



慈濟東區聯絡處有造血幹細胞驗血建檔，邀約更多人一起來親近蔬食、挽起袖子捐血，實踐綠色生活

活動廣場的地下室，是樂覓 noemi 超市，販售全素商品，提供蔬食者購物的新選擇

松山車站citylink前廣場，《未來市集》打造綠地，集結蔬食與環保的概念，現場民眾熱烈響應



韓式雞丁

《未來市集》是以「蔬食」為主題概念，結合環保生民眾自帶環保餐具與餐盒，一起營造環保又兼具質感的未來感市集。

去年十二月引起萬人響應的蔬食盛宴，二〇二三年再度盛大展開，這次特地選在四月二十二日世界地球日限時兩日四月二十二日到四月二十三快閃松山，與大家一起吃蔬食、愛地球！

主辦單位妞新聞與植境，集結超過四十家人氣蔬食餐飲品牌、食品大廠，包括大成集團的「NEO Foods新創肉」與

★珍珠丸子 韓式雞丁 海鮮餅
三款植物肉新品首次亮相

大成 NEO Foods

■ 食品部 施珺萱

響應世界地球日在 《未來市集》

與Gino Green集結40+美食名店、萬人響應一起跨入「蔬適圈」



10



11

「Gino Green」、八方雲集的「芳珍蔬食」、野椿集團的「Miacucina」、善菓集團的「善菓屋」和「蔬慕 (VEGAN AMORE)」，蘭陽食品、金色三麥，以及獲米其林肯定的陽明春天·蔬會、祥和蔬食料理等，吸引許多年輕族群前來嚐鮮和響應環保。

其中，使用 NEO Foods 新創肉的產品廠商，就多达五家以上。榮獲臺灣首屆米其林綠星殊榮的陽明春天·蔬會和金色三麥，皆有使用 NEO Foods 新創肉開發出新款特色料理，讓現場民眾驚艷。

NEO Foods 在活動當日，在與大成Gino Green 的聯合攤位上，將新產品首度亮相，包含珍珠丸子、韓式雞丁、海鮮餅三款植物肉新品。全臺第一顆植物肉珍珠丸，不同於一般珍珠丸使用豬絞肉，加入特製植物成分

- 10 現場大成的Gino Green 以NEO Foods的新創肉與巴黎15的茶點，供現場與會者享用。
- 11 綠色論壇大成的Gino Green 以NEO Foods新創肉的产品，為現場民眾準備珍珠丸、鮭魚三明治、海鮮餅，皆為高品質植物肉製成的料理。
- 12 除了現場的市集攤位，本次更開放現場綠色論壇，活動現場滿座熱烈迴響。
- 13 大成副總裁韓家寅(左二) 現身會場與主辦團隊合影。



13



12



1



2



3



4



5



6



7



8



9

- 1&2 NEO Foods x Gino Green 的攤位上，販售新品珍珠丸、韓式雞丁、海鮮排，更同步展示其他電商平臺熱賣的商品。
- 3 榮獲臺灣首屆米其林綠星殊榮的陽明春天，與 NEO Foods 合作，開發多款餐點，並於現場展示新料理，聯合品牌曝光！
- 4 金色三麥使用NEO Foods的原味雞丁入菜，製成椒麻口味的植物肉炸棒腿，市集活動現場熱銷。
- 5 市集當天，顆顆水餃手工現包，吸引人潮大排長龍的就是拾津醃，也是使用大成NEO Foods 的原料所做成的餃子餡。
- 6 想吃吃冰、好想餐飲，使用NEO Foods的產品製作成泰式料理，別有一番風味！
- 7 其他植物肉品牌參展：Hainanese chicken rice 始於馬來西亞原創的海南雞飯，試蔬看將大馬海南人烹飪雞肉方式運用在試蔬看特製產品。
- 8 其他植物肉品牌參展：蘭揚食品的維根世代，推出全素漢堡排，與其他多種調理食品亮相。
- 9 NEO Foods 新推出的珍珠丸，不管是在攤位還是論壇都受到廣大的迴響。



珍珠丸



牛肉堡排

品牌資訊

NEO Foods :

<https://www.facebook.com/neofoodstw/>

Gino Green :

<https://www.facebook.com/GinoGreenTW/>

(訂位電話：02-66177775)

士分享餐飲到通路的減碳策略。從食材種植到餐桌，共同提升綠色永續價值、打造綠色產業鍊！同時，因應環保與健康的市場潮流，現場提供可分解吸管與餐具，讓大家都利用友善環境的餐具為地球盡一份心力！

平時想品嚐到大成NEO Foods 植物肉的美味也可以至Gino Green、檀島香港茶餐廳、勝博殿等門市用餐。



蔬食紅燒嫩牛肉麵



蔬食雞



金色三麥以NEO Foods 原料開發的蔬食椒麻雞腿棒！



海鮮漿、蔬菜，吃的到鮮味更顧到健康。搭上韓國飲食流行風潮，韓式雞丁使用獨門韓式醬汁、辣中帶甜，不同於一般油炸處理，以蔬果煨煮方式入味，搭配鮮嫩多汁植物肉雞丁，口感細緻不柴。海鮮餅，內含仿真蝦的植物蝦肉，口感Q彈有嚼勁，富含膳食纖維，擁有蝦肉口感也吃的到健康。產業交流講座「綠色論壇」也提供「鮪魚三明治」，質地逼真近似真實的鮪魚，可以替代海洋魚類的產品，為環境與動物保育盡一份心力。

「Gino Green」是以植物蔬食為主題的休閒餐飲與樂活烘焙咖啡館，與NEO Foods新創肉合作開發多款高蛋白質、零膽固醇、高膳食纖維的創新料理。以新科技重新詮釋蔬食，Gino Green希望分享自由素理念，重視環保、地球永續，讓所有人都能享受好吃的植物肉與蔬食料理。

除了現場的市集攤位，本次更開放現場綠色論壇，邀請全家便利商店副營運長黃君毅、善菓餐飲集團創辦人嚴心鏞等五位產學界知名人士