

「2018 全國特色米製伴手禮創意競賽」全國賽得獎名單

獎項	店家名稱	得獎產品/含米量	產品魅力說明
冠軍	台南晶英酒店	鳳梨好芒(100%)	嚴選 100%國產米穀粉，搭配臺南關廟鳳梨入餡，再融入以愛文芒果與香蕉煮成的果醬，烘製成西式甜點米達克瓦芝，外皮蓬鬆帶有嚼勁的口感，內餡溫潤微酸、不膩口。
		檸香米蛋糕(65%)	嚴選國產米穀粉，佐以產銷履歷檸檬的酸甜，蛋糕體口感綿密濕潤、蜜漬檸檬皮丁酸甜濃郁，更增添夏日爽口風味。
亞軍	台北老爺大酒店	金磚芒果米穀酥(50%)	以米穀粉調製成酥皮，包覆住愛文芒果熬煮的果醬及果乾，烘製成方型金磚，造型小巧、入口方便、具獨特的芒果香味。
		農情米藝(50%)	將臺灣九層塔結合西式乳酪，烘製中西合併、別具風味的米餅乾；焦糖米香果仁塔是以西式手法，將傳統米香與夏威夷豆及蜜漬橘皮丁、蔓越莓乾、鹽之花製成內餡，搭配以米穀粉製成之鬆脆餅皮，口感酸甜中又帶著一些微鹹；太陽芒果米穀餅搭配酸甜愛文芒果，製成太陽造型的米餅乾，讓人口齒留香。
季軍	阿霞飯店 (美味求真股份有限公司)	甘藷米金磚【紅甘藷米蛋糕】(95%)	添加國產米穀粉及紅甘藷，提升整體的風味口感，且常溫米蛋糕具有飽足感、增加營養均衡性，再搭配上一杯茶&咖啡就是最佳的下午茶時光。
		田園米饗宴【地瓜鑽石米餅&花生黑豆芝麻米餅】(90%)	國產米穀粉搭配黑豆、芝麻、地瓜等臺南在地食材，提升米餅乾整體的風味、口感及營養價值，讓人吃下一口宛如在漫步田園中，讓『從農田到餐桌』不只是口號。
優勝	花郁甜品屋	花漾喜福禮盒(100%)	將傳統米香結合西式巧克力，融合台中花博當地元素，烘製中西合併、顏色繽紛的巧克力米香，為傳統米香賦於新生命。
		秋月禮(100%)	以米鳳梨酥及芝麻米卡龍組成的秋月禮，100%純米穀粉製成，口感濃醇香，微甜不黏膩、低糖少油且無麩質。

獎項	店家名稱	得獎產品/含米量	產品魅力說明
優勝	彰化縣秀水鄉農會	包袱手工米香(100%)	將傳統爆米香結合國產雜糧，運用麥芽糖的微甜及堅果的香氣，突顯出米的淡雅香氣，變化出更具層次的風味。
		手工甜點禮盒(84%)	將彰化特色食材鮮奶及牛番茄融入米穀粉製成米麵包、米蛋糕及米餅乾等手工甜點，用料實在、口感紮實、甜度適中不膩口，是伴手禮的好選擇。
優勝	拉菲樂私房酵母烘焙坊	米巧添佑禮盒(54%)	嚴選 100%國產米穀粉製作健康餅乾，米粒爆香裹上細心熬煮的糖衣，咬下特有卡吱卡吱的好滋味；米鑲添佑蛋黃酥是以獨家招牌柚子為造型，將白豆沙及柚子熬煮成柚子餡，另加入奶黃增添風味，運用米穀粉烘焙特性，成品口感濕潤、軟Q。
		紫芋大地禮盒(52%)	以國產臺農 73 號紫番薯為造型，內餡使用含豐富花青素和膳食纖維的紅龍果與紫地瓜，麵皮嚴選 100%國產米穀粉，成品具低油少糖訴求，健康無負擔。