「2019全家料理王x非米不可」

競賽簡章

主辦單位：

承辦單位：

協辦單位：

108年03月12日

活動緣起：

為推動「食米教育」的理念，透過健康飲食教育，讓國、高中生具體認識及瞭解稻米文化、稻米營養觀念，並發揮創意製作多樣化米食。本年度由行政院農業委員會農糧署與全家便利商店股份有限公司共同主辦，社團法人臺灣穀物產業發展協會承辦「2019全家料理王 x 非米不可」競賽，以推廣臺灣在地食材與青年圓夢為主軸，鼓勵年輕學子，了解國產米及米穀粉特性，搭配在地食材創作符合消費者需求之作品，從中學習溝通、團隊合作與創作力。

壹、活動單位

一、主辦單位：行政院農業委員會農糧署、全家便利商店股份有限公司
二、承辦單位：社團法人臺灣穀物產業發展協會
三、協辦單位：中華醫事科技大學餐旅管理系

貳、競賽主題

一、設計 1 項以國產米或米穀粉為主食材，搭配臺灣在地農特產品，適合於連鎖便利商店流通之作品。作品限中西式米食料理（中式如便當、炒飯等，西式如燉飯、焗烤等）、烘焙產品（如麵包、蛋糕或甜點等）。

1. 參與評比之米食提案作品，須使用國內產製之稻米或米穀粉，其烘焙百分比須佔50%以上（配方請以國產米、米穀粉、麵粉及其他粉類總百分比為100%，例如：稻米或米穀粉80%+麵粉及其它粉類20%=100%計算）；其他副原料、內餡與裝飾物，必須完全為可食用食材。

2. **國產稻米原料：**取得CAS、有機、產銷履歷驗證或農糧署輔導「稻米產銷契作集團產區」（參考名單如附表一）生產之稻米，包含白米、糙米或其副產物如米糠等稱之。

3. **國產米穀粉原料：**於國內生產製造之米穀粉，其原料可包括白米、糙米或細糠等經研磨成粉後稱之，米穀粉業者名單如附表二。另米穀粉依不同製粉方式，可分為下列四大類：

（1）熟米穀粉：將稻米經過預糊化後研磨成細粉。

（2）生米穀粉（乾磨）：將稻米直接研磨或粉碎成細粉。

（3）生米穀粉（半乾磨）：將米浸泡後瀝乾，直接加以研磨成細粉。

（4）生米穀粉（水磨）：將浸漬過的米加入大量水研磨成米漿，經脫水乾燥形成之粉末。

4. 在地食材採用須為臺灣在地生產之農產品、水產品與肉品。

5. 建議競賽食材可搭配有CAS、有機、產銷履歷等驗證標章之國產農特產品。

二、提案作品售價須設定在 80 元以內，食材費佔售價 50%以下。

例：滑蛋蝦仁燴飯，售價 80 元，食材費用 40 元以下。

南瓜濃湯，售價 39 元，食材費用 19 元以下。

三、以流通至便利商店上架販賣為設計主軸（有特殊性及銷售性成品），得獎隊伍作品將有機會於全家便利商店銷售。

參、參賽資格

報名期間為就讀高中（職）或五專三年級以下（含）之學生，參賽者 3 人一組（以同校為原則），須有指導老師最多 1 名。每一參賽學生不得重覆報名。

肆、活動行程

項目	時間	備註
報名時間	108 年 3 月 25 日至 5 月 20 日	郵戳為憑
入選複賽名單公告	108 年 5 月 31 日（星期五）	
複賽日期	108 年 6 月 17 日（星期一）	（臺北）
入選總決賽隊伍~ 稻米產區參觀體驗	108 年 7 月 15 日至 8 月 9 日（擇日辦理）	
總決賽繳交資料收件日期	108 年 8 月 19 日至 8 月 30 日	郵戳為憑
總決賽	108 年 10 月 2 日（星期三）	（臺北）
頒獎典禮與成果發表會	108 年 10 月 3 日（星期四）	（臺北）
金牌隊伍日本觀摩	108 年 11 月間	

伍、報名方式

一、 初賽報名方式：

1. 報名時間：**108年3月25日**至**108年5月20日**（以當天郵戳為憑）。

2. 報名方式：報名表下載填寫後以電子郵件寄送；並將紙本資料寄送至競賽小組。

（1）紙本資料：列印報名表紙本，郵寄信封請列印（附件五）內容，並黏貼於信封正面。

（2）電子郵件：一律採電腦打字撰寫報名表後寄送至電子信箱 rice.edu2015@gmail.com

3. 掛號、限時掛號、快遞或宅急便寄送至

71703臺南市仁德區文華一街89號（中華醫事科技大學餐旅管理系）

「2019全家料理王x非米不可」競賽小組收

電話：（06）267-4567 ext.769

E-mail：rice.edu2015@gmail.com

4. 競賽相關資訊及報名表電子檔可至下列網站下載填寫。

（1）行政院農業委員會農糧署網站（https://www.afa.gov.tw/）。

（2）全家便利商店股份有限公司（http://www.family.com.tw）。

（3）社團法人臺灣穀物產業發展協會網站（http://www.tgia.org.tw/）。

二、 報名繳交文件（正本）：

1. 競賽報名表1份（附件一）共2頁
2. 作品提案表1份（附件二）共7頁
3. 授權同意書1份（附件三）
4. 履行個資法第8條告知義務聲明（附件四）

三、 完成報名後，承辦單位將以 email 回覆，並進行手機簡訊通知。

四、 不論是否得獎，報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要，請自行影印留存。

五、 凡報名者，視為瞭解並同意本簡章規定。

陸、競賽說明

一、初賽

由主辦、承辦單位及專業評審團依報名繳交之資料完整度、作品提案表內容等進行資格審查，**按初賽報名人數錄取30%進入複賽（複賽隊伍暫以36隊為上限），主辦單位有調整競賽辦理方式之權利。**

1. 初賽（書面審查）：

（1）經檢視報名資料後，將參賽資格不符、資料未繳交齊全或未填寫完整、主題不符及照片內容不符者，不列入評分。

（2）由專業評審依據書面資料之作品提案表內容進行評分。(此階段參賽者相關資料皆會保密)。

2. 評分標準：

評分項目	食材應用性	創意性	商品可行性	資料完整性
百分比	20%	30%	40%	10%

3. 入選複賽公告：

（1）初賽（書面資格）審查通過者，108年05月31日（星期五）下午5:00前公布於全家便利商店股份有限公司「2019全家料理王X非米不可」競賽活動網頁、行政院農業委員會農糧署及社團法人臺灣穀物產業發展協會網站首頁；通過初賽（書面審查）者，須無條件配合複賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格，且不得更換選手與指導老師及要求大會做任何補償。

（2）入選複賽經大會以e-mail通知後，參賽選手須於**108年06月04日（星期二）**下午5:00前以E-mail回覆承辦單位是否參加總決賽。

（3）入選作品若與複賽當天作品不同者，視同棄權。

二、複賽比賽方式說明

1. 入選複賽經大會通知後，參賽選手須於108年06月04日（星期二）下午5:00前以 E-mail回覆承辦單位是否參加複賽。

2. **複賽隊伍（暫以36隊為上限）**須於108年6月17日（星期一）至行政院農業委員會農糧署臺北辦公區大禮堂（臺北市杭州南路一段15號）進行複賽（產品展示及試吃)。入選作品若與複賽當天作品不同者，視同棄權。

3. 依規定完成現場布置及成品展示之隊伍，補助材料費1,000元及參賽選手車馬費（按距離以自強號車資核算)。

4. 參賽隊伍複賽當日自行準備成品、產品介紹卡（含產品名稱及產品介紹)。

5. 參賽隊伍當日依規定時間內完成現場布置及成品展示（展示桌60cm x90cm），提供現場展示、拍照及評審試吃。準備展示成品2份及評審試吃成品8小份。

6. 複賽評分標準：

評分項目	作品風味	主題、創意、價值及商品可行性	初賽成績
百分比	40%	50%	10%

7. **複賽當日流程**

（1）於指定時間內進行報到手續。

（2）出示**身分證明文件**（如：學生證、身分證），並於身分確認後進行簽到。

（3）當日流程如下。

時間	項目
08:40-09:20	競賽隊伍報到
09:20-09:30	評審介紹及展示說明
09:30-10:00	競賽隊伍成品展示佈置
10:00-11:20	委員試吃及評分
11:20-11:40	成績計算
11:40-11:50	成績公布及合影
11:50-12:00	成品展示

三、總決賽比賽方式說明

1. 總決賽隊伍繳交資料：

（1）作品提案之Power Point檔案（請同時存入ppt及pdf檔案），內容應包含提案作品相關發想、烹調、尋找食材等過程。

（2）微電影影片：5~8分鐘，不超過8分鐘。影片檔案格式以MP4、MPG、MOV為主，影片解析度1920*1080（HD）以上，畫面格式（長寬比）16:9。影片內容應包含兩部分：a.自我介紹、報名動機。b.料理過程與方法、尋找在地食材紀錄、相關指導老師的教導過程及參加競賽之感想等。

（3）上述檔案一併存入光碟後寄送。

（4）郵寄信封請列印（附件六）內容，並黏貼於信封正面。

2. 複賽錄取12組選手晉級。總決賽錄取前3名獲得獎狀及獎金，獎項依據評審給

分評定（得從缺），並得視情形增設其他特別獎項。總決賽金、銀、銅獎分別提供新台幣10萬、7萬、5萬之競賽獎金，及前3名得獎隊伍指導老師新台幣1萬元之獎金。

3. 總決賽選手須於提案作品實做完成後，再以先前繳交之Power Point檔案進行3~5分鐘的作品提案說明。

4. 作品實做時間為40分鐘，善後清潔時間為10分鐘，比賽時間內須完成所有成品製作、出餐、展示、環境清潔等工作，並由現場工作人員點交簽名方可離開，否則將視情況扣分。（大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，須負賠償責任）。

5. 作品實做時間內須完成2份展示用成品（置於自行攜帶的餐盤中），及8小份評審試吃品。

6. 提案作品擺放於展示桌供展示（60cm×90cm展示桌），作品旁應以承辦單位提供之簡介卡格式，說明應用之在地食材特色，以供評審參閱。

7. 總決賽前將由專業評審團針對先前繳交之微電影影片內容進行評分，本項占總決賽評分項目10%，得分最高隊伍獲最佳微電影獎項。

8. 總決賽之舉辦地點為臺北，詳細地點、流程及注意事項，將於入選總決賽時另行通知。

9. 提案作品中材料皆為可食用，不可使用違反食品安全衛生法規之原料或食品添加物。

10. 參賽者自行準備之食材及器具須遵守比賽準備規定。

11. 參賽者服裝須自備廚師褲、圍裙、帽、口罩；廚師服上衣由主辦單位統一發給，並著裝整齊進場，同時不得有個人、學校、公司學校logo、標示圖像等足以辨識符號露出，一經發現取消該組比賽資格。

12. 總決賽隊伍選手給予參賽證明一張，指導老師參賽指導證明一張。

13. 總決賽**評分標準**

評分項目	作品內容	提案內容	微電影拍攝
	美味度、創意性、可行性	作品構想、在地食材應用、提案表現	
百分比	60%	30%	10%

柒、獎項

一、總決賽錄取獎項

獎項	
金牌獎 1 名	隊伍獎金 NT$100,000 元整、獎座一座 每人獎牌 1 面、獎狀 1 張 指導老師獎金 NT$10,000 元整、赴日觀摩學習之旅
銀牌獎 1 名	隊伍獎金 NT$70,000 元整、獎座一座 每人獎牌 1 面、獎狀 1 張 指導老師獎金 NT$10,000 元整
銅牌獎 1 名	隊伍獎金 NT$50,000 元整、獎座一座 每人獎牌 1 面、獎狀 1 張 指導老師獎金 NT$10,000 元整
最佳微電影獎 1 名	隊伍獎金 NT$20,000 元整、獎座一座 每人獎牌 1 面、獎狀 1 張
特別獎	頒獎當日公布

二、獎金依各類所得扣繳率標準第2條第7款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」規定，得獎者獎金為2萬元（含）以下，照原獎金發放，得獎獎金超過2萬元，須先扣10%之稅款，並計入個人所得。(如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理)。

三、金牌隊伍由主辦單位規劃、安排赴日觀摩學習活動，每人須支付總旅費之10%之稅款，並計入個人所得。

捌、總決賽競賽流程

一、競賽日期：108 年 10 月 2 日（星期三）

時間	工作內容
08:30-08:50	參賽選手報到
08:50-09:00	競賽說明
09:00-11:00	競賽時間（含評審時間）

二、頒獎日期 108 年 10 月 3 日（星期四）

時間	工作內容
09:00-09:30	產品展示佈置
10:50-11:00	頒獎典禮及合影

11:00-11:30	媒體聯訪及成品展示

*未出席總決賽及頒獎典禮者視同該隊放棄獎項。

*得獎者領獎時，應配合填寫領據資料（獎金以匯款方式支付，請提供領據簽收人本人之郵局或銀行存摺封面影本），並依所得稅法規定扣繳所得稅額。

玖、比賽規章

一、 主辦單位有權拒絕任何不遵守規則或不符合比賽項目所訂條件之作品參加比賽。

二、 書面審查、複賽及總決賽相關規定：

（一） 初賽（書面審查）、複賽及總決賽參賽選手與指導老師須與報名資料相同，不得更換，否則以棄權論，參賽選手須全員全程參加比賽（含複賽、總決賽），指導老師須陪同出席總決賽，否則取消該隊入選資格。

（二） 請依規定於比賽前抵達總決賽會場。（另行通知、公布總決賽賽程表）

（三） 參賽選手服裝：進入總決賽選手將獲得大會贈送廚師服一件（上衣），以利總決賽及出席頒獎典禮穿戴。比賽中請自備廚褲或深色長褲(禁穿牛仔褲)、白色廚帽、白色圍裙、及工作鞋（禁穿球鞋、涼鞋、拖鞋）（皆勿有學校、公司圖樣及文字）等應整齊清潔，不符合規定參賽者不得入場參加競賽並取消參賽資格。

（四） 主辦單位有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別，裁判長對規則的詮釋為最終之依歸。

（五） 參賽者如有違反參賽規則，裁判長有權取消其參賽資格。比賽結果由裁判長做最終決定，參賽選手不得異議。

（六） 比賽現場請勿攜帶過多個人物品，展示品、器具或私人物品遺失或損害者，主辦單位無保管賠償責任。

（七） 為鼓勵選手有更多創意的發想，並預防創意作品被抄襲。曾經參與過比賽的作品不可再製作陳列，否則評審得予以扣分。比賽後一週如經檢舉或大會發現有具體事證，主辦單位可以取消得獎資格，追回所發獎項，並由次高分數之名次遞補。

（八） 詳細複賽及總決賽流程及注意事項，將於初賽（書面審查）結果公布時，公布於相關活動網頁。

四、權利歸屬與爭議處理

（一） 主辦單位對參賽作品享有無償使用、修改、重製、改作、散布、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，參賽者本人則保有著作人格權。

（二） 得獎作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負全部法律責任，一經法院判決敗訴確定者，除取消全部得獎資格外，並追回得

獎獎牌/狀/金等全部獎項。

（三） 如發現其他參賽者有違規或競賽過程有不公正之情事，除於現場向主辦單位或評審立即舉發、或於活動結束後 7 日內檢附相關證明向主辦單位檢舉之外，其餘不予受理；檢舉經證實者，即按本辦法相關規定辦理。

（四） 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

拾、補充事項說明

一、 完成總決賽之產品製作及場地清潔之隊伍補助每隊食材費用 2000 元與參賽選手與指導老師車馬費（按距離以自強號車資核算）。

二、 本競賽得獎隊伍，須配合主辦單位相關行銷推廣活動，主辦單位得另行補助參賽選手車馬費用。

拾壹、活動諮詢

71703 臺南市仁德區文華一街 89 號（中華醫事科技大學餐旅管理系）

「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽小組

電話：（06）267-4567 ext.769

E-mail：rice.edu2015@gmail.com

附表一 稻米產銷契作集團產區業者名單

	業者	產品名	網頁或購買電話
北區	聯榮商行	大賀米	https://reurl.cc/A4Lae
	新松仁碾米工廠	秀才米	https://www.facebook.com/HsinSungJen/
	桃園市觀音區農會	觀音甘泉米	http://guanin.efarm.org.tw/ 03-4981221
	桃園市新屋區農會	樂禾趣、花現幸福、屋呷好米	http://www.hsinwu.com.tw/
	桃園市陸穀實業股份有限公司	新屋芋香米、陸穀人家	http://www.lugurice.com.tw/lugurice/
	老永昌商行	雪山良質米、雪山香米	http://www.webdo.cc/riceking/
	泉順食品企業股份有限公司	山水米	http://www.e-rice.com.tw/
	義合商行	山城米	03-7622379
	好的米食品股份有限公司	好的米	https://www.goodrice.com.tw/
	苗栗縣後龍鎮農會	龍好米（台梗9號）、台灣好米、清純好米	https://reurl.cc/67Ybr
	振豐號	南庄山水米(台稉14號)	0988-877634
	苗栗縣通霄鎮農會	十六米（台南16號）	https://reurl.cc/4jvl3
	花東糧業	台梗糯3號	03-4222489
	桃園市八德區農會	八三么、德農米	http://www.badefarm.org.tw/
	台灣稻米產業研發館	樂米穀場	02-29223030
中區	臺中市大甲區農會	和樂幸福、原鄉味	http://www.tachia.org.tw/
	臺中市霧峰區農會	霧峰香米	http://www.wffa.org.tw/
	穗旺商行	穗旺香米	https://www.facebook.com/23331200.joe/
	南投縣草屯鎮農會	草農合歡米、糧源九九	http://www.tsaotun.org.tw/
	彰化縣田中鎮農會	田穗米、彰農米、正新米、建新米	https://reurl.cc/zl4QQ
	宏元米廠	松字商標精選長糯白米及圓糯白米	https://reurl.cc/54Z3n
	彰化縣第一稻米蔬果生產合作社	和冠	https://www.facebook.com/di.y.daomi
	彰化縣福興鄉農會	福興長糯米	http://www.ffa.com.tw/
	壽米屋企業有限公司	米屋、大橋牌	http://www.rice-house.com/
	三光米股份有限公司	台梗九號	http://www.sgrice.com.tw/
	億東企業竹塘集團產區	三好米	http://www.rice.com.tw/
	聯米企業股份有限	中興米、中興穀堡	http://www.unionrice.com.tw/

	業者	產品名	網頁或購買電話
	公司		
	晉昇碾米工廠		https://reurl.cc/1378D
	彰化縣竹塘鄉農會	竹塘米	http://www.chu.org.tw/front/index.php
	億東企業二崙集團產區	三好米	http://www.rice.com.tw/
	億東企業西螺集團產區	三好米	http://www.rice.com.tw/
	東遠碾米工廠	好田米、(稻)第一稻場	https://www.sweetrice.com.tw/
	雲林縣大埤鄉農會	寺上好米	https://reurl.cc/37pyj
	正昇碾米工廠	金太陽	https://reurl.cc/OGLQv
	彰化縣二崙鄉農會	二崙上好禮	http://www.erlun.org.tw/index01.html
	建通米廠	建通	https://reurl.cc/M4LWL
	雲林縣西螺鎮農會	西農清健系列、穗美人系列、台灣好米、清建芋香	http://www.slofa.org/
	雲林縣斗南鎮農會		http://www.dnrice.org/
	億東企業埤頭集團產區	三好米	http://www.rice.com.tw/
	宇進實業股份有限公司	西螺金農米	https://reurl.cc/v04Gy
南區	新聯豐碾米工廠	奇力米、饗樂米、愛米粒、食祿米	http://www.nicerice.com.tw/
	豐裕碾米工廠	上田好米-雙龍好米	https://reurl.cc/or4p5
	芳榮碾米工廠	禾家米、禾雁米、活力夯米、無米樂、有米樂、金谷米	http://esun.com.tw/idrice066622749/
	弘昌碾米工廠	大力米、發財米、好都禾、金色穗月、幸福抱稻	https://www.bigpower-rice.com.tw/
	臺南市善化雜糧生產合作社	金玉好米	06-5836999
	高雄市美濃區農會	美農米	https://reurl.cc/OGLm7
	新豐碾米工廠	春上米	https://www.sinfang.com.tw/
	鼎鑫農產行	台中秈糯2號	0931-870868
	屏東縣恆春鎮農會	恆春米、瑯嶠有機白(糙)米	http://www.hcfarm.org.tw/Default.asp
東區	宜蘭市農會	雪山鮮米	http://www.ylfa.org.tw/
	宜蘭縣五結鄉農會	夢田越光米、蘭陽五農米	http://www.wjfarm.org.tw/index_main.php
	上誼興業有限公司	有機稻鴨米	03-3661106
	花蓮縣富里鄉農會	富麗米	http://www.fulifa.org.tw/Default.asp
	花東製米股份有限	天生好米、富豐牌	https://www.facebook.com/Hualiennaturalrice/

	業者	產品名	網頁或購買電話
	公司		
	御皇米企業有限公司	御皇米	http://www.tennorice.com/
	花蓮縣玉溪地區農會	玉溪米	https://www.twyushi.com.tw/122171/
	青田農產有限公司	銀川、樂弟	http://www.organic-rice.com.tw/
	花蓮縣龍鳳甲良質稻米運銷合作社	哇好米	http://www.wahaoo.com.tw/about2
	東豐拾穗農場有限公司	東豐有機米	https://www.facebook.com/dongfon/
	信安糧食行	信安米	http://shin-en-rice.blogspot.com/
	池上米東竹碾米工廠	縱谷好米、漁米之香	https://reurl.cc/xL431
	花蓮縣鳳榮地區農會	鳳榮米	https://reurl.cc/rr4Yk
	松浦米廠	松浦米	https://reurl.cc/bDamv
	花蓮縣吉安鄉農會	吉安米	http://www.ji-an.org.tw/index.htm
	新乾坤碾米廠	四季好米	http://www.guanshangoodrice.com.tw/
	梓園碾米工廠	皇帝米、後山米、台九大稻	http://www.rices.com.tw/
	皇家穀堡實業有限公司	皇家穀堡	http://www.goldenricecastle.com.tw/
	池上多力米股份有限公司	多力米、大池牌、大地有機米	http://drr.com.tw/shop/shoplist.php
	陳協和碾米工廠	陳協和牌	http://www.csr.com.tw/
	瑞豐碾米廠	池田好米	089-861555、089-862242
	臺東縣池上鄉農會	池農米	https://www.csfa.com.tw/
	臺東縣關山鎮農會	關農米、關山米	http://www.ksfa.org.tw/default.asp
	新永裕碾米工廠	美粒穀	089-324641

附表二 米穀粉業者名單

業者	產品名	購買電話
聯華實業股份有限公司	純米穀粉	0800-200806
泰益麵粉廠有限公司	米麥預拌粉	03-3618885#26
屏東農產有限公司	純米穀粉	08-7831133#113
伍珍穀粉有限公司	純米穀粉及純米加工用細粒	04-26713637

米穀粉業者銷售地點：

米穀粉加工及運用參考資料：

附件一 （2-1）

「2019全家料理王x非米不可」競賽報名表（**2-1**）**請以電腦打字撰寫**

參賽單位（學校）	（以學校名稱為單位）		
參賽隊伍名稱			
指導老師		聯絡電話 行動電話	
主要聯絡人		聯絡電話 行動電話	
E-mail			
通訊地址（資料通知處）	□□□		

參賽者資料（以下欄位務必完全填寫）			
參賽者	1（主要聯絡人）	2	3
照片			
姓名			
性別			
出生年月日			
身分證字號			
行動電話			
監護人姓名			
監護人手機			
就學科系			

附件一 （2-2）

「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽報名表（**2-2**）

參賽者（1） 身分證影本正反面 浮貼處	參賽者（1） 學生證影本正反面 浮貼處
參賽者（2） 身分證影本正反面 浮貼處	參賽者（2） 學生證影本正反面 浮貼處
參賽者（3） 身分證影本正反面 浮貼處	參賽者（3） 學生證影本正反面 浮貼處

附件二（5-1）

「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽

作品提案表

■ 參賽單位（學校）_____

■ 參賽隊伍名稱 _____

■ 提案作品名稱 _____

■ 應用之在地食材 _____

■ 國產米或米穀粉之烘焙百分比 _____

■ 食譜（10 人份）

食材名稱	使用量（10 人份）	單位	分切規格（cm 或 mm）	保存方法

食材名稱	使用量 （10 人份）	單位	分切規格 （cm 或 mm）	保存方法

註：所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請將其詳細填妥。

附件二（5-2）

■ 調理步驟說明

附件二（5-3）

■ 參賽動機

■ 在地食材特色及創作理念說明

附件二（5-4）

■ 提案作品照片

（最多可放 3 張照片，須清楚呈現作品賣相；整體外觀正面照及產品剖面照）

■ 參賽隊伍團體照（所有成員（含指導老師）上半身照片）

■ 原料標章照片

原料須包裝完整且具有標章圖示及條碼	
內容：	內容：
內容：	內容：
內容：	內容：

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加；照片以清晰為原則。

附件二（5-5）

■ 成本計算

*食材單價請參考一般零售通路銷售價格

食材名稱	食材單價 元/個（或公斤）	使用量 （10 人份）	單位 個（或公斤）	總價 元（10 人份）

■ 10 人份食材成本總計 _____元

■ 每份作品食材成本計 _____元

■ 作品售價設定 _____元

附件三

「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽

授權同意書

本人參與全家便利商店股份有限公司（以下簡稱主辦單位）辦理之「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽，**茲同意無償將提交之參賽作品「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽食譜（以下簡稱本著作），就下列著作財產權及比賽相關肖像權授權予主辦單位利用，內容如下：**

一、 著作財產權之授權標的與範圍： 本人同意本著作之著作財產權專屬授權主辦單位不限時間、地域、次數、重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版，主辦單位並得授權第三人利用。

二、 肖像權之授權： 本人同意授權主辦單位及主辦單位指定之人於比賽時安排攝、錄影，並授權主辦單位得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中本人之肖像及聲音。

三、 本人同意不對主辦單位及主辦單位授權之第三人行使著作人格權。

四、 權利擔保：

本人擔保授權之標的，並未侵害第三人之著作權或其他權利。主辦單位若因利用授權標的致涉及第三人之著作權或其他權利時，一經主辦單位通知，本人應依據主辦單位要求之方式出面協助解決，並應賠償主辦單位因此所遭受之一切損害，包括但不限於損害賠償金及和解金。

立同意書人

姓名：_____、_____、_____（隊員 3 人皆需親簽）

參賽單位（學校）：_____

參賽隊伍名稱：_____

中華民國　　年　　月　　日

附件四

「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽

履行個資法第 8 條告知義務聲明

全家便利商店（以下簡稱主辦單位）「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽，依個人資料保護法（以下簡稱個資法）第 8 條規定，告 知參賽團隊下列事項，請參賽團隊於填寫報名表時詳閱：

1、 主辦單位取得參賽團隊之個人資料，目的為辦理「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽相關評選作業之用，其蒐集、處理及利用參賽團隊之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽團隊之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、得獎作品（含食譜），利用期間為永久，利用地區不限，對象為主辦單位及主辦單位授權之第三人（包含承辦單位、協辦單位）。

2、 就主辦單位所蒐集參賽團隊之個人資料，依個人資料保護法第 3 條規定得來信或致電（rice.edu2015@gmail.com、02-26101823）請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬主辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽團隊請求為之。另依個人資料保護法第 14 條規定，主辦單位得酌收行政作業費用。

3、 參賽團隊得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資 料，主辦單位將無法受理本件報名。如參賽團隊請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。

4、 本人已清楚瞭解主辦單位蒐集、處理或利用本人個人資料之目的及用途。

立同意書人

姓名：_____、_____、_____（隊員 3 人皆需親簽）

參賽單位（學校）：_____

參賽隊伍名稱：_____

中華民國　　年　　月　　日

附件五

<table>
<tr><td colspan="2">

「2019全家料理王x非米不可」競賽報名專用信封

截止收件日期：108年5月20日（以郵戳為憑）

</td></tr>
<tr><td>

寄件學校：

寄件人：

聯絡電話：

地址：

</td><td>

郵票黏貼

</td></tr>
<tr><td colspan="2">

71703臺南市仁德區文華一街89號（中華醫事科技大學餐旅管理系）

「2019全家料理王x非米不可」競賽小組 收

收件人電話：（06）267-4567 ext.769或 0905848960

</td></tr>
<tr><td colspan="2">★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「✓」後簽名確認。</td></tr>
<tr><td>

☐**已詳閱、了解且同意「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽簡章內容（確認請打✓）**

☐附件一　競賽報名表 1 份（共 2 頁）（正本）

☐附件二　作品提案表 1 份（共 5~6 頁）（正本）

☐附件三　授權同意書 1 份（正本）

☐附件四　履行個資法第 8 條告知義務聲明（正本）

☐附件一及二 （電子檔檔名為：**108 競賽報名表_學校名稱+隊長姓名**）已郵寄 word 及 pdf 兩種檔案格式至 rice.edu2015@gmail.com

☐本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守競賽各項規定，參賽作品皆由選手獨立完成，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。

隊長親筆簽名：_____

隊員親筆簽名：_____

隊員親筆簽名：_____

中華民國 108年____月____日

</td><td>

本封袋請以掛號、限時掛號、快遞或宅急便寄發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由參賽者自行負責。

</td></tr>
<tr><td colspan="2">上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。</td></tr>
</table>

附件六

<table>
<tr><td colspan="2">「2019全家料理王x非米不可」競賽
總決賽資料繳交專用信封</td></tr>
<tr><td>寄件學校：

寄件人：

聯絡電話：

地址：</td><td>郵票黏貼</td></tr>
<tr><td colspan="2">71703臺南市仁德區文華一街89號（中華醫事科技大學餐旅管理系）
「2019全家料理王x非米不可」競賽小組 收
收件人電話：（06）267-4567 ext.769 或 0905848960</td></tr>
<tr><td colspan="2">★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「✓」後簽名確認。</td></tr>
<tr><td colspan="2">☐ 燒錄光碟 1 份，含下列 2 項內容-
(1) 作品提案 Power Point 檔案（請同時存入 ppt 及 pdf 檔案）
(2) 微電影檔案（格式 MP4、MPG、MOV，影片解析度 1920*1080（HD）以上，畫面格式 16:9）
☐ 本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守競賽各項規定，參賽作品皆由選手獨立完成，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。
隊長親筆簽名：_____
隊員親筆簽名：_____
隊員親筆簽名：_____
中華民國 108 年____月____日</td></tr>
<tr><td>上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。</td><td>本封袋請以掛號、限時掛號、快遞或宅急便寄發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由參賽者自行負責。</td></tr>
</table>

附件七

「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽

作品提案表（填寫範例）

■ 參賽單位（學校）　**全家高中**

■ 參賽隊伍名稱　**全家好棒棒隊**

■ 提案作品名稱　**黑糖芝麻米餅乾**

■ 應用之在地食材　**寶山黑糖、西港芝麻、柳營鮮奶**

■ 國產米或米穀粉之烘焙百分比　**80%**（80/(80+20)=80%）

■ 食譜（10 人份）

食材名稱	使用量（10 人份）	單位	分切規格（cm 或 mm）	保存方法
無鹽奶油	0.2	公斤		冷藏
寶山黑糖	0.15	公斤		常溫
砂糖	0.1	公斤		常溫
鹽	0.005	公斤		常溫
雞蛋	0.1	公斤		冷藏
柳營鮮奶	0.075	公斤		冷藏
國產米穀粉	0.4	公斤		常溫
低筋麵粉	0.1	公斤		常溫
西港黑芝麻	0.05	公斤		常溫
西港白芝麻	0.05	公斤		常溫

註：所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請將其詳細填妥。

附件七

■ 調理步驟說明

1.無鹽奶油+黑糖+砂糖+鹽拌勻。

2.分次加入雞蛋拌勻。

3.倒入鮮奶拌勻。

4.將國產米穀粉及低筋麵粉過篩倒入，再加入黑白芝麻拌勻即可。

5.分割重量 20 公克/個，搓圓壓平。

6.以上火 180℃/下火 130℃，烤焙 20~25 分，金黃色即可取出。

7.冷卻，6 個包裝成一份。

■ 參賽動機（略）

■ 在地食材特色及創作理念說明（略）

■ 提案作品照片（略）

■ 參賽隊伍團體照（略）

■ 原料標章照片（略）

附件七

■ 成本計算

*食材單價請參考一般零售通路銷售價格

食材名稱	食材單價 元/個（或公斤）	使用量 （10 人份）	單位 個（或公斤）	總價 元（10 人份）
無鹽奶油	330 元/公斤	0.2	公斤	66
寶山黑糖	55 元/公斤	0.15	公斤	8.25
砂糖	30 元/公斤	0.1	公斤	3
鹽	17 元/公斤	0.005	公斤	0.09
雞蛋	150 元/公斤	0.1	公斤	15
柳營鮮奶	80 元/公斤	0.075	公斤	6
國產米穀粉	64 元/公斤	0.4	公斤	25.6
低筋麵粉	31 元/公斤	0.1	公斤	3.1
西港黑芝麻	500 元/公斤	0.05	公斤	25
西港白芝麻	500 元/公斤	0.05	公斤	25

■ 10 人份食材成本總計 177.04 元

■ 每份作品食材成本計 17.704 元

■ 作品售價設定 53 元