

2022年國產農產品烘焙創意競賽—決賽名單基本資料表

獎項	業者名稱	1 紅豆產品		2 鳳梨產品		3 花生產品		4 花生產品		聯絡人	電話	業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色			
冠軍	歐巴 螞食 品有 限公 司	金釋 迦	利用新鮮釋迦 以及鳳梨熬煮 成餡料做成鳳 梨釋迦造型， 仿真，送禮最 佳選擇。	黃金 柚	以黃金鳳梨搭 配臺南麻豆的 文旦柚子，熬 煮成柚香鳳梨 餡，香氣口感 鮮甜，做成柚 子造型可愛仿 真，很適合送 禮。	好柿 花生	以花生糖搭配 臺東紅烏龍茶 調配而成的花 生烏龍餡，滑 順柔軟的口感， 又有點像 金莎巧克力的 酥脆，做成仿 真柿子造型， 是極佳的伴手 禮。	金磚 豆乳	以花生糖的概 念，將此豆乳 原料拌入糖 菓，鹹甜不膩， 尾韻會有花生 的口感，香辣 的風味讓吃辣 的朋友思思念 念。	林勇志	0938- 270047	歐巴馬至2008年 來已成立了三家 店面，遠道而來 的饕客絡繹不 絕，秘訣是什麼 呢？老闆樸實的 道出：「做烘焙沒 有什麼捷徑，但 是堅持兩個字很 重要。」，就是在 老闆如此的堅持 之下，讓歐巴螞 美味的伴手禮總 能獲得無數的獎 項，但獲得更多 在地人的認同。
亞軍	餅乾 打人 烘焙 坊	紅圖 大展	運用南投紅豆 薏仁雪花片製 作上層，薄薄 如細砂土，添 加堅果增加口	鳳中 奇緣	顛覆一般人對 於鳳梨酥既定 印象，除外型 不同，更以天 然鳳梨餡加入	花現 杏 福	以臺灣在地農 產品花生製作 的花生糖，用 最原始的食材 配方製作，精	米漫 花香	以臺灣紫米做 基底，拌入臺 灣花生與臺灣 純豬肉鬆，煮 糖溫度掌握得	吳永勝	0921- 783580	沒有華麗餅乾外 表，誠懇、純樸與 濃濃臺灣味；產 品沒有過多贅飾 並選擇對環境無

獎項	業者名稱	1 紅豆產品		2 鳳梨產品		3 花生產品		4 花生產品		聯絡人	電話	業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色			
			感層次，內餡以臺灣天然紅豆餡包在杏仁粉麵糰中，微鹹的口感將味覺帶上另一種層次級別。		天然百香果與奇異果醬，增加味覺層次，微酸帶點回甘，吃多也不會有甜膩感。		準掌握煮糖溫度條件，使花生糖完全不黏牙不過硬，酥脆口感很適合當伴手禮。		宜，使其爆米香不黏牙、不過硬、不甜膩、微辣的口感伴隨紫米花生香更是一大特色。			負擔紙盒禮品包裝，是我們的堅持，盼能喚回大眾內心最原始記憶味道，亦是我們的初衷。
季軍	法布甜股份有限公司	櫻花達克瓦茲	法布甜使用關廟台農2號及3號土鳳梨餡酸甜適中再加入梅子醬，刺激味蕾提升口感層次使其更為豐富，餅皮的部分搭配無油無麩質低熱量的法式馬卡龍鳳梨酥，做成櫻花形狀，令人賞心悅目。	杏仁片蛋黃酥	將紅豆元素加入國人喜愛的蛋黃酥裡，以小巧思使用杏仁瓦片的原理，增添酥脆口感，色香味俱全，令人食指大動，一口咬下先是撲鼻而來的杏仁香氣接著甜而不膩軟綿綿的紅豆緊接著錦沙濃郁的鹹蛋黃，直呼完美！	鳳梨牛軋糖	同時結合鳳梨及花生農產品以蜜漬熬煮鳳梨餡取代原本的義式蛋白霜，呈現軟Q的口感，酸甜滋味搭配越嚼越香的花生，一口接著一口，口齒留香，成為男女老少的最佳零嘴之一。	花生牛軋糖	選用地花生與牛軋糖完美融合，保留獨特香脆口感，牛軋糖香氣撲鼻的鮮濃奶香且甜而不膩的滋味，在口中散發開來，令人回味無窮，好咬不黏牙，是送禮的人氣商品。	黃任鵬	0958-396156	忠於對甜點的熱愛，多年前赴笈前往法國。在法國師傅的嚴格磨練下，在極短時間內取得證書。留法生涯中偶然嚐到以小巧蛋白餅包覆滑順奶油和鳳梨果醬時，入口的美味令我流連不已。不添加任何化學香料與防腐劑，嚴選日本海藻糖調配出微酸不甜的口

獎項	業者名稱	1 紅豆產品		2 鳳梨產品		3 花生產品		4 花生產品		聯絡人	電話	業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色			
												味，令上門的顧客都能感受到我的用心。
優勝	極品軒手作烘焙	紅豆燕麥餅乾	低熱量也能擁有高營養，風味獨特的萬丹國寶級紅豆與燕麥及國產鳳梨的新鮮組合，獨具創新美味的口感，當紅豆與燕麥結合，可以很美味喔！	蜜鳳梨腰果塔	酸甜好滋味，挑逗您的味蕾，臺灣鳳梨果肉酸甜多汁、容易入口，是大小朋友會喜歡的解膩型水果，果乾保留住原味纖維和香氣，無添加防腐劑、香精、色素，讓您安心品嚐。搭配腰果，兼具健康與美味。	阿嬤入土豆糖	甜而不膩，酥脆不黏牙，嚴選臺灣上等花生仁進行研磨，保留花生天然香氣，將磨碎的花生混合砂糖、麥芽和少少的鹽等原料後，烤製成古早味的甜點，每一口都帶來穩定又質樸的滋味，鹹甜交織的特殊口感，讓人一口接著一口。	花生巧克力牛軋糖	中西結合滋味多變不黏牙，可可濃度70%，花生則選用雲林本土落花生仁，草莓乾為冷凍乾燥，保留天然纖維營養、風味及香氣，非油炸的天然果乾。濃醇巧克力，香脆花生，酸甜酥脆草莓與牛軋糖結合，甜蜜好滋味。	林獻桐	0989-224264	希望將美麗的事物化做一個個美麗的禮物，願每個人都可以收到滿滿幸福珍惜每一位人客的信任。 百分百手作，細膩口感挑戰你的味蕾，經典烘焙完美重現，自然健康新鮮私房美味~給你滿滿的幸福味道。
優勝	拉菲樂烘焙	銷魂豆沙包	豆沙包，傳統美食，沒看過常溫可以放30	旺來冠	使用辣肉乾與鳳梨餡調味，與酥酥的外皮	燒蕃麥	可愛的燒蕃麥造型，水果軟糖滋味，風味	酥香臭	專屬於臺灣的美食，做成代表性的伴手	粘珮縵	0988-063346	烘焙，其實是一件很浪漫的事。美味，是一個改

獎項	業者名稱	1 紅豆產品		2 鳳梨產品		3 花生產品		4 花生產品		聯絡人	電話	業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色			
	雅巽實業有限公司		天的豆沙包吧!民間伴手禮捨它其誰。使用紅豆餡包覆花生餡,化口好吃。	強	一口咬下,辣酸甜感,風味更有層次。		敦厚的花生還有咬感,好吃不膩。是大人小孩都會喜歡的伴手禮。	豆腐	禮,顛覆你的想像,透過軟糖的手法,將泡菜的辛香、花生香氣,與軟Q的口感,相信外國人也會喜歡。			變世界的力量。每一天,麵粉的溫度與濕度,都是老天給我們最嚴峻的考驗,一樣的素材,卻是不一樣的舞臺;告別人工添加,時間,是最好的催化劑,我們用等待,使自然幻化成最美好的狀態。以最樸實的工法,釋放出麵包最飽滿的肌理與生命力,用最真誠的素材,勾勒大地四季變幻的豐沛能量。
優勝	惠群西點麵包	柿事如意	糕餅外皮選用日式和菓子技法「桃山皮」盡可能展現柿子	臺灣旺旺來	外表酥皮特別加入些許臺灣米穀粉,除了增添一絲絲特	好事來花生	使用古早味最經典的製糖手法,將花生粉拌入麥芽糖進	一帆風順	選用臺灣紫米結合彰化的花生,將紫米使用古法爆香,	林建樺	02-22602865	自民國84年開始營業,深耕於土城鄰里,特意選擇佇立於巷弄

獎項	業者名稱	1 紅豆產品		2 鳳梨產品		3 花生產品		4 花生產品		聯絡人	電話	業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色			
			可愛外觀，內餡使用大約51%的香甜濃郁紅豆餡料，融入些許紅豆粒增添口感，吃起來層次豐富，適合與臺灣茶搭配。		色香氣，同時閩南人以米作為主食，更符合此創作主題。內餡選用金鑽鳳梨，除了香氣濃郁，口味香甜，帶點酸味，更能降低糕餅類甜膩感吃起來爽口芳香。		行煮法，內餡包裹著相對低甜度的香濃黑芝麻中和花生帶來的甜膩。讓糖果整體吃起來具有香濃風味，甜而不膩。外型特別塑形成花生造型，小巧可愛，討人喜歡。		融合古早味的爆米香。米香與花生脆脆的口感增加糖果的層次，花生香濃的風味與爽脆口感，將此糖果風味顯得更豐富美味，讓人想一口接一口。			裡，自幼看著父親用做出的漢餅和鄰居們分享，參與了許多節慶、時分、以及人生重要的時刻，因此立定志向要和父親一樣，用糕餅創造生活，分享美味交流快樂。
優勝	龍鳳堂	紅豆香酥	嚴選臺灣在地紅豆，純紅豆熬煮不加豆沙香醇的紅豆餡，分外可口。外皮層次分明，金黃色的色澤，光彩誘人，香醇質酥，令人食指大動。	鳳梨酥	鳳梨酥的酥皮融合數種原料調製而成，加上採用臺灣在地產銷履歷鳳梨餡料調配黃金比例的鳳梨酥餡，外酥內軟，爽口不膩，口感獨具的好滋味。	花生牛軋糖	清新的奶香搭配上選香脆的雲林花生，香濃、不硬、不膩和不黏牙，是獨樹一格的特色，滿足饕者的味蕾。	花生雪花千層酥	Q軟棉花糖遇上奇福餅乾、蔓越莓及豐富滿載的雲林花生，勾勒出軟而不黏、甜而不膩，酥鬆又有嚼勁的口感，口口都有意想不到的味蕾衝擊。	李秀美	0930-757148	龍鳳堂餅舖是作傳統糕點起家，所以底子功夫都很紮實，店家裡除了賣蛋黃酥，也賣鳳梨酥、碰餅、紅龜、紅圓等，也有賣新人結婚時的喜餅呢，暑假配合蘆洲廟口夜市商

獎項	業者名稱	1 紅豆產品		2 鳳梨產品		3 花生產品		4 花生產品		聯絡人	電話	業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色			
												圈，舉辦順口溜的體驗活動。
優勝	奇美食品股份有限公司	紅豆桂圓茶酥	餅皮使用臺灣特有種伯爵茶葉磨粉、臺灣栽種糙米穀粉、搭配上爆香後的藜麥米，兼顧香氣與口感，內餡的桂圓用白蘭地慢慢熬煮讓味道釋放，創造出不一樣的傳統餅。	金沙鳳梨	將鹹蛋黃放進餅皮裡跟奶油結合風味更優雅，內餡純手工炒焙臺灣鳳梨，加臺灣蜜柚子丁費時間的熬煮，味道變得酥鬆有層次，顛覆傳統鳳梨酥的印象。	花生太妃牛奶糖	肥美飽滿花生仁經過烘烤，利用法式熬糖的方法將牛奶糖的香氣慢慢熬煮出來，當太妃糖體熬好時才絞碎花生仁加入，保留新鮮濃郁的香氣，口口吃得到分佈均勻的花生碎和焦糖。	脆皮可可花生	是一款從蛋白糖衍生出來的糖果，精選落花生與巧克力，用蛋白糖體將其結合在一起，甜而不膩清爽且有空氣感，吃得出三者的各別風味，很新奇。	李靜怡	0932-867802	2017 年起將重心著重於開拓烘焙市場，開創獨立品牌「C'est si bon 幸福頌」，以歐式和日式特色烘焙商品為核心，研發出獨家創新口味的多款年輪蛋糕與麵包，並以嚴選食材，天然手作、無添加為主打，用單純的心，讓生活多一點甜，守護與家人間的情感，傳遞幸福的溫度與愛。
優勝	花郁甜品屋	銀耳酥	採用手工熬煮的銀耳軟飴取代麻糬或蛋	青梅米鳳梨酥	使用南投新鮮青梅自製熬煮，再與臺灣	巧克力花生糖	融入西式巧克力與臺式花生醬等。入口微	七辣花生酥	特別添加 XO 醬、小魚干、七味唐辛子，鹹、	許峻瑋	0926-916396	大人小朋友都愛的【花郁甜品屋】，來自花爸、

獎項	業者名稱	1 紅豆產品		2 鳳梨產品		3 花生產品		4 花生產品		聯絡人	電話	業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色			
			黃，搭配臺灣紅豆製成的紅豆牛奶餡。口感特別，也更為養生健康。		鳳梨兩者相結合，搭配全米穀米製作的酥皮，天然的酸味含有更豐富鹼性物質，美味又健康。	餡	微苦，咀嚼過花生味逐漸釋出，兩者合一，使得產品口味變得更有層次。		甜、香、辣、脆。豐富的口感，吸睛的外觀，也提高了商品的價值。			花媽的手工蛋糕、餅乾，每次製作皆親自食用且自家兩個雙寶也愛吃!
優勝	蘭田穀王股份有限公司	相思果	選用來自屏東紅豆，自製餡料以降低甜度，選料及口感都可以自己控制。餅皮則是酥鬆口感為主，與一般的糕皮做法不同。餡料裡加入宜蘭紅心芭樂乾，餡料中帶點微酸的感覺，就像是戀愛的滋味。	金鳳梨酥	選用員山鄉二湖地區的鳳梨，是緯度最高的鳳梨產區，做成鳳梨餡風味更濃，在鳳梨餡中加入金棗乾，以增加口感，金棗乾在吃完後口齒回甘，吃起來風味獨具。	花生軟糖	這款花生糖是以軟糖為出發點，讓年長者也能夠享用到花生的美味及營養。	花生棉花糖	棉花糖大多是以水果口味為主，以年長者為消費客群，而這款棉花糖是以堅果(花生)做為基礎，以小朋友為消費客群。	吳秉豐	0980-091460	幸福宜蘭味「希望讓所有人，都能品嚐到記憶中最幸福的滋味」，就是這樣一個簡單而又單純的想法，一群宜蘭在地烘焙師傅在創辦人的號召下，為了共同的理想於2013年成立穀王烘焙坊。穀王烘焙坊的同仁們用實際行動，及職人精神創造幸福的味道，創造

獎項	業者名稱	1 紅豆產品		2 鳳梨產品		3 花生產品		4 花生產品		聯絡人	電話	業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色			
												了一個又一個的烘焙奇蹟。
佳作	聖瑪莉 - 歐立食品股份有限公司	好柿成雙	擬似日式溫泉饅頭的外皮，選用帶皮紅豆餡，包裹著荔枝香氣的洛神花，不僅減少油膩感，還多了分高雅風味。	好運旺菜	特製馬告風味皮，口味和酸甜鳳梨餡十分搭配，內餡拔絲仁，即使冷卻後拉絲效果極佳，好吃、新奇又好玩。	好事花生糖捲	以臺灣特色點心-花生捲冰淇淋的概念結合澳門名產鳳凰捲而成，外酥內軟香氣撲鼻，代表臺灣在地文化美食。	古早味牛軋糖	以麵茶+花生，熟悉的古早味，臺灣在地風味發想的牛軋糖，口感偏軟，適合老人小孩。	馬華青	0933-001283	聖瑪莉「SUNMERRY」創立於1986年，為臺灣第一家中日合資的麵包連鎖店。因應市場調整為國人喜愛的口味與靈活的設店，已有40間門市。著重於麵包、蛋糕事業並回饋社會，聖瑪莉不只是麵包，更是幸福暖心力量！
佳作	食見有限公司 (Bonnie sugar 手作)	紅豆抹茶磅蛋糕	採用高雄純天然紅豆餡，用一顆顆紅豆熬製而成，日本靜岡的抹茶做成甜苦的磅蛋糕，用臺灣甜	南國金鑽鳳梨酥	新鮮鳳梨切成絲熬煮成果醬，將奶油酥餅乾推入烤箱烘烤，出爐待冷卻把一片片的餅乾夾	焦香花生酥	花生炒焦糖醬跟杏仁酥餅一起烘焙而成，稠密的花生顆粒與餅乾相伴，口感獨特。	花生芝麻Q糖	香噴噴的白芝麻包著顆粒花生跟麥芽糖混拌，QQ的寒天在裡面一起QQ彈彈的好滋味。	游期期	0972-738799	Bonnie sugar 手作甜點專門店 - 簡單樸實的手工甜點，沒有炫目的華麗裝飾，這就是 Bonnie sugar 的初衷，來



獎項	業者名稱	1 紅豆產品		2 鳳梨產品		3 花生產品		4 花生產品		聯絡人	電話	業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色			
	甜點店)		橙與白砂糖煮成的糖製橙片變成最受歡迎的紅豆抹茶磅蛋糕		著新鮮鳳梨果醬餡料，酥脆甜蜜。							自手藝也來自心意，滿足了味蕾也感動你我的心，簡單，才能感受食材的美味樸實，也可以深深打動人心。
佳作	宗泰食品股份有限公司	迷你抹茶花蓮薯	小巧可愛的外表讓大人小孩都喜愛。	鳳梨酥	以西式餅乾酥鬆餅皮為外皮發展而成的臺式點心，外皮酥、內餡軟是鳳梨酥的一大特色	花生蔥糖	利用麥芽的黏性將花生及其他材料混合成一樣產品，吃起來脆酥脆酥的口感，非常有咀嚼性。	椒麻花生餅	用雪Q餅的概念做成內餡，搭配胡椒的蘇打餅皮，咬起來辣辣鹹鹹，讓人一口接一口。	林宜卉	0975-858126	成立於1970年，創辦人余宗柏先生從手推車「李阿卡」開始販售花蓮名產。目前公司以伴手禮為核心業務，經過四十多年的奮鬥，已成為東部指標性食品廠。
佳作	傳承烘焙坊	相思旅人Cake	萬丹蜜紅豆搭配關廟鳳梨乾，甜中帶點鳳梨清香，整體口感搭配上層層堆疊每口	鳳梨國王派	使用法國人的甜點做為發想，層層堆疊酥皮搭配關廟鳳梨杏仁餡，外觀高貴優	花生瑪琳糖	改良瑪琳糖配方，搭配花生粉與花生粒的清香，讓味覺不會有甜到膩口的感覺，是	珍珠花生牛奶糖	由珍珠奶茶的啟發研發出的外觀，牛軋糖添加花生醬提升糖果香氣，加上夏威夷豆	白濬緯	0987-990590	這是一間傳承父親對烘焙的熱情、堅持用心手作每一樣產品的烘焙坊。產品豐富多元，不論中

獎項	業者名稱	1 紅豆產品		2 鳳梨產品		3 花生產品		4 花生產品		聯絡人	電話	業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色	名稱	特色			
			都是驚艷。		雅，內餡鳳梨果泥濃郁順口搭配堪稱一絕!		送禮自用的好產品		與自製黑糖 Q 的 Q 搭配，讓牛軋糖吃起來甜而不膩，一口接一口。			式饅頭、糕點、點心，或是麵包、生吐司、蛋糕等等，堅持用心手作每一樣產品，用料實在價格平易近人。
佳作	艸心手作烘焙	貓咪燒菓子	使用國產紅豆餡，加入水滴巧克力讓味道有層次感，做成立體貓咪形狀吸睛，菓子口感鬆軟，適合各種年齡層，送禮自用兩相宜。	匈牙利鳳梨塔	使用關廟新鮮鳳梨自行烘乾而成，採用獨特的匈牙利香料去提高鳳梨香氣，味道香甜又有異國香料味，好吃不甜膩。	雙色牛軋糖	使用本土花生粒，加上奧利奧巧克力屑，做成雙色口味的牛軋糖，巧克力的香甜加上花生特有的堅果香，棒極了。	馬告芒果牛軋糖	以原住民香料馬告搭配屏東枋山愛文芒果，口味獨特。	黃芯榕	0908-499509	一雙巧手一生熱情，踏入烘焙近二十載，深深體會最美味的麵包來自最單純的食材。化繁為簡循著樸實和熟悉記憶來到巷弄內，如呵護至親相待友善親切的左營，把最好的給最愛的。