




2023 年經濟部臺菜餐廳 徵選要點暨報名表

申請期限至 112 年 5 月 10 日(三)止

主辦單位： 經濟部

執行單位： 財團法人中國生產力中心

中國生產力中心-餐飲計畫小組

221 新北市汐止區新台五路一段 79 號 2 樓

諮詢電話：(02) 2698-2989 #03242 蕭小姐

諮詢信箱：moeacpc@gmail.com

傳真電話：(02) 2698-9335

目 錄

壹、目的	1
貳、徵選活動說明	1
參、申請方式及應備文件	2
肆、徵選作業流程說明	3
伍、標章頒發及行銷宣傳	5
附件 1 2023 年經濟部臺菜餐廳徵選報名表	6
附件 2 2023 年經濟部臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表	10
附件 3 2023 年經濟部臺菜餐廳徵選宴席菜單表	14
附件 4 2023 年經濟部臺菜餐廳徵選-餐廳單人套餐或多人合菜菜單	15
附件 5 蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書	16
附件 6 配合行銷推廣允諾書	17
附件 7 著作授權同意書	18
附件 8 臺灣香味參考表	19

壹、目的

為促進我國餐飲產業發展，傳承並推廣臺菜文化，特辦理「2023年經濟部臺菜餐廳」徵選活動，以「當代臺菜」為主題，鼓勵業者運用創意手法呈現當代臺菜精緻料理，同時響應綠色惜食概念，並結合整體行銷以傳播臺菜文化，創造臺灣飲食文化國際競爭力。

貳、徵選活動說明

項目	說明
活動主軸	臺灣多樣地貌孕育獨特豐饒的在地產物，加上豐富人文歷史，發展出臺灣極富風土特色菜餚，鼓勵業者運用創意手法呈現當代臺菜精緻料理，同時響應綠色惜食概念；為推動並延續臺灣特色餐飲文化，本年度以「當代臺菜」為主題，徵選並挖掘各餐廳臺菜特色及創意，厚實臺菜基礎，提升臺灣精緻飲食文化。
申請資格	一、依我國「 <u>公司法</u> 」或「 <u>商業登記法</u> 」或「 <u>有限合伙登記</u> 」之 <u>本國餐飲業者</u> 。(註1) 二、報名單位 <u>至少開設1家實體店</u> ，且設有座位之餐飲業者。 三、最近3年內不得有違反勞工或食品安全衛生相關法律，且情節重大經中央目的事業主管認定之情事。
徵選要點	一、徵選要點： (一) 徵選菜餚分為 <u>湯品、主食(澱粉類菜餚)、招牌(拿手)菜及手路菜</u> 等4項，並另提供含前述徵選菜餚中至少2項的「 <u>整套</u> 」宴席菜菜單。 (二) 徵選菜餚主材料原則須使用產自臺灣在地食材製作，如烏魚子炒飯之主材料「 <u>米飯</u> 」及「 <u>烏魚子</u> 」應使用臺灣食材。(註2) (三) 運用具臺灣特色之關鍵調味(參考附件8說明)。 (四) 菜餚特色，如： <u>菜餚當代特色及結合在地食材、調味醬汁、風俗民情、刀功技法</u> 等精神。 二、加分條件： (一) 已開發臺菜 <u>冷凍/常溫調理包、伴手禮(包含醬料產品)、外帶餐食</u> 等商品。 (二) 搭配餐酒、茶、雙語環境，或提供 <u>單人套餐或多人(6人份以下)合菜等小份量菜單</u> 。 (三) 擁有綠色餐廳認證或國內頒發產品履歷等(例如： <u>3章1Q等認證</u>)，如契作證明、產品履歷證明、食材溯源等。

註1：本須知所稱餐飲業之定義，包含：從事調理餐食或飲料供立即食用或飲用之商店及攤販；餐飲外帶外送、餐飲承包等亦歸入本類。詳情請參酌行政院主計總處110年1月行業統計分類第11次修正或參酌經濟部公司行號營業項目代碼相關定義。

註2：徵選菜餚主材料若非使用臺灣在地食材，則須於附件2、徵選菜餚及食譜表中「製作方式說明」一欄進行說明。

參、申請方式及應備文件

一、申請方式

(一) 報名申請：

1. 線上報名：

檢具相關申請資料，採線上報名方式提出申請。

<https://reurl.cc/OVDzLX>

2. 電子郵件報名：

請將應備之申請資料正本掃描或翻拍後，寄送至電子信箱：
moeacpc@gmail.com。

註：申請文件資料或照片圖檔請以單一壓縮檔寄送至指定電子郵件信箱，若檔案大小超過 10mb，請先上傳至雲端空間。

(二) 受理期間：即日起至 **112 年 5 月 10 (三) 23:59 止**，逾期不予受理。

二、應備文件：相關申請文件，概不退還；說明如下：

應備文件
(一) 政府立案證明文件，如：公司登記證明或商業登記證明
(二) 2023 年經濟部臺菜餐廳徵選報名表正本 (格式如附件 1)
(三) 2023 年經濟部臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表 (格式如附件 2)
(四) 2023 年經濟部臺菜餐廳徵選宴席菜單表 (格式如附件 3)
(五) 2023 年經濟部臺菜餐廳徵選徵選業者餐廳單人套餐/多人合菜菜單表 (格式如附件 4)
(六) 蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書正本 (詳如附件 5)
(七) 2023 年經濟部臺菜餐廳徵選配合行銷推廣允諾書正本 (詳如附件 6)
(八) 2023 年經濟部臺菜餐廳菜餚照片著作授權同意書正本 (詳如附件 7)
(九) 上述文件皆採線上填寫報名處理

肆、徵選作業流程說明

一、流程圖示與說明

作業流程	工作說明
<pre> graph TD A[報名徵選] --> B{資格審查} B -- No --> C[駁回，業者進行補件] C -.-> A B -- Yes --> D[資料彙整] D --> E[線上書審] E --> F{書審共識會議} F -- No --> G[未入選] F -- Yes --> H[實地審查作業] H --> I{決選會議} I -- No --> J[未入選] I -- Yes --> K[2023年經濟部臺菜餐廳] </pre>	<p>1.報名徵選</p> <p>(1) 地方政府及餐飲相關公協會推薦。 (2) 美食專家與媒體部落客推薦。 (3) 業者自主報名。</p> <p>2.資格審查</p> <p>依據上述報名資料，進行資格審查；資料不全者得進行補件。</p> <p>3.線上書審作業</p> <p>委員依據徵選要點、菜餚主題明確性、結合在地食材、調味醬汁、民俗風情、刀工技法、整體環境及可配合計畫進行商業推廣...等項目進行評選。</p> <p>4.書審共識會議</p> <p>委員依據書審結果進行討論，確認入選名單及需進行實地審查名單。</p> <p>5.實地審查作業</p> <p>(1) 委員至店家審查報名菜色，並確認菜餚主題、口味、店家整體環境、衛生環境及服務流程等項目進行評核，通過評核則進入決選會議。 (2) 若受疫情影響無法至現場進行實地審查作業，將視情況調整修正。</p> <p>6.確認年度入選「2023年經濟部臺菜餐廳」名單</p> <p>召開決選會議，確認今年度入選名單及推薦名單。</p>

二、資格審查

由執行單位檢視報名單位所提交之申請文件是否符合規定或需補件。通過者則進入線上書審階段，未通過者若需補件，由執行單位通知業者於**3個工作日內**將所需文件補齊，若於期限內未補件完成者，則視同放棄申請資格。

三、線上書審

由評審委員依據徵選要點、菜餚主題明確性、結合在地食材、調味醬汁、刀工技法、民俗風情、整體環境及可配合計畫進行商業推廣...等項目進行評選，評選項目如下：

評選項目	
1. 報名單位能說明自家品牌故事發展，並具有當代特色。	
2. 徵選菜餚符合當代主題，且具嶄新概念、在地性、特色。	
3. 徵選菜餚主食材善用並呈現臺灣在地食材、調味醬汁、風俗民情、刀功技法，並具有臺灣香味(參考附件 8 說明)。	
4. 餐飲業者整體環境設計、舒適度及清潔。	
5. 是否可配合計畫進行商業推廣。	
※加分項目：	
1. 已開發臺菜冷凍/常溫調理包、外帶餐盒、伴手禮(包含醬料)等零售型商品。	
2. 搭配餐酒、茶、雙語環境，或提供單人套餐或及多人(6人份以下)合菜等小份量菜單。	
3. 已取得綠色餐廳認證或國內頒發產品履歷等(例如：3章1Q等認證)。	
評分	<input type="checkbox"/> 極度推薦 5分 <input type="checkbox"/> 非常推薦 4分 <input type="checkbox"/> 推薦 3分 <input type="checkbox"/> 不推薦 2分 <input type="checkbox"/> 極度不推薦 1分

四、書審共識會議

召開書審共識會議，評審委員依各報名單位線上書審分數進行討論，並依照評核結果，確認通過、待確認及未通過名單。

評核結果	
通過	委員不需前往實地審查，直接納入本年度「2023年經濟部臺菜餐廳」徵選餐廳名單中。
待確認	委員得前往實地審查，經實地審查後方可確認是否納入本年度「2023年經濟部臺菜餐廳」徵選餐廳名單。
未通過	委員不需前往實地審查，不納入本年度「2023年經濟部臺菜餐廳」徵選餐廳名單。

五、實地審查作業

- (一) 安排評審委員至報名單位處進行實地評核，實地評核僅審查報名菜色，敬請報名單位準備小份量（2-3 人份）菜色或報名套餐進行評核。
- (二) 若受疫情影響無法至現場進行實地審查作業，將視情況調整修正。
- (三) 實地審查評分項目如下：

評分項目		權重
菜餚主題及特色	菜餚口味、外觀擺盤、食材品質、創意特色、菜單設計及美味程度；餐廳菜單中之臺菜菜餚比例應達70%以上。	40%
整體空間環境	餐廳空間設計、用餐環境舒適度。	30%
服務流程	具說菜及良好之服務流程、態度與應變能力等項。	15%
衛生與團隊合作	內外場環境清潔、工作人員穿戴整潔之工作衣帽及廁所環境無異味等。	10%
活動配合度	業者參與活動之配合度。	5%
評分	<input type="checkbox"/> 非常推薦 90 分以上 <input type="checkbox"/> 不錯 80-89 分 <input type="checkbox"/> 尚可 70-79 分 <input type="checkbox"/> 不推薦 69.9 分以下 ※ <u>評分 69.9 分以下者，皆列入淘汰。</u>	

六、決選會議

召開決選會議，確認本年度「2023 年經濟部臺菜餐廳」入選名單，並安排後續宣傳。

伍、標章頒發及行銷宣傳

- 一、頒發標章：本活動預計將於 112 年 10 月 20 日搭配廚師節辦理標章頒發活動，入選業者敬請保留時間參與。
- 二、若因疫情影響無法辦理標章頒發實體活動，將以郵寄等運送方式將標章寄至入選業者指定收件地點。
- 三、行銷宣傳：本活動將透過網實行銷、導購等規劃，如：記者會、展售活動、電商導購、影片拍攝、網路社群行銷及國內外媒體報導...等，以提升業者知名度與商機，推廣臺菜文化與實際消費促進，敬請入選業者配合辦理。
- 四、上述各式活動，將視衛生福利部及指揮中心疫情公告滾動式調整，如有未盡事宜，悉依衛生福利部公告之公眾集會指引及主辦單位規定辦理。

附件 1

2023 年經濟部臺菜餐廳徵選報名表

第一部份：基本資料			
品牌名稱		登記名稱	
負責人 姓名/職稱		統一編號	
聯絡人 姓名/職稱		聯絡方式 (請確實填寫聯絡人 聯繫方式)	市內電話： 手機： E-mail：
經營型態	<input type="checkbox"/> 連鎖，共_____家； <input type="checkbox"/> 多店，共_____家； <input type="checkbox"/> 單店		
第二部份：徵選餐廳資料 (不同分店請分開報名)			
餐廳名稱		營業用電話	
營業用傳真		營業用電子郵件	
營業地址			
營業網址 (請填官方網站或 FB)			
營業概述 (若為連鎖品牌，請 以品牌整體敘述)	1. 自民國_____年開店/創立，至今共營業_____年。 2. 經營歷程： <input type="checkbox"/> 第一代、 <input type="checkbox"/> 第二代、 <input type="checkbox"/> 第三代、 <input type="checkbox"/> 其它_____ 3. 平均日來客數：假日_____人/非假日_____人 4. 平均日營業額：假日_____元/非假日_____元 5. 團客比例：_____ % 6. 現階段主要客源：_____ 7. 未來期待開拓客源：_____		
營業狀況	1. <input type="checkbox"/> 租賃 <input type="checkbox"/> 自有 2. 座位數：_____ 3. 內外場比例：內場_____人、_____ %；外場_____人、_____ % 4. 是否有友善空間： <input type="checkbox"/> 無障礙空間、 <input type="checkbox"/> 免費 WIFI、 <input type="checkbox"/> 友善充電座、 <input type="checkbox"/> 嬰兒座椅 <input type="checkbox"/> 其他_____ <input type="checkbox"/> 無		
報名餐廳 員工人數	1. 正職人員：_____位；兼職人員：_____ (含內外場) 2. 員工性別比例： _____ %女性； _____ %男性		

<p>營業時間</p>	<p>平日： 假日： 休假日：</p>
<p>環境服務</p>	<p>1.內用餐器具是否為「重複使用」餐具 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 2.外帶容器是否為「循環容器」 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 若是，循環容器之材質： <input type="checkbox"/>鐵 <input type="checkbox"/>塑膠 <input type="checkbox"/>美耐皿 <input type="checkbox"/>其他_____</p> <p>若否，目前使用之盛裝品材質為： <input type="checkbox"/>植纖 <input type="checkbox"/>紙 <input type="checkbox"/>木片 <input type="checkbox"/>其他_____</p>
<p>商品研發</p>	<p>是否具有下列商品種類： <input type="checkbox"/> 有冷凍/冷藏/常溫調理包，產品名稱：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 伴手禮(含醬料)，產品名稱：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 外帶餐食/餐盒</p> <p><input type="checkbox"/> 其他，產品名稱：_____</p>
<p>觀光發展 潛力</p>	<p>1.是否具有說菜能力 <input type="checkbox"/> 是，請說明如何進行說菜：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 否，是否有意願增進店內說菜能力：<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>2.鄰近是否有著名觀光景點：</p> <p>3.國際旅客比例：_____ %；主要旅客國家為：_____</p> <p>4.店內菜單語言（除中文外）：<input type="checkbox"/>英文、<input type="checkbox"/>日文、<input type="checkbox"/>韓文、<input type="checkbox"/>其它_____</p>
<p>國際拓展 狀況</p>	<p>是否已有國際拓展之經驗 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，已具有</p> <p><input type="checkbox"/> 海外展店，國家別_____</p> <p><input type="checkbox"/> 產品輸出，國家別_____</p> <p><input type="checkbox"/> 技術授權，國家別_____</p> <p><input type="checkbox"/> 品牌授權，國家別_____</p>
<p>政府輔導</p>	<p>1.計畫名稱： 2.政府輔導經費： 3.輔導成效：（請說明輔導內容、效益與滿意度）</p>
<p>意願調查</p>	<p>●輔導：<input type="checkbox"/> 產品開發輔導 <input type="checkbox"/> 通路拓展輔導</p> <p>●國際拓展：<input type="checkbox"/> 國際媒合會 <input type="checkbox"/> 跨境行銷活動</p> <p>●行銷：<input type="checkbox"/> 網實行銷活動</p>
<p>第三部份：品牌故事及在地特色說明</p>	
<p>品牌故事</p>	<p>請敘述品牌故事（500字內）</p>

主廚/廚藝總監 經歷	主廚 / 廚藝總監姓名： 經歷：
第四部份：餐廳相關標章及證明	
食材來源 (請說明餐廳內國內外 外食材來源占比)	1.國內食材使用比例：_____ %，代表性食材為：_____ 2.國外食材使用比例：_____ %，代表性食材為：_____
來源證明	請提供國內食材來源證明(截圖或影本)。 如：產銷履歷、契作證明、檢驗證明等，若無免提供。
相關標章及證明	<input type="checkbox"/> 綠色餐廳認證 <input type="checkbox"/> 餐飲衛生管理評核 <input type="checkbox"/> 其他_____ 請提供 相關標章及證明 (截圖或影本)，若無免提供。
米其林指南推薦	1.是否有米其林/必比登推薦？ <input type="checkbox"/> 米其林新入選店家 <input type="checkbox"/> 米其林餐盤 <input type="checkbox"/> 必比登推薦 <input type="checkbox"/> 米其林一星 <input type="checkbox"/> 米其林二星 <input type="checkbox"/> 米其林三星 <input type="checkbox"/> 其他_____ <input type="checkbox"/> 無 2.是否為米其林綠星？ <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
第五部份：餐廳環境(請提供餐廳環境照片) ※照片解析度需 300dpi 以上	
門面照	請提供餐廳外觀及門面照片 2~3 張。
用餐空間	請提供餐廳用餐空間(外場)照片 2~3 張。
包廂空間	請提供餐廳包廂空間照片 2~3 張，若無包廂免提供
內場環境	請提供廚房(後場)環境照片 2~3 張
第六部份：品牌實績 ※照片解析度需 300dpi 以上	
媒體報導	請條列式媒體報導，並檢附相關報導畫面(PDF 或 JPG 檔) 若無免填
獲獎紀錄	請條列式獲獎紀錄，並檢附相關獲獎資料(PDF 或 JPG 檔) 若無免填

本單位特此聲明本次所提供資料完全屬實，並同意接受及遵守經濟部「112年度推動餐飲業優質成長計畫」辦理之「2023年經濟部臺菜餐廳徵選活動」各項規定，如有違反，願負一切責任及同意取消年度獲選資格。

1. 公司符合食品安全衛生管理法之相關規定，且3年內未有違反食品安全衛生相關法律，且情節重大經中央目的事業主管認定之情事。
2. 主辦單位於活動期間舉辦相關行銷推廣，同意配合以下相關事項：
 - (1) 符合媒體議題操作資格者，須配合執行單位進行餐廳、推薦套餐以及相關人物之採訪，相關文字與照片將無償使用於本計畫之相關活動。
 - (2) 主辦單位若邀請美食旅遊部落客或是媒體至餐廳採訪時，採訪餐點由餐廳業者無償提供。
 - (3) 配合相關行銷活動推廣期間(預計7月至12月)，由餐廳業者自行規劃提供優惠項目。
 - (4) 配合相關行銷活動推廣執行(預計7月至12月)，相關活動文宣物於營業場所內進行擺放推廣，並參與網路互動行銷活動。

填表人：_____

負責人
印章

公司或商號
印章用印處

備註：申請業者須配合本計畫之徵選及行銷宣傳。

中 華 民 國 1 1 2 年 月 日

註：請勿刪減任一項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

附件 2

2023 年經濟部臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表

2023年經濟部臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表-湯品

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
菜名			
製作方式說明			
項目	內容	品牌、產地來源	
主材料			
副材料			
調味料			
<p>菜餚製作手法說明： (請簡述說本道菜餚如何呈現製作手法，例如：擺盤排列、料理手法、食材處理等，100字內)</p>			
<p>調味重點：(請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件 8【臺灣香味】研究選取適合之類型，並補充說明，100字內)</p>			
菜餚內容介紹 (在地食材、料理刀功、風俗民情、調味醬汁)			
<p>(請簡述說明本道菜餚內容，以在地食材、刀工技法、風俗民情及調味醬汁四大面向簡述，500字內)</p>			
菜餚照片			
<p>照片 1： 照片 2： (請提供本菜餚盛盤照 2 張)</p>			
<p>※照片解析度需 300dpi 以上</p>			

註 1：本菜餚須為店內常備菜色。

註 2：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

2023年經濟部臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表-主食

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
菜名	(請提供以 <u>澱粉類</u> 為主的菜餚)		
製作方式說明			
項目	內容	品牌、產地來源	
主材料			
副材料			
調味料			
<p>菜餚製作手法說明： (請簡述說本道菜餚如何呈現製作手法，例如：擺盤排列、料理手法、食材處理等，100字內)</p>			
<p>調味重點：(請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件8【臺灣香味】研究選取適合之類型，並補充說明，100字內)</p>			
菜餚內容介紹 (在地食材、料理刀功、風俗民情、調味醬汁)			
(請簡述說明本道菜餚內容，以在地食材、刀工技法、風俗民情及調味醬汁四大面向簡述，500字內)			
菜餚照片			
照片1： 照片2： (請提供本菜餚盛盤照2張)			
※照片解析度需300dpi以上			

註1：本菜餚須為店內常備菜色。

註2：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

2023年經濟部臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表-招牌/拿手菜

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
菜名	(請填寫店內最推薦給消費者的菜餚)		
製作方式說明			
項目	內容	品牌、產地來源	
主材料			
副材料			
調味料			
<p>菜餚製作手法說明： (請簡述說本道菜餚如何呈現製作手法，例如：擺盤排列、料理手法、食材處理等，100字內)</p>			
<p>調味重點：(請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件8【臺灣香味】研究選取適合之類型，並補充說明，100字內)</p>			
菜餚內容介紹 (在地食材、料理刀功、風俗民情、調味醬汁)			
(請簡述說明本道菜餚內容，以在地食材、刀工技法、風俗民情及調味醬汁四大面向簡述，500字內)			
菜餚照片			
<p>照片1： 照片2： (請提供本菜餚盛盤照2張)</p>			
<p>※照片解析度需300dpi以上</p>			

註1：本菜餚須為店內常備菜色。

註2：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

2023年經濟部臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表-手路菜

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
菜名	(請填寫師傅、主廚的手路菜、拿手菜，該菜色可非餐廳內常備菜色，惟入選後請納入菜單供消費者可預約品嚐。)		
製作方式說明			
項目	內容	品牌、產地來源	
主材料			
副材料			
調味料			
<p>菜餚製作手法說明： (請簡述說本道菜餚如何呈現製作手法，例如：擺盤排列、料理手法、食材處理等，100字內)</p>			
<p>調味重點：(請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件8【臺灣香味】研究選取適合之類型，並補充說明，100字內)</p>			
菜餚內容介紹 (在地食材、料理刀功、風俗民情、調味醬汁)			
(請簡述說明本道菜餚內容，以在地食材、刀工技法、風俗民情及調味醬汁四大面向簡述，500字內)			
菜餚照片			
<p>照片1： 照片2： (請提供本菜餚盛盤照2張)</p>			
<p>※照片解析度需300dpi以上</p>			

註1：本菜餚須為店內常備菜色。

註2：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

附件 3

2023 年經濟部臺菜餐廳徵選宴席菜單表

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
價格		幾人份	
8-10道宴席菜單 (請見本表註1、2)			
上菜順序	項目 (如：冷盤/主食/羹湯/清湯等)	菜名	常備或需預約
1			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
2			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
3			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
4			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
5			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
6			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
7			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
8			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
9			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
10			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
甜點 (若為臺菜型式的甜點可列為1道菜)			
水果 (不可列為1道菜)			
菜餚照片			
請提供上述菜單中 1~3 道代表性菜色盛盤照各 1 張。			

註 1：請提供店內可販售/訂餐之菜單

註 2：菜單應包含至少兩道參與徵選的菜色

註 3：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

附件 4

2023 年經濟部臺菜餐廳徵選-餐廳單人套餐或多人合菜菜單表

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
餐廳單人套餐或多人合菜菜單 (請提供餐廳完整菜單資料, 可用文字及圖片方式提供)			

註 1：請提供店內可販售/訂餐之菜單

附件 5

蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書

蒐集個人資料告知事項（計畫相關人員皆需簽署，本表請依人數自行列印）

經濟部（以下簡稱本部）為遵守個人資料保護法規定，在您提供個人資料予本部前，依法告知下列事項：

- 一、本部因辦理「**112 年度推動餐飲業優質成長計畫**」而獲取您下列個人資料類別：
【任職單位、姓名、連絡方式（電話號碼、分機、行動電話、電子郵件地址等）】，或其他得以直接或間接識別您個人之資料。
- 二、本部將依個人資料保護法及相關法令之規定下，依本部隱私權保護政策，蒐集、處理及利用您的個人資料。
- 三、本部將於蒐集目的之存續期間合理利用您的個人資料。
- 四、除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，本部僅於中華民國領域內利用您的個人資料。
- 五、本部將於原蒐集之特定目的、本次以外之產業之推廣、宣導及輔導、以及其他公務機關請求行政協助之目的範圍內，合理利用您的個人資料。
- 六、依個人資料保護法第 3 條規定，就您的個人資料向本部（委辦執行單位：財團法人中國生產力中心，聯絡電話：02-26982989 分機 03242 承辦人：蕭小姐）行使下列權利：
（一）查詢或請求閱覽。（二）請求製給複製本。（三）請求補充或更正。
（四）請求停止蒐集、處理及利用。（五）請求刪除。
您因行使上述權利而導致對您的權益產生減損時，本部不負相關賠償責任。另依個人資料保護法第 14 條規定，本部得酌收行政作業費用。
- 七、若您未提供正確之個人資料，本部將無法為您提供特定目的之相關業務。
- 八、本部因業務需要而委託其他機關處理您的個人資料時，本部將會善盡監督之責。
- 九、您瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，且同意本部留存此同意書，供日後取出查驗。

個人資料之同意提供

- 一、本人已充分知悉貴部上述告知事項。
- 二、本人同意貴部蒐集、處理、利用本人之個人資料，以及其他公務機關請求行政協助目的之提供。
- 三、本人同意貴部提供本人之個人資料予「112 年度推動餐飲業優質成長計畫」相關推動單位參考及諮詢。

立同意書人：_____（簽名）

中華民國 112 年 月 日

附件 6

2023 年經濟部臺菜餐廳徵選 配合行銷推廣允諾書

本單位參加由經濟部辦理之「**2023 年經濟部臺菜餐廳徵選**」活動，應主辦單位於活動期間舉辦相關行銷推廣，同意配合以下相關事項：

- 1、符合媒體議題操作資格者，需配合執行單位進行餐廳、推薦套餐以及相關人物之採訪，相關文字與照片將無償使用於本計畫之相關活動。
- 2、主辦單位若邀請美食旅遊部落客或是媒體至餐廳採訪時，採訪餐點將由餐廳業者無償提供。
- 3、配合相關行銷活動推廣期間（預計 7 月至 12 月），由餐廳業者自行規劃提供優惠項目並允諾。
- 4、配合相關行銷活動推廣執行（預計 7 月至 12 月），相關活動文宣物於營業場所內進行擺放推廣，並參與網路互動行銷活動。

本單位特此聲明本申請案所提供資料完全屬實，並同意接受及遵守 貴中心「**112 年度推動餐飲業優質成長計畫—2023 年經濟部臺菜餐廳徵選**」聯合行銷推廣活動執行辦法各項條款規定，如有違反，願負一切責任。

此致 經濟部、財團法人中國生產力中心

立同意書單位（請寫全銜）：

負責人
印章

公司或商號
印章用印處

中華民國 112 年 月 日

附件 7

著作授權同意書

本餐廳/公司同意將 112 年度報名之「臺菜餐廳徵選活動」之入圍菜餚（主菜、湯品、手路菜、招牌菜）圖片著作（以下簡稱授權標的），授權財團法人中國生產力中心（以下簡稱 CPC）使用，授權條件如下本餐廳/公司：

- 一、 授權期間：永久
- 二、 授權目的：本餐廳/公司非專屬授權 CPC 將授權標的收錄於「臺菜菜卡」，供臺菜國內外行銷推廣，為達前述使用目的，本餐廳/公司同意 CPC 得於不影響本人著作人格權之前提下，就授權標的進行編排、剪輯或其他相關後製工作。
- 三、 授權方式：本餐廳/公司同意 CPC 以我國著作權法訂定之著作財產權利用方式使用授權標的。
- 四、 授權區域：全球。
- 五、 授權費用：無償，如 CPC 欲將授權標的作營利目的之利用，應與本餐廳/公司另行簽訂授權合約。

此致

財團法人中國生產力中心

負責人
印章

公司或商號
印章用印處

餐廳/公司名稱：
負責人：

中 華 民 國 1 1 2 年 月 日

附件 8

臺灣香味參考表

本表參考自 2013 年起至 2019 年間，由國立高雄餐旅大學廚藝學院團隊研究臺灣菜百年變遷的歷程和風貌，及台灣服務科學學會邀請國立高雄餐旅大學廚藝學院團隊進行之研究調查及歸納。

序號	香味	味道	說明	參考菜餚
1	油香	麻油薑味	麻油、薑，香氣俱足	麻油雞、麻油炒飯
		豬油蔥味	蔥香濃，臺灣菜指標性風味元素	油蔥肉燥
		雞油蒜油	顏色金黃，味道香濃	雞肉飯
2	醬香	紅燒味	醬油與糖，鹹鮮甘，味醇汁濃	紅燒肉、紅燒魚
		三杯味	鹹香味醇，麻油、醬油、米酒與九層塔香	三杯雞、三杯杏鮑菇
		糖醋味	甜酸味濃，後味有鹹	糖醋排骨
		蜜汁味	以白糖、醬油作醬燒，鹹甜味融合風味	黑棗蜜汁雞、蜜汁番茄、蜜芋頭
		滷味	以醬油及香料融合燜燉食材，台灣傳統料理手法之一	滷肉
3	酵香	五柳味	以古早醋提味，有酸鹹鮮的勾芡味型	五柳居(枝)
		酸鮮味	以蔬菜乳酸發酵味為主	酸菜炒肚尖、西瓜綿魚湯
		紅糟味	以紅糟為底，酒、香、鹹、鮮	紅糟鰻、紅糟雞
		酒釀味	圓糯米與酒麴所組成，帶著甘醇的甜味	酒釀蝦
		腐乳味	口感厚重鹹香	腐乳雞、腐乳雞翅
		醃漬味	加入以鹽脫水的食材，使其菜餚鹹味呈現多層次	蔡脯蛋
		米酒味	使用米酒入菜，為料裡增添濃郁米香	薑母鴨
4	辛香	醋味	以醋醬汁入菜烹煮，增加菜餚明亮層次風味	大滷麵
		蒜香味	蒜香味濃，鹹鮮微辣	蒜頭雞湯、蒜酥炸蟹
		五香味	有五香粉的香氣	雞捲、排骨酥
		沙茶味	鮮香海味濃，集山海之大成	魷魚羹、沙茶羊肉
5	料香	胡椒味	胡椒、馬告佐以食材賦予辛香風味	椒鹽豬蹄、胡椒蝦
		本味	強調食材本味，以鹽提味	炒青菜、乾煎魚
		燻香味	鹹鮮且具有煙燻香氣	鯊魚煙、鴨賞、甘蔗鴨
		鮮鹹味	乾燥或醃漬的食材、調料、烹調而成	烏魚子炒飯、菜脯雞湯
		藥膳味	使用中藥材入菜，展現食材及藥膳融合風味	雞仔豬肚鱉、四神湯
		果香味	以水果入菜	鳳梨苦瓜雞、金桔排骨
		茄汁味	甜中帶酸，色紅有茄汁	茄汁魚、番茄炒蛋

資料來源：典範科大計畫、高雄餐旅大學中餐廚藝系楊昭景教授、台灣服務科學學會、看見台灣基金會、好吃雜誌第 38 期。

註 1：本表僅供申請業者參考，非絕對依據。

註 2：本表中參考菜餚，含括臺菜、地方菜、家常菜、小吃及醬料等，僅供申請業者參考想像味道。