

2023 年國產紅豆烘焙創意競賽—決賽業者及產品簡介(伴手禮組)

排名	業者名稱	產品 1		產品 2		業者簡介
		名稱	特色	名稱	特色	
冠軍	龍鳳堂餅舖	木瓜紅了	可愛 Q 版的木瓜紅了！透過巧思以木瓜形狀寓意著繁榮和生命的繁衍，南瓜餡代表著豐收的果實，裡頭的紅豆則寓意著多彩多姿的生命和繁榮的希望，就像果肉和多籽一樣豐富多彩。不同元素排列組合層次分明，烤焙後香味俱全！每一口滿滿的喜悅和幸福，讓人感受到豐盛和富足的滋味。	紅豆桑	採用紅豆形狀的設計，讓整體看起來像一顆顆精美的紅豆，顏色鮮豔、外形可愛，還融合東西食材，味道豐富多彩，給人帶來美食探索的樂趣。糕餅內部包裹著香濃的乳酪丁和紅豆顆粒，口感豐富，獨一無二的奇佳好滋味，完美在舞臺上呈現！	龍鳳堂餅舖位於新北市蘆洲區，走過六十餘年，秉持「誠懇、信用」的精神手工製作每一份糕餅。代代傳承職人技藝，專注傳統糕點的演譯與創新，展現對烘焙的用心堅持，榮獲極品嚴選獎、好蕉情伴手禮冠軍等殊榮，奠定良好口碑。
亞軍	奇美食品(股)份有限公司	黃金波蘿蘇	黃金波羅皮：使用法式工法，添加芝麻讓酥皮酥脆，吃起來鬆軟不黏口，內餡使用國產紅豆餡無添加，另添加陳皮，自然純粹，長時間高溫烘烤也不會爆裂，搭配手工處理在地鹹蛋黃沙，香酥鹹甜口感讓人一口接一口，全採用臺	紅豆奶油餅	以傳統紅豆餅構思，使用巴斯克蛋糕製作工法，酥鬆外皮，內餡選用香草棒與煉乳精心調配出的奶油餡，搭配國產紅豆粒，顛覆傳統紅豆餅的感覺，成分單純無添加。紅豆的顆粒也讓酥鬆的口感上增加不一樣的感覺。	2017 年起著重於開拓烘焙市場，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，研發獨家創新口味多款年輪蛋糕與麵包，並以嚴選食材，主打天然手作無添加，讓食品堅持的安心、放心精神傳承到每一代。

			灣在地食材、無添加人工色素、人工甜味劑、防腐劑、漂白劑、保色劑、結著劑、含鋁膨脹劑，農藥殘留符合法規的規範。			
季軍	益東食品有限公司(樂東菓子)	茶 Q 餅	將具清香淡雅茶香的高品質文山包種茶和甜蜜紅豆餡兩種經典食材融合成為 3Q 餅，呈現驚艷絕妙組合。外皮酥香，搭配綿密紅豆餡與軟糯麻吉和素肉鬆，鹹甜交織，讓口感與味蕾更豐富、層次分明。	紅豆麻吉奶油餅	臺灣經典紅豆餡融合黑芝麻粒與麻吉，搭配法式常溫蛋糕體，讓傳統紅豆內餡點心更加豐富多樣，口感更綿密細膩，入口軟綿香甜，後韻更有芝麻香，是一種綜合了古早味與創新元素的甜點，具多層次風味。	簡單、實在就是「樂東菓子」美味的關鍵。樂東堅持採用自製作法為每項產品把關。產品皆使用歐盟認證 A.O.P 發酵奶油與海藻糖等優質食材，不過度添加食品添加物。
優勝	玉香齋素食有限公司	萬丹紅豆乳酪棒	將暢銷的香草乳酪棒調整加入臺灣在地食材-萬丹紅豆。冷凍吃有冰淇淋的口感，冷藏吃有入口即化的美味，除了乳酪香氣，更有健康紅豆的美味，再搭配最底層餅乾底呈現不同層次的美味享受。	鐵觀音紅豆乳酪棒	美濃紅豆與木柵鐵觀音茶香乳酪的完美組合。冷凍吃有冰淇淋的口感，冷藏吃有入口即化的美味，除了鐵觀音乳酪的淡雅香氣，更有健康美濃蜜紅豆的美味，再搭配最底層餅乾底呈現多層次的美味享受。	玉香齋由來自烘焙世家的林峰玉師傅(阿玉師)創辦，從小跟父母吃素，自國中畢業即半工半讀進入烘焙業，至今已超過三十年資歷。因秉持著健康養生的初心，堅持無添加任何化學物料，親自把關原物料並嚴謹對待每個環節，希望讓眾多素食者也能享有更細緻的質感體驗。玉香齋對素食烘焙的用心，超乎您的想像。期許用素

						食烘焙產品推廣素食，讓大眾 跟上蔬食潮流！
優勝	禾旭實業有限公司(拉菲樂烘焙松江店)	春櫻	山櫻有高嶺之花淡雅質感，加上獨特鹽漬花香，紅豆餡料與杏仁蛋糕的夾層，配上餅皮巴芮脆片的清爽，獨樹一格風味，送禮或自用都非常合適。	秋栗	入秋盛產地瓜與栗子，再搭上臺灣鐵觀音茶香，更顯高雅清幽，利用主力食材：紅豆粒餡將三味融合，成為寶島和果子。橄欖色的外觀，紅豆茶香，柔順滑口，讓人忍不住一口接一口。	烘焙，是改變世界的力量。每一天麵粉的溫度與濕度，都是老天給我們的考驗；看似簡單又重複的步驟，往往變幻莫測。告別人工添加，時間是最好的催化劑，用等待使自然幻化成最美好的狀態。 在這，職人們回歸初心，期望以最樸實的工法，釋放出麵包最飽滿的肌理與生命力。
優勝	百富國際股份有限公司	紅雁櫻	以櫻花作聯想，發現其中品種為雪雁櫻，花瓣呈現五瓣且圓圓的。故將達克瓦茲以雪雁櫻為造型，搭配著紅豆粒奶油霜，中間添加阿里山烏龍茶酥餅，最後在抹上薄薄一層金棗餡，使整體層次豐富化。	紅檜木	融入家鄉的文化故事-在日治時期，因阿里山林業蓬勃發展，使嘉義成為最重要的木材集散地，也因此建設了阿里山鐵路。以此靈感，將紅豆餡融入餅皮，兩種不同餅皮捲成年輪造型，外觀抹上可可粉液呈現樹幹外貌。內餡以些微檸檬風味增加層次並搭配蜜香紅豆粒。	餐飲、烘焙產業均由公司團隊自營化經營，曾參與許多機關學校開幕茶會、餐點禮盒、外燴餐點，近年積極朝精緻多元的烘焙商品開發，希望能投入更豐富的商品線，呈現給顧客新的感受。
優勝	格麥蛋糕麵包店	紅豆起司三重奏	原產於英國的切達乳酪，風味溫和濃香合宜，尾韻帶微微果酸，散發	蛋黃流芯酥酥	近40年老店，手工製作，每一顆都是老師傅的堅持，渾圓飽滿讓人口水直	從小幫忙揉麵團，畢業後在許多麵包店工作學習積累經驗，之後回家正式承接。了解時代

			迷人味道，堅持黃金比例，用料實在口感濃郁，送禮自用最佳選擇。		流，一口咬下，外皮香酥充滿著奶香，綿密豆沙餡伴著流心奶黃，在口中爆開，有別傳統蛋黃酥，奶黃讓整體口感更滑順，絕對讓人喜歡的經典甜品，送禮更有新意，自用更滿足。	發展，要繼續經營就需要進行整頓。將格麥蛋糕麵包店改名為「格麥藝術蛋糕」，取英文名 Gobuy，諧音臺語「再買」，並重新設計 logo 與導入 CIS。重新規劃店面外觀，以桐花為元素打造時尚美麗新門面。
優勝	富川麵包坊	相思紅豆餅	採用國產紅豆粒沙、石碇文山包種比賽茶、在地南僑無水奶油、紅土鹹蛋黃及老婆餅做一個嶄新的組合，相思紅豆餅具紅豆粒綿密口感且富含鐵膳食纖維、維生素 BCE、茶香花香，品嚐後甘味深沉韻味久留喉間，醇厚深存。步驟多層次，繁複製程下結合紅豆粒沙、自製包種茶粉以及老婆餅獨特內餡，更加入肉條，使層次更加分明且豐富。	紅豆傳奇—北包種	採用國產紅豆餡、在地石碇文山包種比賽茶、油皮、油酥、在地南僑無水奶油、紅土鹹蛋黃、自製茶葉粉，以全新的黃金組合，成就了紅豆傳奇—北包種。步驟多層次製程中，展現出國產紅豆餡獨特的綿密口感，若干千層的油皮，全新的組合，口感香酥。	自民國 88 年起，富川在地深耕於新店，秉持著誠懇且謙卑的心服務著每一位蒞臨的顧客，將每位客人的需求當成我們的需求。堅持初衷—手工烘焙，長久經營的不僅是品牌，更是品質，是我們對顧客的本心。
優勝	雅聖食品行 (雅聖烘焙 ARTasty)	焦糖流心燒	主廚以味自慢焦糖醬，融合 21 世紀才有的【流心手法】，搭配焦糖入味	包種菠蘿流心酥	選用坪林農會出品包種茶粉，融入法式佈列塔餅皮中，使用包種茶做流心	白手起家的清波師現為雅聖 Artasty 執行主廚。帶領雅聖走過 30 個年頭。引以為傲的精進

			糕漿餅皮，包覆著紅豆與焦糖流心餡，樸實高雅栗子外表，有著鬆軟紅豆香及創意牛奶糖流心餡，一口咬下、香、濃、夠味。		餡，在臺灣優質紅豆中，帶出淡淡包種茶香，有著濃濃臺灣特有茶味，是款小清新美味甜點。	烘焙工藝，以及對高品質產品的堅持。我們現有兩個使命，傳承與創新，一同和雅聖團隊將這份經典的老味道加以創新的方式讓每一位顧客都滿意而歸。
優勝	餅乾打人烘焙坊	紅運當頭 (紅豆酥餅乾)	利用紅豆切斷麵粉筋性，不添加化學食材，掌握臺灣天然紅豆特性，製作出口感酥鬆之常溫“紅豆酥餅乾”，效期不會因天然紅豆容易酸敗而縮短，更延長至常溫一個月口感依然酥鬆，小巧精緻，單價不貴。	核您相遇(核桃相思脆片糖)	利用臺灣天然紅豆本身甜份，做出“核桃相思脆片糖”，最大特色口感酥脆，不甜膩，不黏牙。天然紅豆保存不易，此款商品解決店家及送禮人壓力，賞味期限常溫可保存一個月口感依然酥脆。	餅乾打人-座落於擁有百年歷史迪化街，沒有華麗餅乾外表，誠懇、純樸、濃濃臺灣味是我們帶給您的印象，產品沒有過多贅飾並選擇對環境無負擔紙盒禮品包裝，是我們堅持原則與起點，原始天然記憶味道，亦是我們的初衷。
優勝	小宴事烘焙工作室	紅櫻燒菓子	採用臺灣紅豆餡、自製蜜漬櫻花及些許臺灣梅粉提味，使紅豆餡甜而不膩。入口時，餡料帶有微鹹的口感，搭配淡雅的櫻花香氣和梅子的韻味。原味核桃碎粒襯托每種食材最自然的風味。外型細膩的櫻花壓花設計，呼應內餡使用	林間輕舞煎餅	臺灣紅豆經慢火焙炒出濃郁炭焙香氣後再細細研磨成紅豆粉。融合在煎餅中呈現出紅豆純淨、質樸的風味。其中表面的臺灣黑熊、藍鵲、獼猴圖案，以跨領域的絹印技術結合烘焙製成。為煎餅增添趣味性和觀賞性，增加產品的文化藝術價值，呼應	我們聚集了許多志同道合的朋友，透過一次次與好友分享快樂氛圍，造就了現在的小宴事。希望能將那份快樂及幸福感傳遞出去，無論生日或收涎、求婚或升遷，小宴事都想陪著你一起，參與你人生中的大小事。

			之食材，櫻花的粉紅色來自天然的紅麴粉，完美地呈現了現代人對自然、養生的飲食觀念。		在地、本土的創作理念。	
優勝	玉香禮餅舖	阿嬤的相思餅(核桃版)	使用國產屏東萬丹鄉紅豆搭配酥酥脆脆的蜜核桃，加上古早味豬油麥芽餅皮的傳統做法，讓香氣四溢的紅豆風味結合在一起。	阿嬤的相思餅(麻糬版)	使用國產屏東萬丹鄉紅豆搭配上糯米麻糬，重點在油皮雙面上覆蓋飽滿的熟芝麻，使口感甜而不膩，是現代人喜歡的滋味。	玉香禮餅舖於 1950 到現今已傳承第三代，第一代更是狀元餅的創始人，秉持【真材實料、童叟無欺】的經營理念，將優質頂級原料，配合古老傳承手法，用心烘焙把最美味的糕餅呈現給消費者。
優勝	由里糕點有限公司	黃豆干酥餅	運用烘焙手作繁複技術加上對飲食文化的創意，繼 111 年首創大溪特色伴手禮【黑豆干酥餅】後，112 年續推黃豆干版本。外觀看似鹹味的豆干，入口卻是內餡綿密的紅豆粒餡和軟糯麻糬，加上臺式漢餅的臺茶 18 號餅皮，視覺與味覺產生有趣的衝突。而低糖配方讓紅豆、麻糬和紅玉紅茶的香氣更突出且協調，單顆包裝份量適中，低糖微甜不	紅豆巴斯克塔	巴斯克傳統甜點是將甜塔皮二片夾卡士達奶油或黑櫻桃醬，我們將內餡變化為紅豆杏仁奶油餡，並將微甜的塔皮加入抹茶粉，讓抹茶香氣中和了紅豆內餡的甜膩，以綜合西班牙與日式的甜點元素。為了增加內餡中紅豆顆粒的口感和切面的美感，除了原有的紅豆沙餡外，又多加了 120g 的蜜紅豆粒。堅持低糖配方的我們，在此產品中只添加了成本較高的麥芽糖醇，	「由里糕點」成立於 2022 年的桃園大溪，運用烘焙手作技術加上對飲食文化的創意，於同年 11 月將大溪名產「烏豆干」以常溫糕餅樣貌呈現。禮盒外包裝則是獨家設計的仿鱷魚皮紋手提包款，讓大溪在地特色顯著且話題性十足。「由里糕點」在半年內迅速成為大溪的糕點名店，將繼續研發多款在地特色糕餅伴手禮，致力以文化創意體現於糕餅美食上。

			膩口。禮盒外觀貌似皮製精品包款，打開後竟裝了大溪豆干，是包裝上另一個有趣的視覺衝突。		讓喜歡吃甜點的顧客可以更沒負擔的享用。	
佳作	臺灣高士實業股份有限公司(高仕蛋糕)	常溫法式紅豆蛋糕	以洋果子的製作手法為基底，融入國產紅豆餡及紅豆粒為主原料，讓奶油與紅豆的巧遇，寫下一場美麗的邂逅。	紅豆抹茶巴克斯乳酪蛋糕	延用法式多層次感組合，以達克瓦茲的蓬鬆口感，搭配有顆粒感的紅豆粒餡，再配上軟嫩入口即化的巴斯克乳酪，層次分明，將紅豆香氣作不一樣的提升。	高仕食品創立之初主要以麵包、生日蛋糕、彌月蛋糕及節慶禮盒為主，一貫堅持純手工製造受到極佳好評。鑑於國人飲食文化及喜好的改變，近年擴大研發符合新鮮、自然、健康，提升為低脂、減糖、高鈣的新世代產品，更親近現代人健康的需求。
佳作	宗泰食品股份有限公司(阿美麻糬)	芋香紅磚	四四方方讓人覺得整齊的外表，有精緻的感覺，外表沾附椰子粉咬起來也有椰子的香氣，香甜的味道超適合下午茶，芋頭也是臺灣在地農特產，運用兩個農特產吃起來獨特口感，是大人小孩都愛吃的伴手禮。	紅豆艾草精靈	採用仿日式呈現出日本和果子概念，麻糬加入臺灣傳統節日才會出現的艾草，包覆著紅豆餡，表皮再撒花生粉，綁鱈魚香絲成腰帶，精緻可愛的外表，咬起來也是獨特香味口感。	宗泰食品集團創立於1970年，超過半世紀淬鍊，集團旗下發展出四大品牌，其中「阿美麻糬」承襲阿美族傳統杜倫的製作技藝，將原住民美食加以改良，率先成為花東第一家使用小米材料的名特產品牌；現更致力研發採用當地食材、創新製作各項精緻伴手禮。
佳作	研手作咖啡(雅蜜甜點)	酒釀紅豆雪餅	甜酒釀紅豆湯是我與媽媽回憶的甜品。於是我將甜酒釀紅豆做成慕	青糰紅豆冰皮蛋糕	來到古色古香的鹿港，就一定會想到傳統美食，「草仔粿」就是其中之一。	來自鹿港小鎮的「雅蜜甜點」使用高品質的原物料與當季水果，不添加任何香精色素，讓

			<p>斯，並在中間添加媽媽的秘密配料桂花增加香氣，以桂花凍方式呈現，不但增加口感，也讓風味更加提升！最後將慕斯夾在兩片布列塔尼酥餅中，讓紅豆慕斯露出，一眼就看出主風味是「紅豆」，賞心悅目，很適合當伴手禮呢！</p>		<p>這款以草仔粿為發想所設計的甜點，使用新鮮艾草製作手工麻糬，並以北海道十勝紅豆乳霜為基底，中間夾著艾草布蕾、與鹿港有名的麵茶製作的蛋糕，一口咬下，先是艾草的香氣，再來是淡淡的紅豆香，最後則是伴著麵茶香氣在口中蔓延，是一款能代表鹿港的伴手禮呢！</p>	<p>大家品嚐最自然的味道。並且透過溫暖的服務與美味的甜點，將製作的心意與送禮者所要傳達的心意滿滿地傳送出去。「甜點不只是一種食物，它也是承載著人們暖暖的心意。」這是我們想藉由這間甜點店所傳遞給大家的溫暖味道。</p>
佳作	<p>胖先生食品股份有限公司(胖先生頂級生吐司)</p>	<p>紅豆麻吉無花果酥</p>	<p>期望跳脫傳統理念、想法，不要到中秋節就吃熱量高又油膩的蛋黃酥，想做一款不油膩又好吃的酥餅，口感酥脆，加上無花果乾和麻糬超絕配，以日本低筋麵粉和法國無水奶油製成而成的酥餅。</p>	<p>香酥Q餅</p>	<p>Q餅是傳統酥餅，我們把Q餅升級進化，使用日本低筋麵粉和法國無水奶油製成而成，肉脯是用溫體豬肉下去製作出來，吃起來不會太乾口感又好，麻糬是用在來米製造的，口感軟Q烤焙完不爛，外皮酥脆又有香氣，咬下酥脆爽口。</p>	<p>源於創辦人在旅日途中品嚐到生吐司，口感讓他難以忘懷，回國後親自尋找食材，經過反覆的試驗及調整配方，終於做出那份最初的感動！創辦人的理念：「我們堅持使用最頂級的天然食材，讓消費者可以吃得健康又安心。」同時沿用頂級的天然食材，開發更多的伴手禮帶給大家。</p>
佳作	<p>歐巴媽食品股份有限公司</p>	<p>黃金豆</p>	<p>花生牛奶是臺灣傳統飲品，是永不落伍的口味，搭配國產紅豆餡粒，更是蹦出獨特的味蕾感</p>	<p>金幸運</p>	<p>為了顛覆傳統紅豆糕點，將臺灣脆梅與國產紅豆餡搭配，整體口味不再單調甜膩，舌尖與紅豆和梅</p>	<p>老闆北部打拼多年，決定為臺東鄉親服務回來開業，因景仰美國總統歐巴馬，另取螞蟻有象徵勤勞、勤奮、團結的涵意，</p>

		<p>受，國產紅豆搭配懷舊不敗的花生牛奶，創新及傳統一次享受。外觀是滿滿的紅豆粒，中間的巴芮脆片是人見人愛的巧克力脆片，酥脆的口感與國產紅豆餡讓人一同享受這無可挑別的美味。</p>	<p>子同時碰觸，酸甜不膩的口感令人無限遐想。除了推廣國產紅豆，臺東在地生產的紅烏龍茶更是不能忽略，餅皮及麻糬加入紅烏龍茶粉，淡淡的烏龍茶香，有如身歷其境於茶園一般，更能體會臺灣食材的無限創造力。金幸運外觀是仿造幸運草，幸運草給人勇氣及信心，也有著遇到幸運草得幸運的稱號，希望吃過金幸運的每個人都能充滿信心，永遠幸運。</p>	<p>故店名為「歐巴媽」，十多年烘焙經驗與堅持造就對產品的要求與細心，更使用進口原料、奶油及符合安全符合衛生標準等食材，提供消費者無憂享受美食。『做烘焙沒有捷徑，但是“堅持”兩個字很重要』。</p>
--	--	--	---	---