

出國報告（出國類別：其他）

「臺南市政府
赴馬來西亞辦理當地送客據點行銷活動」
出國報告

機關：臺南市政府觀光旅遊局

出國人員：陳崇彝科長、賴巧玟科員

派赴國家：馬來西亞

出國期間：108年10月15日至10月18日

報告日期：108年 11月 15 日

目錄

壹、摘要.....	<u>3</u>
貳、目的.....	<u>3-4</u>
參、活動內容	<u>5-8</u>
一、 活動流程	<u>5</u>
二、 出國人員	<u>5</u>
三、 活動內容詳述.....	<u>6-7</u>
四、 活動照片	<u>8</u>
肆、心得與建議	<u>9-10</u>
伍、效益評估	<u>10</u>
陸、附錄.....	<u>10-34</u>
一、 活動當地露出	<u>10-31</u>
二、 分享會參與者線上問卷分析	<u>32-34</u>

壹、摘要

台南市為配合中央新南向政策，並辦理本府市政發展十大標竿計畫第二大項觀旅加值力之打造台南品牌國際行銷－多元海外行銷計畫－在海外遇見台南子項目。本局以東南亞華語客群為主要目標市場，其中考量馬來西亞華語民眾文化及飲食習慣與台灣相近，為適合拓展之旅遊市場，今（108）年規劃「臺南旅遊海外推廣－馬來西亞」推廣活動，除邀請馬來西亞檳城當地主廚來台南體驗交流飲食，並拍攝影片，另規劃於檳城舉行展覽、記者會與分享會，邀請曾擔任多屆臺灣美食展顧問之台灣美食作家陳靜宜主講有關臺南美食、旅遊，期將本市的旅遊特色吸引當地民眾將臺南列為觀光目的首選。

此次活動於當地取得良好曝光與反應，除了獲得馬來西亞最大中文報《星洲日報》採訪露出，於《光明日報》、《光華日報》等馬國當地主要華語媒體亦有採訪報導；紙本刊物外，網路平台則於馬來西亞網紅「食在好玩」、「肉骨茶 Bak kut the」、「檳城好料」、「Summer Teoh」、「藍天白雲」等粉絲專頁及部落格專頁進行露出；本次合作之「Kebaya Dining Room」、「The Nook Books & Coffee」、美食作家陳靜怡老師以及當地媒體《城視報》均於其平台為活動宣傳，《城視報》另於刊物中進行專頁介紹。

貳、目的

檳城亦稱檳州，距離首都吉隆坡 357 公里，由檳城島及半島威省共同組成，是馬來西亞十三個聯邦州屬之一，位於馬來亞半島西北側。檳城華人 2017 年占檳城總人口的百分之 40 左右，是州內第二大族群，也是馬來西亞華裔比例最高的州屬。值得一提的是，現馬來西亞華人為馬來西亞第二大民族，人數約為 7 百多萬，僅次於馬來族，並多於印度裔人數的一倍半。

喬治市位於檳島東北角，為馬來西亞檳城州的首府。以喬治市為中心的大檳城都會區方面則有約兩百五十萬人，也是馬來西亞古老城鎮之一，並在 2008 年 7 月 7 日正式列入聯合國教科文組織世界文化遺產名錄，形成了現今的古蹟區。喬治市是檳城州乃至整個北馬區的政治、金融、旅遊、文化和高等教育中心，也為開發馬來西亞華人觀光市場不可或缺的行銷標的。

臺南市觀光旅遊局曾於 2018 年與檳城當地選品店 Mano Plus 合作，參考台南 2017 年京都「微風臺南」小物展形式、2017 年東京萬世橋四縣市展形式，於 Mano Plus 店內空間展出「臺南觀光小展覽」，並由局長前往辦理對談，是為兩地觀光旅遊交流之起始。

現為了於當地更進一步拓展臺南市之旅遊市場，本次結合當地餐廳與複合式空間之交流合作、影片拍攝、記者會暨分享會、展覽與茶會等多樣化形式推廣本市觀光資源，更積極尋求其他行銷模式等實際作為，期有效吸引馬來西亞華人民眾到訪本市，提高本市知名度及增進觀光收益。

參、活動內容

一、活動流程

日期	地點	時間	主要活動
108/10/15 (二)	台南-桃園-馬來西亞檳城	午前	台南-桃園（高鐵） 桃園-檳城（華航班機）
		午後	記者會場佈置、前置作業
108/10/16 (三)	馬來西亞檳城	全天	記者會與分享會 地點：Kebaya Dining Room
108/10/17 (四)	馬來西亞檳城	全天	展覽、茶會與分享會 地點：The Nook Books & Coffee
108/10/18 (五)	馬來西亞檳城-桃園-台南	午後	檳城-桃園（華航班機） 桃園-臺南（高鐵）

二、出國人員

姓名	職稱	出國日期
陳崇彝	科長	10/15-10/18
賴巧玟	科員	10/15-10/18

三、活動內容

1. 馬來西亞送客據點活動-記者會暨分享會

喬治市為馬來西亞檳城州的首府，位於檳島東北角。而以喬治市為中心的大檳城都會區方面則有約兩百五十萬人，也是馬來西亞古老城鎮之一，並在 2008 年 7 月 7 日正式列入聯合國教科文組織世界文化遺產名錄，形成了現今的古蹟區。喬治市是檳城州乃至整個北馬區的政治、金融、旅遊、文化和高等教育中心。值得一提的是，現馬來西亞華人為馬來西亞第二大民族，人數約為 7 百多萬，僅次於馬來族，並多於印度裔人數的一倍半。檳城華人 2017 年占檳城總人口的百分之 40 左右，是州內第二大族群，也是馬來西亞華裔比例最高的州屬。

由於全盛時期時許多不同種族及宗教的人抵達並在這裡居住，使檳城喬治市的建築風格以殖民地和亞洲風格為主。由於其獨特且無處不在的街頭小吃，使喬治市獲得了『馬來西亞美食之都』的美譽，與本市以食物著稱相當類似。此外，喬治市也擁有許多重要的非物質文化遺產，這些特質與本市有相當多的共通點。本次藉由兩地相似特質，以兩地美食交流為破題，與當地知名餐廳 Kebaya dining room 合作，先由該餐廳 2 名主廚前來臺南，在台灣美食作家陳靜宜老師的帶領下走訪臺南菜市場、巷弄景點並品嚐臺南小吃，並拍攝製作交流影片，預備於記者會暨分享會當日與馬來西亞民眾分享。

活動當日邀請到馬來西亞當地重量級人士出席，檳城州立法會議長拿督劉子健先生、檳州行政議員魏子森先生、檳城留台同學會主席林岳華先生及前檳州立法會議員王國慧女士均到場致詞，現場除了有陳靜宜老師現場解說兩地飲食特色異同及，亦請本市筑馨居、阿霞飯店兩位主廚一周榮棠先生與吳健豪先生到場闡述與檳城兩位主廚的交流以及臺南與檳城兩地料理經驗分享。Kebaya dining room 餐廳主廚莊順富 (Zack) 與唐元申 (Shen) 亦將其以此次臺南交流體驗之旅為靈感推出之菜色呈現至與會長官、媒體與民眾面前；而本市兩位主廚則烹調由臺南攜帶的野生烏魚子、蚵卷、蝦卷與珍珠奶茶等臺南味予在座貴賓，解說食材的同時分享臺南在物產、觀光、美食等方面之特色。

記者會後，本市兩位主廚分別接受當地媒體光明日報專訪，在拍攝交流菜色之取材用照片後，談及自身在臺南經營餐廳的經驗、初次來到檳城的感受、臺南食物與檳城食物相似與相異處、兩地交流菜色介紹與選擇動機、臺南的氣候與物產對臺南小吃料理產生的影響等主題，與採訪媒體相談甚歡。

2.展覽茶會與分享會

此次兩地交流活動中，除與 Kebaya Dining Room 餐廳合作外，另與當地複合式書店 The Nook Books & Coffee Shop 合作，將該店場域佈置書籍、文宣、照片、影片、文創品等富含臺南味之品項，塑造一場小型的臺南展覽，使當店顧客藉由視覺聽覺饗宴，隔海品味臺南魅力，展期為期 2 個月。

為了使展覽活動與分享會達到良好效益，特別於書店現場辦理茶會，並為宣傳本市農產品，此次茶會特別準備了臺南各式蜜餞、水果乾、東山咖啡、東山龍眼花茶等農產加工品，搭配本市深受觀光客喜愛的蝦餅、椪餅、銅錢餅等特色食品，在美食作家陳靜宜老師進行美食旅遊分享會的同時，一併提供與參與民眾品嚐，使民眾一邊聆聽臺南美食旅遊的行程，一邊觀看臺南影片簡報，更能同時品嚐臺南之味，達到視覺、聽覺、味覺的三重享受。

分享會獲得當地民眾熱烈響應，連同受邀之媒體、網路旅遊部落客等，會場座無虛席，甚至有些民眾不得其門而入，選擇站在門口聆聽。會中，本局邀請之臺南兩位主廚—筑馨居周榮棠先生與阿霞飯店吳健豪先生也與陳靜宜老師一同上台，講述交流影片拍攝心得與臺南美食、景點之特色；前檳州立法會議員王國慧女士特別受邀上台回憶在臺南旅行的經驗，強調臺南府城的旅遊方式應有別於以往蜻蜓點水式的停留方式，改採當地停留較長時間的深度旅遊為佳，另推薦私房住宿與用餐、觀光景點與店家資訊分享予參與民眾。

分享會後，當地媒體針對分享會當中的議題與本市兩位主廚進行細部的詢問，另有民眾向主講陳靜宜老師提問；當地部落客 Summer Teoh 則對現場供應的東山龍眼花茶相當感興趣，稱當地沒有這樣的飲品，一試飲後成主顧，本次製作的文宣摺頁也受到民眾歡迎與索取。

四、活動照片



記者會暨分享會吸引許多民眾參與



展覽茶會與分享會以本市農產加工品陳列試吃



記者會暨分享會合影



展覽茶會與分享會合影



本市主廚於分享會後接受當地媒體專訪



當地媒體詢問細部問題

肆、心得與建議

一、評估未來辦理馬來西亞旅遊行銷活動之可行性

現馬來西亞華人約有 700 萬人，而檳州為馬來西亞華人人口數相當龐大的行政區，本次活動主要參與族群為馬來西亞華人，部份曾到過台灣旅遊，但許多民眾僅停留台北或花東，對臺南了解不深，經由本次幾場分享會，多數參與者反應對臺南旅遊景點、旅遊方式、食物與農產加工品都有更進一步的認識，了解後亦確實提高了旅遊之意願或可望加長在台南安排之天數。

對於此次型態以美食交流體驗，搭配展覽以及分享會舉辦之活動方式，獲得相當多肯定，除了促成兩地在飲食方面的交流，亦能了解到觀光資源的質量才是發展重心，讓旅客不在只是觀賞景點，面對較為陌生的旅遊市場，以「飲食」作為敲門磚，將在地文化，透過分享、親自體驗等方式，使其在規劃行程前，便能一探當地風情，為潛在之旅客創造旅行美好想像，參與者也給予相當肯定。

由於參與者中文聽說讀溝通基本無礙，且亦通英語，甚至有些民眾使用福建話（近我國台語），語言隔閡相當小，是可持續深化開發之旅客市場，由於當地對本市而言仍算是相對陌生之旅遊市場，為提升當地旅客對臺南之熟悉度，可評估未來於當地辦理行銷活動之可行性。

二、研議開發美食或在地特色之主題地圖

本次以美食為主軸，藉由多個活動進而連結了旅遊與農產等議題，進一步達到旅遊推廣、國際交流的目的，促進台馬之間彼此在飲食文化上的認識，並透過飲食，了解到臺南與檳城兩地相似與相異之處，增加臺南在馬來西亞的曝光度及知名度，進而產生前往旅遊之意願，達到誘客吸引觀光人潮至本市旅遊之目的。

觀察本次參與分享會之參與者，可知食物同為兩地民眾感興趣之主題，本次攜帶至當地分享之食材所製作出的餐點，以及農特產加工品等食品，均得到相當好評，許多人在品嚐過後，除了分享會內提及之景點、行程之外，對食材產地相當好奇，多數民眾表示有興趣於規劃台南旅遊時將食材產地安排進遊程當中，本次活動所製

作之交流之旅程文宣，因提到本市特色之東山 175 咖啡公路而讓馬來西亞民眾印象深刻，建議未來於開發旅遊地圖或文宣品時，可以美食或在地特色為主題，形塑較

伍、效益評估

一、當地多家媒體報導露出

本次活動共獲得當地平面媒體《星洲日報》(馬來西亞第一大中文報)、《光明日報》、《光華日報》自 10 月 17 日至 10 月 19 日連續報導，前揭媒體不僅於紙本媒體上出刊，亦在其網路頁面露出；此外，其他網路平台方面，則有馬來西亞網紅「食在好玩」、「肉骨茶 Bak kut the」、「檳城好料」、「Summer Teoh」、「藍天白雲」等於粉絲專頁及部落格專頁進行露出；本次合作之「Kebaya Dining Room」、「The Nook Books & Coffee」、美食作家陳靜怡老師以及當地媒體《城視報》均於其平台為活動宣傳，《城視報》另於刊物中進行專頁介紹，顯示該活動進行相當好之曝光。

二、獲得旅遊市場訊息

本次分享會共獲得 53 份散客民眾之間卷回饋紀錄，成功探索了馬來西亞檳城喬治市華人族群目前的旅遊經驗及偏好，足供予本局做為評估未來行銷活動安排、規劃、開發與接洽之參考；美食及主題自由行偏好部分則作為未來文宣摺頁內容設計與自由行市場開發之依據。

三、宣傳本市知名度與確立市場定位

本次記者會、展覽茶會以及分享會共發送台南旅遊宣傳摺頁，參加人次超過 200 人，除了宣傳本市美食旅遊形象與觀光特色外，目前馬來西亞華人民眾當中，經濟中上階層民眾旅遊喜好逐年偏向自由行，本市業者可評估開拓高端旅遊產品與客製化商品。

“台南槟城~双城之味” 可在乔治市找到



光華日報 19 Oct 2019



光明日報

17 Oct 2019

網址:

<http://www.guangming.com.my/node/510491/%E5%8F%B0%E5%8D%97%E6%AA%B3%E5%9F%8E%E9%9B%99%E5%9F%8E%E4%B9%8B%E5%91%B3-%E9%99%B3%E9%9D%9C%E5%AE%9C%EF%BC%9A%E5%85%A9%E5%9C%B0%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E6%9C%89%E7%9B%B8%E4%BC%BC>



光明日報
GuangMing Daily

SHEIN

主頁 即時新聞 新聞▼ 副刊▼ 活動▼ 良醫
2019槟州元首冊封榜 2018世界杯成績 2018大選
商訊 分類廣告 付告 關於我們▼ 股市行

149萬正式上市

台南檳城雙城之味 陳靜宜：兩地飲食有相似

◎ 2019-10-17 11:10:34 [f](#) [t](#) [g](#)

許正得（左二起）、魏子森、唐元申、周榮棠、
殷世熙、王禮強、陳靜宜、吳健豪、莊順富、劉
子健、王國慧、張麗珠和林岳樺出席台分享台南
檳城雙城之味。

(檳城17日訊)無論是美食和文化都有相似點的檳城和台南，通過“台南檳城雙城之味”，將透過美食和文化系列活動，讓兩地更有深入的交流。

長期撰寫馬來西亞食物的台灣飲食作家陳靜宜指出，台南與檳城在飲食上都有相似地方，包括福建面與擔仔面、齒面與魯面、薄餅與潤餅，以及鱉煎與蚵仔煎都是相似的食物。

Kebaya Dining Room主廚莊順富和唐元申前往台
南品嚐當地美食和餐廳業者交流後，並結合本地特
色烹煮“台南味創意套餐”，將並為期2個月進行
這方面的推介。

臺南市政府參事殷世熙也指出，台南擁有豐富的農
產品，四季生產不同的水果，因此當地蜜餞也很豐
富。

另外，檳州議長拿督劉子健指出，兩地文化和歷史
都有深淵，在大航海時代兩地曾是世界貿易重要的
港口。

他認為，最早全球化是來自美食，希望今次兩地美
食交流將來帶更火花。

出席者包括彭嘉蘭哥打區州議員魏子森、馬來西亞
台灣商會聯合總會名譽總會長拿督許正得、前州議
員王國慧、城市報主編張麗珠、喬治市精品旅社集
團老闆王禮強、阿霞飯店主廚吳健豪、築馨居飯店
主廚周榮棠、檳城留台同學會會長林岳樺等人。

關鍵字: 台南 檳城 雙城之味 陳靜宜

食在好玩 13 October 2019

【美食旅游影片】台南-槟城：双城味道的故事

網址: <http://jazzlah.blogspot.com/2019/10/tainan.html>



Zeck & Shen作为槟城餐厅代表，他们需要在台南寻找可以结合台南美食&槟城
娘惹风的烹调灵感，不过最终他们能否成功把两个城市的味道拉拢并结合在一起吗？

台南48小时吃喝玩乐延升版：
<https://www.facebook.com/eatlicious/videos/2689017434511462/>



【Kebaya Dining Room 槟城之味】
④ Kebaya Dining Room会从10月14日起，开始售卖以台南Influence的元素加入到
娘惹餐，以槟城之味呈现。
贩售日期：14-Oct 2019



【Kebaya Dining Room 槟城之味】

活动日期：10月16日

活动时间：23:00PM

活动地点：The Nook Books & Coffee

来宾：Kebaya Dining Room 主厨Zeck、副主厨Shen、资深美食作家 - 陈静宜、台南筑馨居 - 周荣策（勇伯）、台南阿霞饭店第三代 - 吴建豪

【舌尖上的台南行旅】

活动日期：10月17日

互动时间：11:20AM & 3PM

活动地点：The Nook Books & Coffee

主讲人：资深美食作家 - 陈静宜

主持人：杜甫



影片类型：悬疑、青春、感动、惊悚、冒险、喜剧、爱情、动作、科幻、恐怖、灾难、歌舞、武侠等招多元素，统统没有出现在这个视频内。二

这次的影片主要是出自于台南的美食作家 - 陈静宜老师，邀请了槟城餐厅代表 Kebaya Dining Room的厨师Zeck & Shen和台南品芸一起台南人的排队“美食”，吃到的都非观光客而是台南人；而我们一早认识Zeck & Shen，相遇之后自然就跟随着他们的脚步，一起找台南最接地气，好吃的美食和食材...

影片拍摄&剪接：路人Passer 影像工作室-高雄

特别感谢：台南旅游、臺南市政府觀光旅遊局、娘惹物、筑馨居、Kebaya

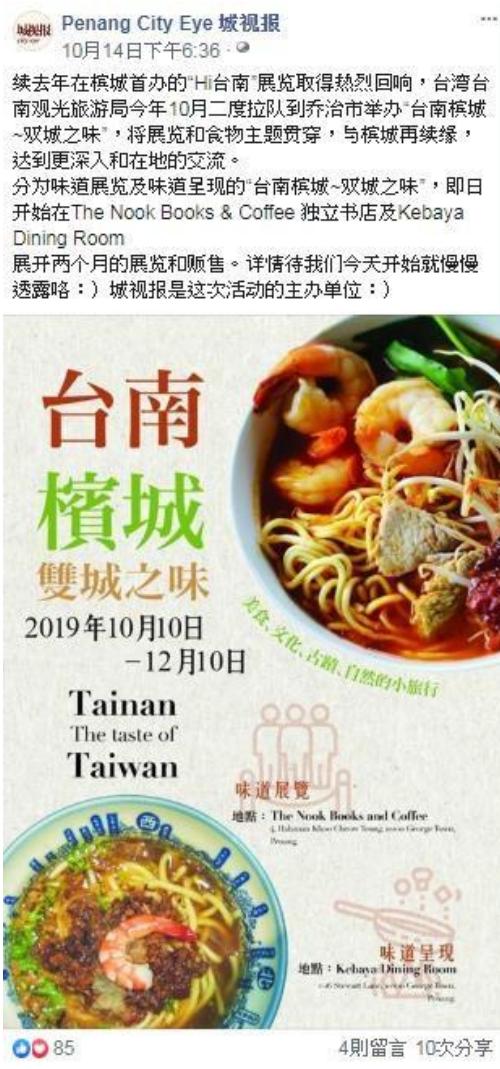
Dining Room、三连門建筑文创饭店-台南、美食作家 - 陈静宜老师

台南市政府觀光旅遊局官方平台：<https://www.twtainan.net/>

14 Oct 2019

網址:

https://www.facebook.com/PgCityEye/photos/a.1439190436361711/246936208334453_6/?type=3&theater



肉骨茶 | Bak kut the

14 Oct 2019

臺南檳城雙城之味活動預告網址:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=2321639494629619&id=1106464799480434&tn=R

肉骨茶 | Bak kut teh
10月14日上午9:57 ·

送走了咖啡朗讀節，緊接著就是台南-檳城的雙城之味活動了，17、18日有台南與檳城雙城之味的講座，如果您在檳城的話，一樣歡迎來吃吃聊聊喔。

【Kebaya Dining Room 雙城之味】Kebaya Dining Room 從10月14日起，開始售賣台南-檳城娘惹雙城之味套餐。

【舌尖上的台南行旅】
活動日期：10月17日
互動時間：15:00~15:45
活動地點：The Nook Books & Coffee
主講人：陳靜宜

【台南-檳城 雙城之味：飲食文化對談】
活動日期：10月18日
互動時間：11:00~11:45
活動地點：The Nook Books & Coffee
主講人：陳靜宜&城視報主編~張麗珠
主持人：杜韋

-《星洲日報》台南與檳城相似的美食
https://www.sinchew.com.my/content/content_2119460.html

-Kebaya餐廳>>
<http://kebaya.com.my>

-The nook books&coffee
<https://www.facebook.com/thenoockgeorgetownpenang/>

-台南觀光旅遊局服務網
<https://admin.twtainan.net>

-雙城之味短版30秒影片>>
<https://drive.google.com/.../1EuK2aK3qrXcb3KWMvEFObXmVM-.../view>



DRIVE.GOOGLE.COM
台南30s.mov

27 1 則留言

15 Oct 2019

臺南檳城雙城之味活動及 30 秒影片分享

網址: <https://www.facebook.com/PenangHoliaoDotCom/posts/1164784127044109>



Penang Holiao 檳城好料

10月15日下午5:30 ·

【臺南檳城~双城之味】，推为期2个月的臺南展览和臺南味创意套餐！】 | 檳城好料

台湾台南观光旅游局在今年10月二度拉队到乔治市举办“臺南檳城~双城之味”，将展览和食物主题贯穿，与槟城再续前缘，和在地文化达到更深入的交流。

分为味道展览及味道呈现的“臺南檳城~双城之味”，即日起在The Nook Books & Coffee 独立书店展开2个月的台南展览，将台南的书籍、文创品及饰物和书店空间融为一体，让人置身臺南之感。

台南槟城的味道呈现由乔治市精品旅社集团 (GTHH) 的槟城名厨庄顺富 (ZACH) 烹煮。他将到臺南所学的臺南古早味，透过餐厅Kebaya Dining Room推出“臺南味创意套餐”。套餐10月14日开始贩售，饕客们有2个月的尝味期。

槟城跟台南有许多关联相像。同样是古城的槟城与臺南，无论是在历史背景、语言或美食方面都极其相似，两地同被称为美食之都，人们一坐下来不是聊政治就是谈美食。

出席“槟城~臺南”讲座会的朋友，将有台南好礼相送，包括台南酒店住宿及文創佳品。

更多影片连接：<https://youtu.be/-d3IJJvt6x0>

“槟城~臺南”讲座会：

台湾饮食作家陈静宜，这次活动代言人，将有2场“槟城~臺南”讲座

日期：10月17日(3pm-4pm)及18日(11am-12noon)

地点：The Nook Books & Coffee

“臺南味创意套餐”贩售：

日期：即日起至12月14日

地点：Kebaya Dining Room@Seven Terraces

时间：6pm 至10pm

“臺南美食X蒸现槟城”展览

日期：即日起至12月10日 (2个月)

地点：The Nook Books & Coffee



陳靜宜和其他 101 人

5則留言 37次分享

“台南槟城~双城之味”，推为期2个月的台南展览和台南味创意套餐！

網址: <https://penangholiao.com/66253-2>



好动 好住 好玩 好吃 好住 HOTEL

有米酸奶・卡巴星分店 21/10/2019 隆重

“臺南槟城~双城之味”，推为期2个月的臺南展览！

Home 好吃 / 台南槟城~双城之味，推为期2个月的臺南展

覽！

175 東山咖啡公路

Coffee Road

台南槟城~双城之味

台南道地美食来到槟城咯！

Aaron 2019.10.21

好动,好吃,抢先看

【臺南槟城~双城之味】，推为期2个月的臺南展览和臺南味创意套餐！】 檳城好料



台湾台南观光旅游局在今年10月二度拉队到乔治市举办“臺南槟城~双城之味”，将展览和食物主题贯穿，与槟城再续前缘，和在地文化达到更深入的交流。



分为味道展览及味道呈现的“臺南槟城~双城之味”，即日起在The Nook Books & Coffee 独立书店展开2个月的台南展览，将台南的书籍、文创品及饰物和书店空间融为一体，让人置身臺南之感。



台南槟城的味道呈现由乔治市精品旅社集团(GTHH)的槟城名厨庄顺富(ZACH)烹煮。他将到臺南所学的臺南古早味，透过餐厅Kebaya Dining Room推出“臺南味创意套餐”。套餐10月14日开始贩售，饕客们有2个月的尝味期。



槟城跟台南有许多关联相像。同样是古城的槟城与臺南，无论是在历史背景、语言或美食方面都极其相似，两地同被称为美食之都，人们一坐下来不是聊政治就是谈美食。



出席“槟城~臺南”讲座的朋友，将有台南好礼相送，包括台南酒店住宿及文創佳品。



更多影片连接：<https://youtu.be/-d3IJJvt6x0>



② “槟城~臺南”讲座会：

台湾饮食作家陈静宜，这次活动代言人，

将有2场“槟城~臺南”讲座

日期：10月17日(3pm-4pm)及18日(11am-

12noon)

地点：The Nook Books & Coffee

“台南味创意套餐”贩售：

日期：即日起至12月14日

地点：Kebaya Dining Room@Seven Terraces

时间：6pm 至10pm

“台南美食X蒸现槟城”展览

日期：即日起至12月10日（2个月）

地点：The Nook Books & Coffee

陳靜宜

16 Oct 2019 展覽分享

網址: https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=10156296419236116&id=558946115&tn=-R

陳靜宜——和勇伯講古及其他 2 人在 The Nook Books & Coffee。 ...
10月16日下午 11:56 · 檳城 · ●
當台南在檳城.....
今天的記者會與晚宴順利圓滿落幕，好高興可以跟許多人一起完成這件事。明天在The Nook Books & Coffee還有兩場活動、後天還有一場對談，你如果也在檳城的話，歡迎一起來親近台南、認識台南！而且還有機會抽中雙人住宿券喔！
抽獎活動：每場活動均提供現場來賓填寫線上問卷，填妥的問卷可參加抽獎，於10月18日最後一場分享會中，當場抽出三位台南三道門文創旅店的雙人住宿券、五個幸福彭餅創意抱枕的得獎名單。
【舌尖上的台南行旅】
活動日期：10月17日
互動時間：11:00~11:45
活動地點：The Nook Books & Coffee
主講人：飲食專欄作者陳靜宜、台南筑馨居主廚勇伯、台南阿霞飯店主廚吳健豪
主持人：杜韋
活動日期：10月17日
互動時間：15:00~15:45
活動地點：The Nook Books & Coffee
主講人：飲食專欄作者陳靜宜
【台南-檳城 雙城之味：飲食文化對談】
活動日期：10月18日
互動時間：11:00~11:45
活動地點：The Nook Books & Coffee
主講人：飲食專欄作者陳靜宜&城視報主編張麗珠
主持人：杜韋

162 2則留言 3次分享

The Nook Books and Coffee

16 Oct 2019 網址:

https://www.facebook.com/thenookgeorgetownpenang/posts/2468293506750346?_tn

—R



The Nook Books & Coffee 在 The Nook
Books & Coffee .

10月16日下午2:16 · 檳城 ·

《Tainan The Taste of Taiwan》

This event will infuse exhibition with food, re-establishing a deeper and local connection between two cities.

陈静宜 Chen Ching Yi a well known Taiwanese food writer who has written Malaysian cuisine and familiarise its taste, is the spokes woman for this event. She will be hosting "Taiwan • Penang" talks on 17th & 18th October at @thenookbooksandcoffee . @ The Nook Books & Coffee

翻譯年糕



7

Summer Teoh

17 Oct 2019

<https://www.facebook.com/summerteahsy/posts/10220775995094696>

Summer Teoh 在 The Nook Books & Coffee 。 ***

10月17日下午7:51 · 檳城 · ●

〔台南檳城雙城之味 - 台南旅遊展覽及展覽茶會〕

本日在第一家鄉檳城，心再次回到第二家鄉台南。

喜歡一開場時主持人說的那句話：

「檳城和台南是失散多年的兄弟，一個往東走，一個往西走。。。然後現在相認了。」

於是那種愛檳城就像愛台南，愛台南就像愛檳城那種難捨難分的情節就被說到心底了。

兩座一樣是老房子和美食多的老城，有著非常多的想像，卻也有著彼此的不一樣。

來自台南旅遊局的她說：「我喜歡你們的美食好有獨特風味和許多香料」

我說我也好喜歡走入台南老城裡的氛圍，那厚厚的文藝氣息與人情味走著走著就走進了《小城故事》的意境。

與博友《藍天白雲數格子》穿梭在好有書香氣質的老房子The Nook Books & Coffee 裡發掘隱藏在角落一旁或者堆中展覽著的台南旅遊展覽用心呈現的小物。

有幸喝到好清香的龍眼花茶，我掛念的椪餅，東山咖啡等等台南小吃，聽著那熟悉的閩南話然後在分享會中又發現了還有許多在台南還沒去過的地方。。。

這樣的誘惑會挑起訂機票回第二家鄉的衝動。

好喜歡這雙城的交會與呈現，也期待在未來會有更多的交會的火花出現♥

身在檳城的朋友別錯過檳城與台南這兄弟相認的時刻：

『台南美食X蔡現檳城 展覽

日期：即日起至12月10日（2個月）

地點：The Nook Books & Coffee

『台南味創意套餐 賣售：

日期：即日起至12月14日

地點：Kebaya Dining Room@Seven Terraces

時間：6pm 至10pm

#在台南

#2019重返臺美好

#重溫臺灣念

#大馬好風光

#檳城好風景

#ilovegeorgetown



● 陳靜宜和其他73人

8則留言 8次分享

Kebaya Dining Room

18 Oct 2019 網址:

https://www.facebook.com/KebayaDiningRoom/posts/1427589354032143?_tn_=R



Kebaya Dining Room 在 Seven Terraces -
Penang .

...

10月18日下午2:11 · 馬來西亞檳城 Pinang · ●

Tainan, the taste of Taiwan.

Tainan born food writer Chen Ching Yi and Kebaya Dining Room Chef Zachary Choong launches Tainan, the taste of Taiwan, bringing together the food cultures of Penang and Tainan. In celebration of this journey, new dishes will be featured at Kebaya this October and November.

翻譯年糕



24

1 次分享

陳靜宜

18 Oct 2019 講座分享

網址:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=10156299685446116&id=558946115&tn=R



陳靜宜和 Lee Choo Chong 在 The Nook Books ***
& Coffee

10月18日上午12:04 檳城

今天將是我在檳城此行的最後一場講座。我與檳城城視報主編張麗珠將一場進行對談，她是到過臺南的檳城人、我是到過檳城的臺南人，我們會談談對各自城市食物的看法。最喜歡什麼、最不喜歡什麼；談談兩地小吃老闆們的性格特質，還有一些採訪小吃檔過程中的觀察與趣聞。

「台灣最美的風景是人」，今天聽到一位檳城人認為這是宣傳台灣（或台南）觀光最有吸引力的地方。我也認為，世界上的美麗風景、美食凡幾，對旅人來說，一個城市去過一次就足夠了；而能夠吸引人一而再、再而三去的往往是人，臺南的人情味會勾人、土地會黏人，我是見證人之一。

今天現場的朋友品嚐到了臺南東山咖啡、龍眼花茶、芒果乾、安平蝦餅、臺南奉茶的清茶、臘餅、蜜餞、魚糖、百年益生堂的羅漢果、話梅等。明天又會再端上什麼臺南美食呢？來了就知道。……更多



268

15則留言 8次分享

陳靜宜

19 Oct 2019

Kebaya 菜色介紹網址:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=10156304563016116&id=558946115&tn=-R



陳靜宜和 Lee Choo Chong 在 Kebaya Dining

Room

10月19日上午8:37 · 馬來西亞檳城喬治市 ·

想過紅姆米糕可能變成什麼樣子嗎？加入了娘惹味泡菜醬 (Nyonya Acar Awak) 的五柳枝會是什麼味道呢？台南路邊攤賣的香腸熟肉到了Kebaya dining room主廚Zach之手又會怎麼演繹？Zach是檳城的十大名廚之一，經過澳洲菜、法國菜、泰國菜的洗禮，生活中又圍繞著馬來菜、印度菜與華人菜，由他來詮釋的台南味道，十分有趣。

紅姆米糕在他手中變成了finger food。炸米餅襯底，搭配上以干貝、乾蝦、淡菜泡過的糯米蒸成米糕，其中還加入了焦糖、炸紅葱頭酥，上頭鋪上新鮮蟹肉。甜味與炸葱酥都是Zach對台南味道的記憶，味道抓得很精準，而且有甜味的紅姆米糕，我吃起來是絲毫沒有違和感。阿霞飯店主廚吳健豪吃過說：「雖然少了視覺上蟹黃飽滿的喜慶紅色，然而閉上眼吃，就是紅姆米糕的味道。」

至於他在台南筑馨居所吃到的五柳枝，保留外觀條狀配料，切塊的尖吻鱸魚，並用紅蘿蔔、辣椒、青椒、豆薯條披掛魚身，淋上娘惹味泡菜醬 (Nyonya Acar Awak)，辣中帶甜。

至於檳城版的香腸熟肉，我感覺有點像囉惹 (Rojak)。許多人吃過香腸，不過應該沒吃過加入香氣特殊的黑果 (buah keluak) 吧，頓時變成另一個世界的食物。另外還搭配了水梨、三層肉、炸豆腐與炸蝦，成為一道前菜拼盤，原本香腸熟肉會沾的醬油膏，則改成了地瓜醬。

台灣的珍珠奶茶也給了Zach一些靈感，珍珠——芋圓丁外裹碩莪粉糖者，有點包心粉圓的概念。奶茶——剉冰中加入普洱做成的奶茶基斯。芒果冰——他在莉莉冰果室吃到的芒果冰，變成了百香果凍。

味道很臺南、也很檳城。歡迎來嚐嚐臺南味檳城菜。

臺南味檳城菜

期限：即日起至2019年12月10日

地址：檳城Kebaya餐廳 (Stewart Ln, Georgetown, 10200 George Town, Penang)

電話：+60-04-264-2333

價格：每人RM128起

時間：18:00-22:00

#kebayadiningroom #tainan #台南味 #檳城菜 #chefZach
#紅姆米糕 #香腸熟肉 #五柳枝 #珍珠奶茶 #bubbletea
#penang #筑馨居 #阿霞飯店 #五柳枝 #勇伯 #台南檳城雙城之味 #莉莉冰果室 #芒果冰



190

13則留言 4次分享

讚

留言

分享

查看另 1 則留言

Lynn Lin 可以揪一團跟著開吃嗎？
讚 - 回覆 · 2天

蕭介雲 哇，餓到瘦不了惹(抓頭~)
讚 - 回覆 · 2天

陳靜宜已回覆 · 1則回覆

Simon Teoh 預定了星期一晚宴，迫不及待哦！
讚 - 回覆 · 1天

陳靜宜已回覆 · 1則回覆

Simon Teoh 这是他們家的娘惹菜，也好吃极了！
讚 - 回覆 · 1天



讚 - 回覆 · 1天

Simon Teoh已回覆 · 2則回覆

SockPeng Ng

19 Oct 2019

網址:<https://www.facebook.com/sockpeng/posts/10157393394863617>



SockPeng Ng 在台灣搭火車環島遊相簿中新增 6 張相片 — 在 The Nook Books & Coffee 。
10月19日下午5:04 · 檳城 · ●

【非一般台南槟城旅游展】

每次说旅游展，传统印象就是停留在大字报分派或专柜服务提供旅游资讯。但是 #台南槟城双城之味 颠覆了传统旅游展的方式，多了一份随性，让公众走一趟台南槟城双城饮食文化之旅。

2019年台南槟城双城之味 展览设在槟城咸鱼巷 Lorong Ikan一家独立书店 The Nook Books & Coffee ，这家书店隐藏在乔治市小巷子。

走进来可能给你第一眼就好像一般咖啡馆，穿过咖啡馆柜台，右边有老房子的天井，你会想要拿着一本书坐下来翻看，左边有一个小门另有小天地，走进去是一个藏书阁，在里头有一个视频播放着台南旅游和美食视频，然后再走到隐秘阅读空间。发现到台南旅游相关的旅游折页、文创品、蜜饯、椪饼等等出其不意隐藏在书架上，这份惊喜不经意贯穿双城饮食文化，一箭双雕在两座城市旅游。

我好喜欢这项旅游展结合槟城老房子里隐藏着台南书籍、文创品和饰品在书店，就好像在（槟城）老房子寻宝（台南）！

#小小声说书店本身也是拍照打卡好地方，我也忍不住托 Summer Days帮我拍下几张照片留念。从照片中你也许会傻傻分不清这是槟城？还是台南？这就是美食作家 陳靜宜 形容台南和槟城是失散多年兄弟，两地有着多样相似。

⌚ 时间：2019年10月10日到12月9日

📍 地点: The Nook Books & Coffee

4, Halaman Khoo Cheow Teong, Georgetown, 10100 George Town, Penang, Malaysia

Penang City Eye 城视报



🕒 陳靜宜和其他57人

7則留言 1次分享

CK Lam 20

Oct 2019

網址: <https://www.facebook.com/ck.lam.180/posts/10157748777789295>



Ck Lam—和陳靜宜及 Lee Choo Chong 在
Kebaya Dining Room 。

...

10月20日下午4:04 · 馬來西亞檳城喬治市 ·

The recent Tainan, The Taste of Taiwan event held at the Kebaya Dining Room in Penang was full of surprises. The event with the presence of Tainan food writer Chen Ching Yi includes the premiere of a video depicting the heritage and food cultures shared between Tainan and Penang, and the presentation of "Tainan at Kebaya" set meals.

Kebaya Dining Room Chef Zachary Choong & Sous Chef Shen having travelled to taste and discover the stories behind the local food in Tainan have created the "Tainan at Kebaya" set meals. The creations with flavors and identity of Tainan include Tainan Cheh Hu, Five Jewel Fish, Crab Rice Puff, and Shaved Ice Tropic "Boba".

Everyone is welcome to have a taste of the Tainan at Kebaya" set meals, available for October and November from 6pm till 10pm, at RM128 per person.

Kebaya Dining Room

Tel: 04-2642333

#thetasteoftaiwan #台南檳城 #tainan #tainanatkebaya
#GTHH #kebayadiningroom #tourismoftainan
#tainantasteoftaiwan

#檳城菜 #阿霞飯店 #台南檳城雙城之味

翻譯年糕



陳靜宜和其他61人

蓝天白云数格子

21 Oct 2019 網址:

<https://www.facebook.com/mylovelybluesky/videos/vb.129599829681/2380293102235931/?type=2&theater>



蓝天白云数格子
@mylovelybluesky

首頁

貼文

影片

評論

活動

相片

關於

社群

社團

Blog

建立粉絲專頁

讚 | 追蹤 | 分享 | ...

蓝天白云数格子在 The Nook Books & Coffee 。
10月21日上午9:34 · 檳城 · ●

【推广一个地方旅游从你我开始】
上个星期出席了#台南槟城双城之味 活动，在活动上 筑馨居 勇伯 幽默地说：来台湾旅游，要官方旅游资料就找 台南旅遊 ，提供你旅游资讯；要私房路线或美食推荐就来找我或 阿霞飯店 網路購物館，在地人给你指路带你玩！
这些年来，我常对人说：宣传自己的国家旅游并不是官方旅游局责任而已，往往要从自己做好身份，多分享一点地方美好都是对一个地方的小贡献，就好像父母对孩子的爱从来不计较，爱我们这片土地也是一样。
招待外地朋友，人情味往往就是让一个人对一个地方多次向往好理由！
感谢 Penang City Eye 城视报落力支持在办这一场台南槟城双城之味，通过两地饮食文化拉近彼此。
完整关于台南槟城两地之味报导 <https://mylovelybluesky.com/.../t.../tainan-the-taste-of-taiwan/>



與朋友或社團一同觀賞影片

舉辦影片趴

17

2次分享

蓝天白云数格子

21 Oct 2019

台南槟城双城之味 贯穿台南槟城两地人文美食旅游

網址: <https://mylovelybluesky.com/travel/taiwan/taiwanese-food/tainan-the-taste-of-taiwan/>



新加坡马来西亚作家·旅游美食部落客和王欣然

关于蓝天白云数格子 新加坡游记 其他海外游记 海外美食分

生活杂记 联络我们

首页 · 旅游 · 台湾旅游攻略 · 台湾美食 · 台南槟城双城之味

· 贯穿台南槟城两地人文美食旅游

台南槟城双城之味 · 贯穿台南槟城两地人文美食旅游

October 21, 2019 by Sock Peng – Leave a Comment



台南槟城双城之味 贯穿台南槟城两地人文美食旅游带动两地交流。台南槟城双城之味是由台南观光旅游局再度拉大队从台湾台南来到马来西亚槟城与《城视报》联同推广台南槟城两地文化美食旅游交流。透过 The Nook Books & Coffee 独立书店2个月台南味道展览和 Kebaya Dining Room 推出“台南创意套餐”味道呈现，让槟城人对台南更深的认识。



台南槟城双城之味 贯穿两地人文美食旅游

台南槟城双城之味

去年“Hi 台南”在槟城展览取得很好的反应，给槟城人对台南留下深刻印象。台南观光旅游局这次想要让两地朋友有更好的交流，在这几个月进行了以下活动，提升大家对两地的认识。

• 槟城 Kebaya Dining Room 大厨 Zach 与 Shen 前往台南与当地的筑馨居和阿霞饭店主厨进行交流，推出“台南味创意套餐”为期2个月

• 长期撰写马来西亚食物的台湾饮食作家陈静宜担任此次活动代言人

• 在槟城 The Nook Books & Coffee 办为期2个月的台南味道展览，让公众走入槟城老房子寻觅台南老味道

透过各活动交流中，大家可以发现到台南和槟城有着多样的关联，譬如：古迹城市、语言、地方美食、庙宇等等相像之处，可以把彼此隔阂破开。



槟城被列为世界文化遗产

相像之处1古迹城市

槟城乔治市是马来西亚古迹城市，乔治市在2008年7月被联合国教科文组织列为世界文化遗产；台南开发近400年，台南是台湾最古老的城市，台南的安平老街是台湾第一街，300多年前荷兰人在安平老街建立第一条街道



台南槟城双城之味刘子健话语言

相像之处2 闽南语（福建话）

槟城华人较多以福建话为方言沟通，与台南闽南语沟通没有问题。槟城人与台南人都有共同方言沟通。当我在活动中，听着台南筑馨居勇伯以闽南语分享台南美食，那种感觉就好像邻家大哥哥在说故事。台南朋友说来到槟城旅游，也不必担心语言不通啊！



Press Conference

分享记者会

蓝天白云美食作家第一次来马来西亚，就是来到槟城见闻

台南槟城双城之味 陈静宜老师代言人

相像之处3 地方美食

陈静宜老师说当年她想要来马来西亚游玩，林金城老师大力推荐她来槟城。槟城是马来西亚美食城市，这里的在地小吃都很好吃，如同台南美食在台湾扮演的角色，甚至有人放狠话说“没有吃过台南美食，就如同没有来过台湾”。（惨了！我到现在没有去过台南，怎么办？）



Press Conference

槟城州立法会议长刘子健指出最早的全球化就是美食带动城市交流



Kebaya Dining Room Zach & Shen

槟城 Kebaya Dining Room 名厨品尝了台南风味料理之后，同中求异，异中求同，大胆创新推出了“槟台南味创意套餐”为期2个月（2019年10月10日到12月10日），把台南风味与槟城娘惹菜结合为一体，这4道台南味创意套餐不额外收费增添在娘惹套餐RM128一个人，可以品尝到红姆米糕、娘惹糖醋五柳枝、香肠熟肉和珍珠奶茶。

- 红姆米糕，台南名菜，在台南经常出现在婚宴，代表着多子多孙好意头。Kebaya Dining Room 名厨把红姆米糕搭配上槟城虾膏成为前菜
- 娘惹糖醋五柳枝，五柳枝的重点并不是在鱼，而是台南人为了保水大鱼可以耐吃几顿，他们都会把蔬菜等食材切成柳条状勾芡烧淋在鱼上。Kebaya Dining Room 名厨就把鱼煮成了糖醋鱼再搭上娘惹风味的 Acar 的蔬菜条状。
- 香肠熟肉 采用台湾香肠鱼塔上虾饼、黄瓜、豆腐片、黄梨等等，就好像在槟城吃 Pasembur
- 台南与槟城一样有很多水果冰，名厨采用马来西亚水果搭上台湾珍珠推出甜品



陈静宜老师说美食最容易直接让人对一个地方认识，可以让你抛开地方地图走进去一个地方。为了配合此项活动，陈静宜老师在前2个月招待了马来西亚槟城十一名厨 Kebaya Dining Room 的Zach 和 Shen 在台南当地旅游，同时，与台南筑馨居勇伯和阿霞饭店吴健豪有深度交流，了解两地美食精髓故事。



台南味创意套餐



Kebaya Dining Room 在槟城南洋美食

Kebaya Dining Room
Stewart Ln, Georgetown, 10200 George Town, Penang,
Malaysia

Tel : 60 4-264 2333

营业时间：下午6点到晚上10点



台南名厨前菜槟城交流



槟城前州议员王国慧（中间）带病前来支持台南槟城双城之味活动

台南味道展览 @ The Nook Books & Coffee

槟城前州议员王国慧本身曾经多次去台南旅游，她说你不要以为台南旅游3天2夜就够了，她本身逗留在台南7天都不够。台南旅游非常丰富，有老街、庙宇、美味食物，更难得是好人情味，这是千金难买。她还特别指出台南人的服务态度亲切，到商店逛逛的时候，台南人对她说欢迎来看看，不买没关系，往往自己会感觉到很不好意思，就不知觉中把钱花光，为国增光！

王国慧在活动中分享台南国华街的美食多到一度质疑到底要逗留多少天？小巷米粉、猪油拌饭、香肠熟肉等等丙三天都吃不完，再加上不同巷子里都隐藏着意想不到惊喜，譬如世界级烘豆冠军的咖啡馆。在台南旅游，就是要一步一脚印探索，不要打卡路过。

采访后记：这是我第一次在媒体活动上遇到了前州议员王国慧，当时看到她带病上阵（手腕上有住院的标签）来支持台南槟城双城之味活动推介礼，她在分享台南旅游体验中可以感受到她与台南有着一份难割舍情感，而且她也很热情推荐了几个私房地点，也许有很多朋友去台南旅游也不知道！我很喜欢她分享，她的分享范围从美食、旅游景点到购物都很全面，她也可以担任台南旅游大使！政治人物把政治搁置一旁，聊起旅游也很有趣好玩！



台南槟城双城之味 贯穿两岸人文美食旅游

台南槟城双城之味并不是在过去10月16日和17日的媒体活动上结束，这项台南人文美食旅游推广活动将会继续在槟城 The Nook Books & Coffee 为期2个月到2019年12月10日，公众可以免费前往参观台南槟城双城之味味道展览。

The Nook Books & Coffee
4, Halaman Khoo Cheow Teong, George Town, 10100
George Town, Pulau Pinang, Malaysia
Tel : 012-5252762
营业时间：早上11点到晚上8点（星期二休息）

每次说旅游展，传统印象就是停留在大字报分派或专柜服务提供旅游资讯。但是台南槟城双城之味颠覆了传统旅游展的方式，多了一份随性，让公众走一趟台南槟城双城饮食文化之旅。2019年台南槟城双城之味味道展览设在槟城威士忌巷 Lorong Ikan一家独立书店 The Nook Books & Coffee，这家书店隐藏在乔治市小巷子。



台南槟城双城之味味道展览

走进来可能给你第一眼就好像一般咖啡馆，穿过咖啡馆柜台，右边有老房子的天花板，你会想要拿着一本书坐下来看，左边有一个小门另外小天地，走进去是一个藏书阁，在里头有一个视频播放着台南旅游和美食视频，然后再走到隐秘阅读空间。发现到台南旅游相关的旅游折页、文创品、蜜饯、桂饼等出其不意隐藏在书架上，这份惊喜不经意贯穿双城饮食文化，一箭双雕在两座城市旅游。

书中自有黄金屋台南旅游资讯隐藏在 The Nook Books & Coffee
书中自有黄金屋台南旅游资讯隐藏在 The Nook Books & Coffee



槟城 The Nook Books & Coffee

我好喜欢这项旅游展结合槟城老房子里隐藏着台南书籍、文创品和饰品在书店，就好像在（槟城）老房子寻宝（台南）！

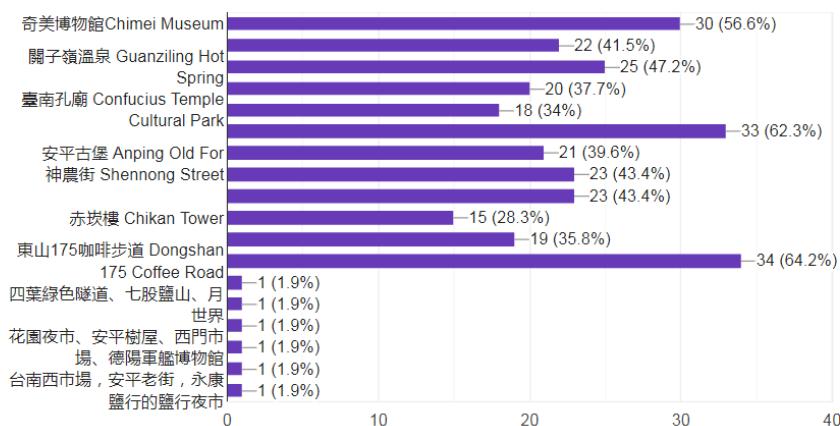
小小声说：书店本身也是拍照打卡好地方，我也忍不住托 Summer Days 帮我拍下几张照片留念。从照片中你也许会傻傻分不清这是槟城？还是台南？这就是美食作家陈静宜形容台南和槟城是失散多年兄弟，内地有着多样相似。

台南槟城双城之味正式在槟城开办，期待内地擦出更棒的火花，说不定有一天槟城也拉大队到台南展出更多，让内地有更棒交流，带动内地经济发展。

二、 分享會參與者線上問券分析

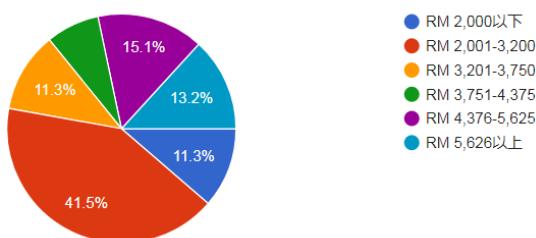
最想去臺南旅遊的景點(可複選)

53 則回應



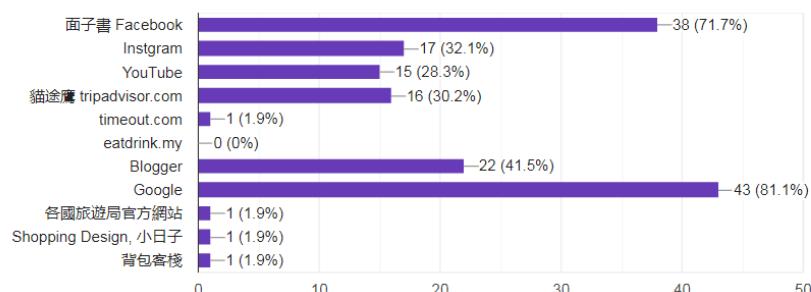
每次出國旅遊的預算 ? (包含機票、用餐、交通、娛樂、伴手禮)

53 則回應



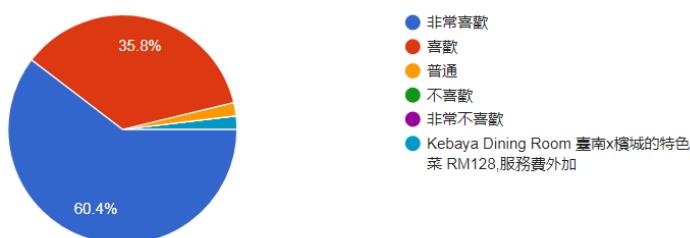
經常用來尋找旅遊資訊的網站(可複選)

53 則回應



您對於臺南透過美食與檳城交流的方式，是否喜歡？

53 則回應



對於此次臺南與檳城美食交流的想法？

52 則回應

希望会有更多这种交流的活动。

多办让更多人认识

多样化，多举办

有助于槟城与台南的交流

希望有更多交流活動

很棒，可以了解彼此的文化

很棒的活動，希望可以多舉辦

内容可以更加深入

希望可以瞭解更多的台灣文化

很好，能很好地交流。

可以增加文化與史地之介紹

更貼近了解台南的風土民情、歷史典故、美食背後的故事，加深我一定要好好到台南深度體驗走幾遍的念頭。

分享会地点有点小，不够位置站在门边的话听不太清楚分享人的声音。不过我喜欢微展览驻咖啡馆两个月的概念。

小吃准备得很贴心，互动环节也不错，下次或许可以安排在非工作时间，会有更多人可以参与。 :)

可以透過這種方式進一步認識台南，覺得很好

很新奇，也很喜歡

It's so intriguing to learn the similarities between the two cities. I would love to find the taste of Penang in Tainan soon!

希望有机会的时候台南感受当地的风土人情

很不錯的跨國交流。吃是最容易引人關注和印象深刻，所以這點子很贊。

能同時感受兩座喜歡的小城的相似食物，覺得非常有意思。

任憑時空與距離分隔兩地，喜愛美食的心意從未曾改變。

活动很棒，希望看见更多元化的活动，也希望把马来西亚的文化带到台湾文化～

以此活動讓雙美食之城更多交流，互動互惠，絕對是非常正面且超棒的開始。

期待可以嘗試更多美食，从中通過美食了解背後的人文風景。

希望可以涉入食物以外的文化交流
很棒。本來明年1月去台灣打算去台南2天而已，出席了交流會，立刻改為4天在台南玩，不去高雄了。

美食是文化交流最有效的方法。异曲同工是这一次的想法，明明是不同国家的美食，看上去吃下去却有熟悉的感觉却完全相同。难以形容。

多样化的活动得以让前来的参与者通过不一样的方式更了解台南这个城市。餐馆掌舵人亲自前来分享，绘声绘影的增添了几分张力，让我们更能投入其中，透过他们的声音尝道地美食。再来，本地餐馆下了不少心思，结合两地食物的精髓，让顾客对台南的味道注入新鲜感，也让我们更珍惜本土的食物元素，可谓一石二鸟之举。
谢谢主办方的用心，启动了这一步！

十多年前我以為高雄最像檳城，後來發現台南與檳城各方面都更相近，很高興看到雙城之間的交流！

可以在更贴近大家的方式
很有趣！
如果把台南的在地小食和業者帶過來，提供更正宗和更接地氣的分享，相信迴響更大。
很好 喜欢
让我更了解台南的食物，我们对食物的口味和呈现都好相似，感觉好亲切! 😊
很好..应该多主办类似活动。
這是很棒的活動而且是對彼此文化的了解和發展，希望以後還有機會參與更多這些活動
很好的嘗試，姐妹城市的交流促進兩地在旅遊文化推廣方面能互相幫助與學習。
希望多舉辦，並將台南小吃和道地水果都帶來馬來西亞!
能交流不同的观点、想法与文化差异真的是太棒了，感谢举办
让我更深入的了解台南美食美景。
有一次我告訴一個搞音樂的朋友說：有機會的話，可以想想辦一個台灣的原住民+馬來西亞的原住民音樂結合。
結果檳城和台南就真的用美食促成了這一次的文化交流。
在人類文明社會發展裡，食物樂器建築文字等等是文化的使者，讓兩個陌生空間瞬間破冰。
雖然旅行在現今社會並非難事，但非人人皆可有此機會，機緣認識到當地食物。甚至不去了解當地文化，純粹以自己眼光看世界。
這一次的檳城台南雙城活動著實能讓曾經去過台南，或者不曾到過台南的人有機會了深入了解異地與在地飲食文化融合之妙，如醡酢薑頭。

可以让更多人认识彼此的美食进而做深入的交流
希望展覽日期可以延長更久一些
希望一年里能够多办几次。。
希望可以在檳城看到臺南美食的攤位，讓檳州人民可以嘗試臺南道地美食！😊
很有特色，可是不足於親自飛到台灣有個人的感受
上周我到台南一游的动机就是产于城市报第20期《台南静好》的报道。5天的慢旅行刚刚好，不过已经开始想念台南
可以让两国的人民更深刻的了解对方国家的美食文化更可以促进两国的友好关系，而且又可以使到人民有机会赢奖而去台湾旅行，真是棒极了！十分感谢两国的主办单位，让我有幸可以参与你们所举办的抽奖活动，谢谢与感恩! 😊
curious about taiwan & really wish to start exploring taiwan!
好
活动很精彩，请明年再举办
非常對味，找對了這兩座城市的風格和氛圍。