

「臺灣燴飯王爭霸賽」問答集

一、報名問題	
Q1	參賽資格是甚麼？
A1	<p>必須具備下列三個條件：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 需具「公司登記」、「工廠登記」或「商業登記」，三者必須具備其一。 2. 需具「稅籍登記」。 3. 需具「可常態性供餐」（每週至少5日以上）之固定營業場所。 4. 「參賽燴飯」需使用「競賽指定用米」。 <p>簡章「參賽資格」條文：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 為依公司法或商業登記法登記之小吃業、餐飲業、飯店業、食品製造業等業者，或依法設立之農村社區協會、農業產銷班、農場、農會或農業合作社、農業產業團體或農業企業機構等(以下均稱業者)，其實體銷售店面至少1處以上，且於賽前完成稅籍登記，並提出1款「參賽產品」作為本競賽評選標的。 2. 需具「可常態性供餐」（每週至少5日以上）之固定營業場所。 3. 前項所稱「參賽燴飯」係指以「競賽指定用米」烹煮而成之白飯為基底，搭配以國產農產品、糖、鹽、各式調味品(或香料)等食材，經食材備製、烹調、勾芡等步驟所製成之芡汁(含配料)並澆淋於白飯之燴飯料理。
Q2	沒有營業登記、商業登記或沒有統編，怎麼辦？
A2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 參賽業者需為合法業者，未申請營業登記或不具統一編號者，無法報名參賽。 2. 建議無營業登記者，向營業地之縣市政府提出「公司登記」、「工廠登記」或「商業登記」，並至稅務機關辦理「稅籍登記」，且需於資格審查公布前完成稅籍登記。
Q3	找不到營業登記文件，怎麼辦？
A3	可向公司或商業登記主管機關申請發給之「公司登記證明文件」、「商業登記證明文件」或列印公開於該主管機關網站之登記資料參賽。
Q4	為什麼一定要有營業登記證及納稅證明？
A4	參賽資格基本要求為合法業者，以確保得獎產品具合法之產製場域及販售據點。
Q5	沒有繳過稅，不知道納稅證明怎麼弄？
A5	請直接洽詢營業登記地址之當地稅務機關進行辦理。
Q6	沒有商品照，我也不會拍怎麼辦？
A6	商品照用手機或相機拍下圖片後，印出黏貼於報名表上即可，照片主要提供執行單位做區域賽產品核對參考之用，不列入評分。
Q7	如果我現在去作公司登記，來不及有納稅證明可以參加嗎？
A7	只要能證明是新登記公司，沒有納稅證明依然可以參加，但需於資格審查公布前完成稅籍登記。
Q8	公司有多家分店，可以都報名嗎？

A8	同一品牌之子公司或分店，僅得推派 1 隊參賽，不可同時報名；惟倘同一品牌之子公司或分店，其負責人、營利登記證號、統一編號與總公司不同，且參賽燴飯配方不同者，則可分別報名參賽。
Q9	主食材含量及售價金額有限制嗎？
A9	1. 需以「競賽指定用米」為主食材製成米飯，其含量應佔整份燴飯產品總重量 50%以上（以熟飯重量計算）。 2. 每份參賽產品之終端售價 <u>無金額限制</u> ，惟請依未來店內販售可常態性供餐及消費者接受度，訂定燴飯售價。
Q10	店內售有多款特色燴飯，我可以兩組都報名嗎？
A10	1. 可以。本次競賽以業者作為參賽主體（非個人技藝比賽），每一參賽業者最多得於「經典美味組」及「創意飄香組」各報名 1 款燴飯產品參賽，惟需個別填寫報名表，且報名兩組之參賽燴飯不得為相同配方（即同一產品不得跨組報名）。 2. 特別提醒，如賽程遇時間衝突者，參賽業者應自行調整人員，主辦單位不負時間衝突之調度責任。主辦單位將以現場抽籤繳交時間認定比賽資格，個別業者無法出賽以棄權論，不得要求重排燴飯試吃。
Q11	我應該報名哪一組？
A11	1. 組別以「競賽指定用米」為主食材，運用國產農糧產品為輔，「經典美味組」製作一款具 冷凍食品量產潛力 、符合市場接受度之國民燴飯產品；「創意飄香組」製作一款具 鮮食食品量產潛力 、符合市場接受度之創意燴飯產品。 2. 可以預先試作提早評估冷凍/冷藏後再復熱之產品外觀與口感是否符合量產需求，選擇最佳口感的組別報名。 3. 每家業者可於兩個組別各報一款燴飯參賽，惟不得為相同配方及口味。
二、區域賽比賽規則問題	
Q1	區域賽那天我要做生意可以派人(非報名申請人)去參加嗎？
A1	可以，本活動以店家名義參賽，建議報名時就將區域賽參賽代表填入參賽成員中，並留下聯絡方式，以利聯繫。
Q2	我的店登記在南區，但比較靠近中區的比賽會場，請問可以去中區參賽嗎？
A2	不可以，區域賽參賽區以營業登記的區域為主，不可跨區參賽。
Q3	我需要展示我的產品嗎？
A3	1. 現場提供寬 60cm x 長 45cm 之展示空間，放置參賽燴飯產品 1 份，由參賽業者自行陳設布置將參賽燴飯呈現整體外觀，以供提供評審外觀評分。 2. 參賽燴飯盛裝器皿由參賽業者自行準備，不限呈現方式，惟裝飾範圍不得超出指定區域，且不得有店家名稱、logo 或其他可辨識參賽業者之圖騰文字等訊息。
Q4	已經知道區域賽日期，但我可以知道比賽時間嗎？
A4	報名截止後，統計參賽人數才能進行比賽時間分配，於 9 月 30 日參賽資格審查結果公布至「農糧署全球資訊網/最新消息」。
Q5	區域賽可以帶食材進復熱區現場製作燴飯嗎？
A5	1. 不可以。區域賽不可於現場製作，僅可攜帶事先製作完成燴飯成品，且溫度不得高

	<p>於攝氏 40 度之放涼燴飯成品至會場(報到時以溫度計測量)，其中米飯與芡汁配料需分開盛裝，且參賽業者及其參賽燴飯需與報名表相同，不得更換，違者以棄權論。</p> <p>2. 為避免現場直接製作燴飯的爭議行為出現，調味料(如：鹽、糖、醬油、黑醋、白醋等)及未經料理之食材(如：白米、生雞蛋、生肉絲或是其他需要烹飪之生鮮食材)，不可帶進復熱區使用。</p>
Q6	區域賽參賽燴飯有哪些復熱方式？哪些器具可以帶進復熱區？
A6	<p>1. 區域賽現場限使用由執行單位所提供之微波爐(輸出功率 700W、容量 20L)、品評用容器(PP 材質雙層碗(碗直徑 15 公分高 8 公分、內襯直徑 15 公分高 3 公分)，區域賽提供之設備器材一覽表請見活動簡章第 21 頁附表七。</p> <p>2. 上述附表七器具參賽業者得自行評估運用，其餘加熱所需額外復熱用具，如保鮮膜、復熱用碗盤等，請參賽業者自備，惟微波爐、評審品評用雙層碗僅得使用大會提供之設備，不可自備。</p>
Q7	參賽燴飯有限制米飯重量嗎？
A7	有限制，米飯熟重不低於 180 公克。
三、競賽指定稻米品種、食材來源及調味料問題	
Q1	「競賽指定用米」是甚麼？
A1	<p>1. 「競賽指定用米」係指國內產製，外包裝標示農業部各試驗改良場(所)育成之「稻米品種」且貼有「產銷履歷驗證標章及追溯碼」之粳型白米。</p> <p>2. 請參考簡章第 13-18 頁附表三「競賽指定用米建議購買參考」參賽業者得依烹煮需求自行選購，或另行採購符合本活動簡章第 12 頁附表二第一項所定「競賽指定用米」定義之原料白米，惟實際販售產品仍以業者當時可供貨品項為主。</p>
Q2	燴飯比賽不就是要推廣國產的稻米嗎？為什麼還要限定產銷履歷粳米？國產的紫米、糯米不行？
A2	本賽事限定使用「競賽指定用米」即外包裝標示農業部各試驗改良場(所)育成之「稻米品種」且貼有「產銷履歷驗證標章及追溯碼」之粳型白米，主要係考量國產粳米產量充裕且品質穩定，且國內消費者日益重視食品原料來源及其安全性，希冀透過本賽事引導餐飲業界多使用高品質且來源可追溯之產銷履歷粳型白米，並透過後續量產推廣強化產地原料端與消費市場端之連結，提供消費者安全安心的產品，促進健康農業永續發展。
Q3	只能用一種競賽指定用米來製作參賽燴飯嗎？可以使用兩種以上的稻米混合使用嗎？
A3	只要符合「競賽指定用米」規範，不限制使用一種，可視需求自行調整原料米配方。
Q4	一定要完全使用國產白米嗎？可以放入一些非指定品種之稻米增加口感嗎？
A4	參賽燴飯之主要飯體，須依本競賽簡章規定以「競賽指定用米」且其重量應佔整體燴飯總重量 50% 以上(以熟飯重量計算)製成之白飯飯體參賽，參賽燴飯之國產米使用量只要符合前揭使用量之規定，參賽業者可視料理需求自行評估是否添加其他稻米或雜糧穀物。
Q5	如果原料米外袋沒有標示競賽指定用米品種，就不能參加比賽了嗎？

A5	<ol style="list-style-type: none"> 1. 是的，參賽燴飯需使用外包裝標示農業部各試驗改良場(所)育成之「稻米品種」且貼有「產銷履歷驗證標章及追溯碼」之粳型白米，未符合則無法參賽。 2. 產銷履歷「國產稻米」及「地區特色農產品」食材使用來源證明影本為參賽報名之必要文件，並請參賽業者一併提供參與競賽使用之產銷履歷原料米外包袋照片，作為競賽使用產銷履歷稻米品種之佐證資料。 3. 若目前使用之國產原料米外袋無張貼產銷履歷標章、無標示品種且供應商也無法提供相關證明文件，建議參賽業者可至國內超市或大賣場選購產銷履歷國產稻米或請供貨商提供外包裝標示農業部各試驗改良場(所)育成之「稻米品種」且貼有「產銷履歷驗證標章及追溯碼」之粳型白米來製作參賽燴飯。 4. 有關「競賽指定用米外包袋說明」，詳見活動簡章第 19 頁附表四。
Q6	產銷履歷稻米使用來源證明文件如何提供？
A6	請提供明細載明產銷履歷稻米的發票影本或稻米供貨商的出貨單或購買證明影本等可以辨識產銷履歷稻米購買資訊之文件。
Q7	燴飯所使用的主、副食材都需要使用國產的嗎？可以使用進口的食材嗎？
A7	<ol style="list-style-type: none"> 1. 除燴飯主原料食材規定使用「競賽指定用米」之外，其餘配料、調味料等副食材，參賽業者得視需求自行選用國產或進口食材。 2. 本案辦理目的為強化產地原料端與消費市場之連結，並引導參賽業者多加使用國產食材，進而支持國產農業的發展，爰在兩組別之評分項目規劃「國產食材選用」配置 20 分，評審團將視參賽者使用國產食材應用於產品之特色展現程度，及其與參賽主題、地方特色之連結性斟酌評分。
Q8	可不可以使用味精或調味粉？
A8	符合衛生福利部食品安全衛生管理法相關規定之調味料皆可使用。
Q9	調味料是否需要全部寫上報名表中？
A9	建議將所使用的調味料全部填寫上報名表，僅需填寫調味料品項即可，不需填寫用量。
Q10	日式咖哩算燴飯嗎？
A11	烹調有搭配國產食材經過勾芡步驟，並搭配白飯就有符合。
Q11	使用市售咖哩塊(含勾芡)是否符合參賽燴飯規則？
A11	若有使用市售咖哩塊請於產品特色說明表上填寫敘明清楚，如有入圍全國賽須現場實作，工作人員會依說明表登載資料審核攜帶之食材，所以產品特色說明表上須填寫清楚。
Q12	可以使用獨門配方醬汁參賽嗎？
A12	若是基本調味料品項可以個別寫在產品特色說明表上，入圍全國賽可以直接帶進比賽現場調製，冠軍參賽業者不需要提供配方，量產業者會模擬冠軍作品的口味進行研發。
Q13	可以用炒飯代替白飯或加入其他調味料嗎？
A13	不能使用炒飯代替白飯，但煮白飯時可以加入調味料一起烹煮，惟請於產品特色說明表敘明加入之烹煮食材或調味料。
四、全國賽比賽規則問題	
Q1	為什麼全國賽要現場製作燴飯？

A1	確保參賽者是靠團隊的實力製作燴飯，為自己店家爭取冠軍燴飯的名譽。
Q2	可以用自己的米嗎？
A2	入圍全國賽之業者，僅能使用執行單位所提供之產銷履歷驗證原料米參賽。
Q4	米是現場煮嗎？副食材現場處理嗎？
A4	參賽業者可事先完成煮飯作業；副食材亦可先行準備完畢帶至比賽現場。 相關全國賽賽制及規範，請見活動簡章第 6-8 頁。
Q5	全國賽的燴飯要跟區域賽的燴飯一樣嗎？
A5	是的，不論區域賽或是全國賽，參賽燴飯之口味、食材原料及配方應與報名文件上填報的燴飯相同，若經發現擅自更改參賽燴飯口味導致與報名文件上的燴飯不同，將取消參賽業者的參賽/得獎資格。
Q6	誰可以代表參賽業者進場比賽？有限制進場人數嗎？
A6	參賽業者最多可以派 2 人入場，且必須配戴執行單位提供之參賽證才可以入場，現場場內及場外將全面控管，不得有其他人員在場。代表參賽業者進場比賽的成員需為參賽業者受聘員工或為參賽業者負責人配偶或直系親屬，其餘人員不得代表參賽業者參加全國賽。為確保成員的參賽權益，請所有可能代表參賽業者出席全國賽之成員均須於競賽活動簡章之「附件三」及「附件四」簽名及蓋章。
Q7	全國賽各種比賽問題，若入圍 24 強之後還能再提出嗎？
A7	執行單位將擇日舉辦入圍業者共識會議，邀集入圍全國賽的 24 家業者，針對全國賽賽制規範與內容進行說明及討論。
五、獎勵問題	
Q1	冠軍可以選擇不要與冷凍調理食品業者或超商業者聯名上市嗎？
A1	不可以。本競賽目的係以冷凍調理及冷藏鮮食型式量產上市為目標，推出聯名冠軍燴飯於連鎖零售通路上架販售，提供國人更便利的米食選擇，進而達到提升米食消費之目的。冠軍得主是否配合量產業者完成授權通路量產冠軍燴飯程序，納入賽制規定及獎勵金核發檢核項目，若不同意或無法配合前述條件者，將取消冠軍資格，不予發放上市獎勵金並追回冠軍獎金、獎座及獎狀。
Q2	冠軍需要交出燴飯配方嗎？這樣不是很吃虧？
A2	冷凍調理食品業者或冷藏鮮食超商業者生產方式是屬於大量生產，由量產業者自行開發燴飯產品及調整口味，且量產業者得依生產線條件及市場需求調整，冠軍得主僅需協助確認風味及口感，不需提供自家配方。
六、其他	
Q1	活動簡章限制太多，比賽是否具公平性？
A1	1. 活動簡章之限制是為了確保得獎燴飯含米量、衛生安全及產品規格，提供消費者美味且安心之特色燴飯，另冠軍需配合後續於各大通路推出冠軍燴飯，具食品安全衛生考量，相關賽制及規定經評審團嚴格檢視及認可。 2. 區域賽及全國賽評選過程之參賽燴飯，均經過隨機抽籤重新編號，外觀上無法辨識參賽者名稱，並由 7 位廚藝老師、主廚、師傅及部落客組成專業評審團進行評選，全國賽更邀請 12 位不同年齡層及職業的素人組織成評審團共同評選，過程完全公開

	透明，且完全公平、公正且具有公信力，絕對不會獨厚特定業者。
Q2	為什麼沒登記就不可以，一般小吃店都沒有登記啊？
A2	<ol style="list-style-type: none"> 農糧署期望藉由舉辦本賽事帶動燴飯成為地方特色美食之消費風潮，並提供國人優質美味且衛生安全的燴飯，且希冀透過話題行銷吸引更多觀光消費人潮至參賽店家實際品評享用；且透過本競賽所推薦之參賽產品，對消費市場及產業界亦具有一定的指標性及影響力，故參賽業者須具有合法稅籍登記及公司(或商業或工廠)登記。 參賽業者不限開立統一發票之業者，申請免用統一發票者亦可參賽。
Q3	各個店家的燴飯風味差這麼多，評比上如何達到公平？
A3	<ol style="list-style-type: none"> 本次邀請的評審組成包含具知名度之廚藝老師、主廚、師傅及部落客等至少 7 名專家代表，皆具豐富之評審經驗，由評審委員依國產食材運用、在地特色、燴飯之烹飪方式、香氣風味、外觀與美感、商品化及消費潛力等評分標準進行整合性評分。 全國賽更邀請 12 位不同年齡層及職業的素人組織成評審團共同評選，得獎燴飯於評審過程中需取得各領域專家一致共識，以確保本賽事評選結果之公平性及代表性。