

# 2026全國創意茶飲調製競賽

## 報名簡章

### 一、活動目的:

農業部茶及飲料作物改良場(以下簡稱茶改場)為能提升國產茶葉價值及特色農產品多元應用，以天然、健康、少糖、零化學添加為宗旨，進行茶飲調製競賽。由於調飲業者大多使用進口商用茶原料，茶葉原料加工方式不穩定，茶葉沖泡時間長，易造成茶湯苦澀、混濁，口感不佳。茶改場針對茶飲市場創造了全新調飲專用速萃茶原料，因應未來茶飲市場健康化、高質化、成本低之需求。透過茶改場研發之國產速萃茶原料，鼓勵參賽者運用在地農產品開發各式飲品，打造更健康的調飲茶，挑戰進口商用茶原料，拓展國產茶葉新出路，提高我國農產品競爭力。

### 執行單位:

指導單位：農業部茶及飲料作物改良場

主辦單位：大葉大學

## 二、競賽規範:

1. **學生組**：共20~30組。具備餐飲服務相關學系或學程之全國大專院校及高中職(年滿16歲以上)，各學校之參賽組數最多2組。
2. **業界組**：共20~30組。
  - (1)國內依法辦理公司登記或商業登記之獨資、合夥事業或公司，且所經營項目須與餐飲、手搖飲料之生產、製造、加工、行銷相關業者。
  - (2)各地區農會及產銷合作社。
  - (3)相同公司之參賽組數最多2組。
3. 以上每組成員不得超過3(含)人。

## 三、報名方式:

1. 採線上表單填寫報名表，以送出表單之時間為準，收件截止日至115年4月5日23:59:59秒止。
2. 主辦單位保有篩選及調整組別之權利。

表單連結: <https://forms.gle/3CXRWJaYFEqjg95Y9>

報名表 QR code



3. 是否報名成功將統一以E-mail及簡訊寄出確認信通知。
4. 活動聯絡人：李世傑 04-8511888-4262(O)/0928191246(M)

陳傳猷 04-8511888-4262(O)/0928195322(M)

### 三、活動時程：

| 日期                            | 作業內容                                                         |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 3/13                          | 1. 主辦單位需以公文或寄發邀請卡方式通知競賽資訊。<br>2. 公告於大葉大學官網、茶改場官網及臉書。         |
| 3/16-4/5                      | 1. 報名開放3/16-4/5，4/5的23:59:59秒報名截止。<br>2. 以送出表單之時間為準，依報名順序錄取。 |
| 4/10                          | 1、統整報名資料，4月10日公佈及通知參賽者<br>2、提供初選評審名單供總場確認                    |
| 4/21-4/27                     | 1、辦理茶飲調製競賽視訊說明會<br>2、寄發選手速萃茶茶樣                               |
| 初賽前                           | 提供撰擬之新聞稿供本場審查                                                |
| 4/30-5/8前                     | 收集參賽者茶飲調製配方及產品介紹相關資料                                         |
| 5/29                          | 辦理初選活動，地點:農業部茶及飲料作物改良場總場                                     |
| 6/8前                          | 通知入圍決賽隊伍競賽相關事宜                                               |
| 7/1                           | 提供決賽評審名單供總場確認                                                |
| 7/21                          | 辦理決賽活動                                                       |
| 暫定年底，本場於<br>確定地點及日期前<br>14天通知 | 2026 全國創意茶飲調製競賽頒獎典禮。                                         |

備註：

\*如發生颱風、水災等天災，請報名參加活動者，前天晚上或當天清晨務必密切注意辦理活動當地縣市政府之宣布。若當天辦理活動會當地縣市政府宣布停止上班，當日活動則取消。

\*大葉大學-藥用植物與食品保健學系官網的最新消息：<https://mfh.dyu.edu.tw/>。

\*大葉大學-製茶技術暨產品研發基地臉書(搜尋：製茶技術暨產品研發基地)。

\*農業部茶及飲料作物改良場官網的最新消息：<https://www.tbirs.gov.tw>。

\*農業部茶及飲料作物改良場臉書(搜尋：農業部茶及飲料作物改良場)。

◇ 活動時程如有調整，主辦單位將提前通知聯絡人。

◇ 以上活動交通請自行處理。

## 五、茶飲調製競賽視訊說明會

1. 日期:115年4月21日(二)，下午1點30分。
2. 說明茶飲調製競賽理念及競賽規範。
3. 茶飲調製示範及選手線上交流。
4. 若當日無法參加視訊說明會，可由說明會後5日內(115/4/26)前觀看錄影資料，比賽茶樣將以掛號寄出。(與競賽當日使用同一批茶樣，請選手妥善保管，若茶葉變質本場不負相關責任，且選手不得提出異議)。

## 六、繳交書面資料:

115年5月8日23:59:59秒前需完成上傳茶飲配方及作品介紹之組別。

表單連結: <https://forms.gle/ngmD2jMvonDAMbj6>，逾時視同棄權。



報名表 QR code

配方表格式如下附表

## 2026『全國創意茶飲調製競賽』茶飲配方及產品介紹表

|                                                                      |          |       |
|----------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| 組別： <input type="checkbox"/> 學生組 <input type="checkbox"/> 業界組<br>場次： | 組序/參賽單位： | 作品名稱： |
| 團隊負責人 姓名/聯絡電話：<br>團隊成員-1 姓名/聯絡電話：<br>團隊成員-2 姓名/聯絡電話：                 |          |       |
| 團隊負責人電子郵件地址：                                                         |          |       |
| 基飲基底：                                                                |          |       |
| 作品說明(100字以內)                                                         |          |       |
| 創意茶調飲使用材料                                                            |          |       |
| 成品照片                                                                 |          |       |

七、初選活動辦理方式及規則：

表2-2 初選活動流程表

| 2026全國創意茶飲調製競賽 初選活動流程規劃表       |      |               |                            |
|--------------------------------|------|---------------|----------------------------|
| 日期:5月29日-星期五 地點：農業部茶及飲料作物改良場總場 |      |               |                            |
| 時間                             |      | 活動事項          | 活動內容                       |
| 08:30-09:00                    | 30分鐘 | 選手報到<br>(學生組) | 參賽場地地點指引，安排工作人員於大門口指引參賽選手。 |
| 09:00-09:10                    | 10分鐘 | 長官致詞          | 長官&貴賓勉勵選手                  |
| 09:10-09:20                    | 10分鐘 | 初選規則說明        | 初選規則說明、現場動線解說及大合照          |
| 09:20-09:30                    | 10分鐘 | 賽前準備          | 參賽者準備&評審團共識                |
| 09:30-11:30                    | 2小時  | 學生組           | 3場次共120分鐘，每場30分鐘           |
| 11:30-12:10                    | 40分鐘 | 午餐            | 主辦單位訂購便當                   |
| 12:10-12:40                    | 30分鐘 | 選手報到<br>(業界組) | 參賽場地地點指引，安排工作人員於大門口指引參賽選手。 |
| 12:40-12:50                    | 10分鐘 | 初選規則說明        | 競賽規則說明、現場動線解說及大合照          |
| 12:50-13:00                    | 10分鐘 | 賽前準備          | 參賽者準備&評審團共識                |
| 13:00-15:00                    | 2小時  | 業界組           | 3場次共120分鐘，每場30分鐘           |
| 15:00-15:20                    | 20分鐘 | 公佈成績          | 公布入圍決賽名單及評審講評              |

☆ 活動時程如有調整，主辦單位將提前通知聯絡人。

✧ 以上活動交通請自行處理。

### 1. 初選活動辦理方式

| 項目         | 內容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 初選形式       | <p>(1) 本競賽分為初選、決賽兩階段，皆以現場調製方式進行，並聘請專業評審現場評鑑。</p> <p>(2) 學生組:於初選中篩選10組參賽隊伍進入決賽。</p> <p>(3) 業界組: 於初選中篩選10組參賽隊伍進入決賽。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 賽前準備<br>須知 | <p>(1) 通知參加初選方式：將以E-mail或簡訊進行通知。</p> <p>(2) 初選當日請選手攜帶<u>由茶改場提供之速萃茶原料</u>至會場，不得使用其他外購原料，若發現非使用規定之原料者取消競賽資格。</p> <p>(3) 茶樣需妥善保存，若茶樣變質本場不負相關責任，且選手不得提出異議。</p> <p>(4) 初選當日於會場不再提供茶樣供選手取用沖泡。</p> <p>(5) 需於賽前20分鐘準時至預備區預備，逾時視同棄權。</p> <p>(6) 初選當日配方中所使用材料如果汁、糖水、碳酸飲料、等必須裝入貼有內容物名稱標籤之瓶內，以利辨識及進行審查。</p> <p>(7) 配方材料須註明中文全名、產地、履歷或標章，以利審查。</p> <p>(8) 初選器具及材料一律由參賽者自備，(包含配料、裝飾物、容器-冰桶自備、品飲杯、杯器皿、刀具、調飲用具)。</p> |
| 調飲方式       | <p>(1) 茶飲創意調製:500ml茶調飲1種: 速萃綠茶、清香型烏龍茶或紅茶任選一茶類，與在地農產配方材料進行創意茶飲調製。茶湯用量需佔茶飲總量50%以上，成品風味可突顯茶味。</p> <p>(2) 競賽現場調製1杯飲品，1杯作為展示，使用試飲杯供評審現場品評。</p> <p>(3) <u>成品不因放置時間或溫度增加而影響口感。</u></p> <p>(4) <u>成品應與競賽前上傳之茶飲調製配方一致。</u></p> <p>(5) 裝飾物必須以衛福部公告之可用原料為主，賽前於會場指定區自行切割。</p>                                                                                                                                    |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | <p>(6) 會場備有裝飾物及清潔洗滌區，請勿在比賽會場洗手間清洗用具及任意丟棄果皮，違規者將予以紀錄扣總分10分。</p> <p>(7) 配方需使用國產天然安全之水果、花草等相關製品，不得使用人工色素、辛香料、香料、香精、酒精等添加物及具香料之化工糖漿及奶精粉。</p>                                                                                                                                                                                                                                      |
| 評分方式 | <p>(1) 由主辦單位派出感官品評專家3-5人，</p> <p>(2) 比賽成績由專家評審以總分最高者為優勝；如同分者則以口感為優先順序，最高分者為優勝。</p> <p>(3) 比賽結果之審核及決定由裁判團隊負責，參賽者切勿對主辦及主辦單位進行關說。</p> <p>(4) 各選手比賽自創茶飲配方僅限於未發表之原始創作，不限任何做法，切勿抄襲，且創作權屬於大會所有。</p> <p>(5) 以參賽者為著作人，並取得著作財產權，機關則享有不限時間、地域、次數、非專屬、無償利用、並得再轉授權第三人利用之權利，包含重製權、公開口述權、公開播送權、公開展示權、改作權、編輯權，參賽者承諾對機關及其再授權利用之第三人不行使著作人格權。</p> <p>(6) 大會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和茶飲名稱(請勿取不當不雅的名稱)。</p> |

## 2. 初選活動須知

| 評分項目及分配          | 說明                                                                          |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 整體性及口感描述 (40%)   | <p>(1) 名稱、材料、配方、口感（強化、轉化、或修飾茶飲之風味，突顯臺灣茶之風味特色）、協調性等。</p> <p>(2) 使用在地農產品。</p> |
| 理念及商品化之可行性 (30%) | <p>(1) 配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。</p> <p>(2) 茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。</p>            |

|            |                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 書面資料 (30%) | <p>(1) 材料特性發揮</p> <p>(2) 製作材料說明及單位呈現之完整性</p> <p>(3) 製作步驟之可操作性</p>                                                                                                                                                       |
| 每場次時間與比賽流程 | <p>◎每場次 30 分鐘</p> <p>◎每場次時間分配：</p> <p>☆上場準備：3 分鐘 (所有材料需在競賽前備料完成。)</p> <p>☆調製飲品：15 分鐘(參賽者需在此時間內調製茶飲，並完成所有相關的製作程序。)</p> <p>☆奉上茶品及評審：10 分鐘(在茶飲完成後，參賽者應將飲品奉上並讓評審進行品嚐與評分。)</p> <p>☆撤場：2分鐘(參賽者需在此時間內清理並撤離場地，為下一位參賽者騰出空間。)</p> |
| 份量需求       | <p>(1) 調製一杯成品 (約500ml)，供評審進行口感評分。</p> <p>(2) 調製一杯成品 (約500ml)，用於成品完整度評分。</p>                                                                                                                                             |
| 決賽名單公布     | <p>(1)初選活動結束經評審團評定後，由長官及貴賓公布入圍名單，並於初選後公告於大葉大學及茶改場官方網站。</p> <p>(2)如有需要參賽證明可向主辦單位申請。</p>                                                                                                                                  |

(七) 決賽活動辦理方式及規則:

| 2026全國創意茶飲調製競賽 決賽流程規劃表                   |      |           |                            |
|------------------------------------------|------|-----------|----------------------------|
| 日期:7月21日-星期二                             |      |           |                            |
| 地點：大葉大學 烘焙暨飲料調製學士學位學程(彰化縣大村鄉學府路168號M310) |      |           |                            |
| 時間                                       |      | 活動事項      | 活動內容                       |
| 08:00-09:00                              | 1小時  | 參賽選手報到    | 參賽場地地點指引，安排工作人員於校門口指引參賽選手。 |
| 09:00-09:10                              | 10分鐘 | 長官致詞      | 長官&貴賓勉勵選手                  |
| 09:10-09:30                              | 20分鐘 | 競賽規則說明    | 競賽規則說明、現場動線解說及大合照          |
| 09:30-09:50                              | 20分鐘 | 賽前準備(學生組) | 參賽者準備&評審團共識                |
| 09:50-10:50                              | 1小時  | 學生組競賽     | 學生組進行競賽                    |
| 10:50-11:10                              | 20分鐘 | 賽前準備(業界組) | 參賽者準備&評審團共識                |
| 11:10-12:10                              | 1小時  | 業界組競賽     | 業界組進行競賽                    |
| 12:10-13:10                              | 1小時  | 午餐        | 主辦單位訂購便當                   |
| 13:10-13:30                              | 20分鐘 | 公佈成績      | 公佈得獎名單及評審講評                |
| 13:30-14:00                              | 30分鐘 | 頒獎合照      | 得獎者與評審貴賓合照                 |

✧ 活動時程如有調整，主辦單位將提前通知聯絡人。

✧ 以上活動交通請自行處理。

✧ 前置預備作業時間3分鐘，競賽時間7分鐘，評審提問7分鐘，善後作業3

分鐘，冰塊、水由主辦單位提供，保冰桶及其他用品請自備。

## 1. 賽前準備須知:

- (1) 參賽選手需於賽前20分鐘準時至預備區預備，逾時視同棄權。
- (2) 使用茶樣:茶改場於說明會當日發放之速萃茶原料，茶樣需妥善保存，若茶樣變質本場不負相關責任，且選手不得提出異議。
- (3) 決賽當日配方中所使用材料如果汁、糖水、碳酸飲料、等必須裝入貼有內容物名稱標籤之瓶內，以利辨識及進行審查。
- (4) 配方材料須註明中文全名、產地、履歷或標章，以利審查。
- (5) 決賽器具及材料一律由參賽者自備，(包含配料、裝飾物、容器-冰桶自備、品飲杯、杯器皿、刀具、調飲用具)。

## 2. 茶飲調製注意事項:

- (1) 茶飲創意調飲:500ml茶調飲1種，速萃綠茶、清香型烏龍茶或紅茶任選一茶類，與其他在地農產配方材料進行創意茶飲調製。
- (2) 成品不因放置時間或溫度增加而影響口感。
- (3) 成品應與競賽前上傳之茶飲調製配方一致。
- (4) 裝飾物必須以衛福部公告之可用原料為主，賽前於會場指定區自行切割。
- (5) 會場備有裝飾物及清潔洗滌區，請勿在比賽會場洗手間清洗用

具及任意丟棄果皮，違規者將予以紀錄扣總分10分。

- (6) 茶飲創意調飲組茶湯用量需佔茶飲總量50%以上，成品風味可突顯茶味。
- (7) 配方需使用國產天然安全之水果、花草等相關製品，不得使用人工色素、辛香料、香料、香精、酒精等添加物及具香料之化工糖漿及奶精粉。

### 3. 評分標準：

- (1) 決賽評審委員: 5 人，包括產官學代表，需至少 1 人具備營養背景、1 人由茶改場專業人員及 1 人為茶飲業相關人員擔任，並提供評審委員遴聘推薦名單，需經茶改場同意。
- (2) 比賽成績由專家評審以總分最高者為優勝；如同分者則以口感為優先順序，最高分者為優勝。
- (3) 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議及關說。
- (4) 各選手必賽自創茶飲配方僅限於未發表之原始創作，不限任何做法，切勿抄襲，且創作權屬於大會所有。
- (5) 以參賽者為著作人，並取得著作財產權，機關則享有不限時間、地域、次數、非專屬、無償利用、並得再轉授權第三人利用之權利，包含重製權、公開口述權、公開播送權、公開展示權、改作權、編輯權，參賽者承諾對機關及其再授權利用之第

三人不行使著作人格權。

- (6) 大會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和茶飲名稱(請勿取不當不雅的名稱)。

決賽評分標準表

| 評分項目及分配           | 說明                                                                          |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 整體性及口感描述<br>(40%) | 1、名稱、材料、配方、口感（強化、轉化、或修飾茶飲之風味，突顯臺灣茶之風味特色）、協調性等。<br>2、使用在地農產品，需有產銷履歷或標章等國產認證。 |
| 理念及商品化之可行性 (40%)  | 1、配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。<br>2、茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。                           |
| 專業技術 (20%)        | 專業知識、態度、調製過程(速度及流暢度)、飲料成分、調製步驟、整潔與秩序感。                                      |

- 4、 得獎名單公布：決賽活動結束經評審團評定後，由長官及貴賓公布得獎名單

學生組:冠軍1組、亞軍1組、季軍1組。

業界組:冠軍1組、亞軍1組、季軍1組。

除前三名隊伍外，其餘隊伍為佳作。

- 5、 茶改場頒獎典禮

(1)配合茶改場公開頒獎活動，日期及地點於典禮前14天通知各獲

獎隊伍。

(2)頒發冠、亞、季軍之獎牌、獎狀及獎金。

**6、 獎勵方式：**

學生組:冠軍1組:15,000元；亞軍1組:10,000元；季軍1組:5,000元。

業界組:冠軍1組:15,000元；亞軍1組:10,000元；季軍1組:5,000元。

\*獎狀頒發予各組中每名選手，獎牌1組頒發乙面。

\*佳作得獎者將於競賽後由主辦單位統一寄發獎狀。

\*每位指導老師頒發感謝狀乙張。

附件一

## 2026全國創意茶飲調製競賽

### 【個人資料使用同意書】

大葉大學為辦理「2026全國創意茶飲調製競賽」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，並應與蒐集之目的具有正當合理之關聯，同時善盡維護與保密之責。

立同意書人\_\_\_\_\_（本人）（團體組需全員簽名）為「2026全國創意茶飲調製競賽」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/服務單位/科系/部門、稱職、聯絡電話、手機電話等資料，提供大葉大學舉辦之「2026全國創意茶飲調製競賽」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】（團體組需全員簽名）

姓名：\_\_\_\_\_（簽章）

中 華 民 國 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

## 附件二

# 農業部茶及飲料作物改良場-總場

## 交通指引

### 北上

1. 國道一至楊梅交流道下往（右）埔心方向直行，於四維路右轉後直行即可至本場。
2. 國道三於新竹系統轉接國道一至楊梅交流道下往（右）埔心方向直行，於四維路右轉後直行即可至本場。
3. 國道三至龍潭交流道下往龍潭方向，沿大昌路二段、大昌路一段接中豐路中山段，於聖亭路右轉直行，於五守街左轉即至本場。

### 南下

1. 國道一至楊梅交流道下往（左）埔心方向直行，於四維路右轉後直行即可至本場。
2. 國道三於大溪交流道下往中壢／66 快速道路方向接 112 甲縣道，行進約 350 公尺向左上快速道路 66 線，於平鎮二交流道

（龍潭／平鎮 中壢）出口下交流道平面道路靠左直行，於延平路三段左轉接台 1 線直行，於中興路（埔心火車站）左轉後直行，於五守街右轉即至本場。

### 大眾運輸：

1. 搭乘火車至中壢站改搭區間車至埔心站下車，沿中興路直行約 20 分鐘即可達本場。
2. 搭乘高鐵於新竹站下車，轉乘區間車竹北火車站至埔心站下車後步行約 20 分鐘即可達本場。

## 大葉大學 交通指引

### 自行開車：

- **國道1號(中山高速公路)南下：**於彰化交流道下，朝彰化市方向行駛，經中華西路、中央路(中央路橋)後，右轉中山路(台1線，約10公里)，再左轉中正東路146，右轉山腳路137，最後左轉學府路即可抵達大葉大學。
- **國道1號北上路線一：**在埔鹽系統交流道下，往員林方向行駛，經台76東西向快速道路(約20分鐘)，於林厝聯絡道下交流道，左轉山腳路137，右轉員草路(約200公尺)，再左轉山腳路(約4公里)，右轉學府路即可抵達。
- **國道1號北上路線二：**同樣在埔鹽系統交流道下，往員林方向行駛，經台76東西向快速道路(約6公里)，於員林交流道下，左轉莒光路(台1線)，左轉中山路(約10分鐘)，右轉中正東路(村上派出所旁)，右轉山腳路(約500公尺)，最後左轉學府路即可到達。
- **國道3號(福爾摩沙高速公路)南下：**於快官交流道接台74甲中彰快速道路(約15分鐘)，左轉彰員路接山腳路137(約15分鐘)，左轉學府路即可抵達大葉大學。

### 大眾運輸：

- **高鐵轉乘：**搭乘高鐵至台中站，轉乘台鐵南下列車至大村站或員林站，再轉搭交通車或計程車前往大葉大學。
- **台鐵轉乘：**搭乘台鐵至大村站或員林站，出站後可轉乘大葉大學的交通車或計程車前往校園。
- **交通車服務：**大葉大學提供多項接駁服務，包括台中烏日高鐵接駁車(假日)、1688員林生活圈交通車(大型巴士)、大學城525校外住宿生接駁車(中型巴士)、校園巡迴車、公車及特約計程車等，詳情可參考學校官方網站的交通資訊頁面