



活動起跑記者會：農糧署胡忠一署長（中）、吳秉承（左）、吳鳳（右）共同為活動揭開序幕。

臺灣炒飯王——全民潮飯對決之戰 總決賽暨頒獎活動紀要

廖婉均¹ 宋鴻宜¹

摘要

為鼓勵餐飲業者選用優質國產米，供應國人安全、美味兼具的炒飯，行政院農業委員會農糧署於 108 年 12 月辦理「臺灣炒飯王——全民潮飯對決之戰」競賽，吸引全臺近 171 組餐飲業者，推出 225 款炒飯參賽，其中由欣井食堂以簡單卻令人回味的「肉絲蛋炒飯」奪得美味經典組冠軍，御臻園麵食館以九層塔包子皮包覆三杯雞炒飯的「包炒飯」奪得創意潮流組冠軍。美味經典組冠軍炒飯將於 109 年第一季，以冷凍調理食品形式在家樂福、大潤發等量販通路販售，方便消費者選購。

The Championship Showdown for Trendy Fried Rice was held by the Agriculture and Food Agency, Council of Agriculture, Executive Yuan, in a bid to promote high grade domestic rice to restaurant industry so as to provide safe, delicious fried rice. Xindong Restaurant came out on top in the Category Classic Flavor, with the simple, tongue-lingering Pork and Egg Fried Rice, while Yuzhenyuan Noodle Cuisine won the first place in Category Trendy Innovation. Their Wrapped Fried Rice comes in basil dumpling dough filled with Sanbeiji Fried Rice. Starting from Q1 2020, the Fried Rice Champion in Classic Flavor will be offered in frozen form, and available to consumers in Carrefour and RT-Mart.

註 1：行政院農業委員會農糧署。

一、前言

炒飯為臺灣處處可見的庶民美食，每個人心中都有一碗最好吃的炒飯，可能是巷口熱炒店師傅用汗水揮灑出來的美味，也可能是媽媽巧手變化出屬於「家」的味道，在忙碌生活中，來碗融合蛋香與各式食材搭配的炒飯，不但簡便、美味，更是營養均衡的好選擇。

為了復興傳統米食文化，喚回國人對米食的認知與喜好，行政院農業委員會農糧署（簡稱農糧署）於 108 年 11 月舉辦「臺灣炒飯王——全民潮飯對決之戰」，祭出冠軍 10 萬元高額獎金，以「美味經典炒飯組」及「創意潮流炒飯組」2 個組別，廣邀全國各地飯店業者、小吃餐飲業者及食品業者等各方高手參賽，選拔出最美味、最有特色的炒飯王，也透過業界高手的創意，將「國產稻米」搭配在地新鮮、優質的農特產品，變化出美味且符合消費需求的炒飯料理，重新塑造「炒飯」成為新世代國民美食，讓炒飯變身為潮飯，創造臺灣米食新一波的消費風潮。



「臺灣炒飯王——全民潮飯對決之戰」評分現場。

二、傳統米食文化復興 225 款炒飯力拼冠軍寶座

鑑於國人飲食形態改變，米食消費量下降，農糧署積極規劃提升米食消費措施，以復興傳統米食文化及推動新形態米食製品 2 大方向為主軸，於 107 年辦理了「臺灣第一碗——最強碗粿」爭霸賽，不但使各參賽碗粿店家的營業額成長 10% 以上，更將得到第 1 名的最強碗粿透過商業量產，以聯名方式於 108 年 5 月 29 日推出「富山冠軍碗粿」於全家便利商店上市，創下 6 個月銷售 30 萬碗的佳績。

「臺灣炒飯王——全民潮飯對決之戰」自 108 年 9 月起受理報名，活動起跑記者會上由型男主廚吳秉承及旅遊美食節目主持人吳鳳以經典美味的蝦仁蛋炒飯對上充滿異國風情的土

耳其炒飯進行 PK，號召全國好手參賽，受到廣大餐飲、小吃及飯店業者矚目及迴響，來自全臺 19 個縣市、171 家業者爭相獻技，推出 225 款炒飯爭奪「臺灣炒飯王」寶座，其中報名「美味經典炒飯組」的炒飯有 124 款、「創意潮流炒飯組」炒飯有 101 款，參賽炒飯不僅種類多元，口味也跨越國界、族群，「美味經典炒飯組」評分標準除了要好吃、經典、實惠外，每份炒飯末端售價不得高於新臺幣 80 元，「創意潮流炒飯組」則不限產品末端售價，讓參賽者有更多發揮空間，透過獨特地方特色與商品風格的演繹，挑戰評審的味蕾。要在眾多高手中脫穎而出成為臺灣炒飯王，除了比「廚藝」外，還需兼顧「國產食材搭配及運用」、「在地特色」及「商品化可行性」，實屬不易。

三、跨領域重量級評審，選出「臺灣炒飯王」

為鼓勵餐飲業者選用產銷履歷米，供應國人安心、安全且美味兼具的炒飯料理，經區域初賽取得全國總決賽資格的 24 家參賽選手依賽制指定使用行政院農業委員會公告 108 年優良水稻推廣食用品種，且通過產銷履歷驗證之優質國產米為主原料，於決賽當日依隨機抽籤所定之品評順序，在 30 分鐘內完成參賽炒飯，透過食材搭配、烹調火候、調味控制、

外觀擺盤等面向，充分發揮米飯的香美之味、鑊氣及口感等特色，供評審委員盲測評比。

本次競賽所邀請之重量級評審包括型男大主廚吳秉承師傅、愛玩客吳鳳先生、超級美食家王瑞瑤小姐、料理達人蔡季芳老師、美食網紅第 1 名布咕布咕美食天地李廖峰先生、金品調理食品有限公司林淑貞課長及陳慶鴻經理等各界專業人士，透過餐飲管理、行銷廣告、美食及跨食品研發端等個別專家的不同視角，公平、公正、公開的評選出臺灣炒飯王。

四、拚美味 vs. 飆創意，臺灣炒飯王是「它」！

來自全臺的炒飯職人發揮創意，巧妙加入臺灣特色食材，從水果、蔬菜到櫻花蝦，從視覺、嗅覺到味覺，不但有助行銷臺灣特色農產，更豐富了炒飯的滋味，最後由臺北市欣井食堂以「肉絲蛋炒飯」奪得「美味經典炒飯組」冠軍，臺中市御臻園麵食館拿下「創意潮流炒飯組」冠軍（得獎炒飯店家如表 1）。

榮獲「美味經典炒飯組」冠軍的欣井食堂老闆洪清松先生表示，獲獎關鍵是獨門研發的醬汁，熬煮過程不使用任何一滴水，甘醇滋味讓人吃一口就停不下來，更透露要做出美味炒飯，選米很重要，店內堅持使用中華民國國家標準（CNS）一等臺梗 9 號

米，不使用隔夜飯，精準掌控火候及油質比例，以高溫拌炒出油亮光澤的米，加上肉絲、蔥花提香，完美呈現米飯彈牙口感，簡單卻令人回味的美好滋味收服評審的心。「創意潮流炒飯組」冠軍的御臻園麵食館為了參加比賽，測試過刈包、小籠包等不同種類的麵皮製作包炒飯，最終選擇了以

拌入九層塔碎末的包子外皮，包覆以臺南 11 號米搭配麻油、薑、蒜爆香製成的三杯雞炒飯，評審蔡季芳老師在頒獎典禮現場表示，咀嚼鬆軟包子皮的同時，也吃得到三杯雞炒飯粒粒分明的香 Q 口感，以包子造型呈現，除了在視覺感官上優先取得評審的關注，消費者食用方便、可直接用手拿的優點，都是包炒飯奪得冠軍的原因。

本次「美味經典炒飯組」亞軍



農糧署胡忠一署長(左2)、全國賽評審蔡季芳老師(右2)及「美味經典炒飯組」冠亞季軍得主。

為臺南市中西區的飯賣人口炒飯專賣店，嚴選臺農 71 號全國冠軍米，搭配臺南特色食材火燒蝦仁製成的「火燒蝦仁肉絲蛋炒飯」，季軍為宜蘭縣羅東鎮約翰兄弟餐飲店的「三杯雞肉炒飯」，以臺灣人最懷念的香氣譜出鹹甜交錯好滋味。「創意潮流炒飯組」的亞軍是位於臺南市永康區的上班海鮮店，以臺稈 9 號米搭配雲林的黑蒜頭製作「黑的炒飯」，綜合海味陸味



「美味經典炒飯組」冠軍——欣井食堂「肉絲蛋炒飯」。



「創意潮流炒飯組」冠軍——御臻園麵食館「包炒飯」。

及高麗菜的鮮甜，兼具養生與健康，季軍為臺東縣池上鄉農會的「剝皮辣椒老菜圃雞肉炒飯」，以高雄 147 號香米結合紅藜、在地放山雞、剝皮辣椒、老菜圃，翻轉炒出在地好味道。

五、持續宣傳地方特色炒飯，冠軍炒飯明年第 1 季於通路上市

藉由「臺灣炒飯王——全民潮飯對決之戰」發現了許多藏於全國各地區的炒飯高手，透過食材的運用與高超的手藝滿足消費者的胃，農糧署更邀請美食部落客針對入圍全國賽的 24 個優秀店家持續進行網路行銷宣傳，

帶動炒飯成為地方特色美食的消費風潮；而為了讓大家能方便、輕鬆的品嚐冠軍炒飯的好滋味，更進一步與金品調理食品有限公司合作，將欣井食堂的冠軍炒飯以冷凍調理食品形式量產，預計 109 年上半年於家樂福、愛買、大潤發等銷售據點販售，讓全國消費者都有機會以實惠價格品嚐到冠軍炒飯的獨特魅力，透過得獎炒飯業者與大型量販通路全臺近上百家門市，以分進合擊方式，讓炒飯無遠弗屆的深入每一個家庭，共同帶動國人愛吃炒飯的消費風潮，喚起國人心中傳統米食的好滋味，實質提升國內米食消費量。



農糧署胡忠一署長（左 2）、金品調理食品公司孟正光副總裁（右 1）、蔡宗宇總經理（右 2）與「美味經典炒飯組」冠軍得主洪清松（左 1），共同宣告冠軍炒飯上架。

表 1. 「臺灣炒飯王——全民潮飯對決之戰」全國賽得獎名單

美味經典炒飯組					
獎項	業者名稱 (地址)	參賽炒飯 (售價)	使用米種	產品特色	營業時間
冠軍	欣井食堂 (臺北市南港區南港路一段 152-4 號)	肉絲蛋炒飯 (每份 70 元)	臺梗 9 號	傳統食材搭配獨門醬汁，搭配高品質臺梗 9 號產銷履歷米，口感滑潤、順口，咀嚼後口齒留香。	周一至周五 11:00-13:30 17:00-19:30 周六 11:00-13:30
亞軍	飯賣人口炒飯專賣店 (臺南中西區國華街三段 26 號 C3)	火燒蝦仁肉絲蛋炒飯 (每份 80 元)	臺農 71 號	臺農 71 號冠軍米，搭配臺南火燒蝦仁、黑豬肉、蒜末、洋蔥丁，與米飯完美契合。	周一至周四 11:00-14:00 每周五至日公休
季軍	約翰兄弟餐飲店 (宜蘭縣羅東鎮愛國路 248 號)	三杯雞肉炒飯 (每份 70 元)	臺梗 9 號	優質臺梗 9 號米加入醃製雞腿肉丁，撒上九層塔爆炒，燴出最令人懷念的香氣，鹹甜交錯好滋味。	11:00-14:00 16:00-19:00
優勝	阿漢專業炒飯館 (屏東縣屏東市民權路 68-1 號)	彩鑽塔香三杯雞炒飯 (每份 80 元)	臺中秈 10 號	以臺中秈 10 號糙米、黑糯米、臺灣藜，襯托出彩鑽三杯雞炒飯。	周一至周五 10:30-13:45 16:30-20:30 假日 10:30-14:15 17:00-20:30
	炒味亭炒飯專賣店 (桃園市桃園區中山路 67 號)	櫻花蝦炒飯 (每份 80 元)	臺南 11 號	產地直送的東港櫻花蝦與臺南 11 號米結合，讓人一口接一口欲罷不能。	周一到周五、周日 11:00-14:00 16:30-21:00 每周六公休
	御廚雲泰美食 (新竹市北區民富街 49 號)	香辣炒飯 (每份 80 元)	臺農 71 號	臺農 71 號米與國產豬肉結合，融入獨門秘製醬料，臺泰融合的好滋味。	11:00-14:00 17:00-21:00 每周二店休

創意潮流炒飯組					
獎項	業者名稱 (地址)	參賽炒飯 (售價)	使用米種	產品特色	營業時間
冠軍	御臻園麵食館 (臺中市南屯區三義里黎明路二段 468 號之一)	包炒飯 (每份 120 元)	臺南 11 號	以麻油、薑、蒜頭爆香提升臺南 11 號米的香氣，炒飯包在九層塔麵皮裡，一款炒飯雙重享受。	周一至周五 11:00-14:00 17:00-20:45 假日 11:00-14:30 17:00-20:45
亞軍	上班海鮮店 (臺南市永康區八德街 326 巷 18 號)	黑的炒飯 (每份 300 元)	臺梗 9 號	以臺梗 9 號米炒飯，搭配雲林的黑蒜頭，米飯蒜香而不嗆辣，養生又健康。	11:00-14:00 17:30-20:30 每周一公休
季軍	臺東縣池上鄉農會 (臺東縣池上鄉新興村 7 鄰 85-6 號)	剝皮辣椒老菜圃雞肉炒飯 (每份 180 元)	高雄 147 號	高雄 147 號米芋頭香氣，佐以微辣的剝皮辣椒、甘味的老菜圃，口感層層堆疊。	11:30-13:00 中午營業 無公休日
優勝	彩蝶宴有限公司 (臺北市忠孝東路五段 297 號 3F、4F)	川味蒼蠅頭炒飯 (每份 188 元)	臺南 11 號	西螺產臺南 11 號新米，搭配川菜口味，成為一道色彩繽紛的特色蒼蠅頭炒飯。	11:30-14:00 17:00-21:00
	布佬廚房食品有限公司 (新北市新店區車子路 137 號)	黑松露炒飯 (每份 280 元)	臺梗 9 號	臺梗 9 號米，佐以黑松露醬與黑松露油等高級食材，濃郁香氣引人入勝。	周一至周五 11:30-21:30 周六至周日 11:00-21:30
	林口亞昕福朋喜來登酒店聚味軒 (新北市林口區文化三路一段 1 號)	櫻蝦黃金米飯焦 (每份 320 元)	臺梗 9 號	揚州炒飯與上海菜飯鍋巴完美結合，顛覆傳統炒飯的創意料理。	11:30-14:00 (最後點餐時間為 13:30) 17:30-21:00 (最後點餐時間為 20:30)