

中華醫事科技大學 函

地址：717302台南市仁德區文華一街89號
聯絡人：林苑暉
聯絡電話：06-2674567轉769
電子信箱：yhl0626@gmail.com

受文者：屏東縣立枋寮高級中學

發文日期：中華民國115年8月21日

發文字號：華餐字第1150001251號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：「2026非米不可全國創意米食競賽」活動簡章（2026非米不可全國創意米食競賽
（核定版）001251.pdf、非米不可w59.4xh84.1cm-01001251.jpg、2026非米不可
（附件一、附件二、附件三）001251.odt）

主旨：檢送本校與農業部農糧署辦理「2026非米不可全國創意米
食競賽」活動簡章與相關資料如附件，敬盼貴校鼓勵各科
系學生報名踴躍參加，請查照。

說明：

一、活動目的：本競賽以「推廣國產稻米」與「青年學子圓
夢」為主軸，鼓勵年輕學子運用國產稻米及米穀粉之加工
特性，跨域結合在地食材「創作具市場商品化潛力之新興
米食產品，期藉此本賽事將食米教育」理念扎根校園，培
育學生團隊合作與實務創新能力，深化國產米食之永續發
展。

二、主辦單位：中華醫事科技大學餐旅管理系

三、輔導單位：農業部農糧署

四、報名日期：由簡章公告起至115年10月2日前。

五、報名網址：<https://forms.gle/CWGhYggxS3toVx9z7>。

六、參賽資格：

（一）全國各公私立高級中等學校（高中職）之在學學生，或



五年制專科學校（五專）一至三年級之在校學生。

(二)參賽學籍之認定，均以報名截止當日具備有效學籍者為限。

七、團隊組成：

(一)組隊人數：參賽隊伍須由2名學生共同組成，不受理個人報名。

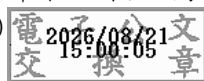
(二)組隊原則：參賽之2名學生以就讀「同校」為原則。

(三)指導老師：每隊須設有指導老師1名。

八、競賽活動相關資訊，詳如附件。

正本：全國公私立大專校院、全國高級中等學校、國立成功商業水產職業學校附設進修學校、國立蘇澳高級海事水產職業學校附設進修學校、臺南市私立育德工業家事職業學校、財團法人台北市私立稻江高級護理家事職業學校

副本：本校餐旅管理系(含附件)



「2026非米不可全國創意米食競賽」簡章

主辦單位：中華醫事科技大學餐旅管理系

指導單位：農業部農糧署

115 年 6 月 25 日

壹、活動緣起

為落實「食米教育」政策並推動健康飲食教育，以建立全國高中職或五專三年級以下（含）之學生對於國產稻米文化與多元營養價值之正確認知，中華醫事科技大學餐旅管理系（以下稱主辦單位）特辦理「2026 非米不可全國創意米食競賽」。本競賽以「推廣國產稻米」與「青年學子圓夢」為主軸，鼓勵年輕學子運用國產稻米及米穀粉之加工特性，跨域結合在地食材，創作具市場商品化潛力之新興米食產品，期藉此本賽事將食米教育理念扎根校園，培育學生團隊合作與實務創新能力，深化國產米食之永續發展。

貳、活動單位

- 一、主辦單位：中華醫事科技大學餐旅管理系
- 二、指導單位：農業部農糧署

參、競賽主題

參賽作品需以「國產稻米」或「國內產製之米穀粉」為主要原料，得自由搭配國產在地食材，設計製作一款具備即食便利性（復熱即食或免加熱）之新興米食產品。本年度競賽依產品屬性分為「新興中式米麵食組」與「新興烘焙點心組」兩大組別進行評比。

一、新興中式米麵食組：

- （一）運用傳統或創新中式技法創作，產品之國產原料米（或米穀粉）使用量需達烘焙百分比51%以上。
- （二）建議作品型態：如米包子、米饅頭、米刈包、米麵條、米餡餅及米蔥油餅等中式米麵食產品。

二、新興烘焙點心組：

- （一）運用西式烘焙或點心技法製作，產品之國產原料米（或米穀粉）使用量需達烘焙百分比85%以上。
- （二）建議作品型態：米蛋糕、米餅乾、米穀派（塔）、米泡芙、米慕斯及各類中、西式米點等米製烘焙點心。

三、含米量百分比計算方式：

- （一）採「粉體比例法」（參考烘焙百分比邏輯），針對配方中之「稻米/米穀粉」及「乾粉類」進行比例計算：

$$\text{含米量百分比} = \left(\frac{\text{稻米及米穀粉總重量}}{\text{稻米、米穀粉及其他雜糧粉類總重量}} \right) \times 100\%$$

※注意事項：計算分母僅計粉體總重，配方中之水、蛋、液態油、糖、鹽、餡料等非粉體食材不列入計算。

(二) 新興中式米麵食組(含米百分比 $\geq 51\%$)

計算範例:製作「蔥花起司米饅頭」

配方成分：米穀粉165g、麵粉135g、水150g、乾酵母1g、砂糖5g、鹽4g、蔥花50g、白胡椒粉1g、沙拉油15g、起司絲80g

公式計算： $165 \div (165+135) \text{ g} \times 100\% = 55\%$

評核結果： $55\% \geq 51\%$ (符合參賽資格)

(三) 新興烘焙點心組(含米百分比 $\geq 85\%$)

計算範例:製作「芝麻花生米穀粉餅乾」

配方成分：米穀粉85g、芝麻粉10g、花生粉3g、泡打粉2g、糖粉70g、無鹽奶油80 g、全蛋50g

公式計算： $85 \text{ g} \div (85+10+3) \text{ g} \times 100\% = 87\%$

評核結果： $87\% \geq 85\%$ (符合參賽資格)

四、食材與成本規範：

(一) 列入「米穀雜糧粉類」之範疇：凡由稻米、穀物、豆類、薯類、雜糧等磨製而成之粉末、各式形狀或其製品屬之，皆須計入含米量百分比之分母，品項包含但不限於：

1. 麥類與麵粉：高/中/低筋麵粉、杜蘭小麥粉、全麥粉、燕麥粉、大麥粉、麵茶粉等。
2. 澱粉與薯芋類：太白粉、馬鈴薯粉、樹薯粉（番薯粉）、芋頭粉、山藥粉、糕仔粉、澄粉等。
3. 雜糧、豆類與堅果種子粉：蕎麥粉、薏仁粉、芝麻粉、花生粉、紅藜粉、樹豆粉，以及紅/綠/黃/黑豆粉等。
4. 原料範疇界定：落花生、玉米、甘藷、芋頭、馬鈴薯、山藥、栗子、紅豆、大豆、小麥、杜蘭小麥、燕麥、大麥、胡麻、高粱、小米、油芒、薏苡、蕎麥、綠豆、樹豆及紅藜等磨成的粉、各式形狀或其製品。

(二) 不列入「米穀雜糧粉類」之原料：以下各類調味粉、添加物、風味粉或調味性製品，免計入粉體總重量。

1. 調味與甜味粉：糖粉、鹽、梅子粉、甘草粉等。
2. 乳品與凝固劑：奶粉、起司粉、洋菜粉、吉利丁粉、吉利T粉、布丁粉、茶凍粉等。
3. 烘焙改良與膨脹劑：酵母粉、小蘇打粉、泡打粉、塔塔粉等。
4. 香料、香辛料與風味粉：香草粉、胡椒粉、紅椒粉、五香粉、七味粉、肉桂粉、薑黃粉等。
5. 茶與咖啡風味粉：紅/綠茶粉、抹茶粉、奶茶粉、咖啡粉、可可粉、紅麴粉等。
6. 堅果類粉：僅具風味調體之堅果類粉。

(三) 國產原料溯源與在地結合要求：參賽作品須具備可追溯之在地食材特色，並於報名時檢附相關證明。

1. 原料米使用規範：

(1) 稻米：須使用國內產製之稻米，並於報名時檢附具CAS、有機驗證或產銷履歷驗證（TAP）之相關證明文件。

(2) 米穀粉：須為國內加工生產之熟米粉或生米粉（包含乾磨、半乾磨、水磨米穀粉）。

2. 在地食材結合（加分項/鼓勵指標）：為深化在地產銷連結，鼓勵參賽者搭配臺灣在地農、畜、水產品進行研發，建議優先選用具備「三章一Q」（CAS台灣優良農產品、產銷履歷、有機驗證及溯源農糧產品追溯條碼）之優質食材。

(四) 成本控制：

1. 成本上限：每1份參賽作品之實際食材成本，須控制在新臺幣50元（含）以下。

2. 計價基準：成本計算須以國內一般零售通路（如：全聯、家樂福、傳統市場等）之市場價格為編列依據。

3. 審核機制：主辦單位將針對配方與成本進行書面審查，若經評審團認定申報成本與市場常態價格差異過大且無合理說明者，將酌予扣分。

五、通路對接目標：本競賽以「商品化與市場推廣」為設計導向，參賽作品之設計與研發須符合下列三項核心指標，並將納入決賽評選之重要考量。

(一) 耐儲訓性：冷藏或常溫環境下之品質穩定度。

(二) 復熱便利性：評估產品經由微波或其他復熱方式後口感還原度。

(三) 商品化潛力：外觀視覺吸引力及包裝可行性。

肆、參賽資格與組隊規範

一、參賽資格：

(一) 全國各公私立高級中等學校（高中職）之在學學生，或五年制專科學校（五專）一至三年級之在校學生。

(二) 參賽學籍之認定，均以報名截止當日具備有效學籍者為限。

二、團隊組成：

(一) 組隊人數：參賽隊伍須由2名學生共同組成，不受理個人報名。

(二) 組隊原則：參賽之2名學生以就讀「同校」為原則。

(三) 指導老師：每隊須設有指導老師1名。

- 三、為維護競賽公平性，每位參賽學生限報名1個組別及1個隊伍，不得跨組、跨隊重複報名；經查有重複報名屬實者，主辦單位得取消該學生及其所屬團隊之參賽與獲獎資格。

伍、競賽期程

項目	時間	備註
線上報名時間	115年9月1日（二）至115年10月2日（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	115年10月20日（二）（暫定）	
總決賽	115年11月6日（五）（暫定）	臺北
頒獎典禮	另行公告	

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：115年9月1日（二）至115年10月2日（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）中華醫事科技大學(<https://reurl.cc/qpE6q3>)。

2. 以電腦打字撰寫完成後，將附件一檔案以WORD格式方式上傳。

3. 請列印附件二、附件三的紙本文件（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/CWGhYggxS3toVx9z7>，各相關資料填寫必須詳實且絕無虛偽。

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」。



二、線上報名繳交文件：

- (一) 作品提案表1份（附件一）
- (二) 授權同意書1份（附件二）
- (三) 履行個資法第8條告知義務聲明1份（附件三）
- (四) 報名繳交文件可參考(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）。
3. 參賽隊伍成員倘參與115年度「國產稻米與米穀粉認識及應用趨勢研習」並取得相關證明者，每員核予初賽加分2分，每隊累計最高加分上限為4分。凡符合資格者，須於報名時檢附證明文件，俾利主辦單位覈實審查，逾期或未檢附者恕不予計分。

(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	加分項目
百分比	30%	60%	10%	4%

(三) 入選總決賽公告：

1. 初賽（書面資格）審查通過者，115年10月20日（二）(暫定)當日公布於農業部農糧署及中華醫事科技大學餐旅管理系網站首頁；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115年10月23日（五）（暫定）中午12:00前以電子郵件回覆承辦單位是否參加總決賽，並依通知辦理相關事項。

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115年11月6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5臺（20L，微波輸出功率700W）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。

（六）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。

（七）參賽者服裝請自備白色廚師服、白色廚帽及口罩，禁穿涼鞋及拖鞋，著裝整齊進場（丙級術科測驗的服裝規定）。

（八）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%

三、115年11月6日（五）（暫定）總決賽當日流程：

（一）於指定時間內進行報到手續。

（二）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。

(三) 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	賦歸

(四) 未出席總決賽及頒獎典禮者視同該隊放棄獎項。

(五) 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 新興中式米麵食組 1 隊 新興烘焙點心組 1 隊	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 新興中式米麵食組 1 隊 新興烘焙點心組 1 隊	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 新興中式米麵食組 1 隊 新興烘焙點心組 1 隊	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

獎項	
佳作 新興中式米麵食組 6 隊 新興烘焙點心組 6 隊	隊伍獎金 NT \$2,000 元整 每人獎狀 1 張
創意獎數名 新興中式米麵食組數隊 新興烘焙點心組數隊	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。)
最佳精神總錦標獎 新興中式米麵食組 新興烘焙點心組 僅取 1 隊	獎座一座 每人獎牌 1 面 指導老師獎牌 1 面

- 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、白色廚帽及口罩，禁穿涼鞋及拖鞋，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或電子郵件通知。

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3,000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

- 一、「2026非米不可全國創意米食競賽」競賽小組
- 二、地址：717302台南市仁德區文華一街89號
中華醫事科技大學餐旅管理系
- 三、電話：(06)267-4567#769
- 四、信箱：rice.edu2015@gmail.com

「2026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	☐ 新興中式米麵食組 ☐ 新興烘焙點心組
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)	
含米百分比	
上列含米百分比完整計算公式	
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，切勿超過100字。 ※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。	

附件一

「2026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

[illegible]

註：含米百分比=（稻米及米穀粉總重量÷稻米、米穀粉及其他雜糧粉類總重量）×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。

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。

附件一

調 理 步 驟 說 明

請在此直接輸入文字。

提案作品照片
作品外觀正面照 請實際拍攝清晰呈現作品照片，切勿使用網路搜尋或AI生成照片 (請插入圖片檔案)
作品外觀側面照 請實際拍攝清晰呈現作品照片，切勿使用網路搜尋或AI生成照片 (請插入圖片檔案)
作品剖面照 請實際拍攝清晰呈現作品照片，切勿使用網路搜尋或AI生成照片 (請插入圖片檔案)

原 料 標 章 照 片			
具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片) (請插入圖片檔案)		具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片) (請插入圖片檔案)	
內容		內容	
具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片) (請插入圖片檔案)		具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片) (請插入圖片檔案)	
內容		內容	
具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片) (請插入圖片檔案)		具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片) (請插入圖片檔案)	
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。

「2026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與中華醫事科技大學餐旅管理系辦理之「2026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「2026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

「2026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

農業部農糧署與中華醫事科技大學餐旅管理系辦理之「2026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「2026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、06-267-4567#769）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

附件四 填寫範例

「2026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	☒ 新興中式米麵食組 ☐ 新興烘焙點心組
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(臺梗糯5號) 顆粒飽滿、口感黏、彈牙且甘甜。
含米百分比	51.32%
上列含米百分比完整計算公式	$1,100g \div (100+20+15+5+20+50+200+200+200+8+100+100+1,100+25)g \times 100\% = 51.32\%$
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，切勿超過100字。 ※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…。	

附件四 填寫範例

「2026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

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 (公克)	食材總價 (食材單價×(使用量 ÷1,000公克))
山豬肉	冷藏	130/公斤	100公克	13元
櫻花蝦	冷藏	80/公斤	20公克	1.6元
馬告粒	常溫	100//公斤	15公克	1.5元
刺蔥	冷藏	140//公斤	5公克	0.7元
五香粉	常溫	58/公斤	20公克	1.16元
鹽	常溫	16/公斤	50公克	0.8元
西芹	冷藏	194//公斤	200公克	38.8元
洋蔥	常溫	37/公斤	200公克	7.4元
紅蘿蔔	冷藏	12/公斤	200公克	2.4元
乾香菇	冷藏	270/公斤	8公克	2.16元
紅蔥頭	冷藏	70/公斤	100公克	7元
蒜頭	常溫	113/公斤	100公克	11.3元
圓糯米	常溫	216/公斤	1,100公克	237.6元
紅藜麥	常溫	250/公斤	25公克	6.25元
10人份食材成本(元)		每1份作品食材成本(元)		
331.67		33		

註：含米百分比=（稻米及米穀粉總重量÷稻米、米穀粉及其他雜糧粉類總重量）×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。

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。

附件四 填寫範例

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(臺梗9號)、中筋麵粉、蛋白、火龍果汁液混合成麵糰，靜置10分鐘。 略...
提案作品照片
略
原料標章照片
略

附表一、稻米產銷契作集團產區業者北區名單

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	03-3864600 桃園市大園區平南路133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 桃園市新屋區中華路242號
	陸穀實業股份有限公司	新屋芋香米、陸穀人家	03-4772498 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之1號
	義合工廠	山城米	037-638822 苗栗縣頭份市廣興里2鄰27之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)	037-720149 苗栗縣後龍鎮中華路153號
	花東糧業	臺梗糯3號	03-4222489 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、好客米、長安米	03-5905939 新竹縣湖口鄉民族街109號
	苗栗縣通霄鎮農會	通霄好米	037-753111 苗栗縣通霄鎮通東里中正路17號
	得意碾米工廠	臺梗糯3號	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	03-5512709 新竹縣竹北市二鄰中華路1143號
	華豐碾米廠	臺南11號、桃園3號	03-4983888 桃園市觀音區新生路350號
	桃園市八德區農會	臺梗14號、臺南11號、桃園3號	03-3687611 桃園市八德區興豐路268號

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
北 區	桃園市平鎮區農會	高雄147號	03-4395333 桃園市平鎮區南東路2號
	金益碾米工廠	臺南11號	03-3805202 桃園市大溪區仁和路二段190巷99號
	新松仁碾米工廠	臺南11號	03-4728572 桃園市楊梅區梅高路206號
	松榮碾米廠	臺南11號	03-4081223 桃園市觀音區福坪路702號

附表一、稻米產銷契作集團產區業者中區名單

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
中區	臺中市霧峰區農會	霧峰香米	04-23303171 臺中市霧峰區四德路10號
	臺中市大甲區農會	原鄉味系列、鮮食米	04-26863990#136 437 臺中市大甲區朝陽里文武路10號
	臺中市烏日區農會	烏溪糧倉	04-23376150 臺中市烏日區三民街179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 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 彰化縣田中鎮南北街80號
	正新製米(股)公司	正新牌	04-8752987 彰化縣田中鎮中州路二段569號
	宏元米廠	「松」字商標精選長糯白米及圓糯白米	04-7792766 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	04-8921327 彰化縣埤頭鄉豐崙村埤周路66號
	米屋智農股份有限公司	米屋、大橋牌	04-8965111 彰化縣二林鎮南光里儒林路2-3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 彰化縣埤頭鄉大湖村彰水路2段526號
	彰化縣竹塘鄉農會	竹塘米	04-8972002 彰化縣竹塘鄉東陽路一段16號
	黑翅鳶農場	黃金稻香米	0905800320 彰化縣大成鄉西平路66號
	正益碾米廠	正益好米	0911-358390 彰化縣花壇鄉金墩村金福街350號
	億興碾米廠	米罐子	04-8857282 彰化縣溪湖鎮西勢里彰水路一段53號

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
中區	陸和碾米工廠	陸和好米	0982-350454 彰化縣埤頭鄉中和村溪林路406號
	彰化縣社頭鄉農會	社頭好米	04-8732516 彰化縣社頭鄉社斗路一段360號
	達記碾米工廠	臺灣好米	0910-461618 彰化縣埔心鄉舊館村興霖路5號
	金連春實業	連春牌	04-7862166 彰化縣花壇鄉金墩村中山路一段194號
	億東企業股份有限公司 (二崙產區)	三好米	05-5980597 雲林縣二崙鄉崙溪村中山路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 雲林縣大埤鄉北河村中山路2號
	玉山鑫有限公司	玉山碾米	05-5972101 雲林縣斗南鎮新興街33號
	建通糧食工廠	春溢米	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 雲林縣西螺鎮東興里106號
	雲林縣斗南鎮農會	斗南越光米、壽司米	05-5968583 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
	安東發碾米工廠	上弦米	0938-556697 雲林縣大埤鄉嘉興村9-8號
	振裕記工廠	農心米	05-6334749 雲林縣虎尾鎮三合里舊部1-13號
	禾雅農產行	禾雅在地好米	0933-677567 雲林縣斗六市久安路165號
	禾圃糧行	樂春米、熟田秧	0928924097 雲林縣斗六市廣西路22號1樓
	保證責任雲林縣崙西合作農場	好田米、第一稻場	05-5981466 雲林縣二崙鄉崙西村中山路635號

附表一、稻米產銷契作集團產區業者南區名單

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
南區	新聯豐碾米工廠	奇力米、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	"06-6832778 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	有限責任臺南市善化穀糧生產合作社長糯白米	06-5836999 臺南市善化區昌隆里11-1號
	高雄市美濃區農會	美濃好米	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	三冠米-長糯白米	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
	永安豪農產加工股份有限公司	菁豐優質米	07-6120959 高雄市橋頭區鹽田路建豐巷51號
	和泰碾米工廠	上禾米	0911-177677 嘉義縣民雄鄉北斗村北勢子55號
	嘉義縣太保市農會	豐禾日粒	05-3711101 嘉義縣太保市太保里58號

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
南區	玉豐糧食股份有限公司	好米食代	05-3427225 嘉義縣義竹鄉義工三路10號
	三合豐碾米廠分廠	佈稻翁	0931-526558 嘉義縣大林鎮三村里湖子5之1號
	聯社糧食工廠	慶餘、福康	05-2359879 嘉義市西區玉山路98號
	豐益農業科技股份有限公司	米堤好米	0931-526558 嘉義縣大林鎮三村里湖子5之1號
	臺南市後壁區農會	蘭麗米-咱ㄟ米	06-6361844 臺南市後壁區後壁裡97號
	協豐碾米工廠	祥禾牌	0978-356950 臺南市官田區二鎮里二鎮96-2號 臺南市官田區東西庄里西裝159-60號
	億東企業股份有限公司(臺南產區)	三好米	05-5980957 臺南市安南區鹿耳一路136號 雲林縣二崙鄉油車村文化路227巷12號

附表一、稻米產銷契作集團產區業者東區名單

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
東區	宜蘭縣宜蘭市農會	雪山鮮米	03-9322214 宜蘭市小東路6之1號
	宜蘭縣五結鄉農會	夢田越光米、蘭陽五農米	03-9501161 宜蘭縣五結鄉五結中路二段7號
	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
	安欣企業社	粒亮米	0958-280555 宜蘭縣壯圍鄉壯六路55-15號
	陞銘科技農業有限公司	宜鄉米	0914-041300 宜蘭縣壯圍鄉美功路一段67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9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 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棣芬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10-1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

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
東 區	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
	年昌碾米工廠	東好米	03-8883066 花蓮縣玉里鎮中華路28號
	玉成碾米工廠	玉成牌、長虹牌	03-8882048 花蓮縣玉里鎮中山路一段193號
	花蓮縣花蓮市農會	土地之歌	03-8561030 花蓮縣花蓮市中山路二段1號
	永興商行	花東縱谷好米	03-8701008 花蓮縣光復鄉中山路2段196號
	億東企業股份有限公司-花蓮廠	三好米	03-8760986 花蓮縣鳳林鎮正義路9號
	吉泰糧食行	吉泰米	03-8886034 花蓮縣玉里鎮中山路一段130號
	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	後山皇帝米、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、皇家米寶貝	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	池上多力米、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	陳協和的米	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

區域	業者	產品名	購買電話及聯絡地址
東 區	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、關山經典好米	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	089-324641 臺東縣臺東市四川路2段179巷2號
	協成製材碾米工廠	鹿野好米	089-551221 臺東縣鹿野鄉中華路三段281巷9號
	東臺糧食業股份有限公司	縱谷牛奶美人	089-580279 臺東縣鹿野鄉瑞源村瑞景路二段195之1號
	源天然股份有限公司	源天然米	089-360969 臺東縣池上鄉振興村11鄰145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

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	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。
	600g/包 10 包/箱	
銷售通路(客服專線：08-7831133)		

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
	✓	肥嘟嘟烘焙材料行	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
✓	✓	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	基隆市仁愛區忠三路99號
	✓	金三益商店	02-24973522	臺北市大同區迪化街一段175號
	✓	三益米店	02-24061330	臺北市中山區農安街153號1F
✓	✓	艾佳食品-新莊店	02-29949499	臺北市中山區民族東路410巷22號

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
	✓	鼎香居	02-29982335	臺北市中山區復興北路430巷28號
✓	✓	幸福家食品股份有限公司	02-29062000	臺北市萬華區富民路117號
	✓	凱闊烘焙材料	02-26235986	臺北市內湖區港墘路36號
✓	✓	艾佳食品-桃園店	03-3320178	臺北市南港區玉成街211號1樓
	✓	臺益行	03-4598521	臺北市信義區莊敬路341巷19號
	✓	長榮雜糧	03-4985478	臺北市士林區華齡街9號
✓	✓	艾佳食品-中壢店	03-4684558	臺北市大安區瑞安街75號
	✓	和泰行	03-3613589	臺北市大安區和平東路三段68-7號
✓	✓	馥品屋	03-3979258	臺北市文山區景福街13號1F
	✓	玉新有限公司	03-3198239	新北市泰山區中港西路120之9號
	✓	信芳	03-3501188	新北市板橋區三民路一段99號
	✓	樂烘小站	03-4827520	新北市土城區中央路一段290號
	✓	翊澄有限公司	03-4890112	新北市中和區和平街60號
	✓	許財記	03-5323553	新北市中和區圓通路335巷3弄3號1樓
✓	✓	艾佳食品-新竹店	03-5263535	新北市中和區宜安路118巷14號
	✓	小熊烘焙屋	03-5726228	新北市新店區光明街58號
	✓	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

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
✓	✓	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
✓	✓	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

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
✓	✓	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蚵埤路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
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

項次	店家名稱	訂購專線	店面地址/網址
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
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：100mesh（另供應加工用細粒） （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
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。

2026 非米不可

全國創意米食競賽

「 競賽主題 」

參賽作品需以「國產稻米」或「國內產製之米穀粉」為主要原料，得自由搭配國產在地食材，設計製作一款具備即食便利性（復熱即食或免加熱）之新興米食產品。本年度競賽依產品屬性分為「新興中式米麵食組」與「新興烘焙點心組」兩大組別進行評比。

「 獎項 」

冠軍 新興中式米麵食組1隊 新興烘焙點心組1隊	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 新興中式米麵食組1隊 新興烘焙點心組1隊	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 新興中式米麵食組1隊 新興烘焙點心組1隊	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

「 報名資格 」

- (一) 全國各公私立高級中等學校（高中職）之在學學生，或五年制專科學校（五專）一至三年級之在校學生。
- (二) 參賽學籍之認定，均以報名截止當日具備有效學籍者為限。

「 競賽期程 」

項目	時間	備註
線上報名時間	115年9月1日（二）至115年10月2日（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	115年10月20日（二）（暫定）	
總決賽	115年11月6日（五）（暫定）	臺北
頒獎典禮	另行公告	

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。

「 報名方式 」

報名表需至線上報名系統以
附加檔案方式上傳



線上報名系統

指導單位：



農業部農糧署
MINISTRY OF AGRICULTURE



主辦單位：



「2026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	☐ 新興中式米麵食組 ☐ 新興烘焙點心組
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)	
含米百分比	
上列含米百分比完整計算公式	
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，切勿超過100字。 ※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。	

附件一

「2026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

[illegible]

註：含米百分比=（稻米及米穀粉總重量÷稻米、米穀粉及其他雜糧粉類總重量）×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。

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。

附件一

調 理 步 驟 說 明

請在此直接輸入文字。

附件一

提案作品照片

作品外觀正面照

請實際拍攝清晰呈現作品照片，切勿使用網路搜尋或AI生成照片

(請插入圖片檔案)

作品外觀側面照

請實際拍攝清晰呈現作品照片，切勿使用網路搜尋或AI生成照片

(請插入圖片檔案)

作品剖面照

請實際拍攝清晰呈現作品照片，切勿使用網路搜尋或AI生成照片

(請插入圖片檔案)

原料標章照片			
具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片) (請插入圖片檔案)		具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片) (請插入圖片檔案)	
內容		內容	
具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片) (請插入圖片檔案)		具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片) (請插入圖片檔案)	
內容		內容	
具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片)		具有三章一Q 的原料標章照片 (請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片)	

(請插入圖片檔案)		(請插入圖片檔案)	
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。

附件二

「2026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與中華醫事科技大學餐旅管理系辦理之「2026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「2026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：

- 1、 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。
- 2、 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。
- 3、 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。
- 4、 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

「2026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

農業部農糧署與中華醫事科技大學餐旅管理系辦理之「2026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：

- 1、主辦單位取得參賽團隊之個人資料，目的為辦理「2026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）。
- 2、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、06-267-4567#769）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。

- 3、 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。
- 4、 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

「2026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	☒ 新興中式米麵食組 ☐ 新興烘焙點心組
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(臺梗糯5號) 顆粒飽滿、口感黏、彈牙且甘甜。
含米百分比	51.32%
上列含米百分比完整計算公式	$1,100g \div (100+20+15+5+20+50+200+200+200+8+100+100+1,100+25)g \times 100\% = 51.32\%$
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，切勿超過100字。 ※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...。

附件四 填寫範例

「2026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

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 (公克)	食材總價 (食材單價×(使用量 ÷1,000公克))
山豬肉	冷藏	130/公斤	100公克	13元
櫻花蝦	冷藏	80/公斤	20公克	1.6元
馬告粒	常溫	100//公斤	15公克	1.5元
刺蔥	冷藏	140//公斤	5公克	0.7元
五香粉	常溫	58/公斤	20公克	1.16元
鹽	常溫	16/公斤	50公克	0.8元
西芹	冷藏	194//公斤	200公克	38.8元
洋蔥	常溫	37/公斤	200公克	7.4元
紅蘿蔔	冷藏	12/公斤	200公克	2.4元
乾香菇	冷藏	270/公斤	8公克	2.16元
紅蔥頭	冷藏	70/公斤	100公克	7元
蒜頭	常溫	113/公斤	100公克	11.3元
圓糯米	常溫	216/公斤	1,100公克	237.6元
紅藜麥	常溫	250/公斤	25公克	6.25元
10人份食材成本(元)		每1份作品食材成本(元)		
331.67		33		

註：含米百分比=（稻米及米穀粉總重量÷稻米、米穀粉及其他雜糧粉類總重量）×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。

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。

附件四 填寫範例

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(臺梗9號)、中筋麵粉、蛋白、火龍果汁液混合成麵糰，靜置10分鐘。
略...
提案作品照片
略
原料標章照片
略

