

## 新聞稿附件-第三屆「臺灣炒飯王」全國賽得獎名單

農糧署 110.12.17

### 一、經典天王組

獎項	業者名稱/ 地址	參賽炒飯 /售價	使用產銷 履歷米品種	產品特色
冠軍	御珍坊/臺南市安南區 安和路1段60號1樓	塔香麻油松阪 豬炒飯 /每份120元	臺稔9號	將臺稔9號米，佐以塔香、 蛋香、麻油拌炒國產雪花 豬頸肉，搭配黑麻油翻鍋 鑊氣，讓饕客口齒留香， 回味無窮。
亞軍	歐桑米粉湯/花蓮市公 正街15號	茄汁蝦仁炒飯 /每份100元	臺稔9號	蔥花、洋蔥、蒜碎、鳳梨 丁爆香蝦仁，翻炒出味道 香甜，色澤鮮紅的絕妙經 典味。
季軍	炒飯超人漢口店/臺中 市北區長青里漢口路 三段155號	肉絲炒飯 /每份75元	臺南11號	嚴選溫體豬肉炒出記憶中 最懷念的媽媽味，每一口 都是簡單又難忘的家常 味。
優勝	一品炒不動商行(炒不 動)/新北市土城區峰 廷街60號	肉絲炒飯 /每份70元	高雄145號	以頂級食材松坂肉結合高 雄145號米的軟Q香黏口 感，展現不凡的好滋味。
	白師父料理/新北市新 店區三民路24號	蝦味鮮香炒飯 /每份120元	臺稔9號	自製調味醬佐以蝦醬、整 尾新鮮蝦仁、蝦仁丁及彩 椒拌炒，獨特風味回味無 窮。
	一軍餐飲館/桃園市中 壢區新中北路215號	呆灣郎 a 蒜味 香腸炒飯	臺南11號	絕妙組合蒜味香腸融入進 炒飯裡，大火嗆出色香味，



# 新聞資料

南投縣中興新村光華路八號  
臺北市杭州南路一段十五號

獎項	業者名稱/ 地址	參賽炒飯 /售價	使用產銷 履歷米品種	產品特色
		/每份 90 元		每一口都美味。

## 二、創意巨星組

獎項	業者名稱/ 地址	參賽炒飯/ 售價	使用產銷 履歷米品種	產品特色
冠軍	林口亞昕福朋喜來登- 聚味軒中餐廳/新北市 林口區文化三路一段 1 號	青麻怪味雞炒 飯/每盤 380 元	臺農 71 號	將帶有芋頭香氣的米飯， 以四川經典涼菜怪味雞及 西式青醬燉飯手法呈現， 佐以彈牙軟嫩的仿土雞肉 及麻香十足的青花椒，使 炒飯呈現多層次的口感變 化。
亞軍	香茅廚泰式餐廳/臺北 市松山區復興南路一 段 39 號 G 樓	泰式冬陰功鮮 蝦炒飯 /每盤 420 元	臺稉 9 號	以泰式酸辣湯為基底，將 Q 彈美味的臺稉 9 號米用 大火快炒成乾式酸辣炒 飯，以異國料理酸中帶辣 的好滋味，突顯國產米的 美味。
季軍	吉賀嘉羊肉料理食堂/ 新竹縣竹北市中正西 路 34 號 1 樓	蛋但誕炒飯 /每份 80 元	臺稉 9 號	將臺稉 9 號米與四種蛋 品，以黃金比例搭配，完 美呈現鴨蛋鹹香、皮蛋獨 特風味及鐵蛋咬勁口感， 最後以金莎包裹米粒，煮 出翻炒後仍具粒粒分明、 保水口感的米飯香。
優勝	惜緣亭小吃(惜緣亭- 米販部)/ 屏東縣竹田	客。炒飯 /每份 90 元	臺稉 9 號	將國產優質好米透過客家 小炒料理手法，佐以芹菜、



# 新聞資料

南投縣中興新村光華路八號  
臺北市杭州南路一段十五號

獎項	業者名稱/ 地址	參賽炒飯/ 售價	使用產銷 履歷米品種	產品特色
	鄉竹田村中正路116號			蒜苗、辣椒、蔥花清爽又順口，完美融合傳統客家菜的鹹香辣與米飯鮮甜 Q 彈口感。
	上班海鮮店(上班食堂)/臺南市永康區八德街326巷18號	客家小炒飯 /每份150元	臺稉9號	將臺稉9號米與客家小炒巧妙融合，佐以特製高湯及櫻花蝦提味創造臺灣特有的古早味。
	富樂砂鍋/臺中市后里區墩東里復興街28號1、2樓	烏金花蛋炒飯 /每份168元	臺稉9號	顛覆傳統思維，結合烏魚子、洛神花及洋蔥，結合特色水產及臺東特色食材，翻炒出多層次的鮮酸甜香好滋味。