

出國報告(出國類別：其他)

## 「2018 新加坡國際食品展」工作報告

服務機關：原住民族委員會

姓名職稱：經濟發展處王美蘋 Akiku・Haisum 處  
長、高文斌科長、蘇益正技正

派赴國家：新加坡

出國期間：107 年 4 月 22 日至 4 月 28 日

報告日期：108 年 2 月 26 日

## 摘要

為提升原住民族產業曝光度，並有效行銷原住民族業者之相關產品，本會自 103 年度起即積極參與國內外各式會展，包括如旅展、美食展、有機展、伴手禮展及文創博覽會等，為串聯各類會展之宣傳效益，更自 105 年起辦理「參加會展暨整合行銷計畫」，並針對各產業類別，型塑下列品牌「特色農業」(含作物及食品)品牌：「ka^so' ay」、「文化創意產業」品牌：「Ayoï」及「生態旅遊產業」品牌：「uhtan' e ho mimimiyo」。

本次展會自 4 月 24 日至 27 日於新達城新加坡國際會議展覽中心展出，本會由經濟發展處王美蘋 Akiku・Haisum 處長率領 8 家原住民族業者，包括有：來自臺東縣東河鄉的大百吉商號將呈現阿美族傳統農法栽植的泰源幽谷米及黃金糙米；由屏東縣霧台鄉魯凱族青年經營的巴魯那商行，帶來台灣原住民族耕作百年以上的傳統作物-紅藜；屏東縣三地門鄉卡督夫咖啡則是展出曾經獲得世界競賽銀牌獎的極品德文咖啡；花蓮豐禾自然生態農場展現與大自然永續共生理念的有機蝶豆花茶及花蓮 5 號山苦瓜茶；位於南臺灣屏東縣大武山卡佛魯岸咖啡莊園有著最高品質的原鄉咖啡；另外，臺東縣金峰鄉原穀傳說企業社以友善土地的方式耕種，出產臺東當地種植的原住民族農作物；具有社會企業精神之原民產業銷售平台的原風禮坊，以運用高山原住民族傳統美食的製作方式、使用 20 幾種部落傳統調味料，手工製作成「馬告」系列商品；添美釀造有限公司採用釀製小米酒的酒麴原料-台灣藜所獨有的澱粉酵素的特性，產生了獨特的台灣藜釀酒文化-巴索精釀啤酒，同時也希望原住民族業者藉由此次「2018 新加坡國際食品展」機會，在東南亞市場開發新的商機。

## 目次

- 壹、 參展目的
- 貳、 參展過程
- 參、 心得與建議
- 肆、 參展照片

## 壹、 參展目的

為提升原住民族產業曝光度，並有效行銷原住民族業者之相關產品，本會自 103 年度起即積極參與國內外各式會展，包括如旅展、美食展、有機展、伴手禮展及文創博覽會等，為串聯各類會展之宣傳效益，更自 105 年起辦理「參加會展暨整合行銷計畫」，並針對各產業類別，型塑下列品牌：

一、「特色農業」(含作物及食品)品牌：「ka^so' ay」為阿美族語，意指很美味、很可口之意；

二、「文化創意產業」品牌：「Ayoï」為達悟族語，意旨感謝，分享之意；

三、「生態旅遊產業」品牌：「uhtan' e ho mimimiyo」為鄒族語，意指前來部落漫遊探訪之意。

107 年度本會計參與 6 項展會包括：4 月 24 日至 27 日「2018 新加坡國際食品展」，4 月 27 日至 30 日「2018 台中國際旅展」，8 月 10 日至 13 日「2018 台灣美食展」，8 月 30 日至 9 月 1 日「2018 泰國臺灣形象展」，10 月 25 日至 28 日「2018 年高雄國際食品展覽會－ka^so'ay 館」，11 月 23 日至 26 日「2018ITF 台北國際旅展」，並且辦理「看見·太陽」系列首場記者會及完成 3 場次行銷事件：

一、8 月至 10 月高雄場及臺中場部落小鷹高鐵見面會

二、10 月至 12 月辦理跟著部落小鷹趣旅行(共辦理 9 場次)

三、12 月 22 日至 23 日辦理部落小鷹聖誕"家"年華活動

本會 107 年度參與經濟部國際貿易局主辦、中華民國對外貿易發展協會執行組團參展之「2018 年新加坡國際食品展(Food & Hotel Asia/FHA2018)」(全名為第 21 屆國際食品、飲料、飯店、餐廳、烘焙暨餐飲設備服務展)，本展每 2 年舉行 1 次，為東南亞最具規模之專業食品展，展覽結合食品及飲料、飯店、餐飲、烘焙、餐廳設備、食品及包裝機械、咖啡、酒、廚藝比賽及辦理食品相關研討會等。

前(20)屆展覽規模達 9 萬 7,000 平方公尺，共計有 70 個國家、3,189 家廠商展出，設置 60 個國家館，吸引來自 100 個國家、4 萬 7,630 名專業買主進場參觀洽談，67.8%買主來自東南亞國家、18.6%來自其他亞洲國家，已成為東南亞各國食品通路、餐飲服務、飯店業者、食品製造及零售業者重要交流平臺之一，更是我國食品業者拓銷東南亞市場的重要跳板。

本(21)屆擴大規模，將 Hotel Asia 2018 延伸至新達城新加坡國際會議展覽中心，展出面積為 2 萬 5,000 平方公尺；新加坡博覽中心展出面積為 9 萬 4,500 平方公尺，總共展出 11 萬 9,500 平方公尺。預計有 70 個國家、4,000

家參展廠商，設置 68 個國家館。

本次展會本會由經濟發展處王美蘋 Akiku・Haisum 處長率領 8 家原住民族業者，包括有：來自臺東縣東河鄉的大百吉商號將呈現阿美族傳統農法栽植的泰源幽谷米及黃金糙米；由屏東縣霧台鄉魯凱族青年經營的巴魯那商行，帶來台灣原住民族耕作百年以上的傳統作物-紅藜；屏東縣三地門鄉卡督夫咖啡則是展出曾經獲得世界競賽銀牌獎的極品德文咖啡；花蓮豐禾自然生態農場展現與大自然永續共生理念的有機蝶豆花茶及花蓮 5 號山苦瓜茶；位於南臺灣屏東縣大武山卡佛魯岸咖啡莊園有著最高品質的原鄉咖啡；另外，臺東縣金峰鄉原穀傳說企業社以友善土地的方式耕種，出產臺東當地種植的原住民族農作物；具有社會企業精神之原民產業銷售平台的原風禮坊，以運用高山原住民族傳統美食的製作方式、使用 20 幾種部落傳統調味料，手工製作成「馬告」系列商品；添美釀造有限公司採用釀製小米酒的酒麴原料-台灣藜所獨有的澱粉酵素的特性，產生了獨特的台灣藜釀酒文化-巴索精釀啤酒，同時也希望原住民族業者藉由此次「2018 新加坡國際食品展」機會，在東南亞市場開發新的商機。

## 貳、 參展過程

### 一、2018 新加坡國際食品展

(一)展覽期間：107 年 4 月 24 日(星期二)~ 4 月 27 日(星期五) 09:00~18:00

(二)展覽地點：新加坡新達城新加坡國際會議展覽中心

### 二、參展業者及商品清單

編號	公司名稱	廠商資訊	參展代表人
1	原穀傳說企業社	店家地址：台東縣金峰鄉嘉蘭村1鄰38號 主打產品：紅藜、小米、樹豆、南瓜 會展販售產品：原民四寶珍穀粉	周思源
2	大百吉商號	店家地址：臺東縣東河鄉泰源村牧場63號 主打產品：紅藜五鑽米 會展販售產品：頂級白金香米、無毒大Q米、頂級黃金糙米、頂級黑米、頂級紅米、紅藜五鑽米	黃忠文
3	茂泰生技股份有限公司	主打產品：Taiwu Classic Drip、有機黑豆、陽光日曬	華偉傑

		會展販售產品：濾掛式咖啡、特色風味半磅豆、咖啡葉茶、咖啡面膜、咖啡精選禮盒、國宴系列咖啡豆	
4	巴魯那商行	店家地址：屏東縣霧台鄉神山巷 25 之 1 號 主打產品：紅藜麥 會展販售產品：紅藜麥、紅藜茶包、紅藜面膜	巴永泰
5	花蓮豐禾自然生態農場	店家地址：花蓮市建國路二段702號 主打產品：有機蝶豆花茶、花蓮5號山苦瓜茶 會展販售產品：有機蝶豆花茶、天蝶花茶包(蝶豆花)、花蓮5號山苦瓜茶包	劉靜賢
6	卡督夫文化創意有限公司	店家地址：屏東縣三地門鄉中正路二段 100號 主打產品：咖啡 會展販售產品：卡督夫水洗咖啡、卡督夫日曬咖啡、卡督夫蜜處理咖啡	姚名壕
7	原風禮坊有限公司	店家地址：新北市汐止區汐萬路三段316號 主打產品：高山原住民族傳統美食、手工製作「馬告」系列商品 會展販售產品：馬告鳳梨酥、馬告豬肉乾、馬告椒鹽罐	胡馬燕萍
8	添美釀造有限公司	店家地址：台北市北投區中央北路 主打產品：巴索精釀啤酒 會展販售產品：喝不醉的酒、希望之泉、勇士的眼淚、回聲的秋雨、白色的思念	田高維正

### 三、文宣設計：



圖 1：特刊 Ka^so'ay 品牌內頁，中英文簡介。



圖 2：原風禮坊有限公司參展業者品牌介紹，中英文版文宣。





**Sky City**  
**花蓮豐禾自然生態農場**

🏠 No.702, Sec. 2, Jianguo Rd., Hualien City, Hualien County 97072, Taiwan (R.O.C.)  
 花蓮市建國路二段 702 號

☎️ +886-973-231-275 ; +886-3-8466107

📘 www.facebook.com/wearefonghe/ ; 花蓮豐禾自然生態農場 - 蝶豆花

🌐 www.skycity-co.com

✉️ caring2499@gmail.com

"Love is the greatest force in the Universe". We use love to care for humanity, we use love to cherish life (animals and plants) and the earth. Naturally, these things are returned back to us, so that we shall be able to live in peace and harmony. Organic farming is the echo of nature, it not only maintains the natural ecological environment but makes people, animals and plants healthy and happy. We uphold this concept of sustainable symbiosis with nature, to create a common prosperity for all human beings. "Butterfly Pea Flower Tea" has more than 8-10 times more of anthocyanidin than blueberries and is rich in vitamins A, C and E.

"Hualien No. 5 Kakorot bitter gourd Tea" is rich in saponins (triterpenoids) and leptin. Kakorot can help digestion, maintain digestive tract function, cool and help quench thirst, prevent and reduce internal heat in the body.

『愛，是宇宙最大力量』。我們用愛去關懷人類，用愛去珍惜生命（動物、植物）與大地，自然而然，萬物回饋於我們，使我們居在其間必安然自在，平安喜樂。有機農業是與大自然的呼應，不但維護自然生態環境，也使人類、動物植物、健康快樂，我們秉持這樣的理念，與大自然永續共生，營造全人類共榮共存的福祉。

『有機蝶豆花茶』養顏美容聖品，比藍莓多 8-10 倍的花青素，含豐富的維生素 A、C、E。『花蓮 5 號山苦瓜茶』富含山苦瓜皂苷（三萜）、瘦素，山苦瓜可幫助消化，維持消化道機能，清涼解渴、退火、降火氣。






圖 3：花蓮豐禾自然生態農場參展業者品牌介紹，中英文版文宣。



**Taiyuan Valley Monkey Rice**  
**泰源幽谷彌米**

🏠 Mu-chang No.63, Taiyuan Village, Dong-he township, Taitung County, Taiwan (R.O.C.)  
 臺東縣東河鄉泰源村牧場 63 號

☎️ +886-982-238-333

📘 https://www.facebook.com/v6718/ ; 泰源幽谷米 / 黃金糯米

✉️ wen07306011@gmail.com

Returning to one's hometown - Inheriting farming skills, from tradition to innovation

Since 2007, moving back from Kaohsiung to Taitung, agricultural learning, constantly and gradually, became the new focus of life. Every day, I would watch how my elderly parents determine what would be the weather on that particular day, the quantity of water needed, the cultivation methods, the cultivation conditions, the harvest, the degree of drying, humidity moderation, the preservation details at the warehouse. It is impossible to grasp the whole picture without practical training and it is also not necessarily possible to have a perfect harvest with practical execution. Being an agriculturist is really not that simple. Although I am from the third generation of farmers, agricultural knowledge has changed with the times and the agricultural model has also changed. Manpower has been replaced by machines, the internet has replaced traditional markets, organic agriculture has replaced traditional cultivation and so on. However, the way of living close to Nature has always been maintained by tribal elders, who have always hoped to give the healthiest, the most genuine and the most natural food for their children.

With a century of farming experience of the land, the taste of Mipaliw(Reciprocity system) has spread among the Amis in the Taiyuan Valley, where they have been growing rice. Among them, is a very special work system, the "Mipaliw", which allows experienced people to pass on and communicate their skills. Through the hands of local farmers making the techniques of planting rice more sophisticated and producing a more delicious rice, in the hope that each individual can eat a real "homey", taste rice and spread its fragrance to every warm table.

鮭魚返鄉 - 承襲農作技藝由傳統到創新

自 2007 年從高雄回台東之後，農事的學習就不斷地慢慢變成新的生活重心，每天都看著年邁父母親如何判斷天候、水量、栽種方式、種植狀況、收割、烘乾度數、濕度拿捏、倉庫保存等等細節，沒有實務上的磨練是不可能掌握全貌，有實務上的執行也不見得可以有完美的收成，做農的一切都非常不簡單。雖然身為農家第三代，但是農業知識隨著時代變遷，農業模式也推陳出新，機械代替人力，網路代替傳統市場，有機農業代替傳統種植等等改變，但是接近大自然的生活模式一直都是部落老人所堅持的，老人一直希望可以給小孩最健康、最真實、最貼近自然的食物。

在地百年務農經驗，換工讓家的味道流傳阿美族在泰源幽谷種植稻米已經達百年之久。其中有一種很特別的工作制度 -- 「換工」，換工制度讓有經驗的人技術傳承並交流，透過在地農夫的手讓種米的技術更純熟且更好吃，希望能讓每個人都能吃到真正「家」的味道，使米香流傳到每個溫暖的餐桌上。






圖 4：大百吉商號參展業者品牌介紹，中英文版文宣。



### Aboriginal cereal legend 原穀傳說企業社

🏠 No.38, Neighborhood 1, Jialan Village, Jinfeng Township, Taitung County  
台東縣金峰鄉嘉蘭村 1 鄰 38 號

☎ +886-937-497-909

🌐 <https://goo.gl/qkEuMv>; 原穀傳說企業社

✉ [simonchou67@gmail.com](mailto:simonchou67@gmail.com)

Agriculture is the most important industry and most basic economic source in areas inhabited by Indigenous peoples. In the overall development of agriculture in the tribal village where Aboriginal cereal legend is located, an area that is mountainous and where flatlands are scarce, the tribespeople cultivate crops on small plots of land, with a lot of variety and in small scale. In addition, with the aging of the tribal human resources, tenacious conservatism, archaic production technology, shortage of funds, lack of organization in agricultural production and lack of distribution channels, the agricultural production has always remained at the raw materials production stage.

After ZHOU SI-YUAN, founder of Aboriginal cereal legend returned to the tribe, he created the "Aboriginal cereal legend" brand and returned to natural agricultural farming methods, without the use of pesticides, chemical fertilizers and cultivating the soil in a friendly way. He popularized this idea to the village elders and invited everyone to work together to grow and produce Indigenous crops locally in Taitung.



農業是原住民族地區最主要且最基本的產業及經濟來源，原穀傳說所在地部落裡的農業整體發展過程中，因山多平地少，族人耕作土地面積小，種植之農作物種類而生產規模量小，加上部落人力老化及觀念守舊，生產技術落後、資金短缺、農業生產缺乏組織化及未建立產銷通路等因素，農業生產一直處於原料生產階段。原穀傳說創辦人周思源回了部落之後，成立「原穀傳說」的品牌，以回歸自然農法，不撒農藥與化肥，以友善土地的方式耕種。將這樣的理念推廣給村落的老人家，邀請大家一起努力，出產台東當地種植的原住民族農作物。






圖 5：原穀傳說企業社參展業者品牌介紹，中英文版文宣。

### Splendid Biotechnology Co., Ltd (Kavulungan Coffee) 茂泰生技股份有限公司 (卡佛魯岸咖啡)

🏠 Pingtung Agricultural Biotechnology Park Rm. B402, No. 16 Dragon Building, Yuanxi 2nd Rd., Changzhi Township, Pingtung County 908, Taiwan  
屏東縣長治鄉園西二路 16 號龍騰樓 B402

☎ +886-932-013-823

🌐 <https://www.facebook.com/ka.vulungancoffee/>; 卡佛魯岸咖啡

🌐 <https://www.kavulungan.com.tw/>

✉ [jackhua@hotmail.com](mailto:jackhua@hotmail.com)、[jackhua129@gmail.com](mailto:jackhua129@gmail.com)

The Kavulungan Coffee Estate is situated in Dawu Mountain, Pingtung County, Southern Taiwan at an altitude of 1,000 meters above sea-level, where it is showered with sunshine, supplied with pure natural water and nourished by the fertile soil. The coffee trees have been introduced in the early 20th century for the better quality of its Arabica Typica coffee beans. The founder, who swears only by caffeine, spent six years working with his team, meticulously looking for ways to improve the quality of the coffee beans, from planting methods, harvest management, post-production processes to coffee roasting, continuously making changes and pursuing excellence in quality. Only good quality coffee has rich mellow taste and can withstand the harsh test of consumer's pickiness.



卡佛魯岸咖啡莊園，位於南臺灣屏東縣大武山，海拔 1,000 公尺以上地區，吸收充沛的陽光精華，以純淨自然的水源與土壤孕育，咖啡樹源自 20 世紀初期，所引進之品質較優質的阿拉比卡 Typica 種咖啡。創辦人自承血液中留著咖啡因，因此耗時六年與團隊精心研究讓咖啡豆品質更好的方式；從種植方式、採收管理、後製處理方式，到咖啡烘焙的提香，不斷嘗試改變，追求最高品質。唯有品質優良的咖啡，喝起來香醇順口，才禁得起消費者的挑剔的考驗。









圖 6：茂泰生技股份有限公司參展業者品牌介紹，中英文版文宣。



**Tian Mei Brewing Co., Ltd**  
**(Bazu Craft Beer)**  
**添美釀造有限公司**  
**(巴索精釀啤酒)**



🏠 1F., No.264-1, Section 4, Zhongyang North Road, Beitou District, Taipei City  
台北市北投區中央北路四段 264 之 1 號 1 樓  
☎ +886-2-28970985  
🌐 <https://www.facebook.com/bazu.beer>  
; 巴索手工精釀啤酒 - 總代理: 高維正企業有限公司  
✉ [bazu.beer@gmail.com](mailto:bazu.beer@gmail.com)

The Bazu Beer was jointly established by two beer lovers and connoisseurs of Indigenous origin (the founder and the beer crafter). In addition to using the first extracted wort in order to preserve its original flavor, Taiwan quinoa (Chenopodium sinensis) is also added.

Taiwan quinoa (red quinoa) is a native species of the quinoa family in Taiwan. It has been a traditional crop of the Indigenous peoples for more than a century. Because of its rich amylolytic properties, it has been used by the Indigenous peoples as a raw ingredient for the brewing of millet wine. Each Indigenous tribal group uses Taiwan quinoa to produce wine for the harvest offering rituals, thus bringing forth the unique Taiwan quinoa brewing culture.

Bazu, in Bunun language, means "getting stronger and stronger". Just as a sapling needs to absorb good water, clean air and sufficient sunlight to grow into a big tree, the Bazu Beer, after years of hard work in research and development, blended the unique Taiwan quinoa brewing culture and created this original Indigenous beer.



14

巴索精釀啤酒，是由二個愛好啤酒的原住民（巴索創辦人及釀酒師）共同建立起來的，除只取第一道麥汁，保有原味外，還添加了台灣藜（紅藜）。台灣藜（紅藜）是藜麥家族中的台灣原生種，是原住民族百年以上的傳統作物，因為富含澱粉酵素特性，多被族人當作釀製小米酒的酒麴原料，各族群多利用台灣藜進行豐收祭前的釀酒利用，產生了獨特的台灣藜釀酒文化。

巴索 (BAZU)，在布農族語裏是越來越壯大的意思，就像小樹苗要吸收良好的水、乾淨的空氣、充足的陽光才能長成大樹一樣，經多年的努力研發，融合了獨特的台灣藜釀酒文化，獨創出原汁原味的原住民族啤酒。



15

圖 7：添美釀造有限公司參展業者品牌介紹，中英文版文宣。

**KaDUVOO Coffee**  
**卡督夫咖啡**



🏠 No.100, Section 2, Zhongzheng Road, SandimenTownship,  
Pingtung County  
屏東縣三地門鄉中正路二段 100 號  
☎ +886-980-632-511  
🌐 <https://www.facebook.com/KaDUVOO.D.C.T/>; 卡督夫咖啡文創廊道  
🌐 <https://www.kavulungan.com.tw/Product/GiftBox/>  
✉ [a0925082266@gmail.com](mailto:a0925082266@gmail.com)

Kaduvoo was in metal processing industry back in 1985, but discovered that there were several Typica native species of coffee trees that survived from the Japanese colonial period and decided to take up this mission on this land that was inherited from his ancestor, and built a coffee village that holds the value of the creative culture. For the past 30 years it is all about research and development of the post-coffee processing method. In 2010, the brand "Kaduvoo Coffee" was officially established, the brand was named after the indigenous name of his father, meaning "freshly sprouted crops". In the same year, Kaduvoo Coffee participated in multiple coffee assessments both in Taiwan and abroad, and the results of the evaluation are the stand of specialty coffee for American Coffee Association(SCAA) / The European Specialty Coffee Association(SCAE) / Coffee Excellence Cup(COE).



16

曾經獲得世界競賽銀牌獎一度是進貢日本天皇的極品德文咖啡，是 1985 年從事金屬加工的卡督夫，發現自家田園裡有數株日治時期存留下來的阿拉比卡 (Typica) 原生種百年咖啡樹，於是決定在這祖先堅守的土地上擔起使命，打造一個具有文創價值的咖啡村。30 年來工作之餘就是研究咖啡後製處理的卡督夫，2010 年正式成立「卡督夫咖啡」品牌，品牌的名稱取自於父親的原住民族名，意為「剛發芽的農作物」，同年開始參與國內外咖啡評鑑，經美國精品咖啡協會 SCAA / 歐洲精品咖啡協會 SCAE / 咖啡卓越杯 COE，評鑑結果均獲得精品咖啡的標準。



17

圖 8：卡督夫文化創意有限公司參展業者品牌介紹，中英文版文宣。

**BaLu.Na Coffee**  
**巴魯那商行**

📍 No.25-1, Shenshan Lane, Wutai Township,  
Pingtung County  
屏東縣霧台鄉神山巷 25 之 1 號

☎ +886-937-689-419

🌐 <https://goo.gl/T25PwM> ; 巴魯那咖啡

✉ vivi5549@yahoo.com.tw

Wutai Township, Pingtung, Taiwan is a fairyland surrounded all-year long by clouds and mist. It is here that a Rukai youth, whose tribal name is BaLu Na grows Taiwan quinoa (Scientific name:Chenopodium formosanum), a native species of the genus Chenopodiaceae of Taiwan. Traditionally called Chenopodium sinensis, it was renamed Chenopodium formosanum in December 2008. It is a traditional crop that has been cultivated for more than a century by the Indigenous peoples in Taiwan. It is an annual herbaceous plant with a strong plant growth and excellent drought resistance. The grain, called the "ruby of the cooking world" was nominated by Professor CAI BI-REN, Department of Food Science, National Pingtung University of Science and Technology and the United Nations named 2013 as the "International Year of Quinoa".






台灣屏東霧台鄉是一個長年雲霧圍繞的人間仙境，族名巴魯那的魯凱青年在此種植台灣藜（學名：Chenopodium formosanum）為莧科藜亞科藜屬之台灣原生種植物。傳統稱為紅藜，於2008年12月正名為台灣藜，是台灣原住民族耕作百年以上的傳統作物，其為一年生草本植物，植株生長強健、耐旱性極佳，而其中的穀粒被稱「料理界的紅寶石」，由屏東科技大學食品科學系教授蔡碧仁教授提名，聯合國命名2013年為「國際藜麥年」。



圖 9：巴魯那商行參展業者品牌介紹，中英文版文宣。

#### 四、參展效益

依據提供展後報告數據如下：

- (一)展覽名稱：第二十一屆新加坡國際食品、飲料、烘焙設備、食品相關設備暨旅館設備及科技、供應與服務展及研討會
- (二)展覽日期：2018年4月24~27日（星期二~星期五；兩年一次）
- (三)展覽時間：9：00~18：00（4月24~27日）
- (四)展出面積：新加坡博覽中心（Singapore Expo）1~10館，94,500平方米  
新達城會展中心（Suntec Singapore）3,4,6樓，25,000平方米
- (五)參展家數：3,526家（81.4%來自海外）
- (六)參展國家/地區：76個
- (七)國家團體：72個國家團體  
澳洲、奧地利(2)、比利時(5)、巴西、加拿大、中國(8)、賽普勒斯、丹麥、法國(3)、德國(3)、希臘(2)、匈牙利、印度、印尼(2)、義大利(3)、日本(5)、韓國(2)、拉脫維亞、馬來西亞、荷蘭、紐西蘭、秘魯、菲律賓、波蘭(3)、葡萄牙、卡塔爾、新加坡(2)、南非、西班牙(2)、斯里蘭卡(2)、瑞士、臺灣(4)、突尼斯、土耳其、英國(2)、美國(2)、越南
- (八)參觀者總數：55,433位專業買主，其中38.96%來自海外

### 參、心得及建議：

- 一、本會本次展會結合經濟部國際貿易局與台灣貿易中心，開展當日台灣館由新加坡國家發展部兼貿工部高級政務部長許寶坤(Dr. Koh Poh Koon)、我國駐新加坡代表處梁國新代表、經濟部國際貿易局顏國瑞經濟副參事、僑務委員會陳正吉僑務委員、外貿協會王熙蒙副秘書長、本會王美蘋 Akiku-Haisum 處長及旅居印尼的白嘉莉女士等貴賓一起揭幕。
- 二、本會持續推廣「ka^so' ay」的原住民族美食品牌，以及在既有國際市場建立臺灣原住民族產品之優質形象，率領大百吉商號、原穀傳說企業社、巴魯那商行、卡督夫咖啡、卡佛魯岸咖啡、花蓮豐禾自然生態農場、原風禮坊、添美釀造有限公司 8 家原住民族企業參展，八家原住民族業者彙整統計：國外買家進行樣品採購達 24 萬 6,970 元，展會期間確認取得訂單達 642 萬 4,000 元，並取得 135 家買家到攤洽談，確認 4 家洽談代理，3 家洽談經銷，後續更有日本廠商到台灣與參展業者進行簽約洽購。
- 三、本會帶領原住民族業者參與國際展會，確實有助於產業行銷與國際曝光，建議應持續參與國際展會。