



【台湾の味 × 日本の技】元・住友系半導体エンジニアのCEOが、父の「国宴の味」を科学する。伝説のシェフと挑む、究極の「黒毛和牛・台湾紅焼麺」が誕生。

台湾伝統の「紅焼（ホンシャオ）」と「日本産黒毛和牛」が融合。台湾での受賞実績を持つチームが、技術と伝統で「正真正銘の台湾の味」を日本へ。

半導体業界出身の論理的アプローチと、台湾国宴シェフの伝統技法が融合。国境と世代を超えた「食のイノベーション」を実現するブランド「豊台苑（ホウタイエン）」は、日本の最高級食材「黒毛和牛」と台湾伝統の「紅焼（ホンシャオ）」技法を掛け合わせた新商品を発表いたします。父から子へ受け継がれる料理の心と、最新の保存技術が織りなす「奇跡の一杯」をお届けします。

■ 開発背景：料理の心、技術の魂。世代を超えて受け継ぐ味

「豊台苑」は単なる食品ブランドではありません。それは、台湾の伝統的な食文化を、日本の製造技術と科学的な視点で再解釈するプロジェクトです。私たちの最大の強みは、全く異なる二つの背景を持つ親子のコラボレーションにあります。



キャプション：国宴シェフの父・阿雄師と、CEO・鐘元駿

1. 【国宴シェフの伝承】 伝統の守護者・鐘錫雄（阿雄師） 味の核心を担うのは、45年の料理歴を持つ伝説の台湾料理人、鐘錫雄（阿雄師）です。彼は2002年、ホンジュラス大統領が台湾を訪問した際の国宴（中興新村）で総料理長を務めた実績を持ちます。

当時の国宴では、台湾現地の食材と食文化の真髄を、海外からの国賓に合わせて見事に再構築し、深い感銘と称賛を与えました。その「台湾の味を世界へ伝える」卓越した感性と技術が、今回の「紅焼（ホンシャオ）」にも惜しみなく注がれています。

2. 【半導体ロジックによる「味の翻訳」】 革新の推進者・CEO 鐘元駿（デニス） 伝統を現代、そして世界へ繋ぐのは、CEOの鐘元駿（デニス）です。彼は台湾の大手パネルメーカー「AUO（友達光電）」でのR&D（研究開発）、そして住友系半導体企業での技術営業と、長年にわたり技術の最前線でキャリアを積んでまいりました。

そのエンジニアとしての情熱と、日本企業で培った品質管理への厳しい視点を「食」の世界へ注入。父・阿雄師から受け継いだ正統なレシピをベースに、自身のバックグラウンドである研究開発の視点を加え、感覚的な美味しさを科学的に再現することに成功しました。



45年の料理歴を持つ伝説の台湾料理人、鐘錫雄（阿雄師）



「味の翻訳」革新の推進者・CEO 鐘元駿（デニス）

豊台苑_長城食堂会社紹介動画

台湾で展開する食品事業においては、その実力が評され、これまでに国内外で18もの賞を受賞しています。その確かな実績とノウハウを携え、日本における「台湾正統派の味のアンバサダー」として、日本の皆様に自信を持ってお届けできる味が完成しました。



新味食潮（ニュー・フレイバー・トレンド）アワード2022・2023・2024・2025年度 受賞食創賞（フード・イノベーション・アワード）2024年度：食品・飲料イノベーション賞2023・2024年度：新商品・美味しさトップ10台湾・彰化ベスト100商品2022年度：入選 / 2025年度：優秀賞A.A. Taste Awards（国際無添加食品アワード）2023年度：3つ星・2つ星受賞東京インターナショナル・ギフト・アワード2024年度：デザイン金賞台湾ベスト・お土産100選2024年度：受賞台日イノベーション・ビジネス賞2024年度：受賞「彰化優鮮」ブランド品質認証2024年度：取得iTQi（国際味覚審査機構）優秀味覚賞2022年度：1つ星受賞HACCP食の安全「金讃賞」2022年度：受賞（研究開発・技術イノベーション部門）。台湾のブランドは「長城食堂（ちょうじょうしょくどう）」、日本のブランドは「豊台苑（ほうだいえん）」です。

■ 新商品：「日台極致コラボ」黒毛和牛 × 台湾紅焼

今回発表するのは、正統派の台湾紅焼スープと、日本の至宝である黒毛和牛を贅沢に融合させた一品です。

素材へのこだわり：台湾の本格的な風味を再現する厳選漢方スパイス・調味料と、脂の甘みが特徴的な日本産黒毛和牛を使用。

製法の革新：日本国内のHACCPおよびFSSC22000認定工場で製造。レトルト特有の劣化を防ぐ特殊製法により、最高の安全性と鮮度を追求しました。

味わい：台湾のソウルフードである牛肉麺が、日本の最高級食材と出会い、まさに「国賓級」の深みとコクを実現しました。



キャプション：伝統と革新が融合した「黒毛和牛の台湾紅焼麺」「台湾風紅焼き（ホンシャオ）黒毛和牛煮込み」、贅沢な黒毛和牛を、本場台湾の紅焼技法で丁寧に仕上げました。

■ 販売情報：Amazon Japanにて販売開始

本商品は、Amazon Japanの公式ストアにてご購入いただけます。ご自宅用としてはもちろん、大切な方へのギフトとしても最適です。

販売チャネル：Amazon Japan（アマゾンジャパン）

商品ページURL：<https://www.amazon.co.jp/dp/B0FN7S8N93>

検索ワード：Amazonにて**「豊台苑」または「台湾風紅焼き（ホンシャオ）黒毛和牛煮込み」**で検索



キャプション：台湾風紅焼き黒毛和牛煮込みのレトルト

■ ブランドメッセージ：伝統と革新の融合、未来への約束

「豊台苑」は、台湾の味を日本へ、そして日本の品質を世界へ届ける架け橋となります。国宴シェフの技術を継承しつつ、半導体技術営業出身の緻密な設計で品質を管理し、食卓に驚きと感動を提供し続けます。

また、今後は「台湾ルーロー飯（滷肉飯）」や「台湾ジャージャー麺（炸醬麵）」など、正統派台湾シリーズの日本展開も続々と予定しております。豊台苑の新たな挑戦に、どうぞご期待ください。

[会社概要]

【豊台苑 (Houtaienn) について】

「台湾の風味 × 日本の製造品質」をテーマに掲げる食品ブランドです。伝統的な台湾料理の技法と日本の高品質な食材、そして科学的なアプローチを融合させ、安全で美味しい製品を提供しています。

ブランド名：豊台苑 (Houtaienn)

運営会社：株式会社吉昇貿易、長城料理実業有限公司

代表者：張 素娥、鐘 元駿

公式サイト (Amazonストア) : <https://www.amazon.co.jp/dp/B0FN7S8N93>

お問い合わせ先 (E-mail) : houtaienn.jp@gmail.com / smartcook.jp@gmail.com

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000006.000174474.html>

豊台苑_台湾の味を世界へ伝えるのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/174474

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社吉昇貿易 (豊台苑)

担当：張 (チョウ)、鐘 (ショウ)

E-mail : houtaienn.jp@gmail.com

※取材・試食サンプルのご依頼は、上記メールアドレスまでご連絡ください。