

2022 銀川盃米食料理大賽簡章

一、活動目的

透過銀川有機米產品製作創意米食料理，將年輕創意活力凝聚於台灣在地米食，結合農村關懷與食農教育，推廣米食文化，為有機米產業盡一份心力！

二、辦理單位

主辦單位：有限責任花蓮縣銀川有機農產品生產合作社（銀川有機米）

輔導單位：行政院農委會農糧署東區分署

三、報名資格

不限年齡、職業、無需具備餐飲背景或相關證照，參賽期間意識清醒，能安全且獨立操作電器及廚房設備者，皆可報名。

※12 歲以下孩童需有家長一同參賽協助，並自行維護安全！

四、比賽費用

免報名費，唯需自行負擔參賽之材料費、交通費等其他相關費用。

※主材料需使用銀川有機米之商品，詳見競賽規則。

五、活動時程

(一) 報名日期：於即日起至 2022 年 09 月 18 日 晚上 11:59 截止

(二) 初賽資料回填、FB 或 IG 發文累積讚數：至 2022 年 09 月 30 日 中午 12:00 截止

(三) 初賽結果公告：於 2022 年 10 月 13 日 公告

(四) 決賽日期：2022 年 11 月 19 日 花蓮富里-銀川永續農場 現場料理、並進行決選
頒獎

※ 決賽前一日晚上可申請免費住宿，詳見第七點：競賽方式。

※ 主辦單位保有最終修改、變更、活動解釋及取消本活動之權利，若有相關異動或因
疫情影響，將會公告於官方臉書，恕不另行通知。

六、報名方式：

1-2 人為一隊，一律採用線上報名：於 2022 年 08 月 01 日至 2022 年 09 月 18 日
晚上 11:59 前，於指定報名表單填寫，完成線上報名。報名資料經審查通過後，主辦
單位將於三個工作天內，以 E-mail 方式回傳報名確認通知及後續參賽作品規定與上傳
方法，收到通知信者即為報名成功。

※ 報名表單連結：<https://forms.gle/dxzk6SQTMDa4TCjE9>

※若有其中一參賽者為 12 歲以下孩童，另一參賽者需為家長，由家長一同參賽協助，
並自行維護安全。

※ 詳細比賽方式，請參閱第七點：競賽方式！

七、競賽方式

【初賽規則】

- 比賽方法：線上書審+FB 或 IG 發文累積讚數 (評審團評分 80%+讚數 20%)
- 比賽規範與辦法
 - ① 參賽組別 (請擇一報名，不得跨組)
 - 主餐組：中西式主餐，如燉飯、煲飯、義大利麵、披薩等
 - 烘培組：中西式點心，如蛋糕、餅乾、派、月餅、中式糕點等

② 料理原則：依照料理類別選擇參賽組別「主餐組」或「烘焙組」，並使用指定之銀川有機米產品作為料理主食材（詳見附件一），且占整體料理比例達 30%以上（以重量計）。

③ 作品繳交

※於 FB 或 IG 公開發文累積讚數，並依照主辦單位 Email 的報名確認通知中，提供的 google 表單回填作品資料

※ 回填時間：至 2022 年 09 月 30 日 晚上 11:59 截止，google 表單需回填資料：

- A. 作品名稱、創作理念（100 字以內即可）
- B. 食譜配方表：請詳列食材名稱與使用重量
- C. 作法步驟：請詳述料理步驟
- D. 成品照：3 張（料理與使用銀川商品之合照 / 俯面(上至下) / 側面）
- E. FB 或 IG 貼文連結：將成品依規定之「料理與使用銀川商品之合照+食譜」

於活動時間內公開發文至 **FB 或 IG(擇一)**，並於貼文中 **Tag 銀川有機米粉絲專頁**（輸入「@銀川有機米」），以及標記以下兩個專屬 # Hashtag：

#銀川有機米

#2022 銀川盃米食料理大賽

發文完成後，回傳該貼文之連結

※讚數**限單一平台、單一帳號、單一貼文累積**，不得多平台、多帳號、多貼文加總，兩人為一隊者，限發於其中一人之帳號，並確保帳號、貼文皆為**公開狀態**，若因任何原因導致讚數無法被主辦單位統計者，該項評分視為 0 分。

【決賽規則】

- 比賽方法：現場料理 (評審團評分 90%+現場觀眾投票 10%)

● 比賽時間地點：

【時間】2022/11/19 (六)

【地點】銀川有機米觀光工廠 (983 花蓮縣富里鄉公埔路 2 段 75 號)

【流程】分上下午場進行決賽，如下表 (最終時間表，會依決賽前公布為主)

場次	時間
上午場 (主餐組)	09:45 報到
	10:00~11:30 料理製作
	11:30~12:00 料理介紹+評分
換 場	12:00~12:30
下午場 (烘焙組)	12:15 報到
	12:30~14:30 料理製作
	14:30~15:00 料理介紹+評分
頒 獎 (兩組共同)	15:30

● 比賽住宿需求

① 若需於活動前一日抵達，請於 10/20 前主動告知，主辦單位可提供**免費住宿**，一隊提供一間雙人房，若升級房型、加訂，請主動告知，需額外確認有無空房與收費。

● 比賽規範與辦法

現場製作初賽報名之創意料理共 2 份 (1 份供展示 / 1 份供評審試吃評分)

- ① 決賽參賽者須與初賽報名時相同，不得額外增加人手，若有其他緊急狀況，請與主辦單位確認。
- ② 【主餐組】將提供 90 分鐘 進行烹飪、擺盤以及善後清潔時間。
【烘焙組】將提供 120 分鐘 進行烹飪、擺盤以及善後清潔時間。
- ③ 現場比賽料理、攜帶食材、擺盤需與初賽報名表上所載相同，可攜帶清高湯、蜜漬水果等需長時間醃漬食品，有需提前使用電鍋煮飯者，請告知主辦單位，並可提前 15 分鐘至現場使用電鍋煮飯，除此之外所有食材皆不得事前烹飪、不得攜帶半成品進場，否則以棄權論。
- ④ 決賽所有材料、配菜、調味料、器皿等相關材料及展示佈置均請自行準備。主辦單位僅提供欲使用之銀川商品、烤箱、電鍋、卡式爐、不沾鍋、料理盆、基礎調味料(鹽巴、糖、醬油、醋、沙拉油)、夾子/湯勺/鍋鏟/飯匙、刀子/砧板，進行料理、烘烤使用；擺盤部分，一組僅提供兩個白瓷盤，若有其他擺盤需求請自備 (詳見附件二，實際提供項目以決賽前主辦單位公告為主，大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)。為考慮現場配線，電器用品需於確認參與決賽時一併提出申請，通過方可攜帶，否則現場一律不得攜帶。
- ⑤ 比賽當日，會邀請現場民眾觀賞比賽，進行拍攝採訪等，參賽者須介紹作品理念(3 分鐘內)，觀眾將依作品外觀、作品理念參與投票。

※ 決賽相關注意事項，屆時以銀川 Email 告知為準。

● 注意事項

- ① 比賽當日，在必要情況下主辦單位有權修改比賽相關規則，並由主辦單位向參賽隊伍說明。
- ② 當日比賽選手若有任何疑問，該場評審委員有絕對裁決權。

- ③ 主辦單位概不負責保管比賽隊伍所攜帶之器具與個人之財物。
- ④ 主辦單位保有比賽中所使用的烹飪、布置、成品與決賽過程之錄影及拍照權利。
- ⑤ 使用非該參賽作品所須材料者，不予計分。

● 評審標準與機制

評審團：各組由 3-4 位評審組成評審團，初賽依回填書面資料評分，決賽則依現場料理製作情形與試吃評分，評分標準如下：

【初賽】 評分標準如下：評審團 (80%) + FB 或 IG 讚數 (20%)

上傳食譜的完整性與可行性	20%
銀川食材運用程度	20%
料理創意獨特性	20%
整體搭配與外觀	20%
FB 或 IG 讚數	20%

※ 初賽選出各組前三名，將前往花蓮銀川有機米現場料理，進行決賽。

※ 決賽名單公布時間：2022 年 10 月 13 日 (四)

※ 另初賽每組累積讚數最高前三名，即獲「最佳人氣獎」！

【決賽】 評分標準如下：評審團 (90%) + 現場觀眾投票 (10%)

口味與烹飪技巧	30 %
銀川食材運用程度	20 %
創意獨特性	20 %
整體搭配與外觀	20 %
現場觀眾投票	10 %

● 比賽獎勵

【初賽】

- 主餐組、烘焙組各取前三名進入決賽
- 人氣獎：各組 FB 或 IG 累積讚數前三名者可獲得 現金 2,000 元整

組 別	初賽 - 人氣獎	
主餐組	3 組	現金 2 千元
烘焙組	3 組	

【決賽】

- 第一名：現金 30,000 元整 (每組取一名)
- 第二名：現金 20,000 元整 (每組取一名)
- 第三名：現金 10,000 元整 (每組取一名)

組 別	第一名	第二名	第三名
主餐組	3 萬	2 萬	1 萬
烘焙組	3 萬	2 萬	1 萬

八、聲明與注意事項 (相關個人權益，請詳閱)

● 注意事項：

參賽作品不得有侵害他人權利之情事，否則應負擔最終賠償責任。

- 1) 參賽者一經報名完成視為同意將姓名、照片、影片及圖文資料等上傳資料授權予本公司作為本活動宣傳、行銷使用，並於繳交報名資料並資格確立後，即視同將該作品之智慧財產權 (包括且不限於專有重製權、專有公開口述、

播送、上映、演出、展示權、專有改作、編輯權、專有出租權等)讓與本公司,本公司得授權第三人使用,無須另外通知或取得參賽者同意。

2) 參賽者一經報名完成均視為同意本簡章各項相關規定,如有違反,本公司得逕行取消其參賽資格,不得異議。

3) 本注意事項如有未盡事宜,本公司得隨時修訂並公布於本公司網站及本活動粉絲專頁,敬請密切注意。※活動頁網址:<https://reurl.cc/9GlmEx>

● 個資聲明:

本公司為舉辦廚藝競賽之相關業務,依據,依「個人資料保護法」(以下簡稱個資法)第八條第一項規定,公告下列事項,請詳閱。

一、蒐集個人資料之目的

本公司為舉辦廚藝競賽、市集等相關業務,需蒐集您的個人資料。

二、個人資料處理、利用之期間與範圍

1) 本公司將於蒐集目的之存續期間或因執行業務所必須的保存期間內合理處理、利用您的個人資料,處理、利用地區為台灣地區。

2) 本公司將利用您的個人資料於蒐集目的之各項業務執行,包括提供競賽資訊、頒獎、圖文發表等、以及因業務執行所必須之各項聯繫、通知、統計分析等與本次廚藝競賽、市集相關之業務

三、蒐集之個人資料類別

本公司因執行業務蒐集您的個人資料包括之姓名、出生年月日、國民身分證統一編號、特徵、婚姻、家庭、教育、職業、聯絡方式、社會活動及其他得以直接或間接方式識別該個人之資料。

四、個人資料之提供

- 1) 您可自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供個人資料，本公司將無法提供服務。
- 2) 請依各項服務需求提供您本人正確、最新及完整的個人資料，若您的個人資料有任何異動，請主動向本公司申請更正。
- 3) 若您提供錯誤、過時、不完整或具誤導性的資料，而損及您的相關權益，本公司將不負相關賠償責任。

五、個人資料之保密

本公司將善盡個人資料保護之責。如因天災、事變或其他不可抗力所致者，致您的個人資料被竊取、洩漏、竄改、遭其他侵害者，本公司將於查明後以電話、電子郵件或網站公告等方法，擇適當方式通知您。

六、當事人就個人資料得行使之權利

您可依個資法第三條規定，就本公司保有您的個人資料行使以下權利：

- 1) 請求查詢或閱覽。
- 2) 請求製給複製本。
- 3) 請求補充或更正。
- 4) 請求停止蒐集、處理、利用或請求刪除，惟因本公司執行業務所必須者，本公司得不依請求為之。

若您欲執行上述權利，請與本公司聯繫。

七、告知聲明之修訂

本公司保有修訂本告知聲明之權利，本公司於修訂本告知聲明內容後將透過您所提供的聯絡方式或於網站上以公告的方式通知您，如您未提出異議或繼續使用本公司相關服務，表示您已同意本公司所更改之內容。

八、若您填妥報名表單並送出，表示您已同意以上之內容。

※ 聯絡資訊 ※

如對上述有任何問題或不了解的地方，歡迎您的來電與私訊詢問喲！

- 主辦單位：銀川有機米
- 聯絡電話：02-7730-2980 (無分機)
- Email 電子郵件：greenfield0382@gmail.com
- FB 臉書：<https://www.facebook.com/yin.chuan.organic.rice>
- IG：<https://www.instagram.com/yinchuanorganic/>
- 官網：<https://www.yin-chuan-organic.com/>
- Youtube：<https://www.youtube.com/channel/UCmlHHjWqglzBIR23unaM0jA>

附件一：比賽指定使用銀川料理商品如下表

※ 擇一商品即可，但銀川商品需為料理主要材料，且佔整體料理重量 30%以上

※ 不同規格、包裝形式之銀川商品，亦可使用 (有不確定者請先與主辦單位確認)

指定商品	圖片	介紹
有機白米 有機糙米 有機胚芽米 2KG		嚴選高雄 139，栽種於花蓮，口感 Q 彈、飯香濃郁
有機香米 2KG		嚴選高雄 147，栽種於花蓮富里，口感 Q 彈，帶有淡淡芋頭香味！
有機長秈白米 有機長秈糙米 2KG		嚴選台中秈 10 號，栽種於花蓮富里，米粒瘦長飽滿，口感 Q 彈不黏膩，粒粒分明，適合炒飯。
有機黑米(黑糙米) 900G		米粒不具黏性，加入白米中一同煮食，更增添香氣與營養，養生、美味的好選擇。
糯米系列(600G) 有機長糯米 有機圓糯米 有機紫米(黑糯米) 有機紅米(紅糯米)		<p>【圓糯】 米粒呈不透明，米飯 Q 軟且黏性佳，適做：鹼粽、八寶粥</p> <p>【長糯】 米飯 Q 軟且黏性較圓糯白米低，適做：粽子、油飯</p> <p>【黑糯】 具黏性，製成紫米粥，營養滿分，香氣十足。</p>

		<p>【紅糯】</p> <p>極具特色的品種，具黏性營養滿分。</p>
有機在來米(600G)		特殊品種、有機栽種，研磨後可廣泛使用於各式中式料理！
有機十穀糧 900G		銀川精選 10 種 100%有機穀物，皆經國內外有機驗證，最佳比例，不僅好吃，更好煮，不會熟度不均！
有機三色藜麥飯 1KG		有機白米加入有機進口三色藜麥(白藜、紅藜、黑藜)，不苦澀，更多樣的營養，安心又好吃。
有機純米麵 300G		100%有機純米製的麵！完全無麩質過敏源，口感 Q 彈，不易糊！
有機純米粉 有機南瓜米粉 200G		100%有機純米製成的米粉，完全無麩質過敏源，熱水沖泡即可，快速方便。

有機糙米粉 (生粉) 500G		使用 100%有機糙米研磨製成，含更多營養，可取代低筋麵粉，可製成米蛋糕、杏仁瓦片...
--------------------	---	--

<p>有機蓬萊米粉 (生粉) 500G</p>		<p>使用 100%有機白米研磨製成，可取代低筋麵粉，製成黑糖糕、戚風蛋糕、餅乾...</p>
<p>有機十穀米粉 (生粉) 500G</p>		<p>銀川精選 10 種 100%有機穀物，使用專業工法研磨成粉，可製作戚風蛋糕、饅頭添加使用...</p>
<p>有機在來米粉 (生粉) 600G / 500G</p>		<p>100%純正有機在來白米，使用專業工法研磨成粉，廣泛用於中式傳統美食，可製蘿蔔糕、碗粿等...</p>
<p>有機糯米粉 (生粉) 600G / 500G</p>		<p>100%純正有機糯米，使用專業工法研磨成粉，廣泛用於台灣傳統甜食，可製湯圓、麻糬、年糕等...</p>
<p>有機米穀粒 150G</p>		<p>非油炸！使用有機米製作，無麩質過敏源，直接吃或加入牛奶/優格都合適，酥脆口感×輕甜口味，讓人一口接一口。</p>
<p>有機糙米粉 (熟粉) 600G</p>		<p>使用 100%有機糙米，經一貫熟化與研磨，保留糙米營養，無糖無添加，喝起來不負擔，淡淡米香，是早餐/點心/宵夜最佳選擇。</p>
<p>有機十穀米粉 (熟粉) 600G</p>		<p>無糖無添加，嚴選國外及台灣有機驗證的十種雜糧，一貫熟化與研磨，保留多種營養，飽足感十足，健康不負擔。</p>

附件二：決賽提供器具

1. 除了表列項目外，其他器材需求可先詢問主辦單位，若主辦單位無此器材，請自行準備帶至現場，主辦單位恕不提供。
2. 實際提供項目以決賽前主辦單位公告為主，大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任。
3. 為考慮現場配線，電器用品需於確認參與決賽時一併提出申請，通過方可攜帶，否則現場一律不得攜帶。
4. 現場另有共用冰箱可供使用

器材	數量(每組)
家用烤箱	1 台
電鍋	1 台
卡式爐	1 台
不沾鍋	1 個
料理盆	2 個
夾子 / 湯勺 / 鍋鏟 / 飯匙 / 刀子 / 砧板	各 1 個
基礎調味料(鹽巴、糖、醬油、醋、沙拉油)	各 1 個
白盤	2 個