



台北大倉久和總經理小田文雄（右二）與客座和菓子職人合影。徐好青／攝影

## 台北大倉久和 日和菓子職人客座獻藝

台北大倉久和大飯店新任總經理小田文雄（Fumio Oda）4日出席上任後首場媒體發布會，歡迎來台客座飯店的日本和菓子職人，包括關市虎屋第三代，職人將每日獻藝手作限量和菓子，以饗賓客。

小田文雄9月1日上任，在加入台北大倉久和之前，曾任曼谷大倉新頤酒店財務總監和副總經理、阿姆斯特丹大倉飯店副社長，擅長於專案管理、財務與現場營運。

值得一提的是，小田文雄出生於高雄，曾就讀文藻外國語文專科學校，大學後赴日本深造，20多年的飯店職業生涯源自日本大倉東京酒店。

台北大倉久和這次活動與日本岐阜縣關市虎屋聯名，3位職人以絕佳手藝製作有「日本美食文化之花」之稱的和菓子，打造「四季雅章」限量禮盒，內含6款和菓子，其中4款為季節花草：春季櫻花、夏季嫩葉、秋天楓紅、冬天白山茶，另2款為象徵日本與台灣的菊花與紅梅，即日起至10日限期販售，提供中秋送禮另一選擇。期間，職人也於飯店自助餐廳晚間時段到場與客人互動，食客能品嚐3款手作和菓子。