

## 「第四屆茶食好情誼，在地好伴手」得獎作品介紹

名次	作品名稱	參賽單位	作品介紹	作品照片
金質獎	頂上添花	鹿菓 Le Goût 糕點坊	<p>「鹿菓糕點坊」是老品牌、新包裝，他的前身是以傳統紅龜粿等米類糕點起家，彰化鹿港地區有名百年餅舖「三和珍」。</p> <p>本著對糕點的熱愛，新一代接班人前往法國精進廚藝時發現，歐洲人對於下午茶文化非常重視，不論是在茶品選擇、點心口味及擺設上均十分講究，同樣地，在走訪日本、韓國後發現傳統點心與茶組合而成的茶食文化仍相當盛行。因此，為找回時下年輕人對傳統食材製作的台灣糕點興趣，決定結合創意與傳統，成立鹿菓(Le Goût)品牌，然而 Le Goût 在法文裡就是代表著好品味、好滋味！</p> <p>這次作品「頂上添花」取自「錦上添花」諧音義，傳達極具代表台灣名茶的凍「頂」烏龍茶，再添加上最具台灣味的「花」生後，激盪出更上一層樓的口感滋味。該作品除以彰化王功花生加上綠豆泥製成糕點外，也搭配具百年製茶經驗的嘉振製茶廠所精心焙製傳統凍頂烏龍茶，品嚐時能感受到靠海王功獨特花生香味，而且烘焙適中的凍頂烏龍茶熟果香也不會壓過茶食綿密的口感滋味，卻更能帶出多層次味覺變化，在百年餅舖與百年製茶廠合作下，好滋味餘韻圍繞、久久不散。</p>	

銀質獎	回鄉～回香	<p>憨慢茶～來旺茶業</p>	<p>憨慢茶～來旺茶業位於南投縣鹿谷鄉永隆村內，種茶、製茶已經超過一甲子時間。第三代主人承襲老一輩自然農耕法種植理念，用以往茶農對土地的珍惜與愛心經營茶園，並且所生產最好的茶拿來做原葉立體茶包，顛覆一般人以為茶包都是次級茶的想法，而這種憨誠慢直的精神，就是他們堅持 60 年對品質的保證。</p> <p>「回鄉～回香」這份作品單純地想拉近人與人之間的距離，拉近個人與家鄉之間的距離，現代社會有不少年輕人離開家鄉去打拚，然而有那一天還是會有機會回到故鄉，並且有機會再次品嚐到故鄉彌久不變的美好滋味。本作品用嚴選在地食材，如：南投鳳梨、本土雞蛋、荔枝乾、茶梅、糖漬柑橘皮等共同研發出茶點心，並搭配多層次口感的「貴妃茶」，與您分享美好的茶食時刻。</p>	
銀質獎	五福臨門、喜福擔露	<p>中華六福企業社</p>	<p>滿滿的日式和果子風在這份作品呈現！</p> <p>這份作品利用台灣在地水果及阿里山高山烏龍紅茶做結合，其中，和果子作法有別於一般包入水果煮成的餡，而是將各式在地美味水果乾切塊後與豆沙餡拌勻，如此更能品嚐到水果本身香氣味道與口感。</p> <p>為了兼顧健康養生，作者更使用了天然紅麴粉、海藻粉、竹碳粉等製作餅皮，並以五種口味表達五福臨門的主題概念。</p> <p>另外，連禮盒包裝也是精心構思，以喜氣大方紅色木盒呈現，更在享用茶與茶點後可做為家庭收納使用，環保又實在。</p>	

銅質獎	鄉土美人	永愛烘焙坊	<p>堅持不添加任何人工添加物、防腐劑、色素等，並採用國產農產品製作茶點，並且搭配的東方美人茶是從具有產銷履歷、QR-code 的衛生安全製茶廠產製，確實是一份為家人、朋友健康著想最佳作品。</p> <p>此外，「鄉土美人」設計理念是作者想重溫小時候在雲林與花生相伴的美好時光，並且透過搭配東方美人茶，讓最正統、正港的台灣滋味重現。</p> <p>禮盒內含鄉土瓦片、美人瓦片及東方美人茶包。「鄉土瓦片」使用台灣小麥、雲林花生、彰化雞蛋及鹿谷抹茶粉製成，完美比例咬下去，濃濃抹茶香隨著花生香充滿口腔，兒時歡樂剝花生記憶又再次記得。「美人瓦片」使用台灣小麥、新竹東方美人茶茶粉、彰化雞蛋等製成，品嚐當下可以感受到美人茶香純、杏仁瓦片脆甜，整體甜而不膩、清新大方。</p>	
銅質獎	金典茗饌	朝陽科技大學	<p>一群學生以創新與市場為考量，透過實作學習「創新」是可以帶來新的飲食文化，而「市場」是響應這健康、安全、美味的飲食趨勢。</p> <p>為了做出具市場區隔的創新產品，他們利用大數據資料分析國外消費者來台購買伴手禮所喜愛的品項、消費情境與通路等，綜合出「金典茗饌」這道創新商品。</p> <p>「金典茗饌」創作理念是將「金典」食材搭配頂級茶葉，該團隊以在地食材分別創作出 4 種糕餅去搭配 4 種茗茶，創造出 16 種滋味。</p> <p>4 種糕餅為：</p>	

			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 黃金黑蒜：採用名間鄉鳳梨、雲林大蒜、尖石鄉核桃等研發出富含營養價值及保健養生的糕餅。</li> <li>2. 翡翠金鯛：改變一般綠豆椪做法，選用朴子綠豆、雲林台灣鯛所製成的魚鬆，吃起來口感酸甜不膩且鯛魚富含的高蛋白、菸鹼酸等，有助於消除疲勞、促進循環，健康與美味滿分。</li> <li>3. 東方美人麻糬：以峨眉鄉東方美人茶拌入豆沙餡及黑糖，並加入大城鄉所產鹹蛋黃、南投麻糬等，香氣十足。</li> <li>4. 烏龍洛神：以符合西方流行時尚之外型，內含東方食材-南投洛神花、松子，東西合璧，口感特別。</li> </ol> <p>另搭配4種台灣名茶為：日月潭紅玉紅茶、鹿谷清心碧螺春、名間四季烏龍及大禹嶺高冷茶，均為十分具吸引力的特色茶品，兩者結合更是商機無限。</p>	
銅質獎	台灣ㄟ擔路 ～甲餅配茶	安順雅集	<p>「莫忘初衷，要將幸福的滋味帶給每個人」是作者製作的理念，十分的簡單又直接！</p> <p>「台灣ㄟ擔路～甲餅配茶」是將台灣臍橙以西班牙傳統工藝蜜製做成財丁蛋糕，並且蛋糕內含著一份體恤、珍惜農民辛苦種植農作物的心，一點點都不敢浪費。</p> <p>在午後一杯鹿谷鐵觀音或日月潭紅茶，配上此點心後，將為你帶來一份充滿愛與幸福的滋味。</p>	