

6.21 夠照·熄燈

全港首創「星光夠照低碳晚餐」慈善活動

香港中華煤氣有限公司積極響應香港地球之友的「6.21 夠照·熄燈」運動，動員轄下「名氣廊 Towngas Avenue」餐廳在6月20及21日父親節前夕及當晚，推出全港首創的「星光夠照低碳晚餐」，邀請親子食客一邊熄燈賞星、一邊享用低碳晚餐，歡度一個滿載環保元素的「星」級父親節。

6.21 當晚，全港將有超過 1,600 座建築響應熄燈。香港地球之友邀請市民在 6.21 父親節當晚八點，一同到星光大道倒數熄燈，並且一道「曬星光」，過一個與別不同的父親節。而「名氣廊 Towngas Avenue」除同步於八點關掉店內非必要的燈光，節能減排，又會在食肆的露天位置，擺放天文望遠鏡，供食客在尖東海旁重拾久違的星空。

香港地球之友指出，熄燈行動的意義，不僅僅在於熄燈兩個小時，更希望公眾反思揮霍的生活型態，從不同的生活層面，持之以恆地珍惜資源，減輕地球先生的負擔。而「名氣廊 Towngas Avenue」的低碳晚餐，正好提供顧客多一個減排選擇。

「名氣廊 Towngas Avenue」這客低碳晚餐，貫徹「低碳新煮意」的四大原則，即「餐不過量」、「就地取材」、「不時不食」及「多菜少肉」(見表一)，務求減少「食物里程」(Food Mileage)，紓緩全球氣候變化的壓力。

「食物里程」，指食材從原產地至消費者餐桌之間的距離。一般而言，數值越大就代表消耗愈多資源，排放更多溫室氣體。香港地球之友環境事務主任鄭思翎指出，在全球化下，「食物里

程」增長愈來愈快。據「世界觀察研究所」(WorldWatch Institute)指出，單在美國，其食物里數就高達 1,500 里至 2,500 里，較 1980 年增加了 25%。

要符合「低碳新煮意」，店方想過用本地捕捉的龍蝦代替波士頓龍蝦，但擔心影響本地本地生態而作罷。不過，只要肯去想，要做到盡量低碳，仍然有辦法，煤氣公司執行董事暨營運總裁關育材太平紳士表示，「這套餐單用上真正『三粒星』香港出產的嘉美雞，取代遠道由法國而來的舶來雞，而且味道、新鮮感絕不輸蝕。至於一定要靠入口的咖啡，則選用公平貿易的咖啡豆，在能力範圍內做到足。」

這道食譜，也刻意取了與低碳、星空有關的名稱 - 例如「『慢慢碳』火焰嘉美雞」、「『三粒星』海黃(魚立)(魚倉)」、「黑夜星光寶盒」 -- 藉此提醒顧客關注環保。

按本會計算，如果餐單採用法國的雞、挪威的魚、日本的帶子，及加州的草莓，那光是飛機的飛行里數便要 32,567 里，飛機本身也會排放 2.94 噸的二氧化碳。單是雞肉和挪威魚兩項，「食物里數」分別為 4.77 千克及 2.35 千克，加上來就是 7.12 千克。

鄭思翎提醒，「別以為這『區區』7.12 千克微不足道。香港人均每日的二氧化碳排放量為 16 千克 (07 年的人均排放量為 6.7 噸)，吃一頓晚飯的其中兩種食材便佔了全日配額的 45%，比例不容忽視。」她指香港入口 95% 的食物，在在反映我們間接排放大量的溫室氣體。關顧「食物里程」亦漸成趨勢，台灣的馬英九在去年舉行的總統就職國宴上，便以當地食材宴請外賓。

關育材表示：「煤氣公司作為燃氣供應商，一向致力採用潔淨原料，不斷減低煤氣生產的碳排放及提升能源效益，確保客戶採用明火煮食時，更合乎環保原則。今次非常榮幸有機會與香港地球之友合作，促成這個饒富意義的活動，希望是次活動低碳飲食能廣泛推行。我們的餐廳亦將繼續提供低碳菜單，讓支持環保的客人有多一個選擇。」而當晚部分用餐收入，更會

撥捐香港地球之友，支持推動環保工作。此外，煤氣公司更簽署《夠照·熄燈》約章，承諾提早關掉外牆的燈光裝置，身體力行節能減排。

低碳新煮意四大原則 (表一)

原則	說明
餐不過量	避免浪費食物
就地取材	減少「食物里程」
不時不食	吃當令食物，既新鮮，營養成分又高
多菜少肉	健康之餘，又減少飼養過程排放溫室氣體 *

* 餐桌上的 1 公斤牛肉，需要 10 公斤飼料及 10 公升水，飼養過程會排放 36 公斤二氧化碳，所耗能量夠一顆 20 瓦燈膽在香港亮上 107 天；而牛、羊等紅肉飼養期間排放的溫室氣體，又較雞肉、魚肉等白肉食物多 50%。每隔一天吃一頓素菜，一年即可減排 200 公斤二氧化碳。

資料提供：「名氣廊 Towngas Avenue」、香港地球之友

飽餐一頓的「食物里程」代價

食物產地及其重量	飛行里數 (公里)	飛機排放的溫室氣體 (二氧化碳)	食物里程 (二氧化碳)
法國雞 (450 克)	9,650 里	850 千克	4.77 千克
挪威魚 (250 克計)	8,608 里	760 千克	2.35 千克
日本帶子 (40 克)	2891 里	300 千克	0.13 千克
加州草莓 (25 克)	11,418 里	1030 千克	0.31 千克
埋單找數	32,567 里	2.94 公噸	7.56 千克

參考網站：<http://www.convertunits.com> (飛行里數)；www.carbonfootprint.com (飛機排放)；<http://www.fallsbrookcentre.ca/cgi-bin/calculate> (食物里程)

父親節「星光夠照低碳晚餐」訂座資料

銅鑼灣 Flame at Towngas Avenue	尖沙咀 Towngas Avenue
名店坊百德新街 59-65 號地下 查詢及訂座：2367 2710	新世界中心地面 L030 查詢及訂座：2367 2713

傳媒查詢：

香港地球之友

煤氣公司 / Towngas Avenue

鄭思翎 9870-2623

盧嘉兒 2963 3482

「星光夠照低碳晚餐」餐單
(Starry night Low Carbon Charity Dinner)

黑夜星光寶盒

(帶子酥皮盒 Scallop Croustillant)

選用本地新鮮帶子，嫩滑鮮甜，配上可口酥皮盒，
一軟一脆構成一試難忘的獨特口感。

全球熱辣辣薯「溶」湯

(大蒜薯蓉湯 Leek & Potato Cream Soup)

香濃幼滑的薯蓉餐湯，散發陣陣撲鼻蒜香。

紅紅笑麵耀星光

(蜆肉寬麵配傳統蕃茄香草醬 Clams with Linguine & Authentic Tomato Pesto Sauce)

嚴選新鮮本地蜆肉，入口爽甜彈牙，配上鮮製寬麵及傳統有機蕃茄香草醬，
啖啖鮮味四溢。

「三粒星」黃(魚立)(魚倉)

(香煎黃(魚立)(魚倉)配菠菜忌廉汁 Pan-Fried Fillet of Pomfret with Spinach Sauce)

本地黃立倉肉厚鮮嫩，配上菠菜忌廉汁令魚香更覺突出，香煎烹調方式令菜式鮮香可口。

或

慢慢「碳」火焰嘉美雞

(秘製酒香火焰嘉美雞 Poached Kamei Chicken with Yellow Wine Soup)

馳名本地飼養嘉美雞以肉質嫩滑見稱，加添美酒烹調，芳香醉人。

涼浸浸降溫啫喱

(薄荷橙酒香檳啫喱 Chinese Champagne with Mint Leaf & Garden Strawberry)

薄荷、橙酒及香檳的精心配搭幻化成醉人甜香，感覺清新輕宜。

熄燈歎咖啡 或 熄燈歎茶 Freshly Brewed Coffee or Tea

嚴選來自公平貿易的咖啡豆及上乘茶葉，最適合於飯後享用以中和飽膩感覺。