



豊台苑

国宴の品格を、日常の贅沢に。

台湾本場の味、日本の食材、日本での製造。

【国宴シェフの伝承】 鐘錫雄（阿雄師）は、45年の料理歴を持つ伝説の台湾国宴シェフ。2002年、ホンジュラス大統領来台時の国宴で腕を振るい、その繊細な紅焼（ホンシャオ）の技は「豊台苑」の揺るぎない基盤です。

【半導体科学の融合】 CEO鐘元駿（デニス）は、半導体業界で培った精密なロジックを食品開発に応用。父の職人技を「科学的に翻訳」し、データに基づいた完璧な品質管理で、世界レベルの味覚再現を可能にしました。彼は開発チームと共に、これまでに国内外で計18の賞を受賞しています。



【日台極致コラボ】 正統派の台湾紅焼技法と日本産黒毛和牛を贅沢に融合。日本の専門工場で製造することで、最高の安全性と鮮度を追求しました。台湾のソウルフードが、日本の最高級食材と出会い、国賓級の味わいへと昇華しました。



イベントのご盛況を心よりお祈り申し上げます。本日はお目にかかれて光栄です。皆様との新たなご縁を大切に、今後とも末永い交流をどうぞよろしくお願い申し上げます。



豊台苑

国宴の品格を、日常の贅沢に。

台湾本場の味、日本の食材、日本での製造。

【国宴シェフの伝承】 鐘錫雄（阿雄師）は、45年の料理歴を持つ伝説の台湾国宴シェフ。2002年、ホンジュラス大統領来台時の国宴で腕を振るい、その繊細な紅焼（ホンシャオ）の技は「豊台苑」の揺るぎない基盤です。

【半導体科学の融合】 CEO鐘元駿（デニス）は、半導体業界で培った精密なロジックを食品開発に応用。父の職人技を「科学的に翻訳」し、データに基づいた完璧な品質管理で、世界レベルの味覚再現を可能にしました。彼は開発チームと共に、これまでに国内外で計18の賞を受賞しています。



【日台極致コラボ】 正統派の台湾紅焼技法と日本産黒毛和牛を贅沢に融合。日本の専門工場で製造することで、最高の安全性と鮮度を追求しました。台湾のソウルフードが、日本の最高級食材と出会い、国賓級の味わいへと昇華しました。



イベントのご盛況を心よりお祈り申し上げます。本日はお目にかかれて光栄です。皆様との新たなご縁を大切に、今後とも末永い交流をどうぞよろしくお願い申し上げます。