

南華大學管理學院旅遊管理學系旅遊管理碩士班

碩士論文

Master Program in Tourism Management

Department of Tourism Management

College of Management

Nanhua University

Master Thesis

餐飲偏好與旅遊類型關聯性之研究

A Study on the Relationship Between Catering Preferences and
Tourism Types

劉晏丞

Yen-Cheng Liu

指導教授：丁誌紋 博士

Advisor: Chih-Wen Ting, Ph.D.

中華民國 108 年 6 月

June 2019

南華大學

旅遊管理學系旅遊管理碩士班

碩士學位論文

餐飲偏好與旅遊類型關聯性之研究

A study on the Relationship between Catering

Preferences and Tourism Types

研究生：劉晏丞

經考試合格特此證明

口試委員：戴錦周

于建

丁誌敏

指導教授：丁誌敏

系主任(所長)：丁誌敏

口試日期：中華民國 108年6月13日

南華大學旅遊管理學系旅遊管理碩士班
107學年度第二學期碩士論文摘要

論文題目：餐飲偏好與旅遊類型關聯性之研究

研究生：劉晏丞

指導教授：丁誌紋 博士

論文摘要內容：

餐飲不僅是旅遊的基本需求要素，也是保證遊客旅遊持續進行重要因素，正向的旅遊餐飲滿意度將有效促進當地觀光產業發展。故本研究目的是調查在各旅遊地區中遊客會選擇的餐廳類型，以瞭解不同背景遊客的餐飲偏好、餐飲偏好差異性與餐飲吸引力的差異性，同時也分析餐飲吸引力與遊客選擇的相關性，以提高餐飲滿意度與促進消費，並提供相關單位擬定政策時或遊憩區內餐飲業者在做餐飲設計時之參考。

研究結果為：

- 1、小家庭式的旅遊型態為國人的主要旅遊結構。
- 2、隨旅遊類型不同，遊客期待的餐飲類型不盡相同，遊客的性別、年齡、婚姻、小孩人數皆會影響餐飲選擇。
- 3、餐廳吸引力在特定背景的遊客中會呈現差異性。
- 4、在各餐飲類型中，不同的餐廳吸引力會影響遊客消費意願。

關鍵詞：餐飲類型、旅遊類型、餐飲偏好、差異性、吸引力

Title of Thesis: A Study on the Relationship between Catering Preferences and Tourism Types

Name of Institute: Department of Tourism Management, Nanhua University

Graduate Date: June 2019

Degree Conferred: M.S.

Name of Student: Yen-Cheng Liu

Advisor: Chih-Wen Ding Ph.D.

Abstract

Catering is not only the basic needs of tourism, but also allows travelers to continue their tourism. Positive tourism and catering satisfaction will effectively promote the development of the local tourism industry. In order to improve catering satisfaction and promote consumption, the purpose of this study is to investigate the types of restaurants that tourists will choose in each type of tourism to understand the catering preferences, the difference in catering preferences and the attractiveness of catering of different backgrounds. We also analyze the relation between catering and the restaurant choice of tourists. It provides reference for the relevant government departments when formulating policies and caterers when making catering design.

The results of the study are as follows:

1. Small family-style tourism style is the main mode of tourism.
2. Depending on the type of travel, the types of foods that tourists expect are not the same. The gender, age, marriage, and number of children of the visitor will affect the choice of restaurants.
3. Catering attraction will be different among tourists with specific backgrounds.
4. In each type of catering, different restaurant attractions will affect the willingness of tourists to consume.

Keywords: catering, tourism, catering preference, difference, attraction

目錄

中文摘要.....	i
Abstract.....	ii
目錄.....	iii
表目錄.....	vii
圖目錄.....	xi
第一章 緒論.....	1
1.1 研究背景與動機.....	1
1.2 研究目的與問題.....	3
1.3 研究流程.....	4
1.4 研究範圍限制.....	6
第二章 文獻回顧.....	7
2.1 旅遊與觀光.....	7
2.1.1 旅遊與觀光的定義.....	7
2.1.2 觀光之類型與要素、旅遊景點與資源.....	8
2.2 旅遊行為.....	11
2.3 餐飲種類與偏好、餐廳吸引力.....	12
2.4 旅遊景點消費者餐飲體驗.....	14
第三章 研究方法與設計.....	16

3.1 研究架構.....	16
3.2 問卷設計.....	18
3.2.1 焦點團體法介紹.....	18
3.2.2 正式問卷量測指標建構.....	20
3.2.3 臺灣旅遊景點類型.....	21
3.2.4 餐廳類型.....	22
3.3 問卷調查法.....	24
3.4 研究對象.....	25
3.5 抽樣與施測方式.....	25
3.5.1 抽樣方法.....	25
3.5.2 本研究施測方式.....	26
3.5 研究範圍.....	26
3.6 量化方法.....	27
3.6.1 樣本數的決定.....	27
3.6.2 獨立樣本 t 檢定.....	27
3.6.3 單因子變異數分析.....	27
第四章 研究結果與討論.....	28
4.1 基本資料資料分析.....	28

4.1.1 人口統計變數分析.....	28
4.1.2 旅遊習慣統計變數分析.....	30
4.2 餐廳吸引力之統計與分析.....	31
4.2.1 餐廳吸引力.....	31
4.2.2 餐廳吸引力對人口變項與旅遊習慣之差異分析.....	32
4.3 不同旅遊類型中之餐飲選擇統計分析.....	45
4.4 人口變項對不同旅遊類型中之餐飲選擇差異分析.....	48
4.4.1 溫泉旅遊.....	49
4.4.2 藝術空間.....	54
4.4.3 古蹟寺廟.....	58
4.4.4 主題商圈.....	63
4.4.5 主題樂園.....	68
4.4.6 花園農場.....	72
4.4.7 山林旅遊.....	78
4.4.8 沿海旅遊.....	83
4.5 餐廳吸引力與餐廳偏好之相關分析.....	88
4.6 綜合討論.....	92
4.6.1 餐廳吸引力.....	92

4.6.2 不同旅遊類型中餐飲類型的選擇.....	95
4.6.3 餐廳吸引力與餐廳偏好之相關分析.....	101
第五章 結論與建議.....	104
5.1 結論.....	104
5.1.1 國人旅遊結構與習慣反映目前台灣社會現況：.....	104
5.1.2 隨旅遊類型不同，遊客期待的餐飲類型不盡相同.....	105
5.1.3 遊客基本資料會影響餐飲選擇.....	106
5.1.4 餐廳吸引力.....	107
5.1.5 餐廳吸引力與餐廳偏好的相關性.....	108
5.2 建議.....	109
參考文獻.....	112
附錄：實測問卷.....	118

表目錄

表 3.1 量測指標.....	20
表 4.1 人口變數統計表.....	29
表 4.2 旅遊習慣變數整理.....	30
表 4.3 餐廳吸引力調查之填答分析.....	32
表 4.4 性別對於餐廳吸引力之差異分析.....	33
表 4.5 年齡對於餐廳吸引力之差異分析.....	34
表 4.6 婚姻對於餐廳吸引力之差異分析.....	35
表 4.7 小孩數對餐廳吸引力之差異分析.....	36
表 4.8 是否有小孩對於餐廳吸引力之差異分析.....	37
表 4.9 教育程度對餐廳吸引力之差異分析.....	38
表 4.10 居住地區對餐廳吸引力之差異分析.....	39
表 4.11 旅遊天數對餐廳吸引力之差異分析.....	40
表 4.12 當地交通工具對餐廳吸引力之差異分析.....	41
表 4.13 餐廳資訊來源對餐廳吸引力之差異分析.....	41
表 4.14 旅伴對餐廳吸引力之差異分析.....	42
表 4.15 同行人數對餐廳吸引力之差異分析.....	44
表 4.16 可接受金額對餐飲吸引力之差異分析.....	45

表 4.17 各旅遊類型中餐飲選擇之加權得分統計表.....	46
表 4.18 餐飲類型選擇選擇次數統計與總加權分排名表.....	48
表 4.19 溫泉旅遊類型中「性別」的餐飲選擇差異分析.....	49
表 4.20 溫泉旅遊類型中「年齡」的餐飲選擇差異分析.....	50
表 4.21 溫泉旅遊類型中「婚姻」的餐飲選擇差異分析.....	51
表 4.22 溫泉旅遊類型中「小孩數」的餐飲選擇差異分析.....	53
表 4.23 藝術空間旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析.....	54
表 4.24 藝術空間旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析.....	55
表 4.25 藝術空間旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析.....	56
表 4.26 藝術空間旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析.....	57
表 4.27 古蹟寺廟旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析.....	58
表 4.28 古蹟寺廟旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析.....	60
表 4.29 古蹟寺廟旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析.....	61
表 4.30 古蹟寺廟旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析.....	62
表 4.31 主題商圈旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析.....	63
表 4.32 主題商圈旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析.....	64
表 4.33 主題商圈旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析.....	66
表 4.34 主題商圈旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析.....	67

表 4.35 主題樂園旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析.....	68
表 4.36 主題樂園旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析.....	69
表 4.37 主題樂園旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析.....	70
表 4.38 主題樂園旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析	71
表 4.39 主題樂園旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析.....	73
表 4.40 花園農場旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析.....	74
表 4.41 花園農場旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析.....	75
表 4.42 花園農場旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析	77
表 4.43 山林旅遊旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析.....	78
表 4.44 山林旅遊旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析.....	79
表 4.45 山林旅遊旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析.....	80
表 4.46 山林旅遊旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析	82
表 4.47 沿海旅遊旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析.....	83
表 4.48 沿海旅遊旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析.....	84
表 4.49 沿海旅遊旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析.....	86
表 4.50 沿海旅遊旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析	87
表 4.51 相關係數的強度大小與意義.....	88
表 4.52 餐廳吸引力與餐廳選擇之皮爾森積差相關分析.....	89

表 4.53 各旅遊類型中「性別」的餐飲選擇差異.....	95
表 4.54 各旅遊類型中「年齡」的餐飲選擇差異.....	96
表 4.55 各旅遊類型中「婚姻」的餐飲選擇差異.....	98
表 4.56 各旅遊類型中「小孩數」的餐飲選擇差異.....	100
表 5.1 各旅遊型態中前三名的餐飲類型.....	105



圖目錄

圖 1.1 研究流程.....	5
圖 3.1 研究架構第一階段.....	16
圖 3.2 研究架構第二階段.....	17



第一章 緒論

1.1 研究背景與動機

觀光產業帶動龐大的經濟產值受各國重視積極發展，UNWTO 顯示這
間接衍生效應占全球 GDP 9%，每 11 份工作中，就有 1 份與觀光產業
相關(孫雅彥,2014)。世人對旅遊的熱愛是國內外皆如此，觀國內旅遊市
場近 5 年(2012-2017)國人旅遊需求也增加，年平均成長率 7.6%；國人國
內旅遊收入亦由 2012 年臺幣 2,699 億元成長至 2017 年 3,971 億元，年
平均成長率 10.14%(交通部觀光局，民 106)，成為國內觀光發展的經濟
重要來源。

國內各風景區因擁有資源屬性不同，而有不同的資源特色，從 2001
年開始實施「週休二日」政策後，國內旅遊風潮興盛，各類型旅遊景點
展現不同魅力，吸引遊客湧入。遊客為滿足自身的旅遊動機，會透過選
擇個人喜好的觀光景區從事旅遊活動，當旅遊體驗符合期待時，好的旅
遊經驗增長，觀光景區的集客量與產值將獲得提升，並支撐各旅遊區產
業發展。

發展觀光條例第二條指出觀光活動滿足遊客需要會帶來投資與就業。
觀光事業，係指有關觀光資源之開發、建設與維護、觀光設施之興建、

改善及為觀光旅客旅遊、食宿、提供服務與便利之事業(交通部，民 106)。

吃、住、行、遊、購、娛是旅遊構成的六個重要元素，其中餐飲是首要的(竇志萍，民 95)，肚餓飲食是人類生存基本需求，但隨著社會經濟快速發展，人們對於飲食要求已非純為生理需求，更多時候是心理上的滿足，讓餐飲不僅是旅遊中基本需求要素，更可能形成旅遊體驗滿意或障礙條件。餐飲是保證遊客旅遊行程能夠持續進行的根本性支撐要素，以飲食為核心，有效利用美食進行旅遊目的地促銷，是發展旅遊產業有效的方式之一(張廣瑞等，民 98)。

正向的旅遊餐飲滿意度將促進當地觀光產業發展，但其植基於來訪遊客飲食需求是否被滿足與滿意，受到個人旅遊自主意識抬頭等因素影響，多元深度體驗及對行旅飲食能擁有更多自主權，悄然成為國人旅遊新趨勢，但目前台灣旅遊景點當地的餐飲類型，政府與地方團體並不會刻意建議或輔導，都是民間自由發展，遊客到當地旅遊都是賣甚麼吃甚麼，不易有自主性選擇，因此會產生無個人偏好的餐飲可供選擇，導致旅遊景點潛在消費群流失的問題。

Morley 亦提到在遊客體驗部份中，個別遊客所帶來的影響是很重要且龐大的，但一直被普遍地忽略，此會影響遊客本身，也會經由口碑傳

播、推荐和重遊次數而影響需要面(劉修祥，民 92)。亦即是遊客途中或在旅遊目的地的飲食狀況直接影響其對該次旅遊行程滿意度的評價。面對國內旅遊類型多元化與廣大旅遊人口，若能有效運用餐飲服務以滿足每一位個別遊客餐飲偏好問題，將能帶動消費，提高旅遊滿意度，而目前對國內消費者餐飲調查文獻，多為餐廳餐飲與用餐滿意度研究，對於不同類型旅遊景點之消費者飲食偏好研究較少，因此研究欲瞭解國內各種不同旅遊類型中遊客的餐飲偏好，期能提供餐飲偏好研究資料給相關單位做各觀光遊憩區餐廳餐飲設計之用，以服務並滿足大部分的遊客個別餐飲需求。

1.2 研究目的與問題

本研究希望了解民眾在到旅遊區旅遊時，會選擇什麼樣的餐廳，讓主管機關可以提供資訊給業者，如果業者有店面時要開設餐廳時可以考慮甚麼類型的餐廳，或者是具備哪類型餐飲的技術時，可以考慮到甚麼樣的旅遊地區設點。

研究問題:

- (1) 在不同的旅遊類型中，消費者的餐飲偏好是否具有差異性
- (2) 餐廳吸引力對於不同背景之遊客是否具有差異性
- (3) 餐飲偏好與餐廳吸引力之間是否具有相關性

基於上述背景與動機，本研究希望能夠讓有計畫在各個旅遊區提供餐飲服務的業者了解現在旅客在各旅遊地區可能選擇的餐飲類型，故擬定下列研究目的：

- (1) 瞭解台灣旅遊景點餐飲之特性與現況
- (2) 分析在不同的旅遊類型中，旅客可能會選擇的餐廳類型
- (3) 分析不同屬性之旅客對於各旅遊型態在選擇餐廳上的差異性
- (4) 分析不同屬性之旅客對於餐廳吸引力之差異性
- (5) 分析餐廳吸引力於旅客餐飲選擇之間的相關性
- (6) 研究結果提供餐飲業參考，以提升地方旅遊吸引力

1.3 研究流程

本研究主要探討旅客在各旅遊區遊憩時，會優先選擇什麼樣的餐廳類型之研究，因此首要工作為確認研究之主題與目的，再來蒐集相關文獻，經由文獻分析法與團體討論法初制問卷，再經由專家逐題審視及修正內容後得到最終問卷。將完成後的問卷進行紙本與網路同時發放，最後根據回收之有效問卷進行分析

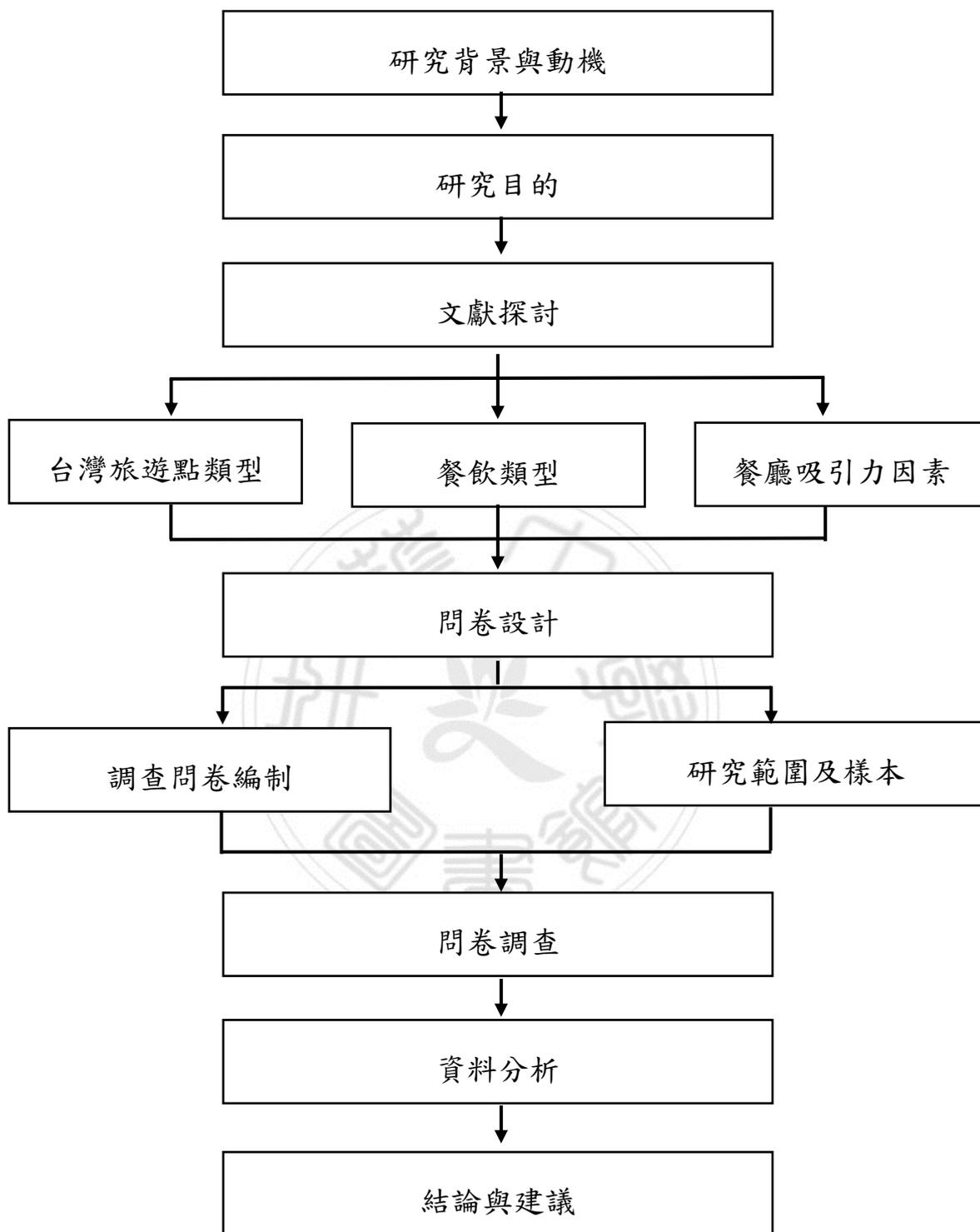


圖 1.1 研究流程

資料來源:本研究整理

1.4 研究範圍限制

本研究以國內旅遊景點的消費者飲食偏好為研究範圍，對於非國內的旅遊景點消費者餐飲偏好則不是本研究範圍



第二章 文獻回顧

2.1 旅遊與觀光

2.1.1 旅遊與觀光的定義

觀光產業為綜合性且功能多元之服務性產業。是二十一世紀世界各國重視的無煙囪產業。帶動相關產業發展，可謂是推動經濟邁前的火車頭產業。旅遊與觀光是一種有動機、目的和計畫的行為(蔡婉菁、龔勝雄，民 96)，EDEXCEL 對旅遊及觀光的形容是有一大群人遠離家園，在外旅行，其目的可能是公務或是休閒(王昭正、陳怡君，民 92)，UNWTO 中有說明人們離開居住地超過(含)一天，並於一年以內，前往他處從事旅遊活動者，則是從事旅遊與觀光活動(劉清華、劉碧雯，民 101)。旅遊與觀光是人們從他們居住或工作的地方，短暫性地移動到日常生活或環境以外的目的地，而在目的地的活動包含任何一種活動，如休閒旅遊、商務活動、訪友等。(王昭正、陳怡君，民 92)旅遊與觀光指述人們暫時離開居住地，前往另一地從事有趣味性活動。就旅遊觀光的趣味性與複雜度，遊玩目的遠勝過商務觀光(Horner, S., & Swarbrooke J., 1996)。上述說明人們有動機性、目的性、規劃性，並離開居住地一天以上從事活動，稱為旅遊與觀光。但商務觀光主要是商務活動居多，遊玩性質不及一般旅遊觀光高，因此本研究將旅遊與觀光定義為人們於空閒時間前往居住地以外區域從事休

閒遊憩活動，對於主要的觀光目的非休閒遊憩者，則不予討論。

2.1.2 觀光之類型與要素、旅遊景點與資源

一、 觀光之類型

WTO 對各國觀光型態分類為 (1)國際觀光：外國人來臺旅遊和國人出國旅遊。(2) 內部觀光：國民旅遊和外國人來臺旅遊。(3)國家觀光：國民旅遊和國人出國旅遊 (劉清華，劉碧雯，民 101)。上述的內部觀光涵蓋國內旅遊觀光，國內旅遊觀光指的是國人以愉悅身心和增廣見聞為目的，離開平時熟悉的生活地區，在國內從事的自然風景與人為景觀設施欣賞、文化體驗、美食品嚐與購物之非例行性往返活動(陳宗玄，民 101)，國內旅遊觀光依其性質分類可分為七種類型：(1) 娛樂觀光-又稱為休閒觀光 (2) 文化觀光-參觀文化古蹟廟宇或參與文化民俗活動，例如：大甲媽祖出巡活動(3)生態觀光-以自然環境為旅遊觀光目的地，以環境資源永續利用為優先考量如賞鳥(4) 展會觀光-提供參加者會議展覽相關設施與周邊觀光資源，如參與藝術博覽會(5) 特殊觀光-參與具特殊目的觀光活動，如參與宗教、遊學、醫療活動(6) 社會觀光-為社會相對弱勢者設計之旅遊觀光活動，如專屬行動不便者旅遊(7) 大眾觀光-一般旅遊觀光(劉清華、劉碧雯，民 101)，旅遊與觀光會因觀光旅遊者動機、目的地、規劃的不同，讓觀光呈現不同類型。

二、旅遊觀光要素

旅遊及觀光在觀念上也可視為一種現象，即人們於國內或在國境以外的活動現象，此現象的結構含三個因素：(1) 觀光行為的主體-人，(2) 旅遊觀光過程中花費時間要素-時間，(3) 空間 -觀光行為本身所需涵蓋的實體要素（李貽鴻，民 87）。觀光的產生須同時具備三大要素：(1) 觀光客-有目的性、時間、財力與體力，(2) 觀光資源-具吸引力的觀光資源，含自然，人文，產業，活動等，(3) 觀光媒體 - 讓觀光客和觀光資源得以產生聯繫，含旅館業、旅行業、餐飲業、運輸業等(楊明賢，民 91)。

三、旅遊景點與資源

旅遊景點推動觀光產業發展，人們藉由前往旅遊景點來進行旅遊觀光。旅客因個人需求與目的不同，前往規劃的旅遊景點從事各式活動。活動內容涵蓋範圍多元，有自然生態、登山觀景、古蹟廟宇文化參與、博物館展覽新知吸取、遊樂園渡假村身心放鬆等，包羅萬象，皆希望能滿足遊客各式需求。對國內旅遊景點劃分，交通部觀光局將國內旅遊景點分為無障礙旅遊、旅遊景點、溫泉好湯、藝文展館、夜市老街、古蹟寺廟、遊樂區、特色車站等八種(交通部觀光局，民 108)。臺中觀光旅遊局將旅遊景點分為公園綠地、觀光夜市、百貨商圈、休閒娛樂、藝術空間、宗教寺廟、歷史古蹟、主題街道、觀光工廠、戶外運動、花園農場、生態

之旅、教育資源、地方展館、特色文化、樂齡專區、登山步道、自行車道、無障礙景點等十九種(臺中觀光旅遊局，民 108)。臺北市觀光傳播局將旅遊景點分為養生溫泉、單車遊蹤、歷史建築、宗教信仰、藝文館所、公共藝術、戶外踏青、藍色公路、親子共遊、北北基景點、夜市商圈、主題商圈、無障礙旅遊推薦景點等共十三種(臺北市觀光傳播局，民 108)。有學者則將旅遊景點分為四類為 (1)大自然資源-國家公園、州立公園、海岸線、湖區和海洋山岳、不尋常的地貌 (2)商業性-渡假村、遊樂場、賭場、會議中心、批發中心 (3) 歷史性-紀念碑、歷史古蹟、博物館、戰場、地標 (4) 社會/文化性-嘉年華、手工藝品、民族性活動、藝術博物館、獨特文化(蔡婉菁、龔聖雄，民 96)。

旅遊觀光提供的相關資源有直接與間接二種，提供的直接資源有飯店旅館民宿、餐飲、航空租車遊輪業、旅行社、觀光景點等，提供的間接資源有建築、洗衣、食品交通運輸、電腦系統、印刷、廣告、製造業、管理公司、觀光旅遊辦事處....等等(蔡宛菁，龔聖雄，民 96)。

從上述可知觀光產品，包含自然、人文環境兩大類，觀光由觀光客、觀光資源、觀光客在觀光地區所花費的時間構成。觀光客是觀光主體，觀光資源與設施是觀光客體，旅館業、旅行業、餐飲業、運輸業是觀光媒體，三者形成完整的觀光系統，而旅遊觀光提供的相關資源包含產業非

常多元，此益顯旅遊觀光產業對經濟發展的重要性

2.2 旅遊行為

檢視歷史，旅遊是一種古老的行為，但在古代，能夠自由的旅行乃是一種特權的象徵，即使到 19 世紀中期，大部分的旅遊活動能市保留給那些有權勢、財富的人們，一般的人多的是為了生活奔波，旅遊對他們可能僅是偶爾拜訪親友、參加市集或宗教活動而已。時至今日，多虧於工業化和高科技的發展，今日花費幾個小時的旅程，在一百年前這樣的旅程需要數天甚至數周的時間。這樣的改變讓現今觀光發展有驚人的進步(蔡婉菁、龔勝雄，民 96)。由於人們休閒時間增加，民眾更注重休閒時間的安排，因每個人的年紀、品味、收入及期待皆有不同，對旅遊景點及觀光設施需求趨向更多元，人們旅遊動機主要可分為三大部分：(1) 休閒活動 - 遊憩、文化、健康、教育、非專業運動、宗教、定期到度假村、其他休閒活動 (2) 商務 - 會議、出差、討論會、商務、展覽/商業展、其他 (3) 探訪親朋好友 (王昭正、陳怡君譯，民 92)。透過休閒活動、商務、探訪親朋好友的旅遊行為，達到身心放鬆、新知吸收、聯絡感情、特定目的完成……等等之目的滿足。

2.3 餐飲種類與偏好、餐廳吸引力

一、餐飲種類

根據台北市衛生局餐飲評鑑報告，國內餐飲業可分為觀光飯店、餐廳、自助餐和便當業、冷飲業和攤販五大類，其重要內容與特色(高秋英，林玥秀，民 93)分述如下

- (1) 觀光飯店：餐飲業龍頭老大，引領餐飲風潮，有些飯店成立外燴部，設置保溫餐車，與便利超商、國家音樂廳合作，將原本受限於飯店的餐飲，往外延伸。
- (2) 餐廳：外食者正式用餐場所，因產品口味不同，可分為中餐廳、西餐廳、日本餐廳。
- (3) 自助餐：以低價供應營養、快速而菜式多的飲食，現已成為全世界流行的用餐方式。
- (4) 便當業：餐盒業，以米食為主的餐飲特色。
- (5) 冷飲業和攤販：中國傳統飲食文化特色之一。

二、餐飲偏好

在每個人成長和社會化的過程中，喜好的食物與口味往往在童年時期就制定了，儘管在成長過程中會受影響而改變，但在兒童時期培養的這些口味偏好、作法、行為模式往往已經成為了每個人的習慣(Debasis

Bagchi, 2010)。不同的文化因素在飲食中也起到重要的作用，影響著個人對於食物的偏好(Sorokowska, A., 2017)。

人類對於食物的選擇受到生物、心理和文化因素的影響。人類主要學會吃和喜歡某些食物，傳統是主要的影響因素。食物偏好也受道德或宗教態度影響，比如對於殺害動物的擔憂。對於肥胖和健康的擔憂也會影響對於食物的選擇，例如美國人的飲食樂趣會因為對脂肪和食物的恐懼而抑制。(Smelser, N.J., & Baltes, P. B., 2001)

餐飲的選擇和口味偏好因人而異，如文化、學習經歷和遺傳都成為重要決定因素。同時對食物的選擇受個人味覺，嗅覺，視覺以及口感的影響，特別是味覺對食物偏好有著明顯的影響，讓個體區分食物是具有營養或者有害物質。食用後的飽足感和記憶亦影響了食欲以及對某些味道的渴望，因此對於口味的偏好影響了每個人不同的偏好，甚至於決定了我們最終對食物的選擇。(Galindo, M. M., 2012)

因為每個人餐飲偏好不盡相同，為滿足人們個人化需求，國內餐飲五大類皆依其形式，積極擴充口味樣式的更多元發展，達產業持續發展目的。

三、餐廳吸引力

餐廳是外食者正式用餐場所，新奇美食與優質環境皆會形成吸引力。在對於以美食的調查顯示，「菜餚味道與平常所在地區不同」會形成品嘗當地美食的主要原因之一(Gálvez, J. C. P., 2017)，對於在餐廳能夠獲得新的美食體驗是具有相當高的吸引力。而僅僅有令人垂涎的美食，卻沒有具吸引力的用餐場所搭配，也無法吸引消費者，有關研究表示，餐廳具吸引力的因素有「用餐環境」、「食材部份」、「餐飲種類」、「外觀內裝」、「料理部份」、「交通部份」及「服務品質」(戴爾，民 96)

2.4 旅遊景點消費者餐飲體驗

餐飲是旅遊觀光提供的相關資源中，重要的直接資源，亦可形成旅遊單一目的因素(美食旅遊)，遊客餐飲體驗好壞與否，對於旅遊景點觀光的促進有其重要影響。旅遊體驗是由消費者，旅遊景區相關單位與商家共同創造，在高共同創造的情況下，旅遊體驗對顧客重訪意圖會形成一定程度的影響，但在低共同創造的情況下則沒有。(Sugathan, P., & Ranjan, K. R., 2019)，旅遊行程中必須的消費-「吃」是涵蓋各種休閒旅遊活動，正向的旅遊餐飲體驗對遊客整體旅遊體驗是否有影響，相關研究顯示美食旅遊可以有效地塑造成一種補充加強當地景區旅遊業的方式。且提出有關美食方面可作為旅遊目的地發展方式的見解(Kumar, G.,

2019)。因資訊與交通方便，世界早以地球村的型態進行，人們大量在各地進行旅遊活動，對各異質文化懷抱好奇與探索，因此促使旅遊從業者進行旅遊體驗變革，通過使用全球本地化策略，與當地利益相關者合作，為遊客提供他們認為的體驗。變革體驗策略是讓旅行者能從當地社區的觀點去做旅遊體驗(Soulard, J., 2019)。

現在的消費市場已經進入由消費者主導市場，在旅遊區，遊客的滿意度來自於他們的期望與旅行體驗的結果，超出預期的體驗 (Kim, D. & Perdue, R. R., 2011)，美食正在成為旅遊利基和目的地發展利基的重要因素。(Kivela, J., & Crofts, J. C., 2006)，全球旅遊變革策略中著重於設計當地文化背景的體驗，能有效運用各當地旅遊景區文化特色，設計滿足各旅遊景點消費者個人化餐飲需求，是可成為國內各旅遊景點發展的新亮點。

第三章 研究方法與設計

本研究基於研究動機，探討遊客於不同旅遊景點的餐廳偏好及餐廳吸引力，以達到瞭解遊客於國內各旅遊景點所顯示之旅遊餐飲特性、選擇的餐廳類型、餐廳具吸引力因素與餐廳吸引力及餐飲選擇間的相關性的研究目的，擬定整體研究架構與設計如下所述。

3.1 研究架構

第一階段：問卷設計

目的：根據初擬之台灣旅遊景點類型、餐飲類型、餐廳吸引力因素做修正與確立

方法：焦點團體法

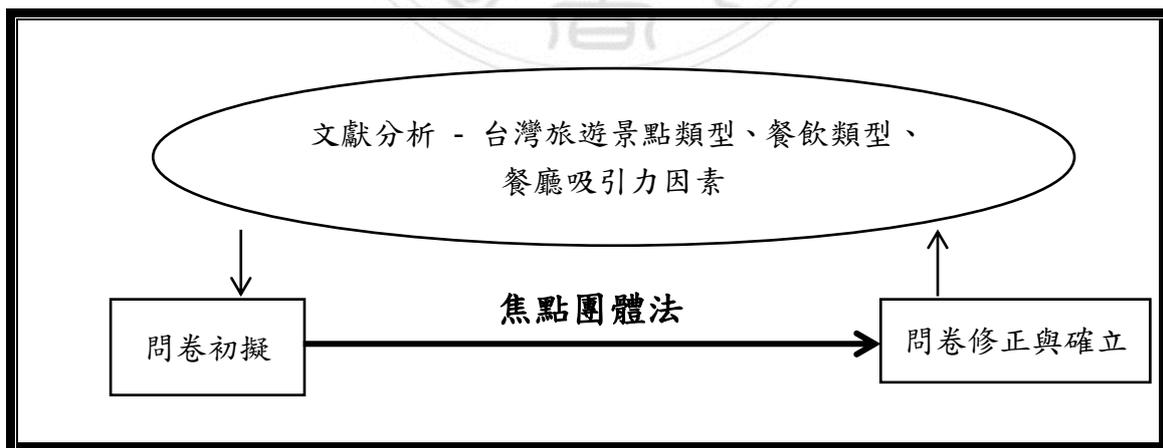


圖 3.1 研究架構第一階段

資料來源：本研究整理

第二階段: 問卷分析

目的:調查與分析遊客於國內各旅遊景點所顯示之旅遊餐飲特性、選擇的餐廳類型、餐廳具吸引力因素與餐廳吸引力及餐飲選擇間的相關性

方法: 問卷調查法

資料分析方法: 敘述性分析、單因子變異數分析、獨立樣本 t 檢定、皮爾森積差相關分析

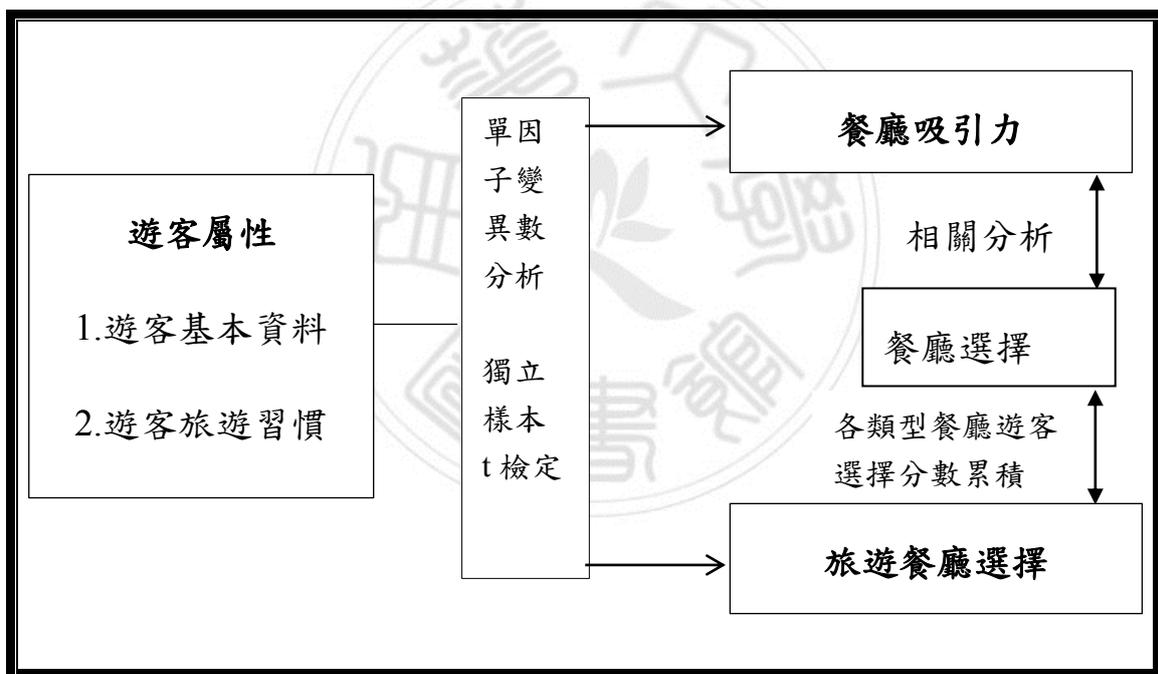


圖 3.2 研究架構第二階段

資料來源:本研究整理

3.2 問卷設計

3.2.1 焦點團體法介紹

焦點團體法應用雛形始 1941 年哥倫比亞大學廣播研究處為評估觀眾對廣播節目的反應所研發的方法(歐素汝，民 88；管偉生，民 95)。

焦點團體法屬探索性的研究，通常為獲得與研究標的相關、更新的想法、概念、意見，作為進一步研究的基礎，如量化研究之問卷或調查工具的基礎架構，也可用於與量化結果作比對，討論彼此間的差異和進一步探索研究之假設(管偉生，民 95)。

焦點團體法之實行步驟如下(歐素汝，民 88；徐秋萍，民 95):

- (1) 確認研究目的與主題
- (2) 確認研究對象
- (3) 確認主持者
- (4) 產生訪談大綱
- (5) 焦點團體訪談
- (6) 分析與詮釋
- (7) 撰寫報告

焦點團體法目前多用於教育與社會研究等領域。當一個新的概念或構想產生，焦點團體法便適用在欲深入探討之前，故焦點團體法會有以下

特性(王梅玲，2012；洪志成、廖梅花，2003；Morgan, & David L, 1997):

- (1) 團員彼此人互動、腦力激盪之後得出意見與態度
- (2) 提供研究者與參與者直接接觸的機會
- (3) 研究者可以獲得參與者以自己的「語言」建構答案
- (4) 比一對一的深入訪談可以更快速地得到多元的答案
- (5) 其研究的主題相當寬廣。

焦點團體法可使參與者不受約束自由陳述意見、主持人有較大的彈性刺激討論者提出更多的直覺與意見、對於主題外的討論較不易發生、在較短時間內蒐集大量的資料、能協助構築研究問題或假設的基礎(鄭夙芬，民 94)，因此焦點團體法對調查研究的助益有以下幾點(周雅容，民 86；林惠麗，民 107)

- (1) 編製問卷題目-落實重要研究概念，澄清問卷題目的題意，提升問卷品質。
- (2) 相關領域專家互動與協助-得到與相關領域研究者直接接觸經驗與建議。
- (3) 檢視研究理論的完整性-忽略某些重要的變項會導致整個調查研究在設計上犯理論模型設定錯誤(specification error) (Morgan 1988)，是以利用焦點團體協助檢視研究者所形成的理論架構缺失，助其更完整。

3.2.2 正式問卷量測指標建構

基於上述，為使研究得到豐富資料與架構完整，根據文獻探討資料初步建構飲食偏好於不同類型旅遊景點之應用的量測指標-人口統計變項、台灣旅遊景點類型、餐飲類型、餐廳吸引力因素等，邀請休閒與設計領域大學講師與博士生共 6 人進行焦點團體法，逐題審視問卷內容是否符合研究目的與待答問題是否有效地反映出要測量的概念，將討論結果進行記錄與整理後，將初步建構之量測指標進行修正，並確立飲食偏好於不同類型旅遊景點之應用之量測指標，確立的量測指標如下

表 3.1 量測指標

量測指標	項目
人口統計變項	基本資料、旅遊習慣
餐廳吸引力因素	「環境整潔衛生」、「裝潢優美氣氛舒適」、「服務品質良好」、「使用優良品質的食材」、「料理手法得宜」、「符合當地飲食文化」、「交通及停車便利」、「提供優惠折扣」
臺灣旅遊景點類型	「溫泉旅遊」、「藝術空間」、「古蹟寺廟」、「主題商圈」、「主題樂園」、「花園農場」、「山林旅遊」、「沿海旅遊」
餐廳類型	「中式餐廳」、「日韓餐廳」、「東南亞餐廳」、「西式餐廳」、「主題特色餐廳」、「buffet 餐廳」、「燒烤類」、「鍋類」、「咖啡簡餐」、「素食」、「速食」、「地方特色小吃」、「咖啡甜食」、「早餐早午餐」

資料來源:本研究整理

3.2.3 臺灣旅遊景點類型

(1) 溫泉區

溫泉法中對於溫泉區的定義：「指溫泉露頭、溫泉孔及計畫利用設施周邊，經勘定劃設並核定公告之範圍」

(2) 藝術空間

以藝文展覽為主要目的之行程，包含博物館、美術館、展覽館、文化中心等。

(3) 古蹟寺廟

為體驗台灣各地歷史文化，以探訪歷史古蹟及寺廟為主的旅程，包含各地寺廟、古蹟等。

(4) 主題商圈

由一群商店聚集而成，消費者會前往消費購物的區域(謝明瑞、周信佑，民 104)，如鶯歌陶瓷鎮、電腦街、西門町、草悟道等。

(5) 主題樂園

主題樂園具有特定主題，整體建設及規畫皆圍繞在這個主題下，台灣的主題樂園可分為兩大類，第一種是以機械性遊樂設施為主，如劍湖山、義大遊樂世界，另一種為知識型的主題樂園，如小叮噹科學遊樂區。(趙仁方、郭采彥，民 102)

(6) 花園農場

透過結合農業的生產、生活及生態，提供遊客休閒與對農村的體驗，包含休閒農場、花園等。(台灣休閒農業發展協會，民 108)

(7) 山林旅遊

以山林環境為主的旅遊活動，包含森林遊樂區、自然步道、平地森林園區。(黃信富，民 107)

(8) 沿海旅遊

沿岸、海洋文化等為主的旅遊活動，包含海岸、漁村、碼頭等。

3.2.4 餐廳類型

(1) 中式餐廳

供應中華料理的餐廳

(2) 日韓餐廳

供應日式料理及韓式料理的餐廳

(3) 東南亞餐廳

供應泰式料理、越南料理等東南亞料理的餐廳

(4) 西式餐廳

供應歐美料理及採西式服務的餐廳

(5) 主題特色餐廳

具有明顯主題的餐廳，餐廳整體設計皆圍繞著這個主題以做為吸引標誌。(黃瀏英，民 91)

(6) Buffet 餐廳

提供自助式餐點的餐廳

(7) 燒烤類

提供燒烤、燒肉等料理之餐廳

(8) 鍋類

提供火鍋、麻辣鍋等鍋類料理之餐廳

(9) 簡餐

提供簡單、快速的餐點的餐廳

(10) 素食

提供素食料理的餐廳

(11) 速食

以櫃檯式的服務，快速提供簡單、標準化餐點的餐廳，包含漢堡類、油炸類、烘烤類餐廳。(陳以姍，民 100)

(12) 地方特色小吃

在正餐之外，提供顧客以當地食材製作簡單且能隨地販賣的餐點。(曹

銘宗，民 101)

(13)咖啡甜食

提供咖啡飲品或是蛋糕、甜食點心等

(14)早餐早午餐

提供早餐及早午餐的餐廳

3.3 問卷調查法

問卷調查法除在學術研究使用，更大量應用於民意調查、消費者意見蒐集、行銷調查等各種領域。問卷調查法是針對研究對象予以一套標準刺激後所得到的反應，據以推估全體母群對於某特定問題的態度或行為反應。(邱皓政，民 91) 問卷調查法根據研究目的，將調查問題具體化，讓研究必要資訊資料被獲得，便於統計分析的一種手段。(管倖生，民 95) 問卷設計也是蒐集資料的技術，是對個人行為和態度的一種測量技術，問卷的用途在於度量，特別是對某些主要變數的度量。(張紹勳，民 92) 問卷調查種類分為二種

(1) 普查 - 是針對研究母群體做全面性調查。也是最正確、完整的調查方法(林生傳，民 92)。

(2) 樣本調查 - 只從母群體中抽取具代表性者進行調查，稱為樣本調查。

但須抽樣程序合適、蒐集資料方法正確並須與研究主題重要問題相關，

始能顯現樣本調查價值性(王文科，民 75)。

問卷設計不只是一項工具而是一門學問。問卷工具的準確與否，會影響整個調查結果，是以本研究透過專家焦點團體法，審視問卷內容符合研究目的與待答問題有效地反映出要測量的概念後，確立問卷各項量測指標，設計飲食偏好於不同類型旅遊景點之應用之問卷，正式問卷內容分為基本資料、旅遊習慣、旅遊餐飲偏好三大部分。旅遊餐飲偏好部分之旅遊類型共 10 類，餐飲偏好類型共 14 項。並進行問卷調查。

3.4 研究對象

本研究主要是針對能獨立出外旅遊者，在國內做不同類型旅遊之飲食偏好調查，因此以居住台灣區域、年滿18歲者為研究對象

3.5 抽樣與施測方式

3.5.1 抽樣方法

研究母群體需做全面性調查的普查，若母群體很大，調查除須花費巨大的人力物力，所用時間也是驚人，基於此些因素考量，樣本調查成為目前量化研究蒐集資料的主要方式。然而抽樣方法所抽選出來的樣本須滿足樣本具「代表性」能代表母群體、精確與可靠性與經濟性三個條件，才是好的抽樣，否則樣本代表性將令人質疑。

抽樣方法大致可分為三個種類(儲全滋，民82)，說明如下：

(1) 立意抽樣法

立意抽樣法為自群體中選出少數典型的單位作為群體的代表。其優點是在進行抽樣調查之前，無須將目標群體作成抽樣群體，只需從目標群體中直接抽象本單位，進行調查研究。

(2) 隨機抽樣法

隨機抽樣法是應用機遇方法選取樣本的一種抽樣程序

(3) 混和抽樣法

混和抽樣法是指將立意抽樣法與隨機抽樣法的基本原則混和運用，間取二者之長而去其短。

3.5.2 本研究施測方式

為達到抽樣的代表性與精確可靠性，本研究採取混合抽樣方式進行問卷調查，在立意抽樣方面以紙本問卷採滾雪球非隨機方式發放，隨機抽樣則採網路問卷以google表單形式於Line群組及ptt網站發放，二種問卷同時進行發放。

3.5 研究範圍

主要針對台灣地區各旅遊景點的餐飲偏好為研究範圍，非台灣地區之

旅遊景點則不在本研究範圍。

3.6 量化方法

3.6.1 樣本數的決定

依據抽樣理論，在 $1-\alpha\%$ 的信心水準下，抽樣誤差 ε 在問卷提項最大變異數 σ^2 條件下，樣本數必須大於 $\frac{z_{\alpha}^2 \sigma^2}{\varepsilon^2}$ ，本研究設定 $1-\alpha=95\%$ ，在五等量尺下，題項中變異數最大者為 1.097，故樣本數需大於 $1.96^2 \times$

$1.097/0.1^2=421$ ，本研究有效樣本數 428 分，符合所需

3.6.2 獨立樣本 t 檢定

本研究使用獨立樣本 t 檢定來對性別、婚姻等變數做差異分析，首先透過 Levene 同質性檢定來假設變數是否同質，再進行平均數相等的 t 檢定來獲得結果。

3.6.3 單因子變異數分析

本研究透過單因子變數分析來對年齡、小孩數等變數做的差異分析，首先透過 Levene 檢定來假設變數是否同質，同質者進行 Anova 分析，結果若不顯著，則可確定變數間為同質，若 Anova 分析結果為顯著，再進行 LSD 檢定做進一步判斷；或 Levene 檢定結果假設為異質，則利用 Tamhane's T2 檢定進行判斷分析。

第四章 研究結果與討論

本研究透過文獻探討，初擬出飲食偏好於不同類型旅遊景點之應用的量測指標-人口統計變項、台灣旅遊類型、餐飲類型、餐廳吸引力因素，經過焦點團體法的審視與修正後，確立了本研究的四項量測指標，並據以設計正式問卷。問卷調查對象為居住於臺灣且年滿 18 歲者。於 2019/2/22 正式對外發放問卷，採紙本問卷與網路問卷同時發放，2019/3/20 回收網路份 360 份，紙本問卷 70 份，無效問卷 2 份，有效問卷共 428 份。回收問卷利用 Excel 做整理及敘述性統計分析，再利用 PASW Statistics 18 進行單因子變異數分析、獨立樣本 t 檢定、皮爾森積差相關分析。

4.1 基本資料資料分析

4.1.1 人口統計變數分析

性別方面，本次研究的受訪者女性多於男性，女性有 278 位占 65%，男性僅 150 位占 35%。年齡分布情況以 40-49 歲的區間最多，有 109 位，佔 25.5%，第二為 50-59 歲的區間佔 23.1%，最少者為 60 歲以上，僅佔 2.6%。婚姻狀況方面，已婚者佔 55.4%多於未婚者。再有幾個小孩的部分中，有小孩者佔 52.1%多於沒有小孩的 47.9%，其中以有兩個小孩者佔全部的 27.1%最多。教育程度以大學學歷為主，佔 61.9%，次之為研究所

及以上佔 22.2%。在每月個人可支配金額的部分則為兩萬以下佔多數為 33.6%，次之為兩萬到四萬的區間佔 30.8%，最少為八萬到十萬區間佔 4.9%。

表 4.1 人口變數統計表

有效樣本數為:428						
1. 性別	男			女		
	150			278		
	35.0%			65.0%		
2. 年齡	18-19	20-29	30-39	40-49	50-59	60~以上
	32	89	88	109	99	11
	7.5%	20.8%	20.6%	25.5%	23.1%	2.6%
3. 婚姻	未婚			已婚		
	191			237		
	44.6%			55.4%		
4. 小孩數	無		1	2	3~以上	
	205		59	116	48	
	47.9%		13.8%	27.1%	11.2%	
5. 教育程 度	高中職~以下		專科	大學	研究所~以上	
	19		49	265	95	
	4.4%		11.4%	61.9%	22.2%	
6. 每月可 支配金 額	2 萬~ 以下	20001~ 40000	40001~ 60000	60001~ 80000	80001~ 1000000	1000000~ 以上
	144	132	43	25	21	63
	33.6%	30.8%	10.0%	5.8%	4.9%	14.7%
7.居住地	北部		中部	南部	東部及離島	
	103		126	196	3	
	24.1%		29.4%	45.8%	0.7%	

資料來源:本研究整理

4.1.2 旅遊習慣統計變數分析

在旅遊天數方面，研究顯示受訪者多數選擇兩天的旅遊，佔 46%，次之為一天，佔 32.5%。

在當地的交通工具多數受訪者選擇以汽車為主，佔 66.6%，明顯多於其他選項。

餐廳資訊來源方面則以網路為主，佔 69.9%亦明顯多於其他選項，最少的是經由電視廣播，僅佔 1.9%。

旅伴方面，多數受訪者和家人共同旅遊，佔 69.4%，次之為朋友，佔 22%。

同行人數以 2-4 人的旅行為主，佔 79.4%。

表 4.2 旅遊習慣變數整理

	組別	樣本數	百分比(%)
旅遊天數	半天	15	3.5
	一天	139	32.5
	兩天	197	46.0
	三天或以上	77	18.0
當地交通工具	機車	36	8.4
	汽車	285	66.6
	遊覽車	29	6.8
	公車	35	8.2
	捷運	25	5.8
	火車	16	3.7
	其他	2	0.4

資料來源:本研究整理

表 4.2 旅遊習慣變數整理 (續)

	組別	樣本數	百分比(%)
餐廳資訊	親友	85	19.9
	書報雜誌	22	5.1
	網路	299	69.9
	電視廣播	8	1.9
	路過看到	12	2.8
	其他	2	0.4
旅伴	獨自旅行	17	4.0
	家人	297	69.4
	朋友	94	22.0
	同學同事	17	4.0
	旅遊團體	3	.7
同行人數	獨自旅行	18	4.2
	2-4 人	340	79.4
	5-8 人	52	12.1
	9 人或以上	18	4.2

資料來源:本研究整理

4.2 餐廳吸引力之統計與分析

本問卷採用 Likert 式五點量表，分成非常無吸引力、無吸引力、普通、有吸引力、非常有吸引力五個選項，受訪者勾選各項目對其吸引力的程度，並分別給予 1、2、3、4、5 分，分數越高代表受訪者認為該項目對其吸引程度越高，反之則越低。

4.2.1 餐廳吸引力

根據統計分析結果如表 所示，在整體得分上，八個選項獲得的平均

分數為 4.18 分。分別有一半的選項在平均分數上，得分最高者為環境整潔衛生，獲得分數平均為 4.47 分，另三項依序為使用優良品質的食材、料理手法得宜、服務品質良好；

另四項為得分較低的部分，其中得分最低的選項為提供優惠折扣，僅得 3.76 分。

表 4.3 餐廳吸引力調查之填答分析

	人數	平均數	標準差	平均數排序
環境整潔衛生	428	4.47	0.692	1
使用優良品質的食材	428	4.46	0.705	2
料理手法得宜	428	4.31	0.788	3
服務品質良好	428	4.27	0.752	4
交通及停車便利	428	4.16	0.888	5
符合當地飲食文化	428	4.09	0.873	6
裝潢優美氣氛舒適	428	3.95	0.863	7
提供優惠折扣	428	3.76	1.047	8

資料來源:本研究整理

4.2.2 餐廳吸引力對人口變項與旅遊習慣之差異分析

本研究以受訪者之人口統計變數與旅遊習慣對餐廳吸引力做差異分析

(1) 性別對於餐廳吸引力之差異分析

本研究以獨立樣本 t 檢定來瞭解不同性別對於餐廳吸引力之差異，首先透過 Levene 同質性檢定來假設變異數是否相，再透過平均數相等的 t

檢定獲得最後結果。根據表 4.4 的結果顯示，不同性別在各項餐廳吸引力上均無顯著差異。

表 4.4 性別對於餐廳吸引力之差異分析

	男(150 人)	女(278 人)	Levene		t 檢定	
	平均數	平均數	F 檢定	P 值	t 值	P 值
環境整潔衛生	4.51	4.45	0.778	0.378	0.761	0.447
裝潢優美氣氛舒適	3.95	3.95	0.105	0.747	0.042	0.966
服務品質良好	4.24	4.28	0.829	0.363	-0.532	0.595
使用優良品質的食材	4.52	4.43	1.664	0.198	1.237	0.217
料理手法得宜	4.27	4.32	0.270	0.604	-0.631	0.528
符合當地飲食文化	4.02	4.12	1.928	0.166	-1.156	0.248
交通及停車便利	4.17	4.16	3.722	0.054	0.053	0.958
提供優惠折扣	3.71	3.79	0.032	0.858	-0.764	0.445

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

(2) 年齡對於餐廳吸引力之差異分析

本研究將年齡分類為 1. 18-19 歲、2. 20-29 歲、3. 30-39 歲、4. 40-49 歲、5. 50-59 歲、6. 60 歲及以上。由表 4.5 可知，年齡對於「在服務品質良好」、「料理手法得宜」、「符合當地飲食文化」、「交通及停車便利」、「提供優惠折扣」這五個問項上均無顯著差異。其於三項在進行進一步的事後檢定後得知，在環境衛生方面，18-19 歲的年齡層相較於 30-39 歲的年齡層更加重視環境衛生；在裝潢優美舒適氣氛方面的吸引力程度上，20-29

歲的年齡層高於 30 歲以上的所有族群，且 18-19 歲的族群亦高於 60 歲以上的族群；而在使用優良品質的食材吸引力上，30-39 歲的族群則顯著大於 18-19 歲及 20-29 歲這兩個族群。

表 4.5 年齡對於餐廳吸引力之差異分析

	Levene		Anova		事後檢定
	F	P	t	P	
環境整潔衛生	3.749*	0.002			1>3
裝潢優美氣氛舒適	0.948	0.449	3.547 [◎]	0.004	3、4、5<2；6<1、2
服務品質良好	0.813	0.541	1.885	0.096	
使用優良品質的食材	1.897	0.094	3.238 [◎]	0.007	1、2<3
料理手法得宜	0.335	0.892	0.967	0.438	
符合當地飲食文化	1.214	0.301	1.772	0.117	
交通及停車便利	0.689	0.632	1.973	0.081	
提供優惠折扣	2.196	0.054	2.116	0.063	

註：1.*表異質，[◎]表顯著

2.事後檢定中，1表 18-19 歲、2表 20-29 歲、3表 30-39 歲、4表 40-49 歲、5表 50-59 歲、6表 60 歲或以上

資料來源：本研究整理

(3) 婚姻對於餐廳吸引力之差異分析

由表 4.6 可知，結婚與否除了在裝潢有美氣氛舒適、料理手法得宜、符合當地飲食文化上，均無顯著差異外，在環境整潔衛生、服務品質良好、使用優良品質的食材、交通及停車便利、提供優惠折扣之吸引力程度上，已婚的受訪者皆顯著大於未婚者。

由本研究可知，與未婚者相比，在環境整潔衛生、服務品質良好、使用

優良品質的食材、交通及停車便利、提供優惠折扣上對已婚者是更具吸引力的。

表 4.6 婚姻對於餐廳吸引力之差異分析

	未婚(191 人)	已婚(237 人)	t 檢定		
	平均數	平均數	t	P	
環境整潔衛生	4.39	4.54	-2.279 [◎]	0.023	未婚<已婚
裝潢優美氣氛舒適	4.01	3.9	1.282	0.200	
服務品質良好	4.18	4.33	-2.060 [◎]	0.040	未婚<已婚
使用優良品質的食材	4.36	4.54	-2.689 [◎]	0.007	未婚<已婚
料理手法得宜	4.24	4.36	-1.541	0.124	
符合當地飲食文化	3.99	4.16	-1.916	0.056	
交通及停車便利	3.94	4.34	-4.624 [◎]	0.000	未婚<已婚
提供優惠折扣	3.63	3.86	-2.242 [◎]	0.025	未婚<已婚

註: *表異質, [◎]表顯著
資料來源:本研究整理

(4) 小孩數對餐廳吸引力之差異分析

由表 4.7 可知, 小孩數除了在交通及停車便利的餐廳吸引力上不全然相同, 其餘均無顯著差異, 其中在交通及停車便利的餐廳吸引力上, 有 1 名及 2 名小孩的受訪者顯著高於沒有小孩的受訪者。

表 4.7 小孩數對餐廳吸引力之差異分析

	Levene		ANOVA		事後檢定
	F	P	F	P	事後比較
環境整潔衛生	0.703	0.551	1.473	0.221	
裝潢優美氣氛舒適	0.745	0.526	1.454	0.226	
服務品質良好	1.362	0.254	1.001	0.392	
使用優良品質的食材	1.695	0.167	1.645	0.178	
料理手法得宜	0.596	0.618	0.106	0.956	
符合當地飲食文化	0.438	0.726	2.363	0.071	
交通及停車便利	2.902*	0.035			0<1、2
提供優惠折扣	3.420*	0.017			無明顯相異

註: 1.*表異質, ◎表顯著

2.事後檢定中, 0 表沒有小孩、1 表一名小孩、2 表二名小孩、3 表三名小孩或以上

資料來源:本研究整理

除了小孩數，也探討了有小孩與否對於餐廳吸引力是否有差異，根據表 4.8，可以得知在環境整潔衛生、服務品質良好、料理手法得宜、符合當地飲食文化及提供優惠折扣上，餐廳吸引力均無顯著差異，而在裝潢優美氣氛舒適的餐廳吸引力中，沒有小孩的受訪者顯著高於有小孩的受訪者，而在使用優良品質的食材及交通及停車便利上的餐廳吸引力上，有小孩的受訪者則顯著高於沒小孩的受訪者。

表 4.8 是否有小孩對於餐廳吸引力之差異分析

	沒小孩 (205)	有小孩 (223)	Levene		t 檢定		
	平均數	平均數	F	P	t	P	
環境整潔衛生	4.41	4.53	0.415	0.520	-1.787	0.075	
裝潢優美氣氛 舒適	4.04	3.87	0.837	0.361	2.032 [◎]	0.043	有小孩<沒小孩
服務品質良好	4.20	4.32	0.504	0.478	-1.624	0.105	
使用優良品質 的食材	4.39	4.53	3.329	0.069	-2.182 [◎]	0.030	沒小孩<有小孩
料理手法得宜	4.29	4.32	0.263	0.608	-0.46	0.646	
符合當地飲食 文化	4.04	4.13	0.502	0.479	-1.077	0.282	
交通及停車便 利	3.97	4.35	3.101	0.079	-4.516 [◎]	0.000	沒小孩<有小孩
提供優惠折扣	3.70	3.81	0.340	0.560	-1.078	0.282	

註: *表異質, [◎]表顯著

資料來源:本研究整理

(5) 教育程度對餐廳吸引力之差異分析

由表 4.9 可知, 不同的教育程度對餐廳吸引力中, 除了在料理手法上外, 其餘均無顯著差異, 其中在料理手法的餐廳吸引力上, 學歷為研究所及以上的受訪者顯著高於學歷為大學的受訪者。

表 4.9 教育程度對餐廳吸引力之差異分析

	Levene		Anova		事後檢定
	F	P	t	P	
環境整潔衛生	2.604	0.051	1.560	0.198	
裝潢優美氣氛舒適	0.816	0.485	0.805	0.492	
服務品質良好	0.926	0.428	1.664	0.174	
使用優良品質的食材	0.448	0.719	0.158	0.925	
料理手法得宜	0.279	0.841	2.638*	0.049	研究所<大學
符合當地飲食文化	2.035	0.108	0.66	0.577	
交通及停車便利	0.562	0.640	2.559	0.055	
提供優惠折扣	1.601	0.188	1.162	0.324	

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

(6) 居住地區對餐廳吸引力之差異分析

由表 4.10 可知，不同居住地對於餐廳吸引力上，在環境整潔衛生、服務品質良好、使用優良品質的食材、料理手法得宜上並沒有顯著差異；在裝潢優美氣氛舒適的餐廳吸引力上，中部的受訪者顯著高於北部與南部；在符合當地飲食文化及提供優惠折扣的餐廳吸引力上，南部的受訪者則顯著大於北部的受訪者；在交通及停車便利的吸引力上，中部及南部的受訪者皆顯著大於北部的受訪者。

表 4.10 居住地區對餐廳吸引力之差異分析

	Levene		ANOVA		事後檢定
	F	P	t	P	
環境整潔衛生	3.070*	0.047			無明顯相異
裝潢優美氣氛舒適	1.082	0.340	3.677 [◎]	0.026	1、3<2
服務品質良好	0.916	0.401	0.674	0.51	
使用優良品質的食材	0.438	0.646	0.023	0.977	
料理手法得宜	1.169	0.312	0.058	0.943	
符合當地飲食文化	2.892	0.057	4.943 [◎]	0.007	1<3
交通及停車便利	2.001	0.137	5.757 [◎]	0.003	1<2、3
提供優惠折扣	0.029	0.972	3.199 [◎]	0.042	1<3

註: 1.東部及離島不列入分析,遺漏值 3

2.*表異質,◎表顯著

3.1 表北部,2 表中部、3 表南部

資料來源:本研究整理

(7) 旅遊天數對餐廳吸引力之差異分析

本研究將旅遊天數分為半天、一天、兩天、三天及以上。由表 4.11

可知,旅遊天數對餐廳吸引力並無顯著差異。

表 4.11 旅遊天數對餐廳吸引力之差異分析

	Levene		Anova	
	F	P	t	P
環境整潔衛生	0.568	0.636	0.251	0.860
裝潢優美氣氛舒適	1.042	0.374	1.011	0.388
服務品質良好	2.353	0.072	0.679	0.565
使用優良品質的食材	1.481	0.219	1.766	0.153
料理手法得宜	0.918	0.432	0.568	0.636
符合當地飲食文化	1.725	0.161	1.385	0.247
交通及停車便利	1.729	0.160	0.976	0.404
提供優惠折扣	0.489	0.690	1.005	0.390

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

(8) 當地交通工具對餐廳吸引力之差異分析

本研究將交通工具分為 1.機車、2.汽車、3.遊覽車、4.公車、5.捷運、6.火車，其中其他部分僅有 2，不納入分析。

由表 4.12 可知，當地交通工具對餐廳吸引力之差異分析中，在裝潢優美氣氛舒適、料理手法得宜、符合當地飲食文化、交通及停車便利及提供優惠折扣上均無顯著差異；在環境整潔衛生及服務品質良好的餐廳吸引力上，騎機車的受訪者顯著小於選擇汽車、遊覽車、捷運、火車的受訪；在使用優良品質的食材的餐廳吸引力上，選擇機車的受訪者顯著小於選擇汽車、遊覽車及捷運的受訪者。

表 4.12 當地交通工具對餐廳吸引力之差異分析

	Levene		Anova		事後檢定
	F	P	t	P	
環境整潔衛生	0.170	0.974	2.78 [◎]	0.017	1<2、3、5、6
裝潢優美氣氛舒適	4.460*	0.001			無明顯相異
服務品質良好	0.550	0.738	2.855 [◎]	0.015	1<2、3、5、6
使用優良品質的食材	0.409	0.843	2.778 [◎]	0.018	1<2、3、5
料理手法得宜	2.575*	0.026			無明顯相異
符合當地飲食文化	2.614*	0.024			無明顯相異
交通及停車便利	3.214*	0.007			無明顯相異
提供優惠折扣	0.611	0.691	1.763	0.119	

註: 1.遺漏值 2

2.*表異質，[◎]表顯著

3.事後檢定中 1 表機車、2 表汽車、3 表遊覽車、4 表公車、5 表捷運、6 表火車

資料來源:本研究整理

(9) 餐廳資訊來源對餐廳吸引力之差異分析

由表 4.13 可知，餐廳資訊來源對餐廳吸引力的均無顯著差異。

表 4.13 餐廳資訊來源對餐廳吸引力之差異分析

	Levene		Anova	
	F	P	t	P
環境整潔衛生	0.447	0.774	1.340	0.254
裝潢優美氣氛舒適	0.243	0.914	1.938	0.103
服務品質良好	1.209	0.306	0.976	0.421
使用優良品質的食材	0.892	0.468	0.501	0.735
料理手法得宜	0.344	0.848	0.977	0.420
符合當地飲食文化	0.979	0.419	0.536	0.710
交通及停車便利	0.581	0.677	0.239	0.916
提供優惠折扣	0.806	0.522	0.418	0.796

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

(10) 旅伴對餐廳吸引力之差異分析

本研究將旅伴分為 1. 獨自旅行、2. 家人、3. 朋友、4. 同學同事、5. 旅遊團體。由表 4.14 可知，在旅伴對於餐廳吸引力的差異分析中，在料理手法得宜、符合當地飲食文化、提供優惠折扣上，不同的旅伴類型並無顯著差異；在環境整潔、服務品質良好、交通及停車便利的餐廳吸引力中，旅伴為獨自旅行及朋友的受訪者顯著低於旅伴為家人的受訪者；在裝潢優美氣氛舒適的餐廳吸引力中，單獨旅行者則顯著小於旅伴為家人、朋友、同學同事的受訪者；在使用優良品質的食材的餐廳吸引力中，旅伴為朋友的受訪者則顯著小於旅伴為家人的受訪者。

表 4.14 旅伴對餐廳吸引力之差異分析

	Levene		Anova		事後檢定
	F	P	t	P	
環境整潔衛生	1.869	0.134	3.903 [◎]	0.009	1、3<2
裝潢優美氣氛舒適	1.974	0.117	2.969 [◎]	0.032	1<2、3、4
服務品質良好	0.825	0.481	4.824 [◎]	0.003	1、3<2
使用優良品質的食材	1.303	0.273	4.439 [◎]	0.004	3<2
料理手法得宜	3.434*	0.017			無明顯相異
符合當地飲食文化	0.810	0.489	0.604	0.613	
交通及停車便利	3.200*	0.023			1、3<2
提供優惠折扣	4.461*	0.004			無明顯相異

註: 1. *表異質，[◎]表顯著

2. 事後檢定中，1 表獨自旅行、2 表家人、3 表朋友、4 表同學同事、5 表旅遊團體

資料來源:本研究整理

(11) 同行人數對餐廳吸引力之差異分析

本研究將同行人數(含自己)分為 1. 獨自旅行、2. 2-4 人、3. 5-8 人、4. 9 人或以上。由表 4.15 可知，同行人數對餐廳吸引力之差異分析中，在料理手法得宜、符合當地飲食文化、交通及停車便利的餐廳吸引力上，不同的同行人數並無顯著差異；在環境整潔衛生、裝潢優美氣氛舒適、服務品質良好及提供優惠折扣的餐廳吸引力上，獨自旅行的受訪者顯著低於其他的受訪者，表示相較於有同行旅伴的受訪者，獨自旅行的受訪者較不在意環境整潔衛生、裝潢優美氣氛舒適、服務品質良好及提供優惠折扣上，其中在服務品質良好的餐廳吸引力中，除了獨自旅行的受訪者顯著低於其他受訪者外，同行人數 2-4 人的受訪者顯著低於同行人數為 5-8 人的受訪者；在使用優良食材的餐廳吸引力上，同行人數 2-4 人的受訪者顯著低於同行人數為 5-8 人的受訪者。

表 4.15 同行人數對餐廳吸引力之差異分析

	Levene		Anova		事後檢定
	F	P	t	P	
環境整潔衛生	2.572	0.054	3.170 [◎]	0.024	1<2、3、4
裝潢優美氣氛舒適	2.360	0.071	3.488 [◎]	0.016	1<2、3、4
服務品質良好	1.541	0.203	4.187 [◎]	0.006	1<2、3、4；2<3
使用優良品質的食材	5.313*	0.001			2<3
料理手法得宜	2.585	0.053	1.271	0.284	
符合當地飲食文化	0.635	0.593	0.810	0.489	
交通及停車便利	1.164	0.323	2.179	0.090	
提供優惠折扣	1.840	0.139	2.785	0.041	1<2、3、4

註: 1. *表異質，[◎]表顯著

2. 事後檢定中，1 表獨自旅行、2 表 2-4 人、3 表 5-8 人、4 表 9 人或以上

資料來源:本研究整理

(12) 可接受金額對餐飲吸引力之差異分析

本研究將每人每餐可接受金額分為 1. 150 或以下、2. 151-300、3. 300-450、4. 451-600、5. 601-800、6. 801-1000、7. 1000-1500、8. 1500 或以上。由表 4.16 可知，可接受金額對餐飲吸引力之差異分析中，在環境整潔衛生、裝潢優美氣氛舒適及提供優惠折扣中，選擇不同金額的受訪者間並無顯著差異；在其他具顯著差異的餐飲吸引力中，選擇較高價位的多數顯著高於選擇低價位的受訪者，詳細參照表 4.16。

表 4.16 可接受金額對餐飲吸引力之差異分析

	Levene		Anova		事後檢定
	F	P	t	P	
環境整潔衛生	1.073	0.380	1.498	0.166	
裝潢優美氣氛舒適	1.216	0.293	1.321	0.238	
服務品質良好	1.642	0.122	2.184 [◎]	0.035	1、2<7、8；3<7
使用優良品質的食材	4.396*	0.000			2<7、8
料理手法得宜	2.304*	0.026			2<7、8
符合當地飲食文化	1.445	0.185	2.580 [◎]	0.013	1<7、8；2<3、4、7、8
交通及停車便利	1.872	0.073	2.036 [◎]	0.049	1<3、5、6、7、8；2<3、8
提供優惠折扣	1.473	0.175	0.966	0.456	

註：1.*表異質，[◎]表顯著

2. 事後檢定中，可接受金額分類：1 表 150 或以下、2 表 151-300、3 表 300-450、4 表 451-600、5 表 601-800、6 表 801-1000、7 表 1000-1500、8 表 1500 或以上

資料來源：本研究整理

4.3 不同旅遊類型中之餐飲選擇統計分析

為瞭解遊客於各旅遊類型中會選擇的餐飲類型，對回收有效問卷中的不同旅遊類型中之餐飲類型進行統計分析。

(1) 各旅遊類型中餐飲選擇之加權得分統計

本研究的旅遊類型分為溫泉旅遊、藝術空間、古蹟寺廟、主題商圈、主題樂園、花園農場、山林旅遊、沿海旅遊八大類，餐飲類型分為中式餐廳、日韓餐廳、東南亞餐廳、西式餐廳、主題特色餐廳、buffet 餐廳、燒烤類、鍋類、簡餐、素食、速食、地方特色小吃、咖啡甜食、早餐早午餐共十四大類。對受訪者在各旅遊類型中依序選擇的三種餐飲類型，

分別做第一名得 3 分、第二名得 2 分、第三名得 1 分做加權計算。遊客於各旅遊類型中選擇餐點之加權得分統計結果如表 4.17 所示。

表 4.17 各旅遊類型中餐飲選擇之加權得分統計表

旅遊類型 餐飲類型	溫泉 旅遊	藝術 空間	古蹟 寺廟	主題 商圈	主題 樂園	花園 農場	山林 旅遊	沿海 旅遊
中式餐廳	361*	186	522*	135	163	185	432*	381*
日韓餐廳	428*	94	101	185	66	41	50	59
東南亞餐廳	28	32	63	55	38	29	47	58
西式餐廳	129	328*	47	231	148	202	66	83
主題特色餐廳	331	550*	290*	561*	512*	656*	387*	380*
buffet 餐廳	159	98	46	111	73	126	57	102
燒烤類	93	31	38	114	21	49	70	304
鍋類	301	117	94	155	65	207	184	149
簡餐	146	443*	245	233*	421*	408*	340	166
素食	26	21	105	19	30	36	34	20
速食	21	82	51	133	583*	48	98	53
地方特色小吃	384*	171	761*	316*	154	216*	555*	620*
咖啡甜食	35	187	49	118	125	168	75	46
早餐早午餐	61	138	56	99	60	88	70	30
得分合計	1330	1157	895	1355	943	1179	1091	1070
全部餐飲類型 平均得分	加權總得分 19748 / 112 項=176.3							

註: *表示餐飲類型在該旅遊類型中為前三名

資料來源:本研究整理

表 4.17 顯示，全部餐飲類型得分的平均為 176.3 分，在各旅遊型態中前三名的餐飲類型得分全部加總後得到平均為 447 分。在溫泉旅遊中，得分最高者為日韓餐廳，第二為地方特色小吃，第三為中式餐廳；在藝術空間中，得分最高者為主題特色餐廳，第二為簡餐，第三為西式餐廳；

在古蹟寺廟中，得分最高者為主題特色餐廳，第二為簡餐，第三為西式餐廳；在主題商圈中，得分最高者為主題特色餐廳，第二為地方特色小吃，第三為簡餐；在主題樂園中，得分最高者為速食，第二為主題特色餐廳，第三為簡餐；在花園農場中，得分最高者為主題特色餐廳，第二為簡餐，第三為地方特色小吃；在山林旅遊中，得分最高者為地方特色小吃，第二為中式餐廳，第三為主題特色餐廳；在沿海旅遊中，得分最高者為地方特色小吃，第二為中式餐廳，第三為主題特色餐廳。

在各旅遊型態中前三名的餐飲類型得分全部加總後得到平均為 447 分，其中得分比 447 分高的有古蹟寺廟旅遊型態中的中式餐廳以及地方特色小吃，主題樂園旅遊型態中的主題餐廳及速食，其中主題特色餐廳在藝術空間、主題商圈、主題樂園、花園農場這四個旅遊型態中皆高於 447 分，相當受歡迎，地方特小吃也在古蹟寺廟、山林旅遊、沿海旅遊這三個旅遊型態中高於 447 分。

(2) 餐飲類型選擇次數統計與總加權分排名

為瞭解所有餐飲類型被選擇的次數與排序，進行餐飲類型選擇次數統計與總加權分排名，結果如表 4.18 所示

表 4.18 餐飲類型選擇次數統計與總加權分排名表

餐廳類型	第一選擇 次數	第二選擇 次數	第三選擇 次數	總選擇次數	總加權分	排名
主題特色餐廳	803	475	308	1586	3667	1
地方特色小吃	707	346	364	1417	3177	2
簡餐	277	528	515	1320	2402	3
中式餐廳	443	363	310	1116	2365	4
鍋類	141	294	261	696	1272	5
西式餐廳	182	238	212	632	1234	6
速食	183	149	222	554	1069	7
日韓餐廳	188	166	128	482	1024	8
咖啡甜食	76	148	279	503	803	9
buffet 餐廳	95	171	145	411	772	10
燒烤類	96	158	116	370	720	11
早餐早午餐	67	105	191	363	602	12
東南亞餐廳	48	58	90	196	350	13
素食	62	31	43	136	291	14

資料來源:本研究整理

由表 4.18 可知，在所有餐飲類型中，受訪者選擇最多的是主題特色餐廳，再來依序是地方特色小吃、簡餐、中式餐廳。

4.4 人口變項對不同旅遊類型中之餐飲選擇差異分析

為進一步瞭解各人口統計變項在不同旅遊類型的餐飲選擇是否存在差異，研究針對在不同旅遊類型中，遊客的性別、年齡、婚姻、小孩數等屬性對餐飲選擇做差異分析，分析結果如下所述。

4.4.1 溫泉旅遊

(1) 溫泉旅遊類型中「性別」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行溫泉旅遊旅遊類型中不同性別的餐飲選擇差異分析，結果如表 4.19 所示。

表 4.19 溫泉旅遊類型中「性別」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	男	女	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中餐	1.25	0.63	28.801*	.000	5.187 [◎]	.000	女<男
日韓餐廳	1.08	0.96	3.515	.061	0.940	.384	
東南亞餐廳	0.05	0.07	1.275	.260	-0.558	.577	
西式餐廳	0.52	0.18	69.703*	.000	4.088 [◎]	.000	女<男
主題特色餐廳	0.78	0.77	0.845	.359	0.092	.927	
buffet 餐廳	0.31	0.41	5.862*	.016	-1.211	.277	
燒烤類	0.15	0.26	11655*	.001	-1.870	.062	
鍋類	0.43	0.85	46.319*	.000	-4.390 [◎]	.000	男<女
簡餐	0.25	0.39	10.911*	.001	-1.892	.059	
素食	0.09	0.04	6.031*	.014	1.108	.269	
速食	0.02	0.06	11638*	.001	-2.042 [◎]	.042	男<女
地方特色小吃	0.8	0.95	1.444	.230	-1.233	.218	
咖啡甜食	0.03	0.11	17.139*	.000	-2.434 [◎]	.015	男<女
早餐早午餐	0.1	0.17	6.826*	.009	-1.422	.156	

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.19 可知，在選擇中式餐廳及西式餐廳中的受訪者中，男性顯著多於女性，而在選擇鍋類、速食、咖啡甜食的餐飲類型上，女性則顯著多於男性，其餘餐飲類型在性別上並無顯著差異。顯示中式餐廳及西

式餐廳較受男性歡迎，而鍋類、速食、咖啡甜食則較受女性歡迎。

(2) 溫泉旅遊類型中「年齡」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析不同年齡層受訪者對於溫泉旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.20 所示。

表 4.20 溫泉旅遊類型中「年齡」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	F 值	P 值	
中式餐廳	7.381*	0.000			1<3 ; 1、2、4<5
日韓餐廳	3.760*	0.002			無顯著相異
東南亞餐廳	2.390*	0.037			無顯著相異
西式餐廳	4.857*	0.000			無顯著相異
主題特色餐廳	4.786*	0.000			1<5
buffet 餐廳	5.908*	0.000			無顯著相異
燒烤類	16.085*	0.000			5<3 ; 6<2、3
鍋類	13.574*	0.000			5<4 ; 6<1、2、3、4、5
簡餐	4.199*	0.001			無顯著相異
素食	3.018*	0.011			無顯著相異
速食	2.791*	0.017			無顯著相異
地方特色小吃	3.888*	0.002			無顯著相異
咖啡甜食	1.652	0.145	0.419	0.836	
早餐早午餐	7.892*	0.000			無顯著相異

註：1. *表異質，◎表顯著

2. 事後檢定中，1 表 18-19 歲、2 表 20-29 歲、3 表 30-39 歲、4 表 40-49 歲、5 表 50-59 歲、6 表 60 歲或以上

資料來源：本研究整理

由表 4.20 可知，在選擇中式餐廳餐飲類型中，18-19 歲的受訪者顯著低於 30-39 歲及 50-59 歲的受訪者，且 20-29 歲及 40-49 歲的受訪者亦顯

著低於 50-59 歲的受訪者；在選擇主題特色餐廳的餐飲類型中，18-19 歲的受訪者顯著低於 50-59 歲的受訪者；在選擇燒烤類的餐飲類型中，50-59 歲的首訪者則顯著低於 30-39 歲的受訪者，60 歲以上的受訪者亦顯著低於 20-29 歲及 30-39 歲的受訪者；在鍋類的餐飲類型中，50-59 歲的受訪者低於 40-49 歲的受訪者，而在 60 歲以上的受訪者顯著低於其餘所有年齡區間的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同年齡區間的受訪者間並無顯著差異。

(3) 溫泉旅遊類型中「婚姻」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行分析已婚與未婚對溫泉旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.21 所示。

表 4.21 溫泉旅遊類型中「婚姻」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.60	1.04	16.517*	.000	-4.013 [◎]	.000	未婚<已婚
日韓餐廳	1.10	0.92	6.191*	.013	1.495	.136	
東南亞餐廳	0.09	0.05	6.850*	.009	1.303	.193	
西式餐廳	0.24	0.35	8.938*	.003	-1.709	.088	
主題特色餐廳	0.64	0.88	8.696*	.003	-2.237 [◎]	.026	未婚<已婚
buffet 餐廳	0.35	0.39	1.460	.228	-0.562	.575	
燒烤類	0.31	0.14	33.191*	.000	2.772 [◎]	.006	已婚<未婚

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

表 4.21 溫泉旅遊類型中「婚姻」的餐飲選擇差異分析(續)

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
鍋類	0.82	0.61	6.000*	.015	1.955	.051	
簡餐	0.45	0.26	24.084*	.000	2.492 [◎]	.013	已婚<未婚
素食	0.05	0.07	0.588	.444	-0.389	.698	
速食	0.05	0.05	0.195	.659	0.230	.818	
地方特色小吃	0.92	0.88	0.521	.471	0.295	.768	
咖啡甜食	0.10	0.07	3.056	.081	0.906	.365	
早餐早午餐	0.19	0.11	11.463*	.001	1.760	.079	

註: *表異質, [◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.21 可知，在選擇中式餐廳及主題特色餐廳餐飲類型的受訪者中，未婚的受訪者顯著低於已婚的受訪者；而在燒烤類及簡餐的餐飲類型中，則是已婚的受訪者顯著低於未婚的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，未婚與已婚的受訪者間並無顯著差異。顯示中式餐廳及主題特色餐廳的餐飲類型較受已婚者歡迎，而燒烤類及簡餐的餐飲類型教授未婚者喜愛。

(4) 溫泉旅遊類型中「小孩數」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析有不同數量小孩的受訪者對於溫泉旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.22 所示。

表 4.22 溫泉旅遊類型中「小孩數」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	11.607*	.000			0<2、3
日韓餐廳	5.216*	.002			無顯著相異
東南亞餐廳	5.519*	.001			無顯著相異
西式餐廳	5.919*	.001			無顯著相異
主題特色餐廳	1.725	.161	1.735	.159	
buffet 餐廳	2.029	.109	0.549	.649	
燒烤類	13.472*	.000			2、3<0
鍋類	1.549	.201	1.195	.311	
簡餐	7.482*	.000			無顯著相異
素食	2.200	.087	0.531	.661	
速食	3.733*	.011			無顯著相異
地方特色小吃	2.102	.099	0.837	0.474	
咖啡甜食	3.760*	.011			無顯著相異
早餐早午餐	12.785*	.000			2<0

註: 1. *表異質, ©表顯著

2.事後檢定中, 0-沒有小孩、1-一名小孩、2-名小孩、3-名小孩或以上

資料來源:本研究整理

由表 4.22 可知, 在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中, 沒有小孩的受訪者顯著低於有 2 個小孩及 3 個以上小孩的受訪者; 而燒烤類型的餐飲類型中, 有兩個小孩及 3 個以上小孩的受訪者則顯著低於沒有小孩的受訪者; 早餐早午餐餐飲類型中, 有 2 名小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者; 在選擇其餘餐飲類型的受訪者中, 有不同數量小孩的受訪者間並無顯著差異。

4.4.2 藝術空間

(1) 藝術空間旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行藝術空間旅遊類型中不同性別的餐飲選擇差異分析，結果如表 4.23 所示。

表 4.23 藝術空間旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	男	女	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.68	0.30	51.582*	0.000	3.747 [◎]	0.000	女<男
日韓餐廳	0.27	0.19	5.975*	0.015	1.173	0.242	
東南亞餐廳	0.08	0.07	0.149	0.699	0.209	0.834	
西式餐廳	0.91	0.69	3.023	0.083	1.876	0.061	
主題特色餐廳	1.27	1.29	0.201	0.654	-1.36	0.892	
buffet 餐廳	0.17	0.26	8.128*	0.005	-1.549	0.122	
燒烤類	0.11	0.05	6.865*	0.009	1.221	0.223	
鍋類	0.17	0.33	17.733*	0.000	-2.368 [◎]	0.018	男<女
簡餐	1.07	1.01	0.004	0.951	0.498	0.619	
素食	0.08	0.03	7.575*	0.006	1.266	0.207	
速食	0.16	0.21	3.178	0.075	-0.897	0.370	
地方特色小吃	0.46	0.37	3.575	0.059	1.029	0.304	
咖啡甜食	0.20	0.56	66.546*	0.000	-4.906 [◎]	0.000	男<女
早餐早午餐	0.13	0.42	57.285*	0.000	-4.296 [◎]	0.000	男<女

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.23 可知，選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，女性受訪者顯著低於男性；而在選擇鍋類餐飲類型、咖啡甜食餐飲類型、早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，男性受訪者顯著低於女性受訪者；在選擇其餘餐

飲類型的受訪者中，不同性別的受訪者間並無顯著差異。

(2) 藝術空間旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析不同年齡層的受訪者對於藝術空間旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.24 所示。

表 4.24 藝術空間旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	14.266*	0.000			1、2<5
日韓餐廳	1.647	0.146	0.657	0.656	
東南亞餐廳	4.765*	0.000			無明顯差異
西式餐廳	3.092*	0.009			無明顯差異
主題特色餐廳	1.224	0.297	0.944	0.452	
buffet 餐廳	7.246*	0.000			無明顯差異
燒烤類	5.921*	0.000			
鍋類	2.079	0.067	0.614	0.690	
簡餐	4.500*	0.001			無明顯差異
素食	6.244*	0.000			無明顯差異
速食	8.442*	0.000			2<4
地方特色小吃	2.580*	0.026			無明顯差異
咖啡甜食	4.505*	0.001			無明顯差異
早餐早午餐	26.723*	0.000			4、5<2

註：1. *表異質，◎表顯著

2. 事後檢定中，1 表 18-19 歲、2 表 20-29 歲、3 表 30-39 歲、4 表 40-49 歲、5 表 50-59 歲、6 表 60 歲或以上

資料來源：本研究整理

由表 4.24 可知，選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者，18-19 歲及 20-29 歲的受訪者顯著低於 50-59 歲的受訪者；選擇速食餐飲類型的受訪者中，

20-29 歲的受訪者顯著低於 40-49 歲的受訪者；早餐早午餐餐飲類型中，40-49 歲及 50-59 歲的受訪者則顯著低於 20-29 歲的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同年齡區間的受訪者間並無顯著差異。

(3) 藝術空間旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行分析已婚與未婚對藝術空間旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.25 所示。

表 4.25 藝術空間旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.21	0.61	75.504*	0.000	-4.806 [◎]	0.000	未婚<已婚
日韓餐廳	0.29	0.16	15.565*	0.000	1.872	0.062	
東南亞餐廳	0.09	0.06	3.860*	0.050	0.911	0.363	
西式餐廳	0.73	0.8	1.715	0.191	-0.629	0.530	
主題特色餐廳	1.24	1.32	1.812	0.179	-0.629	0.530	
buffet 餐廳	0.3	0.17	15.721*	0.000	1.913	0.057	
燒烤類	0.09	0.05	4.376*	0.037	0.996	0.320	
鍋類	0.27	0.28	0.114	0.736	-0.169	0.866	
簡餐	0.92	1.13	3.079	0.080	-1.895	0.059	
素食	0.03	0.06	3.780	0.053	-0.978	0.329	
速食	0.19	0.19	0.025	0.874	-0.108	0.914	
地方特色小吃	0.38	0.42	0.281	0.597	-0.469	0.639	
咖啡甜食	0.58	0.32	20.665*	0.000	2.943 [◎]	0.003	已婚<未婚
早餐早午餐	0.54	0.14	111.545*	0.000	4.970 [◎]	0.000	已婚<未婚

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.25 可知，在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，未婚的受訪

者顯著低於已婚的受訪者；在選擇咖啡甜食餐飲類型及早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，已婚的受訪者顯著低於未婚的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，已婚及未婚的受訪者間並無顯著差異。

(4) 藝術空間旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，分析有不同數量小孩的受訪者對於藝術空間旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.26 所示。

表 4.26 藝術空間旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	27.273*	0.000			0<2
日韓餐廳	4.817*	0.003			無顯著相異
東南亞餐廳	0.937	0.423	0.216	0.885	
西式餐廳	1.323	0.266	0.282	0.839	
主題特色餐廳	1.756	0.155	0.692	0.557	
buffet 餐廳	1.576	0.195	0.413	0.744	
燒烤類	2.475	0.061	0.593	0.620	
鍋類	0.979	0.402	0.216	0.885	
簡餐	1.581	0.193	1.417	0.237	
素食	5.757*	0.001			無顯著相異
速食	10.053*	0.000			無顯著相異
地方特色小吃	5.359*	0.001			無顯著相異
咖啡甜食	12.740*	0.000			1、2<0
早餐早午餐	61.933*	0.000			1、2、3<0

註: 1. *表異質，[◎]表顯著

2. 事後檢定中，0-沒有小孩、1-一名小孩、2-二名小孩、3-三名小孩或以上

資料來源:本研究整理

由表 4.26 可知，在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，沒有小孩的

受訪者顯著低於有 2 個小孩的受訪者；在選擇咖啡甜食餐飲類型的受訪者中，有 1 名及 2 名小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者；在選擇早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，有 1 名、2 名、3 名或以上小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者；在選擇其他餐飲類型的受訪者中，有不同數量小孩的受訪者間並無顯著差異。

4.4.3 古蹟寺廟

(1) 古蹟寺廟旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行古蹟寺廟旅遊旅遊類型中不同性別的餐飲選擇差異分析，結果如表 4.27 所示。

表 4.27 古蹟寺廟旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	男	女	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	1.39	1.13	1.401	0.237	2.060 [◎]	0.040	女<男
日韓餐廳	0.33	0.19	16.052*	0.000	1.889	0.060	
東南亞餐廳	0.15	0.15	0.026	0.872	-0.015	0.988	
西式餐廳	0.14	0.09	3.687	0.056	1.048	0.295	
主題特色餐廳	0.78	0.62	4.83*	0.028	1.463	0.145	
buffet 餐廳	0.1	0.11	0.227	0.634	-0.246	0.806	
燒烤類	0.13	0.07	8.26*	0.004	1.269	0.206	
鍋類	0.11	0.28	27.578*	0.000	-2.921 [◎]	0.004	男<女

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

表 4.27 古蹟寺廟旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析(續)

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	男	女	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
簡餐	0.59	0.56	0	0.993	0.245	0.807	
素食	0.25	0.24	0.199	0.656	0.168	0.867	
速食	0.11	0.13	0.703	0.402	-0.482	0.637	
地方特色小吃	1.51	1.92	6.968*	0.009	-3.055 [◎]	0.002	男<女
咖啡甜食	0.13	0.11	0.723	0.396	0.434	0.664	
早餐早午餐	0.07	0.16	14.13*	0.000	-2.133 [◎]	0.033	男<女

註: *表異質, [◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.27 可知，在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，女性受訪者顯著低於男性；而在選擇鍋類餐飲類型、地方特色小吃餐飲類型、早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，男性受訪者顯著低於女性受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同性別的受訪者間並無顯著差異。

(2) 古蹟寺廟旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析不同年齡層的受訪者對於古蹟寺廟旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.28 所示。

表 4.28 古蹟寺廟旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	2.617*	0.024			無顯著相異
日韓餐廳	2.297*	0.045			無顯著相異
東南亞餐廳	1.981	0.080	0.539	0.747	
西式餐廳	0.961	0.441	0.256	0.937	
主題特色餐廳	1.045	0.391	0.264	0.933	
buffet 餐廳	1.847	0.102	0.447	0.816	
燒烤類	2.139	0.060	0.515	0.765	
鍋類	3.810*	0.002			6<2、3、4
簡餐	3.769*	0.002			無顯著相異
素食	5.667*	0.000			無顯著相異
速食	2.872*	0.015			6<4
地方特色小吃	2.353*	0.040			5<2、3
咖啡甜食	3.323*	0.006			6<2
早餐早午餐	8.366*	0.000			無顯著相異

註: 1. *表異質, ©表顯著

2. 事後檢定中, 1 表 18-19 歲、2 表 20-29 歲、3 表 30-39 歲、4 表 40-49 歲、
5 表 50-59 歲、6 表 60 歲或以上

資料來源:本研究整理

由表 4.28 可知, 選擇鍋類餐飲類型的受訪者中, 60 歲以上的受訪者顯著低於 20-29 歲、30-39 歲、40-49 歲的受訪者; 在選擇速食餐飲類型的受訪者中, 60 歲以上的受訪者顯著低於 40-49 歲的受訪者; 在選擇地方特色小吃餐飲類型的受訪者中, 50-59 歲的受訪者顯著低於 20-29 歲、30-39 歲的受訪者, 在選擇咖啡甜食餐飲類型的受訪者中, 60 歲以上的受訪者顯著低於 20-29 歲的受訪者; 在選擇其餘餐飲類型的受訪者中, 不同年齡區間的受訪者間並無顯著差異。

(3) 古蹟寺廟旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行分析已婚與未婚對古蹟寺廟旅遊旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.29 所示。

表 4.29 古蹟寺廟旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	1.06	1.35	4.212*	0.041	-2.382 [◎]	0.018	未婚<已婚
日韓餐廳	0.28	0.20	5.306*	0.022	1.112	0.267	
東南亞餐廳	0.16	0.14	0.835	0.361	0.513	0.609	
西式餐廳	0.07	0.14	9.405*	0.002	-1.592	0.112	
主題特色餐廳	0.64	0.71	0.004	0.947	-0.696	0.487	
buffet 餐廳	0.1	0.11	0.38	0.538	-0.321	0.748	
燒烤類	0.09	0.08	0.189	0.664	0.252	0.801	
鍋類	0.27	0.18	8.818*	0.003	1.551	0.122	
簡餐	0.54	0.59	0.94	0.333	-0.587	0.557	
素食	0.2	0.28	4.129*	0.043	-1.072	0.284	
速食	0.13	0.11	0.289	0.591	0.300	0.764	
地方特色小吃	1.95	1.64	14.625*	0.000	2.448 [◎]	0.015	已婚<未婚
咖啡甜食	0.14	0.10	3.123	0.078	0.944	0.346	
早餐早午餐	0.19	0.08	25.264*	0.000	2.310 [◎]	0.022	已婚<未婚

註：*表異質，[◎]表顯著

資料來源：本研究整理

由表 4.29 可知，在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，未婚的受訪者顯著低於已婚的受訪者；在選擇地方特色小吃餐飲類型及早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，已婚的受訪者顯著低於未婚的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，已婚及未婚的受訪者間並無顯著差異。

(4) 古蹟寺廟旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，分析有不同數量小孩的受訪者對於古蹟寺廟旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.30 所示。

表 4.30 古蹟寺廟旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	1.865	0.135	0.589	0.623	
日韓餐廳	4.67*	0.003			無顯著相異
東南亞餐廳	5.948*	0.001			無顯著相異
西式餐廳	3.257*	0.022			無顯著相異
主題特色餐廳	7.106*	0.000			1<2
buffet 餐廳	4.906*	0.002			0、2<3
燒烤類	3.788*	0.011			無顯著相異
鍋類	5.725*	0.001			無顯著相異
簡餐	2.883*	0.036			無顯著相異
素食	4.565*	0.004			無顯著相異
速食	2.439	0.064	0.628	0.597	
地方特色小吃	2.676*	0.047			無顯著相異
咖啡甜食	0.376	0.771	0.077	0.972	
早餐早午餐	8.165*	0.000			2<0

註: 1. *表異質，◎表顯著

2.事後檢定中，0 表沒有小孩、1 表一名小孩、2 表 2 名小孩、3 表 3 名小孩或以上

資料來源:本研究整理

由表 4.30 可知，在選擇主題特色餐廳的受訪者中，有 1 名小孩的受訪者顯著低於有 2 名小孩的受訪者；在選擇 buffet 餐廳的受訪者中，沒有小孩及有 2 名小孩的受訪者則顯著低於有 3 名以上小孩的受訪者；在選擇早餐早午餐類型的受訪者中，有 2 名小孩的受訪者則顯著低於沒有小

孩的受訪者；在選擇其他餐飲類型的受訪者中，有不同數量小孩的受訪者間並無顯著差異。

4.4.4 主題商圈

(1) 主題商圈旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行主題商圈旅遊類型中不同性別的餐飲選擇差異分析，結果如表 4.31 所示。

表 4.31 主題商圈旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	男	女	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.52	0.21	57.06*	0.000	3.518 [◎]	0.001	女<男
日韓餐廳	0.47	0.41	1.226	0.269	0.581	0.561	
東南亞餐廳	0.12	0.13	0.195	0.659	-0.250	0.803	
西式餐廳	0.69	0.46	14.881*	0.000	2.271 [◎]	0.024	女<男
主題特色餐廳	1.26	1.34	1.839	0.176	-0.570	0.569	
buffet 餐廳	0.32	0.23	4.971*	0.026	1.251	0.212	
燒烤類	0.21	0.3	5.661*	0.018	-1.310	0.191	
鍋類	0.31	0.39	1.322	0.251	-0.935	0.350	
簡餐	0.53	0.55	3.293	0.070	-0.290	0.772	
素食	0.07	0.03	3.893*	0.049	0.880	0.380	
速食	0.26	0.34	4.334*	0.038	-1.041	0.298	
地方特色小吃	0.74	0.74	0.064	0.801	0.022	0.982	
咖啡甜食	0.17	0.33	19.369*	0.000	-2.562 [◎]	0.011	男<女
早餐早午餐	0.11	0.29	31.641*	0.000	-3.248 [◎]	0.001	男<女

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.31 可知，選擇中式餐廳餐飲類型及西式餐廳餐飲類型的受訪者中，女性受訪者顯著低於男性；而在選擇咖啡甜食餐飲類型、早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，男性受訪者顯著低於女性受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同性別的受訪者間並無顯著差異。

(2) 主題商圈旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析不同年齡層的受訪者對於主題商圈旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.32 所示。

表 4.32 主題商圈旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	14.563*	0.000			2<5
日韓餐廳	11.031*	0.000			6<2、3、4、5
東南亞餐廳	4.597*	0.000			6<5
西式餐廳	5.184*	0.000			無顯著相異
主題特色餐廳	2.671*	0.022			無顯著相異
buffet 餐廳	6.268*	0.000			1<4、5
燒烤類	7.102*	0.000			6<1、3、4、5
鍋類	8.921*	0.000			6<2、3、4、5
簡餐	0.766	0.575	0.196	0.964	
素食	5.257*	0.000			無顯著相異
速食	4.806*	0.000			無顯著相異
地方特色小吃	1.043	0.392	0.501	0.775	
咖啡甜食	4.075*	0.001			無顯著相異
早餐早午餐	17.222*	0.000			5、6<2、3

註：1. *表異質，◎表顯著

2. 事後檢定中，1 表 18-19 歲、2 表 20-29 歲、3 表 30-39 歲、4 表 40-49 歲、5 表 50-59 歲、6 表 60 歲或以上

資料來源：本研究整理

由表 4.32 可知，在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，20-29 歲的受訪者顯著低於 50-59 歲的受訪者；在選擇日韓餐廳餐飲類型及鍋類餐飲類型的受訪者中，60 歲以、的受訪者顯著低於 20-29 歲、30-39 歲、40-49 歲、50-59 歲的受訪者；在選擇東南亞餐廳飲類型的受訪者中，60 歲以上的受訪者顯著低於 50-59 歲的受訪者；在選擇 buffet 餐廳飲類型的受訪者中，18-19 歲的受訪者顯著低於 40-49 歲、50-59 歲的受訪者；在選擇燒烤餐飲類型的受訪者中，60 歲以上的受訪者顯著低於 18-19 歲、30-39 歲、40-49 歲、50-59 歲的受訪者；在選擇早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，50-59 歲、60 歲以上的受訪者顯著低於 20-29 歲、30-39 歲的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同年齡區間的受訪者間並無顯著差異。

(3) 主題商圈旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行分析已婚與未婚對主題商圈旅遊旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.33 所示。

表 4.33 主題商圈旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.19	0.42	36.364*	0.000	-3.133 [◎]	0.002	未婚<已婚
日韓餐廳	0.42	0.44	0.386	0.535	-0.168	0.866	
東南亞餐廳	0.09	0.16	6.421*	0.012	-1.279	0.202	
西式餐廳	0.6	0.49	2.645	0.105	1.083	0.280	
主題特色餐廳	1.3	1.32	0.900	0.343	-0.169	0.866	
buffet 餐廳	0.19	0.31	11.193*	0.001	-1.746	0.082	
燒烤類	0.31	0.23	5.698*	0.017	1.210	0.227	
鍋類	0.4	0.33	3.057	0.081	0.837	0.403	
簡餐	0.51	0.57	0.282	0.596	-0.626	0.532	
素食	0.04	0.05	0.701	0.403	-0.419	0.675	
速食	0.31	0.31	0.049	0.826	-0.043	0.965	
地方特色小吃	0.73	0.74	0.011	0.915	-0.086	0.932	
咖啡甜食	0.36	0.21	22.442*	0.000	2.321 [◎]	0.021	已婚<未婚
早餐早午餐	0.36	0.13	57.931*	0.000	3.699 [◎]	0.000	已婚<未婚

註: *表異質, [◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.33 可知, 在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中, 未婚的受訪者顯著低於已婚的受訪者; 在選擇咖啡甜食餐飲類型及早餐早午餐餐飲類型的受訪者中, 已婚的受訪者顯著低於未婚的受訪者; 在選擇其餘餐飲類型的受訪者中, 已婚及未婚的受訪者間並無顯著差異。

(4) 主題商圈旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析, 進行分析有不同數量小孩的受訪者對於主題商圈旅遊類型中的餐飲選擇差異情形, 分析結果如表 4.34 所

示。

表 4.34 主題商圈旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	16.620*	0.000			無顯著相異
日韓餐廳	1.051	0.370	0.172	0.915	
東南亞餐廳	2.316	0.075	0.556	0.644	
西式餐廳	0.913	0.435	0.359	0.783	
主題特色餐廳	0.114	0.952	0.147	0.932	
buffet 餐廳	4.783*	0.003			無顯著相異
燒烤類	2.432	0.065	0.574	0.633	
鍋類	4.865*	0.002			無顯著相異
簡餐	1.406	0.241	0.577	0.631	
素食	4.843*	0.003			無顯著相異
速食	3.097*	0.027			無顯著相異
地方特色小吃	10.351*	0.000			3<0、2
咖啡甜食	15.760*	0.000			1、2<0
早餐早午餐	31.434*	0.000			1、2、3<0

註: 1. *表異質, ©表顯著

2.事後檢定中, 0 表沒有小孩、1 表一名小孩、2 表二名小孩、3 表三名小孩或以上

資料來源:本研究整理

由表 4.34 可知, 在選擇地方特色小吃餐飲類型的受訪者中, 有 3 名以上小孩的受訪者顯著低於沒有小孩、有 2 名小孩的受訪者; 在選擇咖啡甜食餐飲類型的受訪者中, 有 1 名小孩、有 2 名小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者; 在選擇早餐早午餐餐飲類型的受訪者中, 有小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者; 在選擇其他餐飲類型的受訪者中, 有不同數量小孩的受訪者間並無顯著差異。

4.4.5 主題樂園

(1) 主題樂園旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行主題樂園旅遊旅遊類型中不同性別的餐飲選擇差異分析，結果如表 4.35 所示。

表 4.35 主題樂園旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	男	女	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.62	0.25	74.366*	0.000	3.807 [◎]	0.000	女<男
日韓餐廳	0.23	0.12	13.751*	0.000	1.751	0.081	
東南亞餐廳	0.09	0.09	0.105	0.747	0.163	0.871	
西式餐廳	0.41	0.31	4.882*	0.028	1.208	0.228	
主題特色餐廳	1.27	1.16	5.514*	0.019	0.805	0.421	
buffet 餐廳	0.19	0.16	0.725	0.395	0.439	0.661	
燒烤類	0.05	0.05	0.184	0.668	0.207	0.836	
鍋類	0.22	0.12	16.594*	0.000	1.788	0.075	
簡餐	0.99	0.98	0.054	0.817	0.041	0.967	
素食	0.1	0.05	4.475*	0.035	1.002	0.317	
速食	0.89	1.62	9.346*	0.002	-5.772 [◎]	0.000	男<女
地方特色小吃	0.39	0.34	0.682	0.409	0.652	0.515	
咖啡甜食	0.19	0.35	19.274*	0.000	-2.462 [◎]	0.014	男<女
早餐早午餐	0.07	0.18	17.927*	0.000	-2.438 [◎]	0.015	男<女

註: *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.35 可知，選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，女性受訪者顯著低於男性；而在選擇速食餐飲類型、咖啡甜食餐飲類型、早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，男性受訪者顯著低於女性受訪者；在選擇其餘餐

飲類型的受訪者中，不同性別的受訪者間並無顯著差異。

(2) 主題樂園旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析不同年齡層的受訪者對於主題樂園旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.36 所示。

表 4.36 主題樂園旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

旅遊類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	9.715*	0.000			無顯著相異
日韓餐廳	4.744*	0.000			無顯著相異
東南亞餐廳	1.945	0.086	0.477	0.793	
西式餐廳	6.150*	0.000			6<3
主題特色餐廳	0.343	0.886	1.344	0.245	
buffet 餐廳	3.430*	0.005			無顯著相異
燒烤類	1.581	0.164	0.389	0.856	
鍋類	3.629*	0.003			6<4
簡餐	1.704	0.132	1.279	0.272	
素食	3.915*	0.002			無顯著相異
速食	10.191*	0.000			6<1、2、3、4、5
地方特色小吃	2.470*	0.032			無顯著相異
咖啡甜食	7.554*	0.000			無顯著相異
早餐早午餐	3.973*	0.002			無顯著相異

註：1. *表異質，◎表顯著

2. 事後檢定中，1 表 18-19 歲、2 表 20-29 歲、3 表 30-39 歲、4 表 40-49 歲、5 表 50-59 歲、6 表 60 歲或以上

資料來源：本研究整理

由表 4.36 可知，選擇西式餐廳餐飲類型的受訪者中，60 歲以上的受訪者顯著低於 30-39 歲的受訪者；在鍋類餐飲類型的受訪者中，60 歲以

上的受訪者顯著低於 40-49 歲的受訪者，在選擇速食餐飲類型的受訪者中，60 歲以上的受訪者顯著低於其餘所有年齡區間的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同年齡區間的受訪者間並無顯著差異。

(3) 主題樂園旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行分析已婚與未婚對主題樂園旅遊旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.37 所示。

表 4.37 主題樂園旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

旅遊類型	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.23	0.50	37.616*	0.000	-3.451 [◎]	0.001	未婚<已婚
日韓餐廳	0.20	0.11	10.167*	0.002	1.566	0.118	
東南亞餐廳	0.09	0.08	0.236	0.627	0.239	0.811	
西式餐廳	0.34	0.35	0.126	0.723	-0.124	0.901	
主題特色餐廳	1.38	1.05	0.563	0.454	2.588 [◎]	0.010	已婚<未婚
buffet 餐廳	0.20	0.15	3.024	0.083	0.946	0.345	
燒烤類	0.03	0.06	4.430*	0.036	-1.098	0.273	
鍋類	0.20	0.11	10.481*	0.001	1.652	0.099	
簡餐	0.82	1.12	11.715*	0.001	-2.871 [◎]	0.004	未婚<已婚
素食	0.04	0.09	6.295*	0.012	-1.297	0.195	
速食	1.43	1.31	2.418	0.121	0.953	0.341	
地方特色小吃	0.31	0.40	2.444	0.119	-1.211	0.227	
咖啡甜食	0.37	0.23	16.746	0.000	2.138 [◎]	0.033	已婚<未婚
早餐早午餐	0.15	0.14	0.167	0.683	0.241	0.809	

註: 1. *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.37 可知，在選擇中式餐廳餐飲類型及簡餐餐飲類型的受訪者

中，未婚的受訪者顯著低於已婚的受訪者；在選擇主題特色餐廳餐飲類型、咖啡甜食餐飲類型中，已婚的受訪者顯著低於未婚的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，已婚及未婚的受訪者間並無顯著差異。

(4) 主題樂園旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析有不同數量小孩的受訪者對於主題樂園旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.38。

表 4.38 主題樂園旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	12.583*	0.000			0<2
日韓餐廳	11.713*	0.000			1、3<0
東南亞餐廳	1.552	0.201	0.388	0.762	
西式餐廳	0.395	0.757	0.071	0.975	
主題特色餐廳	3.027*	0.029			2<0
buffet 餐廳	8.086*	0.000			無顯著相異
燒烤類	15.697*	0.000			1、3<2
鍋類	4.278*	0.005			無顯著相異
簡餐	2.825*	0.038			0<3
素食	13.643*	0.000			3<2
速食	1.024	0.382	0.353	0.787	
地方特色小吃	2.886*	0.035			無顯著相異
咖啡甜食	11.372*	0.000			2<0
早餐早午餐	2.122	0.097	0.572	0.633	

註: 1. *表異質，[◎]表顯著

2. 事後檢定中，0 表沒有小孩、1 表一名小孩、2 表 2 名小孩、3 表 3 名小孩或以上

資料來源:本研究整理

由表 4.38 可知，在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，沒有小孩的受訪者顯著低於有 2 個小孩的受訪者；在選擇日韓餐廳餐飲類型的受訪者中，有 1 名小孩、有 3 名以上小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者；在選擇主題特色餐廳餐飲類型及 咖啡甜食餐飲類型的受訪者中，有 2 名小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者；在選擇燒烤類餐飲類型的受訪者中，有 1 名小孩及有 3 名以上小孩的受訪者顯著低於有 2 名小孩的是受訪者；在選擇簡餐餐飲類型的受訪者中，沒有小孩的受訪者顯著低於有 3 名小孩的受訪者；在選擇素食餐飲類型的受訪者中，有 3 名以上小孩的受訪者顯著低於有 2 名小孩的受訪者；在選擇其他餐飲類型的受訪者中，有不同數量小孩的受訪者間並無顯著差異。

4.4.6 花園農場

(1) 花園農場旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行花園農場旅遊旅遊類型中不同性別的餐飲選擇差異分析，結果如表 4.39 所示。

表 4.39 主題樂園旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	男	女	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.62	0.33	30.348*	0.000	2.833 [◎]	0.005	女<男
日韓餐廳	0.15	0.07	10.78*	0.001	1.572	0.117	
東南亞餐廳	0.08	0.06	0.896	0.344	0.476	0.634	
西式餐廳	0.5	0.46	0.165	0.685	0.471	0.638	
主題特色餐廳	1.59	1.5	0.004	0.948	0.590	0.555	
buffet 餐廳	0.35	0.26	4.391*	0.037	1.158	0.248	
燒烤類	0.15	0.09	5.534*	0.019	1.032	0.303	
鍋類	0.38	0.54	7.913*	0.005	-1.865	0.063	
簡餐	0.79	1.04	9.057*	0.003	-2.487 [◎]	0.013	男<女
素食	0.17	0.04	32.031*	0.000	2.305 [◎]	0.022	女<男
速食	0.06	0.14	12.903*	0.000	-2.083 [◎]	0.038	男<女
地方特色小吃	0.55	0.48	0.449	0.503	0.658	0.511	
咖啡甜食	0.21	0.49	40.165*	0.000	-3.859 [◎]	0.000	男<女
早餐早午餐	0.11	0.26	25.364*	0.000	-2.877 [◎]	0.004	男<女

註: *表異質, [◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.39 可知，由表 4.23 可知，選擇中式餐廳餐飲類型、素食餐飲類型的受訪者中，女性受訪者顯著低於男性；而在選擇簡餐餐飲類型、速食餐飲類型、咖啡甜食餐飲類型、早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，男性受訪者顯著低於女性受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同性別的受訪者間並無顯著差異。

(2) 花園農場旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析不同年齡層的受訪者對於花園農場旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.40 所示。

表 4.40 花園農場旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

旅遊類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	7.776*	0.000			2<5
日韓餐廳	4.044*	0.001			無顯著相異
東南亞餐廳	4.034*	0.001			無顯著相異
西式餐廳	3.945*	0.002			6<5
主題特色餐廳	1.716	0.130	0.464	0.803	
buffet 餐廳	7.031*	0.000			6<2、4、5
燒烤類	1.638	0.149	0.408	0.843	
鍋類	6.271*	0.000			無顯著相異
簡餐	0.828	0.530	0.344	0.886	
素食	6.099*	0.000			無顯著相異
速食	15.648*	0.000			1、2、6<4
地方特色小吃	0.528	0.755	0.039	0.999	
咖啡甜食	14.092*	0.000			3、4、5<2；6<all
早餐早午餐	8.382*	0.000			6<2、3、4

註：1. *表異質，[◎]表顯著

2. 事後檢定中，1 表 18-19 歲、2 表 20-29 歲、3 表 30-39 歲、4 表 40-49 歲、

5 表 50-59 歲、6 表 60 歲或以上

資料來源：本研究整理

由表 4.40 可知，在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，20-29 歲的受訪者顯著低於 50-59 歲的受訪者；在選擇西式餐廳餐飲類型的受訪者中，60 歲以上的受訪者顯著低於 50-59 歲的受訪者；在 Buffet 餐廳餐飲類型

的受訪者中，60歲以上的受訪者顯著低於20-29歲、40-49歲、50-59歲的受訪者；在速食餐飲類型的受訪者中，18-19歲、20-29歲、60歲以上的受訪者顯著低於40-49歲的受訪者；在咖啡甜食餐飲類型的受訪者中，30-39歲、40-49歲、50-59歲的受訪者顯著低於20-29歲的受訪者，60歲以上的受訪者顯著低於其他所有年齡層的受訪者；在選擇早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，60歲以上的受訪者顯著低於20-29歲、30-39歲、40-49歲的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同年齡區間的受訪者間並無顯著差異。

(3) 花園農場旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行分析已婚與未婚對花園農場旅遊旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.41 所示。

表 4.41 花園農場旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

旅遊類型	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.35	0.50	6.931*	0.009	-1.647	0.100	
日韓餐廳	0.12	0.08	2.270	0.133	0.797	0.426	
東南亞餐廳	0.05	0.08	2.091	0.149	-0.733	0.464	
西式餐廳	0.45	0.49	1.686	0.195	-0.553	0.580	
主題特色餐廳	1.46	1.59	0.083	0.773	-0.963	0.336	
buffet 餐廳	0.34	0.26	5.116*	0.024	1.109	0.268	

註: 1. *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

表 4.41 花園農場旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析(續)

旅遊類型	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
燒烤類	0.10	0.13	1.146	0.285	-0.541	0.589	
鍋類	0.47	0.49	0.165	0.685	-0.261	0.794	
簡餐	0.96	0.95	0.216	0.642	0.175	0.861	
素食	0.08	0.08	0.002	0.964	-0.014	0.989	
速食	0.04	0.17	35.990*	0.000	-3.158 [◎]	0.002	未婚<已婚
地方特色小吃	0.52	0.49	0.965	0.326	0.261	0.794	
咖啡甜食	0.54	0.27	33.139*	0.000	3.391 [◎]	0.001	已婚<未婚
早餐早午餐	0.30	0.13	28.966*	0.000	2.791 [◎]	0.006	已婚<未婚

註: 1. *表異質, [◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.41 可知，在選擇速食餐飲類型的受訪者中，未婚的受訪者顯著低於已婚的受訪者；在選擇咖啡甜食餐飲類型及早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，已婚的受訪者顯著低於未婚的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，已婚及未婚的受訪者間並無顯著差異。

(4) 花園農場旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析有不同數量小孩的受訪者對於花園農場旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.42 所示。

表 4.42 花園農場旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	9.974*	0.000			無顯著相異
日韓餐廳	7.910*	0.000			1<0
東南亞餐廳	3.024*	0.029			無顯著相異
西式餐廳	3.776*	0.011			無顯著相異
主題特色餐廳	0.270	0.847	0.199	0.897	
buffet 餐廳	2.209	0.086	0.586	0.624	
燒烤類	6.351*	0.000			無顯著相異
鍋類	6.136*	0.000			無顯著相異
簡餐	0.899	0.441	0.666	0.573	
素食	1.565	0.197	0.409	0.747	
速食	12.742*	0.000			0<2
地方特色小吃	3.271*	0.021			無顯著相異
咖啡甜食	21.395*	0.000			2<0
早餐早午餐	22.161*	0.000			2、3<0

註: 1. *表異質, ©表顯著

2. 事後檢定中, 0 表沒有小孩、1 表一名小孩、2 表 2 名小孩、3 表 3 名小孩或以上
資料來源: 本研究整理

由表 4.42 可知, 選擇日韓餐廳餐飲類型的受訪者中, 有 1 名小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者; 在選擇速食餐飲類型的受訪者中, 沒有小孩的受訪者顯著低於有 2 名小孩的受訪者; 在選擇咖啡甜食的受訪者中, 有 2 名小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者; 在選擇早餐早午餐的受訪者中, 有 2 名小孩、3 名以上小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者; 在選擇其他餐飲類型的受訪者中, 有不同數量小孩的受訪者間並無顯著差異。

4.4.7 山林旅遊

(1) 山林旅遊旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行山林旅遊旅遊類型中不同性別的餐飲選擇差異分析，結果如表 4.43 所示。

表 4.43 山林旅遊旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	男	女	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	1.2	0.91	12.838*	0.000	2.272 [◎]	0.024	女<男
日韓餐廳	0.17	0.09	8.239*	0.004	1.392	0.165	
東南亞餐廳	0.15	0.09	6.843*	0.009	1.267	0.207	
西式餐廳	0.17	0.15	0.282	0.596	0.335	0.737	
主題特色餐廳	0.96	0.87	0.507	0.477	0.706	0.481	
buffet 餐廳	0.14	0.13	0.123	0.726	0.208	0.835	
燒烤類	0.13	0.18	3.683	0.056	-0.977	0.329	
鍋類	0.41	0.44	1.16	0.282	-0.407	0.684	
簡餐	0.71	0.84	0.785	0.376	-1.339	0.181	
素食	0.13	0.05	10.658*	0.001	1.446	0.150	
速食	0.15	0.27	14.621*	0.000	-2.153 [◎]	0.032	男<女
地方特色小吃	1.15	1.37	2.827	0.093	-1.69	0.092	
咖啡甜食	0.09	0.22	21.064*	0.000	-2.631 [◎]	0.009	男<女
早餐早午餐	0.15	0.17	0.548	0.460	-0.447	0.655	

註：*表異質，[◎]表顯著

資料來源：本研究整理

由表 4.43 可知，選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，女性受訪者顯著低於男性；而在選擇速食餐飲類型、咖啡甜食餐飲類型的受訪者中，男性受訪者顯著低於女性受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不

同性別的受訪者間並無顯著差異。

(2) 山林旅遊旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析不同年齡層的受訪者對於山林旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.44 所示。

表 4.44 山林旅遊旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

餐飲旅遊	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	tt 值	P 值	
中式餐廳	4.984*	0.000			1、2<5
日韓餐廳	4.090*	0.001			無顯著相異
東南亞餐廳	5.306*	0.000			無顯著相異
西式餐廳	2.638*	0.023			無顯著相異
主題特色餐廳	1.838	0.104	0.577	0.717	
buffet 餐廳	7.419*	0.000			6<2
燒烤類	15.146*	0.000			6<2
鍋類	5.988*	0.000			6<4
簡餐	2.690*	0.021			無顯著相異
素食	7.279*	0.000			無顯著相異
速食	3.542*	0.004			無顯著相異
地方特色小吃	1.199	0.309	2.948 [◎]	0.013	3<1、2、5、6；4<5
咖啡甜食	8.109*	0.000			6<2、4、5
早餐早午餐	5.693*	0.000			6<2

註：1. *表異質，[◎]表顯著

2. 事後檢定中，1 表 18-19 歲、2 表 20-29 歲、3 表 30-39 歲、4 表 40-49 歲、5 表 50-59 歲、6 表 60 歲或以上

資料來源：本研究整理

由表 4.44 可知，選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者，18-19 歲及 20-29 歲的受訪者顯著低於 50-59 歲的受訪者；選擇 buffet 餐廳餐飲類型、燒烤

類餐飲類型、早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，60歲以上的受訪者顯著低於20-29歲的受訪者；在選擇鍋類餐飲類型的受訪者中，60歲以上的受訪者顯著低於40-49歲的受訪者；在選擇地方特色小吃的受訪者中，30-39歲的受訪者顯著低於18-19歲、20-29歲、50-59歲、60歲以上的受訪者，40-49歲的受訪者顯著低於50-59歲的受訪者；在選擇咖啡甜食餐飲類型的受訪者中，60歲以上的受訪者顯著低於20-29歲、40-49歲、50-59歲的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同年齡區間的受訪者間並無顯著差異。

(3) 山林旅遊旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行分析已婚與未婚對山林旅遊旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.45 所示。

表 4.45 山林旅遊旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

山林旅遊-婚姻	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.68	1.27	34.187*	0.000	-5.151 [◎]	0.000	未婚<已婚
日韓餐廳	0.16	0.08	11.670*	0.001	1.589	0.113	
東南亞餐廳	0.15	0.08	7.672*	0.006	1.374	0.170	
西式餐廳	0.14	0.16	0.547	0.460	-0.423	0.673	
主題特色餐廳	0.91	0.9	0.018	0.894	0.024	0.981	
buffet 餐廳	0.16	0.11	4.766*	0.030	1.056	0.292	

註: 1. *表異質，[◎]表顯著

資料來源:本研究整理

表 4.45 山林旅遊旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析(續)

山林旅遊-婚姻	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
燒烤類	0.26	0.08	40.402*	0.000	3.064 [◎]	0.002	已婚<未婚
鍋類	0.4	0.46	1.191	0.276	-0.685	0.494	
簡餐	0.8	0.79	0.217	0.642	0.026	0.979	
素食	0.08	0.08	0.003	0.955	-0.038	0.969	
速食	0.25	0.21	2.312	0.129	0.65	0.516	
地方特色小吃	1.33	1.27	0.000	0.996	0.475	0.635	
咖啡甜食	0.21	0.15	4.881*	0.028	1.133	0.258	
早餐早午餐	0.29	0.06	68.569*	0.000	3.855 [◎]	0.000	已婚<未婚

註: 1. *表異質, [◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.45 可知，在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中，未婚的受訪者顯著低於已婚的受訪者；在選擇燒烤類餐飲類型及早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，已婚的受訪者顯著低於未婚的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，已婚及未婚的受訪者間並無顯著差異。

(4) 山林旅遊旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析有不同數量小孩的受訪者對於山林旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.46 所示。

表 4.46 山林旅遊旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

山林旅遊-小孩	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	8.272*	0.000			0<2、3
日韓餐廳	6.999*	0.000			無顯著相異
東南亞餐廳	2.788*	0.040			無顯著相異
西式餐廳	3.601*	0.014			無顯著相異
主題特色餐廳	3.918*	0.009			無顯著相異
buffet 餐廳	7.433*	0.000			1<0
燒烤類	16.252*	0.000			2<0
鍋類	1.558	0.199	0.597	0.617	
簡餐	0.439	0.725	0.459	0.711	
素食	2.590	0.052	0.605	0.612	
速食	2.188	0.089	0.524	0.666	
地方特色小吃	0.912	0.435	4.652 [◎]	0.003	0、2、3<1
咖啡甜食	6.029*	0.000			無顯著相異
早餐早午餐	30.671*	0.000			1、2<0

註: 1. *表異質, [◎]表顯著

2. 事後檢定中, 0 表沒有小孩、1 表一名小孩、2 表 2 名小孩、3 表 3 名小孩或以上
資料來源: 本研究整理

由表 4.46 可知, 在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中, 沒有小孩的受訪者顯著低於有 2 名小孩、有 3 名以上小孩的受訪者; 在選擇 buffet 餐廳餐飲類型的受訪者中, 有 1 名小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者; 在選擇燒烤類餐飲類型的受訪者中, 有 2 名小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者; 在選擇地方特色小吃餐飲類型的受訪者中, 沒有小孩、有 2 名小孩、有 3 名以上小孩的受訪者顯著低於有 1 名小孩的受訪者; 在選擇早餐早午餐餐飲類型的受訪者中, 有 1 名小孩及 2 名小孩

的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者；在選擇其他餐飲類型的受訪者中，有不同數量小孩的受訪者間並無顯著差異。

4.4.8 沿海旅遊

(1) 沿海旅遊旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行沿海旅遊旅遊類型中不同性別的餐飲選擇差異分析，結果如表 4.47 所示。

表 4.47 沿海旅遊旅遊類型「性別」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	男	女	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.94	0.86	1.598	0.207	0.644	0.520	
日韓餐廳	0.25	0.08	44.068*	0.000	2.715 [◎]	0.007	女<男
東南亞餐廳	0.13	0.14	0.063	0.802	-0.061	0.951	
西式餐廳	0.21	0.19	0.223	0.637	0.311	0.756	
主題特色餐廳	1.06	0.79	2.887	0.090	2.231 [◎]	0.026	女<男
buffet 餐廳	0.21	0.25	1.294	0.256	-0.552	0.581	
燒烤類	0.54	0.8	12.462*	0.000	-2.484 [◎]	0.013	男<女
鍋類	0.33	0.36	0.032	0.859	-0.43	0.667	
簡餐	0.41	0.38	0.735	0.392	0.374	0.709	
素食	0.08	0.03	8.205*	0.004	1.253	0.212	
速食	0.07	0.15	13.816*	0.000	-2.156 [◎]	0.032	男<女
地方特色小吃	1.31	1.52	0.468	0.494	-1.604	0.109	
咖啡甜食	0.07	0.13	6.072*	0.014	-1.357	0.175	
早餐早午餐	0.03	0.09	14.454*	0.000	-2.338 [◎]	0.020	男<女

註：*表異質，[◎]表顯著

資料來源：本研究整理

由表 4.47 可知，選擇日韓餐廳餐飲類型、主題特色餐廳餐飲類型的

受訪者中，女性受訪者顯著低於男性；而在選擇燒烤類餐飲類型、速食餐飲類型、咖啡甜食餐飲類型、早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，男性受訪者顯著低於女性受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同性別的受訪者間並無顯著差異。

(2) 沿海旅遊旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析，進行分析不同年齡層的受訪者對於沿海旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.48 所示。

表 4.48 沿海旅遊旅遊類型「年齡」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	2.305	0.044			無顯著相異
日韓餐廳	6.095	0.000			6<2
東南亞餐廳	3.082	0.010			無顯著相異
西式餐廳	7.653	0.000			無顯著相異
主題特色餐廳	2.671	0.022			無顯著相異
buffet 餐廳	5.597	0.000			6<1、2、3、4
燒烤類	11.599	0.000			6<1、2、3、4、5
鍋類	3.237	0.007			6<2、3、4、5
簡餐	7.691	0.000			無顯著相異
素食	4.395	0.001			無顯著相異
速食	2.194	0.054	0.525	0.757	
地方特色小吃	1.268	0.277	1.188	0.314	
咖啡甜食	11.230	0.000			6<2
早餐早午餐	11.179	0.000			1、6<2

註: 1. *表異質，◎表顯著

2.事後檢定中，1表 18-19 歲、2表 20-29 歲、3表 30-39 歲、4表 40-49 歲、5表 50-59 歲、6表 60 歲或以上

資料來源:本研究整理

由表 4.48 可知，在選擇日韓餐廳餐飲類型的受訪者中，60 歲以上的受訪者顯著低於 20-29 歲的受訪者；在選擇 buffet 餐廳餐飲類型的受訪者中，60 歲以上的受訪者顯著低於 18-19 歲、20-29 歲、30-39 歲、40-49 歲的受訪者；在選擇燒烤類餐飲類型的受訪者中，60 歲以上的受訪者顯著低於其他所有年齡區間的受訪者；在選擇鍋類餐飲類別的受訪者中，60 歲以上的受訪者顯著低於 20-29 歲、30-39 歲、40-49 歲、50-59 歲的受訪者；在選擇咖啡甜食的受訪者中，60 歲以上的受訪者顯著低於 20-29 歲的受訪者；在選擇早餐早午餐餐飲類別的受訪者中，18-19 歲、60 歲以上受訪者顯著低於 20-29 歲的受訪者；在選擇其餘餐飲類型的受訪者中，不同年齡區間的受訪者間並無顯著差異。

(3) 沿海旅遊旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

本研究透過獨立樣本 t 檢定，進行分析已婚與未婚對沿海旅遊旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形，分析結果如表 4.49 所示。

表 4.49 沿海旅遊旅遊類型「婚姻」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	平均數		Levene		t 檢定		
	未婚	已婚	F 檢定	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	0.7	1.05	9.716*	0.002	-3.131 [◎]	0.002	未婚<已婚
日韓餐廳	0.13	0.14	0.285	0.594	-0.237	0.813	
東南亞餐廳	0.17	0.11	6.387*	0.012	1.249	0.212	
西式餐廳	0.22	0.17	2.506	0.114	0.776	0.438	
主題特色餐廳	0.76	0.99	1.786	0.182	-1.953	0.052	
buffet 餐廳	0.31	0.18	16.438*	0.000	1.992	0.047	已婚<未婚
燒烤類	0.83	0.61	8.591*	0.004	2.071 [◎]	0.039	已婚<未婚
鍋類	0.36	0.34	0.002	0.960	0.321	0.748	
簡餐	0.41	0.37	1.645	0.200	0.498	0.619	
素食	0.04	0.05	0.253	0.615	-0.255	0.799	
速食	0.15	0.11	3.111	0.078	0.889	0.374	
地方特色小吃	1.39	1.49	1.078	0.300	-0.809	0.419	
咖啡甜食	0.18	0.05	39.196*	0.000	2.822 [◎]	0.005	已婚<未婚
早餐早午餐	0.1	0.04	12.957*	0.000	1.731	0.084	

註: *表異質, [◎]表顯著

資料來源:本研究整理

由表 4.29 可知, 在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中, 未婚的受訪者顯著低於已婚的受訪者; 在選擇 buffet 餐飲類型、燒烤類餐飲類型、咖啡甜食餐飲類型的受訪者中, 已婚的受訪者顯著低於未婚的受訪者; 在選擇其餘餐飲類型的受訪者中, 已婚及未婚的受訪者間並無顯著差異。

(4) 沿海旅遊旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

本研究透過單因子變異數分析, 進行分析有不同數量小孩的受訪者對於沿海旅遊類型中的餐飲選擇之差異情形, 分析結果如表 4.50 所示。

表 4.50 沿海旅遊旅遊類型「小孩數」的餐飲選擇差異分析

餐飲類型	Levene		Anova		事後檢定
	F 值	P 值	t 值	P 值	
中式餐廳	3.710*	0.012			0<2
日韓餐廳	5.206*	0.002			1<0
東南亞餐廳	4.156*	0.006			無顯著相異
西式餐廳	3.676*	0.012			無顯著相異
主題特色餐廳	1.523	0.208	2.948 [◎]	0.033	0、1、2<3
buffet 餐廳	3.710*	0.012			無顯著相異
燒烤類	9.478*	0.000			3<0
鍋類	4.008*	0.008			無顯著相異
簡餐	1.632	0.181	0.366	0.777	
素食	1.789	0.149	0.440	0.725	
速食	0.832	0.477	0.210	0.889	
地方特色小吃	0.277	0.842	0.650	0.583	
咖啡甜食	15.333*	0.000			1、2<0
早餐早午餐	10.448*	0.000			2、3<0

註: 1. *表異質, [◎]表顯著

2.事後檢定中, 0 表沒有小孩、1 表一名小孩、2 表 2 名小孩、3 表 3 名小孩或以上

資料來源:本研究整理

由表 4.50 可知, 在選擇中式餐廳餐飲類型的受訪者中, 沒有小孩的受訪者顯著低於有 2 個小孩的受訪者; 在選擇日韓餐廳餐飲類型的受訪者中, 有 1 名小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者; 在選擇主題特色餐廳餐飲類型的受訪者中, 沒有小孩、有 1 名小孩、有 2 名小孩的受訪者顯著低於有 3 名以上小孩的受訪者, 選擇燒烤類餐飲類型的受訪者中, 有 3 名以上小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者; 在選擇咖啡甜食餐飲類型的受訪者中, 有 1 名及 2 名小孩的受訪者顯著低於沒有小

孩的受訪者；在選擇早餐早午餐餐飲類型的受訪者中，有 2 名小孩、有 3 名以上小孩的受訪者顯著低於沒有小孩的受訪者；在選擇其他餐飲類型的受訪者中，有不同數量小孩的受訪者間並無顯著差異。

4.5 餐廳吸引力與餐廳偏好之相關分析

本節探討餐廳吸引力與遊客餐廳選擇之間的相關性。為獲得遊客對各餐飲類型之偏好程度，分別將餐飲類型在八個旅遊型態中受訪者給予的加權積分累加，獲得每位受訪者對各餐飲類型的總選擇加權積分，再以此與餐廳吸引力進行皮爾森積差相關分析，以判斷餐廳吸引力與遊客餐廳偏好二者是否有顯著相關。

研究以皮爾森積差相關來分析變數間是否有顯著相關，若分析出之顯著性(p)小於 0.05，則可進一步判讀相關係數(r)，相關係數的強度與意義如表 4.51 所示。

表 4.51 相關係數的強度大小與意義

相關係數範圍(絕對值)	變數關聯程度
1.00	完全相關
0.70-0.99	高度相關
0.40-0.69	中度相關
0.10-0.39	低度相關
0.10 以下	微弱或無相關

資料來源：邱皓政(民 103)

經過皮爾森積差相關分析，分析出餐廳吸引力與餐飲偏好之相關性，

結果如表 4.52 所示。

表 4.52 餐廳吸引力與餐廳選擇之皮爾森積差相關分析

餐飲類型		環境整潔衛生	裝潢優美氣氛舒適	服務品質良好	使用優良品質的食材	料理手法得宜	符合當地飲食文化	交通停車便利	提供優惠折扣
中式餐廳	r	-0.044	-0.151**	-0.069	-0.053	-0.040	-0.051	-0.026	-0.043
	p	0.364	0.002	0.155	0.278	0.410	0.291	0.595	0.377
日韓餐廳	r	0.019	0.106*	0.032	0.067	0.112*	-0.004	-0.032	0.006
	p	0.693	0.028	0.504	0.166	0.020	0.933	0.510	0.898
東南亞餐廳	r	0.038	0.089	0.034	0.038	0.013	0.137**	-0.033	-0.025
	p	0.430	0.065	0.482	0.437	0.784	0.005	0.490	0.611
西式餐廳	r	-0.020	0.085	-0.020	0.012	0.073	-0.009	0.061	-0.043
	p	0.683	0.077	0.681	0.811	0.131	0.853	0.205	0.378
主題特色餐廳	r	0.032	0.088	0.004	0.117*	0.096*	0.050	-0.001	0.051
	p	0.507	0.067	0.937	0.015	0.046	0.303	0.980	0.289
Buffet 餐廳	r	0.041	0.006	0.055	-0.007	-0.050	-0.061	0.005	0.072
	p	0.395	0.902	0.252	0.887	0.300	0.205	0.924	0.137
燒烤類	r	0.045	0.049	0.052	0.043	0.005	0.025	-0.072	0.063
	p	0.349	0.309	0.279	0.373	0.922	0.613	0.139	0.190
鍋類	r	-0.013	0.015	0.023	0.079	0.013	0.017	0.045	0.112*
	p	0.787	0.754	0.631	0.104	0.792	0.722	0.351	0.021
簡餐	r	0.014	-0.064	0.024	0.035	0.014	-0.013	0.046	-0.016
	p	0.774	0.185	0.623	0.473	0.778	0.793	0.344	0.738
素食	r	0.072	-0.005	0.105*	0.097*	-0.026	-0.005	-0.097*	-0.12*
	p	0.138	0.925	0.030	0.044	0.582	0.918	0.045	0.013

註： 1.*表 P 值<0.05，**表 P 值<0.01

2. r 表相關係數，p 表顯著性(雙尾)

資料來源:本研究整理

表 4.52 餐廳吸引力與餐廳選擇之皮爾森積差相關分析(續)

餐飲類型		環境整潔衛生	裝潢優美氣氛舒適	服務品質良好	使用優良品質的食材	料理手法得宜	符合當地飲食文化	交通停車便利	提供優惠折扣
速食	r	0.1*	-0.096*	-0.024	-0.031	-0.018	-0.027	0.048	0.025
	p	0.039	0.046	0.627	0.525	0.710	0.575	0.320	0.609
地方特色小吃	r	0.044	-0.010	0.052	0.051	0.091	0.043	0.052	0.021
	p	0.359	0.837	0.285	0.293	0.061	0.371	0.279	0.672
咖啡甜食	r	0.022	0.094	0.062	-0.004	0.05	0.051	0.025	-0.015
	p	0.653	0.052	0.204	0.938	0.257	0.29	0.633	0.76
早餐早午餐	r	-0.055	0.034	-0.019	-0.036	0.019	0.019	-0.114*	-0.023
	p	0.256	0.48	0.699	0.464	0.693	0.689	0.018	0.629

註: 1.*表 P 值<0.05, **表 P 值<0.01

2. r 表相關係數, p 表顯著性(雙尾)

資料來源:本研究整理

由表 4.52 可知, 中式餐廳餐與裝潢優美氣氛舒適的相關性為顯著, 相關係數為-0.151 呈低度負相關, 顯示裝潢優美氣氛舒適程度越低的中式餐廳越容易被旅客選擇; 其他餐廳吸引力在中式餐廳餐飲類別中則無顯著相關。

在日韓餐廳中, 裝潢優美氣氛舒適、料理手法得宜與日韓餐廳之相關性皆為顯著, 裝潢優美氣氛舒適與日韓餐廳之相關係數為 0.106, 料理手法得宜與日韓餐廳之相關係數為 0.112, 皆呈低度正相關, 顯示裝潢優美氣氛舒適、料理手法得宜此二餐廳吸引力與日韓餐廳有直接正面影響; 其他餐廳吸引力在日韓餐廳餐飲類別中則無顯著相關。

在東南亞餐廳中，東南亞餐廳與當地飲食文化之相關性為顯著，相關係數為 0.137，呈低度正相關。

在主題特色餐廳中，使用優良品質食材、料理手法得宜與主題特色餐廳之相關性皆為顯著，使用優良品質食材與主題特色餐廳之相關係數為 0.117 呈低度正相關，料理手法得宜與主題特色餐廳相關係數為 0.096 呈微弱正相關；其餘餐廳吸引力類別則與主題特色餐廳無顯著相關。

在鍋類中，提供優惠折扣和鍋類之相關性為顯著，相關係數為 0.112 呈低度正相關；其餘餐廳吸引力類別則與鍋類無顯著相關。

在素食中，服務品質良好與素食之相關性為顯著，相關係數為 0.105，呈低度正相關；使用優良品質食材與素食之相關性為顯著，相關係數為 0.097，成為若正相關；交通停車便利與素食之相關性為顯著，相關係數為-0.097，成微弱負相關；提供優惠折扣與素食之相關性為顯著，相關係數為-0.12，呈低度負相關；其餘餐廳吸引力類別則與素食無顯著相關。顯示服務品質良好與使用優良食材的素食餐廳較受遊客喜愛，而交通停車便利及提供優惠折扣的素食餐廳反而令遊客不願上門。

在速食中，環境整潔衛生與速食之相關性為顯著，相關係數為 0.1，

呈低度正相關；裝潢優美氣氛舒適與速食之相關性為顯著，相關係數為-0.096，呈微弱負相關；其餘餐廳吸引力類別與速食無顯著相關。顯示環境整潔務生的速食餐廳較吸引遊客，而裝潢優美氣氛舒適的速食餐廳不令遊客感興趣。

在咖啡甜食中，交通停車便利與咖啡甜食之相關性為顯著，相關係數為-0.114，呈低度負相關；其餘餐廳吸引力類別與咖啡甜食無顯著相關。顯示交通停車便利的咖啡甜食餐廳較不受遊客喜愛。

4.6 綜合討論

本節根據前述結果進行進一步分析討論。共分為三大部分，為餐廳吸引力、不同旅遊類型中餐飲類型的選擇、餐廳吸引力與餐飲選擇之相關分析

4.6.1 餐廳吸引力

由表 4.3 可知，在餐廳吸引力中，排序最高的前兩項為環境整潔衛生、使用優良品質食材，第三是料理手法得宜，顯示現在遊客對健康最為重視，將食品安全與衛生做第一優先，再來才考量料理美味；最末項為提供優惠折扣，顯示遊客在旅遊時願意花較高的金額來選擇滿意的餐

廳。

在不同背景對餐廳吸引力的差異分析中

- (1) 由表 4.4 可知，性別在餐廳吸引力上並無顯著差異，表示不同性別對於選擇餐廳時優先考量的部分是相同的。
- (2) 由表 4.5 可知，在年齡對餐廳的吸引力上，29 歲以下的年輕更重視餐廳環境的裝潢與氣氛，而在使用優良食材方面卻低於 30-39 歲的族群，原因可能是年輕人經常與朋友、同學同事聚餐，在挑選餐廳時優先考量的是環境舒適程度，但在經濟能力上通常較低於 30 歲以上的族群，因此相較於使用優良食材，更優先考量環境舒適程度。
- (3) 由表 4.6 可知，婚姻為餐廳的吸引力上，已婚者在環境整潔衛生、服務品質良好、使用優良品質食材、交通及停車便利、提供優惠折扣上皆顯著高於未婚者。顯示已婚者年齡較長、經濟也較寬裕，願意在更好的餐廳用餐，同時已婚者在旅遊時通常自行開車，因此也更重視交通及停車便利。
- (4) 由表 4.8 可知，在小孩對餐廳的吸引力上，有小孩者在使用優良品質食材、交通及停車便利上高於沒小孩者，但在裝潢優美環境舒適上低於沒小孩者。通常家長為了顧及小孩的健康，都會確保小孩吃到的食物是營養健康的，因此在挑選餐廳時會更重視餐廳使用食材的好壞；

多數有小孩者為已婚，在小孩一同出遊時需要攜帶更多的物品，同時擔心小孩吵鬧，因此通常會以自行開車的方式旅遊，因此更重視交通及停車便利；有小孩者多數年齡在 30 歲以上，裝潢高級的餐廳也未必適合帶著小孩前往，因此相較於年輕族群較不重視裝潢優美氣氛舒適的部分。

- (5) 由表 4.14 可知，在旅伴對餐廳的吸引力上，通常與家人一同出遊的旅客更重視環境整潔衛生、服務品質良好、使用優良食材、交通及停車便利。由於現今社會生活忙碌，每年在國內旅遊的頻率並不高，因此和家人出遊時通常也更願意選擇好的餐廳，享受較好的食物及食材。
- (6) 由表 4.16 可知，可接受金額在餐廳吸引力上，經研究發現願意花費的金額較低的遊客，在服務品質良好、使用優良食材、料理手法得宜、符合當地飲食文化、交通及停車便利上皆低於願意花費金額較高的遊客，但在環境整潔衛生與裝潢優美氣氛舒適上則無顯著差異。顯示無論願意支付的金額多寡，旅客對於環境優美舒適的期望是相同的，差別在於提供更好的餐點及服務的餐廳，能讓遊客願意花更多的金額在上面。

4.6.2 不同旅遊類型中餐飲類型的選擇

由表 4.17 及表 4.18 可知，在各項旅遊類型中，總加權分數最高的前四名的得分遠高於第五名以後的餐飲類型，前四名依序為主題特色餐廳、地方特色小吃、簡餐、中式餐廳。

(1) 各旅遊類型中「性別」的餐飲選擇差異

性別在旅多餐飲類型中皆有顯著影響，表 4.53 為將在各旅遊類型中「性別」的餐飲選擇差異做整理而得。

表 4.53 各旅遊類型中「性別」的餐飲選擇差異

旅遊類型 餐飲類型	溫泉 旅遊	藝術 空間	古蹟 寺廟	主題 商圈	主題 樂園	花園 農場	山林 旅遊	沿海 旅遊
中餐	女<男	N.S.						
日韓餐廳	N.S.	女<男						
東南亞餐廳	N.S.							
西式餐廳	女<男	N.S.	N.S.	女<男	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.
主題特色餐廳	N.S.	女<男						
buffet 餐廳	N.S.							
燒烤類	N.S.	男<女						
鍋類	男<女	男<女	男<女	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.
簡餐	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	男<女	N.S.	N.S.
素食	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	女<男	N.S.	N.S.
速食	男<女	N.S.	N.S.	N.S.	男<女	男<女	男<女	男<女
地方特色小吃	N.S.	N.S.	男<女	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.
咖啡甜食	男<女	男<女	N.S.	男<女	男<女	男<女	男<女	N.S.
早餐早午餐	N.S.	男<女	男<女	男<女	男<女	男<女	N.S.	男<女

註: 1. N.S.表無顯著差異

2. 女<男 - 男性偏好高於女性；男<女 - 女性偏好高於男性

資料來源:本研究整理

由表 4.53 可知，性別在許多旅遊類型中對餐飲選擇產生影響，在中餐中男性的偏好明顯高於女性，在速食、咖啡甜點、早餐早午餐中則為女性顯著較高。原因可能為女性在選擇餐廳時，喜歡整體氣氛自在、適合閒聊的環境，且相較於男性，多數女性對於甜食的偏好更加明顯；而男性對於飲食的選擇相對保守，多會選擇習慣的餐飲類型。

(2) 各旅遊類型中「年齡」的餐飲選擇差異

年齡在各旅遊類型對餐飲選擇中，普遍會有差異性存在，表 4.54 為將在各旅遊類型中「性別」的餐飲選擇差異做整理而得。

表 4.54 各旅遊類型中「年齡」的餐飲選擇差異

旅遊類型 餐飲類型	溫泉 旅遊	藝術 空間	古蹟 寺廟	主題 商圈	主題 樂園	花園 農場	山林 旅遊	沿海 旅遊
中餐	1<3; 1、2、 4<5	1、2<5	N.S.	2<5	N.S.	2<5	1、2<5	N.S.
日韓餐 廳	N.S.	N.S.	N.S.	6<2、3、 4、5	N.S.	N.S.	N.S.	6<2
東南亞 餐廳	N.S.	N.S.	N.S.	6<5	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.
西式餐 廳	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	6<3	6<5	N.S.	N.S.
主題特 色餐廳	1<5	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.

註：1. N.S.表無顯著差異

2. 1 表 18-19 歲、2 表 20-29 歲、3 表 30-39 歲、4 表 40-49 歲、5 表 50-59 歲、
6 表 60 歲或以上

資料來源：本研究整理

表 4.54 各旅遊類型中「年齡」的餐飲選擇差異(續)

旅遊類型 餐飲類型	溫泉 旅遊	藝術 空間	古蹟 寺廟	主題 商圈	主題 樂園	花園 農場	山林 旅遊	沿海 旅遊
buffet 餐廳	N.S.	N.S.	N.S.	1<4、5	N.S.	6<2、 4、5	6<2	6<1、 2、3、4
燒烤類	5<3； 6<2、3	N.S.	N.S.	6<1、3、 4、5	N.S.	N.S.	6<2	6<all
鍋類	5<4； 6<all	N.S.	6<2、 3、4	6<2、3、 4、5	6<4	N.S.	6<4	6<2、 3、4、5
簡餐	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.
素食	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.
速食	N.S.	2<4	6<4	N.S.	6<all	1、2、 6<4	N.S.	N.S.
地方特 色小吃	N.S.	N.S.	5<2、3	N.S.	N.S.	N.S.	3<1、2、 5、6；4<5	N.S.
咖啡甜 食	N.S.	N.S.	6<2	N.S.	N.S.	3、4、 5<2； 6<all	6<2、4、 5	6<2
早餐早 午餐	N.S.	4、5<2	N.S.	5、6 <2、3	N.S.	6<2、 3、4	6<2	1、6<2

註：1. N.S.表無顯著差異

2. 1表 18-19 歲、2表 20-29 歲、3表 30-39 歲、4表 40-49 歲、5表 50-59 歲、
6表 60 歲或以上

資料來源:本研究整理

由表 4.54 可知，50-59 歲族群對於中餐的喜好明顯，在各旅遊類型的餐飲選擇中，有 14%選擇強度高於其他年齡者，飲食偏好是所有年齡層中表現最明顯者，20-29 歲有 14%選擇強度高於其他年齡者，亦是飲食偏好很明顯的族群。40-49 歲族群在各旅遊類型的餐飲選擇中，有 13%選擇強度高於其他年齡者，飲食偏好是所有年齡層中表現第三明顯者。60 歲

或以上則是有 23% 的餐飲選擇低於其他者，低選擇狀況表現在日韓餐廳、西式餐廳、燒烤類、鍋類、速食、咖啡甜食、早餐早午餐等方面，也無明顯餐飲偏好。顯示年長者對於餐廳的選擇較為保守，對於嘗試新餐飲的意願較低。

(3) 各旅遊類型中「婚姻」的餐飲選擇差異

未婚者與已婚者在旅遊時考量的因素不同，因此在餐廳的選擇上有所差異，表 4.55 為將在各旅遊類型中「婚姻」的餐飲選擇差異做整理而得。

表 4.55 各旅遊類型中「婚姻」的餐飲選擇差異

旅遊類型 餐飲類型	溫泉 旅遊	藝術 空間	古蹟 寺廟	主題 商圈	主題 樂園	花園 農場	山林 旅遊	沿海 旅遊
中餐	未婚< 已婚	未婚< 已婚	未婚< 已婚	未婚< 已婚	未婚< 已婚	N.S.	未婚< 已婚	未婚< 已婚
日韓餐廳	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.
東南亞 餐廳	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.
西式餐廳	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.
主題特色餐 廳	未婚< 已婚	N.S.	N.S.	N.S.	已婚< 未婚	N.S.	N.S.	N.S.
buffet 餐廳	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	已婚< 未婚
燒烤類	已婚< 未婚	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	已婚< 未婚	已婚< 未婚

註: N.S. 表無顯著差異

資料來源: 本研究整理

表 4.55 各旅遊類型中「婚姻」的餐飲選擇差異(續)

旅遊類型 餐飲類型	溫泉 旅遊	藝術 空間	古蹟 寺廟	主題 商圈	主題 樂園	花園 農場	山林 旅遊	沿海 旅遊
鍋類	N.S.							
簡餐	已婚< 未婚	N.S.	N.S.	N.S.	未婚< 已婚	N.S.	N.S.	N.S.
素食	N.S.							
速食	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	未婚< 已婚	N.S.	N.S.
地方特色小 吃	N.S.	N.S.	已婚< 未婚	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.
咖啡甜食	N.S.	已婚< 未婚	N.S.	已婚< 未婚	已婚< 未婚	已婚< 未婚	N.S.	已婚< 未婚
早餐 早午餐	N.S.	已婚< 未婚	已婚< 未婚	已婚< 未婚	N.S.	已婚< 未婚	已婚< 未婚	N.S.

註: N.S.表無顯著差異

資料來源:本研究整理

由表 4.55 可知，未婚者較已婚者更偏好燒烤類、咖啡甜食、早餐早午餐，已婚者偏好的餐飲類型為中餐。原因可能為已婚者者在選擇餐廳時，會考量是否適合全家一同前往，中式餐廳普遍為大家所能接受的餐飲類型，因此已婚者相較於未婚者更偏好選擇中式餐廳。未婚者多數年紀較輕，因此更能夠接受不同類型的餐飲。

(3) 各旅遊類型中「小孩數」的餐飲選擇差異

在旅遊時如果帶著小孩同行，在選擇餐廳時就有諸多需要考量的地方，因此選擇的餐廳便可能會因此不同，表 4.56 為將在各旅遊類型中「小孩

數」的餐飲選擇差異做整理而得。

表 4.56 各旅遊類型中「小孩數」的餐飲選擇差異

旅遊類 餐飲類	溫泉 旅遊	藝術 空間	古蹟 寺廟	主題 商圈	主題 樂園	花園 農場	山林 旅遊	沿海 旅遊
中餐	0<2、3	0<2	N.S.	N.S.	0<2	N.S.	0<2、3	0<2
日韓 餐廳	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	1、3<0	1<0	N.S.	1<0
東南亞 餐廳	N.S.							
西式 餐廳	N.S.							
主題特 色餐廳	N.S.	N.S.	1<2	N.S.	2<0	N.S.	N.S.	0、1、2<3
Buffet 餐廳	N.S.	N.S.	0、2<3	N.S.	N.S.	N.S.	1<0	N.S.
燒烤類	2、3<0	N.S.	N.S.	N.S.	1、3<2	N.S.	2<0	3<0
鍋類	N.S.							
簡餐	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	0<3	N.S.	N.S.	N.S.
素食	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	3<2	N.S.	N.S.	N.S.
速食	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	N.S.	0<2	N.S.	N.S.
地方特 色小吃	N.S.	N.S.	N.S.	3<0、2	N.S.	N.S.	0、2、3<1	N.S.
咖啡 甜食	N.S.	1、2<0	N.S.	1、2<0	2<0	2<0	N.S.	1、2<0
早餐早 午餐	2<0	1、2、3<0	2<0	1、2、3<0	N.S.	2、3<0	1、2<0	2、3<0

註：1. N.S.表無顯著差異

2. 0 表沒有小孩、1 表一名小孩、2 表 2 名小孩、3 表 3 名小孩或以上

資料來源：本研究整理

由表 4.56 可知，沒有小孩的旅客，在日韓餐廳、燒烤類、咖啡甜食、早餐早午餐中的偏好程度是較高的，而有兩個小孩以上的旅客更偏向於

選擇中式餐廳。有小孩的旅客在選擇餐廳時，多會優顯考量小孩的需求，而較不會選擇與日常飲食不同類型的餐飲，以及擔心小孩吵鬧以及不耐久坐等，因此與沒有小孩的旅客在餐廳的選擇上不盡相同。

4.6.3 餐廳吸引力與餐廳偏好之相關分析

在餐飲吸引力中，整體旅客最重視食品安全衛生及料理的美味，但在各餐飲類型中，旅客重視的環節有些差異。

(1) 在中式餐廳中，旅客更偏好裝潢簡單的餐廳

根據表 4.52 可知，中式餐廳與裝潢優美氣氛舒適呈負相關。由於中式料理為我們日常習慣的餐飲類型，且選擇中式餐廳者多為年紀較長的男性，在選擇餐廳時，更多考量的是衛生及料理美味，而優美的裝潢則被認為是不需要的。

(2) 在日韓餐廳中，旅客希望在舒適的環境中享用美味的料理

根據表 4.52 可知，日韓餐廳與裝潢優美舒適、料理手法得宜成正相關。在台灣，日韓餐廳多為較高消費的方式，在選擇餐廳時會期待在舒適的環境用餐；在諸多餐飲類別中，日式料理對於廚師技術的要求是較嚴格的，因此在選擇餐廳時，會選擇料理手法更好的餐廳。

(3) 在東南亞餐廳中，旅客期望享用到與習慣口味不同的料理

根據表 4.52 可知，東南亞餐廳與符合當地飲食文化呈正相關。在台灣，有許多地區有當地的特色文化及特色料理，往往能吸引到許多喜歡體驗不同文化及料理的旅客，而這種類型的旅客在選擇餐廳時，便會希望享用到不同於平時習慣的口味，因而比其他旅客更願意選擇東南亞餐廳。

(4) 在主題特色餐廳中，料理是關鍵

根據表 4.52 可知，主題特色餐廳與使用優良品質的食材、料理手法得宜呈正相關。在主題餐廳中，往往會推出與主題相關的料理，而前往主題餐廳的旅客便是為了該料理而來，因此對於食材的品質及料理手法便更加重視。

(5) 在鍋類餐廳中，提供優惠折扣更能吸引顧客

根據表 4.52 可知，鍋類與提供優惠折扣呈正相關。在台灣，鍋類餐廳林立，旅客的選擇較多，提供優惠折扣對旅客相當具有吸引力；旅客在享用鍋類餐飲時，店家多數以提供食材讓顧客自己煮的方式，如果提供的優惠方式是贈送額外的食材，顧客對於優惠的感受會更強，因此提供優惠折扣的鍋類餐廳對於旅客來說更具有吸引力。

(6) 在素食餐廳中，真材實料與良好的服務品質才能吸引顧客

根據表 4.52 可知，素食餐廳與服務品質良好、使用優良品質食材呈正相關，與交通及停車便利、提供優惠折扣呈負相關。除了宗教原因，需多人選擇素食的理由是更為健康，因此對於食材的品質更為重視，而提供優惠折扣可能令人猜測在食材方面節省成本，因此提供優回折扣反而令偏好素食餐廳的旅客排斥。

(7) 在速食餐廳中，過度裝潢是不需要的

根據表 4.52 可知，速食餐廳與環境整潔衛生呈正相關，與裝潢優美氣氛舒適呈負相關。旅客在旅遊時，選擇速食餐廳的原因多數是為了快速方便，因此餐廳的裝潢便不重要，反而會擔心因為高級的裝潢而造成更高的花費。

第五章 結論與建議

本研究結果顯示，目前國人旅遊結構以小家庭是旅遊結構為主，隨旅遊類型不同，遊客期待的餐飲類型也有所變化，其中遊客餐飲類型偏好主要為主題餐廳、地方特色小吃、簡餐、中式餐廳，而性別、年齡、婚姻亦會影響餐飲類型的選擇。在餐廳吸引力中，遊客最重視的因素為環境整潔衛生與使用優良品質的食材，餐廳吸引力的被重視程度在不同的年齡、婚姻背景者中階會呈現差異性。遊客對於不同類型的餐廳所期待的餐廳吸引力亦不盡相同。

本研究結果將有助於瞭解在各旅遊區內較多遊客會選擇的餐飲類型為何，以及這些餐飲更受哪些類型的遊客歡迎，希望本研究能提供相關單位擬定政策或是遊憩區內餐廳做餐飲設計時之參考。

5.1 結論

5.1.1 國人旅遊結構與習慣反映目前台灣社會現況：

- (1) 小家庭式旅遊結構是目前台灣社會主要的旅遊結構，多數人會帶小孩出遊，一般旅遊主要旅伴是家人，同伴人數通常為2-4人，主要交通工具為汽車。
- (2) 國人旅遊天數通常為兩天，也反映出周休二日與出遊時間規劃互有關

係。

- (3) 多數人會從網路得到旅遊資訊，反映手機與數位媒體使用之普遍性，對各景點特色餐飲設計，可應用科技達到宣傳之效果。

5.1.2 隨旅遊類型不同，遊客期待的餐飲類型不盡相同

- (1) 在各旅遊型態中前三名的餐飲類型如表 5.1 所示。可做為餐飲業者於各旅遊景點開立餐廳做餐飲設計之考量。

表 5.1 各旅遊型態中前三名的餐飲類型

旅遊型態	第一名	第二名	第三名
溫泉旅遊	日韓餐廳	中式餐廳	中式餐廳
藝術空間	主題特色餐廳	簡餐	西式餐廳
古蹟寺廟	主題特色餐廳	簡餐	西式餐廳
主題商圈	主題特色餐廳	地方特色小吃	簡餐
主題樂園	速食	主題特色餐廳	簡餐
花園農場	主題特色餐廳	簡餐	地方特色小吃
山林旅遊	地方特色小吃	中式餐廳	主題特色餐廳
沿海旅遊	地方特色小吃	中式餐廳	主題特色餐廳

資料來源:本研究整理

- (2) 餐飲類型選擇次數統計與總加權分排名前五名分別為第一選擇-主題特色餐廳，第二選擇地方特色小吃，第三選擇簡餐，第四選擇中式餐廳，第五選擇鍋類。如有計畫在各旅遊景點設置餐廳，或是已在經營餐廳欲做改良者，可參考較多人選擇之熱門餐飲做設計。

5.1.3 遊客基本資料會影響餐飲選擇

- (1) 「性別」是會影響餐飲選擇，男性與女性餐飲偏好在各旅遊類型的餐飲選擇中，有三成以上的選擇是有差異性的，為聚焦目標客群有效設計餐飲，故需考慮性別因素以達更高效益。
- (2) 「年齡」在餐飲選擇上會造成一定的影響，40-59 歲是飲食偏好明顯的族群，也是經濟最穩定的一群，專為此族群設計的餐飲，具有一定的收益。20-29 歲亦是飲食偏好明顯的族群，偏好傾向與 40-59 歲有很多不同，因此在餐飲設計時年齡層的不同偏好是需考慮的。
- (3) 「婚姻」會影響餐飲的多元選擇，未婚者會嘗試更多元的餐飲選擇，已婚者選擇變化性低。
- (4) 「小孩數」會影響餐飲選擇，有小孩者會傾向選擇與日常飲食類型相近的餐飲，無小孩者則會選擇非常態性餐飲。

5.1.4 餐廳吸引力

一、餐廳吸引力的重要因素

在餐廳吸引力中，遊客最重視的因素為環境整潔衛生與優良食材，尤其已婚有小孩的遊客特別重視，而此類型遊客也是台灣主要的遊客類型，因此餐飲設計應將此方面列為首要注重項目。遊客重視的第三個因素是料理手法得宜，顯示現在遊客對健康最為重視，其次才會考量美味的吸引力，對於遊客重視的餐廳吸引力因素，遊客通常不注重提供優惠折扣，而是願意花較多的錢，去得到服務、食材與料理手法的品質提升、吃到當地特色飲食及交通停車便利，而這也體現出他們對餐廳吸引力因素的重視。

二、餐廳吸引力被重視程度在一些具特定背景者中會呈現差異性

- (1) 無論男性或女性對於選擇餐廳時會考量的因素雖相差不多，但在一些特定年齡層所重視的餐廳吸引力因素卻和其他年齡層有差異性。如 29 歲以下者很重視餐廳環境的裝潢與氣氛，但對使用優良食材方面不重視，並遠遠低於 30-39 歲的族群的很重視。
- (2) 已婚者對餐廳吸引力因素-環境、服務、食材的品質、交通及停車便利、優惠折扣的重視程度皆顯著高於未婚者，說明已婚者對餐廳選擇通常是有規畫的。

(3) 有小孩者在餐廳吸引力因素方面注重食材品質、交通及停車便利，但在裝潢優美環境舒適上則不及未婚者注重。

(4) 旅遊過程中若有旅伴同行者，在餐廳的吸引力各項因素中，會更重視環境、服務、食材品質與交通及停車便利等因素。

5.1.5 餐廳吸引力與餐廳偏好的相關性

個人背景資料會綜合影響餐飲選擇與吸引力的重視，例如男性、40-59歲者、已婚、有小孩者，是符合日常飲食的中式餐廳最忠誠擁護者。女性、年輕、單身者則是環境氣氛悠閒可聊天的咖啡甜食及早餐早午餐的主要客群。因此有些餐廳偏好者與餐廳吸引力的一些因素會形成相關性關係，這在本研究中，表現在以下七種餐廳類型中，分述如下：

- (1) 中式餐廳與裝潢優美氣氛舒適呈負相關。遊客更多考量的是衛生及料理美味，偏好裝潢簡單的餐廳，而優美的裝潢則被認為是不需要的。
- (2) 日韓餐廳與裝潢優美舒適、料理手法得宜成正相關。在台灣的日韓餐廳多為較高消費，因此遊客選擇餐廳時，會選擇裝潢優美舒適與料理手法更好的餐廳。
- (3) 東南亞餐廳與符合當地飲食文化呈正相關。遊客在選擇東南亞餐廳中，便會期望享用到與習慣口味不同的料理，體驗不同的特色飲食文化。

- (4) 主題特色餐廳與使用優良品質的食材、料理手法得宜呈正相關。在主題餐廳中，往往會推出與主題相關的料理，前往主題餐廳的旅客便是為該料理而來，因此在主題特色餐廳中，料理是關鍵
- (5) 鍋類與提供優惠折扣呈正相關。火鍋是台灣國民生活重要餐點之一，提供優惠折扣更能吸引顧客。
- (6) 素食餐廳與服務品質良好、使用優良品質食材呈正相關，與交通及停車便利、提供優惠折扣呈負相關。在素食餐廳中，真材實料與良好的服務品質才能吸引顧客，提供優惠折扣反令人感覺食材欠佳，因此提供優惠折扣反而令偏好素食餐廳的旅客排斥。
- (7) 速食餐廳與環境整潔衛生呈正相關，與裝潢優美氣氛舒適呈負相關。旅客在旅遊時，選擇速食餐廳多數是為快速方便，因此整潔衛生便是很重要的，高級的裝潢會產生需花費更高的消費感覺，因此過度裝潢是不需要的

5.2 建議

(1) 對政府相關單位之建議

國內同樣旅遊區內餐飲通常同質性高，選擇性少，政府可鼓勵與協助各旅遊區域作相對應餐飲設計打造各地餐飲新特色，達到旅遊行銷，挹注國民旅遊市場能量。

本研究結果發現在餐廳吸引力上，得分最高的前兩項是環境整潔衛生、使用優良食材，顯示現在遊客相當重視餐飲衛生方面，建議可以針對餐廳的衛生整潔加強檢查，提升遊客在當地用餐的意願。

(2) 對餐飲業者之建議

現今遊客最注重的是食品安全與環境衛生，因此讓遊客知道餐廳的環境整潔衛生以及使用的食材品質優良，遊客會對餐廳更為放心也更願意選擇。經調查，多數人以自行開車的方式旅遊，因此對於餐廳有沒有停車場或是附近停車便利與否對於開車的遊客來說更加重要。

對於在計畫在旅遊地區開設餐廳的業者，鑒於所計畫開設的地區，建議能夠選擇受到較多遊客歡迎的主題餐廳、地方特色小吃、簡餐或是中式料理等，如果為已有計畫開設特定餐飲類型的業者，亦能參考本研究找出在哪種旅遊區可能較受歡迎(如表 5.1 所示)。

由於不同屬性的遊客對於餐飲的偏好不同，因此也能參考本研究瞭解主要受歡迎的遊客類型(如表 4.53-4.56 所示)，以及哪部分的餐飲吸引力更加重要(如表 4.3-4.16 所示)，對於不是主要顧客的部分，能夠瞭解他們重視的吸引力為何，強化本身的餐廳吸引力以擴大客群。

(3) 對未來研究之建議

60歲或以上的族群已成目前台灣人口多數，研究顯示此年齡層者有八成以上餐飲選擇低於年齡層者，也無明顯餐飲偏好，為提高各旅遊區的來客量與消費額，此一年齡層消費者是無法忽略的，為有效吸引此年齡層消費者，建議未來可針對此族群需求做更詳細餐飲分析與更普遍性調查，做有吸引力餐飲設計以帶動消費。

本研究將所有旅遊類型做分類後進行調查與討論，僅能根據受訪者之特性做綜合性的調查，針對單一旅遊類型的研究不夠深入，建議後續研究者可以僅以單一旅遊類為主題進行更深入的探討。

在餐廳吸引力方面，本研究無法讓受訪者針對各旅遊類型與餐飲類型一一坐餐廳吸引力的填答，吸引力的問項亦能做更全面的探討，後續研究者可以選定單一主題進行研究，並將吸引力的問項做得更加詳盡，使其結果更完美。

參考文獻

一、中文部分

1. 王文科(民 75)，教育研究法，台北市：五南。
2. 王昭正、陳怡君譯(民 92)，Gillian Dale & Helen Oliver 原著，初版，旅遊與觀光概論，臺北市:弘智文化。
3. 王梅玲(民 101)，圖書館學與資訊科學大辭典-焦點團體訪談，國家教育研究院，<http://terms.naer.edu.tw/detail/1679268/>
4. 台灣農業發展協會(民 108)，搜尋日期: 民 108/6/24
<https://www.taiwanfarm.org.tw/zh-TW/Front/IndustryDevelop/Detail?funcode=LFLaw>
5. 交通部觀光局(民 106)，Tourism 2020-臺灣永續觀光發展方案(106-109年)，交通部觀光局
6. 交通部觀光局(民 99)，中華民國 98 年國人旅遊狀況調查報告，台北市:交通部觀光局企劃組
7. 交通部觀光局(民 108)，搜尋日期 108/2/19
<https://www.taiwan.net.tw/ml.aspx?sNo=000006>
8. 李貽鴻(民 87)，觀光學導論，台北：五南圖書
9. 周雅容(民86)，焦點團體法在調查研究上的應用，調查研究，3期，51-73頁。
10. 林生傳(民 92)，教育研究法：全方位的統計與分析，台北市：心理。

11. 林惠麗、李謀監、林芳穗(民 107)，場域創新體驗設計創造農村文化價值—以「稻田裡的餐桌」計畫為例，休閒農業研究，第 7 卷第 1 期，38-61 頁
12. 邱皓政(2002)，量化研究與統計分析，台北市：五南
13. 洪志成、廖梅花譯(民 92)，Krueger, Richard A. 原著，Focus groups : a practical guide for applied research，焦點團體訪談，嘉義市：濤石文化。
14. 孫雅彥(民 103)，觀光是無煙囪產業？從碳足跡思考旅行對環境之影響，人文與社會科學簡訊，15 卷 2 期，60-66 頁。
15. 徐秋萍(民 96)，商業銀行對從事非常規交易公司之授信風險評估--焦點團體法與 AHP 法之運用，國立高雄第一大學金融營運所碩士論文
16. 高秋英、林玥秀(民 93)，餐飲管理理論與實務，第四版，台北:揚智文化。
17. 張紹勳(民 90)，研究方法，台中:蒼海
18. 張廣瑞、劉德謙(2009)，2009 年中國旅遊發展分析與預測，上海:社會科學文獻出版社
19. 曹銘宗(民 101)，台灣小吃，讚!，中央研究院數位典藏資源網，查詢日期 108/06/27，
http://digiarch.sinica.edu.tw/content/subject/resource_content.jsp?oid=16797293&queryType=qc

20. 陳以姍(民 100)，探討學生速食飲食知識、態度、自我效能與耐性影響速食行為之研究，南台科技大學餐旅管理教學碩士學位班碩士論文。
21. 陳宗玄(民 101)，我國國內旅遊概況與發展趨勢，台灣經濟金融月刊，48 期。
22. 黃信富(民 107)，合作共營、維護山林 社區完善生態旅遊產業鏈，農政與農情，第 315 期，6-17 頁。
23. 黃瀏英(民 91)，主題餐廳的設計與管理，台北:揚智文化
24. 楊明賢(民 91)，觀光學概論，第二版，台北：揚智文化
25. 溫泉法第一章第三條
26. 管倖生、郭辰嘉、阮綠茵、王明堂、王蘭亭、李佩玲、高新發、黃鈴池、黃瑞菘、陳思聰、陳雍正、張文山、楊基昌、楊清田、董皇志、童鼎鈞、鄭建華、盧麗淑編著(民 95)，設計研究方法，台北：全華
27. 臺中觀光旅遊局(民 108)，臺中觀光旅遊網，搜尋日期 108/2/19
<https://travel.taichung.gov.tw/zh-tw/Attractions/ListByClassification>
28. 臺北市觀光傳播局(民 108)，臺北旅遊網，搜尋日期 108/2/19
<https://www.travel.taipei/zh-tw/attraction/themes>
29. 趙仁方、郭采彥(民 102)，主題樂園的體驗行銷與品牌形象對消費者重遊意願之影響-以義大遊樂世界主題活動為例，觀光與休閒管理期

- 刊，第 1 卷第 1 期，33-55 頁。
30. 劉修祥譯(民 92)，Glenn F. Ross 著，The Psychology of Tourism，觀光心理學，台北:桂魯
31. 劉清華、劉碧雯(民 101)，第一版，餐旅概論總複習，台中:宥宸文化
32. 歐素汝譯(民 88)，David W. Stewart & Prem N. Shamdasani，Focus Groups : Theory and Practice，焦點團體:理論與實務，台北:弘智文化
33. 蔡婉菁、龔聖雄譯(民 96)，Joseph D. Fridgen 原著，觀光旅遊總論，初版，台中市:寰宇餐旅。
34. 鄭夙芬(民 94)，焦點團體研究法的理論與應用，選舉研究，第十二卷第一期，215-216 頁)
35. 儲全滋(民 82)，抽樣方法，台北市:三民書局。
36. 戴爾(民 96)，高級中式餐廳吸引力、服務品質、滿意度、忠誠度關係之研究-以欣葉餐廳為例，南華大學旅遊事業管理研究所碩士論文。
37. 謝明瑞、周信佑(民 104)，點亮商圈品牌力 打造文創新風潮，國政研究報告，財團法人國家政策研究基金會。
<https://www.npf.org.tw/2/15604>
38. 竇志萍(2006)，導遊技巧與模擬導遊，北京:清華大學出版社

二、英文部分

1. Bagchi, D. edited (2010), Global Perspectives on Childhood Obesity:

- Current Status, Consequences and Prevention, San Diego: Elsevier Science.
2. Galindo, M. M., Schneider, N. Y., Stähler, F., Töle, J., & Meyerhof, W. (2012), Taste Preferences. Progress in Molecular Biology and Translational Science, Volume 108, pp. 383-426
 3. Gálvez, J. C. P., López-Guzmán, P., Buiza, F. C., Medina-Viruel, M.J. (2017), Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru, Journal of Ethnic Foods, Volume 4, Issue 4, pp.254-261
 4. Horner, S., & Swarbrooke J.(1996), Marketing Tourism, Hospitality, and Leisure in Europe, International Thomson Business Press, London.
 5. Kim, D. & Perdue, R. R. (2011). The Influence of Image on Destination Attractiveness, Journal of Travel & Tourism Marketing, Vol 28, pp. 225-239
 6. Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006), Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. Journal of Hospitality and Tourism Research, Vol 30, pp. 354-377
 7. Kumar, G. M. K. (2019), Gastronomic tourism— A way of supplementing tourism in the Andaman & Nicobar Islands, International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 16
 8. Morgan & David L. (1997), Focus Groups as Qualitative Research, Thousand Oaks: Sage Publishing
 9. Smelser, N.J., & Baltes, P. B. edited (2001), Food Preference, International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences, Pergamon
 10. Sorokowska, A., Pellegrino, R., Butovskaya, M., Marczak, M., Huanca, T., & Sorokowski, P. (2017), Dietary customs and food availability shape the preferences for basic tastes: A cross-cultural study among Polish, Tsimane' and Hadza societies, Appetite, Volume 116, pp. 291-296

11. Soulard, J., McGehee, N. G., Stern, M. (2019), Transformative tourism organizations and glocalization, Annals of Tourism Research, Volume 76, pp. 91-104
12. Sugathan, P., & Ranjan, K. R. (2019), Co-creating the tourism experience. Journal of Business Research, Vol. 100, pp. 207-217



附錄:實測問卷

您好:

非常感謝您填寫這份問卷，此問卷主要探討關於遊客的餐飲偏好與旅遊類型關聯性之研究。請依個人意見及經驗填寫。

本調查僅供學術研究之用，以不記名方式調查，請放心填寫，感謝您熱心的協助。敬祝身體健康事事順利

南華大學旅遊管理研究所

指導教授：丁志敏 博士

研究生：劉晏丞 敬上

第一部份、基本資料

1. 性別：男 女
2. 年齡：19歲及以下 20歲-29歲 30歲-39歲
40歲-49歲 50歲-59歲 60歲以上
3. 婚姻：未婚 已婚
4. 小孩數：沒小孩 有1個小孩 有2個小孩 有3個以上小孩(含3個)
5. 教育程度：
國小或以下 國中 高中職 專科 大學 研究所或以上
6. 請問您目前居住地是：_____縣/市

第二部份、旅遊習慣 (本部分皆為單選)

1. 請問旅遊的天數通常為？
半天 一天 兩天 三天以上
2. 請問您旅遊時在當地的主要交通工具？
機車 汽車 遊覽車 公車 腳踏車 捷運 其他 _____
3. 請問您是如何得到關於旅遊地點的相關餐廳資訊？(請選擇最主要的方式)
親友口耳相傳 平面媒體(書報雜誌) 網路
電視、廣播 路過看到 其他 _____
4. 請問您旅遊時的旅伴通常為？
單獨一人 家人 親戚、朋友
同學、同事 旅遊團體 其他 _____
5. 請問您旅遊的同伴人數通常有幾人？
獨自前往 2-4人 5-8人 9人以上
6. 請問您在旅遊中選擇餐廳時，您能接受每人的花費金額為？
150或以下 151~300 300~450 451~600
601~800 801~1000 1000~1500 1501或以上

第三部分:餐廳偏好

選擇餐廳時，甚麼條件會吸引您前往消費，請勾選您對以下敘述的吸引力程度?

	非				非
	常	無			有
	無	吸	普	吸	有
	吸	引	通	引	吸
	引	力		力	引
	力			力	力
1. 環境整潔衛生	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 裝潢優美氣氛舒適	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 服務品質良好	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 使用優良品質的食材	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 料理手法得宜	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 符合當地飲食文化	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 交通及停車便利	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 提供優惠折扣	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

第四部分:旅遊餐廳偏好

在各種旅遊型態中，那一類型餐廳會吸引您或特別安排行程造訪消費呢?

下列幾種餐廳類型，請依您會優先選擇的順序排出第1、2、3選擇。

(範例: 賞雪旅遊 2 8 13)

餐廳類型:				
1. 中式餐廳	2. 日韓餐廳	3. 東南亞餐廳	4. 西式餐廳	5. 主題特色餐廳
6. buffet 餐廳	7. 燒烤類	8. 鍋類	9. 咖啡簡餐	10. 素食
11. 速食	12. 地方特色小吃	13. 咖啡甜食	14. 早午餐	

-----以下請開始作答，謝謝-----

旅遊型態	第一選擇	第二選擇	第三選擇
1. 溫泉旅遊			
2. 藝術空間 (文化園區 博物館)			
3. 古蹟寺廟			
4. 主題商圈 (西門町 草悟道)			
5. 主題樂園 (遊樂園)			
6. 花園農場 (休閒農場 薰衣草森林)			
7. 山林旅遊 (森林遊樂區)			
8. 沿海旅遊 (海濱公園 港口)			