

## 「第二屆臺灣燴飯王爭霸戰」全國賽得獎名單

### 一、冷凍組

獎項	業者名稱/ 地址	參賽燴飯/ 售價	使用產銷 履歷米品種	產品特色
冠軍	黃 手功小炒/花蓮縣 花蓮市中福路 46 號	古早味白菜 肉 絲 燴 飯 /120 元	臺稞 2 號	以香 Q 分明的臺稞 2 號米飯， 佐以白菜滷與西魯肉雙重醬 香，湯汁鮮潤、肉絲鹹香交融， 傳遞道地古早味的辦桌情懷。
亞軍	風味攤職人料理/臺 中市南屯區東興路二 段 67 號	蔥蔥豬肉燴 飯/100 元	臺南 11 號	選用軟硬適中的臺南 11 號米， 鹹香豬肉、蔥段經過大火爆炒 的香氣，喚起家鄉農收時的溫 暖記憶。
季軍	御饌臻品安和店/臺 中市屯區福安里安和 路 127-27 號	神仙雞燴飯 /190 元	高雄 147 號	紹興酒香與江浙風味交織，燉 煮入味的土雞與豬皮鹹甜潤 口，醬汁緊附高雄 147 號米， 每口鹹香鮮明、米香 Q 彈。
優選	村香炒飯/高雄市大 樹區九曲路 501 號	古樸醬香燴 飯/100 元	臺稞 9 號	嚴選臺稞 9 號米搭配蔥香肉燥 與慢滷醬瓜，燴汁濃郁緊裹米 粒，勾勒出古早味的純樸記憶 與現代料理的細膩層次。
	阿霞飯店/臺南市中 西區忠義二路 84 巷 7 號	旺栗菜燒雞 燴飯/280 元	桃園 3 號	取材臺南經典「南靖雞」風味， 將鳳梨、栗子與香菇滷雞腿 肉的甘甜與鹹香，與芋香 Q 彈 的桃園 3 號米完美融合，果香 酸甜，展現傳統新意。
	博串燒居酒屋/新北 市淡水區學府路 60- 7 號	蹄膀筍絲燴 飯/220 元	臺南 11 號	小火慢燉腿庫軟嫩入味，搭配 清爽脆口筍絲，鹹香燴汁滲入 粒粒飽滿的臺南 11 號米，重現 記憶中節慶餐桌的家鄉滋味。

## 二、鮮食組

獎項	業者名稱/ 地址	參賽燴飯/ 售價	使用產銷 履歷米品種	產品特色
冠軍	遠雄悅來大飯店 英倫西餐廳/花蓮縣壽豐鄉鹽寮村山嶺 18 號	潮田西魯-鯛魚西魯肉燴飯/320 元	臺稞 2 號	選用黏彈性佳的臺稞 2 號米，以西魯肉為靈感，融入櫻花蝦與洋蔥增香，搭配炸台灣鯛魚塊，呈現海陸交融的溫潤風味。
亞軍	牛家村/臺北市中山區遼寧街 51 號	沙茶牛肉燴飯/130 元	臺農 71 號	香濃沙茶拌炒本地牛肉，油亮醬汁緊附臺農 71 號米，鹹香濃郁、米粒入味，完美呈現臺式熱炒的經典味道。
季軍	宵夜場/臺中市東區力行路 24 號	直火慢燉紅燒牛腩燴飯/109 元	臺南 11 號	臺南 11 號耐煮吸汁，完美承接番茄牛肋紅燒醬，甘甜蔬果融合濃厚牛香，燴汁層層堆疊，展現職人經典風味。
優選	禾風新棧度假飯店/ 臺東市新興路 29 號	暖香鳳凰豚燴飯/120 元	高雄 147 號	高雄 147 號米晶透淡香，完整吸附麻油雞與梅花豬燴醬，滋味醇厚，口感柔滑，暖口暖心，喚醒記憶中家的味道。
	米心/臺北市大安區通化街 171 巷 21 號	阿姥福建滑蛋燴飯 /185 元	高雄 147 號	金黃滑蛋包裹高雄 147 號米，佐以雞肉、干貝與蝦仁熬製的濃郁芡汁，喚起記憶中阿姥廚房的溫柔滋味。
	風味攤職人料理/臺中市南屯區東興路二段 67 號	香菇瓜仔肉燴飯/120 元	臺南 11 號	臺南 11 號米粒飽滿略帶嚼感，吸附醬瓜與肉末鹹香燴汁，米香與醬香交融，一口喚起農村家常的純樸滋味。