



高市府經發局長廖泰翔與LINE企業戰略部資深總監唐欣一同與LINE PROTOSTAR新星創業營講師及學員於亞灣新創園合影。(高雄市政府經濟發展局/提供)

LINE PROTOSTAR

新星創業營再登亞灣 培育大南方新創

由通訊軟體LINE推動的「LINE PROTOSTAR 新星創業營」今年四月首度南下高雄亞灣新創園舉辦，吸引近六十家新創業者報名參與，透過專業講師個別諮詢機會及專業法律、財務等課程學習，爭取成為新星計劃一員機會，現場回響熱烈。本月三、四日LINE再登亞灣舉辦為期兩天的創業營，湧入超過七十家新創參與，加速培育大南方新創。

LINE台灣企業戰略部資深總監唐欣表示，LINE持續落實「企業參與新創」(Corporate Startup Engagement: CSE)的核心理念，從LINE對創新的重視延伸到對新創的支持，進而為LINE生態系增加更多有趣的應用，帶給用戶更豐富的行動使用體驗。

她指出，LINE很榮幸與政府相關單位及專業夥伴攜手舉辦系列活動，共創共榮新創生態圈。「LINE PROTOSTAR 新星計劃」自二〇一五年啟動迄今，投入的平台資源累計已超過億元，提供新創團隊LINE平台資源、育成服務、與潛在商業夥伴合作以及投資機會。包括LINE TAXI在內，已接觸超過三百間新創團隊，並且有超過四十間分別投入O2O (Online to Offline)、娛樂內容、IoT (物聯網)、FinTech (金融科技) 和AI (人工智慧) 領域的新創團隊服務在LINE平台上線。

高市府經發局長廖泰翔應邀出席致詞時表示，高雄這兩年以產業轉型為優先，市長陳其邁上任後透過產業結構面轉型帶動產業數位及淨零轉型，於石化、鋼鐵、扣件等產業基礎上，加強引進半導體、SC AIoT與電動車等新的產業類別，成功招募台積電動工設廠，加上在地日月光是全球最大的半導體下游封測廠商，以及上游義隆、群聯等IC設計也紛紛進駐高雄，將帶動既有的石化、鋼鐵等基礎產業升級轉型為先進材料和設備零組件，未來高雄將在國際半導體產業鏈扮演關鍵角色。

他指出，去年陳其邁市長宣布將於五年內投資超過百億打造「亞灣SG AIoT創新園區」，帶動Met 大南方、X-Pitch等許多新創活動陸續在高雄展開，並在北部林口新創園外，聯手中央在高雄打造亞灣新創園。

【高雄美食攻略—在地美食系列之153】

山之戀風味餐廳 仙境裡吃飯配風景的山珍海味

他也感謝LINE在疫情最嚴峻的時刻下，支持市府串聯受創嚴重的餐飲、計程車業者打造「高雄好家載」服務，未來將持續與LINE密切合作，帶領新創出海與LINE的國際平臺資源深度交流，讓全世界看到台灣的新創服務。

這場為期兩天「LINE PROTOSTAR 新創創業營」除介紹LINE生態系、平台資源與官方帳號和API商務應用外，更邀請業界專家分享創業者必修的「財務、稅務盡職調查與公司治理」、「台灣募資法規及法律盡職調查」、「交戰投資人溝通」、「海外商務拓展」及「數位經濟競爭及消費者保護」等課程，並開放專家一對一諮詢，讓學員們收穫滿滿。



山之戀招牌蜜汁梅子排骨。

在寶來往南橫公路的起點、靠近寶來國中的深山地方，有家人之戀風味餐廳，強調的是具有在地特色的風味餐，梅子是寶來農特產，店裡多道料理均用梅子入菜，每道菜的磁盤都非常講究，口味和手藝都不馬虎，味道都在水準以上，價格經濟又實惠。

其中招牌蜜汁梅子排骨，紫實有嚼勁的排骨外皮，裹著一層散發出梅子香的濃厚酸甜蜜汁，排骨脆中帶嫩，肉質超有彈性，本身有先醃過入味再炸，軟嫩好入口，整個走重口味路線，梅子的香氣帶有酸甜的口感，跟糖醋是完全不同的味道。

豆腐軟嫩好入口，搭配店家自製梅子醬，味道清爽又好吃。梅子雞湯分量多，用料很多，雞肉雞肉也是鮮嫩好吃不柴，高山高麗菜吃得到自然香甜、薑片，CR值高，吃得到梅子肉，酸酸甜甜又帶有薑香氣，很暖胃的一道湯。屬於前菜的涼拌山豬皮，山豬皮酥脆爽口，帶有淡淡的梅子香氣，佐以蔥薑蒜醋和醬油等等佐料，吃起來帶點酸帶點辛辣，吃起來有層次感，是超級讚的下酒菜。溪魚蝦雙拼，味道很清爽，沒有油膩感，沒什麼調味，炸得火候剛剛好，配上盤子邊的椒鹽，超級搭鮮味立現。

(記者/南方亮)