



新聞稿  
即時發佈

高清相片下載：[https://bit.ly/VFA2025\\_2Wphotos](https://bit.ly/VFA2025_2Wphotos)

## 全港最大! 亞洲素食展帶來全新「素」體驗 一文睇清展內有咩食、買、玩



圖：亞洲素食展每年吸引眾多市民入場“素”貨

【香港·2025年2月8日】2月踏入初春，亞洲素食展亦如約而來，為所有熱愛健康生活的人士提供絕佳體驗，「食」、「買」、「玩」三大願望都能得到一次滿足。今屆展會匯聚了300家來自各地的素食商家攜帶逾6,000款產品，無論是美食、飲品還是生活用品，皆一應俱全，展現了素生活的多樣性，讓人一次過感受素食文化的美好。

### 展會「素」街必食之選



圖：香噴噴的荷葉素臘味粳米飯包你食指大動！



民以食為天，展會的素美食怎能錯過！特色餐飲區令人垂涎欲滴，各大品牌湧現獨特的素食料理。入場人士不僅可以觀看各式素食的製作過程，更能現場品嚐到美味的佳餚。善膳工坊的荷葉素臘味粳米飯，將經典與創新完美結合，令人一試難忘。FERM 的漢堡'肉'餅，以及 MTR Mutter Paneer Ready To Eat 咖喱，則充分展現了素食在口味上的無限可能。而 Woodlands 的 Dahi Puri 乳酪薯仔炸米餅則是絕佳的小吃選擇，讓人在享受美味的同時也感受到印度美食的魅力。

除了現場美食，展會中的咖啡、茶及烘焙專區同樣精彩。專區有多款咖啡產品可供購買，例如 Miss J Square Coffee 的純素咖啡掛耳包、C LAB ROASTERY 的精品咖啡及 @ONCE 提供的拿鐵風格意式鮮萃咖啡等，濃濃咖啡香氣讓人精神煥發。而來自台灣的 LOMOJI 漢方茶及沉香安神清心花茶以及滿滿香香港情懷的港女伯爵紅茶掛耳濾包展現了各具特色的茶飲風情，入場人士絕對不容錯過。

### 買盡衣食住行四大素產品



圖：像真的素三文魚由 3D 打印技術製成，於展內可供購買。

展會現場擺放了逾 6,000 種素食與綠色生活產品，涵蓋素食生活的四大方面，讓參觀者有機會探索各式衣食住行的選擇。從 Hangry Buddy 的素食港式車仔菟莧麵，到甘薯葉純素火腿午餐肉，無不透過健康與創新的理念吸引著越來越多的消費者，一和的高麗人蔘濃縮液更是保持健康的理想選擇。匯川科技國際有限公司的 3D 打印素三文魚及素煙三文魚腩更能以假亂真，鼓勵大眾嚐素。

而來自法國的 Zeyna 的 Aleppo Liquid Soap 更是對日常生活中的綠色替代品的一個優質選擇，TOUN28 的 Haenam 404 Peptacica 護膚霜也充分展現了綠色生活的多樣性。素





馬遊世界的素食旅遊團更提供綠色旅行選擇，推動可持續的生活方式。

## 玩樂中體驗綠色生活



圖：素展食同場舉辦多場精彩活動，讓觀眾於玩樂中體驗綠色生活



圖：LUSH 將舉辦多場工作坊，讓觀眾體驗新鮮手製的樂趣。

展內準備了多場手作活動，讓參加者親身學習、動手製作，體驗綠色生活無難度！素食展今屆特意邀請新鮮手製美妝品牌 LUSH 舉辦多場手製工作坊，教授觀眾親手製造



藍莓新鮮面膜、流星天使洗面膏等皇牌護理產品，增強對新鮮美容品及自然防腐配方的認識。



圖：親手製作的玻璃彩繪杯別有一番意義。

「品味工作坊」活動同樣多元化，有「賀年盆栽復種好 EASY 工作坊」，助參加者認識最佳換盆時間和養護環境，並即場示範教授修剪開花後的枝條，配合加樂泥有機堆肥活化泥土和補充營養、換盆技巧。「玻璃彩繪杯工作坊」以玻璃彩繪顏料在透明玻璃杯上揮灑創意，創作專屬個人風格的實用藝術飲品杯。有興趣的朋友可提前在網上報名，部分工作坊提供早鳥價優惠，甚至可以免費參加，快快登入網站報名 (<https://www.vegfoodasiahk.com/2025-specialevent-lestyleworkshop>)，搶先體驗這些獨特的手作活動吧！



圖：上年體健坊活動深受入場人士歡迎。



Taste of Veg 分享會及體健坊活動同樣精彩絕倫，H CUBE Ltd.創辦人 Florence Wong 會探索有機護膚背後的科學，以及天然成份為肌膚帶來的光彩，使用有 COSMOS 有機和 COSMOS 自然認證的有機品牌為肌膚提供更健康、更有光澤的環保解決方案，國際認證瑜伽導師 Wendy 教授一系列由椅子輔助的溫和瑜伽序列，讓初學者安全輕鬆掌握伸展動作。營養學家及全方位健康顧問 Cecilia Lee 則透過體質評估進行營養諮詢。



圖：今年特設全新「香港素食慈善烹飪比賽」，考考參賽者廚藝。

在展會中，首屆「香港素食慈善烹飪比賽」更是精彩紛呈，本地餐飲業的參賽者將創作出健康美味的素菜佳餚。兩位影視界素食紅星，活動大使敖嘉年先生和特別嘉賓周志文先生，將與觀眾分享他們的廚藝，現場示範素食料理。所有比賽期間的收益，扣除成本後全數捐贈香港公共營養發展協會。

素食者成日都會擔心好難做到營養均衡，或者在照顧到健康的同時，又很難做到色香味美。不妨在「素食廚房」偷師，輕鬆把握健康美味素菜的烹調方法。今屆「素食廚房」的陣容相當強大，由廚藝專家現場示範，教授利用簡單食材製作各種「家常素菜」。有香港國際廚藝交流協會秘書兼 Gooday Productions Ltd 營運總監盧鑽心小姐、天然齋行政總廚胡德華先生及迪士尼酒店印度菜廚師凌志良先生示範香煎羊肚菌雪魚卷拼素叉燒印度咖哩雜菜。亦有禮賢堂•海味藥膳養生藥膳烹調師黃禮賢先生、川粵菜館主廚張惠榮小姐及留民料理串燒酒屋創辦人兼主廚吳嘉偉先生示範胡麻鴛鴦淮山及素菜紅蓮生菜包，為參觀者提供更多日常烹飪素食的靈感。





在這場融合了飲食、購物、玩樂的節日盛會中，不僅是一次展示素食文化的機會，更是傳播綠色生活理念的平台。在這個 2 月，讓大家一起追求更美好的素食生活！

## **亞洲素食展 2025**

開放日期和開放時間：

2025 年 2 月 21 日至 22 日（星期五至六） 11am-8pm

2025 年 2 月 23 日（星期日） 11am-7pm

地點：灣仔會展 3FG

現場購票票價：港幣 25 元（11 歲或以下小童，以及 60 歲或以上持有「樂悠咭」或「長者咭」者可免費入場）

預先登記免費門票：<https://bit.ly/3CHdehy>

\*\*\*

## **關於主辦單位 - 柏堡活動策劃有限公司**

柏堡於 2011 年在香港成立，是一家專業的活動及展覽策劃與管理公司，在廣州、上海及北京均設有分公司。我們專注於大型活動策劃、展位銷售和展覽會營運管理，憑著豐富及專業的經驗，致力為合作夥伴創造最大的利益。柏堡將環保概念、社會責任及人文管治引入公司管理文化及項目組織中，積極倡導可持續的發展方式。作為代理全球近 20 個專業展會的銷售代理，我們還協助中國企業拓展全球市場。更多企業信息，請瀏覽 [www.baobab-tree-event.com](http://www.baobab-tree-event.com)。

\*\*\*

本新聞稿由思匯傳訊有限公司及伯樂公關有限公司代表亞洲素食展發出。

如有垂詢或欲安排專訪，請聯絡：Kate Mo 武悅艷小姐（電話：6842 9909）、Kiny Choi 蔡鍵儀小姐（電話：6686 6886）或 Tony Chan 陳穎正先生（電話：6891 6883）。