

2017 精饌米獎得獎名單

組別/獎別		得獎廠商	產品	品種	特色	聯絡人
臺灣好米組	冠軍	芳榮米廠	禾雁米	臺南 16 號	得獎品種「臺南 16 號」由臺南區農業改良場與臺灣大學農藝系林彥蓉教授共同育成，保留日本越光米的優點，晶瑩剔透的白米不僅熱飯口感好吃，冷飯適合製作飯糰、壽司，口感優於日本越光米，且更適合於臺灣環境下栽培。 <u>禾雁米</u>種植於臺南後壁，以無污染的水源灌溉，堅持鴨稻共生，由合鴨吃掉稻作上的螺，翻動水面下的土壤，這也是禾雁米美味的關鍵，口感 Q 彈，外觀晶瑩剔透，咀嚼入口充滿土地芬芳的甘甜。	張美雪小姐 電話：06-6622749 0928328952
	亞軍	壽米屋企業有限公司	大橋 CAS 頂級越光米	越光米	得獎品種「越光」是源自日本的特色米種，米粒外觀晶瑩剔透，心、腹白率低，碾米品質佳，食味優。引進臺灣後經由專家及農民多年的研究與調整田間管理流程，才讓日本品種越光於臺灣落實扎根。 大橋 CAS 頂級越光米由契作資深農民負責栽培管理，採用有機資材耕耘，使用自動化一貫作業及五段精米工序嚴格把關，保留產地新鮮溫度，口感 Q 彈，咀嚼入口稍具甘味並散發天然米飯香氣。	張溱育小姐 電話：04-22910130 0972256752
	季軍	斗南鎮農會	CAS 斗南町越光米	越光米	得獎品種「越光」原種早期由日本引進，優良的外觀品質，還有黏性強、口感 Q 彈等良好且穩定的食味，廣泛的受到消費者肯定。 <u>CAS 斗南町越光米</u>以「吃的健康、友善土地」的理念，田間栽培特別注重安全管理與溯源紀錄，碾製過程層層把關，米粒晶瑩飽滿具光澤透明感，米飯香氣令人無法抗拒，並於民國 105 年獲日本米質競賽食味品質團體獎及比利時 ITQI 獎肯定。	蔡清德經理 電話：05-5968583 0934008520

2017 精饌米獎得獎名單

組別/獎別		得獎廠商	產品	品種	特色	聯絡人
臺灣 有機 米組	冠軍	花蓮縣富里鄉農會	富麗有機白米	高雄 139 號	得獎品種「高雄 139 號」為高雄區農業改良場育成，因品種特性易有心腹背白，有「醜美人」之外號，煮熟後的口感好，黏度適中且 Q 彈，尤其花東地區的土壤、氣候與日照是最適合高雄 139 號生長的環境。 <u>富麗有機白米</u> 主要栽種區域為富里鄉，環境純淨，引進泉水灌溉，採用有機農法耕作，產出的有機米外觀晶瑩剔透，口感香 Q 彈牙。	張素華總幹事 電話:03-8821705 0928077806
	亞軍	臺東縣池上鄉農會	池農有機白米	高雄 139 號	得獎品種「高雄 139 號」為國產水稻中推廣年份最久之品種，產量及食味質高，又抗稻熱病且適合機械化採收，深受稻農好評。 <u>池農有機白米</u> 在海岸山脈沖積而成的沃土上生長，以未受污染的新武呂溪溪水灌溉，碾製前後以 16℃ 低溫冷藏，造就絕佳口感。	黃莉君小姐 電話：089-862203 轉 39 0989355018
	季軍	陳家成	元品有機米	高雄 145 號	得獎品種高雄 145 號為高雄區農業改良場以「高雄 139 號」與日本品種「絹光(Kinuhikari)」交配育成，傳承了「高雄 139 號」口感優異的特性，外觀上更為晶瑩圓潤，冷卻後仍然保持香 Q 口感。 <u>元品有機米</u> 由稻農陳家成自產自銷，他栽種之高雄 145 號及高雄 147 號曾於民國 105 年全國名米產地冠軍賽中得到全國冠軍，以無農藥及化肥的有機栽種，守護消費者的健康。	陳家成先生 電話:0921-225136