## 107年精饌米獎得獎名單

組別	/獎別	得獎廠商	產品	品種	特色	聯絡人
臺好組 灣米	冠軍	壽米屋企業 有限公司	米屋®馥米 1KG	臺中 194 號	馥米使用臺中改良場育成的臺中 194號,兼具印度 Basmati 的七葉蘭香味,以及臺種九號的 Q 彈口感,入口清新雅致,質 地細緻、柔軟彈牙,咀嚼時清甜回甘。	張溱育小姐 電話:04-22910130 0972256752
	127 电		CAS 斗南町越光 米 3KG		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,於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
	季軍	芳榮米廠	台灣越光米		臺南 16 號米粒外觀晶瑩剔透,口感飽滿有彈性,咀嚼後轉為黏密中帶甜,熱飯好吃,冷飯是做壽司的首選米種。	張美雪小姐 電話:06-6622749 0928328952

## 107年精饌米獎得獎名單

組別	/獎別	得獎廠商	產品	品種	特色	聯絡人
臺有米	冠軍		大地有機香米 1.5 公斤	高雄 147 號	健康美味的高雄 147 號為高雄改良場育成的第一個香米品種,煮成飯後帶有淡雅香氣,有機方式栽培,讓大地不再遭受殘害,也是對消費者負責任的態度,共同營造一座綠色環保的生態家園。	
	口里		夢田有機越光 米	越光米	稻種來自於日本新瀉縣,宜蘭特有黑質營養土壤 <mark>栽種而成,並</mark> 由和諧有機農業基金會驗證通過,特別注重土壤、水分以及加 工流程的把關。	<b>,</b> ,,
	季軍	陳家成	元品有機米	高雄 145 號	高雄 145 號為「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。	陳家成先生 電話:0921225136