



# 高雄市政府海洋局新聞稿

## 高雄海味與國際廚藝並進

### 永安龍虎斑躍上國際料理新秀競賽舞台

「高雄海味」添亮點！永安龍虎斑料理食材國家級廚藝競賽。今(19)日由高雄餐旅大學及萬豪國際集團共同辦理之「2025 Future Chef 萬豪國際新秀廚師競賽」，本次競賽邀請全台 8 家國際酒店、10 組專業廚藝代表齊聚高雄，於 90 分鐘的限時挑戰中展現創意及專業技藝。比賽自前菜、主菜到擺盤呈現皆設有明確規範，選手不僅需展現技術力，更要融入創意巧思與時間管理，是一場兼具觀賞性與高度專業的廚藝盛事。值得一提的是，本屆競賽特別採用永安區漁會提供的頂級「龍虎斑」作為主食材之一，成為選手創意發揮的亮點食材，讓高雄優質水產品得以透過國家級舞台展現多元料理風貌並提升國際能見度。

海洋局局長石慶豐表示，永安是名副其實的石斑魚故鄉，全區養殖面積達 300 公頃、年產量約 8,000 公噸，年產值更突破 20 億元，占全國五分之一的產量，是台灣最重要的石斑魚產地之一。而永安石斑魚能在全台脫穎而出，關鍵就在於獨特的「LNG 鑽石水」養殖環境。永安區因鄰近中油液化天然氣廠，自 93 年起市府已投入 4.86 億元推動 7 期供水工程，建置超過 5.7 公里的供水管線，提供永安養殖戶抽取乾淨、低溫且穩定的冷排水。這些水終年維持在 22 至 24°C，水質清澈且衛生安全，使石斑魚生長緩慢、肉質緊實 Q 彈、風味細緻，是永安石斑魚廣受國內外市場肯定的關鍵所在，也成為「全台灣最好的石斑魚就是在永安！」的最佳證明。

石局長補充，海洋局與高餐藍帶廚藝卓越中心的合作關係早在 112 年 8 月 17 日即已展開，雙方簽署合作意向書後，便持續推動將彌陀虱目魚、永安石斑魚等在地水產品導入藍帶專業課程之中，作為示範與教學食材。藉由專業廚藝演繹與料理應用，讓高雄海味得以在教育體系中被深化運用，也為今日競賽能以龍虎斑作為主食材奠定良好合作基礎。因此，本次競賽特別選用永

聯絡人：梁雅薇  
傳真：07-7406373  
<http://kcmb.keg.gov.tw/>

電話：07-7995678\*1851(0975-263-397)  
地址：高雄市鳳山區光復路二段 132 號 3 樓



# 高雄市政府海洋局新聞稿

安龍虎斑作為指定主食材之一，正是希望讓年輕廚師能以頂級在地食材進行創意詮釋，從味道層次、料理技法到文化精神，展現高雄水產品的多元價值；也呼應海洋局持續推動「從產地到餐桌」的核心理念，將在地水產以更國際化的方式呈現在大眾面前。

海洋局再強調，透過與國際廚藝體系、高等教育端及餐飲產業的合作，不僅能提升食材運用的專業深度，也能鼓勵更多青年廚師認識、理解並選用高雄海味，進而將漁產推向更寬廣的料理舞台。未來海洋局將持續與各界攜手，推動更多高雄在地水產品融入廚藝課程、料理創作、展演活動與國際交流，讓高雄優質海味能以更具深度與創意的方式呈現於國內外市場，並透過多元行銷與跨界合作持續提升城市品牌形象與漁產品附加價值，讓世界看見高雄海味的魅力。