

餐飲業善用超級食材－ 中草藥入菜之關鍵與價值

謝侑蓉 陳麗婷

執行單位：財團法人食品工業發展研究所

中華民國一〇一年五月

目錄

中草藥有機會成為餐飲業的超級食材.....	-1-
藥膳與食療區隔模糊，相關產品定調難	-1-
藥材管理是關鍵	-2-
藥膳餐飲案例(一)：日本注入醫學知識與科技.....	-2-
藥膳餐飲案例(二)：中國大陸強調宮廷御膳與專業認證.....	-3-
藥膳餐飲案例(三)：台灣偏重當季自然與東方養生哲學.....	-3-
全球藥膳商機無限	-4-
附件：『可同時提供食品使用之中藥材』	-5-

餐飲業善用超級食材－中草藥入菜之關鍵與價值

財團法人 食品工業發展研究所 謝侑蓉、陳麗婷

中草藥有機會成為餐飲業的超級食材

由於外食人口與日俱增，大眾飲食逐漸西化與速食化，尤其多係高脂肪與低纖維的飲食型態，長期下來營養失衡而致文明病與慢性病罹患人數逐年上升。追求健康已成為飲食的重要需求，而在預防勝於治療的認知下，傳統中草藥之療養方式較以往更深植人心。將藥材作為食物，又將食物賦以藥用，使飲食增添保養強身之功能，是一種兼有療效美味且廣受歡迎的特殊膳食。

藥膳是以中醫整體觀念和辨證施治的理論為根據，因時因地因人而治之原則加以運用，可針對疾病與體質選用合適的食材、藥材與烹調方式，用以矯正人體機能的偏差，甚而增強抵抗力和免疫力。因此，藥膳不同於一般食物，須依個人身體狀況變化而斟酌，較不適合大量且長期食用。但坊間藥膳餐點多為制式菜單，且不分時地均由顧客自由挑選，藥材份量難與學理對應，雖方便迅速，但經營管理卻與一般餐飲無異，無法區隔市場特色，成為此種業態發展的限制。

藥膳與食療區隔模糊，相關產品定調難

藥膳與食療之界線與定義模糊，本文依來源、材料比例與特色初步梳理兩者(表1)，惟社會各界並未有普遍共識。在大部分有關藥膳與食療的論述中，通常只針對其中一個名詞提出討論，並盡量避免重疊使用；或者小部份直接將兩者合為一體連用進而省去區分的麻煩。由於定義不清，進而導致藥膳料理的市場定位困難，其發展不但容易引發消費者質疑，藥膳食補等中藥材及其製品在目前藥食二分法制下，仍存在不少問題。

表 1 藥膳與食療之比較

--

資料來源：食品所 ITIS 計畫整理

《餐飲業善用超級食材 - 中草藥入菜之關鍵與價值》

全本電子檔及各章節下載點數，請參考智網公告

電話 | 02-27326517

傳真 | 02-27329133

客服信箱 | itismembers@micmail.iii.org.tw

地址 | 10669 台北市敦化南路二段 216 號 19 樓

劃撥資訊 | 帳號：01677112

戶名：財團法人資訊工業策進會

匯款資訊 | 收款銀行：華南銀行—和平分行

(銀行代碼：008)

戶名：財團法人資訊工業策進會

收款帳號：98365050990013 (共 14 碼)

服務時間 | 星期一~星期五

am 09:00-12:30 pm13:30-18:00



經濟部技術處產業技術知識服務計畫

如欲下載此本產業報告電子檔，

請至智網網站搜尋，即可扣點下載享有電子檔。

ITIS 智網：<http://www.itis.org.tw/>