



農糧署胡忠一署長率標竿業者為米糧烘焙精品館開賣揭開序幕。

米糧烘焙精品進駐臺北國際烘焙暨設備展 農糧署率標竿業者搶佔消費市場

宋鴻宜¹ 廖婉均¹

一、前言

國內烘焙業每年商機近600億，由臺北市糕餅商業同業公會主辦之臺北國際烘焙暨設

備展為亞洲地區最具指標之烘焙年度盛會，本（108）年度臺北國際烘焙暨設備展於3月15日～18日假南港展覽館1館舉行，計有來自14

個國家、417家廠商、1,800個攤位參展，參觀人次達16.2萬人。為促進國產多元化米食打入烘焙市場，農糧署於本年度臺北國際烘焙暨設

註 1：行政院農業委員會農糧署。



農糧署胡忠一署長（右）與暖男主廚陳德烈（左）巧手裝點米穀粉甜品。



型男大主廚吳承師師傅示範櫻花蝦起司南瓜派。

備展設置「米糧烘焙精品館」，率領14家以國產米產製多元化烘焙原料及產品之標竿業者參展，以在地生產、健康天然訴求，展現米蛋糕、米餅乾、米鳳梨酥、米糰條等新型態米食的豐富性與多樣性。

二、雅緻美學空間展示國產米糧精品，開幕式呈現米食浪漫風情

「米糧烘焙精品館」打破以往商展個別展售商品的形式，以「聯合策展」方式出擊，搭配精緻優雅的現代歐式風格及整體形象布置，突顯國產米糧烘焙精品價值感，採開放式空間、雙面展示方式吸引參觀者駐足；參展廠商經公開遴選，以新型態、方便儲運、具消費潛力，使用國產米或國內產製之米穀粉為主原料，且已量產上市並具穩定內（外）銷通路之

米糧烘焙精品參展；其中，屏東農產股份有限公司、源順食品有限公司及青田農產有限公司推出取得有機或產銷履歷驗證之米穀粉及烘焙專用預拌粉，廣受烘焙業者喜愛，以秒殺速度銷售一空，許多向隅的消費者只好改採宅配方式購買。

「米糧精品館」內展售多項以國內優質米產製之烘焙產品，包含池上鄉農會推出可樂果米穀酥及糙米杏仁餅，池上多力米股份有限公司推出純米蛋糕及無麩質手工米餅乾，富里鄉農會推出米果捲、有機糙米餅，關山親水軒西點麵包推出南瓜米蛋糕、米吐司、米鬆餅，宜蘭亞典菓子工廠推出米年輪蛋糕、米銅鑼燒，統百食品股份有限公司推出米餅乾、米泡芙，雅聖烘焙專賣店推出冠軍米蛋糕、初熟米果子，悅旺食品有限公司推出通過產銷履歷驗證的米花說，力凡米蛋

糕推出米子燒、輕熟米蛋糕等；重視原料溯源的摩斯漢堡也推出以國產米穀粉製成酥皮的紫米甜芋米派，外脆內軟，清爽不油膩，是甜點控下午茶首選。

農糧署胡忠一署長於米糧烘焙精品館開幕式中，以資深入廚的角度與暖男主廚陳德烈合作，共同以巧手將米糧烘焙精品變身為色香味俱全的愛妻甜點，用米食為生活點綴浪漫風情。胡署長表示，國產米穀粉具吸油率低、保水性佳、口感滑順、非基改等特性，適合運用於各類烘焙產品，也希望透過參與臺北國際烘焙展，讓國內外買家及烘焙業者更認識國產米穀原料及烘焙精品的優勢，進而行銷全世界。

「米糧烘焙精品館」在展期中，特別邀請型男主廚吳秉承、人氣名廚蔡季芳老師、料理達人Amy老師於

舞臺區現身示範，如何以簡單步驟將米穀粉變身為港式桃酥、櫻花蝦起司櫛瓜派及韓式糖餅等美味點心，示範教學吸引許多米穀粉的愛好者熱烈參與，活動場場爆滿，同時於農糧署Facebook「鮮享農YA」粉絲專頁同步直播，影片瀏覽人次破萬。

三、臺灣烘焙業外銷新趨勢，溯源烘焙產品潛力銳不可擋

近年來，國內烘焙產業，在觀光蓬勃發展及技術受到國際肯定等因素帶動下大幅成長，米穀粉含優質胺基酸、不含麩質（gluten）、好消化、好吸收等健康優勢，有助於提升烘焙產品品質，其保水性佳、低吸油率及延緩烘焙製品老化等加工特性，能有效減少添加物的使用，非常適合加工業者用於產製具健康取向的各類型烘



參觀購買人潮踴躍，米糧烘焙精品館內外熱鬧滾滾。

焙產品。

「米糧烘焙精品館」於4天展期中銷售長紅，除現場銷售營業額近百萬外，米鳳梨酥、米餅乾在烘焙展更接獲誠品書店及昇恆昌免稅商店上架訂單，以及來自日本、新加坡及馬來西亞的外銷訂單，而國內多家食品加工廠、烘焙業者亦積極洽談大宗米穀粉原料採購事宜，顯見國產米穀粉及各類新興米食搶攻烘焙市場的風潮銳不可擋，後續商機無限。

農糧署積極致力將優質國產米加值化外銷，而米糧精品拓展外銷之



通路業者洽詢產品資訊。



農糧署莊老達副署長與業者互動，共同推廣米穀粉產品。

首要任務為健全食品安全機制，並輔導業者推出可溯源、通過檢驗或驗證的優質產品，本次「米糧烘焙精品館」參展廠商中，包括悅旺食品有限公司「產銷履歷米花說」、屏東農產股份有限公司「產銷履歷超級水磨米穀粉」、統百食品股份有限公司「有機臺灣小泡芙」、青田農產有限公司「有機米穀粉」及源順食品有限公司「有機米糰條」等，已分別取得產銷履歷或有機驗證，保證100%國產米產製，最重要的是產品製程可溯源，衛生安全有保障，提供關注食材來源及產製過程的食品業者及消費者，更安心、優質的米食製品新選擇！

四、結語

農糧署近年以新型態米食製品為目標，積極輔導稻米產業轉型，透過擴大米穀粉加工應用範圍，逐步建立新興米食產業鏈所需之技術與人才，輔以科技研發與行銷策略，開發多樣化米食製品量產技術，加速提升業者研發量能，使臺灣稻米產業除原有食用米供應鏈外，以多元化、高品質、產量穩定及高附加價值之新興米食攻佔消費市場，讓消費者能輕鬆品味國產米的多元好滋味，未來更要透過改善儲運品質、強化機能性研究、打造臺灣米品牌形象等策略，以國產米優勢為基礎，將多元米食製品拓銷全球市場。