

國立臺灣美術館 x 台中大毅老爺行旅跨界聯手 完美融合創意與藝術

文化部所屬國立臺灣美術館長期推廣數位典藏圖像的運用及活絡重要藝術資產之能見度，今年度首度與致力於結合觀光與藝文的台中大毅老爺行旅跨界合作，聯名推出 2020 年中秋節慶禮品「月光下」以及常設茶飲禮品「日常解『芳』」兩組禮盒。今日舉辦「月光下的日常解芳」發表會，由國美館林志明館長主持，老爺大酒店集團鄭家鈞營運長、台中大毅老爺行旅蔣大雄總經理、華岡茶葉杜蒼林執行長、交通部觀光旅遊組莊靜真組長，李錫奇夫人古月、千金李恬忻、青年藝術家溫孟瑜及藝術家謝春德等均出席。國美館林志明館長表示，台中大毅老爺行旅致力於藝術的推廣，今年度首度與國美館合作，透過典藏品的運用結合美食，用更多元的方式讓臺灣藝術家的創作進入生活，被世界看到，未來也期待能有更多樣的品牌合作可能。大毅老爺行旅蔣大雄總經理則說，一般對藝術品的印象是「高不可攀」、「不能觸碰」，本次合作推出的兩款禮盒卻完美結合藝術品與商品，讓藝術走入日常生活，累積的能量也期待用在未來更進一步的合作上。

國美館與台中大毅老爺行旅今年度攜手的推出「月光下」中秋禮盒以國美館典藏的前輩版畫家李錫奇(1938-2019) 作品〈月之祭—原作版畫集〉為發想，包裝設計結合李錫奇老師以東方書法筆觸呈現不同的月暈色彩，加以妻子現代詩人古月應其創作出的詩文，溫柔體現月亮做為東方文化中難以言喻的情韻對象。古月認為月亮、中秋都是浪漫的代表，〈月之祭—原作版畫集〉呼應 1969 年美國阿波羅 11 號登陸月球事件，是人類科技的一大步，卻未減少人們對月亮神秘魔幻的念想。「月光下」中秋禮盒選用〈月之芒〉、〈月之晦〉及〈月之怨〉等三件作品，作為包裝設計發想之外，也以典藏卡的形式包含在禮盒中。禮盒以三款不同口味的月餅：伯爵茶桑葚、棗泥核桃蛋黃與台灣柴燒桂圓，搭配萊姆酒點綴的鳳梨酥及白色月光般老爺集團牛軋糖，創新混搭經典，讓創意與傳統碰撞出新火花，在月光下品味最美好的情意。

常設禮品「日常解『芳』」茶品禮盒則取材自國美館典藏青年藝術家溫孟瑜(1987-)作品〈每日的作息〉，以情景交疊的方式，重新組織情與景形成的空間在日常的氛圍中，層層描繪出空間與物件構置而成的內在情境。溫孟瑜說，自己創作時以空間及物件表達日常生活中想保留的美好與平靜，作品以暖色調為主，禮盒擷取作品色彩設計的「日常好心情杯」，希望帶給品茶者美好的心情。「日常解『芳』」茶品禮盒搭配臺中百年茶廠〈華剛茶業〉生產的在地茶葉，推出「不搞烏龍」、「自帶桃花紅」與「心情四季春」等三款臺灣最受歡迎的茶種，用熱水解開陣陣芳香，也讓每口溫熱茶水帶來療癒、舒心的生活況味，成為繁忙的現代生活中，值得分享

的日常解「芳」。

國美館期透過將藝術帶入日常生活的方式提升美感素養，台中大毅老爺行旅則以「旅店中的美術館」為核心，為城市觀光增添知性體驗。首度攜手聯名推出兩款創意新作禮盒，邀請各界在今年中秋節拿出美術館 X 旅店跨界聯名禮盒，用「藝術」表達人際之間的情意往來。「月光下」中秋禮盒定價 1,280 元，9 月 3 日開放網路及電話訂購；「日常解『芳』」茶品禮盒定價 1,380 元，將於 9 月 15 日開放網路及電話訂購。禮盒訂購請洽國美館精品店(04)2372-3552#653 或大毅老爺行旅訂購專線：04-3702-898，限量上市，敬請把握良機。

國立臺灣美術館 x 台中大毅老爺行旅「月光下的日常解芳」

■ 承辦人：陳曉儒 電話：(04)23723552 #328

■ 新聞聯絡人：

國立臺灣美術館 王奕尹、郭純宜 電話：(04)23723552 #133、366

台中大毅老爺行旅 江夢怡 Candy Chiang 電話：(04)2376-6736#5600、0932-586-072

盧姿吟 Shirley Lu 電話：(04)2376-6736#5601、0972-857-697

國立臺灣美術館(<http://www.ntmofa.gov.tw>、臉書 <https://www.facebook.com/ntmofa/>)

館舍主體開放時間：週二～五 12:00~18:00

週六 10:00~20:00

週日 10:00~18:00

週一休館

外圍 E 亭、下凹庭園區之數位藝術方舟開放時間：

週二～週日 10:00~18:00

週一休館

館址：40359 臺中市西區五權西路一段二號

服務電話：(04) 2372-3552

The Place Taichung 台中大毅老爺行旅

403 台中市西區英才路 601 號 Tel: +886-4-2376-6732

E-Mail: hrtc.service@tc.hotelroyal.com.tw

<http://www.hotelroyal.com.tw/taichung/>

附件

中秋禮盒:月光下 X 李錫奇

- **伯爵茶桑葚月餅 Earl Grey and Mulberry Mooncake**
茶香為甜點增加後韻，桑葚鬆開過甜的憂慮。佛手柑香氣與桑葚酸甜，些許洋氣些許時髦的品味。
- **棗泥核桃蛋黃月餅 Date Paste ,Walnut and Yolk Mooncake**
傳說蛋黃為巫師用來吸取月亮浪漫能量的神祕食物，蛋黃同時具有豐富的鈣質，深色的棗泥配上黃澄澄的蛋黃，對比色好看又經典，不喫嗎？
- **台灣柴燒桂圓月餅 Longan Mooncake**
傳統甜米糕上總會有一顆甜甜的桂圓，盛夏時分龍眼結實累累，隨手捻來都甜。龍眼木燒龍眼，柴燒的香氣暖身入秋。
- **鳳梨酥 /4 入**
以一口酥形式的細緻呈現。均採用台灣特產鳳梨及頂級冬瓜餡製作，更添加加勒比海盜最愛的萊姆酒，打造傳統的甜潤加上叛逆微醺的可能。
- **夏威夷果仁牛軋糖/12 入**
完美地結合頂級特選夏威夷果仁、自古羅馬時代即採手工與傳統工法製鹽的英國馬爾頓 Maldon 100%純淨天然海鹽及法國超過百年歷史 ÉCHIRÉ 手工奶油等材料，成就出白玉般的可人兒，口感醇香鬆軟，入口即化絕對讓您意猶未盡。

茶品禮盒:日常解「芳」X 溫孟瑜 每日的作息 Day after day

- **不搞烏龍 - 烏龍茶**
解烏龍纏身，喝一口人生不再烏龍。
- **自帶桃花紅 - 紅茶**
紅玉入口，小人再紅都不及我心裡的太陽紅。
- **心情四季春 - 四季春茶**
解氣急攻心，讓心情永遠四季如春。
- **365 天天都裝著怡然自得的「日常好心情杯」**