

## 觀光系學生榮獲

### 第 21 屆日本沖繩及北方對策擔當大臣盃 調酒大賽大獎



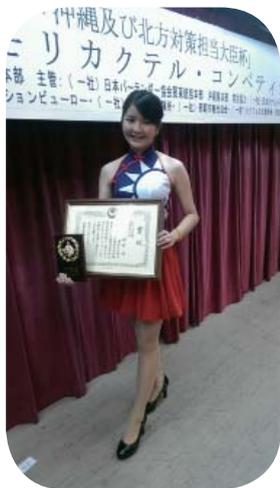
↑ 本校觀光與餐飲管理研究所碩專班鄧杞祝（中）、四觀一乙郭植伶同學（左二）榮獲第 21 屆日本沖繩及北方對策擔當大臣盃調酒大賽大獎殊榮

本校觀光與餐飲管理研究所碩專班鄧杞祝、四觀一乙郭植伶同學，參加 103 年 6 月 29 日於日本東京舉行的第 21 屆日本沖繩及北方對策擔當大臣盃調酒大賽，榮獲國務大臣獎及第二獎項沖繩縣知事獎，校長楊正宏及全體師生均感與有榮焉。

台灣冠軍鄧杞祝今 (103) 年畢業於高應大觀光與餐飲管理研究所碩專班，同時也為中華民國國際調酒協會教練，以 19 屆金爵獎國際調酒大賽開幕所調配的幸福高雄

加以改良，結合沖繩所產的泡盛加上台灣阿里山的高山茶與高雄所產的番茄、鳳梨、芭樂組合而成的「幸福 OKA」獲得評審青睞，勇奪最高榮耀獎 - 國務大臣獎，成功行銷高雄之美。





觀光系一年級的郭植伶為全球最年輕的冠軍調酒師，每回出賽皆以國旗裝出席，今(103)年以19歲再度跳級參賽，日本調酒比賽需滿20歲才能參賽，此次以台灣盛產的芒果、柳橙為主要原料加上泡盛、葡萄柚調配出「Passion of Okinawa」榮獲第二名，目前在國際賽中已累積2個冠軍2個亞軍，今年10月將前往南非參加第63屆世界盃調酒大賽，並將再度身穿他的招牌台灣國旗裝領獎，讓世界看到台灣。

率團參賽的國際調酒協會理事長謝美美表示，此次應邀參賽，與來自日本的25位全國調酒好手同台競技，原本只是抱著觀摩學習的心情，沒想到囊括所有獎項，成績斐然，這是台灣人在國際上所展現出的軟實力，國人應替選手感到自豪和驕傲。



↑左起亞軍郭植伶、冠軍鄧杞祝、沖繩縣本部本部長-山內司、殿軍郭沛儒、謝美美理事長