

商務及經濟發展局局長在東京推廣香港美食

\*\*\*\*\*

商務及經濟發展局局長蘇錦樑今日（五月十六日）繼續其訪日五天行程，在東京舉行的中國料理美食展 2012 主持開幕禮，推廣香港作為美食旅遊之都。

這個每年一度的展覽由日本中國料理協會主辦，獲得日本觀光廳及頂級日籍中華料理廚師的鼎力支持。展覽會旨在推廣中華料理的烹調技術和多元口味。

蘇錦樑在展覽會上致辭時表示，他非常明白中華料理對香港文化及經濟的重要性。

蘇錦樑說：「香港有超過一萬二千間餐館，大部分為中式餐館，除了供應地道廣東菜，亦有來自上海、四川、福建及內蒙古等中國各地的豐富菜餚。」

「每年，數以千萬的旅客來港享受品嚐各地佳餚的精彩歷程。二〇一一年，我們接待了近四千二百萬名訪港旅客。他們在港的外出餐飲消費共約二百億港元，即約二千零八十億日圓。來自日本的旅客約有一百三十萬人，令日本成為我們去年第三大的旅客來源地。」

蘇錦樑又表示，日本人對中華料理的鍾愛及高水準的烹調，令他感到十分鼓舞。他希望更多日本朋友會因此到香港尋訪美食。

從香港赴日出席開幕禮的嘉賓還有香港旅遊發展局（旅發局）主席田北俊、香港貿易發展局（貿發局）總裁林天福及香港酒店業協會主席畢腓力。

旅發局在場內設置展覽攤位，向美食愛好者示範獲得香港「美食之最大賞」的經典中華料理。旅發局更安排了一名香港頂級廚師在展覽上示範烹調其獲獎特色點心「蝦餃皇」。

蘇錦樑在結束日本訪問行程前，將於明日（五月十七日）出席貿發局在大阪舉辦的「邁向全球 首選香港」高峰論壇，推廣香港的優勢，並會見兵庫縣副知事金澤和夫。

完

2012年5月16日（星期三）

香港時間16時25分