

單位：臺北市私立稻江高級護理家事職業學校

地址：臺北市中山區新生北路 3 段 55 號

業務聯絡：實習主任 許嘉玲 (02)2595-5161 轉 406；0935-587-009

新聞聯絡：文書組長 連國揚 (02)2595-5161 轉 127；0936-815-088

**【發稿日期：113 年 9 月 10 日】**

**【主題：2022、2023 非米不可創意米食競賽 稻護餐飲科作品超商販售！】**

**【臺北報導】**餐飲界一大盛事每年一度的非米不可全國創意米食競賽，臺北市稻江護家餐飲科連兩年都榮獲亞軍，2022 及 2023 年總決賽得獎作品「紫醉金迷」與「紅舞金韻」，於今年 9 月 4 日起在 7-Eleven 甜蜜上市，也創下高中生得獎作品化為商品販售的首例，創下全國紀錄！

為推動「食米教育」的理念，並透過健康飲食教育讓學生認識及瞭解稻米文化、稻米營養觀念，並發揮創意製作多樣化新興米食。每年特辦理「非米不可全國創意米食競賽」，臺北市稻江護家餐飲科學生吳愷芸(竹圍國中畢)、林佩璇(中山國中畢)、李欣豫(西湖國中畢)、黃馨葦(建成國中畢)四位同學分別參加 2022 及 2023 連兩屆比賽，吳愷芸、林佩璇以在地芋頭融合紫米奶油內陷創作出的「紙醉金迷」獲得 2022 年亞軍獲六萬元獎金，李欣豫、黃馨葦則是以茶香米蛋糕裹金棗內餡做出「紅舞金韻」，則獲得 2023 年亞軍及三萬元獎金，連兩年稻江護家同學都獲得亞軍佳績殊榮。

以去年的比賽為例，李欣豫及黃馨葦兩位同學設計一項以國產米或米穀粉為主，搭配在地農特產品，且適合於超商流通之產品，競賽作品售價須設定在 80 元以內，食材費不得高於售價的一半。兩位同學以稻米結合金棗、紅茶、蜂蜜及鮮乳，設計出以「紅舞金韻」為名的餐點，讓在地食材在口中交匯出獨特口感及風味，彷彿一首優美交響樂，創造出特殊金韻口味。

連續兩年的佳績，獲得統一超商的注目及青睞，經洽談合作，決定將這兩款獨具風味的限定版青春系甜點，正式在今年九月四日上市販售，一所學校同時有兩款學生比賽作品在超商成為商品販售，不僅創下全國首例，更是對學生創意的

肯定！

李欣豫說，隨著飲食習慣變化，年輕人偏好西方食物，但若能發揮巧思，將稻米結合在地食材，一樣可以製作出受年輕人喜歡的餐點。黃葦馨也說，她將繼續嘗試開發新口味，希望藉此開創米食新文化，她對指導老師林嘉莉表達感謝，老師常激發他們發想創意，她對此相當有成就感！

稻江護家校長郭淑蕙表示，恭喜創意作品榮獲評選進而量產上市，稻護餐飲科學生創意及專業，受到食品集團高度肯定與賞識，激勵稻護美少女對餐飲業、米食創作，有更大的信心與動力。稻江護家全體師生備感榮耀、舉校歡騰，並感謝主辦單位對米食教育的用心。