

2015.07.11 桃園微聚【綠色企業 X 健康美味】

溽暑難耐，除了在冷氣室尋求冰品的慰藉外，今夏7月11日星期六，協會新竹分會召集人馬國鵬學長特地為會員們精心籌劃了《桃園微聚》，新鮮清涼、富有誠意的行程讓眾多會員攜眷一同前往，現場氣氛溫馨熱鬧，讓差點來攪局的颱風也識趣落跑，徐徐涼風搭配情意拳拳，簡單的招呼聲也能讓現場笑聲一片。



【會員報到歡聲笑語】

當天行程首先帶領大家一窺欣興電子新創的植物工廠奧秘，在台灣陷入飲食黑洞時刻，這裡的蔬菜在潔淨室內呵護成長，無農藥、低硝酸鹽，利用特殊的光源與空調、水源監控，平常難以品嚐的蔬菜(如冰花)這裡遍步都是、生機盎然。搭配上專業工程師解說，能明白這樣的綠色產業，都是台灣科技業到一定程度後回饋社會的真誠，讓人感受到在飲食環境挫折的同時也有清華學長姐在努力著，因為真誠所以問心無愧，這樣厚德載物、自強不息的精神體現。讓人不自禁期待午餐能夠親自品嚐眼前瀏覽的這些健康美味。



【欣興電子植物工廠環境】

結束欣興電子植物工廠參訪，中午來到隔壁欣興電子新開幕的國王烘焙坊用餐，設計一樓為法國麵包坊、二樓為法國餐廳，由留法習藝 25 年的徐國斌主廚主持，製作純正無人工添加劑的麵包與料理和消費者共享。台灣媒體也曾多次採訪編成報導，令人驚嘆之餘也更好奇這間烘培坊的實力。



【東森新聞採訪報導—徐國斌主廚】

在台灣，是師傅挑麵粉；在法國，是麵粉挑師傅，擁有法國冠軍麵粉「Retrodor」認證的徐師傅為我們詳細解說了麵包的原料與製作方式。大家一邊吃著植物工廠的出產的蔬菜、配著純正的法國麵包，一邊感受著徐師傅對料理的真誠態度。現場群傑學長更藉著有獎徵答，送了徐師傅著作《麵包魂》25 本書給每戶參與的會員，一場你來我往的”知識饗宴”約莫就是這樣吧？



【徐師傅著作《麵包魂》封面】

桃園微聚在吃飽喝足、歡欣的氣氛下漸漸告一段落，結束時欣興電子曾子章董事長更贈送每戶會員一袋蔬菜與麵包，黃盛郎總經理也熱心幫參與會員籌辦麵包坊的會員卡，伴手禮相當豐富，感謝欣興電子東道主。有時覺得連接味蕾的神經特別長，會通過胃再不辭辛勞繞回到心臟，享用美食會讓人心情愉悅。或許協會扮演角色也是如此，協會神經透過大小活動環繞著各位會員的味蕾與心，這次桃園微聚誠摯地感謝辛勞籌劃的國鵬學長與各位參加的會員，期待下次活動再相聚：)



【群傑學長致贈禮物於子章學長】



【桃園微聚圓滿大合照!!!】