

114 年國產水果料理開發競賽暨推廣計畫
「地產好果・永續上桌」國產水果料理開發競賽
徵選簡章

壹、活動目的

為強化國產水果的多元應用與消費端認同，推廣季節性在地農產品於日常飲食之使用，農業部農糧署特別辦理「國產水果創意料理開發競賽」，鼓勵民眾以「低碳永續」、「地產地消」及「在地文化特色」為核心，發想具創新與實作可行性的餐點提案，帶動國產水果食用風潮，提升國內農產品附加價值與產地連結。

此外，規劃將競賽成果導入旅宿業實際通路，推動創意餐點進入市場端，促進農產品與觀光的鏈結。期藉由一場兼具創意實踐、永續理念與地方連結精神的料理競賽，強化國產水果於日常飲食中的應用價值，打造地產地消的永續飲食推廣模式。

貳、辦理單位

- 一、主辦單位：農業部農糧署
- 二、執行單位：財團法人中國生產力中心

參、參賽資格與組隊方式

一、報名資格

序	對象	說明
1	果韻職人組	經農業部立案通過設立之「田媽媽」、餐飲相關從業人員或對料理有興趣之民眾。
2	果食新星組	全國餐飲、食品、營養等相關科系大專校院在籍學生。

二、組隊方式

- (一)每隊參賽成員人數至多3位，其中需指定一位擔任隊長兼主要聯絡人。
- (二)報名後不得更換隊員，參賽隊伍資格無法更改。
- (三)每人僅限報名一隊，不得重複參賽。

肆、報名程序

一、報名截止日

報名時間自 **公告日起至114年8月15日**，以**Email**或掛號郵寄(以郵戳為憑)等方式寄送報名表，逾期得不予受理。(無須報名費用)

二、報名需繳交資料(請參閱活動附件)

- (一)參賽報名表(附件1)。
- (二)料理說明書暨相關佐證資料(附件2)。
- (三)蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書，每位參賽隊員皆需填寫(附件3)。
- (四)參賽切結書(附件4)。

三、報名送件方式

(一)網路報名

- 報名資料檔案請寄送至03571@cpc.org.tw，信件主旨請註明「國產水果料理開發競賽」徵選申請/隊伍名稱。
- 寄出後請來電02-26982989 #03571 柳專員，確認是否收到報名。

(二)郵寄

- 請於報名時間內，以「掛號」方式寄送，以郵戳日期為憑。如附光碟、隨身碟或雲端連結，請註明參賽隊伍名稱以便識別。
- 郵寄地址：221432 新北市汐止區新台五路一段79號2樓，「農業創新一組 柳依凡專員」收

四、若報名資料不符規定者，將以Email及電話通知缺漏進行補件，應於接獲通知次日起**3個工作日**內完成補件，逾期視同放棄，申請資料恕不另發還。

五、參與競賽及成果推廣活動之食材需自行準備。

伍、活動期程

項目	辦理時間	備註
徵選廣宣說明會	114 年 6 月 24 日	※ 農業部農糧署(臺北辦公區)。 ※ 採實體與線上同步辦理。
報名收件時間	114 年 6 月 26 日至 8 月 15 日	※ 報名資料以 Email 寄送電子檔或掛號郵寄(以郵戳為憑)皆可，並以 Email 送達或郵戳之寄送時間為憑。 ※ 報名資料若有未填寫正確或未填完整等，應於接獲通知次日起 3 個工作日內完成補件，逾期視同放棄，申請資料恕不另發還。
公布入圍決選名單	114 年 8 月下旬	※ 經評審委員書面審查後公布。 ※ 於鮮享農 YA - 農糧署粉絲專頁 https://www.facebook.com/afayay

項目	辦理時間	備註
		aya/ 公布名單，並以 Email 方式寄發通知。
決選競賽	114 年 9 月下旬	※ 採實體烹飪競賽方式辦理。 ※ 於鮮享農 YA - 農糧署粉絲專頁(https://www.facebook.com/afayayaya/)公布決選競賽場地。
公布決選結果		※ 於競賽現場公布。
成果發表暨頒獎	114 年 10 月 3 日	※ 得獎作品發表及頒獎

備註：競賽內容依照實際公告內容為主，主辦單位得視活動情形調整。

陸、 競賽主題

一、 主題精神

本競賽以「地產好果・永續上桌」為主軸，邀請參賽隊伍以創意料理展現國產水果的多元應用，並結合在地當令特色食材，呈現「地產地消」、「低碳永續」與「在地文化」三大核心理念，創作兩道具風味文化與節令意識的創新料理。獲選隊伍之作品，將實際導入旅宿業者餐廳中供應餐點予住宿旅客食用，透過餐桌經驗串起產地與創意。

二、 食材規範與料理設計

(一)主要食材規定

- 依農糧署指定國產水果，選用兩種不同品項，分別作為兩道料理的核心食材，並以其為料理主軸進行創意呈現。
- 指定國產水果：酪梨、文旦、釋迦(不限品種)、青香蕉。(以農糧署依產季實際評估後指定果品為主)

(二)搭配食材

- 須優先選用參賽隊伍所在地之當地當季食材，且具產銷履歷、有機或其他可溯源驗證標章者為優先。
- 鼓勵結合參賽隊伍所在地特色物產進行料理。

(三)實體競賽辦理時間為9月，成果推廣為10月，食材選用以兼顧兩時段可取得性及產季特色為優先。

(四)每隊需設計並實作兩道創意料理(半成品、單純加工品不算在內)，呈現形式、料理方式不拘(不包含中式點心、烘焙食品及飲品等)。

(五)時令鮮果品項可至農業知識入口網-農漁生產地圖查詢(網址連結：https://kmweb.moa.gov.tw/theme_list.php?theme=production_map)。

柒、 選拔評核指標

一、 評分機制：

項目	評分項目	比例	評分內容說明	備註
初選	書面審查	100%	書面資料	經審核得分 70 分以上者，擇選各組別前 4 名進入決選。
決選	實作競賽	20%	初選書面資料	經審核得分 80 分以上者，選出各組別優勝隊伍。
		80%	料理競賽	

二、 初選書面審查：

- (一)每道食譜要附上清晰的成品照片(解析度300 dpi)、詳細的食材、作法、菜餚設計理念，並請一併提供可編輯之電子檔案以利審查。
- (二)為確保競賽公平性，需檢附「料理製作完整過程」影片(以橫式影片提供)，不限長度、影音檔格式，亦不須剪輯，僅提供評審作為書審輔助資料。
- (三)書審評分項目：

評選項目	比例	指標內容說明
【地產與時令食材運用】	25%	選用農糧署指定國產水果為主要原料，並結合參賽者所在地特色農產，展現在地風土條件與產地價值，強化「地產地消」與食材故事性。
【文化故事與敘述】	20%	具原創性與應用潛力的料理概念，明確說明料理靈感來源，包含料理是否能呈現故事性，內容是否涵蓋在地文化、飲食記憶、創作緣由等，透過故事脈絡與文化傳承使料理更具深度與在地溫度。
【國產水果創意應用】	25%	國產水果是否為料理的核心元素、創意應用方式具巧思與視覺／口味融合度。包含使用量充足、採購來源明確、呈現方式與料理融合度等。

評選項目	比例	指標內容說明
【永續與綠食】	20%	展現對低碳永續、惜食、友善環境與在地生產的重視，優先選用有機、友善生產的食材或加工品、減少添加物、不浪費、資源節約與循環使用、環保行動等實踐。 ※ 此項可檢具佐證資料，如：使用食材之三章一Q、產銷履歷、在地食材採購證明等。
【市場導入可行性】	10%	評估料理成果商品化及導入實體旅宿與餐廳通路之可行性，評估重點包括標準化程度、備料便利性、成本掌控與顧客接受度。料理作品應具備市場推廣潛力與吸睛效果，並具實際轉化為商業販售品項之可能性。

三、 決選方式：

- (一)第一階段書審選出最具潛力的隊伍(各組別前4名，共8隊)，預計114年8月下旬公告入圍決選名單，並同步公告決選競賽場地。
- (二)實體烹飪決選競賽，選出各組別優勝隊伍。若參賽餐點未達標準，決選之名額得從缺或減之。
- (三)決選競賽將邀請餐飲相關領域專家擔任評審。
- (四)出場報告順序則採現場抽籤制。
- (五)決選競賽說明
 1. 入圍決選隊伍將於現場進行廚藝演示。
 2. 比賽時間為**90分鐘**，需製作**兩道**菜餚，**每道兩盤**，一盤作為評審試吃評分，一盤為擺盤展臺展示。
 3. 每道菜餚以**4人份**為主，食譜表中需詳細填寫單位與數量。
 4. 大會提供基本爐具、廚具等器具，個人所需器具可自行攜帶。
 5. 選手進場時，先行檢查大會所提供之器具，若無異議比賽過程中不得再次申請補發。
 6. 如發生大會設備故障，由主辦單位依現場實際狀況判斷裁示執行之。

四、 決選料理評分項目：

評選項目	比例	評分內容說明
料理企劃構想與實踐潛力	20%	按初選之書審得分，乘以權重(20%)計分。

評選項目	比例	評分內容說明
說菜表現 與敘述能力	25%	5~10分鐘 說明參賽作品重點，內容包括：料理內涵（如在地文化產業背景或個人飲食記憶等）、所選食材與在地的關聯性，並進一步闡述農糧署指定國產水果與在地特色農產的結合方式，呈現其應用手法與在地風土特色，展現產地價值，強化「地產地消」理念與料理背後的故事性與文化深度。
料理風味 與技術表現	35%	料理設計是否符合主題核心，口味口感及香氣與風味搭配是否襯托出所使用食材的優點；料理手法是否精準，處理技巧是否純熟。
創意整合 與主題詮釋	10%	料理呈現的完整度與盤飾的妥適性。創意性與視覺美感的整合，創意是否有亮點、整體設計是否扣合主題。
衛生安全	10%	個人衛生安全，包含服裝規範與工作區域、食材處理之清潔與製作過程均符合良好衛生規範。

五、 流程：

時間	競賽議程	備註
08:30-09:00	報到及抽籤	賽前準備
09:00-09:30	開幕式	評審介紹與競賽規則說明
09:30-10:00	食材與設備檢查	● 評審檢查食材 ● 參賽者進行設備確認
10:00-11:30	正式比賽	於比賽時間內完成料理及擺盤
11:30-11:40	環境清潔 (10 分鐘)	● 比賽結束後，請參賽隊伍將料理台清理乾淨，並洗好主辦單位提供的餐具。個人使用的器具也請帶走，保持場地整潔。 ● 整理完畢後，由主辦方檢查器材，確認一切無誤，隊伍才能離開。
11:40-13:00	作品展示與評分	● 由各隊推派一位代表進行展示與說菜(每隊至多 10 分鐘) ● 評審品評

時間	競賽議程	備註
13:00-14:00	用餐休息	
14:00-15:00	評分結果公告	評審講評
賦歸	全體合影留念	預計 15 分鐘

備註：競賽流程依照實際公告內容為主，主辦單位得視活動情形調整。

捌、 獎項內容

項目	數量	獎勵內容
果韻職人組		
金賞	1 名	獎金 30,000 元、個人獎狀乙紙、隊伍獎座乙式
優選	3 名	獎金 3,000 元、個人獎狀乙紙
果食新星組		
金賞	1 名	獎金 30,000 元、個人獎狀乙紙、隊伍獎座乙式
優選	3 名	獎金 3,000 元、個人獎狀乙紙
活動補助	● 凡入選參加實體烹飪競賽之隊伍，每隊可獲得新臺幣3,000元整之食材補助費，以支應比賽所需之食材採購成本。 ● 凡入選參加實體烹飪競賽之隊伍，將提供每隊新臺幣5,000元整之食宿與交通定額補助，以協助隊伍順利參與活動。	
● 食材及食宿與交通定額補助費，請參賽隊伍提供領款所需檢附資料收齊後30個工作日內撥付。 ● 競賽獎金將另行通知各隊伍檢附完整領款所需之相關資料，並於於競賽成果發表結束後，以匯款方式統一撥付。 ● 得獎金額為新臺幣20,000元以上者，須負擔10%之稅金；如非為中華民國境內居住之個人，則需負擔20%之稅金。將以選手1(主要聯絡人)進行後續納入所得辦理。獎金請自行分配，如有爭議，主辦單位亦不涉入爭議並保持中立。		

玖、 注意事項

一、 報名須知

- (一)簽名欄位請以正楷親筆簽名，不得以打字方式鍵入，如有用印章代簽名者，其蓋章與簽名生同等之效力。
- (二)報名截止日後，為維持競賽公平性，不可增加或更換資料。如團隊中有成員無法參賽，請主動來信或來電通知主辦單位刪除，因此導致影響參賽或得獎權益者應自負責任，由該組成員共同承擔。

二、 競賽相關事務

- (一)參賽者請於比賽規定時間完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，**遲到者將不得入場**。
- (二)比賽時間為**90分鐘**，包含製作成品、出菜和環境清潔，其中比賽開始後**45分鐘**可出菜。比賽結束後，選手有**10分鐘**時間進行清理並撤出自備用品，未清理完全者將酌予扣分。
- (三)現場所攜帶食材、調味料(需清楚標示)、擺盤裝飾(可食用)，及最終完成之成品需與報名表上所載相同，不得現場要求更換。
- (四)所有食材必須在現場進行處理完成，包括食材的清洗、去骨、切割、醃製等，皆不能提前對食材進行預先處理，所有食材皆務必保持生鮮狀態。
- (五)除執行單位所提供之設備及物品外，參賽隊伍需自行準備料理所需的食材、配料、擺盤裝飾、刀具(片刀、厚刀及雕刻刀等)、鍋碗瓢盤等餐具、白色廚房紙巾、衛生手套等。

三、 服裝規範

- (一)全國餐飲、食品、營養等相關科系大專校院在籍學生，參賽隊伍需自備廚師服、圍裙、廚師帽、長褲、工作鞋，服裝不符規定者將予以扣分。
- (二)「田媽媽」、餐飲業者或對料理有興趣之民眾，參賽隊伍應穿著乾淨整齊，包括剪短指甲、穿著圍裙、長褲，並戴乾淨的帽子或髮罩(需自備)、防滑功能較佳的包鞋。

四、 競賽地點與設備

- (一)實際時間及地點以公告為準，競賽地點若有變更，將另行通知。
- (二)競賽會場所提供之設備與物品(依照租借場地提供為主)不得帶走或損壞，若有損壞需按市價賠償。

五、 競賽現場提供設備與物品：主辦單位僅提供基本調味料與競賽場地提供之設備，其他參賽所需之食材、個人用具、刀具、相關器具(特殊餐盤、鍋具等)、及額外調味料等由選手自備。

(一)基本調味料：植物油、醬油、鹽、糖

(二)比賽設備清單：(依照場地提供設備為主)

品項	數量	品項	數量	品項	數量
中式爐灶	2	電鍋	1	片刀、剉刀	各1
中式炒鍋(帶把)	1	油壺	1	炒勺	2
中式炒鍋	1	蒸籠夾	1	長筷	1
中式炒鍋蓋子	1	刮鱗刀	1	疏離	1
蒸籠架	2	削皮刀	1	鋼盆	2
底鍋/蓋	各1	剪刀	1	湯鍋	1
馬口碗	10	漏勺	1	湯桶	1
配菜盤	5	細油網	1	洗碗精	1

品項	數量	品項	數量	品項	數量
8吋成品圓盤	2	湯勺/鍋鏟	各1	砧板(白、紅)	各1

六、 參賽規則與義務

- (一)參賽者保證所有填寫或提出資料均為真實且正確，未冒用或利用任何第三人之資料如有不實或不正確之情事，參賽者應負一切相關責任，並取消參賽資格。
- (二)報名相關文件將不予退還，參賽者請自行備份。
- (三)通過書審之參賽隊伍必須參加實體競賽，否則取消資格。
- (四)凡入選參加實體烹飪競賽之隊伍，應配合參加成果發表及相關推廣活動，否則取消獎項。

七、 凡參選之隊伍，視為已閱讀並完全同意遵守本活動之一切規定。

- 八、 本簡章未盡事宜，由主辦單位隨時修正、暫停、延長或終止活動，並在天災、疫情或其他不可抗力情況下調整細節，對活動內容、獎項及爭議有最終解釋及決定權。活動的任何變更都將公告於農糧署網站。

壹拾、 聯絡窗口

有關競賽事宜，歡迎主動洽詢「國產水果料理開發競賽」活動小組

聯絡人：柳依凡 專員

聯絡電話：(02)26982989 #03571

電子郵件：03571@cpc.org.tw

洽詢時間：週一至週五 9:00-17:00

「地產好果・永續上桌」國產水果料理開發競賽
參賽報名表

編號	(由收件單位填寫)				
身分別	☐ 果韻職人組； ☐ 果食新星組				
參賽隊員名單					
序號	姓名	身分證字號		生日(西元年/月/日)	
1 (隊長)					
2					
3					
聯絡人資料		姓名		手機	
		通訊地址			
		Email			
檢核資料 ※請逐項確認右列資料，在 ☐ 內打「✓」，紙本報名 者請依序排列裝訂，並親 簽，以茲證明 ※如以 Email 寄送報名資料 掃描檔者，亦請依前揭說 明親簽後掃描傳送，無須 另寄紙本之正本文件		☐	國產水果料理開發競賽報名表(附件 1)。		
		☐	國產水果料理開發競賽料理說明書(附件 2)，並 依文件所需檢附佐證資料。		
		☐	蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書 (附件 3)，每位參賽隊員皆需填寫。		
		☐	參賽切結書(附件 4)。		
		☐	「料理製作完整過程」影片(不限影音檔格式，須 以橫式呈現)。		

注意事項：

※ 每隊參賽成員人數至多 3 位，報名後不得更換隊員。

※ 每人僅限報名 1 隊，不得重複參賽。

※ 參賽隊伍所提供之產品配方、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相關規定。

本人 _____、_____、_____ 已詳閱並同意本活動辦法之內容。
(參賽隊員親簽)

填表日期：中華民國 114 年 月 日

「地產好果・永續上桌」國產水果料理開發競賽
料理說明書(食譜 1)

編號	(由收件單位填寫)	
隊伍名稱		
料理名稱		
食譜(以製作4人份食譜之份量，可依需求增減欄位)		
食材	用量/單位	採購來源
		如XX農場、XX部落、嘉義青農000、XX公司...
調味料	用量/單位	採購來源
【餐點創作理念】 (與在地文化聯結、創作背景、獨特故事及國產水果應用方式；300字內)		

「地產好果・永續上桌」國產水果料理開發競賽
料理說明書(食譜 2)

編號	(由收件單位填寫)	
隊伍名稱		
料理名稱		
食譜(以製作4人份食譜之份量，可依需求增減欄位)		
食材	用量/單位	採購來源
		如XX農場、XX部落、嘉義青農000、XX公司...
調味料	用量/單位	採購來源
【餐點創作理念】 (與在地文化聯結、創作背景、獨特故事及國產水果應用方式；300字內)		

「地產好果·永續上桌」國產水果料理開發競賽 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：

農業部農糧署及財團法人中國生產力中心為遵守個人資料保護法規定，在您提供個人資料予本會前，依法告知下列事項：

- 一、為「地產好果·永續上桌」國產水果料理開發競賽需要，建立相關推動單位聯繫平臺，提供各單位主管及同仁之聯絡資料而獲取您下列個人資料類別：【任職單位、姓名、連絡方式(單位電話號碼、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、將依個人資料保護法及相關法令之規定下，依隱私權保護政策，蒐集、處理及利用您的個人資料。
- 三、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，僅於中華民國領域內利用您的個人資料。
- 五、將於原蒐集之特定目的、本次以外之產業推廣、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，本會不負相關賠償責任。另依個人資料保護法第 14 條規定，本會得酌收行政作業費用。
- 七、若您未提供正確之個人資料，將無法為您提供特定目的之相關業務。
- 八、因業務需要而委託其他機關處理您的個人資料時，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、本人已充分知悉上述告知事項。
- 二、本人同意貴處蒐集、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、本人同意提供本人之個人資料於「地產好果·永續上桌」國產水果料理開發競賽予相關推動單位參考及諮詢。

立書人：_____ (請親簽)

中華民國 114 年 月 日

「地產好果·永續上桌」國產水果料理開發競賽 參賽切結書

本隊伍成員_____、_____、_____報名參加農業部農糧署主辦之「地產好果·永續上桌」國產水果料理開發競賽，保證已確實了解競賽相關規定並願意遵守主辦單位之評審之相關內容，並承諾：

- 一、參賽隊伍應尊重評審委員的專業評審決議，對評審結果不得有異議。
- 二、所有參賽作品及相關資料恕不退件。
- 三、凡入選參加實體烹飪競賽之隊伍，應配合參加成果發表及相關推廣活動，並提供活動成果發表宣傳或其他推廣所需資料。
- 四、所有參賽作品於競賽結果之後，請勿參與其他公開場合之料理競賽活動，日後若經查明「立書人」等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失得獎資格，不得異議。
- 五、所有參賽作品之產品配方、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相關規定。
- 六、主辦單位有權現場實況拍攝或拍照，以作為存檔或資料參考之用。相關資料並得以在基於非營利性質之教學或學習下，得不限時間與地域之參考與使用。
- 七、參賽隊伍保證參賽作品之內容(含食譜、料理、照片、影片等)均未侵害他人之著作權或其他權利，若因使用參賽作品之內容而侵害他人之權利，以致主辦單位無法使用或受他人追訴(包括但不限於保全、訴訟或其他法律程序)，參賽隊伍應協助主辦單位解決因此所產生之各種問題，及賠償主辦單位因此所受之一切損失，包括但不限於裁判費、合理律師費、主管機關處罰及對第三人之損害賠償責任等情形。
- 八、如發生前述情形致主辦單位無法使用參賽作品之內容時，主辦單位有權拒絕參賽隊伍參賽。參賽作品之內容(含食譜、解說卡、料理、照片、影片等)之著作權及其他智慧財產權均屬主辦單位所有，主辦單位得為各種使用方式(包括但不限於重製、編輯、改作、保存、傳輸…等)，參賽隊伍保證參賽隊伍本人及組員均不得向主辦單位及使用單位主張著作權及其他智慧財產權，參賽隊伍亦承諾不得將參賽作品之內容銷售、使用予第三人或作其他用途。參賽隊伍如有違反本條之約定者，應賠償主辦單位因此所受之一切損失(包括但不限於裁判費、合理律師費等)。
- 九、以上個人資料，皆用於競賽行政作業，並遵守個資法相關規定。
- 十、本人授權在本競賽活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，主辦單位就該著作全部享有完整之著作權。本人瞭解並同意上述授權。

此致

農業部農糧署

財團法人中國生產力中心

立書人 1：簽名_____ (請親簽)

立書人 2：簽名_____ (請親簽)

立書人 3：簽名_____ (請親簽)

中華民國 114 年 月 日