

2016 全國農村特色米穀雜糧烘焙產品競賽總決賽入圍名單

一、國產稻米組

成績序	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
1	喜利廉有限公司	一、米黑炫風太陽餅 二、米香薄餅	一、 米黑炫風太陽餅 -以當地黑芝麻為內餡，加上本次推廣米穀粉為外皮，製作出屬於在地的太陽餅，外皮酥、內餡芝麻香，相互呼應；滿滿入口香氣。 二、 米香薄餅 -將米穀粉融入產品，改良出含米香的薄餅，口感酥脆，創出不一樣的米餅口感，新奇有味的米香薄餅，讓消費者有不同的口感體驗。
2	花蓮縣富里鄉農會	一、有機地瓜糙米餅 二、富麗米果捲	一、 有機地瓜糙米餅 -產自羅山村有機米研磨而成的富麗有機米穀粉搭配上富里在地食材有機地瓜，所培製的產品，此產品運用有機的概念為出發點，以西式烘培的方式，巧妙的讓有機米與有機地瓜做結合，讓消費者吃得放心買得安心。 二、 富麗米果捲 -選用富里鄉所種植的高雄 139 號品種稻米及富里在地食材紫心地瓜為原料，所研製出的產品，百分之百純米精製，酥脆爽口、米香濃郁、非油炸，兼具口感及美味，是下午茶、點心、零嘴的最好選擇。
3	親水軒西點麵包	一、南瓜米土鳳梨酥 二、南瓜米蛋糕	一、 南瓜米土鳳梨酥 -使用當地關山米、鳳梨、南瓜等食材，又加了海洋深層水以及含纖維素的胚芽米，讓鳳梨酥不油不膩又高纖。 二、 南瓜米蛋糕 -使用當地關山米、鳳梨、南瓜等食材，又加了海洋深層水，以南瓜取代蛋黃，無膽固醇，製作成米蛋糕低糖低脂低熱量。
4	福利麵包有限公司	一、雙米烤年糕 二、蜂蜜玉米糕	一、 雙米烤年糕 -為糯米與小米調配完美比例打造雙重美味的年糕，口感黏潤、咀嚼時口感豐厚，吃起來 Q 軟彈牙。 二、 蜂蜜玉米糕 -以 100%純正蜂蜜，及台灣傳統小點”米香”並使用美國”非基因改造玉米粉”，這是一款”無麩質麵包”，近來”無麩質”產品廣受歐美烘焙愛好者青睞，並且是全球的趨勢！表面的”米香”酥脆微甜，除了增加口感層次，正港的古早味小點使人憶起兒時回憶。

5	雲朗觀光股份有限公司 花蓮分公司 花蓮翰品酒店	一、金米沙提拉蜜蘇 二、法式巧克乳酪塔	一、 金米沙提拉蜜蘇 -將米穀粉先製成香草奶酥餅干，再打碎變成夾層，使其充份吸收咖啡酒汁，由於米穀粉特性並不吸味，更較手指蛋糕更能把咖啡酒香鎖住香氣，品嚐時口感層次十分鮮明，是屬於多數成人喜愛的最佳點心。 二、 法式巧克乳酪塔 -將高量米穀粉先製成乳酪塔底，淡香巧克力味的酥鬆口感夾藏些許雙色巧克力與桔皮丁融入不凡的口味，內餡採用當地名產雙色蜜薯混合其中健康又美味十足。
6	宏捷食品有限公司	一、四季春茶米麥餅 二、台灣百果米布丁	一、 四季春茶米麥餅 -將優質花蓮東豐有機米、享譽世界的台灣茶、友善種植的台灣小麥結合在一起，呈現出台灣在地食材製作的消費性米麥餅乾產品。 二、 台灣百果米布丁 -以花蓮東豐有機米為主題使用台南愛文芒果與埔里百香果這兩款在地水果製作布丁夾層，藉此呈現台灣稻米與水果類的嶄新組合。
7	重拾米糕點手作坊	一、糙米輕乳酪蛋糕 二、洛神糙米輕乳酪蛋糕	一、 糙米輕乳酪蛋糕 -將有機糙米研磨成粉，輔以北海道奶油乳酪及人道放養土雞蛋，以分蛋法製作出口感細緻綿密的蛋糕。糙米本身並無特殊味道，但卻是最好的載體，能把奶油乳酪的味道忠實地展現出來，而糙米特有細緻滑順的口感更是乳酪蛋糕美味的關鍵。 二、 洛神糙米輕乳酪蛋糕 -將富麗有機糙米細心磨製成粉，搭配奶油、奶油乳酪及人道放養土雞蛋，做出味道淡雅口感細緻的糙米輕乳酪蛋糕。新鮮現摘的有機洛神花熬煮成醬再拌入糙米輕乳酪蛋糕中，微酸帶甜的洛神醬搭配糙米輕乳酪蛋糕的細緻清爽，融合出高雅且帶有餘韻的味道。
8	南僑化學工業股份有限公司	一、夢寐米球 二、米月饌	一、 夢寐米球 -融合糙米與味噌而成的繩辮造型歐式麵包球，添加薏仁蔓越莓奶酥內餡，濃郁酸甜散發淡雅米穀香氣。 二、 米月饌 -彎月型馬卡龍菠蘿麵包，如珍珠般的米香點綴，紫米與麻糬內餡呈現寶盒裝載珍寶的意境。
9	宗和食品有限公司	一、雪沙酥 二、薯來寶	一、 雪沙酥 -以雪沙酥來做為我們的主題，是因為外表像剛日昇起來的太陽金黃的顏色，內部以綿密的豆沙餡搭配少許的蛋黃，像日落的太陽要下山的樣子，以觀光產品是非常適合的中式點心。 二、 薯來寶 -以紫色和黃色地瓜代表著男生和女生起初交往到最後結合，以中間的黃色地瓜和包圍著紫色地瓜，這種的小餅乾很適合在婚禮小物上，也非常適合包裝花樣。

10	明星鞋坊(種子手作烘焙坊)	一、紫米香思米酥蛋糕 二、黃金米香餅	一、紫米香思米酥蛋糕-台灣優質好米以紫米、米穀粉及 米麩穀粉 3 種米，融入蛋糕中，並搭配台灣道地紅豆的組合，紫米含有豐富的維生素 B 群植化素花青素膳食纖維含量促進腸胃蠕動、幫助消化，亦增加飽足感。 二、黃金米香餅-嚴選國產米胚芽粉、米穀粉、米麩穀粉、米香 4 種元素融入米香餅中，搭配少許黑芝麻點綴，用古早味的米麩、米香為原素米麩沙布烈餅皮，香氣撲鼻，餅皮中除了米穀粉外也加入營養豐富的胚芽米粉，米香用蜂蜜、麥芽去熬煮，包裹粒粒米香搭配黑芝麻在與餅皮結合，誕生出香酥鬆脆，古早味的黃金米香餅。
11	無糖本舖股份有限公司	一、草莓米酪捲 二、菜圃香辣棒	一、草莓米酪捲-新鮮草莓製作出 Q 軟的戚風無糖米蛋糕，夾餡以高雄 147 號米加入初鹿鮮奶蒸熟後再加入鮮奶、果凍粉煮出 QQ 的餡料，冰涼不膩的美味。 二、菜圃香辣棒-以台灣鄉村代表的平民食材(菜圃絲)來製作餅乾，加入新鮮本土味的九層塔、紅辣椒提香，微甜、為鹹、微辣脆脆香香的台式餅乾使用麥芽糖醇來取代蔗糖，低熱量、低 GI、麩質，表現出台灣米食與鮮果的健康概念。
12	大地飯店	一、無麩質手工餅乾(黑米香口味) 二、無麩質手工餅乾(鳳梨口味)	一、無麩質手工餅乾(黑米香口味)-使用自家種植生產的有機黑糯米、有機白米碾成米穀粉，且此系列餅乾完全不使用麵粉。此口味添加黑米香的香脆清甜，讓你每一口都是驚喜。對麩質過敏體質朋友亦能食用。 二、無麩質手工餅乾(鳳梨口味)-使用在地農產水果-鳳梨，富含豐富的維他命 B1，和檸檬酸。製成手工餅乾，其香味及酸甜口感令人垂涎。堅持製作天然營養健康的產品，絕不添加任何化學物，堅持使用 100%米穀粉完全不放麵粉，讓麩質過敏的朋友們也能安心食用！
13	新竹縣無負擔農村生活產業發展協會	一、桶柑米酥 二、鹹蛋餅乾	一、桶柑米酥-本產品以台中私 10 號之糙米粉(30%)、圓糯米粉(3.25%)及全蛋(11.5%)為主要外皮材料，佐以奶油、糖等調味。內餡則以整顆帶皮桶柑經 16 小時文火熬煮製成本產品是兼具健康養生概念及符合現代飲食習慣的點心。 二、鹹蛋餅乾-主要原料台中私 10 號之糙米穀粉及鹹蛋佔總成份約 2/3，鹹蛋自然的香氣及鹹度與糖跟奶油間的搭配鹹甜適中，咬一口甘脆爽口、齒頰生香是為飲茶之絕佳伙伴。

14	馬可先生食品企業有限公司	一、稻香紫米燕麥雜糧麵包 二、歐風米穀燕麥雜糧麵包	一、稻香紫米燕麥雜糧麵包-將稻米熬成粥，混合煮成 Q 相熟飯的糙米及紫糯米，耐心等待放涼後拌入燕麥雜糧麵糰，充滿 Q 彈嚼勁的麵糰，無糖、無油、無添加的配方烘焙，烘烤後的麵皮有著米飯鍋巴焦香味。 二、歐風米穀燕麥雜糧麵包-將稻米熬成粥，拌入燕麥雜糧麵糰，麵心 Q 軟皮香酥脆，包裹著紫糯米內餡，越嚼越香回味無窮。
15	芳榮米廠	一、五行香米發粿 二、黃金香米餅	一、五行香米發粿-產品材料真實優良，不任意添加，來自冠軍米的故鄉。以五行相生的古老觀念，用最好的白米，搭配新鮮蔬菜調色，製作營養、養生、保健、美味的產品，並帶出民眾對米食的新想像。 二、黃金香米餅-1.使用台農 71 號優質米碎米製作，增加附加價值。2.加入無農藥生產國產硬質玉米，結合兩者之擠壓膨發加工技術。以國產米，加入國產玉米，發展無添加無添加美味點心食品。
16	悅旺食品有限公司	一、O'咔脆禮盒 (魷魚、鰹魚、櫻花蝦、海苔) 二、麥客氣-紫米香檳葡萄	一、O'咔脆禮盒 (魷魚、鰹魚、櫻花蝦、海苔)-嚴選宜蘭在地的蓬萊米(台梗 3 號)，浩漢以卓越的食品加工技術，多次與日本技術交流，以油炸溫度的控制及米食老化的特性；經過不斷的測試與研發，終於找到了米食最佳的煎香味及綿密口感。佐以簡單的醬油，融合在地的漁產海味，櫻花蝦、鰹魚、魷魚絲、海苔，精心焙出燒烤的伴手好食。 二、麥客氣-紫米香檳葡萄-『麥客氣』，在歐美稱為『嘴唇餅』，以宜蘭在地的蓬萊米，取代進口麵粉，運用米的軟、Q、香的特性，做成『米蛋糕』；內餡以全紫米磨成細粉狀，經過巧思的變化，蒸煮成口感濃郁的紫米糖漿餡，保留豐富的營養及含抗氧化的花青素的自然風味，是送給好朋友的最佳伴手禮。

17	埔里花卉有限公司	一、玫瑰荔枝酥 二、桑葚酥	一、玫瑰荔枝酥-使用台梗9號稻米磨成米穀粉取代麵粉，添加果肉較厚實的黑葉荔枝鮮果與新鮮冬瓜(碎)並加入埔里食用玫瑰花所釀造而成的玫瑰發酵液以及新鮮食用玫瑰花瓣(碎)，玫瑰淡雅的香氣溶於口中，嚼到荔枝果肉時，荔枝獨有的蜜香就會悄悄地跳進來，香酥的餅皮與玫瑰荔枝內餡三種味道相互激盪讓人沉浸其中。 二、桑葚酥-選用台梗九號稻米與桑葚葉所製成的餅皮,酥鬆中帶著淡雅的茶香,並使用彰化埤頭鄉有吉園圃認證的原生種桑葚與雲林縣水林鄉黑鑽石桑葚,製成內餡，質樸的外型，建立於味蕾上酸與甜的滋味與清新的絕佳口感。豐富有層次讓人感到驚艷，都能因為它所帶來的幸福感，毫不保留地露出幸福微笑。。
18	高雄市美濃區農會	一、白玉蘿蔔乾煎蛋米漢堡 二、客家鹹豬肉米漢堡	一、白玉蘿蔔乾煎蛋米漢堡-白玉蘿蔔乾煎蛋口味，是使用美濃特產白玉蘿蔔加上美濃欣園農場所生產出來的優質雞蛋，白玉蘿蔔乾不添加任何化學品，只有太陽與鹽巴加工曬乾，封存完整一條一條的甜美白玉蘿蔔。 二、客家鹹豬肉米漢堡-客家鹹豬肉則是搭配田寮農會月之鄉鹹豬肉，無抗生素及受體素等藥物殘留，並經畜產加工領域專家技術指導，再委託代工製造而成，是田寮區農會嚴選推出的國產安全肉品。
19	宏亞食品股份有限公司	一、茶香洛神花米穀葛蕾特 二、玫瑰荔枝夾心餅乾	一、茶香洛神花米穀葛蕾特-選用坪林紅玉紅茶粉、屏東水磨蓬萊米粉、台東洛神花製作而成，將台灣農產品與法式甜點做結合，研發獨一無二的在地味甜點洛神花餡以蜂蜜及麥芽糖熬煮而成，外皮以紅茶粉及蓬萊米粉製程，淡淡茶香的外皮搭配100%的洛神花內餡，一口咬下，紅茶香搭配著酸甜的洛神花香氣，甜而不膩，期待將台灣在地特色農產品讓更多人知道。 二、玫瑰荔枝夾心餅乾-使用屏東水磨蓬萊米粉、屏東大花農場所種植的玫瑰花製成餅乾體，內餡則採用台中霧峰荔枝乾浸漬荔枝酒製成夾心餅乾，香氣濃郁，一口咬下，玫瑰與荔枝完美搭配。

20	米糰創意股份有限公司 (杜倫先生)	一、黑米香棒 二、白米香棒	一、黑米香棒-為了要有特色又不失傳統米香風味，我們使用西方的黑巧克力來和東方的米、堅果做結合、成為簡單的創意小點，不但吃的到花東稻米的香脆可口又有香濃巧克力搭配，滋味更是絕妙，特別還把產品製成棒狀，讓顧客喝咖啡時，把它當成最天然的攪拌棒來使用，除了別有一番風味又增添趣味喔。 二、白米香棒-使用西方的白巧克力來和東方的米、堅果做結合、成為簡單的創意小點，不但吃的到花東稻米的香脆可口又有香濃巧克力搭配，滋味更是絕妙，特別還把產品製成棒狀，讓顧客喝咖啡時，把它當成最天然的攪拌棒來使用，除了別有一番風味又增添趣味。
----	----------------------	------------------	--

二、國產雜糧組

成績序	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
1	宏亞食品股份有限公司	一、輕呼吸茶豆仁潤豆 二、輕呼吸毛豆仁潤豆	一、輕呼吸茶豆仁潤豆-使用高雄農良場育成毛豆新品種「高雄 11 號 - 香蜜」的芋香茶豆品種，具有濃郁的芋香味及高含量的異黃酮類，搭配香濃瑞士奶粉製成的白巧克力進行特殊加工處理，以日本引進最新的浸潤加工技術，將白巧克力打入茶豆之中，一口咬下，嘴裡富含香濃牛奶香及茶豆獨特香氣。 二、輕呼吸毛豆仁潤豆-本產品使用台灣在地毛豆，因冷凍乾燥的毛豆帶有較新鮮的青草味，所以搭配香濃的黑巧克力，清脆豆子帶有微甜口感，讓人很順口，一顆接一顆，一口接一口，不只可以攝取到完整的毛豆營養成分(異黃酮類)，又可以吃到香濃黑巧克力香氣。 方便又好吃，且吃多也不會造成負擔，兼顧健康與美味是我們開發此商品的理念。
2	巧品手工小鋪	一、荷蘭酥 二、紫心甘藷燒餅	一、荷蘭酥-餅皮以法式千層的方式，再搭配台灣在地花生，黑豆與米糠及阿里山蜜漬櫻花果，而烘烤完成後以檸檬糖霜點綴，讓味蕾呈現多層次的變化。以法式甜點的創作概念，融入台灣在地食材，應用西方甜點的技巧與東方食材特色的結合，創造味蕾上的變化。 二、紫心甘藷燒餅-選用金山芋頭番薯，配上法式餅皮，當西方的餅皮碰上台灣金山地瓜，相隔遙遠的兩大特色所激盪出的火花，令人難以挑剔、回味無窮，而其顏色也是一大亮點。

成績序	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
3	聖比德蛋糕有限公司	一、花米麻 二、辣味花生塔	一、花米麻-使用國產花生,並加入芝麻等雜糧,精心開發製成花米麻，為吃出國產食材的美味，係先將雜糧低溫烘烤，再加入慢火熬製的糖漿中，使產品具有豐富的層次風味，味道甜而不膩，越嚼越香，更凸顯國產花生、芝麻等雜糧新鮮、養生、低碳足跡，非基改等優勢。 二、辣味花生塔-使用國產花生與國產白芝麻等雜糧開發的辣味花生塔，係先將餡料經過不同處理，再拌入慢火熬製的糖漿中，不甜不膩的口感，搭配香酥的塔皮，更能襯托出辣味花生塔獨特的口味。除提供消費者更多在地烘焙特色產品，也讓消費者品嚐到國產食材的美味。
4	福利麵包有限公司	一、寶島穀物老麵麵包 二、櫻花蝦羅勒恰巴達	一、寶島穀物老麵麵包-特選優質蜜黑豆、小米、大薏仁、紅藜麥。裸麥4天養成的老麵技術，使麵包體更加濕潤同時也是高纖維、低糖又能同時攝取多樣雜糧穀物的老麵麵包。 二、櫻花蝦羅勒恰巴達-使用魯邦老麵種，其麵粉和水天然結合成的酵素，可使澱粉轉換成糖，形成的氣孔即是麵包香氣的來源。搭配九層塔特殊香氣與肥美櫻花蝦搭配香氣十足。表皮粗脆內裡濕潤性高是本產品之特色。
5	花郁甜品屋	一、紅藜雜糧棒 二、小麥酥	一、紅藜雜糧棒-此商品不單只是雜糧類，更是全方位的營養產品。香、脆好入口，營養豐富，保存食用更為方便。 二、小麥酥-酥脆的糖衣，包裹著小麥可以吃到整顆小麥的營養。每一口都是香、酥、脆的營養。此商品可取代台灣長久以來的米香，多了一樣新選擇! 營養價值更高。
6	台菓子工作室	一、花生芝麻糕 二、黑芝麻糕	一、花生芝麻糕&二、黑芝麻糕-運用在地食材，製作傳統米食，並使用天然原料，期能帶動較為健康之風尚，製作連家人小孩都能安心食用的糕點。
7	德朱利斯國際食品有限公司	一、紅藜穀物棒 二、紅藜洛神酥	一、紅藜穀物棒-以「紅藜」為主要食材，低溫長時間烘烤以免紅藜產生苦味，紅藜食材再加上穀物棒的香脆，更增添咀嚼口感與飲食平衡，而且每支都獨立包裝，不需一打開整盒就需要全部吃完，大人小孩都愛吃，更是健康運動養生族的最愛。 二、紅藜洛神酥-將台灣名物「鳳梨酥」內融入台東紅三寶中的二寶「洛神」、「紅藜」，打造台東獨特名產「紅藜洛神酥」。
8	台灣伊莎貝	一、雜糧巧克力餅	一、雜糧巧克力餅乾-產品以綠豆粉為主體，拌入口

成績序	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
	爾食品股份有限公司	乾 二、花生芝麻經典酥	感豐富的高纖燕麥、黑豆、花生等堅果，香酥入口後立即感受到巧克力迷人香氣混合淡雅堅果香的滋味，飽滿華麗的充實口感甜蜜而不膩口，堪稱手工餅乾的經典之作。 二、花生芝麻經典酥-嚴選雲林產地的花生粒經焙炒壓碎後與黑白芝麻粒融入傳統創新糖製工法，搭配出極致完美的經典花生芝麻酥，有別於傳統之視覺呈現和口感之精緻，成為新時尚傳統精華。
9	弘陽食品股份有限公司	一、野菽家健康棒 二、紅薏仁飲	一、野菽家健康棒-採用紅薏仁結合鳳梨，利用擠壓膨發技術，保留食材多種營養，富含膳食纖維，提供忙碌每一天的最佳營養活力。 二、紅薏仁飲-專業穀物處理技術(糙薏仁粉安定化技術、熟化技術及分散技術)，無人工香料、無人工膠體，使用玻璃瓶包裝，可以完全滅菌，達到常溫流通販售。
10	許家班糕餅舖有限公司	一、黑金町—芝麻綠豆冰糕 二、紫金蘇—芋頭綠豆冰糕	一、黑金町(芝麻綠豆冰糕)-本產品為改良式的綠豆糕，一改傳統綠豆糕入口較為乾澀且容易成塊的缺點，以冰鎮方式，入口滑順且不甜膩。本產品以黑芝麻作為內餡，黑芝麻成分富含不飽和脂肪酸，及天然的抗氧化劑，含豐富維他命E，具防止老化功能，屬高纖食品。因此黑芝麻在民間，被視為養生的食材代表之一，也是本專案選擇作為新產品口味的關鍵。 二、紫金蘇(芋頭綠豆冰糕)-本產品為改良式的綠豆糕，一改傳統綠豆糕入口較為乾澀且容易成塊的缺點，以冰鎮方式，入口滑順且不甜膩。本產品新創以芋頭為綠豆糕內餡，芋頭被台灣民眾票選為最能代表台灣在地食材之一；故芋頭成為本次新口味冰鎮綠豆糕的主要食材之一。
11	看天田友善農食有限公司	一、看天田—青仁蜜黑豆蛋糕 二、看天田—手作黑豆蛋捲	一、看天田—青仁蜜黑豆蛋糕-使用台灣青仁黑豆研磨成粉、蜜黑豆、無鹽奶油、友善放養雞蛋、糖，無任何化學添加，烤得微焦的蛋糕表面，蛋糕體因為使用了台灣青仁黑豆研磨而成的黑豆粉，呈現淡淡綠色，切開蛋糕一顆顆蜜黑豆躍然展現，吃進嘴裡除了綿密滋味還增添蜜黑豆Q軟的口感，豆香味層次分明卻又柔和不搶戲，減低糖份給您不甜不膩的清爽感受！ 二、看天田—手作黑豆蛋捲-本產品無使用麵粉，麩質過敏者亦能安心享用。以台灣本土友善環境（有機、無毒）種植的天然作物為主要原料，並且不使

成績序	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
			用有害人體之化學添加，呈現來自食材本身最自然的風味。絕對是值得您百分百放心、百分百享受的友善加工美食。
12	小夫妻食品企業有限公司	一、小夫妻糙米鳳梨酥 二、小夫妻藜麥鳳梨酥	一、 小夫妻糙米鳳梨酥 -糙米為主體餅皮外皮與在地鳳梨為內餡，完美比例搭配，精緻烘焙出口感香郁鳳梨酥，完全無添加物。 二、 小夫妻藜麥鳳梨酥 -營養價值高的藜麥與鳳梨結合，研發出藜麥鳳梨酥，兼具健康與美味，藜麥為主體餅皮加上在地鳳梨為內餡，完全無添加物。
13	格麥蛋糕麵包店	一、福稻養生麵包 二、好桔事雜糧麵包	一、 福稻養生麵包 -採用傳統的歐式麵包製作方法，添加隔夜的老麵種，讓麵糰更具柔軟濕潤，麵粉中加入台灣的蓬萊米粉，口感更別具風味，內餡搭配台灣在地的黑豆、地瓜和花生，含有豐富的穀物纖維，外皮薄脆、QQ 軟軟的內部組織，以及非常有飽足感的顆粒，是福稻養生麵包的特色，美味可口又健康。 二、 好桔事雜糧麵包 -富有纖維的雜糧麵包內，加入隔夜的老麵種，可增加麵糰本身的彈性以及保水，麵糰較不容易老化變乾變硬，麵粉中加入台灣的蓬萊米粉，口感更別具風味，搭配營養美味的台灣在地的金桔和紅豆，風味極佳，健康和美味兼具。
14	幸福園手作坊有限公司	一、黑芝麻醬太陽餅 二、紫炫 Q 心	一、 黑芝麻醬太陽餅 -黑芝麻原豆自製研磨成醬，無添加人工化學香精；黑芝麻醬加入餅皮中並製成太陽餅糖餡，與一般採用榨油之後的芝麻粉完全不同，黑芝麻精華全在此，不會產生油耗味，黑芝麻的豐富營養全被鎖在太陽餅裡，營養滿分、美味到頂。 二、 紫炫 Q 心 -台中太平的優質龍眼製成的桂圓乾，加上台灣的山藥研磨成泥再拌入白豆沙餡，製成了紫炫 Q 心的內餡，還包裹了手工白麻糬及起司餡，使山藥桂圓的內餡更多了豐富的層次感；餅皮加入產自台灣的糙米粉和紫甘藷粉，使餅皮呈現出淡淡的粉紫色，也因含有糙米使產品營養提升，所以吃的每一口都是台灣在地小農辛苦栽種出來的美味農作。
15	馬可先生食品企業有限公司	一、薏仁紅豆雜糧麵包 二、茶豆起士紅薏仁雜糧麵包	一、 薏仁紅豆雜糧麵包 -選用南投草屯九九峰下純淨土壤孕育栽種的有機紅薏仁、黑豆、山藥、糙米，麵糰烘烤後散發淡淡米麴香氣，外皮酥脆麵心 Q 彈有嚼勁，拌入粒頭飽滿、質感酥鬆的屏東萬丹紅豆粒，口齒瀰漫著優雅的甘甜滋味。

成績序	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
			二、茶豆起士紅薏仁雜糧麵包-選用南投草屯九九峰下純淨土壤孕育栽種的有機紅薏仁、黑豆、山藥、糙米，麵糰烘烤後散發淡淡米麴香氣，外皮酥脆麵心Q彈有嚼勁，內餡選用來自屏東里港豆粒飽滿有著天然芋頭香的茶豆仁，拌入奶油乳酪、撒上黑胡椒點綴，交織出意想不到的綿密乳香與鬆軟豆香。
16	上悠食品行 (黑爾詩健康烘焙)	一、雜糧能量棒 二、手工活力餅乾	一、雜糧能量棒-雜糧能量棒由小米、台灣小麥等雜糧爆香，結合在地特產:嘉義民雄的金桔和雲林有機麥芽糖、蜂蜜和雜糧粉(薏苡、小米、小麥、芝麻、黃豆、蕎麥等雜糧爆香磨粉)拌合、烘焙而成。小米是穀類中少見的鹼性食物，不含「麴質」的低過敏性蛋白是稻米的2倍，溶點較低的麥芽糖和蜂蜜，在咀嚼過程中能慢慢融化開來，香氣四溢；燕麥片是很好的水溶性纖維的來源，在補充能量的同時能增加飽足感也兼顧健康的需求! 二、手工活力餅乾-將奶油換成少量橄欖油，含糖量降至最低，用最天然與新鮮的食材製作，無添加任何食品添加劑。本產品選用雜糧粉(薏苡、小米、小麥、芝麻、黃豆、蕎麥等雜糧爆香磨粉)，增添濃郁的米穀香，並搭配黑白芝麻、杏仁、南瓜子等多種豐富營養的堅果與雜糧。低溫多次烘焙，因此較其他餅乾香乾脆。
17	嘉義縣農事服務職業工會	一、金黃寶島酥 二、長生果米穀塔	一、金黃寶島酥-將甘藷和蓬萊米粉加在皮中，無添加蛋，所以奶素者也可以食用，而且甘藷含有膳食纖維，並含多種的營養素；嘉義縣大林鎮種植大量的蓬萊米和金鑽鳳梨，故而融入產品當中，增加農民的收益。這個產品加入甘藷代表著台灣的意象，加入鳳梨和蓬萊米粉則代表著嘉義縣，而且可以常溫下保存15天，所以是當伴手禮非常好的選擇。 二、長生果米穀塔-嘉義縣為花生和蓬萊米的主要產區，搭配有台灣意象的甘藷，有著代表台灣嘉義的意涵，嘉義縣因有阿里山和南故宮，吸引很多觀光客到嘉義縣一遊，所以盒子的選擇，選擇米粒形狀跟內容物相呼應，非常適合當伴手禮，產品完全不加蛋，奶素者也可以食用。
18	小麥作烘焙工作室	一、桂花可可 二、鄉村無花果	一、桂花可可-以煮過的桂花水與十八麥製成液種，靜置後冰隔夜，因十八麥灰分較高，使用隔夜液種法可以活化麵粉中的酵素。製作主麵團時，添加用十八麥粉培養的魯邦種，增加風味，延緩老化，而添加3%的酪梨油不僅使麵包更健康，且能被消費

成績序	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
			者接受。 二、鄉村無花果-使用了 50%的大甲十八麥小麥粉，為了讓小麥粉的香味完整直接呈現，使用直接法製成，並添加使用十八麥全麥麵粉所養的魯邦種，使麵包延緩老化而且增加咀嚼後濃郁的麥香。此外，為了要襯托小麥香氣並增加風味層次，所以我們在麵團中加入用白酒漬的大粒無花果乾與烤核桃，讓麵包吃起來既美味外更富有營養價值，適合天天食用。
19	鑫運蛋糕麵包店	一、紫醉金迷 二、花現幸福	一、紫醉金迷-以紫薯地瓜(台農 73 號)，熱滾筒乾燥技術製成紫心地瓜粉，無額外添加香料、色素，保持自然原有風味，天然花青素提供豔麗紫色，為「紫色食品」中最佳天然抗氧化劑，搭配南瓜粉黃紫相間，形成亮眼對比，絕佳視覺饗宴，花心部分以花生、黑芝麻融合點綴，口感多重豐富。 二、花現幸福-餅皮咖啡香氣之呈現，傳統糕點伴隨著西式風味，餡料採用低糖奶油豆沙、雲林縣元長鄉農特產黑金剛花生、松子…等堅果，提供香氣及口感，小小餅皮包入滿滿餡料，象徵著送禮者無限心意，並添加自製糖漬橙丁，品嚐後唇齒間散發果香餘味，果皮再加工利用，提升產品另一商品價值。
20	阿法法烘焙舖子	一、豐之穀烤餅 二、黃金薯蛋糕	一、豐之穀烤餅-採用台中選二號麥種的台灣小麥、彰化的黃金苦蕎麥、台灣原生種紅藜及台灣胡麻為原料，芥花油取代奶油，不同一般餅乾給人甜膩的感覺，成品表面灑上適量玫瑰岩鹽，不僅提供飽足感，還可以攝取到各式雜糧、穀物的營養，更因鹹甜酥鬆的好滋味，也可取代一成不變的早餐做為主食。 二、黃金薯蛋糕-以台灣在地食材--台農 57 號烤地瓜搭配，增添濕潤感，口感因食材天然、單純，黃金薯蛋糕盡力保持食物原有的味道，利用烤地瓜本身綿蜜香甜的特色，取代糖及奶油的使用分量，不但自然添加了蜜汁香，更大大減少烘焙食品高油、多糖的刻板印象。