

「2024非米不可全國創意米食競賽」 簡章

主辦單位：



承辦單位：



113年04月18日

壹、活動緣起

為推動「食米教育」的理念，透過健康飲食教育，讓高中職或五專三年級以下（含）之學生認識及瞭解稻米文化、稻米營養觀念，並發揮創意製作多樣化新興米食。由農業部農糧署辦理「2024非米不可全國創意米食競賽」，以推廣臺灣在地食材與青年圓夢為主軸，鼓勵年輕學子，了解國產米及米穀粉特性，搭配在地食材創作符合消費者需求之作品，從中學習溝通、團隊合作及發揮無限的創作力。

貳、活動單位

- 一、主辦單位：農業部農糧署
- 二、承辦單位：社團法人臺灣穀物產業發展協會

參、競賽主題

- 一、今年競賽以「中西式米食料理」為主，設計一項以國產稻米或米穀粉為主成分之產品，得搭配臺灣在地農產品，且適合於連鎖便利商店流通之主食，作品應為可突顯國產米特色之中西式米食料理、輕食米食或早餐米食類產品。

(一) 參與評比之米食提案作品，限使用國內產製之稻米或米穀粉。

1. 以米粒型態之米食為提案作品，其含米百分比須佔50%（含）以上〔（稻米及米穀粉重量÷所有食材總重量）×100%〕。
2. 以米穀粉製成之提案作品，米烘焙百分比須佔50%（含）以上〔（稻米及米穀粉重量÷稻米及米穀雜糧粉類總重量）×100%〕。
 - 2.1. 計算米穀雜糧粉類，包含各種米穀粉及以下各種雜糧（落花生、玉米、甘藷、紅豆、大豆、小麥、胡麻、高粱、小米、薏苡、蕎麥、綠豆、樹豆及紅藜）等磨成的粉類。如：蕎麥粉、薏仁粉、芝麻粉、番薯粉、芋頭粉、太白粉、玉米粉、紅藜粉、低/中/高筋麵粉、花生粉、糕仔粉、澄粉、樹豆粉、紅/綠/黃/黑豆粉、馬鈴薯粉、樹薯粉。
 - 2.2. 計算米穀雜糧粉類不包括：糖粉、奶粉、洋菜粉、吉利丁粉、吉利T粉、紅/綠茶粉、奶茶粉、香草粉、酵母粉、小蘇打粉、泡打粉、抹茶粉、薑黃粉、胡椒粉、紅椒粉、五香粉、七味粉、甘草粉、起司粉、可可粉、紅麴粉、塔塔粉、梅子粉、肉桂粉、咖啡粉、堅果粉、茶凍粉、布丁粉。
3. 其他副原料、內餡與裝飾物，全部皆須為可食用食材。
4. 計算舉例說明1：蓬萊米80g、花生粉5g、太白粉10g、麵粉15g、地瓜20g、花生20g，含米百分比=80g÷（80+5+10+15+20+20）g

×100%=53.33%。

5. 計算舉例說明2：米穀粉90g、芝麻粉5g、太白粉10g、麵粉15g、綠茶粉5g，烘焙百分比=90g÷(90+5+10+15+5)g×100%=72%。

(二) 國產稻米原料：取得CAS、有機、產銷履歷驗證之白米或糙米，檢附農業部農糧署輔導「稻米產銷契作集團產區」業者名單供參(附表一)。

(三) 國產米穀粉原料：於國內生產製造之米穀粉，其原料可包括白米、糙米或細糠等經研磨成粉後稱之，米穀粉業者名單可至本署網站農糧業務／稻米專區／米穀粉供應商及銷售通路查詢(<https://reurl.cc/Agb9xK>)。另米穀粉依不同製粉方式，可分為下列四大類：

1. 熟米穀粉：將稻米經過預糊化後研磨成細粉。
2. 生米穀粉(乾磨)：將稻米直接研磨或粉碎成細粉。
3. 生米穀粉(半乾磨)：米浸泡後瀝乾，直接研磨成細粉。
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。



米穀粉業者名單

(四) 在地食材得採用臺灣在地生產之農產品、水產品與肉品。

(五) 建議競賽食材可搭配有CAS、有機、產銷履歷等驗證標章之國產農產品。

1. 提案作品售價須設定在80元以內，食材費佔售價一半以下。

例：泰式椒香紅心8字麵，售價80元，食材費用40元以下。

例：山珍海味竹筒飯，售價69元，食材費用33元以下(無條件捨去法至個位數)。

食材單價請參考一般零售通路銷售價格，如經審與一般零售通路銷售價格差異過大時，視情節輕重酌予扣分。

2. 以流通至便利商店上架販賣為設計主軸(有特殊性及銷售性成品)，得獎隊伍作品將有機會於連鎖通路上架銷售。

肆、參賽資格

報名期間為就讀高中職或五專三年級以下(含)之學生，參賽者2人一組(以同校為原則)，須有指導老師最多1名。每一參賽學生不得重覆報名。

伍、競賽期程

項目	時間	備註
線上報名時間	113年09月02日（星期一）至113年10月11日（星期五） ※請儘早上網填寫並留意截止時間，以免無法完成網路報名手續。	報名系統時間戳記
入選總決賽名單公告	113年10月25日（星期五）（暫定）	
總決賽暨頒獎典禮	113年11月08日（星期五）（暫定）	臺北

註：主辦單位保留上述日期變更之權利，請以公布之最新資料為主。

陸、報名方式

一、初賽報名方式：

（一）線上報名時間：113年09月02日（星期一）至113年10月11日（星期五）（報名系統時間戳記為憑）。

（二）報名步驟：

1. 請至下列網站下載報名表檔案：

（1）農業部農糧署網站（<https://www.afa.gov.tw/>）。

（2）社團法人臺灣穀物產業發展協會網站（<https://www.tgia.org.tw/>）。

2. 報名表以電腦打字撰寫完成後，將附件一、附件二檔案以WORD格式，至線上報名系統以附加檔案方式上傳。

3. 請列印附件三、附件四的紙本文件（2位參賽者皆需親筆簽名），並以拍照或掃描形式，至線上報名系統以附加檔案方式上傳。

4. 線上報名系統：<https://forms.gle/DrQcSLosReUx66Dg8>，

各相關資料填寫必須詳實且絕無虛偽。



線上報名系統

5. 主辦單位將以電子郵件通知競賽相關事宜，請務必確認「指導老師、參賽者1、參賽者2」電子郵件之正確性。

6. 線上報名填寫及檔案上傳完畢後，請務必點擊「提交」按鍵，將顯示「競賽小組已收到您的回覆…等文字」，並請記得截圖此頁面，寄至收件信箱：rice.edu2015@gmail.com，信件主旨：**【2024競賽報名-學校名稱-參賽者1姓名、參賽者2姓名】**。

二、線上報名繳交文件：

（一）競賽報名表1份（附件一）

- (二) 作品提案表1份 (附件二)
- (三) 授權同意書1份 (附件三)
- (四) 履行個資法第8條告知義務聲明 (附件四)

三、完成報名後，承辦單位將以電子郵件方式回覆通知 (核對確認後將於一週內回覆是否報名成功，若超過一週沒有收到信件請主動來電詢問)。

四、凡報名者，視為瞭解並同意本簡章規定。

柒、競賽說明

一、初賽

由主辦、承辦單位及專業評審團依報名繳交之資料完整度、作品提案表內容等進行資格審查，按賽報名隊數預計錄取30%進入總決賽，主辦單位得視報名隊數調整錄取隊數。

(一) 初賽 (書面審查)：

1. 經檢視報名資料後，將參賽資格不符、資料未繳交齊全或未填寫完整、主題不符及照片內容不符者，酌予扣分。
2. 由專業評審依據書面資料之作品提案表內容進行評分 (此階段參賽者相關資料皆會保密)。

(二) 評分標準：

評分項目	主題掌握 (含稻米品種選擇及特色表達)	創意及商品 可行性	資料完整性
百分比	30%	60%	10%

(三) 入選總決賽公告：

1. 初賽 (書面資格) 審查通過者，113年10月25日 (星期五) 當日公布於農業部農糧署及社團法人臺灣穀物產業發展協會網站首頁；通過初賽 (書面審查) 者，須無條件配合總決賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格，且不得更換選手與指導老師及要求大會做任何補償。
2. 入選總決賽經大會以電子郵件方式通知後，參賽選手須於113年11月1日 (星期五) 下午5:00前以電子郵件回覆承辦單位是否參加總決賽。
3. 入選作品若與總決賽當天作品不同者，視同棄權。

二、總決賽比賽方式說明

- (一) 總決賽隊伍須於113年11月08日(星期五)(暫定)至農業部農糧署-臺北辦公區七樓大禮堂(100臺北市中正區杭州南路一段15號7樓)進行總決賽(產品展示及試吃)。總決賽當天作品與入選作品若不同者,視同棄權。
- (二) 總決賽當日參賽隊伍成品請自行準備,產品介紹立牌統一由承辦單位印製提供,說明應用之在地食材特色,以供評審參閱。
- (三) 參賽隊伍當日依規定時間內完成現場布置及成品展示(展示桌90cm×45cm),提供現場展示、拍照及評審試吃。準備展示成品至少1份(置於自行攜帶的餐盤中)及評審試吃成品8小份(承辦單位將提供260ml紙湯碗)。
- (四) 現場備有微波爐3臺(20L,微波輸出功率700W)、卡式爐3臺及大同電鍋3臺(10人份)提供復熱使用,其餘加熱所需額外用具,如保鮮膜及碗盤等,請參賽選手自備。
- (五) 總決賽冠軍頒發新臺幣10萬、亞軍2名各頒發新臺幣3萬、季軍3名各頒發新臺幣1萬及指導老師新臺幣5千元、佳作12名各頒發新臺幣2千元之隊伍競賽獎金,另頒發創意獎數名(評審依隊伍數考量決定)。
- (六) 總決賽之舉辦地點為臺北,詳細地點、流程及注意事項,將於入選總決賽時另行通知。
- (七) 提案作品中材料皆為可食用,不可使用違反食品安全衛生法規之原料或食品添加物。
- (八) 參賽者服裝請自備白色廚師服(禁穿牛仔褲)、白色圍裙、白色廚帽、口罩及工作鞋(禁穿球鞋、涼鞋、拖鞋),著裝整齊進場(丙級術科測驗的服裝規定)。同時不得有個人、學校、公司圖像等足以辨識符號露出,若不符合規定將取消該組比賽資格。
- (九) 總決賽隊伍選手給予入圍證明一張,該指導老師給予參賽指導證明一張。
- (十) 總決賽評分標準:

評分項目	主題及創意 (含稻米品種選擇及特性掌握)	作品風味	商品 可行性	初賽成績	參賽選手 服裝儀容
百分比	30%	30%	25%	10%	5%

(十一) 113年11月08日(星期五)總決賽當日流程

1. 於指定時間內進行報到手續。
2. 出示身分證明文件(如：學生證、身分證)，並於身分確認後進行簽到。
3. 當日流程如下。

時間	項目
08:30-09:20	競賽隊伍報到
09:20-09:30	競賽說明
09:30-11:00	競賽隊伍成品展示 佈置及繳交試吃品
10:00-12:00	委員試吃、評分及成績計算
12:00-13:00	休息時間
13:00-13:30	貴賓及媒體接待 競賽隊伍入場
13:30-14:00	頒獎典禮
14:00-14:30	媒體聯訪 (主辦單位宣布撤場始得離開)

4. 未出席總決賽及頒獎典禮者視同該隊放棄獎項。
5. 得獎者領獎時，應配合填寫領據資料(獎金以匯款方式支付，請提供領據簽收人之郵局或銀行存摺影本)，並依所得稅法規定扣繳所得稅額。

捌、獎項

一、總決賽錄取獎項

獎項	
冠軍1名	隊伍獎金 NT\$100,000元整、獎座一座 每人獎牌1面、獎狀1張 指導老師獎金 NT\$5,000元整
亞軍2名	隊伍獎金 NT\$30,000元整、獎座一座 每人獎牌1面、獎狀1張 指導老師獎金 NT\$5,000元整
季軍3名	隊伍獎金 NT\$10,000元整、獎座一座 每人獎牌1面、獎狀1張 指導老師獎金 NT\$5,000元整
佳作12名	隊伍獎金 NT \$2,000元整 每人獎狀1張
創意獎數名	每人獎狀1張及紀念品1份 (現場張貼公布，依評審給分酌予錄取。)

- 二、獎金依各類所得扣繳率標準第2條第7款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」規定，得獎者獎金為新臺幣2萬元（含）以下，照原獎金發放，得獎獎金超過新臺幣2萬元，須先扣百分之十之稅款，並計入個人所得。（如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理）。

玖、比賽規章

- 一、主辦單位有權拒絕任何不遵守規則或不符合比賽項目所訂條件之作品參加比賽。
- 二、書面審查及總決賽相關規定：
- (一) 初賽（書面審查）及總決賽參賽選手與指導老師須與報名資料相同，不得更換，否則以棄權論，參賽選手須全員全程參加比賽，指導老師須陪同出席總決賽，否則取消該隊入選資格。
 - (二) 請依規定於比賽前抵達總決賽會場(另行通知、公布總決賽賽程表)。
 - (三) 參賽者服裝請自備白色廚師服（禁穿牛仔褲）、白色圍裙、白色廚帽、口罩及工作鞋（禁穿球鞋、涼鞋、拖鞋），著裝整齊進場（丙級術科測驗的服裝規定）。同時不得有個人、學校、公司圖像等足以辨識符號露出，若不符合規定將取消該組比賽資格。

- (四) 主辦單位有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別，裁判長對規則的詮釋為最終之依歸。
- (五) 參賽者如有違反參賽規則，裁判長有權取消其參賽資格。比賽結果由裁判長做最終決定，參賽選手不得異議。
- (六) 比賽現場請勿攜帶過多個人物品，展示品、器具或私人物品遺失或損害者，主辦單位無保管賠償責任。
- (七) **參加總決賽隊伍於主辦單位尚未宣布撤場前即離開者，將取消得獎資格。**
- (八) 為鼓勵選手有更多創意的發想，並預防創意作品被抄襲，曾經參與過比賽的作品不可再製作陳列，否則評審得予以扣分。比賽後一週如經檢舉或大會發現有具體事證，主辦單位可以取消得獎資格，追回所發獎項，並由次高分數之名次遞補。
- (九) 詳細總決賽流程及注意事項，將於初賽（書面審查）結果公布時，公布於相關活動網頁。

三、權利歸屬與爭議處理

- (一) 主辦單位對參賽作品享有無償使用、修改、重製、改作、散布、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，參賽者本人則保有著作人格權。
- (二) 得獎作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負全部法律責任，一經法院判決敗訴確定者，除取消全部得獎資格外，並追回得獎獎牌/狀/金等全部獎項。
- (三) 如發現其他參賽者有違規或競賽過程有不公正之情事，除於現場向主辦單位或評審立即舉發、或於活動結束後7日內檢附相關證明向主辦單位檢舉之外，其餘不予受理；檢舉經證實者，即按本辦法相關規定辦理。
- (四) 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

壹拾、補充事項說明

- 一、完成總決賽之產品製作及場地清潔之隊伍補助每隊食材費用2,000元整與參賽選手與指導老師車馬費（按距離以自強號車資核算）。
- 二、本競賽得獎隊伍，須配合主辦單位相關行銷推廣活動，主辦單位得另行補助參賽選手車馬費用。

壹拾壹、活動諮詢

「2024非米不可全國創意米食競賽」競賽小組

地址：24937新北市八里區中山路三段223號(社團法人臺灣穀物產業發展協會)

電話：(02)2610-1823

信箱：rice.edu2015@gmail.com

附表一、稻米產銷契作集團產區業者名單

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
北區	聯榮商行	大賀米	0912-382748 桃園市大園區平南路147號
	桃園市新屋區農會	樂禾趣、花現幸福、屋呷好米、有機新香米	03-4772124#507 桃園市新屋區中華路242號
	桃園市陸穀實業股份有限公司	新屋芋香米、陸穀人家	0958-990319 桃園市新屋區華興路536號
	老永昌商行	雪山良質米、雪山香米	03-5882066 新竹縣新埔鎮文山路亞東段1號
	泉順食品企業股份有限公司	山水米	037-743616 苗栗縣苑裡鎮玉田里91-1號
	義合工廠	山城米	037-638822 苗栗縣頭份市廣興里2鄰27-11號
	好的米食品股份有限公司	好的米	037-725156 苗栗縣後龍鎮中華路1016號
	苗栗縣後龍鎮農會	龍好米(臺梗9號)、農好米(高雄147號)	037-720149 苗栗縣後龍鎮中華路153號
	花東糧業	臺梗糯3號	0921-380826 桃園市中壢區啟文路二段27巷9號
	新竹縣湖口鄉農會	大窩口米(臺農71號)、好客米(桃園3號)、長安米(臺梗14號)	03-5905939#23 新竹縣湖口鄉仁勢村民族街109號
	苗栗縣通霄鎮農會	通霄好米	037-753111#237 苗栗縣通霄鎮通東里中正路17號
	得意碾米工廠		03-5680857 新竹縣新豐鄉青埔村4鄰57之1號
	銘鑫碾米廠股份有限公司	囍心栽、桌宴禮	03-4758539 新竹縣竹北市大眉里中華路1143號
	華豐碾米廠		03-4983888 桃園市觀音區新生路350號
中區	臺中市霧峰區農會	霧峰香米	04-23303171#208 臺中市霧峰區四德路10號
	穗旺商行	穗旺香米	04-23392662 臺中市霧峰區四德路534號
	南投縣草屯鎮農會	合歡米、臺灣越光米	049-2333151#604 南投縣草屯鎮草溪路1061號
	彰化縣田中鎮農會	田穗米、彰農米、正新米、建新米	04-8749211#207 彰化縣田中鎮南北街80號
	宏元米廠	「松」字商標精選長糯白米及圓糯白米	04-7792799 彰化縣福興鄉外中村外中街426號
	保證責任彰化縣第一稻米蔬果生產合作社	和冠	04-8921321 彰化縣埤頭鄉豐崙村周路66號
	米屋智農股份有限公司	米屋、大橋牌	04-8965111 臺中市西屯區臺灣大道二段855號9樓之3

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
中區	正新製米(股)公司		04-8752987 彰化縣田中鎮員集路1段530號
	億東企業股份有限公司(竹塘產區)	三好米	04-8970470 彰化縣竹塘鄉土庫村東陽路一段374-5號
	聯米企業股份有限公司	中興米、中興穀堡	04-8929600#158 彰化縣埤頭鄉彰水路526號
	彰化縣竹塘鄉農會	竹塘米	04-8972002#211 彰化縣竹塘鄉竹元村東陽路一段16號
	億東企業股份有限公司(二崙產區)	三好米	05-5988016 雲林縣二崙鄉西村中山路357號
	億東企業股份有限公司(西螺產區)	三好米	05-5874533 雲林縣西螺鎮福田里社口68之39號
	源順食品有限公司	源順食品	05-6221108 雲林縣虎尾鎮文科路498號
	雲林縣大埤鄉農會	寺上好米	05-5913631#301 雲林縣大埤鄉北和村中山路2號
	玉山鑫有限公司		05-5972101 雲林縣斗南鎮新興街33號
	臺中市大甲區農會	原鄉味系列、鮮食米	04-26863990#136 臺中市大甲區朝陽里文武路10號
	建通糧食工廠		05-6332163 雲林縣虎尾鎮穎川里頂南路41-26號
	雲林縣西螺鎮農會	西農清健系列、穗美人系列、臺灣好米、清建芋香	05-5863621 雲林縣西螺鎮福東興里106號
	雲林縣斗南鎮農會	斗南越光米、壽司米	05-5973120#756 雲林縣斗南鎮中山路116號
	宇進實業股份有限公司	西螺金農米	05-5862022 雲林縣西螺鎮西崙路45號
	小林實業行		0905-800320 彰化縣大城鄉西平路66號
南區	新聯豐碾米工廠	奇加米、食祿米	05-2657626 嘉義縣大林鎮義和里三塊厝13號
	豐裕碾米工廠	上田好米-雙龍好米	06-6892689 臺南市白河區秀祐里三民路668號
	芳榮碾米工廠	禾家米、禾雁米、活力夯米、無米樂、有米樂、金谷米	06-6622749 臺南市後壁區長短樹里8鄰長短樹1號
	弘昌碾米工廠	大力米、發財米、好都禾、金色穗月、幸福抱稻	06-6899139 臺南市下營區下橋頭1之9號
	臺南市善化雜糧生產合作社	金玉好米	06-5836999 臺南市善化區昌隆里11-1號
	高雄市美濃區農會	美農米	07-6833309 高雄市美濃區德興里光明路100巷8號
	新豐碾米工廠	春上米	08-8681796 屏東縣新園鄉仙吉路225號
	鼎鑫農產行	狀元米	06-7951752 臺南市西港區營西里2-36號
	上昇糧食有限公司	寶華米、羅山米、綠唯米	05-2691053 嘉義縣溪口鄉坪頂村18號
	冠霖農產行	金玉好米	06-5851661 臺南市善化區晶隆里1-6號
	聯榮碾米工廠	聯榮好米	0932-811688 臺南市白河區大竹里120-31號
宜蘭縣宜蘭市農會	雪山鮮米	03-9322214#121 宜蘭市小東路6-1號	
宜蘭縣五結鄉農會	夢田越光米、蘭陽五農米	03-9501161#227 宜蘭縣五結鄉五結中路二段7號	

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
東區	上誼興業有限公司	有機稻鴨米	03-9560833 宜蘭縣三星鄉大洲村大德路一厝138號
	花蓮縣花蓮市農會	花農米	03-8561030 花蓮縣花蓮市中山路二段1號
	花蓮縣富里鄉農會	富麗米	03-8821991 花蓮縣富里鄉羅山村9鄰東湖6號
	花東製米股份有限公司	天生好米、富豐牌	03-8831012 花蓮縣富里鄉富南村公埔路186號
	御皇米企業有限公司	御皇米	03-8861171 花蓮縣富里鄉東里村大莊路1號
	花蓮縣玉溪地區農會	玉溪米	03-8882069 花蓮縣玉里鎮中山路二段49號
	青田農產有限公司	銀川、樂弟	03-8831599#14 花蓮縣富里鄉公埔路二段75號
	花蓮縣龍鳳甲良質稻米運銷合作社	哇好米	03-8883268 花蓮縣玉里鎮忠孝路27號
	東豐拾穗農場有限公司	東豐有機米	03-8880181 花蓮縣玉里鎮東豐里棟芬71-3號
	信安糧食行	信安米	03-8831383 花蓮縣富里鄉學田村民權路6鄰10號
	池上米東竹碾米工廠	縱谷好米、漁米之香	03-8821303 花蓮縣富里鄉竹田村5鄰東竹99號
	花蓮縣鳳榮地區農會	鳳榮米	03-8762025 花蓮縣鳳林鎮仁愛街22號
	松浦米廠	松浦米	0921-998189 花蓮縣玉里鎮松浦里六鄰92號
	花蓮縣吉安鄉農會	吉安米	03-8521151 花蓮縣吉安鄉吉安路二段90號
	東區	年昌碾米工廠	東好米
新乾坤碾米廠		四季好米	089-811048 臺東縣關山鎮順興路27號
梓園碾米工廠有限公司		皇帝米、後山米、臺九大稻	089-931888 臺東縣關山鎮德高里永豐路6鄰69號
皇家穀堡實業有限公司		皇家穀堡	089-813419 臺東縣關山鎮新福里順興路36號
池上多力米股份有限公司		多力米、大池牌、大地有機米	089-861806 臺東縣池上鄉福原村中山路193號
陳協和碾米工廠		陳協和牌	089-862885 臺東縣池上鄉萬安村1鄰萬安1號
瑞豐碾米工廠		池田好米	089-861555 臺東縣池上鄉福文村靜安路11號
臺東縣池上鄉農會		池農米	089-862203 臺東縣池上鄉中山路302號
臺東縣關山鎮農會		關農米、關山米	089-811680 臺東縣關山鎮德高里東庄路30-1號
新永裕碾米工廠		美粒穀	089-32464 臺東縣臺東市豐原里四川路2段179巷2號
協成製材碾米工廠			089-551221 臺東縣鹿野鄉永安村10鄰中華路三段281巷9號
玉成碾米工廠			03-8882048 花蓮縣玉里鎮中山路一段193號
東臺糧食業股份有限公司		花蓮在地原生態有機米	089-580279 臺東縣鹿野鄉瑞源村瑞景路二段195之1號
永興商行			03-8701008 花蓮縣光復鄉中山路二段196號

附表二、米穀粉產品資訊及銷售通路

(一) 屏東農產股份有限公司「超級水磨蓬萊米粉(米穀粉)」產品資訊及銷售通路

產品資訊				
產品		產品規格	產品特色	
		600g/包 20包/箱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以臺灣蓬萊米為原料，臺灣在地生產製作。 2. 黏度介於糯米與在來米中間，口感黏彈、鬆軟。 3. 水磨粉色澤白又微細，加工性優良。 4. 適用食品：米漿、米果、米蛋糕、米鬆餅、米麵條、米餅乾、紅糖發糕、寧波年糕、客家米食、韓國年糕及日本和菓子。 5. 客服專線：08-7831133。 	
		600g/包 10包/箱		
銷售通路				
販售米鬆餅粉	販售米穀粉	店家名稱	店家電話	店家地址
✓	✓	遠東新食器時代	02-24259855	基隆市仁愛區忠三路 99 號
✓		惠通行	02-25571863	臺北市大同區迪化街一段 175 號
✓	✓	固的有限公司	02-25868011	臺北市中山區農安街 153 號 1F
	✓	茂元行	02-25055148	臺北市中山區民族東路 410 巷 22 號
	✓	肥嘟媽烘焙材料行	02-25170216	臺北市中山區復興北路 430 巷 28 號
	✓	廣川行	02-23079110	臺北市萬華區富民路 117 號
	✓	明暄烘焙材料行	02-87519662	臺北市內湖區港墘路 36 號
✓	✓	橙佳坊-手作烘焙器具原料	02-27865709	臺北市南港區玉成街 211 號 1 樓
	✓	日光烘焙材料	02-87802469	臺北市信義區莊敬路 341 巷 19 號

販售米鬆餅粉	販售米穀粉	店家名稱	店家電話	店家地址
✓	✓	大川雜糧行	02-28882038	臺北市士林區華齡街 9 號
	✓	信昌南北雜貨	02-27016519	臺北市大安區瑞安街 75 號
✓	✓	樂烘焙	02-27380306	臺北市大安區和平東路三段 68-7 號
✓		水蘋果小舖	0909-829951	臺北市文山區景福街 13 號 1F
	✓	泉興企業	02-25911620	新北市泰山區中港西路 120 之 9 號
✓	✓	大家發	02-89539111	新北市板橋區三民路一段 99 號
✓	✓	大瑞行-新食器時代	02-82601889	新北市土城區中央路一段 290 號
	✓	陞生	02-29426271	新北市中和區和平街 60 號
	✓	德一	02-22478866	新北市中和區圓通路 335 巷 3 弄 3 號 1 樓
✓	✓	艾佳食品-中和店	02-86608895	新北市中和區宜安路 118 巷 14 號
	✓	茂發雜糧行	02-29111662	新北市新店區光明街 58 號
	✓	日穀	02-89117537	新北市新店區建國路 79 號 1 樓
✓	✓	馥品屋烘焙原料行	02-86751687	新北市樹林區大安路 173 號
	✓	三峽區農會-供銷部	02-86741780	新北市三峽區大學路 78 號
✓	✓	快樂媽媽	02-22876020	新北市三重區永福街 242 號
	✓	金三益商店	02-24973522	新北市瑞芳區逢甲路 181 號
	✓	三益米店	02-24061330	新北市瑞芳中正路 20 號
✓	✓	艾佳食品-新莊店	02-29949499	新北市新莊區中港路 511 號
	✓	鼎香居	02-29982335	新北市新莊區新泰路 408 號
✓	✓	幸福家食品股份有限公司	02-29062000	新北市新莊區中正路 513 號
	✓	凱闊烘焙材料	02-26235986	新北市淡水區新市一路三段 101 巷 16 弄 42 號
✓	✓	艾佳食品-桃園店	03-3320178	桃園市桃園區永安路 498 號
	✓	台益行	03-4598521	桃園縣平鎮市新富街 8 號
	✓	長榮雜糧	03-4985478	桃園縣中壢市山東路 157 巷 46 號
✓	✓	艾佳食品-中壢店	03-4684558	桃園市中壢區環中東路二段 762 號
	✓	和泰行	03-3613589	桃園市八德區廣福路 132 號
✓	✓	馥品屋	03-3979258	桃園市龜山區頂湖路 59 號
	✓	玉新有限公司	03-3198239	桃園縣龜山鄉福源村大丘田 6 之 2 號
	✓	信芳	03-3501188	桃園縣龜山鄉茶專路 19 號
	✓	樂烘小站	03-4827520	桃園縣楊梅區文化街 43 號
	✓	翊澄有限公司	03-4890112	桃園市龍潭區華南路一段 112 號
	✓	許財記	03-5323553	新竹市北大路 137 號
✓	✓	艾佳食品-新竹店	03-5263535	新竹市北區中山路 269 號
	✓	小熊烘焙屋	03-5726228	新竹市大學路 212 號

販售米鬆餅粉	販售米穀粉	店家名稱	店家電話	店家地址
	✓	葉記西點原料行	03-5312055	新竹市鐵道路二段 231 號
✓	✓	艾佳食品-竹北店	03-5505369	新竹縣竹北市成功八路 286 號
	✓	愛烘焙	03-6572593	新竹縣竹北市光明九路 248 號
	✓	振峰(味之鄉商行)(苗栗店)	037-375316	苗栗市中正路 704 號
✓	✓	艾佳食品-苗栗店	037-268501	苗栗市中山路 80 號
	✓	振峰(味之鄉商行)(竹南店)	037-551388	苗栗縣竹南鎮忠義街 6 號
	✓	振峰-物流中心	037-250119	苗栗縣頭屋鄉(村)尖豐路 29 巷 18 之 8 號
✓	✓	艾佳食品-頭份店	037-676416	苗栗縣頭份鎮自強路 186 號
	✓	振峰(味之鄉商行)(頭份店)	037-663051	苗栗縣頭份鎮中正路 40 號
	✓	萬泰商行	04-22242295	臺中市太平區東平路 33 號
✓	✓	茗泰/裕軒	04-24211905	臺中市北屯區昌平路二段 20-2 號
	✓	永誠行	04-22249876	臺中市民生路 147 號
✓	✓	艾佳食品-豐原店	04-25295552	臺中市豐原區豐陽路 52 號
✓	✓	品欣食品商行	04-25240698	臺中市神岡區岸裡村中山路 228 號
✓		吉星商行	04-26800607	臺中市大甲區信義路 44 號
	✓	必勝(群用商行)	04-26350896	臺中市沙鹿區大同街 18-4 號
	✓	金滿億食品有限公司	04-26931486	臺中市大肚區興和路 121 巷 42 號
	✓	樂探探烘焙材料	049-2221608	南投市建國路 58 號
	✓	豐年五金行	049-2247065	南投市平和里南陽路 124-3 號
	✓	金懋豐商號	049-2982780	南投縣埔里鎮中正路 890 號
	✓	源泉企業行	049-2982037	南投縣埔里鎮北平街 87 號
	✓	旺真久	049-2310069	南投縣草屯鎮北投路文教巷 26 弄 8 號
	✓	永裕行	049-2330809	南投縣草屯鎮芬草路一段 75 之 1 號
	✓	永裕行	049-2305525	南投縣草屯鎮中山街 422 號
	✓	三發行	04-8882626	彰化縣北斗鎮文苑路 68 號
	✓	詠聖粉行	04-7556652	彰化縣和美鎮和西里和平街 102 號
	✓	永誠行	04-7243927	彰化縣彰化市三福街 201 號
✓	✓	國秀食品	05-5320595	雲林縣斗六市大學路一段 546 號
✓		海寶粉行	05-2789473	嘉義市朝陽街 122 號
✓		露比夫人	05-2313168	嘉義市西區遠東街 50 號
✓		旺來鄉仁德店	06-2498701	臺南市仁德區仁德村中山路 797 號
	✓	辰菓烘焙食品材料行	06-6371126	臺南市新營區健康路 18 號
	✓	榮記號	06-2214028	臺南市中西區永福路 2 段 210 號
	✓	熊愛趣烘焙有限公司	06-2227379	臺南市中西區中山路 177 巷 7 號
✓		銘泉食品有限公司	06-2518007	臺南市北區和緯路二段 223 號

販售米鬆餅粉	販售米穀粉	店家名稱	店家電話	店家地址
✓	✓	旺來鄉小北店	06-2527975	臺南市北區西門路四段 115 號
✓		麻豆區農會	06-5723121	臺南市麻豆區興中路 127 號
	✓	永昌食品原料	06-2377115	臺南市東區長榮一段 115 號
✓	✓	旺來興	07-5505991	高雄市鼓山區明誠三路 461 號
✓	✓	旺來興	07-3702223	高雄市鳥松區本館路 151-1 號
✓	✓	旺來昌	07-7135345	高雄市前鎮區公正路 181 號
✓		旺來昌(博愛店)	07-3453355	高雄市左營區博愛三路 466 號
✓		旺來昌(右昌店)	07-3012018	高雄市楠梓區壽豐路 385 號
	✓	億源行	07-7151708	高雄市鳳山區輜汽北二路 23 號
	✓	慶峰行	08-7561069	屏東市龍華路 420 號
	✓	新生油行	08-7322718	屏東市民族路 145 號
	✓	龍田-屏東分店	08-7374759	屏東市廣東路 398 號
	✓	龍田-潮州總店	08-7887835	屏東縣潮州鎮太平路 473 號
✓		旺來昌(內埔店)	08-7784289	屏東縣內埔鄉內田村廣濟路 1 號
	✓	大芳行	08-7892555	屏東縣潮州鎮光華里南京路 153 號
	✓	四海食品-屏東店	08-7335595	屏東市民生路 180-5 號
	✓	四海食品-潮州店	08-7892759	屏東縣潮州鎮延平路 31 號
	✓	四海食品-東港店	08-8356277	屏東縣東港鎮光復路二段 1 號
	✓	四海食品-恆春店	08-8882852	屏東縣恆春鎮恆南路 17-3 號
✓		三越商行	089-353589	臺東市四維路一段 512 號
	✓	賈斯特飲食原料店	089-337625	臺東市大忠路 25 號
	✓	益暄	038-328268	花蓮市中順街 62 號
✓	✓	梅珍香食品原料	038-356852	花蓮市吉安鄉中原路 1 段 128 號
✓		津展/啟元/宏海	03-9380555	宜蘭市七張路 333 號
	✓	青年商行-南館門市	03-9322783	宜蘭市光復路 125 之 35 號
	✓	青年商行	03-9230535	宜蘭縣員山鄉湖東村蚬埤路 24 號
	✓	新大興號	069-272726	澎湖縣馬公市陽明路 35 號
	✓	捷源	082-325103	金門金城環島北路 250-1 號
✓	✓	全省 JASONS Market Place 門市	各門市據點詳官網 http://www.jasons.com.tw/ 查詢	

*建議訂購前電話聯繫，確認有現貨。

(二) 聯華製粉食品股份有限公司「LH蓬萊米穀粉」產品資訊及銷售通路

產品資訊			
產品	產品規格	產品特色	
	1kg/包	1. 以臺灣蓬萊米為原料，臺灣在地生產製作。 2. 必需胺基酸均衡，消化率高。 3. 油炸風味佳，吸油率低40%。 4. 適用產品：米籽條、調合米籽條、米麵條、米麵包、米漿、油炸裹粉、濃湯、牛軋糖、中西式點心、蛋糕、蛋捲、鳳梨酥、桂花糕、鼎邊銼等。	
	20kg/包		
銷售通路(客服專線：0800-200-806)			
項次	店家名稱	訂購專線	店面地址/網址
1	樂朋	02-23689058	臺北市和平西路一段 126 號
2	橙佳坊	02-27865709	臺北市南港區玉成街 211 號 1 樓
3	達龍雜糧行	02-25026178	臺北市龍江路 356 巷 44 號 1 樓
4	旺達	02-29627347	新北市板橋市信義路 165 號 1 樓
5	宏全烘焙	02-26363199	新北市三芝區三民街 26 號
6	滙德	02-22874912	新北市三重區永福街 242 號
7	家藝烘焙	02-89832089	新北市三重區重陽路一段 113 巷 1 弄 38 號
8	勤居生活廣場	02-26748188	新北市三峽鎮民生街 31 號

項次	店家名稱	訂購專線	店面地址/網址
9	愛焙烘焙材料	02-22509376	新北市板橋區莒光路 103 號 1 樓
10	聖寶	02-29633112	新北市板橋區觀光街 5 號 1 樓
11	凱闊廚房	0922-934732	新北市淡水區新市一路三段 101 巷 16 弄 42 號
12	騏霖烘焙原料	039-330652	宜蘭市農權路 49 號
13	全國	03-3339985	桃園市大有路 85 號 1 樓
14	慧盈烘焙原料	03-4882238	桃園市楊梅區楊梅里新成路 23 號 1 樓
15	翊澄	03-4890112	桃園市龍潭區華南路一段 112 號
16	陸光	03-3629783	桃園市八德區陸光街 1 號
17	葉記	03-5312055	新竹市鐵道路二段 231 號
18	東允	035-955122	新竹縣竹東鎮大同路 82 號
19	總信烘焙廚房	04-22291399	臺中市南區復興路三段 109-5 號
20	永美	04-22058587	臺中市北區健行路 665 號
21	生暉	04-24635678	臺中市西屯區福安里福順路 10 號
22	永誠行	04-22249876	臺中市西區公民里民生路 147 號
23	詠誠烘焙原料	04-24727578	臺中市西區公德里精誠路 319 號
24	誠寶烘焙	04-26633116	臺中市沙鹿區鎮南路二段 570 號
25	泓富(富偉)	04-23808288	臺中市南屯區永春東路 1122 號
26	齊誠商行	04-22347115	臺中市雙十路二段 79 號
27	永明	04-7619348	彰化市彰草路 7 號
28	永誠烘焙材料	04-7243927	彰化縣彰化市建國南路 109 巷 68 號
29	國秀	05-5320595	雲林縣斗六市大學路一段 546 號
30	露比夫人	05-2313168	嘉義市西區遠東街 50 號
31	旺來昌-博愛	07-3453355	高雄市左營區博愛三路 466 號
32	旺來昌-公正	07-7135345	高雄市前鎮區公正路 181 號
33	旺來昌-右昌	07-3012018	高雄市楠梓區壽豐路 385 號

項次	店家名稱	訂購專線	店面地址/網址
34	旺來昌-內埔	08-7784289	屏東縣內埔鄉廣濟路1號
35	大麥食品原料行	03-8461762	花蓮縣吉安鄉建國路一段58號
36	賈斯特	08-9337625	臺東縣臺東市大忠路25號
37	太禾糧行	06-9273375	澎湖縣馬公市光復路111號
38	PChome 商店街	無	http://www.pcstore.com.tw/lhic/M16739390.htm
39	雅虎奇摩超級商城	無	https://tw.mall.yahoo.com/item/《聯華實業》LH蓬萊米穀粉-1kg【臺灣在地蓬萊米】-p084948904546
40	富邦 MOMO 購物網	無	https://www.momoshop.com.tw/goods/GoodsDetail.jsp?i_code=7110584
41	蝦皮購物	無	https://shopee.tw/【麩質 ByeBye】LH蓬萊米穀粉-1kg《臺灣在地蓬萊米》-i.79640654.1490621980

*建議訂購前電話聯繫，確認有現貨。

附表三、米穀粉產品資訊及諮詢窗口

廠商名稱	磨製方式	規格	諮詢聯絡窗口
伍珍穀粉有限公司	乾磨	1.粒徑：20-110mesh (另供應加工用細粒) 2.進口粳米(美國) 3.包裝規格：25公斤/包	伍國慶 電話：04-26713637 E-mail： kuoching0809@gmail.com
屏東農產股份有限公司	水磨	1.粒徑：100~250mesh 2.國產粳米(蓬萊米)磨製 3.包裝規格：600公克/包、 10公斤/袋、20公斤/袋	李建毅、莊汶宜(#113) 電話：08-7831133 E-mail： ptfoods@ptfoods.com.tw
泰益麵粉廠有限公司	乾磨	1.粒徑：100 mesh 2.國產粳米(蓬萊米)磨製 3.包裝規格：22公斤/包	彭鈺文 電話：03-3618885#26； 0917-778932 E-mail： max2003225@gmail.com
聯華製粉食品股份有限公司	乾磨	1.粒徑：110mesh 2.國產粳米(蓬萊米)磨製 3.包裝規格：1公斤/包、20 公斤/包	高鐸武 0933-660449 張雍強 0910-625657 E-mail： kenny.kao@lhic.com.tw

*上述各製粉廠除供應100%純米穀粉外，亦可依用戶需求，客製化各類米麥預拌粉。

*各項產品依廠商實際販售狀況調整價格，請向各廠商洽詢。

附件一

「2024非米不可全國創意米食競賽」報名表 請以電腦打字撰寫

參賽學校全名			
指導老師		聯絡 資訊	市話：
指導老師科系(單位)			手機：
			信箱：
學校地址	□□□-□□		
參 賽 者 資 料(必 填)			
參賽者	1		2
1吋/2吋照片	1吋/2吋照片 (請插入圖片檔案) 照片須清晰		1吋/2吋照片 (請插入圖片檔案) 照片須清晰
參賽隊伍團體照	所有成員上半身照片，需含指導老師 (請插入圖片檔案) 照片須清晰		
姓名			
科系			
生日	民國 年 月 日		民國 年 月 日
身分證字號			
行動電話			
電子信箱			
監護人姓名／手機			

註：以上資訊僅作為聯繫使用，請確實填寫。

「2024非米不可全國創意米食競賽」報名表

參賽者資料	
<p>參賽者 (1) 身分證影本正面 (請插入圖片檔案) 照片須清晰</p>	<p>參賽者 (1) 身分證影本反面 (請插入圖片檔案) 照片須清晰</p>
<p>參賽者 (1) 學生證影本正面 (請插入圖片檔案) 照片須清晰</p>	<p>參賽者 (1) 學生證影本反面 (請插入圖片檔案) 照片須清晰</p>
<p>參賽者 (2) 身分證影本正面 (請插入圖片檔案) 照片須清晰</p>	<p>參賽者 (2) 身分證影本反面 (請插入圖片檔案) 照片須清晰</p>
<p>參賽者 (2) 學生證影本正面 (請插入圖片檔案) 照片須清晰</p>	<p>參賽者 (2) 學生證影本反面 (請插入圖片檔案) 照片須清晰</p>

附件二

「2024非米不可全國創意米食競賽」作品提案表 請以電腦打字撰寫

作品名稱(勿含學校名稱)	
選擇以國產稻米或米穀粉之作品	<input type="checkbox"/> 米粒型態之作品 <input type="checkbox"/> 米穀粉製成之作品
選擇國產稻米品種及特色(選用原因) 或國產米穀粉類產品(米穀粉來源)	
國產稻米之含米百分比 或國產米穀粉之烘焙百分比	
上列含米或烘焙百分比完整計算公式	

註：國產稻米之含米百分比=(稻米及米穀粉重量÷所有食材總重量)×100%

註：國產米穀粉之烘焙百分比=(稻米及米穀粉重量÷稻米及米穀雜糧粉類總重量)×100%

註：計算舉例說明請參考競賽主題，並請注意重量單位需一致。

10人份食譜及成本計算				
食 材 名 稱	保 存 方 法	食 材 單 價 (元/公斤 或 元/個)	使 用 量 (公斤 或 個)	食 材 總 價 (食材單價×使用量)
10人份食材成本(元)		每1份作品食材成本(元)		作品售價設定(元)

註：食材單價請參考一般零售通路銷售價格，所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請詳細填妥。

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

調理步驟說明

請在此直接輸入文字。

菜卡說明(字數：80~100字)

※總決賽菜卡輸出及媒體參考使用，請仔細填寫。

※須包含選用稻米品種或米穀粉來源、特色、烹調技巧之說明。

請在此直接輸入文字。

參賽動機(字數：100~150字)

請在此直接輸入文字。

創作理念說明(字數：100~150字)

※須包含選用稻米品種或米穀粉之原因。

請在此直接輸入文字。

提案作品照片

作品外觀正面照

照片須清晰且**清楚**呈現**作品賣相**
(請插入圖片檔案)

作品外觀側面照

照片須清晰且**清楚**呈現**作品賣相**
(請插入圖片檔案)

作品剖面照

照片須清晰且**清楚**呈現**作品賣相**
(請插入圖片檔案)

原料標章照片			
<p>具有三章一Q 的原料標章照片 (產品包裝含標章，清晰可辨識) (請插入圖片檔案)</p>		<p>具有三章一Q 的原料標章照片 (產品包裝含標章，清晰可辨識) (請插入圖片檔案)</p>	
內容		內容	
<p>具有三章一Q 的原料標章照片 (產品包裝含標章，清晰可辨識) (請插入圖片檔案)</p>		<p>具有三章一Q 的原料標章照片 (產品包裝含標章，清晰可辨識) (請插入圖片檔案)</p>	
內容		內容	
<p>具有三章一Q 的原料標章照片 (產品包裝含標章，清晰可辨識) (請插入圖片檔案)</p>		<p>具有三章一Q 的原料標章照片 (產品包裝含標章，清晰可辨識) (請插入圖片檔案)</p>	
內容		內容	

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加；照片以清晰為原則。

「2024非米不可全國創意米食競賽」

授權同意書

本人參與農業部農糧署（以下簡稱主辦單位）辦理之「2024非米不可全國創意米食競賽」，茲同意無償將提交之參賽作品「2024非米不可全國創意米食競賽」食譜（以下簡稱本著作），就下列著作財產權及比賽相關肖像權授權予主辦單位利用，內容如下：

- 一、著作財產權之授權標的與範圍：本人同意本著作之著作財產權專屬授權主辦單位不限時間、地域、次數、重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版，主辦單位並得授權第三人利用。
- 二、肖像權之授權：本人同意授權主辦單位及主辦單位指定之人於比賽時安排攝、錄影，並授權主辦單位得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中本人之肖像及聲音。
- 三、本人同意不對主辦單位及主辦單位授權之第三人行使著作人格權。
- 四、權利擔保：本人擔保授權之標的，並未侵害第三人之著作權或其他權利。主辦單位若因利用授權標的致涉及第三人之著作權或其他權利時，一經主辦單位通知，本人應依據主辦單位要求之方式出面協助解決，並應賠償主辦單位因此所遭受之一切損害，包括但不限於損害賠償金及和解金。

立同意書人

姓名：_____、_____（2位參賽者皆需親筆簽名）

參賽學校（科系）：

中華民國_____年_____月_____日

「2024非米不可全國創意米食競賽」

履行個資法第8條告知義務聲明

農業部農糧署（以下簡稱主辦單位）「2024非米不可全國創意米食競賽」，依個人資料保護法（以下簡稱個資法）第8條規定，告知參賽團隊下列事項，請參賽團隊於填寫報名表時詳閱：

- 一、主辦單位取得參賽團隊之個人資料，目的為辦理「2024非米不可全國創意米食競賽」相關評選作業之用，其蒐集、處理及利用參賽團隊之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽團隊之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、得獎作品（含食譜），利用期間為永久，利用地區不限，對象為主辦單位及主辦單位授權之第三人（包含承辦單位、協辦單位）。
- 二、就主辦單位所蒐集參賽團隊之個人資料，依個人資料保護法第3條規定得來信或致電（rice.edu2015@gmail.com、02-2610-1823）請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬主辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽團隊請求為之。另依個人資料保護法第14條規定，主辦單位得酌收行政作業費用。
- 三、參賽團隊得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，主辦單位將無法受理本件報名。如參賽團隊請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。
- 四、本人已清楚瞭解主辦單位蒐集、處理或利用本人個人資料之目的及用途。

立同意書人

姓名：_____、_____（2位參賽者皆需親筆簽名）

參賽學校（科系）：

中華民國_____年_____月_____日

附件五 填寫範例

「2024非米不可全國創意米食競賽」作品提案表 請以電腦打字撰寫

作品名稱(勿含學校名稱)	山珍海味竹筒飯(範例一)
選擇以國產稻米或米穀粉之作品	<input checked="" type="checkbox"/> 米粒型態之作品 <input type="checkbox"/> 米穀粉製成之作品
選擇國產稻米品種及特色(選用原因) 或國產米穀粉類產品(米穀粉來源)	臺東池上有機圓糯米(台梗糯5號) 顆粒飽滿、口感黏、彈牙且甘甜。
國產稻米之含米百分比 或國產米穀粉之烘焙百分比	51.32%
上列含米或烘焙百分比完整計算公式	$1.1 \div (0.1+0.02+0.015+0.005+0.02+0.05+0.2+0.2+0.2+0.008+0.1+0.1+1.1+0.025) \times 100\% = 51.32\%$

註：國產稻米之含米百分比=(稻米及米穀粉重量÷所有食材總重量)×100%

註：國產米穀粉之烘焙百分比=(稻米及米穀粉重量÷稻米及米穀雜糧粉類總重量)×100%

註：計算舉例說明請參考競賽主題，並請注意重量單位需一致。

10人份食譜及成本計算				
食材名稱	保存方法	食材單價 (元/公斤 或 元/個)	使用量 (公斤 或 個)	食材總價 (食材單價×使用量)
山豬肉	冷藏	130/公斤	0.1/公斤	13
櫻花蝦	冷藏	80/公斤	0.02/公斤	1.6
馬告粒	常溫	100/公斤	0.015/公斤	1.5
刺蔥	冷藏	140/公斤	0.005/公斤	0.7
五香粉	常溫	58/公斤	0.02/公斤	1.16
鹽	常溫	16/公斤	0.05/公斤	0.8
西芹	冷藏	194/公斤	0.2/公斤	38.8
洋蔥	常溫	37/公斤	0.2/公斤	7.4
紅蘿蔔	冷藏	12/公斤	0.2/公斤	2.4
乾香菇	冷藏	270/公斤	0.008/公斤	2.16
紅蔥頭	冷藏	70/公斤	0.1/公斤	7
蒜頭	常溫	113/公斤	0.1/公斤	11.3
圓糯米	常溫	216/公斤	1.1/公斤	237.6
紅藜麥	常溫	250/公斤	0.025/公斤	6.25
10人份食材成本(元)		每1份作品食材成本(元)		作品售價設定(元)
331.67		33.16		69

註：食材單價請參考一般零售通路銷售價格，所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請詳細填妥。

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

附件五 填寫範例

「2024非米不可全國創意米食競賽」作品提案表 請以電腦打字撰寫

作品名稱(勿含學校名稱)	泰式椒香紅心8字麵(範例二)
選擇以國產稻米或米穀粉之作品	<input type="checkbox"/> 米粒型態之作品 <input checked="" type="checkbox"/> 米穀粉製成之作品
選擇國產稻米品種及特色(選用原因) 或國產米穀粉類產品(米穀粉來源)	屏東農產超級水磨蓬萊米穀粉(台梗9號) 易於連鎖超市購買，取代低筋麵粉做使用
國產稻米之含米百分比 或國產米穀粉之烘焙百分比	78.94%
上列含米或烘焙百分比完整計算公式	$1.5 \div (1.5+0.4) \times 100\% = 78.94\%$

註：國產稻米之含米百分比=(稻米及米穀粉重量÷所有食材總重量)×100%

註：國產米穀粉之烘焙百分比=(稻米及米穀粉重量÷稻米及米穀雜糧粉類總重量)×100%

註：計算舉例說明請參考競賽主題，並請注意重量單位需一致。

10人份食譜及成本計算

食材名稱	保存方法	食材單價 (元/公斤或元/個)	使用量 (公斤或個)	食材總價 (食材單價×使用量)
雞蛋	冷藏	6.5元/個	0.275公斤/10個	65
桃園觀音朝天椒	冷藏	334元/公斤	0.04公斤	13.36
國產蓬萊米粉	常溫	120元/公斤	1.5公斤	180
中筋麵粉	常溫	79元/公斤	0.4公斤	31.6
火龍果皮	冷藏	20元/公斤	0.1公斤	2
雲林縣東勢蒜米	冷藏	399元/公斤	0.05公斤	19.95
花椒	冷藏	1200元/公斤	0.02公斤	24
鹽	常溫	15元/公斤	0.15公斤	2.25
屏東縣九如鄉綠檸檬	冷藏	69元/公斤	0.15公斤	10.35
魚露	冷藏	200元/公斤	0.1公斤	20
青花菜	冷藏	210元/公斤	0.15公斤	31.5
10人份食材成本(元)		每1份作品食材成本(元)		作品售價設定(元)
400		40		80

註：食材單價請參考一般零售通路銷售價格，所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請詳細填妥。

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

調理步驟說明

- 1.朝天椒、蒜米切末，加入魚露、水、鹽、味精、花椒末，淋熱油，製成醬料。
 - 2.雞胸肉醃製10分鐘，真空包裝後入鍋中舒肥。
 - 3.將火龍果皮與水打成汁液，下鍋煮至沸騰。
 - 4.國產蓬萊米穀粉(台梗9號)、中筋麵粉、蛋白、火龍果汁液混合成麵糰，靜置10分鐘。
- 略...

菜卡說明(字數：80~100字)

※總決賽菜卡輸出及媒體參考使用，請仔細填寫。

※須包含選用稻米品種或米穀粉來源、特色、烹調技巧之說明。

如：使用國產蓬萊米穀粉(臺梗9號)，經過水磨製程，質地細緻，適合做成麵條，易於連鎖超市購買到…。此外，這道料理還加入了…，調理包括…，製作醬料…，搓成8字形狀…，絕對能讓消費者食慾大增…

如：選用臺東池上的有機圓糯米(臺梗糯5號)，顆粒飽滿…。結合阿里山鄒族的小米…。且採用義大利燉飯的烹調法，讓每粒米飯的味道濃郁飽足…，更是對臺灣原住民山地狩獵與沿海豐富…。

參賽動機(字數：100~150字)

略

創作理念說明(字數：100~150字)

※須包含選用稻米品種或米穀粉之原因。

如：帶領消費者進入泰國的美食世界，感受泰式料理的風味和獨特之處…。特別選用了國產蓬萊米穀粉(臺梗9號)，經過水磨製程，質地細緻…。我們可以推廣本土的優質食材…。

如：對於原住民文化的尊重與欣賞，選用臺東池上的有機圓糯米(臺梗糯5號)，不僅因為其獨特的口感與風味…，及阿里山鄒族的小米…而將這些食材裝入竹筒中烹煮…，更能夠感受到原住民文化…。

提案作品照片

略

原料標章照片

略