2026 第一屆全國果品創意特調競賽
競賽簡章

一、競賽宗旨

臺南市大內區為臺灣重要的酪梨產地，素有「酪梨之鄉」美譽。當地氣候溫暖，坡地排水良好，具備適合酪梨生長的自然條件，結合在地農民的栽培經驗，孕育出果肉綿密、口感滑順的國產酪梨（幸福果）。酪梨含有植物性脂肪及多種營養成分，不同品種各具風味特色，可廣泛應用於飲品、甜點及料理，具有多元產品開發潛力。為推廣大內在地優質酪梨，鼓勵大專院校、高中職學生及社會人士投入飲品創新研發，特辦理本競賽。透過餐飲教育與飲料產業交流，發展兼具風味、創意及市場可行性的酪梨飲品，提升國產酪梨的應用價值與產地辨識度，促進在地農產推廣及產業合作。

二、組織單位

指導單位：農業部農糧署

主辦單位：有限責任臺南市大內高手果菜運銷合作社

協辦單位：台南應用科技大學餐飲系、農業部農糧署南區分署、臺南市政府農業局、大內區公所、大內產業永續發展促進會

評審團隊：台灣各大冷飲手搖品牌連鎖總部高階研發與產業代表 5 位

三、參賽資格與組別

（一）職業大專組：全國各大專院校在校學生（含研究生）及社會人士，每隊 1 人。

（二）高中職組：全國各高中職在校學生，每隊 1 至 2 人；由 1 名隊員代表填寫報名表，並完整登錄全體隊員資料。

（三）資格與組隊補充：不限科系。高中職學生應報名高中職組，不得另以社會人士身分重複參賽。每人限參加 1 隊，每隊限報 1 件作品；高中職組得跨校組隊。

（四）隊員須於截止前完成登錄，截止後不得新增或替換。高中職兩人隊伍若 1 人無法到場，應於決賽前通知賽事小組，得由原登錄之另 1 人完成比賽；不得由他人代賽。

四、競賽時程

初賽徵件期間：自公告日起至 2026 年 10 月 26 日（一）23:00 止，以報名系統收件時間為準。所有時間均為臺灣時間。

決賽名單公告：2026 年 11 月初於台南應用科技大學餐飲系網站公告，各組依初賽成績分別擇優錄取。

現場決賽日期：2026 年 11 月 21 日（六）08:00 至 13:00。08:00 至 08:30 報到，08:30 至 08:50 競賽規則說明，09:00 正式開始。

頒獎：於當天比賽結束後即進行頒獎。

五、初賽辦法（由評審團隊進行線上審查）

1. 應繳交參賽資料

參賽隊伍須於 2026 年 10 月 26 日（一）23:00 前，完成 Google 表單報名並上傳下列資料。

(1)創意特調配方表：以單杯為單位，填列作品名稱、產品特色、各項材料名稱與精確用量（g 或 mL）、調製方法與步驟、成品容量。飲品須以「國產酪梨」為核心，單杯酪梨使用量不含裝飾物須達 300 g（含）以上。成品須為無酒精飲品，不得添加酒類或含酒精配料；對特殊原料有疑義者，應於截止前向賽事小組確認。

(2)成品照片 2 張：1 張飲品清晰特寫照及 1 張創作者或全體隊員與作品合影照。照片須為實際作品，不得以生成影像取代。

(3)創意調飲短片（非強制繳交，另列初賽加分）：長度 60 秒以內，可呈現調製過程、風味設計或創意概念。請於報名表提供影片連結網址，不直接上傳影片。影片須免登入、免申請權限即可觀看。截止後不得替換影片內容，連結應維持有效至初賽結果公告後 7 日。

2. 早鳥參賽獎勵機制

早鳥報名禮：職業大專組與高中職組合計前 30 隊有效報名者，每隊可獲價值新臺幣 350 元之參賽禮 1 份，以符合參賽資格且應繳資料齊全之時間排序。獲贈名單將於台南應用科技大學餐飲系網站、競賽賽事 LINE 群組，以及有限責任臺南市大內高手果菜運銷合作社 Facebook 粉絲專頁公告。參賽禮於決賽當天領取或由主辦單位統一寄送；未晉級隊伍之參賽禮由主辦單位寄送。

3. 初賽評分與晉級

(1)初賽採書面審查，基本評分滿分 100 分，短片另加最高 5 分，總分最高 105 分。

初賽基本評分項目	配分
酪梨主題運用與創意	30 分
配方完整性	30 分
產品概念與市場可行性	25 分
成品呈現	15 分
合計	100 分

(2)短片額外加分最高 5 分：產品概念及酪梨特色 2 分；調製流程或風味設計 2 分；資訊清楚且與配方、成品一致 1 分。未繳短片者加分為 0 分，基本評分不因此扣分。

4. 報名方式與資料更正

作品內容送出後不得修改。行政資料誤植或檔案無法開啟者，得依賽事小組通知補正，不得藉補正變更配方、作品照片或影片實質內容。同隊重複報名原則以第一筆完整且符合資格之送件為準。

報名網址： https://forms.gle/hvrdzvBHyuEsKC3F8

報名 QR Code

配方表下載網址： https://reurl.cc/aEx2m9

六、決賽規則

1. 決賽時間與地點

時間： 2026 年 11 月 21 日（六） 08:00 至 13:00

報到地點：台南應用科技大學生活科技大樓 餐飲系 LT207 餐飲示範教室

競賽地點：台南應用科技大學生活科技大樓 餐飲系 LT101 飲料調製暨服務教室

資格確認：學生選手出示有效學生證或在學證明，並備妥有效身分證明文件；社會人士出示有效身分證明文件。無國民身分證者得使用居留證或護照查驗。

2. 材料與工具準備規範

(1)大會提供

酪梨材料：由有限責任臺南市大內高手果菜運銷合作社提供國產冷凍酪梨材料包，每包約 600 公克，每隊 2 包。選手應於領料時確認重量與品質；如有異常，應立即向工作人員反映，由工作人員查驗並記錄。

現場物資與設備：提供冰塊、飲用水、分裝杯、清洗空間、冷藏及冷凍空間，以及插座與電力供應（電壓為 110 V 及 220 V）。

(2)選手自備

除大會提供之酪梨材料及上述物資與設備外，製作飲品所需之其餘原料、配料、調飲工具、盛裝器皿、裝飾物及調理機具，均須由選手自行準備。

(3)配方一致性

決賽作品須依報名時提交之配方製作，不得任意更換主要原料、調整配方比例或變更參賽作品。

3. 現場操作流程

(1)每隊前置準備 3 分鐘、現場調製及裝飾 5 分鐘、善後 5 分鐘。以計時人員統一口令開始各階段；選手完成兩杯成品並放至指定交件位置後舉手示意，由計時人員記錄完成時間。

(2)前置準備限器具定位、清潔、食材拆封及秤量，不得啟動機具調製或預先混合主要原料。

(3)每隊須於調製時間內完成相同配方之成品 2 杯，每杯實際成品量 500 至 700 mL；容量包含冰塊，不含杯外及突出液面之裝飾物。一杯供評審品評，一杯為作品展示杯。品評杯由工作人員於交件後統一分裝，分裝時間不計入選手調製時間。

(4)每隊自備 1 頁 A4 產品概念說明卡，列明作品名稱、產品概念、酪梨運用特色、目標客群及主要過敏原。說明卡須與報名配方一致，於準備階段放置於指定位置，不另計獨立加分。

(5)善後須於 5 分鐘內完成工作檯清潔及個人物品撤離；衛生評分於善後結束後完成。非登錄隊員不得進入操作區或協助製作，指導老師亦同。

4. 決賽評分標準（冷飲連鎖總部實務視角）

本競賽邀請茶飲連鎖總部代表評分，重視商品化可行性，決賽總分 100 分，配分如下。

類別	評分項目及說明	配分
作品綜合評分	風味平衡度：各種風味之間的比例是否和諧，整體風味流暢，無單一風味過於突兀。	25 分
	層次感與餘韻：飲品入口之前、中、後調的風味變化明顯具深度，且飲用後口腔能保留令人愉悅的香氣與餘韻。	20 分
	原創性與獨特性：配方研發是否突破傳統思維，具備獨特的創意亮點與令人驚豔的創新。	20 分
	商業化可行性：配方原料取得之便利性、成本控制合理性，以及是否具備實際在市場上複製與推廣的商業價值。	15 分
技術評分	調製流暢度與技術：操作手法是否精準、熟練且優雅，展現專業職人素養。	10 分
	衛生與整潔度：操作過程吧台是否保持乾淨並妥善完成善後工作、所有操作與食材處理是否符合食品安全衛生規範。	5 分
	時間掌控：評估各階段工作分配及完成效率。	5 分
合計	作品綜合評分 80 分＋技術評分 20 分	100 分

5. 同分處理

決賽同分依風味平衡度、層次感與餘韻、原創性與獨特性、商業化可行性之平均分數依序比較。

七、競賽獎金與商業化機會

獎項	職業大專組	高中職組
第一名	1 隊／12,000 元／獎狀乙只	1 隊／12,000 元／獎狀乙只
第二名	1 隊／6,000 元／獎狀乙只	1 隊／6,000 元／獎狀乙只
第三名	1 隊／3,000 元／獎狀乙只	1 隊／3,000 元／獎狀乙只
優勝	4 隊／各 1,000 元／獎狀乙只	4 隊／各 1,000 元／獎狀乙只
佳作	若干隊／獎狀乙只	若干隊／獎狀乙只

獎金幣別：新臺幣。

商業合作機會：各組前三名作品得由合作業者評估商品開發及合作可能性。是否合作、授權範圍、商品化方式、報酬及其他權利義務，由業者與參賽者另行書面協議；參賽或得獎不代表已授權商業使用，主辦單位亦不保證商品上市。

八、聯絡與諮詢窗口

賽制、材料包及報名問題，請洽賽事小組。

電子郵件：t10097@mail.tut.edu.tw（曾老師）

果品創意特調競賽賽事 LINE 群組：歡迎競賽選手加入群組

試作材料購買資訊：信欣國際有限公司邱逸文先生，電話 0926-113-240；冷凍酪梨塊規格與參考售價：每份 600 g、售價 75 元。供貨、價格及運費請訂購前向供應商確認。購買屬自願，不影響參賽或評分，亦不得作為參賽資格限制。

九、交通資訊

台南應用科技大學 TAINAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY　交 通 資 訊

臺鐵：

1. 自台鐵台南站：可搭5路、21路、橘12公車至鹽行站，由中正路步行至本校約5分鐘，或搭計程車到校（約20分鐘）。
2. 自台鐵永康站：可搭20路公車至台南應用科技大學站，或搭計程車到校（約10分鐘）。

高鐵(台南站)：

1. 可搭62路公車至鹽行站，由中正路步行至本校約5分鐘，或搭計程車至本校。
2. 可搭台鐵沙崙站區間車至台南火車站，再轉搭5路、21路、橘12公車至鹽行站，由中正路步行至本校約5分鐘。
3. 可搭台鐵沙崙站區間車至永康火車站，再轉搭20路公車至台南應用科技大學站。

客運

南下可搭統聯、和欣客運往台南至永康轉運站，再轉搭5路公車至鹽行站下車，由中正路步行至本校約5分鐘。

高速公路

北上車輛

1. 國道1（中山高）→永康交流道下，往台南市北區方向約1公里即達本校。
2. 國道3（南二高）→新化系統轉接國道8→台南系統轉接國道1（中山高）往台南方向→永康交流道下，轉往台南市北區方向約1公里即達本校。
3. 國道3（南二高）→關廟系統下→轉機場聯絡快速道路（86號）西行→接國道1（中山高）往北上→永康交流道下，往台南市北區方向約1公里即達本校。

南下車輛

1. 國道1（中山高）→永康交流道下，右轉往台南市北區方向約1公里即達本校。
2. 國道3（南二高）→新化系統轉接國道8→台南系統轉接國道1（中山高）往台南方向→永康交流道下，右轉往台南市北區方向約1公里即達本校。

