



經濟部商業發展署
Administration of Commerce, MOEA

經濟部商業發展署

2024 臺菜甄選活動參選須知

主辦單位： 經濟部商業發展署

執行單位： 財團法人中國生產力中心

目 錄

壹、目的	1
貳、甄選活動說明	1
參、申請方式及應備文件	2
肆、甄選作業流程說明	3
伍、行銷宣傳	7
附件 1 報名表	8
附件 2 菜餚及食譜表	12
附件 3 宴席菜單表	15
附件 4 單人套餐或多人合菜菜單表	16
附件 5 主廚/廚藝總監資料	17
附件 6 蒐集個人資料告知事項暨個人資料同意書	18
附件 7 配合行銷推廣同意書	19
附件 8 著作授權同意書	20
附件 9 臺灣香味參考表	21

壹、目的

為促進我國餐飲產業發展，推廣臺菜文化，特辦理「2024 年臺菜甄選活動」，鼓勵業者提出代表性臺菜菜餚，同時響應綠色惜食概念，藉由甄選活動挑選出最具代表之臺菜菜餚，並連帶推廣優質臺菜餐廳（名店）及主廚（名廚），搭配整體行銷推廣以傳遞臺菜文化，提升臺灣飲食文化國際競爭力。

貳、甄選活動說明

項目	說明
申請資格	<p>一、依法完成<u>公司登記</u>、<u>商業登記</u>或<u>有限合夥登記</u>之餐飲業者。(註1)</p> <p>二、經依食品安全衛生管理法之相關規定，<u>已投保產品責任險</u>且於<u>食品藥物業者登錄平台內登錄餐飲業相關資訊</u>。</p> <p>三、報名單位至少開設 1 家實體店面，且設有座位之餐飲業者。</p> <p>四、最近 3 年內不得有違反食品安全衛生相關法律，且情節重大經中央目的事業主管機關認定之情事。(註2)</p>
甄選要點	<p>一、甄選要點：</p> <p>(一) 本年度甄選菜餚以<u>拿手菜(手路菜)</u>為主題，每家餐廳最多可提出 3 項拿手菜(手路菜) 進行報名。(註3)</p> <p>(二) 須提供<u>整套宴席菜單</u>一式，其中需含報名之甄選菜餚。</p> <p>(三) 運用具臺灣特色之<u>關鍵香味</u>(參考附件 9 說明)。</p> <p>(四) 需彰顯菜餚特色個性及烹調技巧，如：菜餚當代特色及結合在地食材、調味醬汁、風俗民情、刀功技法等精神。</p> <p>(五) 餐廳整體服務流程及設計氛圍。</p> <p>二、加分條件：</p> <p>(一) 菜餚主食材使用臺灣在地食材製作。</p> <p>(二) 搭配餐酒、茶、多語環境，或提供單人套餐或多人(6 人份以下)合菜等小份量菜單。</p> <p>(三) 擁有環保餐廳認證或國內頒發產品履歷等(例如：3 章 1Q 等認證)，如契作證明、產品履歷證明、食材溯源等。</p> <p>(四) 政府政策配合情形：近 2 年<u>實施加薪、推動友善多元性別措施及僱用 45 歲以上中高齡員工</u>，以上需提供相關佐證文件。</p>

註1：本須知所稱餐飲業之定義，包含：從事調理餐食或飲料供立即食用或飲用之商店及攤販；餐飲外帶外送、餐飲承包等亦歸入本類。詳情請參酌行政院主計總處 110 年 1 月行業統計分類第 11 次修正或參酌經濟部公司行號營業項目代碼相關定義。

註2：本須知所稱情節重大之定義，違規行為之態樣、初次或累次、故意或過失等，經主管機關認定係屬情節重大之情事。

註3：年度臺菜甄選主題將以一項類別菜餚為主，其後之年度主題將不重複，例：113 年度主題「拿手菜」(手路菜)、114 年度主題「冷盤」、115 年度主題為「湯品」。

參、申請方式及應備文件

一、申請方式及相關時程：

(一) 申請方式：檢具相關申請資料，採線上報名方式提出申請。

線上報名網址：<https://gourmetaiwan.tw>

註：申請文件資料或照片圖檔若檔案大小超過 10MB，請先上傳至雲端空間並提供連結至電子信箱：moeacpc@gmail.com。

(二) 受理期間：即日起至 **113 年 8 月 31 日 17:00 截止**，逾期恕不**受理**。

二、應備文件：

(一) 政府立案證明文件，如：公司登記或商業登記等

(二) 報名表 (附件1)

(三) 菜餚及食譜表 (附件2)

(四) 宴席菜單表 (附件3)

(五) 單人套餐或多人合菜菜單表 (附件4)

(六) 主廚/廚藝總監資料 (附件5)

(七) 蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書 (附件6)

(八) 配合行銷推廣同意書正本 (附件7)

(九) 著作授權同意書正本 (附件8)

三、諮詢窗口：

臺菜甄選工作小組

諮詢電話：(02) 2698-2989 轉分機 03242 蕭小姐

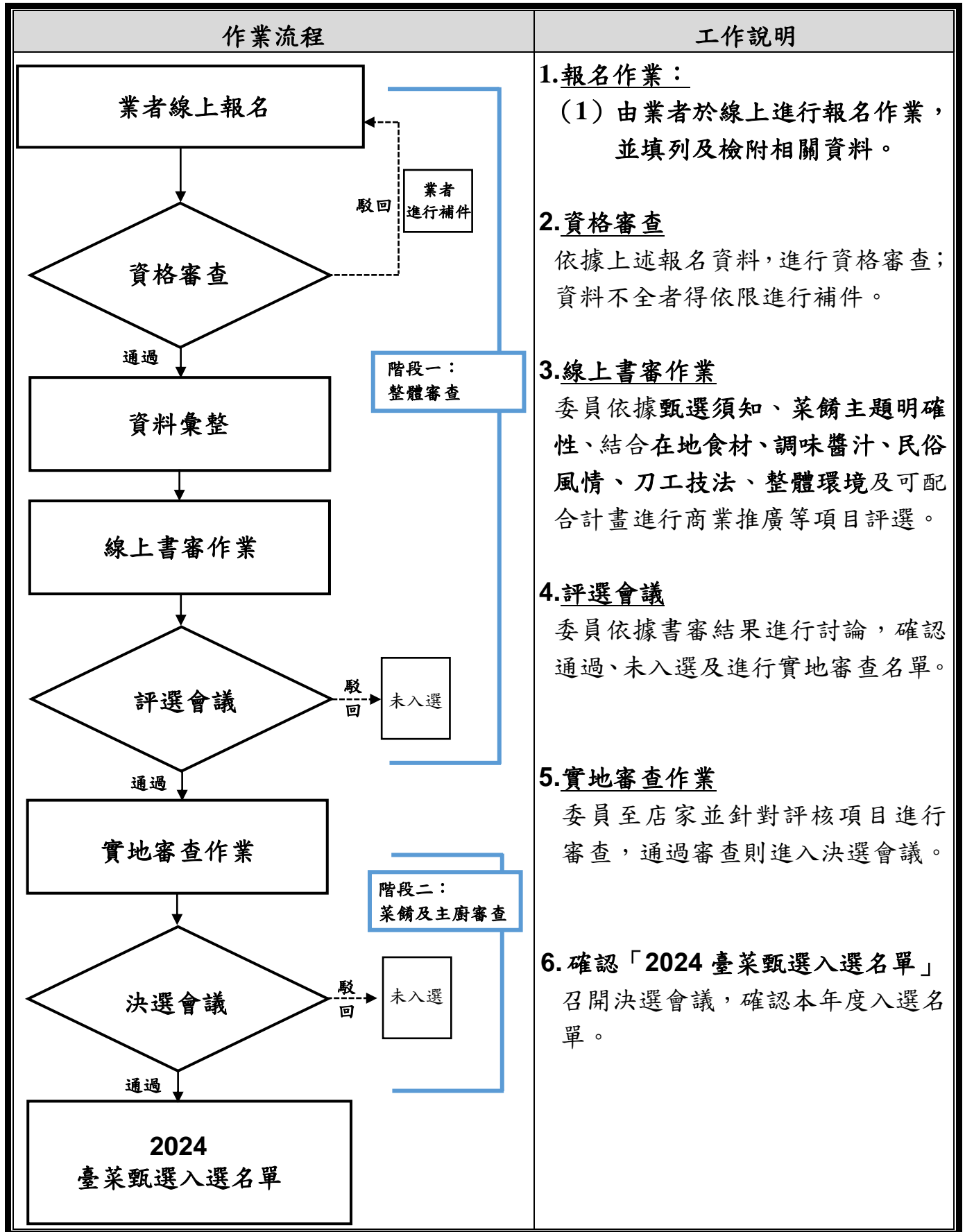
諮詢信箱：moeacpc@gmail.com、03242@cpc.org.tw

傳真電話：(02) 2698-9335

地址：221 新北市汐止區新台五路一段 79 號 2 樓

肆、甄選作業流程說明

一、流程圖示與說明



二、資格審查

由執行單位檢視報名單位所備之申請文件是否符合規定或需補件。通過者則進入線上書審階段，未通過者若需補件，由執行單位通知業者於**3個工作天內**將所需文件補齊，若於期限內未補件完成者，則視同放棄申請。

三、線上書審

由評審委員依以下評選項目進行審查：

評核項目	說明
菜餚特色	(1) 對於甄選菜餚食材品質掌握度。 (2) 甄選菜餚須提出做法、菜餚特色之處及如何賞析本道菜餚，具嶄新概念、在地性、風味特色。 (3) 甄選菜餚外觀擺盤、食材應用、創意特色、菜單設計、品質維持及特色。 (4) 甄選菜餚味道(美味)、烹調技巧駕馭及表現能力。
品牌故事與主廚介紹	報名單位能說明自家品牌故事發展及主廚特長等介紹。
在地食材使用及臺菜風味	甄選菜餚主食材善用並呈現臺灣在地食材、調味醬汁、風俗民情與刀功技法，並具有的 <u>臺灣香味(參考附件 9 說明)</u> 。
餐廳整體設計搭配及環境	(1) 餐廳整體服務流程或體驗氛圍的建置及優化。 (2) 餐廳整體環境設計、舒適度及整潔程度。
配合度與可推廣性	(1) 是否可配合計畫進行商業推廣。 (2) 國內外消費者對於此產品的購買意願、是否符合一般消費者接受的預算、是否能創造未來的消費趨勢、是否具有市場性，可於餐廳或其他通路販賣。
加分項目	(1) 菜餚主食材使用臺灣在地食材製作。 (2) 搭配餐酒、茶、多語環境，或提供單人套餐或及多人(6人份以下)合菜等小份量菜單。 (3) 已取得綠色餐廳認證或國內頒發產品履歷等(例如： 3章1Q 等認證)。 (4) 政府政策配合情形：近2年 <u>實施加薪、推動友善多元性別措施及僱用45歲以上中高齡員工</u> ，以上需提供相關佐證文件。
評分	● 餐廳評分： <input type="checkbox"/> 極度推薦 5分 <input type="checkbox"/> 非常推薦 4分 <input type="checkbox"/> 推薦 3分 <input type="checkbox"/> 不推薦 2分 <input type="checkbox"/> 極度不推薦 1分 ● 菜餚評分(每道)： <input type="checkbox"/> 極度推薦 5分 <input type="checkbox"/> 非常推薦 4分 <input type="checkbox"/> 推薦 3分 <input type="checkbox"/> 不推薦 2分 <input type="checkbox"/> 極度不推薦 1分

四、評選會議

召開評選會議，評審委員依線上書審進行討論，確認通過、待確認及未通過名單。

評核結果	
通過	直接進入決選會議。
待確認	委員得前往實地審查。
未通過	直接淘汰。

五、實地審查作業

(一) 安排評審委員進行實地審查，審查主要以報名菜色，委員依其菜色進行評核，並針對主廚、用餐環境及相關服務進行審查，並視需要得邀請主廚交流。

(二) 實地審查評分項目如下：

評分項目	權重
1. 菜餚主題及特色 (1) 對於甄選菜餚食材品質掌握度。(10%) (2) 甄選菜餚須提出做法、菜餚特色之處及如何賞析本道菜餚，具嶄新概念、在地性、風味特色。(10%) (3) 甄選菜餚外觀擺盤、食材應用、創意特色、菜單設計、品質維持及特色。(15%) (4) 甄選菜餚味道(美味)、烹調技巧駕馭及表現能力。(15%) (5) 餐廳菜單中之臺菜菜餚比例應達70%以上。(5%) 註：入選實地審查之菜色皆須評分	50%
2. 服務內容及流程 (1) 餐廳服務人員(含主廚)具說菜、香味特色及良好之服務流程、態度與應變能力等項。(15%) (2) 主廚個人特色及經歷。(5%)	20%
3. 餐廳衛生與清潔 內外場環境清潔、工作人員穿戴整潔之工作衣帽及廁所環境整潔無異味等。(15%)	15%
4. 整體空間環境 (1) 餐廳整體服務流程或體驗氛圍的建置及優化。(7.5%) (2) 餐廳整體環境設計、舒適度及整潔程度。(7.5%)	15%
5. 加分項目 (1) 業者參與活動之配合度。(註) (2) 菜餚主食材使用臺灣在地食材製作。	5%

評分項目		權重
	<p>(3) 搭配餐酒、茶、雙語環境，或提供單人套餐或及多人(6人份以下)合菜等小份量菜單。</p> <p>(4) 餐廳：取得餐飲衛生管理評核良級以上、環保餐廳認證或相關標章及證明。</p> <p>(5) 食材：採用當季時蔬或食材，檢附國內頒發產品履歷(例如：3章1Q等認證)等。</p> <p>(6) 政府政策配合情形：近2年實施加薪、推動友善多元性別措施及僱用45歲以上中高齡員工，以上需提供相關佐證文件。</p>	
評分	<p><input type="checkbox"/> 非常推薦 85分以上</p> <p><input type="checkbox"/> 優良 80-84.9分以上</p> <p><input type="checkbox"/> 不錯 75-79.9分以上</p> <p><input type="checkbox"/> 尚可 70-74.9分：入選推薦</p> <p><input type="checkbox"/> 有改善空間 69.9分以下：列入淘汰</p> <p>※<u>評分 69.9分以下及實地審查衛生環境不符合規定者，皆列入淘汰。</u></p>	

註：凡獲選業者，須無償配合安排媒體採訪提供入選菜餚供拍攝及品嚐等，相關行銷宣傳說明詳見伍、行銷宣傳。

六、決選會議

召開決選會議，確認 **10 至 12 道星級臺菜、名廚及優選臺菜名單**，依照等級再頒發**鉑金賞/金賞/銀賞**等獎項，並安排後續標章頒發活動及宣傳。

伍、行銷宣傳

- 一、獎項表揚：本活動預計於 113 年 10 月 18 日（暫計）辦理年度廚師暨臺菜甄選表揚活動，入選業者須配合保留時間出席。
- 二、行銷宣傳：本活動將透過網實行銷、導購等規劃，如：記者會、展售活動、電商導購、影片拍攝、網路社群行銷及國內外媒體報導等，以提升業者知名度與商機，推廣臺菜文化與促進消費，入選業者須配合辦理。

附件 1

報名表

第一部份：基本資料			
品牌名稱		登記名稱	
負責人 姓名/職稱		統一編號	
聯絡人 姓名/職稱		聯絡方式 (請確實填寫 聯絡人聯繫方式)	市內電話： 手機： E-mail：
經營型態	<input type="checkbox"/> 連鎖，共_____家； <input type="checkbox"/> 多店，共_____家； <input type="checkbox"/> 單店		
第二部份：甄選餐廳資料 (不同分店請分開報名)			
餐廳名稱		營業用電話	
營業用傳真		營業用電子郵件	
營業地址			
營業網址 (請填官方網站或 FB)			
營業概述 (若為連鎖品牌， 請以品牌整體敘述)	1. 自民國_____年開店/創立，至今共營業_____年。 2. 經營歷程： <input type="checkbox"/> 第一代、 <input type="checkbox"/> 第二代、 <input type="checkbox"/> 第三代、 <input type="checkbox"/> 其它_____ 3. 平均日來客數：假日_____人/非假日_____人 4. 平均日營業額：假日_____元/非假日_____元 5. 團客比例：_____ % 6. 現階段主要客源：_____ 7. 未來期待開拓客源：_____		
營業狀況	1. <input type="checkbox"/> 租賃 <input type="checkbox"/> 自有 2. 座位數：_____ 3. 內外場比例：內場_____人、_____ %；外場_____人、_____ % 4. 是否有友善空間： <input type="checkbox"/> 無障礙空間、 <input type="checkbox"/> 免費 WIFI、 <input type="checkbox"/> 友善充電座、 <input type="checkbox"/> 嬰兒座椅 <input type="checkbox"/> 其他_____ <input type="checkbox"/> 無		
報名餐廳 員工人數	1. 正職人員：_____位；兼職人員：_____ (含內外場) 2. 員工性別比例：_____ %女性；_____ %男性		

<p>營業時間</p>	<p>平日： 假日： 休假日：</p>
<p>環境服務</p>	<p>1.內用餐器具是否為「重複使用」餐具 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>2.外帶容器是否為「循環容器」 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 若是，循環容器之材質： <input type="checkbox"/> 鐵 <input type="checkbox"/> 塑膠 <input type="checkbox"/> 美耐皿 <input type="checkbox"/> 其他_____</p> <p>若否，目前使用之盛裝品材質為： <input type="checkbox"/> 植纖 <input type="checkbox"/> 紙 <input type="checkbox"/> 木片 <input type="checkbox"/> 其他_____</p>
<p>商品研發</p>	<p>是否具有下列商品種類： <input type="checkbox"/> 有冷凍/冷藏/常溫調理包，產品名稱：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 伴手禮(含醬料)，產品名稱：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 外帶餐食/餐盒</p> <p><input type="checkbox"/> 其他，產品名稱：_____</p>
<p>觀光發展 潛力</p>	<p>1.是否具有說菜能力 <input type="checkbox"/> 是，請說明如何進行說菜：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 否，是否有意願增進店內說菜能力：<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>2.鄰近是否有著名觀光景點：</p> <p>3.國際旅客比例：_____ %；主要旅客國家為：_____</p> <p>4.店內菜單語言(除中文外)：<input type="checkbox"/> 英文、<input type="checkbox"/> 日文、<input type="checkbox"/> 韓文、<input type="checkbox"/> 其它_____</p>
<p>國際拓展 狀況</p>	<p>是否已有國際拓展之經驗 <input type="checkbox"/> 否</p> <p><input type="checkbox"/> 是，已具有</p> <p><input type="checkbox"/> 海外展店，國家別_____</p> <p><input type="checkbox"/> 產品輸出，國家別_____</p> <p><input type="checkbox"/> 技術授權，國家別_____</p> <p><input type="checkbox"/> 品牌授權，國家別_____</p>
<p>政府輔導</p>	<p>1.計畫名稱： 2.政府輔導經費： 3.輔導成效：(請說明輔導內容、效益與滿意度)</p>
<p>意願調查</p>	<p>●輔導：<input type="checkbox"/> 產品開發輔導 <input type="checkbox"/> 通路拓展輔導</p> <p>●國際拓展：<input type="checkbox"/> 國際媒合會 <input type="checkbox"/> 跨境行銷活動</p> <p>●行銷：<input type="checkbox"/> 網實行銷活動</p>
<p>第三部份：品牌故事及在地特色說明</p>	
<p>品牌故事</p>	<p>請敘述品牌故事(500字內)</p>

第四部份：餐廳相關標章及證明	
食材來源 (請說明餐廳內國內外食材來源占比)	1.國內食材使用比例：_____ %，代表性食材為：_____ 2.國外食材使用比例：_____ %，代表性食材為：_____
來源證明	請提供國內食材來源證明(截圖或影本)。 如：產銷履歷、契作證明、檢驗證明等，若無免提供。
相關標章、證明及獎項	<input type="checkbox"/> 環保餐廳認證 <input type="checkbox"/> 餐飲衛生管理評核 <input type="checkbox"/> 其他_____ <input type="checkbox"/> 獎項：_____ 請提供 相關標章及證明 (截圖或影本)，若無免提供。
政府政策配合證明	<input type="checkbox"/> 近2年實施加薪 <input type="checkbox"/> 推動友善多元性別措施 <input type="checkbox"/> 僱用45歲以上中高齡員工 <input type="checkbox"/> 產品責任保險投保證明 <input type="checkbox"/> 其他_____ 提供 相關證明文件 (截圖或影本)。
第五部份：餐廳環境(請提供餐廳環境照片) ※照片解析度需 300dpi 以上	
門面照	請提供餐廳外觀及門面照片 2~3 張。
用餐空間	請提供餐廳用餐空間(外場)照片 2~3 張。
包廂空間	請提供餐廳包廂空間照片 2~3 張，若無包廂免提供。
內場環境	請提供廚房(後場)環境照片 2~3 張。
第六部份：品牌實績 ※照片解析度需 300dpi 以上	
媒體報導	請條列式媒體報導，並檢附相關報導畫面(PDF或JPG檔) 若無免填
獲獎紀錄	請條列式獲獎紀錄，並檢附相關獲獎資料(PDF或JPG檔) 若無免填

本單位特此聲明本次所提供資料完全屬實，並同意接受及遵守經濟部商業發展署「113年度推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫」辦理之「2024年臺菜甄選活動」各項規定，如有違反，願負一切責任及同意取消年度獲選資格。

1. 公司符合食品安全衛生管理法之相關規定，且3年內未有違反食品安全衛生相關法律，且情節重大經中央目的事業主管認定之情事。
2. 主辦單位於活動期間舉辦相關行銷推廣，同意配合以下相關事項：
 - (1) 符合媒體議題操作資格者，須配合執行單位進行推薦套餐以及相關人物之採訪，相關文字與照片將無償使用於本計畫之相關活動。
 - (2) 獲選業者須配合出席主辦單位舉辦之頒獎典禮及記者會等行銷活動。
 - (3) 主辦單位若邀請美食旅遊部落客或是媒體至餐廳採訪時，採訪餐點由餐廳業者無償提供。
 - (4) 配合相關行銷活動推廣期間（預計7月至12月），由餐廳業者自行規劃提供優惠項目。
 - (5) 配合相關行銷活動推廣執行（預計7月至12月），相關活動文宣物於營業場所內進行擺放推廣，並參與網路互動行銷活動。
 - (6) 配合計畫相關評選、調查及維護通過評核之標準，並配合後續追蹤考核，及其相關甄選及行銷活動進行，若後續無法配合活動推廣，主辦單位將有權取消入選資格。

填表人：_____

負責人
印章

公司或商號
印章用印處

備註：申請業者須配合本計畫之甄選及行銷宣傳。

中 華 民 國 1 1 3 年 月 日

註：請勿刪減任一項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

附件 2

菜餚及食譜表

菜餚及食譜表-拿手菜（手路菜）1

業者名稱		
菜名		
製作方式說明		
項目	內容	品牌、產地來源
主材料		
副材料		
調味料		
菜餚製作手法說明： (請簡述說本道菜餚如何呈現製作手法，例如：擺盤排列、料理手法、食材處理等，150 字內)		
調味重點：(請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件 9【臺灣香味】研究選取適合之類型，並補充說明，150 字內)		
菜餚內容介紹（在地食材、料理刀功、風俗民情、調味醬汁） (請簡述說明本道菜餚內容，以在地食材、刀工技法、風俗民情及調味醬汁四大面向簡述，並寫出建議應如何賞析這道菜餚，並提出是否有搭配餐酒、茶【搭配茶、酒的名稱介紹】，500 字內)		
菜餚照片		
照片 1： 照片 2： (請提供本菜餚盛盤照 2 張)		
※照片解析度需 300dpi 以上		

註 1：本菜餚須為店內常備菜色。

註 2：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

菜餚及食譜表-拿手菜（手路菜）2

業者名稱

菜名

製作方式說明

項目

內容

品牌、產地來源

主材料

副材料

調味料

菜餚製作手法說明：

（請簡述說本道菜餚如何呈現製作手法，例如：擺盤排列、料理手法、食材處理等，150字內）

調味重點：（請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件9【臺灣香味】研究選取適合之類型，並補充說明，150字內）

菜餚內容介紹（在地食材、料理刀功、風俗民情、調味醬汁）

（請簡述說明本道菜餚內容，以在地食材、刀工技法、風俗民情及調味醬汁四大面向簡述，並寫出建議應如何賞析這道菜餚，並提出是否有搭配餐酒、茶【搭配茶、酒的名稱介紹】，500字內）

菜餚照片

照片1：

照片2：

（請提供本菜餚盛盤照2張）

※照片解析度需300dpi以上

註1：本菜餚須為店內常備菜色。

註2：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

菜餚及食譜表-拿手菜（手路菜）3

業者名稱		
菜名		
製作方式說明		
項目	內容	品牌、產地來源
主材料		
副材料		
調味料		
<p>菜餚製作手法說明： （請簡述說本道菜餚如何呈現製作手法，例如：擺盤排列、料理手法、食材處理等，150字內）</p>		
<p>調味重點：（請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件9【臺灣香味】研究選取適合之類型，並補充說明，150字內）</p>		
菜餚內容介紹（在地食材、料理刀功、風俗民情、調味醬汁）		
<p>（請簡述說明本道菜餚內容，以在地食材、刀工技法、風俗民情及調味醬汁四大面向簡述，並寫出建議應如何賞析這道菜餚，並提出是否有搭配餐酒、茶【搭配茶、酒的名稱介紹】，500字內）</p>		
菜餚照片		
<p>照片1： 照片2： （請提供本菜餚盛盤照2張）</p>		
<p>※照片解析度需300dpi 以上</p>		

註1：本菜餚須為店內常備菜色。

註2：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

附件 3

宴席菜單表

業者名稱			
價格		幾人份	
8-10道宴席菜單 (請見本表註1、2)			
上菜順序	項目 (如：冷盤/主食/羹湯/清湯等)	菜名	常備或需預約
1			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
2			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
3			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
4			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
5			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
6			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
7			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
8			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
9			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
10			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
甜點 (若為臺菜型式的甜點可列為1道菜)			
水果 (不可列為1道菜)			
菜餚照片			
請提供上述菜單中 1~3 道代表性菜色盛盤照各 1 張。			

註 1：請提供店內可販售/訂餐之菜單

註 2：菜單應包含至少兩道參與甄選的菜色

註 3：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

附件 4

單人套餐或多人合菜菜單表

業者名稱	
單人套餐或多人合菜菜單（請提供餐廳完整菜單資料，可用文字及圖片方式提供）	

註 1：請提供店內可販售/訂餐之菜單

附件 5

主廚/廚藝總監資料

業者名稱	
主廚/廚藝總監資料填寫（請提供餐廳完整主廚資料，以利後續甄選使用）	
<p>1.主廚 / 廚藝總監姓名：</p> <p>2.經歷與專長：</p> <p>3.比賽實績：</p> <p>4.是否出版著作：</p> <p>請提供相關獎章及證明(截圖或影本)</p>	

附件 6

蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書

蒐集個人資料告知事項（計畫相關人員皆需簽署，本表請依人數自行列印）

經濟部商業發展署（以下簡稱本署）為遵守個人資料保護法規定，在您提供個人資料予本署前，依法告知下列事項：

- 一、本署因辦理「**113 年度推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫**」而獲取您下列個人資料類別：【**任職單位、姓名、連絡方式（電話號碼、分機、行動電話、電子郵件地址等）**】，或其他得以直接或間接識別您個人之資料。
- 二、本署將依個人資料保護法及相關法令之規定下，依本署隱私權保護政策，蒐集、處理及利用您的個人資料。
- 三、本署將於蒐集目的之存續期間合理利用您的個人資料。
- 四、除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，本署僅於中華民國領域內利用您的個人資料。
- 五、本署將於原蒐集之特定目的、本次以外之產業之推廣、宣導及輔導、以及其他公務機關請求行政協助之目的範圍內，合理利用您的個人資料。
- 六、依個人資料保護法第 3 條規定，就您的個人資料向本署（委辦執行單位：財團法人中國生產力中心，聯絡電話：02-26982989 分機 03242 承辦人：蕭小姐）行使下列權利：
 - （一）查詢或請求閱覽。
 - （二）請求製給複製本。
 - （三）請求補充或更正。
 - （四）請求停止蒐集、處理及利用。
 - （五）請求刪除。您因行使上述權利而導致對您的權益產生減損時，本部不負相關賠償責任。另依個人資料保護法第 14 條規定，本部得酌收行政作業費用。
- 七、若您未提供正確之個人資料，本署將無法為您提供特定目的之相關業務。
- 八、本署因業務需要而委託其他機關處理您的個人資料時，本署將會善盡監督之責。
- 九、您瞭解此同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，且同意本署留存此同意書，供日後取出查驗。

個人資料之同意提供

- 一、本人已充分知悉貴署上述告知事項。
- 二、本人同意貴署蒐集、處理、利用本人之個人資料，以及其他公務機關請求行政協助目的之提供。
- 三、本人同意貴署提供本人之個人資料予「**113 年度推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫**」相關推動單位參考及諮詢。

立同意書人：_____（簽名）

中華民國 113 年 月 日

配合行銷推廣同意書

本單位參加由經濟部商業發展署辦理之「**2024 臺菜甄選活動**」，應主辦單位於活動期間舉辦相關行銷推廣，同意配合以下相關事項：

1. 符合媒體議題操作資格者，需配合執行單位進行推薦套餐以及相關人物之採訪，相關文字與照片將無償使用於本計畫之相關活動。
2. 主辦單位若邀請美食旅遊部落客或是媒體至餐廳採訪時，採訪餐點將由餐廳業者無償提供。
3. 配合相關行銷活動推廣期間（預計7月至12月），由餐廳業者自行規劃提供優惠項目並配合推廣。
4. 配合相關行銷活動推廣執行（預計7月至12月），相關活動文宣物於營業場所內進行擺放推廣，並參與網路互動行銷活動。
5. 若入選「**2024 臺菜甄選活動**」之業者，須於配合出席**2024 臺菜甄選表揚活動**。

本單位特此聲明本申請案所提供資料完全屬實，並同意接受及遵守貴署「**113 年度推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫—2024 臺菜甄選活動**」聯合行銷推廣活動執行辦法各項條款規定，如有違反，願負一切責任。

此致 經濟部商業發展署、財團法人中國生產力中心

立同意書單位（請寫全銜）：

負責人
印章

公司或商號
印章用印處

中華民國 113 年 月 日

附件 8

著作授權同意書

本餐廳/公司同意將報名之「2024 年經濟部商業發展署臺菜甄選活動」之入選菜餚圖片著作（以下簡稱授權標的），授權經濟部商業發展署（以下簡稱商業署）使用，授權條件如下本餐廳/公司：

- 一、 授權期間：永久
- 二、 授權目的：本餐廳/公司非專屬授權商業署將授權標的收錄於相關文宣製作物暨主辦單位官方社群媒體，供臺菜國內外行銷推廣，為達前述使用目的，本餐廳/公司同意商業署得於不影響本人著作人格權之前提下，就授權標的進行編排、剪輯或其他相關後製工作。
- 三、 授權方式：本餐廳/公司同意商業署以我國著作權法訂定之著作財產權利用方式使用授權標的。
- 四、 授權區域：全球。
- 五、 授權費用：無償，如商業署欲將授權標的作營利目的之利用，應與本餐廳/公司另行簽訂授權合約。

此致

經濟部商業發展署

負責人
印章

公司或商號
印章用印處

餐廳/公司名稱：

負責人：

中 華 民 國 1 1 3 年 月 日

附件 9

臺灣香味參考表

本表參考自 2013 年起至 2019 年間，由國立高雄餐旅大學廚藝學院團隊研究臺灣菜百年變遷的歷程和風貌，及台灣服務科學學會邀請國立高雄餐旅大學廚藝學院團隊進行之研究調查及歸納，並由 cpc 與臺菜專家委員研討，規劃自近年臺菜報名業者的菜餚中進行香味梳理，依據菜餚延伸出對應的【香氣】與【味道】。

序	香氣	味道	代表菜餚
1	【油香】 以植物/動物油脂以溫度煸出自身油脂香味，並融合辛香材料帶出溫和醇厚的獨特香氣。	麻油薑味	麻油雞
		豬油蔥味	古早味炒米粉
		雞油蒜味	雞肉飯
2	【醬香】 利用增添醬料調味食材並燉煮，食材經過煮、悶、燉等料理手法呈現出的醬香風味。	紅燒味	封肉
		三杯味	三杯雞
		糖醋味	糖醋里肌
		蜜汁味	蜜汁番茄
3	【酵香】 使用發酵手法後的材料/食材入菜料理，提供菜餚本身特殊鮮香特殊風味。	滷 味	滷肉飯
		五柳味	五柳枝魚
		酸鮮味	酸菜肉片湯
		紅糟味	紅糟肉
		米酒味	薑母鴨
		腐乳味	腐乳空心菜
		醃漬味	菜脯蛋
4	【辛香】 使用辛香料原食材入菜，引出菜餚原本的風味之外，更創造第三種融合辛辣的菜餚風味。	醋 味	魯麵
		酒釀味	酒釀鮮蝦
		蒜香味	魷魚螺肉蒜
		五香味	五香雞捲
5	【料香】 利用食材本身的原始風味，展現菜餚的味道及特色，或是以食材原本風味多次疊加出的層次風味。	沙茶味	砂鍋魚頭
		胡椒味	椒鹽大元蹄
		本 味	金錢蝦餅
		茄汁味	番茄肉醬排骨鍋
		果香味	菠蘿南靖雞
		燻香味	鯊魚煙
		鮮鹹味	烏魚子炒飯
		藥膳味	雞仔豬肚鱉

資料來源：典範科大計畫、高雄餐旅大學中餐廚藝系楊昭景教授、台灣服務科學學會、看見台灣基金會、好吃雜誌第 38 期及。

註 1：本表僅供申請業者參考，非絕對依據。

註 2：本表中參考菜餚，含括臺菜、地方菜、家常菜、小吃及醬料等，僅供申請業者參考想像味道。