

# 2023非米不可全國創意米食競賽

主辦單位：行政院農業委員會農糧署

承辦單位：社團法人臺灣穀物產業發展協會

# 競賽主題

國產米

或

米穀粉



臺灣在地農特產品

米烘焙百分比  
50%以上

中式  
料理

便當、炒飯



西式  
料理

燉飯、焗烤



烘焙  
產品

麵包、蛋糕、甜點



# 競賽主題/售價及食材成本？

產品售價80元以內  
食材成本50%以下

- 售價80元，食材40元以下
- 售價39元，食材19元以下。



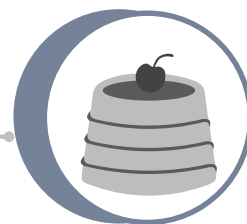
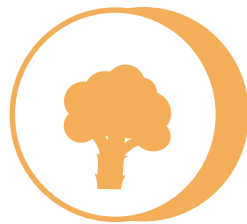
# 競賽期程

**報名：9月1日至10月11日**

高中職或五專三年級以下（含）  
參賽者2人一組（同校），  
指導老師1名  
採線上報名填寫及檔案上傳

**初賽審查：10月中旬**

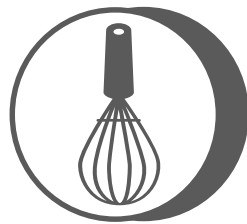
預計錄取30%



**入選總決賽名單公告：  
10月27日**

**總決賽/頒獎典禮：11月9日**

農糧署7樓大禮堂舉辦



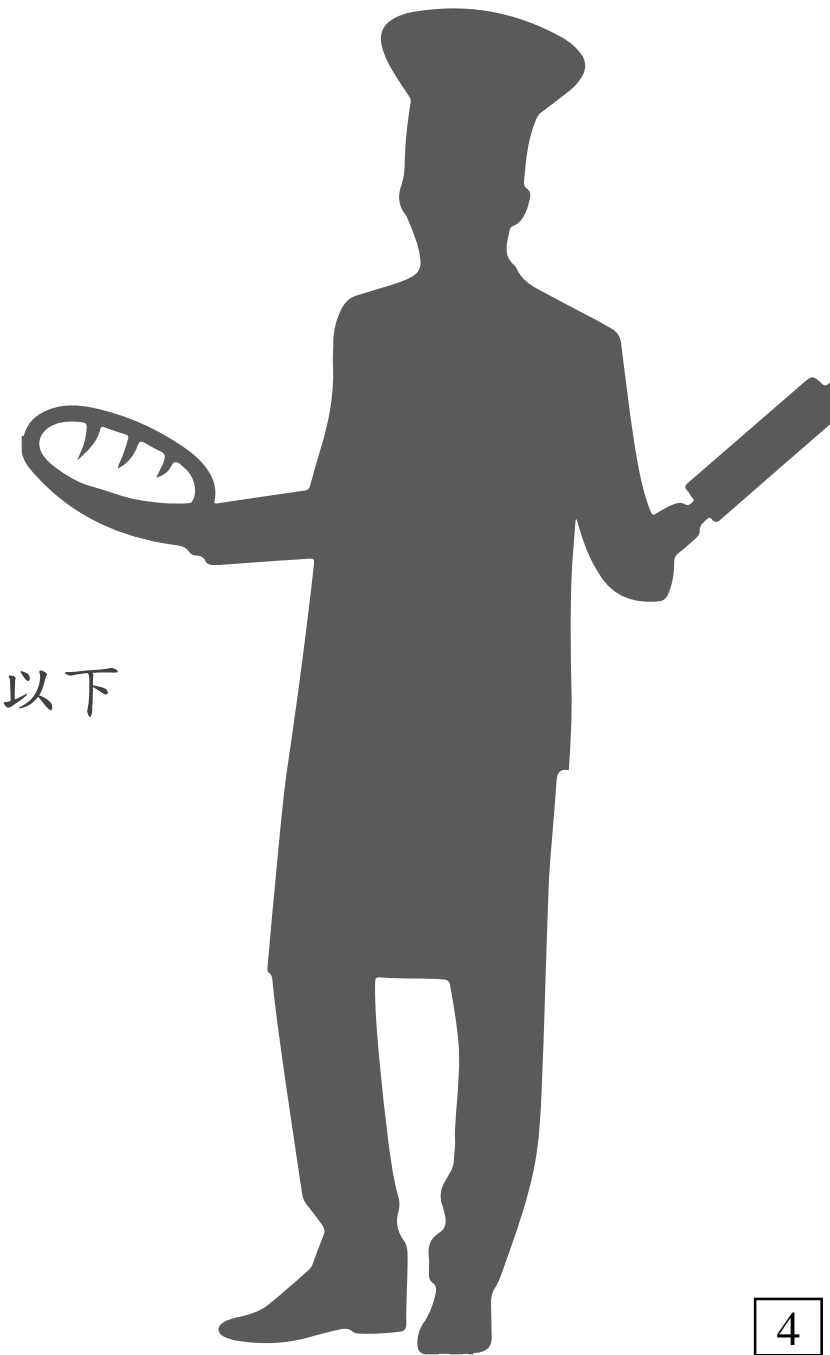
# 初賽辦理方式

## 書面審查

- 依資料完整度、作品提案表審查
- 主題符合性：
  1. 米烘焙百分比50%以上
  2. 產品售價預設80元以內，食材成本50%以下

## 評分標準

- 食材應用性20%
- 創意及商品可行性70%
- 資料完整性10%



# 入選總決賽公告

30%進入總決賽！

## 入選總決賽公告

- 10月27日公告在農糧署和穀物協會網頁
- 競賽小組會以Email方式通知
- 入選作品與總決賽當天需相同
- 規定不可以更換選手和指導老師
- 總決賽當日需全員全程出席



## 總決賽評分標準

評分項目	主題及創意	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%



展示成品及試吃品請事先  
製作完成帶來現場喔！

# 總決賽注意事項

## 展示桌布置

- ❑ 展示桌60\*45公分，展示成品至少1份
- ❑ 產品菜卡立牌由承辦單位提供

## 試吃樣品

- ❑ 評審試吃成品8小份
- ❑ 放置於承辦單位提供的260ml紙湯碗

## 復熱設備

- ❑ 微波爐
- ❑ 卡式爐
- ❑ 大同電鍋

復熱用鍋子、盤子  
等器具請自備



產品菜卡立牌



260ml紙湯碗



展示成品及試吃品請事先  
製作完成帶來現場喔！

# 總決賽注意事項

## 展示桌布置

- ❑ 展示桌60\*45公分，展示成品至少1份
- ❑ 產品菜卡立牌由承辦單位提供

## 試吃樣品

- ❑ 評審試吃成品8小份
- ❑ 放置於承辦單位提供的260ml紙湯碗

## 復熱設備

- ❑ 微波爐
- ❑ 卡式爐
- ❑ 大同電鍋

復熱用鍋子、盤子  
等器具請自備



產品菜卡立牌



260ml紙湯碗



自備白色廚師服裝，  
不可有學校名稱或  
LOGO符號

「2023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)	黑糖芝麻米餅乾
應用之在地特色食材	新竹寶山黑糖、臺南西港芝麻、臺南柳營鮮奶
國產稻米或米穀粉烘焙百分比	80%
上列烘焙百分比完整計算公式	$0.4 \div (0.4+0.1) \times 100\% = 80\%$

註：國產稻米或米穀粉烘焙百分比 = (稻米及米穀粉重量 ÷ 稻米及米穀粉重量 + 其他雜糧粉類重量) × 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)
無鹽奶油	冷藏	330元/公斤	0.2 公斤	66
新竹寶山黑糖	常溫	55元/公斤	0.15 公斤	8.25
砂糖	常溫	30元/公斤	0.1 公斤	3
鹽	常溫	17元/公斤	0.005 公斤	0.09
雞蛋	冷藏	150元/公斤	0.1 公斤	15
臺南柳營鮮奶	冷藏	80元/公斤	0.075 公斤	6
國產米穀粉	常溫	64元/公斤	0.4 公斤	25.6
低筋麵粉	常溫	31元/公斤	0.1 公斤	3.1
臺南西港黑芝麻	常溫	500元/公斤	0.05 公斤	25
臺南西港白芝麻	常溫	500元/公斤	0.05 公斤	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)
177.04		17.704		45

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，敬請詳細填寫。

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

# 報名填寫注意事項

## 米烘焙百分比

$$= (\text{稻米及米穀粉重量} \div \text{稻米及米穀雜糧粉類總重量}) \times 100\%$$

須佔50% (含) 以上

例如：米穀粉90 g、芝麻粉5 g、太白粉10 g、  
麵粉15 g、綠茶粉5 g，米烘焙百分比 =  $90 \text{ g} \div$   
 $(90+5+10+15) \text{ g} \times 100\% = 75\%$



「2023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)	黑糖芝麻米餅乾
應用之在地特色食材	新竹寶山黑糖、臺南西港芝麻、臺南柳營鮮奶
國產稻米或米穀粉烘焙百分比	80 %
上列烘焙百分比完整計算公式	$0.4 \div (0.4+0.1) \times 100 \% = 80 \%$

註：國產稻米或米穀粉烘焙百分比=(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)
無鹽奶油	冷藏	330元/公斤	0.2 公斤	66
新竹寶山黑糖	常溫	55元/公斤	0.15 公斤	8.25
砂糖	常溫	30元/公斤	0.1 公斤	3
鹽	常溫	17元/公斤	0.005 公斤	0.09
雞蛋	冷藏	150元/公斤	0.1 公斤	15
臺南柳營鮮奶	冷藏	80元/公斤	0.075 公斤	6
國產米穀粉	常溫	64元/公斤	0.4 公斤	25.6
低筋麵粉	常溫	31元/公斤	0.1 公斤	3.1
臺南西港黑芝麻	常溫	500元/公斤	0.05 公斤	25
臺南西港白芝麻	常溫	500元/公斤	0.05 公斤	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)
177.04		17.704		45

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。

食材單價請參考一般零售通路銷售價格

一般通路!!

售價×食材成本百分比=食材成本

食材成本=17.7

食材成本百分比=40%

售價=17.7÷40%=44.25 → 45



# 請拍下原料的完整包裝 及3章1Q

附件二

原料標章照片			
			
內容	屏東檸檬	內容	屏東農產 蓬萊米粉
			
內容	大甲芋頭塊	內容	東勢 胡蘿蔔
			
內容	有機熟黑芝麻粒	內容	有機火龍果(臺中大雅)

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加；照片以清晰為原則。

# NG的原料標章照片

附件二

原料標章照片			
			
內容	大甲芋頭	內容	水磨糯米粉
			
內容	有機米穀粒	內容	鮮脆刻花魷魚
			
內容	米醋、甘露油膏、健康五珍寶油	內容	雲林虎尾 花生仁

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加；照片以清晰為原則。

# 【下載簡章及報名表網站】

(1) 行政院農業委員會農糧署網站  
(<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/>)

請先準備好  
電腦打字的附件一、附件二  
(Word檔、PDF檔2種檔案類型)

列印附件三、附件四的紙本文件  
(2位參賽者皆需親筆簽名)  
拍照或掃描形式存檔



# 【線上報名步驟】

線上報名系統：

填寫學生及指導老師基本資料

及上傳附件一~四

<https://forms.gle/J8GoyUgRVucsrDg37>



線上報名系統



# 【線上報名步驟】

線上報名完成後，  
請點擊「**提交**」按鈕，將顯示「競賽  
小組已收到...等文字」，

請**截圖此頁面**，寄至收件信箱：  
[rice.edu2015@gmail.com](mailto:rice.edu2015@gmail.com)，信件主旨：  
【2023競賽報名-學校名稱-參賽者1  
姓名、參賽者2姓名】。



## 2023非米不可全國創意米食競賽|報名表

競賽小組已收到您的回覆，請務必截圖此頁面，並寄送至收件信箱：  
[rice.edu2015@gmail.com](mailto:rice.edu2015@gmail.com)，信件主旨：【2023競賽報名-學校名稱-參賽者1姓名、參賽者2姓名】。

經競賽小組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。

# 提交後出現

【活動諮詢】

「2023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(臺灣穀物產業發展協會)

電話：(02)2610-1823

信箱：[rice.edu2015@gmail.com](mailto:rice.edu2015@gmail.com)



## 參賽者提交後會收到此郵件

主要

Google 表單

2023非米不可全國創意米食競賽|報名表 - 感謝您填寫「2023非米不可全國創意米食競賽|報名表」以下是我們收到的回覆。202...

競賽小組1周內回覆是否報名成功。

# 競賽獎勵

- 冠軍：10萬元，1名
- 亞軍：3萬元，2名
- 季軍：1萬元，3名
- 佳作：2千元，12名
- 創意獎：紀念品，6~12名



2022非米不可全國創意米食競賽

24~30個獎項  
冠亞季軍指導老師獎金  
5000元





# 商品化說明

什麼作品會被超商挑選並商品化？



由獲獎作品中挑選適合上架的商品，  
就算不是冠亞季軍商品也有機會商品化！

- 製作流程難易度
- 原料取得方式
- 成本考量
- 商品創意



智慧財產權的問題

- 入圍總決賽後，會提供切結書，確認願不願意參加商品化遴選。



無額外提供研發費用

- 連鎖通路業者需付出行政、商品配方調整、包裝設計及廣告等成本。
- 商品化可為學校及自己留下精采記錄的機會！



# 其他注意事項

## 其他事項請參競賽簡章或最新公告

- 曾經參與過其它比賽作品不可再製作陳列。
- 詳細總決賽流程及注意事項，將電子郵件通知總決賽選手及公告穀物協會官網。
- 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元與參賽選手與指導老師車馬費（按距離以自強號車資核算）。



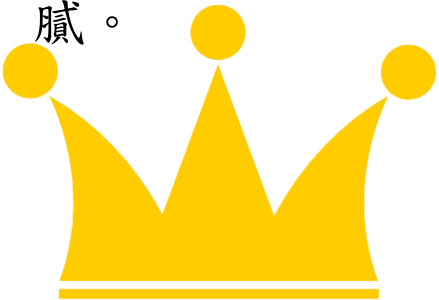
# 2022非米不可-冠軍

- 作品名稱：馥鑽旅人
- 學校名稱：國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校
- 指導老師：陳佩吟
- 參賽者：謝姍穎、黃宇彤

## 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。：

使用米穀粉搭配大樹金鑽鳳梨及美濃百香果，製作出磅蛋糕，將鳳梨切小塊並加糖熬煮成果醬，再拌入百香果麵糊裡，增添層次風味。表面淋上鳳梨百香果泥糖霜，讓蛋糕吃起來酸甜爽口而不膩。



# 2022非米不可-亞軍及季軍

- 作品名稱：紫醉金迷
- 學校名稱：臺北市私立稻江高級護理家事職業學校
- 作品名稱：紫醉金迷
- 指導老師：林嘉莉
- 參賽者：吳愷芸、林佩璇



- 作品名稱：幸福醬酪在米身邊(醬油酪梨牛奶米慕斯)
- 學校名稱：國立新營高級工業職業學校
- 作品名稱：幸福醬酪在米身邊(醬油酪梨牛奶米慕斯)
- 指導老師：羅美嘉
- 參賽者：林慧宜、李嘉





# 2023非米不可全國創意米食競賽