




附件 2：「米糧烘焙精品館」展售廠商名單

序號	參展單位	參展商品	魅力亮點	商品照片
1	阿久師 (統百食品)	臺灣米餅- 特濃拿鐵紅茶	酥脆米餅結合濃郁紅茶風味和滑順牛奶質地，讓茶的風情和餅的誘人完美結合。臺灣發明專利，100%無添加，嚴選臺灣在地食材，最低加工，成分單純，無使用麵粉、非油炸、奶素可食。	
2	富里鄉農會	福猩米餅	酥脆的口感讓人在咀嚼上帶來了嘎、滋、脆的愉悅享受，微微鹽味更能帶出米的香氣及甘甜，停留在口齒鼻息內的香氣讓人一口接一口的好滋味。	
3	薌園食品	糙米米果	全新升級包裝！由單純的主原料臺灣糙米，變化出多種造型和顏色，色彩來自天然穀物，無添加人工香料及色素，變化出數種造型：星星、圓圈、車輪、愛心，吸睛效果十足，可搭配於各式烘焙鹹甜點心上，口感酥脆淡淡穀香，為最佳米糧烘焙點綴食材之一。	

序號	參展單位	參展商品	魅力亮點	商品照片
4	潘朵拉的盒子	米鬆鬆	花蓮縣玉里鎮「安通溫泉」是種植當歸的重鎮。但「當歸」莖葉的應用極少，在烘焙更為稀有，本產品使用花蓮優質的當歸加上國產米穀粉製作而成，利用當歸清香，葉片微微香草，讓米蛋糕不僅香氣優雅，營養更是滿分！	
5	久久津乳酪本舖	珍藏鐵盒-原味蘋果米餅	使用蘋果原汁與 100%水磨蓬萊米粉，採用獨特手法製作，完全不添加麵粉、雞蛋、水，每一口都能吃到蘋果與米香的結合，讓 3 歲以上的小朋友以及對過敏者都能安心食用，既能輕鬆享受無使用麵粉的美味，還能品嚐到淡雅蘋果香。	
6	悅旺食品(一米特)	米花說圓米菓系列	米花說 MiFaSol 堅持使用 100%臺灣國產稻米，承襲日本烘烤技術，結合米食匠人獨制研製的技法，將細緻淡雅的米花香，綴以天然的田間蔬果作物，讓每一口都是頂級獨特的天然享受。	

序號	參展單位	參展商品	魅力亮點	商品照片
7	奮起福米餅	奮起福-黃金米磚	米香為臺灣傳統的點心零嘴，並帶有【呷米香嫁好尪】的美好寓意，將米香傳統製作方式作創新，導入少油、低糖，成分單純無添加理念，並選用 100%臺灣優質米結合各地農特產，打造酥脆口感，讓人回味無窮。	
8	屏東農產(股)公司	米鬆餅粉	100%純米配方，嚴選國產蓬萊白米研磨調製而成，無麩質過敏原(經第三方公證單位驗證)、消化吸收率好等特性，為製作絕不失敗米蛋糕及米發糕首選！	
9	米樂客	宜蘭鴨賞鹹蛋糕	宜蘭特色伴手禮，採用宜蘭百年老店煙燻鴨賞及三星蔥入餡，搭配著宜蘭米蛋糕簡單表現出食材的美味跟特色，讓客人每口都驚艷的鹹味米蛋糕。	
10	池上鄉農會	池上米餅-玄米口味	以池上米做成口感酥脆、香甜可口的玄米米餅，每一口都能感受到米香的獨特風味，讓人愛不釋手。	

序號	參展單位	參展商品	魅力亮點	商品照片
11	蘿芙甜點	鹽之花蜂蜜奶霜乳酪	鹽之花蜂蜜奶霜乳酪使用特殊技法，將乳酪攪拌的綿密細緻、入口即化，尾韻帶有臺灣龍眼蜜的清香，最上層奶霜加入葛宏德鹽之花增添層次，把奶香完完全全的釋放於口中。	
12	池上多力米	池上蝦米餅	打開包裝，彷彿是從前池上飯包的魚蝦香氣迎來懷舊的味道。讓吃零食更享受、更健康，低油健康不沾手，讓大人小孩都能一口接著一口。	
13	力凡米烘焙	乳酪米子燒	採用產銷履歷臺稉9號米穀粉、新鮮雞蛋和日本寒天布丁原料製作，一層輕乳酪蛋糕搭配一層布丁製成的乳酪米子燒。蛋糕口感細緻且布丁滑順Q彈，本產品不僅無使用麵粉且好吃低負擔，是減壓的好伴侶！	
14	銀川永續農場	銀川有機米穀粉	以 100%銀川有機米細緻研磨成粉，製作成蓬萊米、糙米、在來米、糯米、黑米等多項米穀粉產品，無論鹹食、甜食、中西式料理，皆可應用。	

序號	參展單位	參展商品	魅力亮點	商品照片
15	源順食品	手作糙米餅乾	使用與臺灣農民契作之新鮮糙米，並以天然椰糖取代精緻糖類所製作出最健康的餅乾，是一款無使用麵粉的手工餅乾。	
16	東遠碾米工廠	米點心 8入裝-三溫糖/蜂蜜/紅茶歐雷	採用臺灣糙米原料製成純粹米餅，通過產銷履歷驗證，且非油炸及不含人工香料、防腐劑及化學添加物，入口即可感受到濃濃米香味。有湖鹽三溫糖、蜂蜜、紅茶歐雷三種口味可做選擇。	
17	甜聿家米甜品	米花花鐵盒餅乾	鐵盒內有共三款餅乾：A. 鮮花餅乾，使用屏東大花農場的有機玫瑰，表層鋪上花蓮在地可食花，花朵的氣息吃進嘴裡使人芬芳。B. 杏仁瓦片，加入花蓮光復的紅藜讓瓦片口感更有層次。C. 好事花生脆餅，選用雲林的大顆花生，研磨成花生醬後跟國產奶油與米穀粉結合，做成非常酥脆紮實的香濃餅乾。	
18	郭祿食品	花生醬心米蛋捲	以 100%米穀粉取代麵粉，並精選臺灣 9 號花生，經炒過之後再研磨成花生醬，將花生醬擠入以 100%米穀粉製成之米蛋捲中，獨特甜鹹滋味讓人一口接著一口。	