

新北市政府原住民族行政局
《炙在新北：菜²，誰是烤肉王？》烤肉大賽
報名簡章

壹、活動目的

「炙在新北：菜²，誰是烤肉王？」以原住民族「從農園到餐桌」的飲食文化為核心，結合部落特色食材、傳統炙火工法與文化創意，透過烤肉競賽展現原住民族與土地共生、順應時令、共享共食的生活智慧，打造兼具文化深度與城市特色的新北市原住民族飲食文化品牌。

主題名稱為什麼叫「菜²」？因為我們比的不只是「一道菜」。是食材加文化、技藝加創意、味道加故事。「菜²」代表料理的無限可能，透過「菜 X 菜」的概念，展現原住民族飲食文化在傳統與創新交融中的多元樣貌與永續生命力。

本競賽以傳統火食工法、部落食材運用、文化詮釋及創意料理為評選主軸，鼓勵各族群透過料理述說族群故事，呈現不同部落的火食文化、飲食記憶與生活哲學，彰顯原住民族飲食文化的主體性與多元價值。

本次競賽採公開報名方式，凡對原住民族火食文化及料理創作有興趣之餐飲業者、攤商、部落團隊、社區組織，皆可組隊參加。主辦單位將提供入選隊伍競賽組訓及食材補助，鼓勵更多團隊運用原住民族特色食材，透過交流與競賽共同推廣原住民族飲食文化。

貳、主辦單位

新北市政府原住民族行政局。

參、承辦單位

集禾文化有限公司。

肆、活動時間及地點

一、初賽

(一)日期：115 年 9 月 19 日（六）。

(二)地點：新北市淡水區淡江農場(新北市淡水區北投子 96 號之 1)。

二、決賽

(一)日期：115 年 10 月 31 日（六）。

(二)地點：三重原住民族主題園區(新北市三重區疏洪五路一段〔新北大都會公園中山橋下〕)。

伍、報名資格

※初賽報名上限 20 組，每組隊伍人數由 2 至 3 人組成。

一、原住民族餐飲廠商/店家：須檢附原住民法人機構或團體證明書。

二、原住民族人民團體(須檢附原住民法人機構或團體證明書且報名團隊中需有 1 人具有與烹飪相關之丙級以上技術士證照)。

三、非原住民族餐飲廠商/店家：餐廳主要營業項目有原住民料理者。

陸、報名方式

一、報名日期：即日起至 115 年 9 月 11 日(五)下午 5 時止。

二、報名方式：採線上報名。<https://forms.gle/nuD22QnBXiEyyhgR6>

柒、聯繫窗口

一、集禾文化有限公司-克立廷蘇飛小姐。

二、電話：(02)2911-6738、0925360569。

三、電子信箱：fin10737108@gmail.com。

捌、賽制規範

一、競賽指定元素

參賽團隊之料理設計，必須符合以下四項核心元素：

(一)原住民族食材比例達 60%

1. 推薦食材：小米、樹豆、芋頭、山豬肉、飛魚、野菜、馬告、刺蔥、假酸漿葉等。
2. 禁忌事項：應避免將市售香腸、甜不辣、熱狗、吐司及一般商業烤肉醬作為料理主角。

(二)至少運用一項傳統火烤技法：例如炭火直火、石板烤肉、竹筒飯、包葉燜烤、煙燻、石燒等。

(三)至少包含一項部落文化故事：料理需結合狩獵文化、祭典（如豐年祭、收穫祭）、祖靈祝福、部落生命禮俗等故事背景。

(四)野菜多元應用：須搭配使用傳統作物及野菜，如：苦茄、昭和草、龍葵、山蘇、刺蔥、山芹菜等。

二、補助經費

為減輕參加比賽團隊之負擔，特別規劃食材補助經費供參賽團隊訓練及食材採購使用：

(一)組訓補助：完成初賽報到並實際參賽之隊伍，每隊補助新臺幣 5,000 元。

(二)食材補助：晉級決賽的隊伍，每隊補助新臺幣 15,000 元，製作 200 份餐食(1-2 口試吃品)，供決賽食材採購及試吃料理製作使用。

玖、初賽及決賽辦法

初賽		
競賽方式	每隊現場烹飪時間 90 分鐘，參賽隊伍可於報到後至「前置準備區」進行食材之基礎洗滌；完成料理後出菜內容應符合下列規範： 一、料理作品 (一) 參賽料理須採原住民族擅長之烤製方式進行烹調，並以原住民族特色野菜及農園食材為主題，得依創意或各族群飲食文化自由搭配肉品及其他食材。 (二) 調味方式不限，但鼓勵運用馬告、刺蔥、月桃、假酸漿葉等原住民族特色香料及辛香植物。 二、視覺展示盤(1份) (一) 供攝影、展示及媒體拍攝，不列入試吃使用。 (二) 展示盤料理由參賽隊伍自行回收。 三、評審品嚐小盤(5份) 每隊須提供5份獨立評審品嚐盤，供5位專業評審現場評分，每份以2至3口食用量為原則，並兼顧料理完整性及呈盤美感。 四、競賽分為2梯次辦理，並依報名順序安排梯次；每梯次競賽時間約3小時，包含賽前清潔及準備、料理製作、擺盤、賽後清潔、上菜及說菜、評審點評等流程。	
評選方式	初賽採專業評審制度，由專業評審團依現場料理製作、文化解說及試吃結果進行評分，擇優選出10組隊伍晉級決賽。	
評分項目	權重	評分重點說明
原住民族文化內涵	25%	料理背後之部落故事、傳統智慧、文化意涵與祭典連結度。
傳統食材運用	20%	原住民族傳統食材與野菜比例(需達60%以上)、食材搭配創新度。
火烤技法與傳統工法	20%	炭火、石板、竹筒、煙燻、包葉等傳統火食技法之熟練度與火候掌控。
料理風味	15%	整體餐點(含主食、配菜、野菜、醬汁)之口感與風味調和。
文化解說能力	10%	4分鐘解說之表達清晰度、文化傳達力及採集/火候故事之感染力。
團隊合作與部落精神	10%	團隊默契、衛生管理、分享精神與現場部落熱情展現。
合計	100%	

決賽	
競賽方式	每隊現場烹飪時間 90 分鐘。參賽隊伍可於報到後至「前置準備區」進行食材之基礎洗滌，並符合以下規範： 一、作品優化： 晉級決賽之 10 組隊伍，得依初賽評審意見，就食材搭配、風味層次、原住民族特色香料運用、料理流程及整體呈盤等面向進行優化，以提升作品品質與文化表現。 二、決賽規則：決賽評審採專業評審初賽成績+人氣票選。 (一)每組隊伍須提供至少 200 份試吃料理，每份以 1-2 口食用量為原則，供現場民眾品嚐體驗。 (二)民眾完成試吃後，可依活動規定參與人氣票選，票選結果將依競賽評分辦法納入決賽成績，展現原住民族飲食文化的市場接受度與推廣效益。
民眾票選方式	一、凡參與活動並完成試吃之民眾，每人限領取投票球 1 顆，並憑球參與人氣票選，每人限投 1 票。 二、民眾可依品嚐結果，將投票球投入所支持隊伍之投票箱，以表達對料理風味、創意及文化特色之支持。 三、活動結束後，由主辦單位會同監票人員公開清點各隊有效票數，並依有效票數比例換算為決賽人氣票選成績。 四、決賽人氣票選成績占最終總成績 30%，最終總成績由初賽專業評審成績(70%)及決賽人氣票選成績(30%)合併計算；如總成績相同，則以初賽專業評審成績較高者為優勝。 五、注意事項： (一)無效票認定 ●投入非指定投票箱。 ●使用非大會發放之投票球。 ●同一人重複投票或有舞弊情形，經查證屬實者。 (二)同分處理 如最終總成績相同，以初賽專業評審成績較高者名次在前；如仍同分，由評審團召開決議會議決定名次。

壹拾、獎勵方式

獎項及產生方式	一、冠軍 1 組，頒發獎盃及獎金新臺幣 3 萬元。 二、亞軍 1 組，頒發獎盃及獎金新臺幣 2 萬元。 三、季軍 1 組，頒發獎盃及獎金新臺幣 1 萬元。 四、最佳火食人氣獎 1 組，依決賽民眾人氣票選有效票數最高者，頒發獎盃及獎金新臺幣 8,000 元。 五、其他規定： 如最終總成績或人氣票數相同，均以初賽專業評審成績較高者優先；人氣票數如經比較後仍相同，由評審團決議。獎金依中華民國相關稅法規定辦理扣繳。
評選精神	一、本次決賽以「民眾體驗」、「文化推廣」及「市場接受度」為核心理念，透過現場試吃及人氣票選機制，邀請民眾親身體驗原住民族特色料理，感受部落食材、野菜及傳統火食文化的多元風味。 二、參賽團隊應運用原住民族特色食材、部落農園作物及文化元素進行料理創作，直接接受民眾品嚐與支持，展現從農園到餐桌的飲食文化、土地連結及創新風味。人氣票選結果將作為作品市場接受度及文化推廣效益之評量依據，並納入決賽成績計算。

壹拾貳、決賽專屬福利

晉級決賽之 10 組團隊，除參與決賽競賽外，主辦單位將提供下列專屬福利：

一、火食職人品牌紀錄影片製作

為每組晉級團隊各製作 1 支專屬「火食職人品牌紀錄影片」（共 10 支），介紹團隊特色、料理理念、食材來源及文化故事，作為後續活動宣傳及品牌推廣素材。

二、品牌曝光

決賽團隊將優先於活動官方網站、社群媒體及相關宣傳平台曝光，提升品牌能見度，推廣原住民族特色料理及文化價值。

壹拾參、參賽須知與配合事項

一、資格審核

主辦單位完成報名資格審查後，將以電子郵件寄送「報名成功通知」，並視需要以電話聯繫相關事項，請留意電子郵件及來電通知。

二、影音宣傳配合

晉級決賽之隊伍須配合拍攝「火食職人品牌紀錄影片」、競賽現場直播及活動紀錄等宣傳作業，並同意主辦單位於活動宣傳、成果紀錄及非商業推廣用途使用相關影音素材。

三、市集及品牌推廣

決賽隊伍須配合參與活動市集、料理展示、品牌介紹及文化交流等推廣活動，協助推廣原住民族特色食材、火食文化及品牌故事。

四、試吃料理提供

決賽隊伍須提供至少 200 份試吃料理，每份以一至二口食用量為原則，供現場民眾試吃及人氣票選。

五、報到與競賽配合

初、決賽隊伍應依主辦單位公告時間完成報到、場地布置及競賽準備；未依規定完成者，主辦單位得視情節取消參賽資格。

六、食品安全

參賽隊伍應遵守食品安全衛生相關法規，確保料理製作、保存及供應符合食品衛生規範。

七、品牌宣傳成果

晉級決賽隊伍所拍攝之「火食職人品牌紀錄影片」，將於活動官方網站、社群媒體及相關宣傳平台公開播映，作為推廣原住民族飲食文化、部落食材及參賽團隊品牌形象之成果內容。

壹拾肆、活動變更

遇天然災害、疫情或不可抗力因素，主辦單位得延期或調整活動內容。

壹拾伍、本簡章如有未盡事宜，得隨時補充或修正，以本局網站最新公告為主，並保留修改、變更、解釋、取消或暫停本競賽之權利。