


2014 台灣冰淇淋達人創意大賽

報名簡章



指導單位：  行政院農業委員會

主辦單位：  中華穀類食品工業技術研究所

協辦單位：台灣區乳品工業同業公會

中 華 民 國 1 0 3 年 6 月 2 6 日

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽

一、宗旨：

去年國內冰品市場自全家便利超商霜淇淋開賣後，陸續有 7-11、新東陽、松青超市及其它大賣場等加入冰品戰局，標榜著日本進口的霜淇淋在台灣如冰風暴般持續延燒。

霜淇淋價格便宜，但製作出的口感、口味及產品儲存較有限制。冰淇淋在一部機器裡可製作出多種口味，並且可置於冷凍展示櫃內供消費者多樣選擇，另外還可添加各種色彩繽紛的新鮮水果、餅乾或淋醬，可一邊欣賞，一邊細細品嚐。

台灣一年四季有著豐富多彩又新鮮的農產食材，在盛夏的季節裡使用含有純天然國產鮮乳再搭配在地農產食材的冰淇淋，鮮乳的醇香、茶葉的清香、水果的甜香，以及稻米內斂的香氣，不要匆忙的吞嚥，停下來細細的品嚐，舌尖上會發現有著濃厚的台灣味，健康、美味、新鮮全部吃得到。

本年度辦理「台灣冰淇淋達人創意大賽」，與目前市面上流行的霜淇淋相較下，冰淇淋可創造出更多的「新鮮」花樣，並且原料採用 100%國內在地元素，除了可減少碳足跡，也可突顯國內獨有特色。

行政院農業委員會補助本所辦理「2014 台灣冰淇淋達人創意大賽」，利用有鮮乳標章的國產鮮乳，搭配台灣豐富的在地農產食材，透過競賽，激發選手們無限想像的創意，製作出純正在地、屬於我們國內特有美味的冰淇淋。選手於比賽後的創意作品將透過媒體發表，展示於國人面前，並再與店家合作辦理全台聯合行銷活動，刺激消費，同時也可拓展國產乳品多元化利用，提高國產冰淇淋附加價值，並為國內農產品創造出另一種商機。

本年度為第二屆辦理，再度號召國內各界菁英達人踴躍參與，共同開發創意與產業融合的新局面。

二、指導單位：行政院農業委員會

主辦單位：財團法人中華穀類食品工業技術研究所

三、比賽時間：

報名日期：即日起至 8 月 15 日止

初賽公佈：103 年 8 月 22 日(五)

決賽說明會：103 年 9 月 11 日(四)下午 2:00

決賽：103 年 10 月 2 日(四)

頒獎典禮暨成果發表：預計 103 年 10 月中旬

四、比賽地點：

財團法人中華穀類食品工業技術研究所
新北市八里區中山路三段 223 號

五、參加對象：

凡年滿 18 歲以上（民國 86 年 7 月 31 日以前出生），具有中華民國國籍皆可報名參加。

六、比賽題目：

1. 三種主題冰淇淋，冰淇淋(Ice cream)，配方總百分比中乳固型物 15%以上，乳脂肪 8%以上，有鮮乳標章的國產鮮乳 50%(含)以上。

(1)芒果：

主材料—芒果，副材料—不限，但使用比例需低於主材料。每杯冰淇淋 80g±5g，共 8 杯，容器自備，不需裝飾。

(2)台灣茶：

主材料—台灣茶，副材料—不限，但使用比例需低於主材料。共 80g±5g，共 8 杯，容器自備，不需裝飾。

(3)台灣米：

主材料—台灣米，副材料—不限，但使用比例需低於主材料。每杯冰淇淋 80g±5g，共 8 杯，容器自備，不需裝飾，米穀粉得向主辦單位索取。

2.盤飾冰淇淋

(1)利用前項三種主題冰淇淋，搭配國產新鮮水果 2 種（含）以上，製作盤飾冰淇淋 8 盤，容器自備。

(2)盛裝用盤子直徑或長度不得超過 25 公分。

3.冰淇淋蛋糕

(1)利用前項三種主題冰淇淋組合成直徑 8 英吋蛋糕 2 個，一個裝飾，一個不裝飾切 8 份。

(2)冰淇淋成份含量佔配方比例 80%以上。

※1.國產鮮奶必須使用有鮮乳標章之鮮奶。

※2.國產水果及農產品需為台灣自產之新鮮水果，如百香果、芒果、香蕉、鳳梨...等。

七、報名方式：

1.報名時間：即日起至 8 月 15 日。

2.報名方式：請填寫報名表，一律先採電子郵件（E-mail）報名。
（may.wu@cgprdi.org.tw）

3 完成報名後，主辦單位將以 e-mail 回覆並告知比賽編號。

4.初賽繳交文件：

- (1)請郵寄光碟一片至主辦單位(需含報名表、選手自我介紹及產品主題介紹、比賽配方表、作品照片)。
 - (2)郵寄時以油性筆在光碟上註名參賽者姓名，郵寄前請務必測試光碟內容可正常執行。特別建議將光碟於其他電腦進行測試無問題後再繳交。
 - (3)比賽同意書及個人資料提供同意書請自行列印填寫，簽名後連同光碟資料一併寄回本所。
- 5.初賽郵寄文件截止日：103年8月15日(以郵戳為憑)

郵寄地址：24937 新北市八里區中山路三段 223 號(中華穀類食品工業技術研究所)

收件人：2014 台灣冰淇淋達人創意大賽收

- 6.聯絡窗口：財團法人中華穀類食品工業技術研究所
 聯絡人姓名：吳美蘭 小姐
 電話：02-26101010 #258
 電子信箱：may.wu@cgprdi.org.tw

八、競賽獎項

- 第一名 1 位：獎金新台幣 30,000 元與獎狀及獎牌
 第二名 1 位：獎金新台幣 20,000 元與獎狀及獎牌
 第三名 1 位：獎金新台幣 10,000 元與獎狀及獎牌
 佳作 5 位，獎金新台幣 3,000 元與獎狀

參加成果發表會選手補助材料費每人新台幣 3,000 元

配合全台聯合行銷之店家將由主辦單位提供部分行銷推廣經費。

※得獎金額依規定應由發獎單位扣繳所得稅款。

九、初賽評審方式：

- 1.初賽結果公佈日期：103年8月22日，選出8名進入決賽。
- 2.公佈方式：以 E-mail 通知及本所網頁公佈
3. 初審評分方式及標準：

- (1)由主辦單位進行書面審查作業，依照下列評分表進行評分，審查結果，依照總成績選出 8 名選手進入決賽。

評分項目	百分比	評分內容
主題介紹	30	產品製作理念
配方表	30	配方合理性及完整性
照片整體外觀	30	符合比賽規格說明
基本資格要求	10	符合為主
合計	100	

十、決賽說明會：

1.103年9月11日入圍決賽選手，辦理決賽說明會。

(1)比賽產品配方應與初賽送件相符，若需修改，可於決賽說明會當日提出申請，由裁判核決，唯修改幅度應低於10%。決賽說明會之後不得修改配方。

2.決賽組別於說明會當天由選手自行抽出組別籤號，同時並發送比賽通知。

十一、選手報到準備

1.日期：103年10月1日(星期三)下午2:00~4:00

時間	內容
下午2:00~3:00	選手自備材料送達會場
下午3:00~4:00	冰淇淋機技師對比賽選手進行機器操作說明

十二、決賽：

1.決賽日期：

103年10月2日(星期四)

2.評審方式：

(1)由主辦單位邀集5位之冰品相關專業人員，進行評分。

(2)評分標準

評分項目	百分比	評分內容
創意	25	產品原創性、主題的符合及日後推廣的可行性
口味	20	使用適當調味料以展現整體的味道及口感
外觀	20	吸引人的造型外觀、正確的操作方法及技巧，產品擺設
商品化	15	可量產、符合經濟效益和市場需求
衛生安全	10	製作過程之衛生及用料符合食品安全
產品規格標準	10	符合題意要求
合計	100	

(3)注意事項

A.參賽隊伍加總計分相同時，以創意項總分高者優先，其他依序為口味、外觀之總分，作為排名順序之評比依據。

B.參選作品不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，以及使用他人

註冊商標之圖樣，若經發現有上述不法情事者，除取消其得獎資格、追回獎金及獎品，得獎缺額之遞補與否由評審團與主辦單位共同協議之。

十三、頒獎典禮暨成果發表：

- 1.時間：另訂。
- 2.地點：另訂。
- 3.辦理情形：主辦單位補助前八名選手材料補助費每人新台幣3,000元整，配合本所辦理參加媒體記者成果發表會，將比賽作品推廣於國人。

十四、全省聯合行銷活動：

- 1.時間：103年10月至11月。(另訂)
- 2.活動內容：得獎選手店家共同參與聯合行銷活動。
- 3.聯合行銷補助費用：主辦單位補助參與活動之店家每店新台幣8,000元整。

十五、活動時程

	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
1.前置作業	■						
2.活動宣傳	■						
3.報名	■						
4.提交作品	■						
5.初審			8/22				
6.比賽說明會				9/11			
7.決賽					10/2		
8.媒體發表					■		
9.聯合行銷					■		

- 1.活動選出之得獎選手，將於本次活動主題官網、新聞媒體、臉書..等進行宣傳

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽 報名表

※因『個人資料保護法』規定，煩請同時填寫「個人資料提供同意書」並詳閱後簽名回傳，才算完成報名手續。

編號： (主辦單位填)

姓名				性別		出生日期		(相片黏貼處)					
						年 月 日							
身分證字號													
聯絡地址		□□□											
電子信箱													
聯絡電話		()		手機									
公司電話		()		傳真									
現在服務單位		單位											
		職務				年資 年							
最高學歷		校名		科系		畢業日期							
工作經歷													
推 薦 單 位 (無推薦單位章，即未完成報名)													
單位全名								(蓋推薦單位章)					
負責人													
地 址		()											
電 話		()		手機									
電子信箱													
各項審查與比賽紀錄													
審核結果		選手自我點檢		<input type="checkbox"/> 報名表 <input type="checkbox"/> 個人資料提供同意書 <input type="checkbox"/> 選手自我介紹及產品主題介紹 <input type="checkbox"/> 比賽配方表共五份 <input type="checkbox"/> 作品照片及介紹共七份 <input type="checkbox"/> 比賽同意書(含身分證影本)						<input type="checkbox"/> 主 <input type="checkbox"/> 辦 <input type="checkbox"/> 單 <input type="checkbox"/> 位 <input type="checkbox"/> 檢 <input type="checkbox"/> 核			

(可以影印)

報名表填寫完後，連同已簽名之「個人資料提供同意書」mail 至 may.wu@cgprdi.org.tw 或傳真 02-26103351，並請來電確認是否完成報名。02-26101010 分機 258 吳小姐

個人資料提供同意書

您參加「2014 台灣冰淇淋達人創意大賽」所填寫之個人資料(包括：姓名、任職單位、職稱、電子郵件、聯絡方式……等)，將由財團法人中華穀類食品工業技術研究所(以下稱「穀研所」)進行蒐集、處理及利用。穀研所僅於處理相關參加、通知以及後續穀研所舉辦相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

前開個人資料將由穀研所永久保留，惟您得隨時通知穀研所刪除該等個人資料。穀研所將依個資法規定保護您的個人資料。若您同意穀研所對您發送穀研所活動訊息或其他行銷資料，您得隨時取消訂閱。您依個資法第 3 條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請求至新北市八里區下罟子 12 之 6 號中華穀類食品工業技術研究所技術輔導組，穀研所將於法定期間內處理您的請求。

我已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束(請打勾)

中華穀類食品工業技術研究所

立書人：(請本人簽名或蓋章)

中華穀類食品工業技術研究所個人資料保護申訴電話：02-2610-1010

中 華 民 國 年 月 日

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽
選手自我介紹及產品主題介紹

選手姓名：

自我介紹：(最多 200 個字)	
產品主題名稱	
產品主題介紹： (最多 200 個字)	

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽
冰淇淋比賽配方表
三種主題冰淇淋－芒果

使用之農產品或水果，請務必填寫產地名稱，如阿里山茶葉、玉井芒果..等。

選手姓名：		組別： (選手勿填)	
產品名稱：		製作數量：	

材 料 名 稱	百分比 (%)	重 量 (公克)	製 作 方 法 與 條 件
合計			

請自行影印。

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽
冰淇淋比賽配方表
三種主題冰淇淋－台灣茶

使用之農產品或水果，請務必填寫產地名稱，如阿里山茶葉、玉井芒果..等。

選手姓名：		組別： (選手勿填)	
產品名稱：		製作數量：	

材 料 名 稱	百分比 (%)	重 量 (公克)	製 作 方 法 與 條 件
合計			

請自行影印。

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽
冰淇淋比賽配方表
三種主題冰淇淋－台灣米

使用之農產品或水果，請務必填寫產地名稱，如阿里山茶葉、玉井芒果..等。

選手姓名：		組別： (選手勿填)	
產品名稱：		製作數量：	

材 料 名 稱	百分比 (%)	重 量 (公克)	製 作 方 法 與 條 件
合計			

請自行影印。

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽 盤飾冰淇淋比賽配方表

- 1.所使用之主題冰淇淋名稱，請填入「材料名稱」欄中。
- 2.使用或裝飾之農產水果，請務必註名產地名稱，如玉井芒果、旗山香蕉..等。
- 3.請填寫完整所有使用材料。
- 4.「製作方法與條件」欄內請直接填寫製作盤飾冰淇淋之步驟。
- 5.使用之果醬或餅乾...等裝飾用配料，需為自製之產品，並附配方表。

選手姓名：		組別： (選手勿填)	
產品名稱：		製作數量：	

材 料 名 稱	百分比 (%)	重 量 (公克)	製作方法與條件
合計			

請自行影印。

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽

冰淇淋蛋糕比賽配方表

1. 所使用之主題冰淇淋名稱，請填入「材料名稱」欄中。
2. 使用或裝飾之農產水果，請務必填寫產地名稱，如玉井芒果、旗山香蕉..等。
3. 請填寫完整所有使用材料。
4. 「製作方法與條件」欄內請直接填寫製作冰淇淋蛋糕之步驟。
5. 使用之果醬或餅乾...等裝飾用配料，需為自己製作之產品，並且要另外提供產品配方表。

選手姓名：		組別： (選手勿填)	
產品名稱：		製作數量：	

材 料 名 稱	百分比 (%)	重 量 (公克)	製作方法與條件
合計			

請自行影印。

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽

作品照片及介紹

三種主題冰淇淋－芒果

選手姓名：_____

產品名稱：_____ 製作數量：_____

產品圖片黏貼處
4×6

創意理念	100 字以內
------	---------

(可影印使用)

可至以下網站下載報名表及簡章：

中華穀類食品工業技術研究所 <http://www.cgprdi.org.tw/>

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽

作品照片及介紹

三種主題冰淇淋－台灣茶

選手姓名：_____

產品名稱：_____ 製作數量：_____

產品圖片黏貼處
4×6

創意理念	100 字以內
------	---------

(可影印使用)

可至以下網站下載報名表及簡章：

中華穀類食品工業技術研究所 <http://www.cgprdi.org.tw/>

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽

作品照片及介紹

三種主題冰淇淋－台灣米

選手姓名：_____

產品名稱：_____ 製作數量：_____

產品圖片黏貼處
4×6

創意理念	100 字以內
------	---------

(可影印使用)

可至以下網站下載報名表及簡章：

中華穀類食品工業技術研究所 <http://www.cgprdi.org.tw/>

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽 作品照片及介紹－盤飾冰淇淋

選手姓名：_____

產品名稱：_____ 製作數量：_____

產品圖片黏貼處
4x6

創意理念	100 字以內
------	---------

(可影印使用)

可至以下網站下載報名表及簡章：

中華穀類食品工業技術研究所 <http://www.cgprdi.org.tw/>

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽

作品照片及介紹—冰淇淋蛋糕（正面）

選手姓名：_____

產品名稱：_____ 製作數量：_____

1. 8吋蛋糕作品照片需正面、側面、剖面共三張圖

<p>產品圖片黏貼處 4×6</p>	
<p>創意理念</p>	<p>100 字以內</p>

(可影印使用)

可至以下網站下載報名表及簡章：

中華穀類食品工業技術研究所 <http://www.cgprdi.org.tw/>

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽

作品照片及介紹－冰淇淋蛋糕（側面）

選手姓名：_____

產品名稱：_____ 製作數量：_____

產品圖片黏貼處
4x6

(可影印使用)

可至以下網站下載報名表及簡章：

中華穀類食品工業技術研究所 <http://www.cgprdi.org.tw/>

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽

作品照片及介紹—冰淇淋蛋糕（剖面）

選手姓名：_____

產品名稱：_____ 製作數量：_____

產品圖片黏貼處
4x6

(可影印使用)

可至以下網站下載報名表及簡章：

中華穀類食品工業技術研究所 <http://www.cgprdi.org.tw/>

2014 台灣冰淇淋達人創意大賽 比賽同意書

姓名：

- 一、參賽選手必須遵守比賽規則，配合主辦單位人員安排及接受主辦單位和評審團的指揮。
- 二、參賽選手同意無條件，無限期的提供產品配方與造形供主辦單位使用，以一些已知或未知形式翻製宣傳他們的形象(如廣告、展覽會、投影、網站、電子照片檔案庫等)。
- 三、得獎選手同意配合主辦單位辦理之推廣活動。
- 四、參賽選手同意以上提出的所有規則條款。

此致

財團法人中華穀類食品工業技術研究所

公司(學校)：

簽署人：

公司章：

選手簽名：

日期：

身分證正反面影本(請浮貼)