

2023 年國產紅豆烘焙創意競賽—決賽業者及產品簡介(麵包組)

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	參壹工作室 (HOLD PAN)	紅豆冰淇淋 阿曼	使用在地 8 號紅豆獨特綿密口感，結合法式層層奶油和麵糰堆疊手法，新風味紅豆冰淇淋麵包就此誕生。外層使用法國 AOP 奶油包入臺灣黑糖，經由高溫烘烤產生梅納反應，濃郁的焦糖奶香味創造出酥脆口感，待出爐冷卻後，在中心擠入自製熬煮去皮紅豆泥，搭配滑口的鮮奶油是本產品特色之一；其二本產品適合放置冷凍保存，宴會款待只需要氣炸或回烤幾分鐘即可享用紅豆冰淇淋阿曼。	蜜蜜馬馬	產品外層使用丹麥麵糰橫切面，奶油外露酥脆口感，下層夾入可頌麵糰製造出濃郁奶香味，自製蜜紅豆內餡選用高雄 8 號紅豆品種，使用和菓子製作蜜紅豆手法，一顆顆紅豆經過繁瑣工序，只為呈現最天然紅豆甜蜜滋味以及保留紅豆口感，另外，馬鈴薯泥用法式米其林細膩手法，經過層層手續做出細緻滑順口感。作品特色之一是可量產化，利用網絡宅配或實體販售，消費者僅需按照店家提供回烤加熱方式，即可享用如剛出爐般的點心。	食物可以撫慰人心，手作是這麼療癒。能夠投入自己熱愛的事物是多麼美好。HOLD 取自英語 to have in the hand 握住、擁有在手中與臺語音譯 - 好 hó，麵包 pan 相同，主要傳達用雙手製作出美味丹麥系列的好(hó)食產品，傳遞溫暖心意，吃出幸福滋味。
亞軍	維也納專業 烘焙坊	相思貝殼	這款丹麥麵包採用千層堆疊，外觀造型就像貝殼上獨特的紋路，內餡使用相思紅豆搭配 Q 彈起司，經過多次堆疊呈現扎實的口感，酥脆的外皮，搭配內餡綿密的紅豆與鹹香的起司，不	九鬼八號	此款麵包外觀設計細長簡約，麵團中可以看的見芝麻小顆粒，吃起來的口感，柔軟中帶有 Q 彈，細細咀嚼時，在麵團中能吃到濃郁的芝麻香味，搭配內餡綿密的紅豆，甜而不膩，芝麻與紅豆互相襯托	維也納專業烘焙坊由呂漢智主廚於 1997 年創立 呂漢智師傅熱愛鑽研、創新烘焙產品，專注於天然酵母的培養、健康烘焙及在地食材的運用。 從事烘焙業已超過 30 年，主廚的專業技術與創新思維備受肯定，在國內外烘焙競賽中都曾獲冠軍。於 2009 年參加

			<p>僅口感豐富多層次，甜鹹的滋味更襯托出紅豆的香氣。</p>		<p>出彼此的濃郁香氣，非常經典的口味呈現在這款麵包上。</p>	<p>臺灣健康烘焙挑戰賽，獲得麵包組總冠軍，於 2018 年參加國際 Bake-A-Star 烘焙比賽，奪下國際麵包冠軍寶座。</p>
<p>季軍</p>	<p>微光映耀有限公司松山營業處(陳耀訓麵包埠)</p>	<p>紅豆茉莉酥</p>	<p>這款麵包的構想是來自這幾年一到中秋節就會引起一波搶購熱潮的蛋黃酥，內餡使用萬丹紅豆熬煮而成的紅豆餡，包裹紅土醃製的整顆鹹蛋黃，再用茉莉花口味的麵糰包裹住，最後再以酥脆的可頌呈現，最外層的酥皮一口咬下鹹蛋黃的鹹香，加上帶有顆粒紅豆餡的濃郁香甜味，經過咀嚼緊接而來茉莉茶茶的香氣，在口中達到完美的平衡，外型也以圓型的方式象徵中秋的滿月，再加上玉兔搗麻糬的造型餅乾做裝飾，希望再品嚐的時候帶給人一種既熟悉又陌生的驚喜感，以傳統糕點為構想出發，用不同的方式呈現，再加入一些新鮮的元素，希望能夠再帶起一波銷售熱潮。</p>	<p>流星向日葵</p>	<p>這是一款以傳統甜湯、紅豆紫米粥做為發想概念的麵包，以口感酥脆的菠蘿皮包裹萬丹紅豆熬煮而成的內餡，紅豆餡裡再包入一顆紫米餡，用餡中餡的方式達到在麵包製作上頗具難度的流心效果，在風味上也利用紫米特殊的香氣來中和紅豆的濃郁，同時又帶有菠蘿的酥脆，麵包體刻意使用較為鬆軟的呈現方式，不做過多的調味與成型，襯托內餡所帶來的層次，在顏色搭配上，麵包體以粉色與麵包原色來表現，內餡的外觀以淡綠色來呈現，希望給人一種較沒負擔的感覺，造型上是以夏季的代表花之一-向日葵為概念，代表著春天將過夏季隨來這也是一款以傳統美食為概念，但希望以不同方式與角度帶給品嚐者味覺與視覺上的雙重饗宴!</p>	<p>陳耀訓麵包埠，店名中的「麵包埠」，是因故鄉鹿港就是個港口，所以也希望透過自己的店面成為一座港埠，集結世界各地的好食材，以及各種不同製作、烘焙麵包的技術，成為一個麵包匯聚之處，他更期盼日後從店內創作的麵包，還能帶出國與世界各地的烘焙師交流。多元種類的麵包，也呼應了陳耀訓在開幕時所提到的「請大家和我跟著麵包去旅行！」，透過品嚐不同種類的麵包，以及來自日本的麵粉、丹麥的奶油等世界各地優秀的食材，來達成另類的環遊世界。</p>

優勝	三彥實業有限公司(RB 烘焙)	椰風 紅豆奶霜	以南國的椰林及遍地紅豆的意境發想，設計了這款傳遞南國微風的在地甜點麵包。可愛的泡芙造型突破紅豆麵包的刻板印象。製程不繁複，利於推廣的量產型商品。	柚月 紅豆奶霜	小巧菠蘿包覆滿滿椰香奶霜的顆粒紅豆，柚月紅豆奶霜淡雅柚子風奶霜結合香甜本產紅豆，今年夏季的新風味，冰冰著吃也很棒！	結合法國百年工藝及在地 Know-How 緣起於一個簡單的念想“希望能讓更多人-輕鬆享用健康、美味的麵包”抱著這樣的信念，Richard Blanc 在 2002 年出爐了第一條法國棒至今累積了超越千萬人次的肯定，並多次獲得米奇林主廚的推薦。2007 年起因應市場需求，開啟了 Café Blanc 整合服務，協助連鎖體系建制&完善咖啡營運。現在及未來，RB 烘焙將持續地藉由健康、美味的烘焙糕點&咖啡飲品，分享生活中的輕鬆美好。
優勝	禾旭實業有限公司(拉菲樂烘焙松江店)	大地	民以食為天，大地孕育五穀雜糧，麵包在台灣是簡樸卻重要的吃食文化，加入茶葉更具風味。低糖油的麵糰中加入了在來米粉，更 Q 彈，產銷履歷紅豆搭配順滑乳酪，更好入口，鹹甜間簡單的美味製造生活中的小幸福。	幸運草	民以食為天，大地孕育五穀雜糧，麵包在台灣是簡樸卻重要的吃食文化，加入茶葉更具風味。利用反覆的手法桿製，麵包延展特性以及乳製品，讓麵包富含綿密的口感，導入茶粉，反覆折疊，讓發酵後的麵包充滿餡料，每一口都吃的到紅豆與茶香的完美結合。	La Palette，調色盤。以純白之心成就萬物本色間最華麗的撞擊。烘焙其實是一件很浪漫的事。美味是一個改變世界的力量。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；看似簡單又重複的步驟，往往是最變幻莫測的難題。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。在這裡，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。在這裡，職人們調和創意，期望用最真誠的素材，勾勒大地四季變幻的豐沛能量。在這世上，回歸真實並不簡單，但也許你可以在此找到答案。
優勝	全聯阪急麵包	紅豆丹麥捲	響應友善對待臺灣土地，使用高成本自然友善耕作法不毒鳥的老鷹	日式紅豆奶油麵包	麵糰中加入來自法國的木斯里麵包粉可以代出馥郁的麥香，內餡同樣使	全聯阪急麵包股份有限公司為全聯股份有限公司與日商 H2O RETAILING 株式會社合資成立。秉持創造安全、吃的

			<p>紅豆製成的老鷹蜜紅豆粒，捲入使用日本麵粉做出的丹麥麵團，搭配芋頭巧克力，並裝飾成精緻可愛的外型，除了好看好吃外，更是對臺灣土地盡一分力。</p>		<p>用友善耕作的老鷹紅豆製成的老鷹蜜紅豆粒，並搭配日本麵包店常出現的打發抹醬，最後在灑上小許的鹽之花海鹽，達到提味並減少甜膩感。</p>	<p>開心，贏得大家喜愛與信賴優質麵包理念，日本職人技術與精神，搭配臺灣在地食材，將日系麵包提供給國內民眾享有高CP值的優質麵包。</p>
優勝	和正農作	紅豆成熟時	<p>紅豆為主題運用紅豆粒、紅豆餡、紅豆沙三種不同的混合組合產品，運用天然食材的顏色粉(抹茶粉/紫薯粉/甜菜根粉)製作出來的麵皮，麵糰中紫米餡口感更柔軟，整體外酥內軟。</p>	彩色農作	<p>使用在地小農種植的農產(紫薯粉及南瓜粉)，運用其自然原色勾勒出彩色餅皮來呈現產品，使用紅豆粒當成內餡搭配本店的特色農作互相輝映。</p>	<p>和正農作創立於2016年，發跡於淡水小鎮，這個曾經過漢、洋、日的文化與經濟衝擊，造就淡水多元及豐富的人文與思想，也從淡水人身上看出擁有樸實肯做之精神，而和正農作也承襲這樣的精神，立足深耕於淡水，放眼的是星辰與大海。「和正」是老闆「胖」大叔的本名「農作」代表，麵包的研發與製作，希望結合臺灣在地小農提供的農產品、蔬果作為原料，從產地到餐桌，嘗試更多的可能性，讓更多人知道屬於臺灣味的麵包，以及臺灣各地方的好食材。麵包職人林和正，歷經人生創業波折，但擁有渴望成功的堅持，賣的不單單是麵包，更是一份感動、一個夢想，並為麵包注入職人之魂！何謂職人之魂——以此為生，精於此道，一口入魂！</p>
優勝	拾良麪包所	生乳蜜香大納言	<p>在輔佐特級紅豆的手法上，採用近日盛行的潮流，將紅茶葉碎導入麵糰，更香亦展現更天然實在的形象，同時以西點乳酪慕斯增添視覺及</p>	椰奶蜜豆塔	<p>從2023兔年做季節商品發想，整體呈現月兔搗麻糬的意境。巧妙地將傳統麻糬換成港式椰子糕、港式點心與酥鬆可頌，味覺的相撞及口感的平衡，即</p>	<p>「拾」本義：取，「良」本義：好，「善」取自好的材料來製作店裡每一樣產品。這是我們的拾良精神。以最天然健康的食材，每日現做現烤。店內裝潢明亮舒適，懷舊的風格，在享受麵包的同時，彷彿進入時光隧道，回</p>

			<p>口感的精緻度。</p> <p>紅豆餡搭配奶香濃郁的乳酪慕斯，一口咬下是滿足的香醇濃口感，以清爽的紅茶葉的麵包體去平衡整體風味，是大眾消費者的偏愛。杏仁圍邊腰帶妝點，方便批量化製作，簡易手法便讓整體更吸睛，提升銷售。</p>		<p>成就了椰奶紅豆的絕佳搭配。</p> <p>內餡部分以紅豆卡士達連結麵包體與椰糕，使整體風味與口感能更融合。椰奶與紅豆雙色椰糕，淋上紅豆卡士達，下層深色蜜紅豆粒分布，裝點薄荷葉，色彩繽紛多層次，多元口感更是豐富體驗。</p>	<p>到小時候那最單純的美好。</p>
優勝	原菌烘培坊	金磚紅豆魔方	<p>吐司一直以來都是消費者暢銷排行榜，但普遍消費者無法在最佳賞味期限內食用完畢，這款「金磚紅豆魔方」大小非常適合一人獨食，麵團添加了高比例湯種，口感Q彈組織綿密，內餡灌入紅豆奶霜餡，能讓消費者在食用時充滿驚喜感。</p>	赤豆飛碟	<p>飛碟麵包是臺灣經典的臺式麵包，保留經典墨西哥皮添加新元素，主麵團添加40%湯種，口感Q彈、保濕度高，紅豆乳酪內餡特地添加蜜紅豆粒及紅豆粒餡兩款餡料，增加紅豆獨特風味以及口感，餡料的呈現方式能讓消費者一目了然產品特色。</p>	<p>菌 Juin Bakery 是一間位於桃園的麵包工作室，由一位熱愛麵包和健康的創辦人所開設。創作理念是運用自家培養的益菌酵素來製作各種麵包和甜點，讓顧客吃到既美味又養生的產品。益菌酵素是從岳父那裡學習到的技術，岳父是一位善於命理養生氣功師，利用中藥材來培養益菌，並將它們加入發酵種中，增加麵包的香氣和營養，也可以幫助消化。</p>
優勝	歐立食品股份有限公司 (聖瑪莉)	關西相思茶語	<p>採用臺灣百年茶廠「臺紅」的招牌「蒸菁綠茶」及「臺灣焙茶」，搭配新竹關西在地食材，利用二種茶香引出屏東萬丹紅豆的香氣。</p> <p>悠揚天然的臺灣茶，搭配自家製的紅豆餡，減</p>	雪峰森林紅豆	<p>採用桂圓+紅豆溫潤的風味，及微苦可可與堅果的香氣提升整體層次。</p> <p>外表巧克力酥菠蘿造型，撒上雪白糖粉，看起來像是磅蛋糕，其實是鬆軟布里歐麵糰，裹入自製紅豆餡+桂圓，豐富而融合的</p>	<p>聖瑪莉著重於麵包、蛋糕事業方向發展以及對社會的責任，定期贊助社會公益活動、長期協助「食物銀行」幫助弱勢族群、支持環境保育觀念、提供殘障朋友及二度就業婦女工作機會、協助青年學生的學習研究、提供餐飲科系學生建教合作環境。</p>

			膩增香。看似尋常的抹茶紅豆組合，實際上運用臺灣在地食材揮灑自如，展現臺灣食材的風土之味。		滋味，喜愛紅豆的您千萬別錯過。	我們希望能藉著對社會的回饋，將「明亮、溫暖、健康、歡樂」傳播到每一個角落，聖瑪莉~不只是麵包，是幸福的暖心力量！
優勝	花郁甜品屋	紅豆乳酪貝狗	國產紅豆品質好！不用太多複雜的調味、配製。所以選擇貝果口感與紅豆搭配，微Q與香甜餡，配上可愛造型狗狗外觀！讓吃麵包多一點樂趣~	冰心紅豆乳酪	夏天即將來臨，冰藏的麵包與國產紅豆搭配成冰涼消暑的產品。	花郁甜品屋創立於西元 2016 年，已營業 7 年，至今已進入第八個年頭。創業至今，均是以在地食材為發想產品。也時常參與農糧署各項活動比賽！所幸本店老闆手藝，一直受到大家青睞，每每參賽都有不錯的成績！ 闖娘自許為米製點心達人~ 本店從一般客製蛋糕，逐漸發展自組禮盒、伴手禮、幼兒點心，均是以臺灣在地食材為主軸。希望透過自製產品來傳遞臺灣農產品的美好！
優勝	青浩食品國際有限公司 (麵包籽)	紫玫紅豆布里歐	使用國產紅豆，搭配上進口艾許奶油熬煮而成的焦糖紅豆餡後，再混入國產有機玫瑰醬，讓美味紅豆餡隱約之中能吃出清爽香氣迷人的玫瑰香。 麵包主體使用中種法的布里歐，並添加天然色粉，做成美麗的雙色造型，吸引顧客視覺性目光，兼具香軟口感，刷上寒天糖水，能讓內餡覆蓋一片薄果凍層，增加	紅豆紫米乳酪可頌	想將法式十六層可頌與紅豆粒做結合，因此研發雙色造型可頌，外觀上灑上薄薄線條金粉，畫龍點睛的概念，讓整體視覺感，帶有高貴氣息，內餡則使用國產紅豆粒，搭配上麥之田紫米餡，能吃出香甜紅豆粒，帶點淡淡紫米香，還有奶油乳酪的酸甜口味真的非常美味。而另一個主角，可頌是採用在烘焙界，有勞斯萊斯之稱『蒙太鼓發酵奶油』延	種籽代表樹木最原始的養份，『麵包籽』取其意象，選用高品質精選原料食材，呈現出美味營養的麵包，是我們最大的特色。堅持每一個細節，所以讓平凡的麵包有不平凡的感動，就像每個行業、每位職人，在平凡的每日裡點滴累積成就，一步步前往不凡的路上，麵包籽的麵包給你我堅持努力的力量；麵包籽的服務為日常注入溫暖的喜悅。

			光澤感，最後點綴金箔，顯出高貴絢麗的美感，希望能為國產農產品提高銷售業績。		壓製成的十六層酥脆口感，與內餡結合再一起真是齏絕配!!!	
優勝	歐喵有限公司(歐喵甜點)	春	現代人在享用麵包時，除了口感及幸福感，也希望兼顧健康講究低糖少油，此款麵包以此為概念，使用低油低糖(低成分)的麵包手法製作，麵包體包入國產紅豆粒餡，配以少量奶油乳酪凸顯紅豆餡料的香甜，更為麵包增添油潤感。麵包表面批覆上蓬萊發酵米漿烘烤而成的虎皮麵糊，並使用紅麴粉天然染色，小花為麵包帶來春日好氣息，從而提升麵包的吸睛度。低糖少油的麵包體更能襯托出紅豆純樸滋味，每一口都吃到綿密的紅豆乳酪及米虎皮的清爽，展現鹹甜軟硬平衡的不同層次，在享用的同時身心也滿足了，也滿足對甜食的慾望。	臺灣崽	以小時候愛吃的紅豆粉粿牛奶冰為創作原點，老靈魂新創意，復刻日常童年記憶，把充滿回憶的味道放到麵包裏，以另一種形式呈現紅豆粉粿牛奶冰的香甜可口，讓客人在一個麵包裡品嚐到QQ的粉粿跟單純美味有層次的紅豆餡。產品麵團採用湯種手法製作，麵包軟Q有彈性，餡料包入國產蜜紅豆及古早味紅豆粉粿，以紅豆結合芝麻菠蘿的香氣，每次出爐都是滿滿的紅豆牛奶香，即使不加熱常溫享用也能保持豐盈口感。	
佳作	中奇烘焙坊	凡爾賽玫瑰	取名為凡爾賽玫瑰，是這款麵包所呈現出貴族	艾的密碼	艾草是這款麵包的靈魂，搭配紅豆粒餡，及密碼是	中奇烘焙坊為雅聖 Artasty 的關係企業，主廚阿祥師傅，為精進手藝，曾至

			<p>風,尤其是麵糰,是用國王派配方改良而成,在內餡上紅豆粒餡加上頂級柑橘絲提味,甜而不膩風味,上面的玫瑰花是 57 號地瓜製作而成,邊邊灑上紫薯粉~料多又味美~</p>		<p>黑糖麻糬,組成獨一無二的創意的艾麵糰,主廚巧思的使用鹹蛋黃作成金莎,混和成波蘿酥,成為美麗向日葵,獨特風味期待你來解碼喔!</p>	<p>日本鳥越製粉的研究室學習更多麵包理論與烘焙技術。對於每一道產品都精益求精。無論是鬆軟香濃的麵包,還是香甜可口的蛋糕,總是能夠滿足客戶的各種味蕾需求。產品美味,外觀精美,每一個經過精心製作的烘焙品都能夠為您的視覺和味覺帶來絕佳的享受。</p>
佳作	阿段烘焙有限公司	元氣蝴蝶	<p>秉持著無添加的鐵則,以支持國產農產為出發,添加臺灣國產小麥麵粉、花蓮所產的黑米、還有高粱酒浸泡的臺南材燒桂圓,再結合主題的國產紅豆。我想呈現出非常臺灣味的麵包,卻又跟我們印象中的紅豆麵包不一樣,但咬下一口確是紮紮實實的臺灣味。最後我選擇了臺灣寬尾鳳蝶做為造型,為這個臺灣味的麵包做一個完美的收尾。這麵包口感 Q 彈,味道豐富,高鐵質食材,補元氣讓人有好氣色。</p>	七味紅豆	<p>如果紅豆麵包做成鹹口味那會是什麼味道?我一直圍繞著這個主題在打轉。產品添加了臺灣小麥麵粉,為臺灣農產盡一份心力,我選用七味粉、帕瑪森起司粉、高達乳酪、艾登乳酪,再搭配紅豆。七味粉串連起所有食材,它讓甜的紅豆跟鹹的起司搭配起來一點都不違和。最後造型的部分我選擇了皇冠形體做為這款麵包的造型,上面放一個栗子做裝飾。款麵包看似簡單,沒有過人的造型,但它的味道真的很有趣且有層次卻又不衝突,口感 Q 彈。</p>	<p>至簡烘焙·大樸美味! 阿段烘焙成立於 1999 年,以追求健康、自然、美味為宗旨,用一塊麵包書寫麥浪裡的田園詩,以眼觀看,用手觸摸,憑心感知,集合一群熱愛麵包的師傅,以虔敬感悟大自然的啟示,不斷追求完美。</p>
佳作	晟洸菓子坊	紅豆起酥手撕包	<p>這款改良版的起酥手撕包構想來自多年前去荷蘭鬱金香公園百花齊放</p>	梅香紅豆包	<p>梅香紅豆包的這個構想來自從小喜歡話梅,藉由這次比賽,嘗試以話梅搭</p>	<p>晟洸菓子坊成立約 20 年,在朋友推薦下,參加 2009 年臺灣省美滋糕餅比賽,當時想用特色的商品參賽,想破了頭,</p>

			<p>的畫面經常浮現腦海，於是紅豆加酥皮這種完美組合具體呈現在我的作品中，伴隨當年美好的回憶。</p>		<p>配紅豆，這樣的組合其實也蠻搭的，酸酸甜甜的，就跟人生的旅途一樣，有酸有甜有苦。</p>	<p>突然想到如果可以讓不敢吃南瓜的女兒吃到南瓜的營養，於是將乳酪融入整顆南瓜中，創作出南瓜乳酪蛋糕，也順利得到金牌獎。這次參賽也希望延續地方特色創作出「小煤球」「貓掌招財餅」，讓糕餅變得有趣，也適合送禮。</p>
佳作	多那之國際股份有限公司	茶引豆香	<p>茶引豆香不只是普通的麵包；這是一款創意製成、品質和優雅美味的創作，吃起來可以感覺充滿了愛和溫暖。</p> <p>茶引豆香的風味關鍵在於對原料的調配組合。紅豆本身有淡淡香甜味，加入伯爵茶粉為麵包增添了獨特的茶香，再加上核桃增加口感。各樣原料摺疊混合並烘烤至完美，創造層層風味。</p>	玫瑰佳人	<p>天然梔子粉的乾燥玫瑰粉色；以丹麥麵包捲曲堆疊成玫瑰呈現，象徵母愛永不凋謝，及不論哪個時期母愛時刻的關懷，美麗又溫馨。</p> <p>為呈現其細膩的獨特風味及豐富營養，口味上使用紅豆粒搭配黑糖發酵奶油來混和，第一口會吃到淡淡的麵包紅豆香氣，當吃到內餡時尾韻慢慢凸顯淡淡的黑糖香氣味，融合粉貴口感為麵包注入濃郁有層次的香甜，營造出獨特而令人難忘的風味。</p>	<p>多那之在一群懷著對此熱誠夥伴長期努力下，以延緩穩健的腳步擴展每一間分店，謹慎評估並且仔細了解每個環節，避免錯誤的決策影響品牌的發展。本著永續經營與創新、自然、健康、衛生的理念下，奮鬥不懈為提升餐飲競爭力，不定時推出創新的產品呈現給顧客，來吸引顧客，重視產品的品質，更重視顧客的權益，更以誠信踏實、永續經營的理念來經營品牌，使多那之創造新飲食風潮。</p>
佳作	玖亨股份有限公司（獻烘焙）	黑糖紅豆芝麻原可頌	<p>使用具特殊風味及充滿口感的黑糖麻糬與紅豆芝麻的搭配，在傳統之餘又添加了一新意，外酥內軟的可頌沾上黑芝麻及蜜核桃，更增酥脆口感及香氣，讓人一口</p>	紅豆地瓜丹麥吐司	<p>為促進在地產業活絡，將栗子紅豆的傳統搭配，置換成本土特色的地瓜蜜，及抹茶麻糬的軟糯風味，醇厚與紅豆完美搭配另人耳目一新，一起與臺灣農民共好共榮。</p>	<p>2021年/揚帆起程，將我半生農畜喧囂走向新里程。我們對農畜飼育的初心，源於「健康」。50餘載，投身飼料製造。採用認證的穀物原料、與時俱進的工廠設備、遵守7道嚴謹加工流程，融穀出一批又一批飼料精華，為供給農、牧場及提升養畜品質堅持、努力。不馬虎的</p>

			接一口。		<p>飼育學，娓娓道出的企業使命，讓一群對「食物」同抱理想的畜農，與我們牽起手、串起心，為“健康”的初衷奉獻心力。2021年，揚帆起程，將「飲食健康」的初心與講究「態度美學」的日式氛圍結合，融於「獻」字，創立全新輕日系品牌。</p> <p>關於獻</p> <p>以畜農為根的獻，販售的品項圍繞「原食」與「食品」，承諾獻上有根的食物予您；以氛圍態度為核的獻，為所有販售的食物加註，為每一份獻上的心意紋上虔誠的詩意。</p>
--	--	--	------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------