

# 屯門國際半程馬拉松賽 12月舉行

## 報名下月17日截止 名額3000人

【香港商報訊】記者周駿報道：為慶祝香港回歸祖國20周年，由大公網主辦的「2017香港（屯門）國際半程馬拉松」將於12月17日首次在屯門公路（北行，九龍入屯門方向）進行，起點及終點均設於屯門著名景點天后古廟附近的天后路。是次賽事設立3000人參賽名額，報名即日至下月17日止。籌委會稱，比賽名額除了面向當區內外市民外，還將邀請兩岸四地體育、娛樂名人，知名跑團與國際和內地人士共同參賽。另外，當日還舉行3公里的邀請賽。

### 2017香港（屯門）國際半程馬拉松

日期：2017年12月17日（星期日）  
 起步時間：清晨5時  
 起點：屯門天后路近天后廟（路線見地圖）  
 距離：半馬（21公里）  
 名額：3000人  
 報名費：港幣350元  
 報名日期：2017年10月16日至2017年11月17日  
 報名網頁：  
<https://registration.mylaps.com/2017TMHM/>  
 賽事熱線及電郵：  
 3180-6578 / tmhm.int@spilhk.com

▶梁健文（右四）及陳雲生（右五）與籌委會成員及嘉賓合照。



### 起點及終點俱在天后路

本次賽事籌委會主席、屯門區議會主席梁健文指出，值此香港回歸祖國20周年之際，為讓更多人了解香港、了解屯門，力求搭建高水準的兩岸四地「共同參與、增進友誼」的體育交流平台特舉辦本次賽事。根據運輸署、警方及道路專家確定賽事路線，半程馬拉松經業旺路、青雲路、皇珠路、屯門公路北行段及龍富路，沿途設三個折返點（見附表），比賽起點及終點均設於屯門天后路近天后廟，開跑時間12月17日上午5時，限時3小時完成。

### 報名費350元冠軍獎金2萬

是次半馬賽事分為男子青年組及女子青年組（生於1998至2001年）、男子壯年組及女子壯年組（生於1983至1997年）、男子先進一組及女子先進一組（生於1973至1982年）、男子先進二組及女子先進二組（生於1972年或以前），每組別各設冠、亞及季軍，各個獎項及獎金冠軍2萬元、亞軍1萬元、季軍5000元。報名日期由10月16日至11月17日，個人報名費港幣350元。

### 邀體育名人知名跑團參賽

賽事籌委會主席陳雲生稱，該賽事將設立3000人參賽名額，除面向香港市民和屯門區居民外，還將邀請兩岸四地體育、娛樂名人，知名跑團與國際和內地的馬拉松愛好者共同參賽。籌委會成員、鐘聲慈善社胡陳金枝中學校長朱偉明表示，該賽事得到屯門當地各中學響應並希望參與。另外，當日舉行3公里邀請賽將邀請紀律部隊、屯門區議會、屯門區學界、屯門鄉事委員會、屯門區社福會、屯門區醫護會及屯門區商界等機構共同參與。

本次賽事主辦方，香港大公報社長助理、大公網執行總裁兼總編輯王文韜稱，大公網將通過舉辦本屆賽事向海內外展示與傳播香港，推介屯門這一跑者勝地。2000年悉尼奧運會競走冠軍王麗萍表示，在屯門舉辦國際性的半程馬拉松更是有特別的意義，既能促進馬拉松愛好者們的交流，還可以提升屯門的知名度，在美食天堂美譽外又增添一張靚麗名片。體操世界冠軍畢文靜表示，對香港屯門風光印象深刻，相信本次賽事會給跑者帶來一次精彩又獨特的體驗，她也十分渴望屆時赴港參賽。



馬拉松賽的起點及終點均在屯門天后路近天后廟。



屯門公路將於12月17日罕有地封路數小時（九龍入屯門方向）以便舉行馬拉松賽。

### 屯門半程馬拉松2017路線圖



### 2017香港（屯門）國際半程馬拉松路線

- 起點：A - 天后路近天后廟
- 業旺路（B）> 青雲路 > 皇珠路 > 屯門公路北行
  - 折返點T1（屯門公路北行近杯渡路）
  - 屯門公路北行 > 折返點T2（屯門公路北行近康輝路）
  - 屯門公路北行 > 皇珠路 > 龍富路 > 折返點T3（龍富路近龍門路）
  - 龍富路 > 青雲路 > 業旺路
- 終點：A - 天后路近天后廟
- （註：號碼為公里數）

## 荃灣商家薦俄魚子醬 配法國香檳



左至右：至尊版，高級版，經典版黑魚子醬的分別一目了然。

「鮮味留胸膈，酒香沁齒牙。」是記者一嘗俄羅斯黑魚子醬配法國香檳後的感受。

在尖沙咀朗廷酒店有兩個大銀盤裏面注滿冰塊，一個盛載着Russetra俄國黑魚子醬至尊版、高級版及經典版的小扁罐，另一個凍鎮着四支法國CHAMPAGNE HARANGOZO的香檳，有GRAND CRU Chouilly和EXPRESSION GRAND CRU。

安排試嘗魚子醬和香檳活動的是荃灣名威酒業有限公司總裁黃鎮源（Terence）。他是4個月前才接觸到Russetra黑魚子醬。他認為香港市場上真正好吃的黑魚子醬不多，而且貴得不值得。因此樂於代理該俄產品，現正向香港的零售商展開推介。

### 採用西伯利亞鱒魚魚子粒

據了解，Russetra黑魚子醬來自俄羅斯裏海的伏爾加區的一個養殖場，1975年建立後一直以原生態飼養鱒魚，經嚴格檢測，保證鱒魚健康成長。該場由生產到貯存，均經專家監控，取魚子保存原味，不作冰鮮，亦不加防腐劑，以高質素的魚子確保顧客的味蕾有最高享受。該產品取得俄羅斯出口認證，並符合瀕危野生動物國際貿易公約。

Russetra黑魚子醬至尊版是採用飼養15年以上的西伯利亞鱒魚，魚子粒的直徑是3mm至3.5mm，質地精巧而複雜，顏色呈銀灰色，以少鹽醃製，屬限量產品，永不超過總產量的8%；高級版是採用飼養8

至尊版的黑魚子醬到手背欣賞再吃。

至12年的鱒魚，少鹽醃製，魚子粒的直徑是3mm，呈灰色，味道和諧帶點果仁味；經典版是採用飼養5年的鱒魚，色澤微黑微灰，魚味長久兼帶點牛油味。

### 開罐後最佳48小時吃完

Terence說，魚子醬訂貨，由入罐到輸港約需4個月時間。「魚子醬保存，廠家要求是0°C至-4°C，不開罐可保持一年，我認為香港天氣不同，當半年保險些。開了罐的，最理想是48小時內吃完，避免品質有變。」該牌子黑魚子醬的零售價，他估計比坊間高級魚子醬約低一成。

他教記者品嚐至尊版的黑魚子醬。有點像喝紅酒一樣，用塔斯曼尼亞製的貝殼匙（據稱用普通匙羹會破壞魚子味道），把點點魚子舀到手背上，待魚子與空氣接觸，顏色略變至銀灰色，欣賞過後，把魚子送入口。牙齒輕輕咬破魚子，舌頭感受魚子的汁液，像絲般滑溜，鹹鮮味擴散整個口腔，再呷一口香檳，味蕾喉頭舒暢。不同版本的魚子醬有不同層次的感受，以至尊版的味道最細膩。

兩支CHAMPAGNE HARANGOZO的香檳，產自法國香檳區。EXPRESSION GRAND CRU入瓶8年，經二次發酵和除渣，富果香，帶榛子味道，質地精細，相當適合吃魚子醬；GRAND CRU Chouilly入瓶21年，有香蕉菊花香，帶奶油味道，豐厚濃郁，匹配伴吃海鮮、生蠔、壽司。香港商報記者 余江強



黃鎮源期望為香港消費市場帶來俄羅斯黑魚子醬的新選擇。記者 余江強攝