



2024新味食潮 評選活動簡章

指導單位



Industrial Development Administration

主辦單位



食品工業發展研究所

Food Industry Research and Development Institute





一、依據及目的

依據「新味食潮評選辦法」(以下簡稱「評選辦法」)辦理 2024 年「新味食潮」評選及推廣活動·訴求潔淨高值、設計體驗、便利永續等臺灣新價值的創造及提升,同力創造臺灣食品產業新風潮·振興及鼓舞產業發展。(詳如評選辦法)

二、評選日程

(一) 報名受理期間: 2024年1月8日至3月15日。

(二) 入選結果公布: 2024年5月。

(三) 獲獎結果公布: 2024年6月。

(四) 頒獎推廣活動: 2024年6月, 時間另行通知。

三、報名資格

(一) 參賽廠商資格

- 1. 依我國法律設立登記,且營業項目登記為食品或飲料製造業之業者。
- 2. 符合食品安全衛生管理法及其他中央主管機關相關法令之規定。

(二) 參選產品資格

- 1. 臺灣加工製造(加工、製造或原材料涉及其他國家或地區共同參與者,以在我國境內產生最終實質轉型者為限),且符合我國食品衛生管理及標示廣告等規範。
- 2. 產品為零售用,陳列販賣時有包裝,且具備下列條件之食品: (1)具啟封辨識性、(2)具延長保存期限、(3)具密封性、(4)可擴大販賣範圍。
- 3. 產品為 2022 年 1 月 1 日後首次於零售市場公開陳列販賣之產品(含新配方、新口味、新包裝等)。
- 4.2024年受理評選之產品類別:第一類、烘焙食品(常溫流通產品及冷凍食品);第二類、調理食品(常溫流通產品及冷凍食品);第三類、其他綜合食品(常溫流通產品及冷凍食品)。以上均排除酒精成分以容量計算超過 0.5%之飲料及膠囊錠狀產品。

四、報名方式

- (一) 每家廠商報名總數以 5 項產品為限。
- (二) 於報名受理期間至官網(https://funfood.firdi.org.tw) 報名系統填寫報名表(含同意書)(如附表)及相關證明文件完成報名程序,如因資料不全、錯誤,導致主辦單位無法判讀或聯繫即視同放棄資格。





(三) 進入複選產品,每項產品需提供 5 份實體產品作為評選審查作業使用。實體產品請依主辦單位複選會議安排日期,以掛號郵寄或快遞等方式送達主辦單位(以郵戳為憑);未完整提供者視同放棄複選資格。產品規格及保存期限有特殊限制者,請先與主辦單位聯繫郵寄件數及寄送時間。冷凍產品請於週一至週五寄達。

五、報名費用

免費。

六、審查作業

詳如評選辦法。

七、獲獎權益

詳如評選辦法。

八、注意事項

- 1. 參與評選廠商請先閱讀辦法內容, 願意遵守評選辦法之各項規定及要求。
- 2. 報名廠商於報名及評選期間所提供之相關產品, 恕不退件。
- 3. 本辦法若有未盡事宜,主辦單位保留變更活動辦法或推廣措施之權利。
- 4. 獲選廠家如有違法之情事將予以取消資格,不得行使本活動所提供之權利。

九、聯絡方式

【報名聯繫】

聯絡人:財團法人食品工業發展研究所「新味食潮團隊」賴孟利、廖育祥、黃瑞玉

地址:30062 新竹市食品路 331 號

電話: 03-5223191 轉分機 296、321 及 328

電子信箱:funfood@firdi.org.tw

【產品寄送】

聯絡人:財團法人食品工業發展研究所「新味食潮團隊」賴孟利、黃瑞玉

地址:30062 新竹市食品路 331 號

電話: 03-5223191 轉分機 296 及 328

電子信箱: lml@firdi.org.tw、hry@firdi.org.tw





2024年「新味食潮」評選活動報名表

廠商基本資料
1. 廠商資料
1.1 廠商名稱:
1.2 統一編號:
1.3 廠商地址:□□□
1.4 負責人姓名:
1.5 營業登記證明文件 □上傳掃描檔 (檢附證明)
2. 聯絡人資料
2.1 姓名: 性別:
2.2 職稱:
2.3 服務部門:
2.4 廠商聯絡電話: () 分機:
2.5 手機:
2.6 電子郵件:
3. 聲明及同意
□ 3.1 本單位依我國法律設立登記,且營業項目登記為食品或飲料製造業(或委託前述業
者代工),並符合食品安全衛生管理法及其他中央主管機關相關法令之規定。
□ 3.2 本單位參賽產品為臺灣加工製造之包裝食品,並為 2022 年 1 月 1 日後首次於零
售市場公開陳列販賣之產品,且符合我國食品衛生管理及標示廣告等規範。
□ 3.3 本單位同意參加 2024 年「新味食潮」評選,願意遵守本評選辦法之各項規定及要
求,並願意配合相關推廣活動。
(公司大小章)





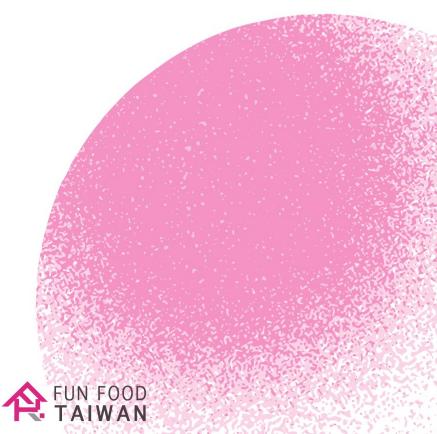
產品基本資料
4. 產品資料
4.1 產品名稱:
4.2 產品類別(常溫流通產品及冷凍食品):
□第一類、烘焙食品 □第三類、調理食品 □第三類、其他綜合食品
4.3 產品照片:(能清楚呈現產品特色的清晰照片數張;「*」為必要提供)
(1)產品本體*
(2)產品外包裝*
(3)產品內包裝*
(4)產品成分標示*
(5)產品包裝標示*
(6)其他(如內容物、行銷氛圍及體驗等)
4.4 產品保存條件:□常溫、□ -20 冷凍
4.5 產品保存期限:
4.6 銷售通路:
4.7 首次販售日期:
4.8 產品售價:
4.9 產物保險 (請填投保公司及證號:)
4.10 臺灣製造
1. 製造地址:
2. 本產品是否為臺灣加工製造(加工、製造或原材料涉及其他國家或地區共同參與者、
以在我國境內產生最終實質轉型者為限)?□是□西
4.11 生產品質管理
1.工廠登記證號/合作社(場)登記證字號:(檢附證明)
□有(請填:
2. 本產品具有相關證書:(檢附證明)
□CAS □HACCP □TQF □產品為罐頭食品依規範檢附 [熱穿透試驗報告書]
□其他(請填寫驗證方案及證號:





產品基本資料

4.12 產品價值特色: (請就產品設計的發想及所具備之三項價值特色綜合說明,至多300字)





新味食潮三大價值資料

5. 臺灣價值(1) - 潔淨高值

5.1 定義及精神

產品回應消費者對食品安心健康的重視及資訊透明等要求,針對非必要成分進行檢討、去除及製程強化,增益產品潔淨安心價值。

5.2 關鍵要項

- (1) 食品添加物:重新審視產品使用的添加物,非必要不使用或以食材原料組合調整 使產品更潔淨安心。
- (2) 加工製程:透過減少或優化加工程序,避免破壞與減少營養成分等食品相關品質要素。
- (3) 原料成分:藉由原料檢驗、品質認證、天然食材使用等作為,提高原料管控。
- (4) 包裝標示:清楚傳達產品資訊,並使消費者容易閱讀及理解。

(5) 產品資	資訊:產品原料、製造工廠及產品品質等資訊充分公開且可被查詢。
必填項目	1. 產品原料成分:(請由多至少說明)
	2. 食品添加物成分:□有(請由多至少說明) □無
	3. 原料檢驗報告:(檢附證明)
	□農藥 □動物用藥 □重金屬含量
	□其他
	□以上皆無
	4. 原料認證:(檢附證明)
	□有(請填寫認證名稱及證號:) □無
產品於潔淨高	
值的特色說明	
(至多 300 字)	





6. 臺灣價值(2) - 設計體驗

6.1 定義及精神

強化產品時代感及能見度,強調以消費者為核心,透過系統設計思考,為產品創造視 覺美學、文化藝術、五官感受及飲食體驗等新價值及吸引力。

6.2 關鍵要項

(1) 視覺美學:產品及包裝等具設計美學,且理念有特色。

(2) 五感體驗:強化產品所提供的視/聽/嗅/味/觸覺感受,創造消費者愉悅、新奇等感受。

(3) 質地結構:產品口感有層次,與相似產品質地比較具差異。

(4) 文化故事:產品具臺灣在地食材、歷史文化、藝術或現代酷炫等特色形象。

(5) 目標客群:產品定位明確,目標客群行銷策略精確具系統性。

產品於設計體	
驗的特色說明	
(至多 300 字)	





7. 臺灣價值(3) - 便利永續

7.1 定義及精神

扣合生活快步調及生態環保永續等環境需求·產品更方便及更環保·滿足消費者需求· 也表達愛地球的一份心。

7.2 關鍵要項

- (1) 便利使用:滿足不同消費者對產品所需要的便利特性。
- (2) 食材全物利用:減少產品製造時所產生的廢料量。
- (3) 碳足跡減少:強化在地食材多元利用,縮短食物運送里程。
- (4) 產品保存保鮮:運用配方調整、製程改善、殺菌處理、氣調包裝等作法,使產品保存期限較目前相同品項延長。
- (5) 環保包裝運用:產品不過度包裝,包材納入環保替代包材,包裝材料具循環應用性。

必填項目	請勾選內包裝材質:
	1.□塑膠容器(瓶/盤) □PET、□PE、□PP、□PS、□其他
	2.□積層軟袋
	(標示材質結構,如 ONY/PE、PET/NY/AL/RCPP 等)
	3.□金屬 □鐵罐 □鋁罐
	4.□玻璃
	5.□紙容器 □鋁箔包 □紙盒包(不含鋁箔)
	6. 其他
產品於便利永	

產品於便利永續的特色說明 (至多300字)

