

附件一、「2019 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	美得食品有限公司	1. 果香貝殼酥(52%)	1. 採用金鑽鳳梨、百香果文火熬煮內餡，搭配枋山愛文芒果、彰化紫薯製成外皮，口感外酥內軟、果香撲鼻回甘，加上創意貝殼外觀提升傳統質感，讓伴手禮更顯精緻大器。
		2. 蕾萌司 (Lemons) (60%)	2. 採用產銷履歷新鮮檸檬，萃取純汁與完整果肉，以及 100%現擠生乳起司球製成內餡，外皮包覆一層特調檸檬巧克力，酥脆口感、清爽內餡，創新傳統向國粹致敬。
亞軍	雅聖食品行	1. 法洛米馬卡酥禮盒 (51%)	1. 以國產米穀粉製成法國著名馬卡龍派皮，內餡則運用低溫乾烘烤手法保留國產芒果、紅龍果及香蕉的迷人果香及鳳梨餡的酸甜滋味，入口驚艷果香味搭配外酥內軟的派皮，入口即化，令人回味無窮。
		2. 法洛米~雅米公主 (51%)	2. 選用國產米穀粉佐以海鹽調製法式手工餅乾底，內餡為法式牛奶鬆糖搭配天然芒果乾、紅龍果乾在雪白糖中，就像寶石般耀眼。
季軍	法布甜股份有限公司	1. 橘子蛋糕(51%)	1. 選用台灣特產肚臍丁，將略帶苦味的橘子經熟成處理製成甘甜內餡，米蛋糕保水度佳，口感綿密細緻，表面加上自漬橘子片，充滿天然橘香。
		2. 雙入禮盒(51%)	2. 將國產米穀粉搭配檸檬及無花果等在地食材製成的磅蛋糕，除了吃的到檸檬的清香酸甜，也能吃到無花果的香濃滋味，美麗的禮盒內擁有雙蛋糕，一次雙享受，超值滿足客人的味蕾。
優勝	君品酒店	1. 宮廷菊花酥禮盒 (51%以上)	1. 精選具有產銷履歷的國產米穀粉製作酥皮，佐烏豆沙與棗泥兩種餡料，讓口感更為酥脆。相較一般酥餅，不僅甜膩感降低，更能突顯內餡濃郁的香氣。
		2. 幸運國王派禮盒	2. 嚴選具有產銷履歷的國產米穀粉製作外皮，成功維持層層疊疊的酥脆，減少黏

獎項	店家名稱	得獎產品/含米量(%)	產品魅力說明
		(51%以上)	膩的油脂感，保留更多杏仁的香氣，小巧尺寸，讓千層酥皮的酥脆在口中展現。
優勝	花郁甜品屋	1. 米穀棒棒禮盒(51%以上)	1. 內有紅藜薏仁、黑米蕎麥兩種風味的米餅乾，此款風味米餅乾融入了 47%以上的蕎麥、紅薏仁等在地食材，期盼能讓更多人了解這兩樣食材的美好，進而創作、使用。
		2. 巧克力米菓酥(60%以上)	2. 運用 60%以上的米穀粉跟黑米粉，不僅降低產品的甜度，更增添營養，以巧克力為基底，搭配花生、黑米、四季春茶、柚子等特色食材，為米穀製品有更大的創造性及可行性。