

112年台南市東山區 桂圓評鑑

張仕鵬

電話：0989629856

龍眼品種：粉殼

簡介：

由阿公時代開始的土窯柴燒龍眼方式，龍眼經由採收、剪枝、烘焙五天四夜慢火而成，這"堅持"就是為了這天然香甜的好味道。因產自東山山區的班芝花坑，故我們稱之為花坑桂圓。



冠軍

112年台南市東山區 桂圓評鑑

劉家峻

電話：0920500404

龍眼品種：潤蒂仔

簡介：

不傳統的農一代，秉持著傳統的烘焙技術，將家鄉的好物濃縮成那百分之三十的好味道，呈現出來的是百分之百無添加的-東山土窯桂圓。



亞軍

112年台南市東山區 桂圓評鑑

尤文政

電話：0981188147

龍眼品種：粉殼

簡介：

本人已從事農業20年以上，對於龍眼烘焙都是遵照古法，烘焙全程使用龍眼木，5天4夜火不間斷，龍眼樹上採下入焙灶生火，第二天人工清理枝條，第三四五天每天需翻焙，誰知龍眼乾-粒粒皆辛苦。



季軍

112年台南市東山區 桂圓評鑑

何明道

電話：0914020717

龍眼品種：潤蒂仔

簡介：

龍眼種植40餘年，龍眼大顆又甜，販賣給固定客現場買，或網路販售。



優選

112年台南市東山區 桂圓評鑑

陳李素娥

電話：0928769522

龍眼品種：潤蒂仔

簡介：

本人經營之果園以友善耕作，不用除草劑，有採用自己研發之益生菌灌溉。焙灶經驗來自父親所傳承，販賣商品有固定通路，友善耕作改善土壤，讓人吃到對身體有益的龍眼。



優選

112年台南市東山區 桂圓評鑑

陳進平

電話：0933660357 龍眼品種：潤蒂仔

簡介：

古老的傳承，採收不落地的龍眼，當日入土窯，以龍眼樹枝葉為引，源源不絕的龍眼木，歷經五天五夜的烘焙，伴隨著的只有全心全意在控制火候的...守窯者。



優選

112年台南市東山區 桂圓評鑑

陳皇池

電話：0927316255

龍眼品種：潤蒂仔

簡介：

本人龍眼栽種於南勢里175咖啡公路附近，天然條件佳，病蟲害防治採安全用藥防護，採收後以土窯烘焙5天4夜，品質優良，銷售多以網路銷售及大盤收購為主。



優選

112年台南市東山區 桂圓評鑑

劉梅花

電話：0919177103

龍眼品種：紅殼

簡介：

不傳統的農一代，秉持著傳統的烘焙技術，將家鄉的好物濃縮成那百分之三十的好味道，呈現出來的是百分之百無添加的-東山土窯桂圓。



優選

112年台南市東山區 桂圓評鑑

胡義東

龍眼品種：潤蒂仔

簡介：

焙灶經驗為家中高齡95歲阿公所傳承的，透過傳統式磚造烘焙爐。使用龍眼木當柴火，進行長時間烘烤，使龍眼形成色澤亮麗及具有特殊風味的果乾，烘焙好的龍眼乾及龍眼肉經過品質挑選販售，通過大家的好評一再相傳。希望透過這次機會能讓更多人看到並知道我們臺南東山獨特的龍眼乾是如何烘焙製作而成。



優選

112年台南市東山區 桂圓評鑑

羅梓綸

電話：0915312798 龍眼品種：潤蒂仔

簡介：

東之選龍眼乾有產銷履歷、採窯磚柴焙、慢火烘焙六晝夜，因產量頗多，焙灶寮設有天車運作，期待提高成品完整性。龍眼乾為東山產地特色具耐存放，對有志回鄉青農而言，屬可經營自有品牌的農特產。



優選