

2020 新味食潮獲獎名單暨產品簡介

烘焙食品(共 9 項)

新味食潮 金質獎	
<p>獲獎產品：四季茶韻</p> <p>獲獎廠商：【台中】喜豐香食品有限公司（負責人：陳建達）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以異鄉遊子為主題，餅模設計為烏龜形狀，象徵「平安歸來」。 2. 使用糕餅界少見的食材「唐寧茶」創新口感。 3. 以紅色線材當細綁材，符合省力使用原則。 	
新味食潮 銀質獎	
<p>獲獎產品：阿聰師芋頭酥</p> <p>獲獎廠商：【台中】沃農士食品股份有限公司（代表人：吳聰朝）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以大甲伴手禮為主題，使用大甲在地食材「芋頭」製成層層玫瑰花瓣式芋頭酥，口感層次多。 2. 包裝意象鮮明及識別性強。 	
<p>獲獎產品：財圓廣進圓片牛軋糖</p> <p>獲獎廠商：【北市】喜之坊食品有限公司（負責人：黃永吉）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 牛軋糖造型創新，以古銅錢造型象徵吉利討喜祝人財運亨通。 2. 花生口感濃郁獨特，好咬不黏牙。 	
新味食潮 特別獎	
<p>獲獎產品：百年糕</p> <p>獲獎廠商：【北市】郭元益食品股份有限公司（董事長：陳明秀）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以繁體中文字為主題，運用包裝設計扣合產品與外包裝，將台灣味以現代化的方式呈現。 2. 使用在地食材，糕體顆粒小方便食用。 	
<p>獲獎產品：有機脆米球</p> <p>獲獎廠商：【雲林】源順食品有限公司（總經理：吳全斌）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用在地有機米製成無添加物之友善環境零食，主打幼兒及年長消費族群。 2. 圖文表現符合簡易而直覺使用原則，That's 米 me 標語吸睛。 	
新味食潮獎	
<p>獲獎產品：一米特-米花說(岩烤海苔口味)</p> <p>獲獎廠商：【宜蘭】悅旺食品有限公司（董事：吳永茂）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用在地食材並改良傳統麻米糰而成的米菓，主打輕巧非油炸。 2. 外包裝以米寶的意象吸引孩童。 	

<p>獲獎產品：八家將諸寶盒 獲獎廠商：【嘉義】許家班糕餅舖有限公司（總經理：許家銘） 產品特色： 1. 以嘉義歷史人文特色「諸羅山及八家將」為主題，製作融合在地食材的綠豆糕。 2. 糕點份量符合「一杯茶一塊糕」的飲食方式。</p>	
<p>獲獎產品：台灣珍珠奶茶酥 獲獎廠商：【北市】郭元益食品股份有限公司（董事長：陳明秀） 產品特色： 1. 商品設計使用台灣在地特色「珍珠奶茶」；包裝設計採用台灣元素。 2. 商品風味佳，具當代流行之黑糖珍珠奶茶風味及口感。</p>	
<p>獲獎產品：郭元益金獎鳳梨酥 獲獎廠商：【北市】郭元益食品股份有限公司（董事長：陳明秀） 產品特色： 1. 產品設計為台北市伴手禮，包裝設計在地意象濃厚。 2. 產品外觀顏色佳，使用在地食材及響應碳足跡管理。</p>	

釀造食品(共 22 項)

新味食潮 金質獎	
<p>獲獎產品：小豐收禮盒-有機黃金麥味噌 獲獎廠商：【台中】味榮食品工業股份有限公司（董事長：許宗琳） 產品特色： 1. 該味噌使用大雅一鄉一特色之在地小麥釀造。 2. 風味極佳，富麥香餘韻。 3. 包裝設計為存錢筒，增添趣味之餘亦符合可再利用的環保性。</p>	
新味食潮 銀質獎	
<p>獲獎產品：國產有機醬油 獲獎廠商：【桃園】金蘭食品股份有限公司（董事長：鍾淳名） 產品特色： 1. 百分之百採用台灣有機黃豆及小麥釀造之醬油。 2. 包裝使用麻布袋，呼應在地、友善及環保等品牌價值。</p>	
<p>獲獎產品：台東紅紅藜微醇 獲獎廠商：【台東】勁揚生物科技有限公司（董事：楊修銘） 產品特色： 1. 使用台東代表有機農作物「紅藜及紅烏龍」古法發酵釀造。 2. 口感醇厚綿實、易於接受。 3. 包裝具有國際精品之風格，將本土產品行銷國際。</p>	

<p>獲獎產品：臺灣嘉釀</p> <p>獲獎廠商：【嘉義】義興醬園（負責人：鄭棋維）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在地食材在地釀造：使用嘉義黑豆全豆並於嘉義釀造之蔭油。 2. 口感富有層次，甘甜醇香卻不厚重。 3. 葡萄酒之包裝設計創新食用醬油的五感體驗。 	
<p>新味食潮 特別獎</p>	
<p>獲獎產品：黑研仔風味醬油禮盒</p> <p>獲獎廠商：【雲林】大方行（負責人：蔡能榮）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 產品風味創新，以釀造醬油為基底，與雲林黑蒜頭、古坑咖啡與新鮮柳橙濃縮液搭配出三款風味醬油，易搭配不同料理。 2. 包裝風格在地化、材料精簡。 	
<p>獲獎產品：享釀米花米香釀</p> <p>獲獎廠商：【台南】日釀生技股份有限公司（董事長：洪志駿）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 為米麴甘酒飲品，100%使用台灣國產米。 2. 風味獨特，口感綿蜜，有甜酒釀之質感，但不甜，且零酒精。 	
<p>獲獎產品：XO 醬油-嬌滴滴(甘)</p> <p>獲獎廠商：【北市】味王股份有限公司（董事長：陳清福）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以糯米製麴，使用甘酒調味，增加甜味。 2. 小瓶裝設計符合產品意象「嬌滴滴」，並以女孩意象凸顯商品形象。 	
<p>新味食潮獎</p>	
<p>獲獎產品：十全米醋</p> <p>獲獎廠商：【新竹】十全特好食品股份有限公司（董事長：蔡世全）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 100%使用台灣國產圓糯米，以古法發酵釀製和「定時流加」發酵方式，以更長的時間釀造。 2. 包裝設計傳達古早風情，瓶身握感極佳。 	
<p>獲獎產品：十全味噌(原味)</p> <p>獲獎廠商：【新竹】十全特好食品股份有限公司（董事長：蔡世全）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用 100%台灣國產白米自然發酵熟成，並使用全米加工。 2. 味道原味濃厚，色澤樸素並呈金黃色 	

<p>獲獎產品：黑龍特級黑豆蔭油(清)</p> <p>獲獎廠商：【嘉義】三鷹食品有限公司（董事長：涂中明）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用純黑豆及天然釀造法，無食品添加物。 2. 口感回甘，包裝帶有精品意象。 	
<p>獲獎產品：黑龍無添加薄鹽黑豆蔭油</p> <p>獲獎廠商：【嘉義】三鷹食品有限公司（董事長：涂中明）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 產品為薄鹽、無使用食品添加物。 2. 包裝清晰，可與同廠商其他產品做出差異化。 	
<p>獲獎產品：黑龍無添加薄鹽黑豆蔭油</p> <p>獲獎廠商：【嘉義】三鷹食品有限公司（董事長：涂中明）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以糯米增加產品稠度，產品無使用食品添加物。 2. 口感、風味和香氣溫潤、獨到，引發食慾。 	
<p>獲獎產品：民生在地黑豆原味醬油</p> <p>獲獎廠商：【高雄】民生食品工廠（負責人：鄭惠民）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採自然滴出工法保有風味，使用台灣黑豆4-6個月發酵，純天然，未添加任何食品添加物。 2. 產品呈現略金黃黑豆發酵的自然色，口味佳，帶有酸味、香氣濃郁。 	
<p>獲獎產品：貓裏桂花磚</p> <p>獲獎廠商：【苗栗】全美廣告印刷設計（負責人：黃敏媛）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 為苗栗特色豆腐乳，口味回甘多層次、甘味濃厚，有桂花酒香。 2. 包裝設計獨特、具在地特色。 	
<p>獲獎產品：契作黑豆醬油</p> <p>獲獎廠商：【雲林】西螺大同醬油股份有限公司（董事長：曾菁緯）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 特別選定與當地農民契作，淬取黑豆的甕底蔭油加以提煉而成。 2. 產品色澤較黑，口味帶酸、會回甘。 	

<p>獲獎產品：XO 醬油-嬌滴滴(醞)</p> <p>獲獎廠商：【北市】味王股份有限公司（董事長：陳清福）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用甘酒和陳年紹興增添風味。 2. 小瓶裝設計符合產品意象「嬌滴滴」，並以女孩意象凸顯商品形象。 	
<p>獲獎產品：【醬職人】國產黑豆蔭油禮盒組</p> <p>獲獎廠商：【台中】味榮食品工業股份有限公司（董事長：許宗琳）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採用在地葫蘆墩圳水與米，並以古法釀造，風味佳。 2. 禮盒完整，除醬油，還搭配滷包及黑豆茶。 	
<p>獲獎產品：國產無糖添加薄鹽黑豆蔭油露</p> <p>獲獎廠商：【台中】味榮食品工業股份有限公司（董事長：許宗琳）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 有別於一般黑豆蔭油，本產品為減鹽、無糖、無使用食品添加物，並使用在地食材。 2. 日本風的包裝設計可吸睛。 	
<p>獲獎產品：有機香菇素蠔油</p> <p>獲獎廠商：【台中】味榮食品工業股份有限公司（董事長：許宗琳）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用台灣有機小麥、糯米及香菇，製造採純手工製麵和天然發酵。 2. 口感回甘具層次，風味具濃厚的香菇香味。 	
<p>獲獎產品：琉璃禮盒</p> <p>獲獎廠商：【桃園】金蘭食品股份有限公司（董事長：鍾淳名）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 100%採用台灣在地食材。 2. 包裝具奢華美感，結合台灣意象與材料「琉璃」，打開國際伴手禮市場。 	
<p>獲獎產品：高慶泉黑豆白蔭油</p> <p>獲獎廠商：【南投】高慶泉股份有限公司（負責人：高志堅）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用台灣古法釀造，口感回甘具層次，風味香醇。 2. 方瓶的包裝設計有別於一般醬油包裝。 	
<p>獲獎產品：萬家香純佳釀薄鹽淡口醬油</p> <p>獲獎廠商：【北市】萬家香醬園股份有限公司（負責人：吳仁春）</p> <p>產品特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 商品主打薄鹽淡口，口味回甘具層次，香氣濃郁溫潤。 2. 包裝設計因瓶蓋上的手抄紙顯得精緻，傳達職人意象。 	