

2016 全國農村特色米穀雜糧烘焙產品競賽得獎名單

一、國產稻米組

名次	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
冠軍	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-以在地生產黑芝麻為內餡，加上國產米穀粉為外皮，變化出新滋味。 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。
亞軍	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-產自羅山村有機米磨成的米穀粉搭配在地食材有機地瓜，呈現天然原味。 二、富麗米果捲-選用富里鄉種植高雄 139 號稻米及在地食材紫心地瓜為原料，百分之百純米精製。
季軍	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-使用關山生產的米、鳳梨、南瓜等食材，添加海洋深層水以及胚芽米，融合成伴手禮新口感。 二、南瓜米蛋糕-使用關山米、鳳梨、南瓜等食材，添加海洋深層水，以南瓜取代蛋黃，少負擔、多健康。
佳作	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-以國產糯米與小米調配完美比例，烤焙出有別於傳統年糕的美味。 二、蜂蜜玉米糕-以 100%純正蜂蜜及米香製成，表面的”米香”酥脆微甜，增加口感層次。
佳作	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-以米穀粉先製成香草奶酥餅干，鎖住咖啡酒香，口感層次鮮米 二、法式巧克乳酪塔-以米穀粉製成乳酪塔底，採用花連在地生產雙色蜜薯製成內餡，健康美味。
佳作	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-以花蓮東豐有機米、台灣茶與台灣小麥結合，製作出口感非凡的米麥餅乾產品。 二、台灣百果米布丁-以花蓮東豐有機米結合台南愛文芒果與埔里百香果，呈現布丁的嶄新風貌。
佳作	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搭配奶油乳酪製作出口感細緻綿密的蛋糕。 二、洛神糙米輕乳酪蛋糕-以富麗有機糙米磨粉，並搭配有機洛神花醬，融合出高雅且帶有餘韻的味道。

名次	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
佳作	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，以紫米與麻糬呈現寶盒裝載珍寶的意境。
佳作	宗和食品有限公司	一、雪沙酥 二、薯來寶	一、 雪沙酥 -以米穀粉為原料搭配綿密豆沙餡，外表如日昇時太陽金黃色，口感柔細，令人回味無窮。 二、 薯來寶 -以在地生產的紫色及黃色地瓜為主原料，製成小餅乾，象徵圓滿融合，口感清甜、香酥。
佳作	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 -以國產紫米、米穀粉及米麩穀粉融入蛋糕，並搭配台灣道地紅豆，營養豐富，一次品嚐多層次的在地美味。 二、 黃金米香餅 -嚴選國產米胚芽粉、米穀粉、米麩穀粉及米香融入米香餅，搭配少許黑芝麻點綴，呈現古早味的香酥鬆脆。
佳作	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 -新鮮草莓製作出戚風無糖米蛋糕，夾餡以高雄 147 號米加入初鹿鮮奶製成，呈現清爽不膩的美味。 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，呈現道地臺灣味。
佳作	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) -使用自家種植的有機黑糯米、有機白米碾成米穀粉製成餅乾，無麩質，口口都有驚喜。 二、 無麩質手工餅乾(鳳梨口味) -使用在地農產水果-鳳梨製成手工餅乾，堅持使用 100%米穀粉完全不放麵粉，口味酸甜令人垂涎。
佳作	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 -以台中秈 10 號之糙米粉、圓糯米粉及全蛋製成外皮。內餡以整顆帶皮桶柑製成，兼具養生與健康概念。 二、 鹹蛋餅乾 -以台中秈 10 號之糙米穀粉及鹹蛋製成，鹹甜適中，令人齒頰生香。

二、國產雜糧組

名次	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
冠軍	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-使用高雄農業改良場育成毛豆新品種「高雄 11 號-香蜜」的芋香茶豆品種為主原料，以日本引進最新浸潤加工技術搭配白巧克力，呈現茶豆獨特香氣。 二、輕呼吸毛豆仁潤豆-使用台灣在地毛豆，搭配黑巧克力，讓人一口接一口，完整攝取國產毛豆的營養。
亞軍	巧品手工小鋪	一、荷蘭酥 二、紫心甘藷燒餅	一、荷蘭酥-以法式千層手法，台灣在地花生，黑豆與米糠及阿里山蜜漬櫻花果製成，讓味蕾呈現多層次變化。 二、紫心甘藷燒餅-以金山芋頭番薯，配上法式餅皮，令人難以挑剔，回味無窮。
季軍	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,加入國產芝麻等雜糧，以低溫烘烤凸顯國產雜糧原料的新鮮、養生好滋味。 二、辣味花生塔-以國產花生與國產白芝麻等雜糧開發出有別於一般甜點的辣味花生塔，口味獨特。
佳作	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，以 4 天養成的老麵製作出高纖、低糖的老麵麵包。 二、櫻花蝦羅勒恰巴達-使用魯邦老麵種，搭配九層塔與櫻花蝦，呈現表皮酥脆、內層濕潤的美味。
佳作	花郁甜品屋	一、紅藜雜糧棒 二、小麥酥	一、紅藜雜糧棒-使用國產紅藜製作出全方位營養產品，香脆好入口，營養豐富。 二、小麥酥-以酥脆的糖衣包裹小麥，可以吃到整顆小麥的營養，每一口都呈現香、酥、脆的口感。
佳作	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-使用在地國產雜糧（花生及黑芝麻），帶動健康風潮，適合全家大小安心食用。
佳作	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-使用國產紅藜低溫長時間烘，獨立包裝，食用方便，是養生族的最愛。 二、紅藜洛神酥-融入台東「洛神」、「紅藜」，打造臺東獨特名產。

名次	廠商名稱	得獎產品	產品魅力說明
佳作	台灣伊莎貝爾食品股份有限公司	一、雜糧巧克力餅乾 二、花生芝麻經典酥	一、雜糧巧克力餅乾-以綠豆粉為主體，拌入高纖燕麥、黑豆、花生等堅果，口感充實不膩口。 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結合，口感精緻，為新時尚精華。
佳作	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，運用擠壓膨發技術保留食材多種營養。 二、紅薏仁飲-使用國產紅薏仁，經安定化、熟化及分散處理技術，無人工香料及人工膠體。
佳作	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)-以黑芝麻為內餡改良傳統綠豆糕，以冰鎮方式呈現滑順不甜膩的口感。 二、紫金蘇(芋頭綠豆冰糕)-以芋頭為內餡改良傳統綠豆糕，呈現臺灣最道地的美味。
佳作	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-使用台灣青仁黑豆磨粉製成蛋糕，內含一顆顆蜜黑豆，豆香味層次分明。 二、看天田—手作黑豆蛋捲-使用台灣黑豆，不添加麵粉，無化學添加劑，呈現食材最自然的風味。
佳作	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，以完美比例烘焙出口感香郁鳳梨酥。 二、小夫妻藜麥鳳梨酥-使用藜麥與在地鳳梨製成，完全無添加物，兼具健康與美味。
佳作	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-採傳統歐式麵包作法，麵粉中加入台灣蓬萊米粉，內餡搭配台灣在地黑豆、地瓜和花生，外皮薄脆，內部Q軟。 二、好桔事雜糧麵包-麵粉中加入台灣蓬萊米粉，搭配台灣在地金桔和紅豆，風味特，兼具健康與美味。