



新聞稿

請即發佈

永利全力贊助舌尖品鑑團之《濠江味傳》特輯

首映新聞發佈會及座談會於永利皇宮路氹完滿舉行

澳門，2018年4月20日 — 澳門獲聯合國教科文組織授予「美食之都」之稱號，帶動澳門餐飲業界的發展，成為城市的又一層文化符號。為進一步推廣及宣傳澳門本土的美食文化，永利全力贊助由澳門特別行政區政府旅遊局全力支持、以宏揚本土美食及歷史為主題的舌尖品鑑團之《濠江味傳》特輯，並於今日假永利皇宮路氹舉辦了首映新聞發佈會及名為「方寸澳門、大千世界」的座談會。

《濠江味傳》記錄了一眾勞苦功高的餐飲界幕後功臣，孕育本澳美食及傳承傳統烹調技藝的歷程。特輯由中國《舌尖上的中國》總導演陳曉卿先生特邀參演，其拍攝團隊及美食顧問更遠赴日本、北京及四川等地，深入探究廚師們與食材之間耐人尋味的故事。節目將於今年六月一日於騰訊視頻平台首播，每星期將會推出新一集。

活動上除首次播放了《濠江味傳》的精華片段外，永利更特別邀請了五位中國美食界知名顧問分享美食心得，分別為舌尖總導演陳曉卿先生、《舌尖上的中國》美食顧問董克平先生、張新民先生、閔濤先生及澳門美食評論家米夫先生。

出席是次首映新聞發佈會及座談會的人士還包括澳門特別行政區政府旅遊局局長文綺華女士、永利澳門有限公司副主席兼執行董事陳志玲女士、澳門旅遊學院及科技大學的師生等，近百名就讀餐飲專業的學生與國內頂尖餐飲專家一同探討餐飲業的發展與未來，從學術的角度探討澳門美食與地緣位置的關係，專家們還分享了不少國內及國際餐飲發展的成功個案，座談會氣氛熱烈。

永利澳門有限公司副主席兼執行董事陳志玲女士表示：「為支持澳門餐飲業和旅遊業的發展，永利透過不同的活動展現澳門的美食內涵和特色，如剛過去的2018年度『亞洲50最佳餐廳』及



《濠江味傳》特輯和活動，均為本地餐飲界人士提供多元化的交流平台及推廣了澳門的飲食文化。作為本澳的一份子，我們將會繼往開來，希望為推廣及宣傳澳門本土的美食盡一份力。」



傳媒照片



圖片一. 《舌尖上的中國》美食顧問閔濤先生、董克平先生、澳門特別行政區政府旅遊局局長文綺華女士、永利澳門有限公司副主席兼執行董事陳志玲女士、舌尖總導演陳曉卿先生、《舌尖上的中國》美食顧問張新民先生及澳門美食評論家米夫先生(從左至右) 參與《濠江味傳》首映新聞發佈會。



圖片二及三. 舌尖總導演陳曉卿先生、《舌尖上的中國》美食顧問董克平先生、張新民先生、閻濤先生及澳門美食評論家米夫先生與澳門旅遊學院及澳門科技大學師生討論美食發展與傳承，氣氛熱烈。



關於永利澳門

[永利澳門](#)位於中華人民共和國澳門特別行政區，是一座豪華娛樂場度假酒店。永利澳門擁有兩座地標性酒店大樓，共設有 1,008 間酒店客房及套房，佔地約 273,000 平方呎的娛樂場，超過 59,000 平方呎的[購物專區](#)，八家休閒及高級[餐廳](#)，兩所[水療中心](#)、一間[美髮中心](#)及一個游泳池。永利澳門是繽紛[娛樂](#)的絕佳所在，擁有全澳首個精心設計的[表演湖](#)，高聳的水柱、耀眼 LED 燈影效果與火焰優雅地伴隨著百老匯歌劇及中文經典金曲揚揚起舞。

永利澳門由國際度假酒店發展商 - [Wynn Resorts](#) 營運。Wynn Resorts 是全球獨立酒店品牌中獲得最多《福布斯旅遊指南》五星大獎的酒店企業。永利澳門連續兩年成為全球唯一榮獲八項《福布斯旅遊指南》五星大獎的度假村。於 2006 年 9 月 6 日開業，第二幢酒店大樓 – 萬利酒店於 2010 年 4 月 21 日開幕。有關永利澳門的詳情，請瀏覽 www.wynnmacaupressroom.com。

關於永利皇宮

永利渡假村集團旗下的永利皇宮，是繼永利澳門之後第二所於澳門特別行政區發展的豪華綜合度假村。永利皇宮座落澳門路氹城區，樓高 28 層，設有 1,706 間優雅華貴的客房、套房及別墅、多功能會議設施、佔地超過 106,000 平方呎的永利名店街、11 間悠閒及高雅餐廳、全澳門最大的水療中心、美髮中心、游泳池及佔地約 420,000 平方呎的娛樂場。永利皇宮提供的繽紛娛樂體驗包括佔地八英畝、結合水舞、音樂與光影的表演湖、獨特的觀光纜車、由享譽國際的花卉設計師 Preston Bailey 製作的巨型花卉雕塑，以及一系列出自世界上首屈一指的名師之手的藝術瑰寶珍藏。

永利渡假村為全球獨立酒店品牌中累積獲得最多《福布斯旅遊指南》五星大獎的酒店品牌。永利皇宮為全球首間擁逾千客房，而獲《福布斯旅遊指南》頒授五星美譽的度假村。永利皇宮於 2016 年 8 月 22 日開業。有關度假村的更多資料，可瀏覽 <http://www.wynnpalace.com>。

- 完 -

如欲查詢有關詳情，請聯絡：

錢盈 – 公關傳訊副總監

電話：853-8889-3909

電郵：serena.chin@wynnmacau.com