

# 2023 RED BEANS



## 國產紅豆烘焙創意競賽



主辦單位




農業部農糧署

執行單位



中華穀類食品工業技術研究所



# 目錄

2023 年國產紅豆烘焙創意競賽推動報導 .....	1
2023 年國產紅豆烘焙創意競賽活動 DM .....	3
麵包組 - 冠軍得獎店家與產品介紹 .....	4
麵包組 - 亞軍得獎店家與產品介紹 .....	6
麵包組 - 季軍得獎店家與產品介紹 .....	8
伴手禮組 - 冠軍得獎店家與產品介紹 .....	10
伴手禮組 - 亞軍得獎店家與產品介紹 .....	12
伴手禮組 - 季軍得獎店家與產品介紹 .....	14
麵包組 - 優勝得獎產品介紹 .....	16
伴手禮組 - 優勝得獎產品介紹 .....	20
麵包組 - 佳作得獎產品介紹 .....	24
伴手禮組 - 佳作得獎產品介紹 .....	26





首先由胡署長開場致詞：感謝主辦及協辦單位及評審委員，首先提到臺灣紅豆年使用量約 15,000 公噸，有 12,000 萬公噸由國內生產農民生產種植，種植面積約 6270 公頃，每公頃農地約生產 2 公噸的優質國產紅豆，從稻田轉種植到其他作物，讓農民及加工烘焙業者受益，國際形象提昇，讓台灣的經濟更好，國產優勢在於本土種植縮短食物運輸里程及降低碳足跡，新鮮度、紅豆營養價值高，更是製作烘焙餡料及各式點心的極佳食材。

今年紅豆報名店家組別，歷年之最踴躍，本次參賽店家經由初賽書審產品麵包組及伴手禮組共 54 組入圍進入決賽評選，為求競賽公平、客觀嚴謹，邀請糕餅公會、食品烘焙業者、通路商、餐飲學校主廚、世界盃麵包大賽冠軍擔任評審委員，30 個店家首次參賽總計共 45 個的店家參賽。店家創意將臺灣紅豆多元運用發發出多樣性共有 108 款烘焙糕餅在現場較勁。

本次運用紅豆，開發出商品，經由視覺及味覺的評選後得獎店家將在 7 月 1 日開始三個月通路做行銷量產競賽。



▲農糧署胡忠一署長致詞

## 一、評審團隊及賽後評語



▲ 評審團隊合影

組別	公司單位	姓名職稱
麵包組	台北市糕餅商業同業公會	張國榮理事長
	統一企業集團烘焙技術	文世成總監
	路易樂斯福世界盃麵包大賽冠軍	武子靖師傅
伴手禮組	郭元益食品股份有限公司	楊榮宗廠長
	開平餐飲學校烘焙行政	彭浩行政主廚
	凱薩琳工作室	張修銘主廚

本次評審團隊，由台北市糕餅公會張國榮榮譽理事長代表評審講評：曾擔任多場次競賽活動，深刻感受農糧署與承辦單位的用心，競賽過程細心及數據準確統計，產業能有這樣的平台讓烘焙業者能一展長才，比賽是一時的，重點能夠讓同業切磋交流技術知識，互相成長茁壯。

獲獎的店家，造型精艷、通路量產、傳統口感結合創新造型，讓消費者品嚐到最優質的口感。

麵包組：國產紅豆優勢香味濃口感綿密，想要表現口味突出時卻弄巧成拙，紅豆是甜的味道，加入鹹味平衡但平衡感沒有調整好；傳統的抹茶及麻糬口味配比適中；有部分思考邏輯不同添加海味，味道沒調整好；現場麵包呈列有部分是冷凍、冷藏及後餡法需考量存放及評審食用時間，餡料裸露要考慮衛生安全保存的方式。

伴手禮組：在餡料的配方平衡使用傳統麻糬，產品精緻，將傳統的油皮油酥變化，讓風味口感升級，製作能夠量產的通路，配方表紅豆的使用量及呈現的有落差，產品使用裝飾色粉，需考量最後銷售層面及食安的考量。



▲張國榮榮譽理事長代表講評

## 二、競賽現場及頒獎典禮實況



競賽會場佈置



參賽店家進場擺設



評審委員試吃評分



麵包及伴手禮組獎項獎盃



胡忠一署長親臨頒獎會場



頒獎現場



店家觀摩交流競賽產品



麵包及伴手禮與長官合影



記者媒體聯訪區





# 2023年

請詳閱 112.4.11 修訂版手冊

## 國產紅豆烘焙創意競賽

以國產紅豆為原料，邀請全國烘焙食品製造業者報名參加，進行開發具在地特色的麵包及伴手禮，透過競賽評選出安心、安全、具市場銷售潛力的紅豆烘焙產品，並於獲獎業者行銷據點或其他通路販售，活絡烘焙產業，帶動國產紅豆消費量。

### 一 參賽資格

具行銷據點之烘焙或食品製造業者，需依法完成公司登記或商業登記，且登記之營業所在地須在國內，並具產品基本銷售管道，於經濟部商業司商工登記公示資料所載營業狀況為營業中，且登記營業項目為麵包、西點、蛋糕、餅乾、中式茶食、糕粿、米飯類點心、米果等烘焙、炊蒸食品製造或加工行業或經穀研所審認之製造或加工業別，對消費者以產品實體（或非實體）銷售管道，公開販售產品。

### 二 報名須知

同一公司（含子公司或分店）限推派一隊報名參賽，不可重複報名；惟公司負責人與公司或商業登記不同者，視同未重複報名，參賽店家可同時參加麵包組及伴手禮組，或擇一組別參加。

### 三 競賽項目及產品規格

**麵包組：**產品規格每個重量介於 80-150 公克之間，使用國產紅豆餡料或紅豆之配方比需佔產品總重 25%（含）以上之麵包產品 2 款。

**伴手禮組：**產品規格每個重量介於 50-120 公克之間，使用國產紅豆餡料或紅豆之配方比需佔產品總重 25%（含）以上之伴手禮產品 2 款。

### 四 決賽獎項（麵包組、伴手禮組）

冠軍 1 名，頒發獎金 10 萬元、獎狀乙紙、獎座乙座。  
亞軍 1 名，頒發獎金 8 萬元、獎狀乙紙、獎座乙座。  
季軍 1 名，頒發獎金 6 萬元、獎狀乙紙、獎座乙座。  
優勝 10 名，頒發獎金 2 萬元、獎狀乙紙。  
佳作 5 名，頒發獎金 1 萬元、獎狀乙紙。  
入選決賽未獲獎 10 名，頒發獎勵金 5000 元。

### 五 報名期限

參賽單位即日起填寫附件一至五資料送穀研所，經資格審查通過者，由該所確認擬使用餡料來源，欲使用該所提供餡料者，將陸續寄送提供參賽業者開發試作，原料提供自即日起至 112 年 4 月 28 日，請參考穀研所網頁。

### 六 初賽書審

**資料繳交：**參賽業者於 112 年 5 月 5 日前檢附附件六至八資料送穀研所（郵戳為憑）。

**資料審查：**由穀研所於 112 年 5 月 10 日（星期三）審查相關產品之製程、創作理念及食材來源，通過初賽書審者即取得決賽資格，入圍決賽店家另行通知決賽事宜。

### 七 決賽暨頒獎典禮、得獎銷售 3 個月

**時間：**112 年 5 月 30 日星期二（暫定）

**地點：**農糧署臺北辦公區，100 臺北市中正區杭州南路一段 15 號 7 樓大禮堂。

採靜態作品展示及感官品評方式評選出作品，下午進行現場頒獎典禮及記者會活動。

**得獎店家賽後銷售：**112 年 7 月 1 日~112 年 9 月 30 日（為期三個月，賽後銷售獎金及達標獎金）

競賽聯繫：黃奕權 小姐

連絡電話：02-26101010 轉 211 或轉 270 請留話

E-MAIL：jenny.huang@cgrdi.org.tw

指導單位：行政院農業委員會農糧署

執行單位：財團法人中華穀類食品工業技術研究所





## 參壹工作室 (HOLD PAN)



食物可以撫慰人心，手作是這麼療癒。能夠投入自己熱愛的事物是多麼美好。

HOLD 取自英語 to have in the hand 握住、擁有在手中與臺語音譯 - 好 hó，麵包 pan 相同，主要傳達用雙手製作出美味丹麥系列的好 (hó) 食產品，傳遞溫暖心意，吃出幸福滋味。







### 紅豆冰淇淋阿曼

使用在地 8 號紅豆獨特綿密口感，結合法式層層奶油和麵糰堆疊手法，新風味紅豆冰淇淋麵包就此誕生。外層使用法國 AOP 奶油包入臺灣黑糖，經由高溫烘烤產生梅納反應，濃郁的焦糖奶香味創造出酥脆口感，待出爐冷卻後，在中心擠入自製熬煮去皮紅豆泥，搭配滑口的鮮奶油是本產品特色之一；其二本產品適合放置冷凍保存，宴會款待只需要氣炸或回烤幾分鐘即可享用紅豆冰淇淋阿曼。

### 蜜蜜馬馬

產品外層使用丹麥麵糰橫切面，奶油外露酥脆口感，下層夾入可頌麵糰製造出濃郁奶香味，自製蜜紅豆內餡選用高雄 8 號紅豆品種，使用和菓子製作蜜紅豆手法，一顆顆紅豆經過繁瑣工序，只為呈現最天然紅豆甜蜜滋味以及保留紅豆口感，另外，馬鈴薯泥用法式米其林細膩手法，經過層層手續做出細緻滑順口感。作品特色之一是可量產化，利用網絡宅配或實體販售，消費者僅需按照店家提供回烤加熱方式，即可享用如剛出爐般的點心。

**亞軍**  
The first  
runner-up

## 維也納專業烘焙坊



維也納專業烘焙坊由呂漢智主廚於 1997 年創立

呂漢智師傅熱愛鑽研、創新烘焙產品，專注於天然酵母的培養、健康烘焙及在地食材的運用。

從事烘焙業已超過 30 年，主廚的專業技術與創新思維備受肯定，在國內外烘焙競賽中都曾獲冠軍。於 2009 年參加臺灣健康烘焙挑戰賽，獲得麵包組總冠軍，於 2018 年參加國際 Bake-A-Star 烘焙比賽，奪下國際麵包冠軍寶座。







### 相思貝殼

這款丹麥麵包採用千層堆疊，外觀造型就像貝殼上獨特的紋路，內餡使用相思紅豆搭配 Q 彈起司，經過多次堆疊呈現扎實的口感，酥脆的外皮，搭配內餡綿密的紅豆與鹹香的起司，不僅口感豐富多層次，甜鹹的滋味更襯托出紅豆的香氣。

### 九鬼八號

此款麵包外觀設計細長簡約，麵團中可以看的見芝麻小顆粒，吃起來的口感，柔軟中帶有 Q 彈，細細咀嚼時，在麵團中能吃到濃郁的芝麻香味，搭配內餡綿密的紅豆，甜而不膩，芝麻與紅豆互相襯托出彼此的濃郁香氣，非常經典的口味呈現在這款麵包上。

季軍

The second runner-up

微光映耀有限公司松山營業處 (陳耀訓麵包埠)



陳耀訓麵包埠，店名中的「麵包埠」，是因故鄉鹿港就是個港口，所以也希望透過自己的店面成為一座港埠，集結世界各地的好食材，以及各種不同製作、烘焙麵包的技術，成為一個麵包匯聚之處，他更期盼日後從店內創作的麵包，還能帶出國與世界各地的烘焙師交流。

多元種類的麵包，也呼應了陳耀訓在開幕時所提到的「請大家和我跟著麵包去旅行！」，透過品嚐不同種類的麵包，以及來自日本的麵粉、丹麥的奶油等世界各地優秀的食材，來達成另類的環遊世界。







### 紅豆茉莉酥

這款麵包的構想是來自這幾年一到中秋節就會引起一波搶購熱潮的蛋黃酥，內餡使用萬丹紅豆熬煮而成的紅豆餡，包裹紅土醃製的整顆鹹蛋黃，再用茉莉花口味的麵糰包裹住，最後再以酥脆的可頌呈現，最外層的酥皮一口咬下鹹蛋黃的鹹香，加上帶有顆粒紅豆餡的濃郁香甜味，經過咀嚼緊接而來茉莉花茶的香氣，在口中達到完美的平衡，外型也以圓型的方式象徵中秋的滿月，再加上玉兔搗麻糬的造型餅乾做裝飾，希望再品嚐的時候帶給人一種既熟悉又陌生的驚喜感，以傳統糕點為構想出發，用不同的方式呈現，再加入一些新鮮的元素，希望能夠再帶起一波銷售熱潮。

### 流星向日葵

這是一款以傳統甜湯、紅豆紫米粥做為發想概念的麵包，以口感酥脆的菠蘿皮包裹萬丹紅豆熬煮而成的內餡，紅豆餡裡再包入一顆紫米餡，用餡中餡的方式達到在麵包製作上頗具難度的流心效果，在風味上也利用紫米特殊的香氣來中和紅豆的濃郁，同時又帶有菠蘿的酥脆，麵包體刻意使用較為鬆軟的呈現方式，不做過多的調味與成型，襯托內餡所帶來的層次，在顏色搭配上，麵包體以粉色與麵包原色來表現，內餡的外觀以淡綠色來呈現，希望給人一種較沒負擔的感覺，造型上是以夏季的代表花之一 - 向日葵為概念，代表著春天將過夏季隨來這也是一款以傳統美食為概念，但希望以不同方式與角度帶給品嚐者味覺與視覺上的雙重饗宴！

### 冠軍

Champion

### 龍鳳堂餅舖



龍鳳堂餅舖位於新北市蘆洲區，走過六十餘年，秉持「誠懇、信用」的精神手工製作每一份糕餅。代代傳承職人技藝，專注傳統糕點的演譯與創新，展現對烘焙的用心堅持，榮獲極品嚴選獎、好蕉情伴手禮冠軍等殊榮，奠定良好口碑。







### 木瓜紅了

可愛 Q 版的木瓜紅了！透過巧思以木瓜形狀寓意著繁榮和生命的繁衍，南瓜餡代表著豐收的果實，裡頭的紅豆則寓意著多彩多姿的生命和繁榮的希望，就像果肉和多籽一樣豐富多彩。不同元素排列組合層次分明，烘焙後香味俱全！每一口滿滿的喜悅和幸福，讓人感受到豐盛和富足的滋味。

### 紅豆桑

採用紅豆形狀的設計，讓整體看起來像一顆顆精美的紅豆，顏色鮮豔、外形可愛，還融合東西食材，味道豐富多彩，給人帶來美食探索的樂趣。糕餅內部包裹著香濃的乳酪丁和紅豆顆粒，口感豐富，獨一無二的奇佳好滋味，完美在舞臺上呈現！

**亞軍**  
The first  
runner-up

奇美食品（股）份有限公司



2017 年起著重於開拓烘焙市場，獨立品牌「C'est si bon 幸福頌」，以歐式和日式特色烘焙商品為核心，研發獨家創新口味多款年輪蛋糕與麵包，並以嚴選食材，主打天然手作無添加，讓食品堅持的安心、放心精神傳承到每一代。







### 黃金波蘿酥

黃金波羅皮：使用法式工法，添加芝麻讓酥皮酥脆，吃起來鬆軟不黏口，內餡使用國產紅豆餡無添加，另添加陳皮，自然純粹，長時間高溫烘烤也不會爆裂，搭配手工處理在地鹹蛋黃沙，香酥鹹甜口感讓人一口接一口，全採用臺灣在地食材、無添加人工色素、人工甜味劑、防腐劑、漂白劑、保色劑、結著劑、含鋁膨脹劑，農藥殘留符合法規的規範。

### 紅豆奶油餅

以傳統紅豆餅構思，使用巴斯克蛋糕製作工法，酥鬆外皮，內餡選用香草棒與煉乳精心調配出的奶油餡，搭配國產紅豆粒，顛覆傳統紅豆餅的感覺，成分單純無添加。紅豆的顆粒也讓酥鬆的口感上增加不一樣的感覺。

**季軍**

The second runner-up

益東食品有限公司 (樂東菓子)



簡單、實在就是「樂東菓子」美味的關鍵。  
樂東堅持採用自製作法為每項產品把關。產品皆使用歐盟認證 A.O.P 發酵奶油與海藻糖等優質食材，不過度添加食品添加物。







### 茶 Q 餅

將具清香淡雅茶香的高品質文山包種茶和甜蜜紅豆餡兩種經典食材融合成為 3Q 餅，呈現驚艷絕妙組合。外皮酥香，搭配綿密紅豆餡與軟糯麻吉和素肉鬆，鹹甜交織，讓口感與味蕾更豐富、層次分明。

### 紅豆麻吉奶油餅

臺灣經典紅豆餡融合黑芝麻粒與麻吉，搭配法式常溫蛋糕體，讓傳統紅豆內餡點心更加豐富多樣，口感更綿密細膩，入口軟綿香甜，後韻更有芝麻香，是一種綜合了古早味與創新元素的甜點，具多層次風味。

# 麵包組 - 優勝得獎店家介紹

## 三彥實業有限公司 (RB 烘焙)



### 椰風 紅豆奶霜

以南國的椰林及遍地紅豆的意境發想，設計了這款傳遞南國微風的在地甜點麵包。可愛的泡芙造型突破紅豆麵包的刻板印象。製程不繁複，利於推廣的量產型商品。

### 柚月 紅豆奶霜

小巧菠蘿包覆滿椰香奶霜的顆粒紅豆，柚月紅豆奶霜淡雅柚子風奶霜結合香甜本產紅豆，今年夏季的新風味，冰冰著吃也很棒！

## 禾旭實業有限公司 (拉菲樂烘焙松江店)



### 大地

民以食為天，大地孕育五穀雜糧，麵包在台灣是簡樸卻重要的吃食文化，加入茶葉更具風味。低糖油的麵糰中加入了在來米粉，更Q彈，產銷履歷紅豆搭配順滑乳酪，更好入口，鹹甜間簡單的美味製造生活中的小幸福。

### 幸運草

民以食為天，大地孕育五穀雜糧，麵包在台灣是簡樸卻重要的吃食文化，加入茶葉更具風味。利用反覆的手法桿製，麵包延展特性以及乳製品，讓麵包富含綿密的口感，導入茶粉，反覆折疊，讓發酵後的麵包充滿馅料，每一口都吃的到紅豆與茶香的完美結合。

## 全聯阪急麵包



### 紅豆丹麥捲

響應友善對待臺灣土地，使用高成本自然友善耕作法不毒鳥的老鷹紅豆製成的老鷹蜜紅豆粒，捲入使用日本麵粉做出的丹麥麵團，搭配芋頭巧克力，並裝飾成精緻可愛的外型，除了好看好吃外，更是對臺灣土地盡一分力。

### 日式紅豆奶油麵包

麵糰中加入來自法國的木斯里麵包粉可以代出馥郁的麥香，內餡同樣使用友善耕作的老鷹紅豆製成的老鷹蜜紅豆粒，並搭配日本麵包店常出現的打發抹醬，最後在灑上小許的鹽之花海鹽，達到提味並減少甜膩感。



# 麵包組 - 優勝得獎店家介紹

## 和正農作



## 紅豆成熟時

紅豆為主題運用紅豆粒、紅豆餡、紅豆沙三種不同的混合組合產品，運用天然食材的顏色粉（抹茶粉 / 紫薯粉 / 甜菜根粉）製作出來的麵包，麵糰中紫米餡口感更柔軟，整體外酥內軟。

## 彩色農作

使用在地小農種植的農產（紫薯粉及南瓜粉），運用其自然原色勾勒出彩色餅皮來呈現產品，使用紅豆粒當成內餡搭配本店的特色農作互相輝映。

## 拾良麪包所



## 生乳蜜香大納言

在輔佐特級紅豆的手法上，採用近日盛行的潮流，將紅茶葉碎導入麵糰，更香亦展現更天然實在的形象，同時以西點乳酪慕斯增添視覺及口感的精緻度。紅豆餡搭配奶香濃郁的乳酪慕斯，一口咬下是滿足的香醇濃口感，以清爽的紅茶葉的麵包體去平衡整體風味，是大眾消費者的偏愛。杏仁圈邊腰帶妝點，方便批量化製作，簡易手法便讓整體更吸睛，提升銷售。

## 椰奶蜜豆塔

從 2023 兔年做季節商品發想，整體呈現月兔搗麻糬的意境。巧妙地將傳統麻糬換成港式椰子糕、港式點心與酥鬆可頌，味覺的相撞及口感的平衡，即成就了椰奶紅豆的絕佳搭配。內餡部分以紅豆卡士達連結麵包體與椰糕，使整體風味與口感能更融合。椰奶與紅豆雙色椰糕，淋上紅豆卡士達，下層深色蜜紅豆粒分布，裝點薄荷葉，色彩繽紛多層次，多元口感更是豐富體驗。

## 原菌烘焙坊



## 金磚紅豆魔方

吐司一直以來都是消費者暢銷排行榜，但普遍消費者無法在最佳賞味期限內食用完畢，這款「金磚紅豆魔方」大小非常適合一人獨食，麵團添加了高比例湯種，口感 Q 彈組織綿密，內餡灌入紅豆奶霜餡，能讓消費者在食用時充滿驚喜感。

## 赤豆飛碟

飛碟麵包是臺灣經典的臺式麵包，保留經典墨西哥皮添加新元素，主麵團添加 40% 湯種，口感 Q 彈、保濕度高，紅豆乳酪內餡特地添加蜜紅豆粒及紅豆粒餡兩款餡料，增加紅豆獨特風味以及口感，餡料的呈現方式能讓消費者一目了然產品特色。

# 麵包組 - 優勝得獎店家介紹

## 歐立食品股份有限公司

### ( 聖瑪莉 )



### 關西相思茶語

採用臺灣百年茶廠「臺紅」的招牌「蒸菁綠茶」及「臺灣焙茶」，搭配新竹關西在地食材，利用二種茶香引出屏東萬丹紅豆的香氣。

悠揚天然的臺灣茶，搭配自家製的紅豆餡，減膩增香。看似尋常的抹茶紅豆組合，實際上運用臺灣在地食材揮灑自如，展現臺灣食材的風土之味。

### 雪峰森林紅豆

採用桂圓 + 紅豆溫潤的風味，及微苦可可與堅果的香氣提升整體層次。

外表巧克力酥菠蘿造型，撒上雪白糖粉，看起來像是磅蛋糕，其實是鬆軟布里歐麵糰，裹入自製紅豆餡 + 桂圓，豐富而融合的滋味，喜愛紅豆的您千萬別錯過。

## 花郁甜品屋



### 紅豆乳酪貝狗

國產紅豆品質好！

不用太多複雜的調味、配製。所以選擇貝果口感與紅豆搭配，微Q 與香甜餡，配上可愛造型狗狗外觀！讓吃麵包多一點樂趣～

### 冰心紅豆乳酪

夏天即將來臨，冰藏的麵包與國產紅豆搭配成冰涼消暑的產品。

## 青浩食品國際有限公司

### ( 麵包籽 )



### 紫玫紅豆布里歐

使用國產紅豆，搭配上進口艾許奶油熬煮而成的焦糖紅豆餡後，再混入國產有機玫瑰醬，讓美味紅豆餡隱約之中能吃出清爽香氣迷人的玫瑰香。

麵包主體使用中種法的布里歐，並添加天然色粉，做成美麗的雙色造型，吸引顧客視覺性目光，兼具香軟口感，刷上寒天糖水，能讓內餡覆蓋一片薄果凍層，增加光澤感，最後點綴金箔，顯出高貴絢麗的美感 希望能為國產農產品提高銷售業績。

### 日式紅豆奶油麵包

想將法式十六層可頌與紅豆粒做結合，因此研發雙色造型可頌，外觀上灑上薄薄線條金粉，畫龍點睛的概念，讓整體視覺感，帶有高貴氣息，內餡則使用國產紅豆粒，搭配上麥之田紫米餡，能吃出香甜紅豆粒，帶點淡淡紫米香，還有奶油乳酪的酸甜口味真的非常美味。而另一個主角，可頌是採用在烘焙界，有勞斯萊斯之稱『蒙太鼓發酵奶油』延壓製成的十六層酥脆口感，與內餡結合再一起真是夠絕配！！！！



## 麵包組 - 優勝得獎店家介紹

### 歐喵有限公司

#### ( 歐喵甜點 )



### 春

現代人在享用麵包時，除了口感及幸福感，也希望兼顧健康講究低糖少油，此款麵包以此為概念，使用低油低糖（低成分）的麵包手法製作，麵包體包入國產紅豆粒餡，配以少量奶油乳酪凸顯紅豆餡料的香甜，更為麵包增添油潤感。

麵包表面批覆上蓬萊發酵米漿烘烤而成的虎皮麵糊，並使用紅麴粉天然染色，小花為麵包帶來春日好氣息，從而提升麵包的吸睛度。

低糖少油的麵包體更能襯托出紅豆純樸滋味，每一口都吃到綿密的紅豆乳酪及米虎皮的清爽，展現鹹甜軟硬平衡的不同層次，在享用的同時身心也滿足了，也滿足對甜食

### 臺灣崽

以小時候愛吃的紅豆粉粿牛奶冰為創作原點，老靈魂新創意，復刻日常童年記憶，把充滿回憶的味道放到麵包裏，以另一種形式呈現紅豆粉粿牛奶冰的香甜可口，讓客人在一個麵包裡品嚐到QQ的粉粿跟單純美味有層次的紅豆餡。

產品麵團採用湯種手法製作，麵包軟Q有彈性，餡料包入國產蜜紅豆及古早味紅豆粉粿，以紅豆結合芝麻波蘿的香氣，每次出爐都是滿滿的紅豆牛奶香，即使不加熱常溫享用也能保持豐盈口感。



## 伴手禮組 - 優勝得獎店家介紹

### 玉香齋素食有限公司



#### 萬丹紅豆乳酪棒

將暢銷的香草乳酪棒調整加入臺灣在地食材 - 萬丹紅豆。冷凍吃有冰淇淋的口感，冷藏吃有入口即化的美味，除了乳酪香氣，更有健康紅豆的美味，再搭配最底層餅乾底呈現不同層次的美味享受。

#### 鐵觀音紅豆乳酪棒

美濃紅豆與木柵鐵觀音茶香乳酪的完美組合。冷凍吃有冰淇淋的口感，冷藏吃有入口即化的美味，除了鐵觀音乳酪的淡雅香氣，更有健康美濃蜜紅豆的美味，再搭配最底層餅乾底呈現多層次的美味享受。

### 禾旭實業有限公司 (拉菲樂烘焙松江店)



#### 春櫻

山櫻有高嶺之花淡雅質感，加上獨特鹽漬花香，紅豆餡料與杏仁蛋糕的夾層，配上餅皮巴芮脆片的清爽，獨樹一格風味，送禮或自用都非常合適。

#### 秋栗

入秋盛產地瓜與栗子，再搭上臺灣鐵觀音茶香，更顯高雅清幽，利用主力食材：紅豆粒餡將三味融合，成為寶島和果子。橄欖色的外觀，紅豆茶香，柔順滑口，讓人忍不住一口接一口。

### 百富國際股份有限公司 (聖瑪莉)



#### 紅雁櫻

以櫻花作聯想，發現其中品種為雪雁櫻，花瓣呈現五瓣且圓潤的。故將達克瓦茲以雪雁櫻為造型，搭配著紅豆粒奶油霜，中間添加阿里山烏龍茶酥餅，最後在抹上薄薄一層金棗餡，使整體層次豐富化。

#### 紅檜木

融入家鄉的文化故事 - 在日治時期，因阿里山林業蓬勃發展，使嘉義成為最重要的木材集散地，也因此建設了阿里山鐵路。以此靈感，將紅豆餡融入餅皮，兩種不同餅皮捲成年輪造型，外觀抹上可可粉液呈現樹幹外貌。內餡以些微檸檬風味增加層次並搭配蜜香紅豆粒。



# 伴手禮組 - 優勝得獎店家介紹

## 格麥蛋糕麵包店



### 紅豆起司三重奏

原產於英國的切達乳酪，風味溫和濃香合宜，尾韻帶微微果酸，散發迷人味道，堅持黃金比例，用料實在口感濃郁，送禮自用最佳選擇。

### 蛋黃流芯酥酥

近 40 年老店，手工製作，每一顆都是老師傅的堅持，渾圓飽滿讓人口水直流，一口咬下，外皮香酥充滿著奶香，綿密豆沙餡伴著流心奶黃，在口中爆開，有別傳統蛋黃酥，奶黃讓整體口感更滑順，絕對讓人喜歡的經典甜品，送禮更有新意，自用更滿足。

## 富川麵包坊



### 相思紅豆餅

採用國產紅豆粒沙、石碇文山包種比賽茶、在地南僑無水奶油、紅土鹹蛋黃及老婆餅做一個嶄新的組合，相思紅豆餅具紅豆粒綿密口感且富含鐵膳食纖維、維生素 BCE、茶香花香，品嚐後甘味深沉韻味久留喉間，醇厚深存。步驟多層次，繁複製程下結合紅豆粒沙、自製包種茶粉以及老婆餅獨特內餡，更加入肉條，使層次更加分明且豐富。

### 紅豆傳奇—北包種

採用國產紅豆餡、在地石碇文山包種比賽茶、油皮、油酥、在地南僑無水奶油、紅土鹹蛋黃、自製茶葉粉，以全新的黃金組合，成就了紅豆傳奇—北包種。步驟多層次製程中，展現出國產紅豆餡獨特的綿密口感，若干千層的油皮，全新的組合，口感香酥。

## 雅聖食品行 (雅聖烘焙 ARTasty)



### 焦糖流心燒

主廚以味自慢焦糖醬，融合 21 世紀才有的【流心手法】，搭配焦糖入味糕漿餅皮，包覆著紅豆與焦糖流心餡，樸實高雅栗子外表，有著鬆軟紅豆香及創意牛奶糖流心餡，一口咬下、香、濃、夠味。

### 包種菠蘿流心酥

選用坪林農會出品包種茶粉，融入法式佈列塔餅皮中，使用包種茶做流心餡，在臺灣優質紅豆中，帶出淡淡包種茶香，有著濃濃臺灣特有茶味，是款小清新美味甜點。

## 伴手禮組 - 優勝得獎店家介紹

### 餅乾打人烘焙坊



#### 紅運當頭 (紅豆酥餅乾)

利用紅豆切斷麵粉筋性，不添加化學食材，掌握臺灣天然紅豆特性，製作出口感酥鬆之常溫“紅豆酥餅乾”，效期不會因天然紅豆容易酸敗而縮短，更延長至常溫一個月口感依然酥鬆，小巧精緻，單價不貴。

#### 核您相遇 (核桃相思脆片糖)

利用臺灣天然紅豆本身甜份，做出“核桃相思脆片糖”，最大特色口感酥脆，不甜膩，不黏牙。天然紅豆保存不易，此款商品解決店家及送禮人壓力，賞味期限常溫可保存一個月口感依然酥脆。

### 小宴事烘焙工作室



#### 紅櫻燒菓子

採用臺灣紅豆餡、自製蜜漬櫻花及些許臺灣梅粉提味，使紅豆餡甜而不膩。入口時，餡料帶有微鹹的口感，搭配淡雅的櫻花香氣和梅子的韻味。原味核桃碎粒襯托每種食材最自然的風味。外型細膩的櫻花壓花設計，呼應內餡使用之食材，櫻花的粉紅色來自天然的紅麴粉，完美地呈現了現代人對自然、養生的飲食觀念。

#### 林間輕舞煎餅

臺灣紅豆經慢火焙炒出濃郁炭焙香氣後再細細研磨成紅豆粉。融合在煎餅中呈現出紅豆純淨、質樸的風味。其中表面的臺灣黑熊、藍鵲、獼猴圖案，以跨領域的絹印技術結合烘焙製成。為煎餅增添趣味性和觀賞性，增加產品的文化藝術價值，呼應在地、本土的創作理念。

### 玉香禮餅舖



#### 阿嬤的相思餅 (核桃版)

使用國產屏東萬丹鄉紅豆搭配酥酥脆脆的蜜核桃，加上古早味豬油麥芽餅皮的傳統做法，讓香氣四溢的紅豆風味結合在一起。

#### 阿嬤的相思餅 (麻糬版)

使用國產屏東萬丹鄉紅豆搭配上糯米麻糬，重點在油皮雙面上覆蓋飽滿的熟芝麻，使口感甜而不膩，是現代人喜歡的滋味。



## 伴手禮組 - 優勝得獎店家介紹

### 由里糕點有限公司

(由里糕點)



### 黃豆干酥餅

運用烘焙手作繁複技術加上對飲食文化的創意，繼 111 年首創大溪特色伴手禮【黑豆干酥餅】後，112 年續推黃豆干版本。外觀看似鹹味的豆干，入口卻是內餡綿密的紅豆粒餡和軟糯麻糬，加上臺式漢餅的臺茶 18 號餅皮，視覺與味覺產生有趣的衝突。而低糖配方讓紅豆、麻糬和紅玉紅茶的香氣更突出且協調，單顆包裝份量適中，低糖微甜不膩口。禮盒外觀貌似皮製精品包款，打開後竟裝了大溪豆干，是包裝上另一個有趣的視覺衝突。

### 紅豆巴斯克塔

巴斯克傳統甜點是將甜塔皮二片夾卡士達奶油或黑櫻桃醬，我們將內餡變化為紅豆杏仁奶油餡，並將微甜的塔皮加入抹茶粉，讓抹茶香氣中和了紅豆內餡的甜膩，以綜合西班牙與日式的甜點元素。為了增加內餡中紅豆顆粒的口感和切面的美感，除了原有的紅豆沙餡外，又多加了 120g 的蜜紅豆粒。堅持低糖配方的我們，在此產品中只添加了成本較高的麥芽糖醇，讓喜歡吃甜點的顧客可以更沒負擔的享用。



## 麵包組 - 佳作得獎店家介紹

### 中奇烘焙坊 (雅聖烘焙門市)



#### 凡爾賽玫瑰

取名為凡爾賽玫瑰，是這款麵包所呈現出貴族風，尤其是麵糰，是用國王派配方改良而成，在內餡上紅豆粒餡加上頂級柑橘絲提味，甜而不膩風味，上面的玫瑰花是 57 號地瓜製作而成，邊邊灑上紫薯粉～料多又味美～

#### 艾的密碼

艾草是這款麵包的靈魂，搭配紅豆粒餡，及密碼是黑糖麻糬，組成獨一無二的創意的艾麵糰，主廚巧思的使用鹹蛋黃作成金沙，混和成波蘿酥，成為美麗向日葵，獨特風味期待你來解碼喔！

### 阿段烘焙有限公司 (阿段烘焙)



#### 元氣蝴蝶

秉持著無添加的鐵則，以支持國產農產為出發，添加臺灣國產小麥麵粉、花蓮所產的黑米、還有高粱酒浸泡的臺南材燒桂圓，再結合主題的國產紅豆。我想呈現出非常臺灣味的麵包，卻又跟我們印象中的紅豆麵包不一樣，但咬下一口確是紮紮實實的臺灣味。最後我選擇了臺灣寬尾鳳蝶做為造型，為這個臺灣味的麵包做一個完美的收尾。這麵包口感 Q 彈，味道豐富，高鐵質食材，補元氣讓人有好氣色。

#### 七味紅豆

如果紅豆麵包做成鹹口味那會是什麼味道？我一直圍繞著這個主題在打轉。產品添加了臺灣小麥麵粉，為臺灣農產盡一份心力，我選用七味粉、帕瑪森起司粉、高達乳酪、艾登乳酪，再搭配紅豆。七味粉串連起所有食材，它讓甜的紅豆跟鹹的起司搭配起來一點都不違和。最後造型的部分我選擇了皇冠形體做為這款麵包的造型，上面放一個栗子做裝飾。款麵包看似簡單，沒有過人的造型，但它的味道真的很有趣且有層次卻又不衝突，口感 Q 彈。

### 晟洸菓子坊



#### 紅豆起酥手撕包

這款改良版的起酥手撕包構想來自多年前去荷蘭鬱金香公園百花齊放的畫面經常浮現腦海，於是紅豆加酥皮這種完美組合具體呈現在我的作品中，伴隨當年美好的回憶。

#### 梅香紅豆包

梅香紅豆包的這個構想來自從小喜歡話梅，藉由這次比賽，嘗試以話梅搭配紅豆，這樣的組合其實也蠻搭的，酸酸甜甜的，就跟人生的旅途一樣，有酸有甜有苦。



# 麵包組 - 佳作得獎店家介紹

## 多那之國際股份有限公司



### 茶引豆香

茶引豆香不只是普通的麵包；這是一款創意製成、品質和優雅美味的創作，吃起來可以感覺充滿了愛和溫暖。

茶引豆香的風味關鍵在於對原料的調配組合。紅豆本身有淡淡香甜味，加入伯爵茶粉為麵包增添了獨特的茶香，再加上核桃增加口感。各樣原料摺疊混合並烘烤至完美，創造層層風味。

### 玫瑰佳人

天然梔子粉的乾燥玫瑰粉色；以丹麥麵包捲曲堆疊成玫瑰呈現，象徵母愛永不凋謝，及不論哪個時期母愛時刻的關懷，美麗又溫馨。

為呈現其細膩的獨特風味及豐富營養，口味上使用紅豆粒搭配黑糖發酵奶油來混和，第一口會吃到淡淡的麵包紅豆香氣，當吃到內餡時尾韻慢慢凸顯淡淡的黑糖香氣味，融合粉貴口感為麵包注入濃郁有層次的香甜，營造出獨特而令人難忘的風味。

## 玖亨股份有限公司 (獻 烘焙)



### 黑糖紅豆芝麻原可頌

使用具特殊風味及充滿口感的黑糖麻糬與紅豆芝麻的搭配，在傳統之餘又添加了一新意，外酥內軟的可頌沾上黑芝麻及蜜核桃，更增酥脆口感及香氣，讓人一口接一口。

### 紅豆地瓜丹麥吐司

為促進在地產業活絡，將栗子紅豆的傳統搭配，置換成本土特色的地瓜蜜，及抹茶麻糬的軟糯風味，醇厚與紅豆完美搭配另人耳目一新，一起與臺灣農民共好共榮。



## 伴手禮組 - 佳作得獎店家介紹

### 臺灣高士實業股份有限公司 (高仕蛋糕)



#### 常溫法式 紅豆蛋糕

以洋果子的製作手法為基底，融入國產紅豆餡及紅豆粒為主原料，讓奶油與紅豆的巧遇，寫下一場美麗的邂逅。

#### 紅豆抹茶 巴克斯乳酪蛋糕

延用法式多層次感組合，以達克瓦茲的蓬鬆口感，搭配有顆粒感的紅豆粒餡，再配上軟嫩入口即化的巴克斯乳酪，層次分明，將紅豆香氣作不一樣的提升。

### 宗泰食品股份有限公司 (阿美麻糬)



#### 芋香紅磚

四四方方讓人覺得整齊的外表，有精緻的感覺，外表沾附椰子粉咬起來也有椰子的香氣，香甜的味道超適合下午茶，芋頭也是臺灣在地農特產，運用兩個農特產吃起來獨特口感，是大人小孩都愛吃的伴手禮。

#### 紅豆艾草精靈

採用仿日式呈現出日本和果子概念，麻糬加入臺灣傳統節日才會出現的艾草，包裹著紅豆餡，表皮再撒花生粉，綁鯽魚香絲成腰帶，精緻可愛的外表，咬起來也是獨特香味口感。

### 研手作咖啡 (雅蜜甜點)



#### 酒釀紅豆雪餅

甜酒釀紅豆湯是我與媽媽回憶的甜品。於是我將甜酒釀紅豆做成慕斯，並在中間添加媽媽的秘密配料桂花增加香氣，以桂花凍方式呈現，不但增加口感，也讓風味更加提升！最後將慕斯夾在兩片布列塔尼酥餅中，讓紅豆慕斯露出，一眼就看出主風味是「紅豆」，賞心悅目，很適合當伴手禮呢！

#### 青糰紅豆冰皮蛋糕

來到古色古香的鹿港，就一定會想到傳統美食，「草仔粿」就是其中之一。這款以草仔粿為發想所設計的甜點，使用新鮮艾草製作手工麻糬，並以北海道十勝紅豆乳霜為基底，中間夾著艾草布蕾、與鹿港有名的麵茶製作的蛋糕，一口咬下，先是艾草的香氣，再來是淡淡的紅豆香，最後則是伴著麵茶香氣在口中蔓延，是一款能代表鹿港的伴手禮呢！



## 伴手禮組 - 佳作得獎店家介紹

### 胖先生食品股份有限公司 ( 胖先生頂級生吐司 )



#### 紅豆麻吉無花果酥

期望跳脫傳統理念、想法，不要到中秋節就吃熱量高又油膩的蛋黃酥，想做一款不油膩又好吃的酥餅，口感酥脆，加上無花果乾和麻糬超絕配，以日本低筋麵粉和法國無水奶油製成而成的酥餅。

#### 香酥 Q 餅

Q 餅是傳統酥餅，我們把 Q 餅升級進化，使用日本低筋麵粉和法國無水奶油製成而成，肉脯是用溫體豬肉下去製作出來，吃起來不會太乾口感又好，麻糬是用在來米製造的，口感軟 Q 烤焙完不爛，外皮酥脆又有香氣，咬下酥脆爽口。

### 歐巴媽食品股份有限公司



#### 黃金豆

花生牛奶是臺灣傳統飲品，是永不落伍的口味，搭配國產紅豆餡粒，更是蹦出獨特的味蕾感受，國產紅豆搭配懷舊不敗的花生牛奶，創新及傳統一次享受。外觀是滿滿的紅豆粒，中間的巴芮脆片是人見人愛的巧克力脆片，酥脆的口感與國產紅豆餡讓人一同享受這無可挑剔的美味。

#### 金幸運

為了顛覆傳統紅豆糕點，將臺灣脆梅與國產紅豆餡搭配，整體口味不再單調甜膩，舌尖與紅豆和梅子同時碰觸，酸甜不膩的口感令人無限遐想。除了推廣國產紅豆，臺東在地生產的紅烏龍茶更不能忽略，餅皮及麻糬加入紅烏龍茶粉，淡淡的烏龍茶香，有如身歷其境於茶園一般，更能體會臺灣食材的無限創造力。金幸運外觀是仿造幸運草，幸運草給人勇氣及信心，也有著遇到幸運草得幸運的稱號，希望吃過金幸運的每個人都能充滿信心，永遠幸運。





# 台灣紅豆

採用有機台灣萬丹的紅豆。  
用心挑選，吃得安心。



## 台灣萬丹紅豆

吃一口就知道不一樣  
皮薄、氣味香、較鬆，又容易煮。







堅持品質的省產契作紅豆，  
契作管理安心味美、品質優、貨源穩定，  
是大量採購需求者的忠實後盾。

# 紅豆契作


高雄9號紅豆



高雄9號紅豆粒餡  
高雄9號蜜紅豆



主辦單位： 農業部農糧署

執行單位： 中華穀類食品工業技術研究所

財團法人中華穀類食品工業技術研究所編著

地址：新北市八里區中山路三段 223 號

電話：02-26101010

傳真：02-26103351

網址：<http://www.cgprdi.org.tw/>