

【全國農村特色米穀雜糧烘焙產品競賽】活動說明書

105.09.06 版

一、目的：

行政院農業委員會農糧署(以下簡稱本署)為促進各縣市農村社區烘焙及食品業者運用國產米穀雜糧與在地農特產品結合，開發新穎、精緻化、高值化之烘焙產品於全國各地販售，藉由本競賽激發農村社區產品創新活力及產業競爭力，刺激國產米穀雜糧及在地農特產品消費需求，帶動整體產業蓬勃發展。

二、辦理單位：

- (一) 主辦單位：行政院農業委員會農糧署
- (二) 穀研所：財團法人中華穀類工業技術研究所(以下簡稱穀研所)
- (三) 協辦單位：本署四區分署及各縣市政府

三、參賽對象：全臺各縣市（鄉、鎮、市、區）轄內之烘焙店、飯店、食品製造業者及有意發展地區特色烘焙產品之農村社區、農民團體或農企業等單位。

四、競賽組別：

(一) 競賽組別分為國產稻米組及國產雜糧組兩大類：

組別	參賽產品主原料含量(%)	說明
國產稻米組	<u>含米量佔全配方總重30%以上</u>	<u>以國產稻米為主要元素</u> ，結合國產地方特色農產品或雜糧，研發具創新性之烘焙產品
國產雜糧組	<u>含國產雜糧佔全配方總重30%以上</u>	<u>以國產雜糧為主要元素</u> ，結合國產地方特色農產品，研發具創新性之烘焙產品

(二) 參賽產品及原料定義如下：

1. 米穀雜糧烘焙產品：係指以國產米穀、雜糧或地方特色農產品等為主要原料，並搭配麵粉、糖、油脂及酵母、香料、乳製品、酒類等副材料，經過調味整型、烘烤或蒸炸、冷藏、冷凍等步驟，所製造出的各式加工食品。
2. 國產稻米類原料：以臺灣各地區所生產之稻米，包含白米、糙米、發芽米、碎米、米穀粉及其副產物如米糠等稱之。
3. 國產雜糧類原料：以臺灣各地區所生產之豆類(黑豆、黃豆、紅豆、綠豆、茶豆、落花生等)、穀類(小麥、蕎麥、薏苡、臺灣藜、小米、玉米

等)、藷類(甘藷等)及其他類雜糧(如胡麻等)暨其加工物等稱之。

4. 地區特色農產品類原料：以臺灣各地區所生產具地方特色之蔬菜類、花卉類、水果類及其他特用作物(如茶)等，包含其根、莖、葉、花、果實、種子或其加工產品等稱之。

(三) 有關國產米穀雜糧原料來源、基本特性、訂購資訊等，請參考附表一。

五、參賽資格

(一) 參賽單位：

1. 依公司法或商業登記法登記營業之烘焙店、飯店、食品製造業者等，或依法設立之農村社區協會、農業產銷班、農場、農會或農業合作社、農業產業團體或農業企業機構等。
2. 須具基本銷售能力及產品實體(或非實體)銷售管道。

(二) 參賽產品：

1. 以 105 年新研發產品為原則，完成 2 項具創意、地方特色及商品價值之國產自行開發米穀雜糧烘焙產品。
2. 主原料須採用國產之稻米雜糧且須符合佔全配方總重 30% 以上之比例。
3. 須具有完整可供流通販售之包裝(不限產品包裝具啟封辨識性)，可採自行設計之包裝(袋)盒，亦可使用市售公版包裝(袋)盒，其建議保存方式至少可保存 7 日以上。

(三) 參賽限制：

1. 每 1 參賽單位各參賽類別以報名 1 次為限(即同 1 參賽單位可同時報名國產稻米組及國產雜糧組)，惟不可單一產品重複跨組別投件(即同 1 參賽產品不可同時報名國產稻米組及國產雜糧組)。
2. 同一品牌之子公司或分店，不可同時報名。
3. 不得跨區重複報名(即不得同時在北區、中區、南區或東區報名)，如有跨區重複報名情形，由主辦單位決定參賽區域，參賽單位不得異議。
4. 產品可以委託合法食品工廠代工生產製造，然參賽產品之研究開發需由參賽單位執行，亦不得將其所開發之產品以他人名義報名參加。

六、獎勵辦法：

(一) 獎項及獎勵金：

1. 提供參賽隊伍研發新品獎勵金：為鼓勵參賽單位利用國產米穀雜糧原料，積極開發創新烘焙產品，凡符合參賽資格並經完成報名程序，且實際繳交參賽作品、文件(附件二-四)者，每單位定額獎勵 1 萬元(不得重複領取，且須於初賽現場繳交簽收領據)。
2. 將甄選出「國產稻米組」及「國產雜糧組」共計 26 名得獎產品(每組

冠、亞、季軍各 1 名，佳作 10 名)，每名可獲得獎金及獎牌乙面，以及參與國內後續活動與媒體推廣。

3. 所有獎項由評審委員視各組別產品參賽情形議定，必要時得以「增額」或「從缺」調整名額，獎金將視實際情況作彈性調配，以不超過本競賽獎金總額為限。

獎項名稱	名額	獎勵	獎勵金總值
新品研發 獎勵金	預計260名(視實際報名參賽情形而定)	每單位定額 1 萬元	260 萬元
冠軍	2 名	獎金 20 萬元+獎牌	190 萬元
亞軍	2 名	獎金 15 萬元+獎牌	
季軍	2 名	獎金 10 萬元+獎牌	
佳作	20 名	獎金 5 萬元+獎牌	

(二) 頒獎及廣宣曝光：

1. 得獎作品及其代表店家可獲選參加本署於 105 年 12 月 2 日至 4 日假臺北世貿三館辦理之「2016 米穀雜糧精品展銷會」：
 - (1) 得獎店家須配合本署之邀請，出席參加前揭展銷會現場所舉辦之頒獎典禮，活動現場將邀請行政院農業委員會主任委員親臨頒發得獎產品獎牌及獎金予得獎店家，並於活動期間相關宣導活動、大會手冊，公開推薦得獎產品之店家名稱、產品名稱及該項產品之特色等。
 - (2) 競賽得獎店家須配合參加前揭展銷會 3 天展銷活動，並於現場提供足夠之得獎產品供現場民眾試吃品評，本署將協助整體規劃及共同宣傳。
 - (3) 競賽得獎店家得獲配展銷會之主舞臺區使用時段，就該產品於現場辦理互動式行銷活動。
2. 協助得獎產品拓展多元銷售管道
 - (1) 媒合獲獎之米穀雜糧烘焙產品與電子商務平台進行產銷合作，如辦理新品商機媒合會、電商平台產品認養及產品上架
 - (2) 架等促銷活動，以提高產品曝光度及銷售通路。
 - (3) 協助得獎產品與當地實體通路業者合作，媒合得獎產品設置專櫃上架，並辦理產品發表會或試吃等推廣活動。
 - (4) 輔導得獎產品進行含米量標示
3. 媒體行銷宣傳
 - (1) 辦理「全國農村特色米穀雜糧烘焙產品人氣王」網路票選活動：協助 26 名得獎產品及其代表店家話題行銷，並針對網路票選前五名之人氣米穀雜糧烘焙產品，擇日於行政院農業委員會頒獎表揚。

(2) 由本署透過相關媒體行銷資源，加強向各界宣傳，以強化行銷亮點。

七、報名方式：

(一) 報名類型：

1. 推薦參賽：由各縣市政府配合推薦轄內具代表性之店(廠)家(至多 20 家)，或由全國及各縣市糕餅、烘焙相關公會推薦參賽。各縣市政府或相關公會填列推薦清冊(如附件一)及檢具推薦參賽單位之相關報名文件，於 105 年 10 月 3 日前函送穀研所，後續由穀研所依據受推薦名單清冊及報名資料，確認報名及資格篩選。

2. 自行報名

(1) 符合參賽資格者，需依據其營業場所所在地分區自行報名參賽，檢具參賽報名文件於 105 年 10 月 3 日前以掛號方式寄送至穀研所。

(2) 各地分區說明如下：

A.北區：基隆縣(市)、臺北市、新北市、桃園市、新竹縣(市)、苗栗縣(市)、金門縣、馬祖縣。

B.中區：臺中市、彰化縣(市)、雲林縣(市)、南投縣。

C.南區：嘉義縣(市)、臺南市、高雄市、屏東縣(市)、澎湖縣。

D.東區：宜蘭縣(市)、花蓮縣(市)、臺東縣(市)。

(二) 競賽活動說明書及報名資料請先至農糧署全球資訊網 (<http://www.afa.gov.tw/>)及中華穀類食品工業技術研究所-多元米穀粉應用專區網頁 (<http://www.cgprdi.org.tw>)下載並列印報名表正本與填寫報名文件。

報名文件	項目	份數/說明
	1.報名表正本【附件二(1)】	(1) 第 1~3 項請加蓋公司(或單位)大小章。
	2.參賽隊伍資料提供同意書【附件二(2)】	(2) 全部報名文件請以 Word 檔(或 PDF 檔)格式製作，照片以 JPEG 或 JPG 檔儲存，並燒錄成光碟或隨身碟 1 份，並列印彩色紙本一份，以油性筆於光碟片上註明參賽單位及類別，郵寄前請務必測試檔案內容是否可正常執行。
	3.比賽同意書【附件二(3)】	
	4.參賽產品說明表【附件三(1-5)】	
	5.參賽隊伍寄回文件自我檢核表【附件四】	
	6.參賽隊伍證明文件	(3) 第 6 項請上經濟部商業司列印公司登記資料、提供設立登記文件（具統一編號或許可立案之字號）影本

		或其他相關證明文件。 (4)繳交之資料(紙本及光碟片資料)恕不退回，請自行備份。
	7.參賽產品	(1)總計 9 份，由參賽單位自行攜帶至初賽現場佈置。 (2)商品化流通完整包裝外盒請註明：參賽單位名稱、產品名稱、參賽編號。

備註：請務必於 105 年 10 月 3 日前完成報名作業，並將報名相關資料，以掛號(郵戳為憑)郵寄至【249 新北市八里區中山路三段 223 號「財團法人中華穀類食品工業技術研究所 朱招燕小姐收」；報名文件不齊經通知未於期限內補正者，將取消報名參賽資格且不另退還繳交資料。

八、競賽流程：分為「分區初賽」及「全國總決賽」兩階段辦理。

(一)分區初賽：依參賽隊伍報名書面資料及產品實體，進行北中南東四區分組審查，各區各組總成績排序前 10 名隊伍，可進入總決賽。

1. 辦理時間：105 年 10 月 17 日至 10 月 28 日。

2. 辦理地點：農糧署北中南東四區分署分區辦理。

3. 評審作業：

(1) 評審委員：由穀研所邀請 5-7 位各縣市政府、所屬烘焙相關公(協)會及食品、烘焙領域專家學者等代表，組成初賽評審團。

(2) 評審項目及標準：由初選評審團，進行書面資料及產品現場實體審查作業，並依照附表二評分基準進行評分。

(3) 作品繳交：參賽單位須於初賽當日依指定時限及擺設規格完成參賽作品現場繳交布置，包含商品化流通完整包裝產品 1 份、裸露展示作品 1 份及提供評審委員品評產品 7 份(品評產品每項約 30-50 公克即可)，共計 9 份，盛裝容器及裝飾品請參賽單位自備。

(4) 成績公布：穀研所依評審項目及標準公開辦理評選，於現場計算成績後，公布入圍名單。競賽成績應作成紀錄，經評審委員簽章後，分送各評審委員暨農糧署及其當地分署備查。

4. 決賽入圍名單公布：初賽當日完成評審及彙整成績後，由評審長現場公布成績，各區各組初選總成績排序前 10 名參賽單位，即可進入全國總決賽，後續將以 E-mail 及電話個別通知決賽入圍者，並由本署當地分署發布新聞稿或將入圍名單公告於農糧署全球資訊網(<http://www.afa.gov.tw/>)及中華穀類食品工業技術研究所-多元米穀粉應

用專區網頁(<http://www.cgprdi.org.tw>)。

(二) 全國總決賽：總決賽採書面資料及產品實體評選，並按照評分基準計算總成績排序，依參賽組別國產稻米組及國產雜糧組，每組依次選出冠軍 1 名、亞軍 1 名、季軍 1 名及佳作 10 名，共計 26 名獲獎單位。

1. 辦理時間：105 年 11 月 11 日前辦理。

2. 辦理地點：於農糧署指定地點。

3. 各區入圍全國總決賽之參賽隊伍代表應依穀研所規定格式，於指定時間及地點繳交下列資料：

(1) 參賽隊伍基本資料及生活照（團體照）。

(2) 其他可供參考之文件及剪輯之影片（附授權再製文件）。

4. 評審作業：

(1) 評審委員：由穀研所聘請 5-7 位食品、烘焙、行銷領域專家、知名美食家、營養師、網路部落客及電商通路業者等代表，組成總決賽評審團。

(2) 評審項目及標準：由總決賽評審團，進行產品實體審查作業，並依照附表二評分基準進行評分。

(3) 作品繳交：參賽單位須於總決賽當日依指定時限及擺設規格完成參賽作品現場繳交布置，包含商品化流通完整包裝產品 1 份、裸露展示作品 1 份及提供評審委員品評產品 7 份(品評產品每項約 30-50 公克即可)，盛裝容器及裝飾品請參賽單位自備；另需繳交 1 份商品化流通完整包裝產品由穀研所進行儲存試驗，**共計 10 份**。

(4) 成績統計：評審團完成評審工作後，立即統計成績並於現場彌封。

(5) 當日各組別排序前 20 名隊伍產品將由穀研所依參賽填報資料之建議保存方式同步進行儲存試驗，以儲存試驗第 7 日之微生物限量須符合一般食品衛生標準包含(大腸桿菌群 <1000MPN/ml(g)、大腸桿菌為陰性，不符合該標準者將取消獲獎資格，並由下一順位排序遞補。

5. **獲獎名單**公布：於 105 年 11 月 18 日前公布**總成績及獲獎隊伍名次**，並以 E-mail 及**電話**個別通知參賽隊伍，並發布新聞稿或公告於中華穀類食品工業技術研究所-多元米穀粉應用專區網頁(<http://www.cgprdi.org.tw>)

6. 頒獎：於 12 月 2 日至 4 日假臺北世貿三館「2016 全國米穀雜糧精品展銷會」辦理頒獎表揚。

九、注意事項：

(一) 得獎產品應提供產品詳細資料，作為公開報導或展示之用。

(二) 得獎產品如有下列情形之一並經查證屬實者，除依相關法規處理，並取

消得獎資格暨追回已頒發之獎金及獎牌：

1. 得獎產品經查所使用原料非本競賽規定之國產作物。
2. 得獎產品經人檢舉涉及抄襲或違反著作權相關法令。
3. 得獎產品經人檢舉涉及違反食品衛生相關等法規。
4. 得獎產品經人檢舉或告發為非自行創作或冒用他人作品。
5. 得獎產品後續商品銷售或推廣作為，有損本署及該獎項之形象或精神，或主原料配方比例與原始參賽不符。

(三) 凡經報名參賽即視同同意本競賽所訂之各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位或穀研所保留修改之權利。

十、活動流程：

階段	主題(時間)	內容
一	針對縣市政府說明 競賽辦理方式 (8/31 前完成)	● 本署召開活動說明會，針對本案目的、整體規劃及賽制進行說明。 ● 公布競賽規則，並開放報名。
二	辦理 12 場次分區說明會 (9/15 前完成)	● 由本署四區分署結合轄內各縣市政府及相關公會召開分區說明會。 ● 有意參加說明會者，自即日起向所在地之本署所屬分署洽詢。
三	競賽報名 (10/3 前完成)	● 推薦參賽：各縣市政府以填寫「農村特色米穀雜糧烘焙產品」推薦表方式，函復推薦清冊及受推薦單位之參賽報名文件。 ● 自行報名。 ● 報名截止日：自 105 年 10 月 3 日止。
四	四區初賽 (10/17-10/28)	● 前置完成報名文件書面資格篩選及通知補件(10/3-10/7) ● 辦理四區初選(10/17-10/28) ● 公布決賽入圍名單(11/2 前)
五	全國總決賽 (11/18 前完成)	● 總決賽(11/11 前完成)
六	頒獎及推廣	● 舉辦米穀雜糧烘焙產品人氣網路票選，並揭露得獎產品名單及票選活動訊息(11/25 前)。 ● 12/2-12/4 「2016 全國米穀雜糧精品展銷會」暨「農村特色米穀雜糧烘焙競賽」頒獎典禮 ● 於農委會舉辦票選結果發表記者會暨頒獎典禮

附件一：推薦名單清冊

農村特色米穀雜糧烘焙產品競賽推薦名單清冊

推薦單位： EX：新北市政府

區別：☐北區 ☐中區 ☐南區 ☐東區 (請務必勾選)

受推薦單位 (行號)	參賽組別	聯絡人	公司地址	聯絡電話	E-mail
	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組				
	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組				
	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組				
	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組				
	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組				
	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組				
	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組				
	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組				
	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組				
	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組				

(本表格若不敷使用請自行複製)

附件二(1)：報名表

農村特色米穀雜糧烘焙產品競賽報名表

*因「個人資料保護法」規定，煩請同時填寫「參賽隊伍個人資料提供同意書」並詳閱後簽名回傳，才算完成報名手續。

參賽編號： (穀研所填寫)

區別：☐北區 ☐中區 ☐南區 ☐東區 (請務必勾選)

參賽組別	☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組			
參賽單位(行號)				
統一編號(商業登記號碼或食品業者登錄字號)				
單位負責人				
電話	()	傳真		
聯絡人		職稱		
通訊地址	□□□			
電子信箱				
聯絡電話	()	手機		
各項審查與比賽紀錄				
審 核 結 果	選 手 自 我 點 檢	☐ 報名表 ☐ 參賽隊伍資料提供同意書 ☐ 作品合照及產品名稱說明 ☐ 作品配方說明表、照片及創意理念說明 ☐ 比賽同意書(含公司行號影本) ☐ 資料光碟(或隨身碟)	☐ 主 ☐ 辦 ☐ 單 ☐ 位 ☐ 檢 ☐ 核 ☐ 處	備 註

穀研所：財團法人中華穀類食品工業技術研究所

備 註：完成 E-Mail 報名後請來電確認

聯 絡 人：朱招燕小姐 電話：02-26101010 #311 E-Mail :yan.chu@cgprdi.org.tw

附件二(2)：參賽隊伍資料提供同意書

資料提供同意書

您參加「農村特色米穀雜糧烘焙產品競賽」所填寫之資料（包括：公司行號、負責人姓名、聯絡人姓名、任職單位、職稱、電子郵件、聯絡方式……等），將由財團法人中華穀類食品工業技術研究所（以下簡稱「穀研所」）進行蒐集、處理及利用。穀研所僅於處理相關參加、通知以及後續穀研所舉辦相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

前開資料將由穀研所永久保留，惟您得隨時通知穀研所刪除該等資料。穀研所將依個資法規定保護您的資料。若您同意穀研所對您發送穀研所活動訊息或其他行銷資料，您得隨時取消訂閱。您依個資法第 3 條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請求至新北市八里區中山路三段 223 號中華穀類食品工業技術研究所傳統食品組，穀研所將於法定期間內處理您的請求。

☐我已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束（請打勾）

中華穀類食品工業技術研究所

立書人：_____（請蓋公司行號章）

中華穀類食品工業技術研究所個人資料保護申訴電話：02-2610-1010

中華民國 年 月 日

附件二(3)：比賽同意書

【農村特色米穀雜糧烘焙產品競賽】比賽同意書

參賽隊伍：_____

- 一、參賽隊伍必須遵守比賽規則，配合穀研所人員及接受穀研所和評審團的安排。
- 二、參賽產品所提供之產品配方、原料及食品添加物之使用及製作內容均符合現行食品衛生安全法規與本競賽活動說明書規定，並且無侵害他人著作權或其他權益。如有違反，應自負一切民、刑事責任。
- 三、參賽隊伍同意無條件、無限期的授權產品造型及配方等，供主辦及穀研所使用，以一些已知或未知形式翻製宣傳他們的形象(如廣告、展覽會、投影、網站、電子照片檔案庫等)。
- 四、冠、亞、季軍及佳作等得獎產品及其代表單位，須於賽後將得獎產品於自家通路或網頁，進行販售，販售時間至少需達 6 個月以上；另配合參加本署 12 月 2 日至 4 日於臺北世貿三館辦理之「2016 米穀雜糧精品展銷會」3 天展售活動及其他相關推廣宣傳活動，並於活動現場充分提供參觀民眾得獎產品試吃品嚐。
- 五、參賽隊同意以上提出的所有規則條款，並保證上述內容均屬實。

此致

中華穀類食品工業技術研究所

參賽隊伍所屬公司行號用印

負責人簽章：

_____ 日期_____

※若缺少單位用印及負責人簽名蓋章，恕不受理，視同自動放棄參選。

附件三(1)、參賽產品說明表

本區由作業 小組填寫	1.是否具有參賽資格:是 ☐ , 否 ☐ 。 2.產品基本資料及照片是否齊全:是 ☐ , 否 ☐ 缺:_____	
參賽產品(1)說明表		
組別： ☐ 國產稻米組 ☐ 國產雜糧組 (請務必勾選)		
區別： ☐ 北區 ☐ 中區 ☐ 南區 ☐ 東區 (請務必勾選)		
參賽編號：_____ (穀研所填寫)		
一、基本條件	◎公司(或工廠)設立登記證或其他相關設立合法文件(具備一項即可) ☐ 有 ☐ 無	
	◎生產方式 ☐ 自行生產 ☐ 委外代工:_____ (代工廠名稱)	
二、產品標示 及規格	品 名	(1) _____ (2) _____
	◎包裝形式 ☐ 自行設計包裝 ☐ 市售公版 ☐ 其他, _____	
	◎成分標示 _____ ☐ 有 ☐ 無	
	◎包裝食品 ⁽¹⁾ _____ ☐ 是 ☐ 否	
	◎營養標示 _____ ☐ 有 ☐ 無	
	◎製造日期或有效期限標註 _____ ☐ 有 ☐ 無	
	◎相關檢測報告(列為參考資料) _____ ☐ 有 ☐ 無	
	建議保存期限及 方式	保存期限: _____ 天 保存方式: ☐ 常溫、 ☐ 冷藏、 ☐ 冷凍, 或 ☐ 其他, _____
三、其他	建議食用方式 ⁽²⁾	_____
	建議售價	_____
	單日最大產量	_____
	預計銷售方式	☐ 網路 ☐ 實體店面 ☐ 其他, _____

註(1)包裝食品：係指經固定密封包裝且可延長保存時間之食品。

註(2)建議食用方式：例如解凍30分鐘後食用。

組別：☐國產稻米組 ☐國產雜糧組 (請務必勾選)

參賽編號： (穀研所填寫)

產品合照黏貼處

4×6(需含商品化流通包裝)

產品名稱(1): _____

產品名稱(2): _____

附件三(3)、產品魅力說明書

組別：☐國產稻米組 ☐國產雜糧組 (請務必勾選)

區別：☐北區 ☐中區 ☐南區 ☐東區 (請務必勾選)

參賽編號： (穀研所填寫)

產品介紹(每件 200 字以內，請包括創意理念、優勢特色及關鍵材料主要加工處理技術說明)

產品(1):

產品(2)：

附件三(4)、產品參賽配方表

組別：☐國產稻米組 ☐國產雜糧組 (請務必勾選)

區別：☐北區 ☐中區 ☐南區 ☐東區 (請務必勾選)

參賽編號： (穀研所填寫)

產品名稱：_____

[illegible]

請自行影印，不敷使用請自行增列。每項產品填寫一份。

產品名稱：_____

(1)產品圖片黏貼處(4*6)－正面



(2)產品圖片黏貼處(4*6)一側面或剖面擇一



(3) 產品圖片黏貼處(4*6)提供 2 至 3 張其他角度之照片

附件四、參賽隊伍寄回文件自我檢核表

農村特色米穀雜糧烘焙產品競賽

寄回文件自我檢核表

(請依序排列、“不”需裝訂)

	1. 報名表：附件二(1)
	2. 參賽隊伍資料提供同意書：附件二(2)
	3. 比賽同意書：附件二(3)
	4. 參賽產品說明表：附件三(1)
	5. 作品合照及名稱說明：附件三(2)
	6. 產品說明：附件三(3)
	7. 產品參賽配方表：附件三(4)
	8. 產品參賽照片：附件三 (5)
	9. 其他可提供之參考資料：如相關檢測報告
	10. 自我檢核表
	11. 光碟片或隨身碟（內含上述1~10項，照片須另檢附JPEG或JPG檔，以油性筆在光碟上註名參賽隊伍名稱，郵寄前請務必測試光碟內容可正常執行。特別建議將光碟於其他電腦進行測試無問題後再繳交。）
	12. 請填寫資料寄送地址黏貼單

上述文件需在規定截止日期前寄至穀研所，並燒錄成光碟(或隨身碟)，光碟請用word格式（內容包括上述文件第1~10項）以利穀研所審查。請將資料寄送地址黏貼單填妥並剪下黏貼於信封封面，以掛號逕寄回穀研所。

農村特色米穀雜糧烘焙產品競賽

資料寄送地址黏貼單

寄件人地址：

姓名：

電話：

收件人:24937 新北市八里區中山路三段 223 號

中華穀類食品工業技術研究所

農村特色米穀雜糧烘焙產品競賽 朱招燕 收

請務必勾選比賽組別：☐國產稻米組 ☐國產雜糧組

區別：☐北區 ☐中區 ☐南區 ☐東區

✂✂✂請自行裁剪黏貼於信封封面

附表一、國產米穀雜糧原料建議一覽表

一、國產稻米類

原料規格					經加工處理之素材建議 應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
蓬萊米 (粳型香米)	臺粳 4 號	米粒剔透、米質白，口感佳、帶香味、黏度佳，品質穩定	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為宜蘭縣、花蓮縣及臺東縣，次要產區為桃園市、臺中市、臺南市等。	1. 米穀粉依不同製粉方式，可分為下列四大類： (1) 熟米穀粉：將稻米經過預糊化與研磨處理，增加澱粉諸多性質，包括增稠、增量與冷水可溶等特性，可應用於鳳片糕、雪片糕、糕仔崙及豬油糕等產品製作。 (2) 生米穀粉(乾磨)：將稻米直接研磨成細粉，破損澱粉含量高，粒徑分布廣，黏韌度及細緻感較低，可應用於餡料、餅乾類產品製作。
	臺農 71 號 (益全香米)	米粒剔透、米質白，口感佳、帶芋香味、黏度佳，品質穩定	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為臺中市、臺南市、彰化縣，次要產區為花蓮縣、臺東縣及嘉義縣等。	
	桃園 3 號	米粒剔透、米質白，口感佳、帶芋香味、黏度佳，品質穩定	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為桃園市、新竹縣、雲林縣，次要產區為宜蘭縣、花蓮縣	
	高雄 147 號	米粒晶透、米質白，口感佳、具有淡淡芋香味、黏度佳。	每年 5-6 月及 10-11 月	主要產區為高雄市、屏東縣、臺東縣，次要產區為嘉義縣、宜蘭縣及花蓮縣	
	臺中 194 號	米粒剔透、米質白，口感佳、帶茉莉花香、黏度佳，品質穩定	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為彰化縣、雲林縣及花蓮縣等	

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
蓬萊米(粳型米)	臺南 11 號	食味質佳、米粒剔透、口感 Q 中帶黏度，品質穩定性夠	每年 7-9 月及 11-12 月	全臺各地	(3) 生米穀粉(半乾磨): 將米浸泡後瀝乾，直接加以研磨成潤濕細粉，可應用於包子、水餃及餡餅類產品製作。 (4) 生米穀粉(水磨): 將浸漬過的米加入大量水研磨成米漿，經脫水乾燥形成之粉末，水磨粉色澤較白、粒度較細，可應用於甜麵包、蛋糕、餅乾及小西點等產品製作。 2. 蓬萊米之米質較軟，其直鏈澱粉含量較低，約佔總澱粉含量 15~18%%，吸水性較秈米少，其米穀粉可應用於米蛋糕、麵條、饅
	臺中 192 號	高產、米粒晶瑩、食味甜美可口	每年 7-9 月及 11-12 月	全臺各地	
	高雄 139 號	口感 Q 軟、黏度適中、略帶米香，冷飯仍能保持原有 Q 軟	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為花蓮縣及臺東縣，次要產區為臺南市及高雄市	
	臺粳 2 號	米粒飽滿耐儲存，米飯外觀晶瑩有光澤、食味口感優良	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為花蓮縣及臺東縣，次要產區為雲林縣及高雄市	
	臺粳 9 號	米粒外觀好、口感 O、黏性佳，是製作壽司最佳食材	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為彰化縣、雲林縣及花蓮縣，次要產區為苗栗縣、臺中市、南投縣	
	臺東 30 號	米粒大、米飯晶瑩剔透、黏軟適中、產量高。	每年 5-7 月及 10-11 月	主要產區為臺東縣、臺南市及高雄市，次要產區為彰化縣、雲林縣	
	臺粳 16 號	碾成白米後，米粒仍然保有相當多的胚芽，胚芽是稻米營養	每年 5-7 月及 10-11 月	主要產區為臺中市、雲林縣及花蓮縣，次要產區為彰化	

原料規格					經加工處理之素材建議 應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
		分的精華。		縣、嘉義縣及宜蘭縣	頭、餅乾及小西點等產品製作。粗粒米穀粉或整粒可膨發處理進一步應用。
	高雄 145 號	米粒飽滿，香甜又 Q、口感極佳，米飯冷卻後仍保有香 Q 特性。	每年 5-6 月及 10-11 月	主要產區為臺南市、宜蘭縣及台東縣，次要產區為高雄市、屏東縣及臺中市	
	越光米	米質具黏性、彈性及甜度特佳，帶有光澤透明感，蒸煮後芳香撲鼻，入口柔軟帶 Q。	每年 6 月	主要產區為彰化縣、宜蘭縣及臺東縣，次要產區為苗栗縣	
	苗栗 2 號	米飯 Q 軟與食味品質較佳	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為桃園市及苗栗縣	
	苗栗 1 號	米粒具有體積小、心白大、蛋白質低與吸水率高等特色	每年 7-9 月及 11-12 月	北部地區	
在來米(秈型米)	臺中秈 10 號	穀粒飽滿、米粒晶瑩有光澤、糊化溫度低、直鏈澱粉含量低，屬軟膠體軟硬度、高纖低澱粉、易消化	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為彰化縣、宜蘭縣、雲林市，次要產區為臺南市、花蓮縣、臺中市	在來米較無黏性，其直鏈澱粉含量較高，約佔總澱粉含量 20~25%，吸水性較大，可應用於製粉、膨發等用途，其米穀粉可應用於粿、米粉、河粉、米粉、米苔目、蘿蔔糕等產品製作。
	臺農秈 14 號	腹白少略有心白，高顆粒澱粉，但膠體黏性低所以也適合食用。低 GI、高直鏈性澱粉。	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為嘉義縣	
	臺中秈 17 號	低膠化溫度，高顆粒澱粉，硬的膠化粘度，低 GI、高直鏈性	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為嘉義縣、嘉義市及屏東縣，次要產區為雲林	

原料規格					經加工處理之素材建議 應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
糯米		澱粉。		縣、彰化縣	
	高雄秈 7 號	豐產、高直鏈澱粉含量、適合加工。	每年 5-7 月及 10-11 月	主要產區為 屏東縣	
	臺稞糯 1 號	直鏈性澱粉含量低，粘彈性、食味佳、其糊化溫度與最高粘度均最低。	每年 5-6 月	主要產區為嘉義縣及臺南市	糯米黏性較高，支鏈澱粉含量高，約佔總澱粉含量 95~99%，可應用於製粉、釀製、膨發、煉製糖貽等用途，其米穀粉可應用於丸子、湯圓、年糕、麻糬等食品，並可依品種特性，製作成具有各式顏色光澤之各式麻糬產品及米製點心，更適合開發製成各類具原鄉特色之風味米食產品。
	臺中秈糯 2 號	品質極佳，米飯有香氣，質地細膩，風味及口感極佳。	每年 7-9 月及 11-12 月	主要產區為彰化縣、雲林縣、及臺南市，次要產區為臺中市、嘉義縣及屏東縣。	
	花蓮 22 號(紅糯米)	糙米外觀呈艷紅色，具濃郁香氣及特殊風味，富含維他命 A、維他命 E、鐵質及蛋白質等營養成分。	每年 7 月	花蓮縣	
	臺農秈糯 24 號(紫糯米)	糙米外觀呈紫黑色，種皮含花青素，富含鈉、鉀、鈣、鐵、氯、銅、錳等礦物元素，及維生素 A、E、總多元酚及葉酸等營養成分，清除自由基能力高	每年 7-9 月及 11-12 月	雲林縣	
	黑糯米	糙米外觀呈黑色，種皮富含花青素，含有豐富的維生素、鈣、	每年 6 月及 11 月	花蓮縣	

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
		磷、鐵、鎂等礦物質和天然黑色素營養成分。			

二、國產雜糧類

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
黑豆	臺南 3 號	青仁黑豆，花青素高，抗氧化成分高	每年 12 月至隔年 2 月	桃園市、新竹縣、苗栗縣等地、臺中市以南	可應用於膨發、製漿及製餡等用途，亦適用於黑豆茶、粉、冰淇淋及製菓等。
	臺南 5 號	黃仁黑豆，具籽粒大、蛋白質含量高	每年 12 月至隔年 2 月	桃園市、新竹縣、苗栗縣等地、臺中市以南	
	高雄 7 號	蜜黑豆優良品種，風味佳	每年 12 月至隔年 2 月	桃園市、新竹縣、苗栗縣等地、臺中市以南	
黃豆	臺南 10 號	蛋白質含量超過 40%，適合做為豆腐、豆漿等加工使用，種臍為黃色，更適合做味噌。	每年 12 月至隔年 2 月	桃園市、新竹縣、苗栗縣等地、臺中市以南	

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
	高雄 9 號(綠晶)	含有豐富異黃酮類含量，種皮顯得較青黃色且粒大。	每年 12 月至隔年 2 月	臺中市以南	
	高雄選 10 號	適用於研磨豆漿、豆花，浸泡後與肉類一同烹煮。	每年 12 月~1 月	臺中市以南	
	金珠	大豆異黃酮含量比進口大豆高出近一倍，做成豆漿並有濃濃牛奶香味。	每年 12 月~1 月	臺中市以南	
茶豆	高雄 11 號	外表為咖啡色具有濃郁的芋頭香味，又稱芋香茶豆是毛豆、大豆兩用之優良品種。	每年 12 月~1 月	臺中市以南	
小麥	臺中選 2 號	品質穩定，國產小麥麥香濃郁，Q 度高，製作產品口感好	每年 3 月左右	臺中市大雅區、彰化縣大城鄉、嘉義縣東石鄉、臺南市學甲區	可應用於中筋性烘焙產品等用途
紅豆	高雄 5、高雄 6 號、高雄 9 號及高雄 10 號等	新鮮、風味香醇，濃密爽口	12 月到翌年 1 月	高雄市、屏東縣	可應用於膨發、製餡等用途，作為甜點、冰品、湯品食材。

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
甘藷	臺農 57 號	高纖維食材，黃肉甘藷品種，塊根表皮棕黃色，肉色橙黃。	全年，主要盛產期為 3 至 9 月	臺灣皆可種植，主要產區為新北市金山區、苗栗縣、新竹縣、彰化縣、臺南市	可應用於膨發、製漿及製餡、增稠等用途，供作穀麵製品、烘焙內餡及餅皮、冰藷、山藥地瓜球、烤地瓜、甘藷粉、蜜餞等加工品使用。
	臺農 66 號	高纖維食材，紅心甘藷品種，塊根表皮淡棕黃色，肉色橙紅，表皮尚光滑。	全年，主要盛產期為 3-9 月	臺灣皆可種植，主要產區為新北市、苗栗縣、新竹縣、彰化縣、臺南市	
	臺農 64 號	黃皮紅肉，介於以上二者之間。	一年四季都有，主要盛產期為 3-9 月	新北市、桃園市	
	臺農 73 號	淡紅皮深子肉，藷形整齊，食味佳，可作為鮮食用及烤藷等加工用途。	主要盛產期為 1-2 月	彰化縣 雲林縣	

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
	花蓮 1 號	表皮紫紅色，肉質為鮮艷深紫色，粗纖維、總膳食纖維、鈣及還原糖等含量較高，有別於一般市面紅肉或黃肉甘藷。	採收期，春作之採收期為 9-10 月，秋作之採收期為隔年 4-5 月。	花蓮縣	
芋頭	檳榔心芋	地莖含有豐富澱粉質，可作為主食及製作多樣之加工品。	採收期為 9 月至隔年 2 月	台中市、苗栗縣、高雄市、花蓮縣	可應用於膨發、製漿及製餡或增稠等用途，供作麵包、糕點、麻糬、湯圓等使用。
仙草	桃園 2 號	清涼降火、特殊香味	每年 9-10 月	新竹縣、桃園市	可加工為仙草茶、燒仙草、即溶仙草、仙草麵
胡麻	臺南 1 號	獨特香味。	12 月到翌年 1 月	臺南市	可加工為胡麻油、胡麻粉或胡麻醬等用途
花生	臺南 13 號	產量高、品質穩定。	每年 7-9 月及 11-12 月	嘉義縣、臺南市	可應用於製餡、製菓或帶殼焙炒加工等用途

原料規格					經加工處理之素材建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
紅藜	臺灣原生種	品質穩定，臺灣藜易栽種，蘊含豐富營養與糖類，抽穗後轉色，常可見艷紅、桔紅、洋紅、粉紅、金黃、菊黃、橙黃等顏色。	每年12至隔年3月	屏東縣、臺東縣	可應用於烘焙、釀造及製餡等用途，供作麵包、製麵或糕點作為內餡原料使用或顏色裝飾之用。
小米	臺東選1~6號、臺東7號、臺東8號、臺東9號	小米為穎果，成熟後有白、黃、紅、黑等顏色，脫殼後為黃、白、青等顏色。	1期作於6~7月收穫，2期作於11~12月收穫。	屏東縣、臺東縣	可應用於釀造及製餡等用途，亦可研磨成粉，供作麵包或糕點麻糬等原料使用。
薏苡	臺中1號、臺中2號、臺中3號	品質穩定。	每年7-9月	彰化縣、嘉義縣	烘焙內餡、甜品、膨發使用。
樹豆	臺東1號、臺東2號、臺東3號	種皮顏色呈現白色、茶褐色及黑色，種子富含蛋白質。	採收期為每年1月中旬至下旬。	臺東縣、花蓮縣	可磨粉或是煮熟後作為麵包或糕餅內餡。

註1：因農民及廠商資料涉及個資法，不在此對外公開，倘有需要引薦國產米穀雜糧及地區性農產品之農民及廠商，請逕洽本案聯絡人。

註 2：相關國產米穀、雜糧及農產品，請逕上相關查詢系統查詢：

序號	農產品品項	查詢系統	網址
1	稻米、生鮮水果、生鮮蔬菜及截切蔬菜、特用作物(含茶葉、咖啡)	臺灣農產品生產追溯系統	https://qrc.afa.gov.tw/
2	生鮮蔬菜及水果	吉園圃安全蔬果資訊網	http://gap.afa.gov.tw/faq/
3	稻米、茶葉、蔬菜及其製品、水果及其製品、其他特作及雜糧	有機農業全球資訊網	http://info.organic.org.tw/supergood/front/bin/home.phtml
4	CAS 果蔬汁、CAS 食米、CAS 醃漬蔬果、CAS 生鮮食用菇類、CAS 釀造食品、CAS 生鮮截切蔬果	CAS 產品查詢	http://www.cas.org.tw/content/test_and_verify/b5a.asp
5	稻米、生鮮水果、生鮮蔬菜及截切蔬菜、特用作物(含茶葉、咖啡)	產銷履歷產品查詢	http://taft.coa.gov.tw ； http://tapinfo.coa.gov.tw/work/imita_login.php
6	茶葉	臺灣茶葉產地及安全追溯雲端服務系統	http://www.safetea.com.tw/TeaResumeFrontApp/Default.aspx
7	米穀粉	米穀粉及新興米食產業鏈計劃甄選合格廠商米穀粉產品資料一覽表	http://www.afa.gov.tw/peasant_index.aspx?CatID=1690

附表二、評分基準

評分項目	占比 (%)	評分內容
一、配方說明及材料處理	15	1. 國產雜糧、稻米、在地作物使用比例及合理性 2. 材料處理技巧之創新性
二、國產稻米、雜糧及地方特色農產品之運用	25	1. 使用材料應用於產品之特色展現程度，及其與參賽類別、地方特色之連結性 2. 產品在造型或製作上採用在地人物、景物、事物作為意象之表現方式
三、產品創意度	20	1. 產品開發創意、新穎性及特色說明 2. 原料運用製作的創意表現程度
四、產品官能品評	20	1. 造型 2. 風味及口感 3. 組織質地
五、產品包裝流通容易度	10	1. 產品於販售流通過程中，包裝是否方便運輸、配送及容易儲存之程度 2. 產品流通時之衛生安全性
六、市場行銷	10	1. 產品市場發展潛力 2. 市場行銷推廣創意
合計	100	