

# 玉民盃

## 2026AI 黃金蕎麥全國創意飲品競賽

### 報名簡章

#### 壹、 競賽宗旨

結合台灣在地農產黃金蕎麥與 AI 智慧應用，鼓勵學生以創新方式設計健康、永續且具市場潛力之蕎麥創意飲品，透過競賽機制引導學生將 AI 生成式實際應用於飲品研發、健康設計與市場思維，強化產學連結與創新應用能力。

#### 貳、 辦理機構

- 一、指導單位：農業部農糧署
- 二、主辦單位：台灣黃金蕎麥有限公司
- 三、承辦單位：中華醫事科技大學餐旅管理系
- 四、協辦單位：穆納 MUNA TEA HOUSE、好奇兄弟雲端股份有限公司

#### 參、 參賽資格

- 一、參賽者須為高中職或大專院校生，需有指導老師最多 1 名，每一參賽學生不得重複報名。

#### 肆、 競賽主題

- 一、本競賽旨在結合生成式 AI 技術與台灣在地黃金蕎麥，翻轉傳統雜糧印象。運用 AI 工具優化配方比例，精準呈現蕎麥特有的烘焙穀香與營養價值。結合 AI 視覺設計，打造具市場競爭力的飲品。
  - (一) 參與評比之提案作品須至少使用一項台灣黃金蕎麥有限公司之相關原料，並說明其應用方式與創意設計理念。
  - (二) 台灣黃金蕎麥相關原料: 黃金蕎麥熟茶、黃金蕎麥生茶、黃金蕎麥脆粒。
  - (三) 相關原料之詳細資訊，請參閱報名表單頁面查看 (<https://forms.gle/1JU9zEEnBav9QB29>)。

#### 伍、 競賽期程

項目	時間
一、報名時間	115 年 5 月 25 日(一)至 115 年 6 月 5 日(五)截止
二、初審審查公告時間	115 年 6 月 19 日(五)前，於台灣黃金蕎麥公司官網及中華醫事科技大學餐旅管理系公告。
三、總決賽暨頒獎典禮	115 年 7 月 6 日(一)

#### 陸、 報名方式及繳交文件

## 一、初賽報名方式：

(一) 線上報名時間：115 年 5 月 25 日(一)至 115 年 6 月 5 日(五) (報名系統時間戳記為憑)。

(二) 報名步驟：

1.請至下列網站下載報名表檔案：

(1) 台灣黃金蕎麥探索館 (<https://www.tgbw.com.tw/>)。

(2) 中華醫事科技大學餐旅管理系(<https://dhm.hwai.edu.tw/>)。

2.報名表以電腦打字撰寫完成後，將附件 1、附件 2 檔案轉 PDF 格式，至線上報名系統以附加檔案方式上傳。

3.請列印附件 3 的紙本文件，並以掃描形式或拍照轉 PDF，至線上報名系統以附加檔案方式上傳。

4.線上報名系統：

(<https://forms.gle/1JU9zEEEnBav9QB29>)，各相關資料填寫必須詳實且絕無虛偽。

線上報名系統



5.主辦單位將以電子郵件通知競賽相關事宜，請務必確認「指導老師、參賽者」電子郵件之正確性。

6.線上報名填寫及檔案上傳完畢後，請務必點擊「提交」按鍵，將顯示「競賽小組已收到您的回覆…等文字」。

## 二、線上報名繳交文件說明

1.參賽者請於 115 年 6 月 5 日(五)截止日前完成線上報名，並上傳以下附加檔案：

(一) 附件 1-作品提案書

1.提案書內容涵蓋創意發想、產品設計核心理念(限 150-300 字內)。

2.命名方式：學校名稱\_作品名稱\_作品提案書。

(二) 附件 2- AI 輔助設計說明書：

1.請條列所使用的 AI 工具名稱，詳述 AI 工具在本次競賽中的操作指令與生成示意圖。

2.命名方式：學校名稱\_作品名稱\_AI 輔助設計說明書

(三) 附件 3-授權同意書(須親筆簽名後掃描或拍照轉 PDF)

(四) 115 年 6 月 5 日(五)為繳交截止日，當日前包括參賽者名單、參賽組別、飲品名稱、作品提案書以及 AI 輔助設計說明書均可重新上傳，逾期不得更改

#### 一、文件製作指引

(一) 上述 **附件 1**、**附件 2** 請以 PDF 格式上傳，參考以下建議製作：

1. 頁面設定：請使用 Microsoft Word 製作，並確保頁面設為「直式 A4」。
2. 排版建議：字體大小建議用 12pt，並適度留白以利閱讀。
3. 最後檢查：上傳前請務必確認檔案為 PDF 檔且頁面方向直向並圖文無跑版現象。

#### 柒、競賽說明

一、AI 應用規範:參賽團隊須運用人工智慧技術輔助作品開發，並於作品提案書詳述其應用邏輯。

(一) 高中職組及大專院校組：至少擇一項 AI 應用工具，並說明應用方式。

(二) AI 應用工具：不限 ChatGPT、Gemini AI、Canva、Claude、Perplexity、NotebookLM... 等。

#### 二、初賽（書面審查）

(一) 資格審查：由評審團針對資料完整度進行書面審查。若參賽資格不符、資料缺漏、主題不合或內容規範不符者，將酌情扣分或取消資格。

(二) 評選流程：由專業評審團依據「作品提案書」內容進行評分。預計錄取高中職組及大專院校組各 12 組晉級總決賽（主辦單位保有視報名狀況調整名額之權利）。

(三) 初賽書面資格審查通過者，115 年 6 月 19 日(五)前寄送電子郵件至參賽者信箱；通過初賽（書面審查）者，須無條件配合總決賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格，且不得更換選手與指導老師及要求大會做任何補償。

(四) 入選總決賽經大會以電子郵件方式通知後，參賽選手須於 115 年 6 月 23 日(二)下午 5:00 前以 Google 表單回覆承辦單位是否參加總決賽。

(五) 入選作品與總決賽當天作品不同者，視同棄權。

#### 捌、總決賽比賽方式說明

一、入選總決賽之參賽者及指導老師，需於 115 年 7 月 6 日(一)至中華醫事科技大學餐旅管理系(台南市仁德區文華一街 89 號)進行總決賽。

- 二、入選總決賽之參賽者，主辦單位將提供材料輔助費用 2000 元，並寄送『蕎麥原料包』，供總決賽作品製作使用。（主辦單位保有視創意作品提案書狀況調整提供原料之權利）
- 三、總決賽限時 30 分鐘，參賽者須在時間內完成共 6 杯飲品之調製（5 杯評測飲品及 1 杯成品展示），計時範圍涵蓋從飲品製作到最終成果展示全過程，請參賽者務必控管流程以確保作品準時呈現。
- 四、公用設備提供製冰機\*1 台、微波爐\*2 台、卡式爐\*6 台，現場設備提供個人量杯\*1、托盤\*1、小型冰桶\*1、6 吋白圓盤\*2、雪克杯\*1、攪拌匙\*1，盛裝成品之杯皿及競賽用相關器具請參賽者自備。
- 五、比賽會場有提供插座，若需使用請於線上報名時填寫備註，提供電壓為 110V。
- 六、提案作品中材料皆為可食用，不可使用違反食品安全衛生法規之原料或食品添加物。

#### 玖、 評分標準

評分項目	黃金蕎麥 特色表現	AI 應用完整性 與可行性	創意風味 與整體設計	商品化 與市場潛力
百分比	30%	20%	20%	30%

#### 壹拾、 獎勵

- 一、高中職及大專院校組之獲獎作品，後續將規劃與各大連鎖茶飲品牌進行媒合，爭取實體上市銷售之機會。

#### 二、總決賽錄取獎項

高中職組		大專院校組	
冠軍	獎金 NT\$50,000 元 獎牌 1 枚 獎狀 1 份 指導老師獎金 NT\$3,000 元	冠軍	獎金 NT\$50,000 元 獎牌 1 枚 獎狀 1 份 指導老師獎金 NT\$3,000 元
亞軍	獎金 NT\$30,000 元 獎牌 1 枚 獎狀 1 份 指導老師獎金 NT\$3,000 元	亞軍	獎金 NT\$30,000 元 獎牌 1 枚 獎狀 1 份 指導老師獎金 NT\$3,000 元

<b>季軍</b>	獎金 NT\$10,000 元 獎牌 1 枚 獎狀 1 份 指導老師獎金 NT\$3,000 元	<b>季軍</b>	獎金 NT\$10,000 元 獎牌 1 枚 獎狀 1 份 指導老師獎金 NT\$3,000 元
<b>佳作 6 名</b>	獎金 NT \$2,000 元 (每名)	<b>佳作 6 名</b>	獎金 NT \$2,000 元 (每名)

- ◆ 獎金依各類所得扣繳率標準第2條第7款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」規定，得獎者獎金為新臺幣2萬元（含）以下，照原獎金發放，得獎獎金超過新臺幣2萬元，須先扣百分之十之稅款，並計入個人所得。（如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理）。

#### 壹拾壹、 比賽規章

- 一、主辦單位有權拒絕任何不遵守規則或不符合比賽項目所訂條件之作品參加比賽。
- 二、書面審查及總決賽相關規定：
  - (一) 請依規定於比賽前抵達總決賽會場。
  - (二) 主辦單位有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別，裁判長對規則的詮釋為最終之依歸。
  - (三) 參賽者如有違反參賽規則，裁判長有權取消其參賽資格。比賽結果由裁判長做最終決定，參賽選手不得異議。
  - (四) 詳細總決賽流程及注意事項，將於初賽（書面審查）後另行公告。
- 三、權利歸屬與爭議處理
  - (一) 主辦單位對參賽作品享有無償使用、修改、重製、改作、散布、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，參賽者本人則保有著作人格權。
  - (二) 如發現其他參賽者有違規或競賽過程有不公正之情事，除於現場向主辦單位或評審立即舉發、或於活動結束後7日內檢附相關證明向主辦單位檢舉之外，其餘不予受理；檢舉經證實者，即按本辦法相關規定辦理。
  - (三) 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

#### 壹拾貳、 聯絡窗口

- 一、聯絡人：中華醫事科技大學餐旅管理系
- 二、餐旅管理系官網: <https://dhm.hwai.edu.tw/>
- 三、聯絡電話：06-2674567 轉 769 (08:00-12:00/13:00-17:00)
- 四、聯絡信箱: [cereal2026.769@gmail.com](mailto:cereal2026.769@gmail.com)

**壹拾參、 其他規定**

- 一、本簡章若有未盡事宜，主辦單位得決議修改並公告之。
- 二、參賽作品須為原創，未曾公開發表。
- 三、主辦單位保有競賽規則最終解釋與調整權利。

**壹拾肆、 黃金蕎麥產品資訊及銷售通路**

- 一、台灣黃金蕎麥有限公司「黃金蕎麥系列商品」產品資訊及銷售通路

店家名稱	店家電話	店家地址
黃金蕎麥探索館	06-5745610	臺南市玉井區內山公路 288 號
Mia C'bon 超市(街邊店)	036-6579028	新竹縣竹北市文興路二段 2 號
新竹大遠東百貨-Mia C'bon 超市	03-523-3121	新竹市東區西大路 323 號(B1F)
台南南紡購物中心 -Mia C'bon 超市	06-2082412	台南市東區中華東路一段 366 號 (B1F)
台南林百貨	06-221-3000	台南市中西區忠義路二段 63 號
高雄義享天地百貨-Mia C'bon 超市	07-9709450	高雄市鼓山區大順一路 2026 號 B2F
和樂家居 HOLA(仁德店)	06-2496866	臺南市仁德區中山路 779 號 1 樓
新台澎海產購物中心	06-927-5113	澎湖縣馬公市民生路 13 之 4 號

- ◆ 台灣黃金蕎麥有限公司官方網站: <https://www.tgbw.com.tw/>

# 玉民盃

「2026AI 黃金蕎麥全國創意飲品競賽」作品提案書 請以電腦打字撰寫

<b>作品名稱(勿含學校名稱)</b>	(請直接輸入文字)
<b>作品照片</b>	<b>作品外觀</b> 正面照 (請插入圖片檔案)
<b>作品單杯容量(單位ml)</b>	(請直接輸入文字)
<b>台灣黃金蕎麥品種選用 及創意發想概要 (限150-300字)</b>	(請直接輸入文字)
<b>調理步驟說明</b>	<b>請標示調製順序</b> (請直接輸入文字)
<b>每500ml飲品使用多少重量蕎麥原料(粒或粉)</b> 如有2種以上之蕎麥原料，需詳細列出	(請直接輸入文字)

註:檔名請存為:學校名稱\_作品名稱\_作品提案書



# 玉民盃

## 「2026AI 黃金蕎麥全國創意飲品競賽」AI 輔助設計說明書

### AI工具使用的說明

使用的AI工具：

(請直接輸入文字)

範例：

透過輸入指令：請幫我設計一款具備『焙煎香氣』與『輕盈口感』的黃金蕎麥綠茶特調，並列出材料克數與標準化操作流程 (SOP)。

(請將範例刪除後再輸入文字)

### AI生成示意圖

範例：

指令1. 請幫我設計一杯黃金蕎麥綠茶特調圖片。



指令2. 請根據生成的特調圖片提供食譜及操作流程。

**黃金蕎麥綠茶特調 (Golden Buckwheat Green Tea Special)**

【準備材料】

- 黃金蕎麥茶包/茶粒：5g (或 1 個茶包)
- 特選綠茶葉：3g (或 1 個茶包)
- 熱水：250ml
- 蜂蜜：15-20ml (依喜好調整甜度)
- 新鮮檸檬：1-2 片 (裝飾與提味用)
- 冰塊：適量
- 新鮮薄荷葉：少許 (裝飾用)
- 烘焙蕎麥粒：少許 (撒在頂部增加口感與香氣)

【製作步驟】

- 萃取茶湯：將黃金蕎麥與綠茶葉放入茶壺中，注入約 85°C 的熱水 (避免水溫過高導致綠茶產生苦澀味)，靜置沖泡 3-5 分鐘後，過濾出茶湯並放涼。
- 調製風味：在放涼的茶湯中加入蜂蜜，攪拌至完全溶解。
- 冰鎮處理：準備一杯，放入滿滿的冰塊，將調製好的蜂蜜蕎麥綠茶加入其中。

註：檔名請存為：學校名稱\_作品名稱\_AI輔助設計說明書

# 玉民盃

## 2026 AI黃金蕎麥全國創意飲品競賽

### 【個人資料使用同意書】

中華醫事大學為辦理「玉民盃 2026AI 黃金蕎麥全國創意飲品競賽」請您提供相關的個人資料僅作為本次創意競賽之用，本單位依「個人資料保護法」之規定，以誠實及信用方法為之，不得逾越特定目的之必要範圍，

立同意書人\_\_\_\_\_ (本人)為

「玉民盃 2026 AI黃金蕎麥全國創意飲品競賽」之參賽者。本人之個人資料為配合參賽之需求，茲聲明並授權如下：本人同意將姓名、出生日期、通訊地址、E-mail、學校/科系、手機電話等資料，提供中華醫事大學舉辦之「玉民盃 2026 AI黃金蕎麥全國創意飲品競賽」之用。惟僅限於使用於本次活動必要之範圍內，其中姓名、照片、活動影片、得獎事蹟及感言同意可透過手冊、報章、廣告、電視、網路處理或利用。本人個資必須採取安全妥適之保護措施與銷毀程序，非經本人同意或法律規定外，不得揭露於第三者(承製廠商或活動相關合作廠商除外)或散佈。

※ 您同意本活動以您所提供的個人資料確認您的身份、與您進行聯絡；並同意本活動於您報名錄取後繼續處理及使用您的個人資料。

※ 本同意書如有未盡事宜，依個人資料保護法或其他相關法規之規定辦理。

※ 您瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，具有書面同意本活動蒐集、處理及使用您的個人資料之效果。

我已詳閱本同意書，瞭解並同意受同意書之拘束。

【立同意人】

姓名：\_\_\_\_\_ (簽章)

中 華 民 國 年 月 日