

## 2024 年國產紅豆烘焙競賽—得獎業者介紹

類別	業者名稱	得獎業者介紹
麵包	華福食品股份有限公司	102 年 3 月 22 日第一家以新鮮麵包烘焙為主的門市開幕，即「唐璞烘焙」。為賦予傳統酥點新的生命，同時也讓消費者有更多樣化的選擇，時尚的點心烘焙工坊。 我們秉持用心經營，從選料、製造到出貨，每個環節都替消費者嚴格把關，不添加防腐劑，提供安全無虞的產品是我們一貫的宗旨。
麵包	禾旭實業有限公司 拉菲樂烘焙	拉菲樂匠心烘焙-名品殿堂 2015 年成立的拉菲樂，以十足的創作能量打造出品牌差異化，讓小團隊在競爭激烈的烘焙業界闖出名聲。 拉菲樂的團隊雖小，但研發模式與業界截然不同，團隊的師傅們都必須親身投入開發與創作產品。也因為所有師傅的投入，拉菲樂在幾年時間內就累積擁有 300 種以上的產品，門市每天更換販售的口味，讓喜愛嚐鮮的客人們永遠都有新鮮感。
麵包	蘭田穀王股份有限公司	簡單、樸實卻有著濃厚的宜蘭人情味，以麵包糕點不斷延伸在地故事，賦予食材嶄新風味。穀王烘焙成立於 2013 年，一直秉持著「蘭田在地食材，穀王嚴選手作」的精神，堅持初心、不斷持續創新、精進與發展。穀王烘焙透過麵包與大家分享宜蘭的美，將在地食材以最真誠的方式呈現，每吃一口都能更深度了解宜蘭土地與食材的連結，體驗宜蘭風土人情，一起共享味覺感受永續性，品嚐記憶中最幸福的滋味。
麵包	明新食品企業股份有限公司	明新食品初創於民國 49 年，在成功大學及台南一中學區附近成立明新食品行（現長榮路、東寧路口），係屬一販售民生用品之雜貨店，負責人許俊雄先生（現任董事長）鑒於西點麵包將改變國人飲食習慣，以極具前瞻性的眼光前往台北南港烘焙學校（現中華穀類研究所）學習烘焙相關知識及技術，將雜貨店逐漸轉型為西點麵包專賣店，伴隨台南市東區之發展於民國 78 年正式改組成立「明新食品企業股份有限公司」。 自民國 79 年於東寧路底成立第二家分店起，迄今在台南及高雄岡山地區已有多家門市，六十年來在南部地區已是頗具知名度之糕餅公司。主力產品為麵包、蛋糕、茶會點心、中西式囍餅及府城名產禮盒等糕餅。創新、堅強的製造能力及優良的產品品質，也獲得許多知名企業的代工訂單。 「明月當窗花並蒂，新人臨鏡燕雙飛」，明新食品本著悠久的製餅經驗，証驗了無數的幸福與傳承，每項產品皆融入大師傅的真心在裡面，期待您能用心體會我們的堅持，感受到每一份幸福的滋味。

麵包	JR 東日本大飯店台北-捷福旅館管理顧問股份有限公司	「JR 東日本大飯店 台北」為 JR 東日本集團第一家海外頂級飯店品牌。飯店位於台北市中心距捷運南京復興站 2 號出口僅 1 分鐘距離，飯店包含 288 間客房及套房等房型，每間房皆設有浴缸及免治馬桶。提供豐富餐飲選擇包含鉅麗安自助餐廳、凱華樓中華料理及 HAYASE 日本料理，以及酒吧、麵包訪等。另有有宴會、會議空間及三溫暖、游泳池等設施。以「Make Your Travel Colorful & Rich」為目標，提供商務或休閒旅行皆宜的理想飯店空間，成為旅人來到台北的首選飯店。
麵包	花囍烘焙坊	花囍烘焙坊 老屋新創生 以從事藝術的視角出發，透過自身經歷，創業維艱，成立一處讓旅人有一個身心可以安頓落腳的家。食農交流、藝術生活、人文關懷三大理念為經營主軸，小農契作，採收自然農法友善食材，支持小農生計，以回到永續的概念再出發，同時讓店裡的專業烘焙師有更多研發創新產品的機會，提昇彼此的價值。提供場域，邀請藝術家共同展演，讓來往的人們，在飲食空間裡感受美好就在日常。 同時集結公益團體及醫療單位，為在地及偏鄉做關懷。 三大理念其中主要核心從「心靈環保」的概念出發，提供這樣的平台，讓在地青年可以留在家鄉服務時，也共同學習對環境如何實踐永續資源的議題。每一年舉辦市集及成果分享，無數場的活動，讓平日合作的夥伴有食農與藝術相互交流，美好的事物，值得更多人的參與與支持，借此機會與大家分享。
麵包	百富國際有限公司	由福華飯店-廖德修先生及日本 SUNMERRY 株式會社社長-田邊速夫共同建立，並於信義路永康街開設第一家麵包屋，為台灣第一家中日合資的麵包連鎖店，將嶄新的商品與日式服務帶進台灣。執著的日式工法、因應市場調整為國人喜愛的口味與靈活的設店，不斷創新經營，積極拓展，目前於各大醫院、捷運站、重要商圈、百貨商場均有設點，並於海外同步設有據點，迄今已有 40 間門市。
麵包	聖保羅企業股份有限公司 聖保羅烘焙花園	聖保羅烘焙花園致力於傳遞美味和幸福。堅持選用台灣的鮮甜果物與食材，並自行培育天然乳酸酵母菌，採用歐洲道地製餅工法，精進烘焙技術。公司榮獲比利時美食獎、iTQi 國際風味評鑑和 2021 年國際蒙特獎世界食品類品質評鑑大賞金獎。2022 年品牌翻新，嘉義噴水店改裝為「聖保羅精品體驗館」，獲得德國 iF 設計獎。聖保羅每日現做糕餅麵包，不添加防腐劑，致力於創造健康、美味的產品，成為台灣烘焙文化的重要代表。
麵包	法蘭司蛋糕有限公司	可口與美味是首要的考量，真材與實料才能通過考驗。 誠如我們的經營之道，我們深知踏實地經營才能穩紮穩打、研發每一樣帶給人們幸福的產品！法蘭司烘焙用三十年時間，踐行了一個向百年品牌前進的企業文化：【用心】、【誠懇】、【踏實】做好每一個產品【責任】、【精進】、【回饋】給您滿足的笑容

西點蛋糕	奇美食品股份有限公司	奇美食品為滿足更多的消費者，至今已成功開發多種傳統美食，為中式菜餚注入新生命。於民國 88 年成立西點部，致力開發各式精緻西點蛋糕。邁向新世紀之際，奇美食品更堅定一貫對品質的嚴格要求，要將幸福美食國際化，讓美國、日本、歐洲及東南亞各地，都能吃到品質一致，道地美味的奇美食品。「創新美味，幸福滋味」始終是奇美食品的理念。所以如此堅持創新與努力，就是為了讓您感受這一口咬下去的新鮮美味，所帶來的幸福滋味！每一個幸福的笑容，對奇美食品來說，就是最大的鼓勵與成就。奇美食品自民國 60 年成立以來，每年不斷地投注許多心力在新品的研發上，秉持將「傳統美食商品化」的信念，為傳統美食注入新生命而努力。
西點蛋糕	波特傑蔬果烘焙坊	以低碳飲食原則來跟國產產銷履歷米穀粉、後壁古早蛋及擁有全球冠軍奶油頭銜、標榜「看著極光長大」的 Valio 蔚優發酵奶油，結合在地蔬果食材，創作出多款無麩質米餅乾與米蛋糕。以天然食材作搭配讓糕餅口感豐富、濃醇奶香與營養價值也提升，讓人一口接一口吃不停，將多樣化的米食加工融入日常生活中，再創造一個吃米的新食代！
西點蛋糕	蹦蹦史法式甜食工作室有限公司	Bonbons 承襲法國藍帶百年經典，保留正宗藍帶食譜配方，將一道道經典美味的法式甜食，帶入你我的日常當中，邀你一同探索法式甜點中既浪漫又豐富的滋味，享受法式純粹的美好。
西點蛋糕	今日食品行逸糕點	強調食材本味與健康飲食，透過天然食材融入烘焙食品的想法，藉此顛覆民眾對於精緻糕點的印象，製作出大人小孩都能接受的天然滋味，除了線上預購宅配還能預購之後到店領取，品牌假日不定期會到台中市集內擺攤，讓更多民眾可以品嚐到創新烘焙美食的魅力！
西點蛋糕	花郁甜品屋	花郁成立十餘年來，已客製化蛋糕為主，餅干伴手禮為輔，近幾年來也都有參加比賽，其中以穀研所與農糧署配合辦理的比賽為參加重點，主要是能以在地的米穀雜糧與食材融合在一起製成糕餅甜點更具有特色性～而花郁也在這一場又一場的比賽中也獲得了些許成績，也期許我們能夠研發出更多融合在地食材所製成的糕點。
西點蛋糕	和正管理顧問有限公司(和正農作)	發跡於淡水小鎮，堅守樸實肯做，與多元的歷史底蘊，希望藉由台灣好食材讓更多人認識台灣在地好麵包。創辦人林和正讓和正農作麵包淡水飄香 近年來食安風暴頻傳，也讓國人採買的習慣開始有了新的思維，標榜低糖低油不含人工添加物，融合日式麵包湯種的手法，與歐式麵包充滿麥香原味的風格，搭配上台灣特有的蔬菜農產，Q 軟口感，擄獲了不少死忠顧客的支持，而其中老闆更是充滿故事，透過新聞帶您一起來看看。
西點蛋糕	澎派生活商行	Ponpie 於 2013 年 2 月誕生，一位熱愛烘焙的男生所創立。小時候，媽媽進出廚房為家人準備零食小點的背影，代表著關心與照顧，也讓小小的夢想種子在心中萌芽，要讓更多人享受這份愛。如店名澎派是台語「豐盛」的意思，我們提供份量十足的美味塔派。

西點蛋糕	香帥蛋糕有限公司	<p>多元化、價格實在、口味獨特的平民蛋糕為了貫徹樸實、創新、天然、熱忱的品牌精神,從蛋糕設計、原料採購、生產製造及分店的經營,香帥蛋糕不斷致力於創新研發和尋求突破。香帥蛋糕對於產品的堅持就是「新鮮」!我們認為,美味的蛋糕並不需稀有珍貴的材料,樸實原味的展現更能彰顯其價值。我們堅持使用台灣本地的天然食材來呈現蛋糕的獨特風味;我們相信新鮮的食材擁有無可替代的絕佳口感,因此不惜</p> <p>成本選用香氣最濃郁的芋頭品種一檳榔心芋來製作鎮店之寶「經典芋泥卷」,同時搭配專業烤爐與特製烤盤,可以完美掌握蛋糕在製程中的溫度與時間,讓用料實在的芋泥卷呈現更臻完美的質感。香帥蛋糕所提供的每一條蛋糕看似簡單,卻保有三十年的堅持,師傅們用心琢磨每一個製作步驟,就像做給家人、給自己享用一般,要讓消費者能吃得既開心又安心。</p>
西點蛋糕	台北諾富特華航桃園機場飯店	<p>台北諾富特華航桃園機場飯店由中華航空公司委由歐洲飯店業領導品牌 - 法國雅高國際飯店集團「諾富特品牌」經營管理 Deli 法式烘焙坊提供最便捷舒適的休旅環境,擁有全台獨家的機場景觀,全天候平衡健康的餐飲服務,完善的會議設備,貼心的兒童遊樂區及舒緩身心的健身休閒設備,為商務及休閒旅客打造愉悅舒適的住宿體驗。</p>
西點蛋糕	玉香齋素食有限公司	<p>由喜鵲分享伴手禮祝福—玉香齋。秉持著健康養生的初心,堅持天然無添加,嚴格把關原物料並且嚴謹對待每個細節,希望讓眾多素食者也能享有更細緻的質感體驗,讓素食烘焙也能夠擁有更時尚的氛圍。誰說素食烘焙不好吃?玉香齋對素食烘焙的用心,超乎您的想像。</p> <p>玉香齋多次以素食的烘焙產品和葷食產品競賽,屢獲佳績!</p>
伴手禮	由里糕點有限公司	<p>成立於 2022 年 10 月的桃園大溪,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。而禮盒外包裝則是獨家設計的仿鱷魚皮紋手提包款,讓受禮對象能感受到送禮者的用心,也因伴手禮的大溪在地特色顯著且話題性十足,更容易拉近收送禮雙方的心靈距離。由里將持續致力於以文創糕餅重新詮釋台灣的傳統美味!</p>
伴手禮	益東食品有限公司(樂東菓井)	<p>源自對家中長輩疼惜之心,西點師的蛋糕夢轉個彎,以堅果堆砌夢想尖塔,各方善緣深結,投石問井出情意滿滿堅果塔。少油少糖無添加,更要講究選料與工法,夏威夷豆、杏仁與腰果,精選自各國低溫烘焙,日本海藻糖低甜味美,不焦糖化保留堅果原味。</p>
伴手禮	歐立食品股份有限公司(聖瑪莉)	<p>由福華飯店-廖德修先生及日本 SUNMERRY 株式會社社長-田邊速夫共同建立,並於信義路永康街開設第一家麵包屋,為台灣第一家中日合資的麵包連鎖店,將嶄新的商品與日式服務帶進台灣。執著的日式工法、因應市場調整為國人喜愛的口味與靈活的設店,不斷創新經營,積極拓展,目前於各大醫院、捷運站、重要商圈、百貨商場均有設點,並於海外同步設有據點,迄今已有 40 間門市。</p>

伴手禮	雅聖食品行  ARTASTY 雅聖烘焙	<p><b>【ARTasty 雅聖烘焙】公司介紹</b></p> <p>簡單的「幸福」的簡單,一同傳承這份簡單的幸福。 白手起家的清波師現為雅聖 Artasty 執行主廚。帶領著雅聖走過了30 個年頭。 引以為傲的是精進的烘焙手藝,以及對高品質產品的堅持。米蛋糕也是我們的特色之一,使用台灣優質的履歷米穀粉製作,結合創新的口味和獨家的烘焙技巧,讓您品味到不同的驚喜。 現在的我們擁有兩個使命,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。</p>
伴手禮	餅乾打人烘焙坊	<p>位於城隍廟正對面,這間看似低調的手工餅乾店「餅乾打人」,因為堅持用台灣在地天然食材烘焙,以及對餅乾滿滿的熱情與愛,讓它在開店短短五個月內就擠滿來自世界各地的觀光客。「餅乾打人」店內呈現少女系的粉紅泡泡風格,坪數不大的店面卻擺滿玲瓏滿目的口味餅乾,讓人看得目不轉睛、食指大動。一般人想到餅乾,直覺反應都是「又甜又膩,很不健康」,但「餅乾打人」所有的餅乾都以天然食材烘焙,再用嚴選包材精心製作,如此注重每一個細節,就是希望能讓客人吃得健康又安心。</p>
伴手禮	聖保羅企業股份有限公司  聖保羅烘焙花園	<p>聖保羅烘焙花園致力於傳遞美味和幸福。堅持選用台灣的鮮甜果物與食材,並自行培育天然乳酸酵母菌,採用歐洲道地製餅工法,精進烘焙技術。公司榮獲比利時美食獎、iTQi 國際風味評鑑和 2021 年國際蒙特獎世界食品類品質評鑑大賞金獎。2022 年品牌翻新,嘉義噴水店改裝為「聖保羅精品體驗館」,獲得德國 iF 設計獎。聖保羅每日現做糕餅麵包,不添加防腐劑,致力於創造健康、美味的產品,成為台灣烘焙文化的重要代表。</p>
伴手禮	膳明欣食品工業有限公司	<p>擁有現代化生產設備和高品質團隊專業技術,成功研發多款烘焙類產品、市場熱銷冷凍。從原物料採購到生產包裝,均實行嚴格品質安全管理,確保產品穩定和品質可靠性,獲得眾多客戶認可與信任。此外,本公司更加注重社會責任,秉持客戶至上、品質第一的原則,為廣大消費者提供更好的產品和服務為己任。</p>
伴手禮	理想大地股份有限公司	<p>理想的土地是一塊一塊拼湊起來的,共有兩百五十公頃。創辦人梁清政當時每天和原土地所有者商量、周旋。心想,若無夠大的土地,就沒創造出讓人驚嘆、歡樂、感動的度假天地。建築方面,創辦人委託專門設計國際級飯店的 WAT&amp;G,邀請他們規劃屬於理想大地的景觀、交通、室內設計、河道、遊樂、商店等,並用董事長熱愛的西班牙式風格、傢俬裝置,以不破壞自然為原則,建造理想大地。 創造台灣最獨特的度假大地,讓旅客有不一樣的度假氛圍!來到這兒擁有自己的天空、草坪,一出房門就能摸到水,用石頭、木頭、磚頭、鐵頭和皮革建構,回歸自然的理想大地。 以「運河、人文、休閒」為概念的花蓮理想大地度假飯店,其追求不只成為國內第一,更是以成為世界第一為標竿,希望在國內追求優質度假消費者,不必出國就能享有與國際同軌的高質享受,更能吸引全世界的消費者奔向台灣這片美麗的淨土,造就出「理的度假,是停留,不是奔波;是散步,不是趕路」的人文休閒理念。</p>
伴手禮	金記糕餅舖	<p>1979 年創立於台灣十大觀光小城--桃園大溪的太武眷村。 創立初期提供了當地居民平日所需的烘焙商品與年節應景糕餅。後因眷村遷移慢慢轉型成製作中西式點心與糕餅的專門店並 E 化採預</p>

		<p>購方式銷售。商品加入烘焙課程、批發代工為主。</p> <p>我們手作烘焙工法，將我們的真心、真情親手傳達給顧客，並致力於尋找復古與創新的平衡點，再透過本土天然食材，烘焙出在地記憶中的美味，並結合時尚百變風貌，進而完美傳遞出我們對台灣寶島土地的感念與滿滿人情滋味。</p>
<p>伴手禮</p>	<p>宗泰食品股份有限公司 (阿美麻糬)</p>	<p>包羅了花蓮十三鄉鎮的在地特色、自然資源 ... 等, 期望將花蓮縣依山傍水的優異環境、豐饒物產, 透過精緻的視覺形象、人文精神的呈現, 營造出結合文化與具觀光價值的主題空間。「台灣地耕味」匯集了花蓮十三鄉鎮的人文精華, 並精心蒐羅由好山好水所賜予的豐饒米食~【地奉】; 及無毒農業下所生產的健康蔬果~【果食】; 與來自北大西洋暖流所帶來的時鮮漁獲~【洄潮】; 加上優異的自然環境下所孕育的牧場原味~【牧瀾】; 讓您仿佛沿著東部海岸線, 走訪一趟十三鄉文化之旅, 探訪專屬洄瀾的文化體驗。</p>

2024 年國產紅豆烘焙競賽—得獎產品簡介(麵包類)



	業者名稱	產品 1		產品 2		產品 1 照片	產品 2 照片
		名稱	特色	名稱	特色		
金	華福食品股份有限公司	醉相思	此款麵包外觀割網狀，復古又不失質感，吃起來口感外酥帶 Q，內餡選用高雄 9 號紅豆，加入少量常溫鮮奶油及少許的白蘭地增加香氣，口感滑順甜而不膩，作品特色之一是可量產化生產，在各大通路販售。	骰子金沙	此作品外層使用丹麥麵團橫切面，奶油外露增加表面酥脆口感，選用萬丹密紅豆粒另外搭配鹹蛋黃。口感甜鹹吃得到紅豆的綿密及金沙蛋黃的香氣，此產品特色之一也是可以量產化生產		
金	百富國際有限公司	紫戀	以低溫發酵技術，使麵包體更加鬆軟 Q 彈，保留天然香氣與嚼勁。奶油壓片包入麵糰，經三折三手法，創造豐富層次。內餡選用高品質紅豆餡和卡士達餡，濃郁豆香與柔滑甜蜜相得益彰。烘烤後刷糖水增添微甜口感，冷卻後撒紫薯糖粉和蜜汁紅豆粒，視覺與味覺兼具。紫薯與紅豆的完美結合，甜而不膩，展現中西合璧的創意。	繾綣	以低溫發酵技術打造，確保麵包體鬆軟有彈性，保留天然香氣與嚼勁。奶油壓片包入麵糰，經過三折三手法，確保每層豐富層次感。加入黑碳可可製作的麵糰與白色丹麥麵糰相結合，形成獨特的烏金紋路。內餡選用香甜的紅豆餡，與層層分明的丹麥卷相得益彰。烘烤完成後，表面刷上糖水，冷卻後撒上細膩的糖粉，並以少許奶露餡和開心果裝飾，提升整體的視覺美感。		

銀	法蘭司蛋糕有限公司	紅豆維也納	經典維也納牛奶麵包與國產紅豆的組合	法式雙色大納言	雙色丹麥麵包體層層包裹著紅豆餡		
銀	JR 東日本大飯店 台北-捷福旅館管理顧問 股份有限公司	相思圓可頌	此物最相思，以紅豆餡調和橘絲與可頌麵糰層層堆疊，象徵情絲纏繞、層層疊疊。圓形設計寓意愛情的圓滿。蓬鬆的丹麥麵包表層塗刷糖液，色澤誘人、香氣迷人，搭配台灣萬丹蜜紅豆粒，口感豐富並帶有橘絲的獨特風味。	春融新生	靈感源自日本富士山融雪後的景象，以哈密瓜風味製作的菠蘿象徵著初春大地的生機，灑上的糖粉如同未融雪的山頂。這款蓬鬆柔軟的日式麵包內包著顆粒分明的紅豆餡，外層裹著酥脆的菠蘿皮。在傳統風味中融入對舊時代的思念，同時展現初春大地的蓬勃新生。		
銅	禾旭實業有限公司	紅色颶風麵包	使用 T55 麵粉特性，搭配國產紅豆餡與紅豆粒，麥香與豆香，混合著豆粒口感，造型搶眼也能夠飽食。外觀使用如颶風般麵糰烘焙的膨脹力顯現出此款麵包獨特的風格-魄力。視覺張力十足，吃起來樸實確美味。	雲朵紅豆香頌	造型如同層起瓣瓣的花朵、摺疊裹油讓麵包蓬鬆更有層次，就像鬆軟的雲朵，讓人想一口咬下、內餡使用紅豆餡料與紅豆粒，咀嚼起來富有口感，混合著奶香，大人孩童都合適的點心。		
銅	聖保羅企業股份有限公司	紅豆藜麥鹽可頌	創意理念將台灣在地紅豆餡與日式鹽可頌完美結合，再加入紅藜麥，突顯出台灣農業的豐富	紅豆蘋果麵包	創意理念：結合台灣特色的紅豆搭配蘋果，透過紅豆的香甜和蘋果的微酸，營造出豐富的口感和層		



			<p>與創新</p> <p>產品價值台灣紅豆餡甜美細膩，藜麥富含營養且具獨特口感，兩者結合創造出層次豐富的味覺享受。這款產品不僅在味道上讓人驚艷，更具健康價值特色使用日式鹽可頌麵糰：外層酥脆，內層鬆軟，帶有微微鹹味，與紅豆餡相得益彰。口感組織外層微酥，內層柔軟香甜，紅豆餡的甜美與鹽可頌的鹹香，交織出豐富的味覺層次，紅藜麥帶來微妙的嚼勁，提升整體口感。關鍵材料運用說明台灣紅豆：甜度適中，豆香濃郁。紅藜麥：攪拌在麵糰中，提供額外的營養和口感。</p>		<p>次感。產品價值特色：此產品融合了台灣的紅豆和蘋果，味道獨特而美味，滿足消費者對於口感和味覺的需求。同時，麵包內含蘋果，增加了營養價值，符合現代人對於健康飲食的追求。</p> <p>口感組織紅豆餡的存在帶來了口感的層次感和豐富度，蘋果的加入則使口感更加清爽且多汁。麵包外層的蛋糕麵糊增加了麵包的軟綿度，讓口感更加豐富。關鍵材料運用說明：使用蘋果及台灣紅豆做內餡，確保口感和味道的品質。此外，將蛋糕的麵糊運用麵包，使產品更加獨特，增添了視覺和口感上的享受。</p>	
入圍	蘭田穀王股份有限公司	綻放	<p>大部分人對於紅豆的認知都是吃甜的，所以這次嘗試將紅豆製作鹹的口味，並思考該和什麼種的麵包結合再一起，看著街上因宜蘭特色農產品三星蔥而到處可見的蔥油餅，有了此產品</p>	香思	<p>紅豆常見的搭配不外乎就是地瓜、南瓜、芋頭等，這次選擇了比較少見的香蕉和紅豆搭配，並使用高油量的布里歐，布里歐鬆軟的口感及濃厚的奶油香氣，加上香甜的香蕉和帶有顆粒的紅豆餡，讓</p>	 

			<p>的構想，使用丹麥麵糰表皮酥脆、內部鬆軟的特性，模仿蔥油餅的口感，並加入在地農產品三星蔥及國產紅豆自製而成的紅豆餡，完成此產品。</p>		<p>此產品有了豐富的味道及口感。</p>		
入圍	<p>明新食品企業股份有限公司</p>	<p>手撕丹麥紅豆</p>	<p>丹麥麵包加上紅豆的口感是令人難忘的，再加上手撕吃法的概念，簡化工序在人力缺乏的今天，簡單整形置於模型發酵烘焙，脫模即是美食，實在是很理想的在門市現烤的產品，丹麥麵包出爐時的奶香味加上紅豆的香氣，路過的人一定被饞得流連忘返。</p>	<p>日式抹茶紅豆四丸燒</p>	<p>日本抹茶和紅豆的搭配一直都是公認的絕配，這次我們用日式生吐司的工法結合日本抹茶和台灣紅豆，完美演繹了四丸燒的非凡組合，生吐司的口感抹茶的淡香紅豆的綿密清新脫俗，實在是任何時刻都值得找人分享的好口味。</p>		
入圍	<p>歐立食品股份有限公司</p>	<p>相思遇妳</p>	<p>圓形鬆軟麵包是一場烹飪與藝術的完美融合。以紅豆餡為主打，每一口都是一場對味蕾的盛宴，搭配些許芋頭餡，帶來意想不到的驚喜。紫薯粉的點綴像星辰般閃爍，為麵包增添了神秘色彩。這不僅是一款美食，更是對傳統與創新的完美詮釋，讓您在</p>	<p>紅豆香酪</p>	<p>將傳統日式紅豆餡與歐洲起司元素巧妙結合，呈現出一種嶄新的美味。紅豆餡香甜柔滑，起司的微妙鹹香則為整體口感帶來層次分明的對比。鬆軟可口，內餡飽滿，每一口都能感受到紅豆的甜美與起司的濃郁。表面點綴少許糖粉，不僅提升視覺美感，更在每一口中帶來</p>		


			<p>品味之餘，也能感受到烘焙的藝術魅力。</p>		<p>輕柔的甜意。</p>		
入圍	花囍烘焙坊	毛千毛千	<p>毛千毛千是日文QQ的意思，這是一口咬下最值觀的想法，在視覺上，為了想讓它看起來像是一座小山丘，特別選用鹽可頌、搭配紅豆麻糬做為發想，讓麵包品嚐時，多一點趣味性、儀式感。</p> <p>麵包體&amp;紅豆麻糬口感都偏Q感，所以特別加入核桃來增加口感，最後插上黑糖漿滴管，讓客人可以自行調整甜度，又能像吃蕨餅一樣，有滿滿的儀式感。</p>	聖茭	<p>問世間情為何物?當猜不透時，何不問問神、交給命運，結合台灣人為宗教信仰為主的國家，相信大家對這個造型都能產生共鳴，一種麵包有三種醋同理解方式，聖茭、笑茭、相思紅豆。常溫品嚐時，外殼較為酥脆，紅豆與麵茶相互融合更加明顯，冷凍退冰直接氣炸回烤，外殼脆口，內裏冰心，大大降低夏天吃可頌的厚重感，加上外皮薄脆，更能凸顯紅豆風味。</p>		





2024 年國產紅豆烘焙競賽—得獎產品簡介(西點蛋糕類)

	業者名稱	產品 1		產品 2		產品 1	產品 2
		名稱	特色	名稱	特色		
金	澎派生活商行	抹茶白玉	兩滴落到水池形成漣漪，如同白玉一樣美麗。特別設計甜而不膩的萬丹紅豆內餡，搭配沉穩內斂的抹茶，加上軟Q白玉麻糬，將塔皮使用無麩質的米穀粉，酥鬆輕盈的口感無法忘懷	豐禾日栗	人氣栗子甜點，糖漬栗子與栗子泥是第一主角，融合來自坪林鐵觀音茶的濃厚茶香，與萬丹紅豆乳酪及低糖紅豆內餡有著濃郁豆香，這是一款兼俱栗香，茶香與紅豆香的暖心甜點。		
金	菠特傑蔬果烘焙坊	紅寶閃電米泡芙	無麩質米泡芙在市面上比較少看見，所以才會想運用國產米穀粉與國產紅豆作為組合，創作出營養美味又可口的紅寶閃電米泡芙。 利用紅麴米酥皮當外表，搭配用國產高雄9號紅豆粒餡及在地芝麻粉做出的內餡，長條閃電米泡芙食用方便，天然食材搭配讓營養價值提升，口感不甜膩、層次又豐富，讓人越吃越刷嘴。	紅寶綠葉米糧捲	高雄九號紅豆又名「紅寶」，其特色為種粒飽滿碩大、皮薄、硬粒少，碰上用國產米穀粉與地瓜葉做出來的綠葉米蛋糕，用台灣本產紅豆製成，低甜不膩的紅豆粒餡，搭配綠葉米蛋糕創出來的紅寶綠葉米糧捲，色香味層次豐富美味、輕盈爽口不甜膩。如今要是能保留傳統、創新結合國產在地米糧，製作出更多米糧商品，必能讓消費者有更多選擇，也能讓臺灣這塊寶島有無限的生機。		

銀	台北諾富特華航桃園機場飯店	初夏	<p>創作理念：每當夏天來臨，最喜歡跟著媽媽一起去冰店，拿著碗裝著滿滿的配料，看老闆打開機器看著冰如雪花填滿碗中，再淋上煉乳，舀起滿滿一匙吃進口中，大大滿足。</p> <p>將紅豆餡與動鮮結合，並在上方利用當季的水果製作酸甜風味慕斯平衡整體甜味，在塔殼中鋪上堅果芭芮，使其有脆脆不同口感。</p>	夏晚	<p>與媽媽去日本玩時，碰上廟會慶典，糯米糰子上擠了滿滿的紅豆，原本害怕會甜翻，但卻出其的好吃不膩，讓人想拿各種東配，一直吃。用奶香串聯紅豆與其他食材，一口下去可以吃到起酥的脆，蛋糕的柔軟，紅豆顆粒口感，就像出奇蛋一樣小小蛋糕，一次滿足三種願望。</p>		
銀	奇美食品股份有限公司	山山	<p>以山為境以蛋糕為框，在框裡的山在晚霞暈染的天空下獨立而遙遠，想在一片蛋糕裡表現如畫般的情境，看山似山也能看山不似山。在紅豆中加入柑橘是想在紅豆單純的風味中增添一些清新，栗子則是讓同屬粉質口感中帶入一絲不同的質地表現，麵糊中也添加了一點點的柑橘風味呼應內餡加強口感印象。</p>	昭和時代	<p>昭和時代帶有復古懷舊及想突破現狀的氛圍，紅豆羊羹蛋糕捲入帶有茶香的奶霜有著淡淡的熟悉感，彷彿坐在黃光咖啡廳點著一杯茶配著甜口十足的日式點心，自在而安心。嘗試著在脆與軟之間找到平衡，煮製過程不斷反覆確認紅豆羊羹狀態，不能煮過頭會在捲起時造成斷裂，趁熱快速抹平在鋪了烤墊的烤盤上，冷卻後鋪上打好的蛋糕一起烤，冷</p>		

					卻後抹上帶茶香的奶霜捲起定型。雖然用了西式的手法但品嚐起來卻有濃濃日式風格。		
銅	花郁甜品屋	紅豆鬆餅	英式鬆餅。特有的蓬鬆和緊實口感。搭配上台灣紅豆、巧克力豆層次的堆疊，有更好的賣相與風味。	麻芋冰酪	現今流行的一種鬆餅做法。鬆餅與乳酪的搭配，另應用到台中南屯在地特色麻芋跟台灣紅豆加入。是一款有獨特風味且有趣的甜點。		
銅	香帥蛋糕有限公司	精緻紅豆卷心蛋糕	<ul style="list-style-type: none"> <li>嚴選食材 馳名日本的台灣萬丹上等紅豆，細火慢慢熬製而成紅豆內餡</li> <li>爆漿口感 香氣濃郁，甜而不膩，綿密蛋糕包裹著爆漿粒粒飽滿的紅豆餡料</li> <li>古早原味 令人懷念的古早味，堅持不添加任何防腐劑與人工色素</li> </ul>	紅冰磚	<ul style="list-style-type: none"> <li>全新登場，濃濃紅豆牛奶香！</li> <li>獨家口感，紅豆牛奶內餡厚達2.5cm！</li> <li>純淨天然紅豆牛奶冰，每口都吃的到紅豆顆粒</li> <li>真材實料美味重現，夏季限定全新口味登場！</li> </ul>		
入圍	嘸嘸史法式甜食工作室有限公司	和韻-紅豆抹茶千層捲	一款兼具美味與美觀的高雅甜點，細膩的抹茶餅皮，色澤翠綠，散發著淡雅的抹茶香氣，紅豆餡採用萬丹紅豆製成，甜而不膩，柔滑細膩，與抹茶的獨特風味形成鮮明對比，口感與層次豐富，每層餅皮與	秋嶼-萬丹紅豆巴斯克	萬丹鄉以紅豆聞名，有「紅豆的故鄉」之美譽，同時與彰化縣的福興鄉、雲林縣的崙背鄉和台南市的柳營區，並列台灣四大酪農專區。運用在地的產業特性，將濃郁的乳酪搭配上來自萬丹綿密的紅豆，創造來自地方上具在地風味		

			<p>餡料均勻分佈，每一口都能感受到微苦的抹茶與甜美的紅豆餡完美交織，口感細緻綿密，雙重味覺享受令人回味無窮！如藝術品般美麗且層次分明的橫切面，更是視覺與味覺的雙重盛宴，如同為文作詩，講求句中音調或句末韻腳和諧，給予人們極大滿足感的「和韻」。</p>		<p>的西式甜點；飽滿的紅豆顆粒讓每一口都充斥著撲鼻的豆香，內藏軟Q的麻糬，豐富著味覺上的饗宴。層次多變的口感，小巧圓潤的造型，宜人的秋天，來自這座島嶼的「秋嶼」。</p>		
入圍	今日食品行	南國四重奏 (無麩質)	<p>將紅豆做成了四種特色不一樣的加工品，在整合成一整個蛋糕整體，讓產品呈現了一種紅豆卻有四種口感跟風味，再組合成更多種變化的滋味，讓紅豆蛋糕不是只有簡單的甜味跟紅豆味，使用生紅豆粉取代麵粉與使用麥芽糖醇，赤藻糖符合當代減糖無麩質的健康風潮，用洋車前子，柑橘纖維取代烘焙常用的吉利丁，更符合健康素食者的需求</p>	紅豆慕斯捲 (無麩質)	<p>使用生紅豆粉取代麵粉與使用麥芽糖醇，赤藻糖符合當代減糖無麩質的健康風潮，用洋車前子，柑橘纖維取代烘焙常用的吉利丁，更符合健康素食者的需求，做成蛋糕捲，更方便包裝行銷的需求</p>		

入圍	和正管理顧問有限公司(和正農作)	鐵觀音紅豆乳酪司康	使用麥之香草紅豆餡, 及真紅豆粒拌入奶油乳酪, 成餡裹入, 並搭配貓空寒舍鐵觀音茶粉製作的司康麵團, 上方再蓋上杏仁菠蘿酥皮, 使得口感層次與酥度加倍, 軟糯的紅豆乳酪, 及咬的到顆粒感的紅豆粒,	芝麻紅豆布蕾燒	自製的焦糖奶油醬混和香草紅豆餡, 相輔相成的香氣與軟糯的口感為底層, 中間是入口即化的烤布蕾, 上方為黑芝麻戚風蛋糕, 另外夾層還增加了紅豆顆粒口感, 一口挖下能夠同時享有不同香氣口感層次搭配的豐富, 厚實卻又無負擔		
入圍	玉香齋素食有限公司	紅豆生乳泡芙	在一般的泡芙蓋上鐵觀音餅乾一起烘烤, 內餡夾入紅豆生乳餡及茶巧克力脆片使泡芙帶有紅豆的香氣及茶巧克力脆片的口感	茶香紅豆泡芙	在一般的泡芙蓋上四季春餅乾一起烘烤, 內餡夾入四季春卡士達餡及紅豆生乳餡, 使泡芙帶有紅豆的香醇韻味, 更帶有四季春的茶香, 香醇不甜膩		



2024 年國產紅豆烘焙競賽—得獎產品簡介(伴手禮類)

	業者名稱	產品 1		產品 2		產品 1	產品 2
		名稱	特色	名稱	特色		
金	由里糕點有限公司	壽比桃	<p>是一款文化傳統糕點的創意糕餅，賦予傳統壽桃全創新且精緻選擇，幻化為拉拉山的水蜜桃仿真造型，外觀是不油又不甜膩的桃山餅皮，搭配了更多樣化的天然食材內餡，採用更低糖與健康的無負擔口味，外型與切面都像極小巧的水蜜桃，自享或送禮都是體面有趣的美味，常溫單顆包裝也可祝壽神明聖誕！</p>	福壽龜	<p>是一款文化傳統糕點的創意糕餅，傳統麵龜變身為精緻的常溫糕餅，紅色壽龜餅皮添加天然甜菜根粉，屏東紅豆內餡混搭靜岡抹茶麻糬，低糖不甜膩的鬆軟口感，竟會有吃紅龜粿的錯覺。小巧可愛又喜氣的造型，與『壽比桃』合組送禮，滿心表達福壽安康誠意。</p>		
金	聖保羅企業股份有限公司	紅豆傳情	<p>創意理念將台灣傳統紅豆餡融入玫瑰花的芳香與東山桂圓的甜美，打造獨特的糕餅伴手禮，呈現台灣本土食材的精緻結合。產品價值與特色這款糕餅結合了台灣紅豆餡、玫瑰花與東山桂圓的風味，具有濃厚的地方特色。桂圓的甜美與玫瑰花的芳香</p>	桂花烏龍紅豆Q餅	<p>創意理念結合台灣紅豆餡、桂花與阿里山烏龍茶，打造一款獨具匠心的油酥皮類糕餅，既傳統又創新，體現台灣在地食材的精髓。產品價值與特色這款糕餅融合了紅豆的甜美、桂花的芳香和烏龍茶的清香，展</p>		



		<p>交織，提升糕餅的層次感，適合作為高雅且具文化意義的伴手禮。口感組織外皮酥脆，內餡軟糯細膩。紅豆餡甜而不膩，玫瑰花增添了清香，桂圓則帶來濃郁的甜味，三者完美融合，口感豐富，回味無窮。關鍵材料運用使用台灣產的紅豆餡作為基底，加入新鮮的玫瑰花瓣，提升香氣，再配以東山桂圓，增添甜美與獨特風味。這些關鍵食材的運用，使產品既傳統又創新，別具風味。</p>		<p>現出豐富的層次感和獨特的風味。適合作為高雅且富有文化內涵的伴手禮，代表台灣的美食文化。口感組織外皮酥脆，內餡綿密細膩。紅豆餡的甜美與桂花的芳香完美交融，再加上烏龍茶的清香，帶來豐富而多層次的口感享受，回味悠長。關鍵材料運用採用台灣紅豆餡為基底，加入芳香四溢的桂花，增添清香，再融入阿里山烏龍茶，帶來清新的茶香。這些關鍵材料的運用，使產品既有傳統風味，又富創意，極具特色。</p>	
--	--	---	--	--	--

銀	益東食品有限公司 (樂東菓井)	咖哩紅豆酥	<p>這款中式酥餅結合了紅豆和咖哩獨特風味，運用奶酥餡融合香濃咖哩，讓人每一口都充滿了咖哩的香氣與紅豆的甜味完美結合，更加入了素肉鬆鹹甜鹹甜的滋味，非常適合下午茶享用，也是一種滿足的小點心。</p>	抹茶紅豆乳酪酥	<p>這款結合了抹茶、紅豆、乳酪丁、核桃，抹茶的清香與紅豆的醇厚完美結合，營造出層次豐富的味覺享受。乳酪丁更是增添了清新的風味，完美平衡整體口感，另外加入了核桃碎增添了堅果的香氣和香脆口感，使每一口酥餅都彷彿蘊含了對美好味覺的探索，置身於一場美食的奇妙冒險之中。</p>		
銀	餅乾打人 烘焙坊	鹹香紅蛋酥	<p>利用杏仁粉切斷麵粉之間筋性，不加糖製作餅皮，紅豆內餡搭配白鳳豆鹹蛋黃，甜度降低一半，綿密紅豆微鹹蛋黃，酥鬆餅皮是鹹香紅蛋酥一大賣點 . . . . .</p>	抹香紅芋酥	<p>經典抹茶與紅豆眾人喜愛，利用豆餡本身甜份，做出抹香紅芋酥，餅皮不加糖甜度降低一半，口感酥鬆，不甜膩帶點抹茶香，內餡紅豆綿密，微香芋頭很適口</p>		

銅	雅聖食品行	包種紅豆大福	<p>使用台灣最優質的坪林文山包種茶粉製作日式奶凍。紅豆部分則是選用老字號的盛記紅豆粒餡,有著50年的製作驗外,選用的減糖紅豆粒餡,口感綿密,甜而不膩,還可以吃到紅豆的顆粒,與Q彈的麻糬皮交織出奇妙的口感,包種茶香的奶凍與紅豆香融合一體,層次豐富,是經典也是創新。</p>	紅寶石起士條	<p>自己本身很喜歡坪林包種茶的香氣,比起抹茶,淡淡的茶香可以提升乳酪的風味又不將乳酪原本的奶香味搶走!特別選用日本原裝北海道的十勝四葉乳酪,奶香濃郁外特別順口。底部的酥脆塔皮搭配中間的低糖紅豆粒餡,紅豆粒餡平鋪後就像寶石一樣閃閃發光,與最上層的包種茶乳酪,完美融合一體!,</p>		
銅	理想大地股份有限公司	理想杏仁菠蘿蛋黃酥	<p>理想大地推出「杏仁菠蘿蛋黃酥」禮盒,每盒九入,每顆重80公克,經由點心師傅純手工製成以全新創意打造傳統蛋黃酥的豐富口感與美味。理想「杏仁菠蘿蛋黃酥」,表面以法式布列塔尼手法,結合傳統菠蘿皮製作概念,純手工製成層層特製酥</p>	米果子-白玉紅豆燒	<p>米果子-白玉紅豆燒是一款結合創意理念和傳統口味的烘焙產品。其主要特色在於使用了傳統的白玉紅豆餡料,搭配創新的烘焙技術,打造出口感獨特的日式果子燒。</p>		

			皮，建構豐富外觀，內裡則選用臺灣自產黃金鹹蛋黃及嚴選屏東烏豆沙，最後撒上大量輕烤香甜杏仁片，酥脆的口感，一口咬下鹹甜交融的細緻風味，陣陣酥香彷彿在舌尖舞動一般。				
入圍	歐立食品股份有限公司(聖瑪莉)	月光	藉有人人喜愛的經典蛋黃酥，加以改編。內增加了紫米餡，除了添加香氣。也讓我回想起家庭聚餐，或是朋友聚會時，有些餐廳提供了紅豆紫米甜湯作為餐期結尾，故想將紫米加入其中，讓人回想起家人朋友們聚會的美好。多添加了餅乾底，加以變化，與提升口感，外表用豹紋呈現，想表示雌豹的呵護行為，我們對待他人也是。此次禮盒一切凡樸歸真，帶上禮盒見見所有想念的人吧	蒔心	培育著關懷的心，此次拌手禮盒環繞著相思之情。這一款產品中添加了草莓乳酪餡以及檸檬醬，想就由顏色和風味代表著內心思緒，想念某一方的酸甜感。裹上一層麻糬皮，添加口感拉長咀嚼的次數，使其風味慢慢擴散開來。外層是紅豆風味司康，顏色雖然黯淡平凡無奇，但藉由內餡表現出我們內在柔和。		

<p>入圍</p>	<p>膳明欣食品工業有限公司</p>	<p>抹茶相思奶皇酥</p>	<p>雅的红豆香甜中帶點微鹹的自製奶皇香氣，搭配著桿著層層香酥的抹茶外皮。每一口都充滿的淡雅茶香，和那不膩口的紅豆內餡甜味，搭配著鹹甜口感的奶皇餡，讓這款抹茶相思奶皇月餅中，甜中帶鹹、鹹中帶香！層層酥脆，每一口都是讓人思念的味道！</p>	<p>玫瑰杏仁花餅</p>	<p>玫瑰餡與豆沙浪漫的結合，搭配著杏仁的堅果香氣。軟香濃的玫瑰豆沙，甜香的玫瑰味道充斥在嘴巴裡，每一口都是充滿小女兒甜蜜的浪漫玫瑰風情。中秋也是思鄉的季節，讓這股相思紅豆的心情，寄託在這玫瑰花餅當中。</p>		
<p>入圍</p>	<p>金記糕餅舖</p>	<p>紅豆咖好酥</p>	<p>以咖啡濃郁香氣與紅豆綿密口感呈現完美之最～不僅可以得到紅豆豐富的營養，更可以與咖啡的綠原酸相輔相成，在享受美食的同時獲得健康！或許有人會對這個組合，感到不可思議，不過其實在日本部份地域的咖啡店早已是常見菜單。</p>	<p>祈福寶福袋</p>	<p>傳承經典紅豆芝麻風味糕餅，並復刻當地祈福寶袋傳統意象，餅餡中添加大量本土農產品，並結合純手工技法使其外觀展現出喜氣與故事性，帶著滿滿幸福五感體驗。</p>		

<p>入圍</p>	<p>宗泰食品 股份有限公司</p>	<p>復古記憶</p>	<p>採用最傳統而也是國人最喜歡的合生皮為紅豆餡包覆最美的外衣，內餡吃起來有最古早味的紅豆香味氣息，搭配我們花東最著名的麻糬，整體咬下的口感絕佳。</p>	<p>囍阿回憶</p>	<p>帶有獨特香味口感的餅皮，包裹著紅豆餡及碎蛋黃，味道香味一併俱全，保有小時記憶會浮現在腦海裡，最具囍丫的回憶</p>		
-----------	------------------------	-------------	---	-------------	--	---	---