順醇香。豐富卻不厚重，香濃卻不過於刺激，每一口都讓人忍不住再多吃一口。

對素食者而言，能有更多元、更有層次的美味新選擇；對葷食者而言，也能透過一碗香濃過癮的麻奶鍋湯麵，發現原來蔬食也可以如此別具風味。不需要先對蔬食抱有特定想像，就可能發現蔬食其實比想像中更多元、更美味。

隨緣麻奶鍋湯麵想帶給大家的，不只是一種新的泡麵口味，更是一種對蔬食的全新想像，希望讓每一個喜歡麵食的人，都能找到屬於自己的美味選擇。

沒有牛奶，也能濃醇過癮。

一碗隨緣麻奶鍋湯麵，帶您認識更多蔬食的美好。



味味 A 炒泡麵「結婚」啦！跨界攜手 40 年鐵板職人早安美芝城

行銷部速食食品二處 / 余宜靜

這門親事有點香！味味 A 炒泡麵首次跨界品牌合作，攜手深耕台灣早餐市場 40 年的鐵板職人「早安美芝城」，推出「黑胡椒鐵板豬肉」炒泡麵。兩個大家熟悉的品牌正式牽手，更把婚禮直接搬進早餐店，用一場充滿台味、趣味十足的「早餐店婚禮」，大聲宣布：「我們聯名啦！」

雙方聯手推出全新「黑胡椒鐵板豬肉」風味，把大家熟悉的早餐店鐵板美味搬進炒泡麵！以濃郁醬香打底，搭配黑胡椒特有的辛香與微辣感，醬香均勻包覆 Q 彈麵條，每一口都夠香、夠味。熱騰騰拌開的瞬間，黑胡椒香氣撲鼻而來，就像早餐店鐵板現炒的誘人滋味，香濃夠味、越吃越涮嘴。「黑胡椒鐵板麵」向來都是早餐店人氣餐點，現在不論早午餐、下午嘴饞，還是宵夜，只要想吃，隨時泡一碗就能快速開吃！





味味麵經典美味再 +1，打造屬於你的專屬「麻辣燙」！

速食食品行銷一處 / 楊芝涵

麻辣風味持續席捲台灣，從麻辣鍋、麻奶鍋到近年人氣持續攀升的麻辣燙，都成為消費者喜愛的美食選擇。麻辣燙迷人的地方，不只是香麻夠味，更在於可以依照個人喜好自由搭配食材，想吃什麼就加什麼，每一碗都能創造出專屬自己的美味組合。

味味麵看準消費者對麻辣風味與自由加料吃法的喜愛，推出全新「味味麵麻辣燙湯麵」，將街頭人氣美食麻辣燙湯頭融入泡麵，湯頭以獨特的微甜麻辣風味為基底，透過多樣辛香料巧妙平衡，入口先感受到濃郁香麻，尾韻則帶出溫潤回甘的滋味，不走單純追求刺激辣度的路線，而是讓香、麻、辣與微甜層次交織，順口又耐吃！今天想吃清爽一點，可以加入青菜、菇類、蛋；想要更加豐盛，則能搭配牛 / 豬肉片、起司，簡單幾個步驟，就能讓一包泡麵升級成一碗料多滿足的專屬麻辣燙！

「味味麵麻辣燙湯麵」於全聯福利中心、量販店及各大超市皆找得到，無論是忙碌工作後的晚餐、寒冷天氣裡想來點暖呼呼的美味，或是週末在家追劇的宵夜時光，「味味麵麻辣燙湯麵」都能成為隨時想吃就吃的百搭選擇。