

明道中學 × 羽悅燒肉 × 品業食品 × 春心洋行 攜手推動台日永續食農教育交流

日本岩手前澤牛再度登台中！「岩手縣產和牛推廣活動2025 in台灣」

文/李益國
李益國

繼年初「大地的滋味：從岩手農林水產到台中永續農業」活動獲得熱烈迴響後，日本岩手縣農林水產部再次來台，舉辦「岩手縣產和牛推廣活動2025 in台灣」。本次活動以日本東北頂級和牛品牌「前澤



牛」為主軸，結合教育推廣、食農實踐與餐飲展演，於臺中私立明道中學及羽悅燒肉兩地同步展開，深化台日雙方在永續農業與食育文化上的交流。

被譽為「東之前澤、西之松阪」的前澤牛，是日本永續牧養的代表品牌。活動特邀前澤牛牧場主小形守社長親臨指導，分享如何以環境友善飼養技術達到地理標誌（GI）認證標準，並於現場進行分切示範，展現「友善環境 × 低碳排放 × 資源循環」的牧場經營哲學。

同場邀請日本前東京迪士尼行政總主廚鈴木正義顧問與羽悅燒肉主廚鄭家全聯手設計料理，以

「從產地到餐桌」為概念，融合前澤牛與台中在地食材，於10月27日舉辦「岩手縣前澤牛 × 明道中學相見歡料理饗宴」。活動中，小形社長示範分切，台日雙主廚以六道創意料理詮釋永續美味，並邀請明道中學陳炤華校長及台中市府貴賓出席，共同見證台日食育與文化的成果。

此外，位於台中市西區民權路229巷19號的「羽悅燒肉」於10月25日至31日推出「前澤牛主題週」，由小形守社長現場桌邊服務，並結合萬聖節互動活動〈燒肉遊戲〉，以趣味方式傳遞永續理念，讓頂級和牛從校園走進城市，實踐永續飲食的生活態度。

本次活動由春心洋行策劃執行，集結教育、餐飲與食材供應等多方夥伴共同推進。

品業食品企業有限公司提供前澤牛進口與技術支援；羽悅燒肉作為台中唯一長期使用前澤牛的餐廳，展現永續飲食示範；明道中學則以教育現場推動學生理解食材來源與環境意識的實踐價值。

春心洋行表示：「我們希望透過移地教學與實作交流，讓年輕世代體會，餐飲不只是技術表現，更是一種尊重土地、實踐永續的生活方式。」

本活動由品業食品企業有限公司大力贊助，並獲岩手縣農林水產部、台中市政府農業局支持，持續推動城市食農教育與國際永續交流。



自我介紹

小形 守 Ogata Mamoru

- 前澤牛オガタ 代表取締役



來自長期警惕
源於瞬間粗心
from long-term vigilance,
it started in a moment of carelessness.

時時注意安全
處處預防
Always pay attention
Prevent accidents







燒肉開局 · 活下來就有肉吃

燒肉遊戲

