


## 附件一：金門酒廠產品介紹

品名：	陳年金門高粱酒(12年)				
容量：	600ml	酒精度：	56度	酒系：	陳香
販售通路：	免稅通路(含機上免稅)	建議售價：	NTD 4,800		
	<p>12年陳年金門高粱酒，簡稱「12年陳高」，承襲釀酒古法【純糧固態發酵釀酒工藝】進行釀造，並將蒸餾所得之酒液，經「擷頭去尾」後精心挑選，窖藏於恆溫恆濕坑道中至少12年以上之熟成，坑道中先天自然的冷空氣使酒中成份在長年相互調和吸收後，自然醇化，得醞釀催陳出細膩幽雅的陳香，並結合金門酒廠數十年獨特的勾調工藝、精心調配，是為頂級的高粱佳釀。</p>				
<h3>包裝設計</h3> <p>12年陳年金門高粱酒包裝設計概念，以「平步青雲」、「青雲龍」、「十二年」為設計主軸，整體包裝以青色調為主，背景採用淡浮平雲花紋筆觸呈現，突顯整體包裝之立體及層次，瓶身標籤以梯形為輪廓，呼應逐步向上登峰，而白金謂之銀，瓶蓋及主標以銀質點綴，象徵光輝與高貴，禮盒採用浮雕手感，銀箔為底呈現簡約且華麗折射的視覺效果，感受12年陳高帶來的無限層次，編織出青雲雙龍的十二年嶄新形象與視覺，躍上雲端，登峰造極。</p>					
<h3>酒液特色</h3> <p>清亮透明的酒液，散發著濃郁的陳香與糧香的味道，風味口感圓柔醇厚，綿甜淨爽，隨著吐納波動，品味優雅，感受酒韻、酣暢滿足，無論獨自品酌或是與親友共享都是不二選擇。</p>					

品名：	陳年金門高粱酒(8年)				
容量：	600ml	酒精度：	56度	酒系：	陳香
販售通路：	金酒門市	建議售價：	NTD 3,500		



8年陳年金門高粱酒，簡稱「8年陳高」，承襲釀酒古法【純糧固態發酵釀酒工藝】進行釀造，並將蒸餾所得之酒液，經「擷頭去尾」後精心挑選，窖藏於恆溫恆濕坑道中至少8年以上之熟成，坑道中先天自然的冷空氣使酒中成份在長年相互調和吸收後，自然醇化，得醞釀催陳出細膩幽雅的陳香，並結合金門酒廠數十年獨特的勾調工藝、精心調配，是為頂級的高粱佳釀。

#### 包裝設計

8年陳年金門高粱酒包裝設計概念，以「紫氣東來」、「紫雲龍」、「八年」為設計主軸，整體包裝採用象徵尊貴及富貴的紫色調，雙龍各據一方，左右逢源，背景採用淡浮平雲花紋筆觸呈現，凸顯整體包裝之立體及層次，瓶身標籤以梯形為輪廓，呼應逐步向上登峰，而白金謂之銀，瓶蓋及主標以銀質點綴，象徵光輝與高貴，禮盒採用精緻書型盒呈現，猶如埋首數年的時光，一舉成名喜笑顏開，整體視覺如脫胎換骨般、耳目一新，感受8年陳高帶來的無限層次。

#### 酒液特色

清亮透明的酒液清爽宜人，蘊含著陳香、糧香以及淡淡的果香味道，酒質豐厚協調、綿甜醇和，完美的比例使口感豐富細膩，每飲一口都能深深感受到純淨自然的風味，無論獨自品酌或是與親友共享都是不二選擇。

品名：	陳年金門高粱酒(5年)				
容量：	600ml	酒精度：	56度	酒系：	陳香
販售通路：	金酒門市	建議售價：	NTD 2,625		



5年陳年金門高粱酒，即為經典「陳高」，源自1958年的陳年特級高粱酒，即為見證歷史和平的「黑金剛」，曾獲選為宴請各國使節國宴用酒。2016年首次參加世界品質評鑑大賞榮獲特金獎殊榮，用實力證明「世界第一白酒」在金門，金門酒廠也將秉持世界級水準的釀酒工藝，持續在國際間大放異彩。

#### 包裝設計

外盒用華美紅色與國人熟悉的燙金雙龍做為整體主視覺，一同並列2016年首次參加最權威的世界級烈酒競賽，榮獲「世界食品品質評鑑大賞特金獎」的極致榮耀，證明金門高粱酒受專業評審的肯定，傳承堅持的優良酒質，成就不變的經典與精神。

#### 酒液特色

在天然資源擁戴下，承襲古法釀造「三高二低一翻」，純糧固態發酵釀酒工藝，陳放酒窖中窖藏五年，窖內先天自然的冷空氣使酒香融合，酒質陳香濃，酒體豐厚，綿甜醇和，回味悠長，是為頂級的高粱佳釀。

## 附件二：金門酒廠 X 大三元酒樓「金門高粱酒星級盛宴」活動詳情與菜色介紹

「金門高粱酒星級盛宴」107/11/16(四)~108/1/31(四)於大三元酒樓獨家限量推出，每餐期限量 6 桌（每桌 10 人），每桌 NTD.19,800(服務費一成另計)，每桌附贈 5 年陳年金門高粱酒(56 度/600ml)乙瓶，僅接受預訂。

菜色包含：

- 1.燒臘三拼(叉燒、燒腩、醉雞) \*38 度金門高粱酒入菜
- 2.苦茶油煎鮑魚
- 3.烈焰三元片皮鴨 \*58 度金門高粱酒入菜
- 4.招牌蒸點(蝦餃、燒賣、翡翠餃)一式三件
- 5.高粱酒蒸蒜泥明蝦 \*38 度金門高粱酒入菜
- 6.瑤柱白菜膽
- 7.酒香酸菜鴨湯 \*58 度金門高粱酒入菜
- 8.飯後點心(綠豆酥)+甜湯(杏仁露或芋頭西米露)
- 9.季節鮮果
10. 金門酒廠 5 年陳年金門高粱酒

料理	食材	靈感 / 重點
梁香醉雞 	38 度金門高粱酒、台灣土雞、枸杞	大三元酒樓的招牌開胃菜「醃醉雞」，選用肉質介於放山雞與肉雞之間的土雞雞腿，口感不韌不澀，醃製時加入 38 度金門高粱酒，取其清爽甘甜的韻味，開胃爽口。
三元烈焰片皮鴨 	58 度金門高粱酒、明爐烤鴨	擄獲無數饕客味蕾的三元片皮鴨，選用 3 公斤宜蘭豪野鴨，肉質細緻柔嫩，經過香料醃製、風乾、烘烤等繁複工續製作，出爐時外皮呈現宛如蜂蜜般的琥珀色，鴨香迷人。主廚於烤鴨表皮淋上 58 度金門高粱酒，不僅強化表皮的脆度，同時瀰漫醉人酒香，藍色烈焰環繞烤鴨，更為帶來視覺上的驚奇感受。58 度金門高粱酒源自 1962 年問世的特級高粱酒，俗稱為「白金龍」，是深具金門酒廠標誌性風格的經典酒款之一。
高粱酒蒸蒜泥龍蝦	38 度金門高粱酒、波士頓龍	廣東菜講究火候功夫，重視表現食材原味，這道酒蒸蒜泥龍蝦，僅以蒜泥、高粱酒調味，以武火快速



蝦、蒜泥

蒸煮龍蝦，保持蝦身 Q 彈口感，起鍋後，淋上 58 度金門高粱酒，不但起了去腥提味的作用，更讓菜餚充滿甘美的海洋鮮味。

酒香酸菜鴨湯



58 度金門高粱酒、鴨架、酸菜、鹹蛋黃

一鴨兩吃的片皮鴨，鮮美的鴨架湯是饕客們絕不會錯過的完美句點。猛火熬煮一小時的鴨湯，將鴨骨鮮濃肉郁的風味完整釋放，上桌前，淋入少許 58 度金門高粱酒，讓湯體更為醇厚暖身。