

ji【鮮享在地 原味新風潮】

鮮享在地 原味風潮

精心挑選全臺灣 342 家農漁會的產地直送，用味蕾體驗各地風土特色，滿載心靈觸動。運用當季當令的新鮮食材，配合著節氣與土地環境自然的孕育，一同喚醒味蕾的初衷。在食安風暴在接二連三的危機之下，沃田辦桌也積極肩負企業社會責任，我們的行政總主廚秉持此信念，以嚴格的高標準在把關各種食材，並同時要求供應商以相對嚴格的標準配合供給；另外，沃田辦桌的佳餚皆不添加人工添加物、色素及人工香料，讓顧客吃的安心，住的放心是沃田旅店每一位員工的使命。

經典早餐 雋永難忘

早餐與美濃區農會合作，選用產銷履歷專區契作黃豆，100%國產，農藥無殘留、無使用除草劑，大顆飽滿且口感綿密。主廚每天皆會親手現磨豆漿，為得正是讓來到沃田旅店的消費者都能品嚐到最健康原味的非基改豆漿；而沃田辦桌早晨所提供的擔仔麵專區，也與百壽農場合作配合供應有機豆芽菜，不計食材的高成本，為所有食材嚴格把關，希望在友善關懷健康的同時，也滋養我們的身體。另外，擔仔麵中素有畫龍點睛效果的蔥花，選擇與宜蘭三星鄉農會合作，提供三星蔥做使用，其特色在於三星蔥的蔥白較長、纖維少、香氣濃郁，而蔥白部分可提高人體免疫機能及抗氧化，蔥綠中則含有維生素 A、C 及鈣質等營養素。搭配上自己所喜歡的主食油麵、米粉做 DIY 川燙，淋上一匙香味四溢的手切滷肉汁，暖腹更暖心。

加上滷肉飯可說是頗具臺灣特色的小吃之一，沃田辦桌早餐所提供的滷肉飯，是特選當日現宰溫體豬肉，肥瘦分布均勻，加上每天純手工切成約莫一公分的豬肉丁，保留口感，別於市售滷肉飯的豬肉大多是以機器攪碎，沃田辦桌堅持手切豬肉丁，相對是希望能避免使用到來路不明的問題豬肉；沃田辦桌手切滷肉，先下鍋翻炒後再滷上數小時，豐富的香氣與油脂，吃來美味腴而不膩，搭配主廚獨門滷汁越陳越香，配上花蓮玉溪地區農會出產的稻米，圓潤飽滿又晶瑩剔透的米飯，淋上一匙肉汁，促使這看似簡單的佳餚，讓許多顧客品嚐後，就深深的愛上了這款古早味，留下難以忘懷的滋味。

沃田辦桌的飲食概念不只是單純的營養，也加入醫食同源的想法共同運行，吃的健康也要吃的安心，如同我們董事長所言，經營飯店除了營利，更重要的是照顧顧客、學員和員工的健康；而主廚也曾說自己不吃的東西不可以煮給別人吃，來到沃田辦桌皆能輕鬆的體會著每一樣食物的背後皆蘊藏著深植人心的故事，也讓食物豐富我們美好生活。


與節令共享 與節氣共學

平日，沃田辦桌皆常態性推出季節合菜，為我們的顧客烹調不同的午、晚餐，以經濟實惠的價格便能品嚐到新鮮、健康又方便的合菜料理。六月份選以臺南市安定區農會的蘆筍作為夏季開端，將新鮮的食材作產地直送，以簡單的料理方式品嚐蘆筍的營養與原味的甘甜，從產地到餐桌，共享鮮食。俗話說：一方土養一方人，一方沃田也關懷著一方好友，相佐出好食慢活的沃田饗宴。於此，在桌菜宴席方面我們也配合著節令節氣推出不同的桌菜內容，並與全臺灣342家農漁合作將各地農、漁會特色產物與當季蔬果、食材作結合，設計出真正屬於臺灣在地的桌菜內容。

農漁會食材 辦桌饗宴

飲食不再是單純的滿足著口腹之欲，當舌尖上的味蕾存有佳餚餘韻迴繞是最溫馨的享受；沃田辦桌的辦桌饗宴皆提供來自各地農、漁會的當季特色食材，主廚搭配當令特有的食材加上佐料烹調，讓賓客們享用大自然恩賜萬物的同時，亦體驗到當季旬鮮的好滋味。而為了照顧到更多的顧客，我們也為素食者料理蔬食料理，解決素葷共桌的朋友們點菜的煩惱。

身土不二 與農漁共生

沃田旅店的命名，代表著臺灣農漁會與獨特背景意義。四面環海，土地肥沃的臺灣，四季皆運孕育著豐饒的漁產和翠綠的稻田與多樣蔬果，而勤奮的農漁民更是臺灣精神的代表；所以我們除了擁有商務旅館與國際飯店的商業及現代化，我們更已回歸臺灣傳統的精神與樸實的態度來定位沃田旅店，我們希望沃田旅店如同在臺灣這塊土地上不斷繁殖的有機體，在各地創造出更多獨特個性。沃田旅店董事長王志文表示：『我們所處的位置雖欠缺交通的便利，如何在不盡理想的條件中創造出佳績，我們需要「特色」；我們需要獨特的「感動人心的特色」。夢想已啟航，你是怎麼樣，世界就是怎麼樣，懷抱著單純良善的心，感恩所有人的加入與付出，世界就會變成我們所期待的那樣～全臺灣唯一一間結合農漁業的特色旅店。』 

如需了解沃田旅店相關活動內容訊息可電洽：02-2875-2288，或透過官方網站：<http://mellowfields.com.tw/index.php>；抑或可上網搜尋「沃田旅店 Mellow Fields Hotel」沃田旅店粉絲專頁：<https://www.facebook.com/MellowFieldsHotel>。