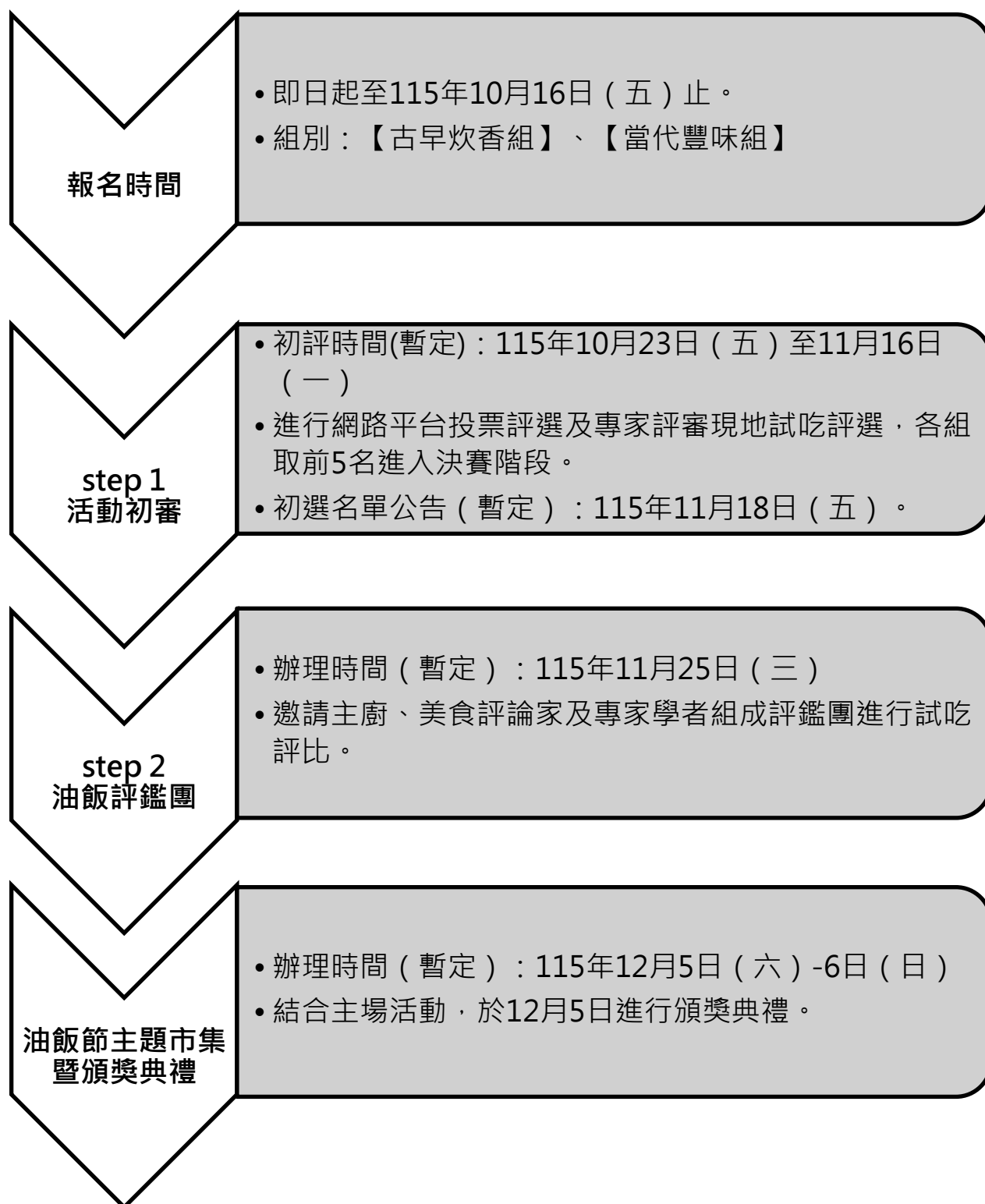


2026 新北油飯節 報名簡章



▲ 新北油飯節活動期程

一、活動簡介

新北市幅員廣闊人口多元，從傳統市場、商圈到巷弄老店，匯聚不同地域與世代的飲食文化，也孕育出各具特色的油飯風味，為提升社會大眾對於新北油飯文化的認識，新北市政府特舉辦「2026 新北油飯節」，邀請新北不同領域的油飯職人們共襄盛舉。

我們正在尋找古早好味道的傳統油飯，也期待看見顛覆味蕾的創意油飯料理。從市場小吃業者所代表的「古早炊香組」，到飯店、餐廳等業者所代表的「當代豐味組」，都歡迎您前來挑戰，總獎金高達 72 萬元，快來用您的廚藝，讓全台灣看見新北油飯好滋味。

二、辦理單位

主辦單位：新北市政府市場處

執行單位：純粹創意整合行銷有限公司

三、報名時間

即日起至 115 年 10 月 16 日 (五) 止。

四、報名方式

將填寫好的報名表寄送至「2026 新北油飯節工作小組收 (新北市板橋區三民路一段 210 號 4 樓 A 室)」或是填寫線上表單上傳相關資料即可。

線上表單連結：<https://reurl.cc/nxl2b8>



五、活動相關時程：

活動流程	時程規劃 (暫定)
網路票選及專家試吃	115 年 10 月 23 日(五)至 11 月 16 日(一)
油飯評鑑團	115 年 11 月 25 日 (三) 或是由主辦單位另行通知競賽時間

活動流程	時程規劃 (暫定)
油飯市集暨頒獎典禮	115 年 12 月 5 日(六)

六、報名資格

須為新北市轄內之商圈、公有市場、攤集場區或具稅籍登記之商家、餐廳業者、旅宿餐飲業者或攤商，並實際販售油飯料理項目。

報名對象	繳附證明	報名組別
旅宿餐飲 商圈、特色餐廳	稅籍登記/商業登記證明	當代豐味組
公有市場	新北市政府市場處公有市場內之攤商	古早炊香組
攤集場區	需附上攤位所在位置區域及經營照片	
其他	稅籍登記/商業登記證明	

＊ 每一報名對象限報名一個組別。

＊ 主辦單位將視報名資料確認組別。

七、評選方式

(一) 網路票選&專家現地試吃評選(新北油飯節-初審)

(1)審查期間：115 年 10 月 23 日(五)至 11 月 16 日(一) (暫定)

(2)審查方式：透過網路票選及主辦單位安排之現地品評，將兩項成績依權重加總計算初選總成績，並依各組成績排序，選出各組前 5 名晉級店家，進入下一階段評鑑。

※ 現地評核內容包含：

- 店家 / 攤位實際營業狀況記錄/拍攝
- 攤位(店面)環境、衛生與整體形象記錄/拍攝
- 參賽料理實品記錄/拍攝

(3)入選名額：兩組各取評分分數最高者前 5 名

■ 古早炊香組：5 名

■ 當代豐味組：5 名

(4) 評分標準

1. 網路票選 | 占初選總成績 40%

將透過新北市政府公民參與網路投票系統 iVoting 平台票選，本次票選採「票數級距計分制」，依店家累積得票數換算對應分數，最高可取得 40 分，並納入初選總成績計算。**另各組網路票選最高票店家，將獲頒人氣獎**，提升民眾參與感及活動話題性。

計分方式如下：

得票數	分數
5,000 票(含)以上	40
3,000 票(含)以上，未達 5,000 票	32
1,000 票(含)以上，未達 3,000 票	24
500 票(含)以上，未達 1,000 票	16
未達 500 票	8

2. 專家現地初評 | 占初選總成績 60%

邀請具餐飲、美食及衛生案業背景之評審，實際前往參賽店家進行現地試吃與評鑑，從作品風味、米飯口感、食材搭配、店家環境及整體特色等面向進行綜合評分，專家評審分數最高可取得 60 分，並納入初選總成績計算，與網路票選成績加總後形成最終初選總分，依各組排名選出前 5 名晉級下一階段評鑑。

■古早炊香組 | 占初選總成績 60%

以傳統古早味油飯為核心。

評選項目	佔比	說明
① 風味與口感	15 分	糯米熟度與口感是否適中；米粒是否飽滿 Q 彈、油香、醬香與配料香氣是否協調，整體風味是否具有層次與耐吃度。
② 傳統技法與傳承特色	15 分	是否展現油飯傳統製作技法與職人功夫；蒸炊、報香、拌炒等製程是否掌握得宜；是否具有店家自身傳承作法或特色。
③ 食材選用與搭配	10 分	主要食材品質是否良好；配料比例與搭配是否洽當，並能相互襯托油飯主體風味。
④ 衛生環境	10 分	店家料理及備餐環境是否整潔；食材保存、器具使用、工作區域及從業人員衛生管理是否妥適。
⑤ 油飯詮釋	10 分	店家是否能清楚介紹自身油飯特色、製作理念與品牌故事；並說明其傳承背景、特色作法與在地飲食文化之連結。
總分	60 分	

■當代豐味組

以油飯為基礎進行創新詮釋，評選重點包含料理創意呈現。

評分面向	佔比	說明
① 風味與口感	15 分	米飯口感與整體調味是否適切；不同食材、醬汁與油飯主體是否協調，創新之餘仍具有完整且令人回味的風味。
② 創意與料理技法	15 分	是否在食材、料理技法、風味組合或料理概念上具有創新表現；創意是否合理並能提升料理完整度。
③ 食材搭配與完整性	10 分	創新食材與油飯主體是否融合；各項元素是否具有搭配邏輯，並共同構成完整料理。
④ 衛生環境	10 分	店家料理及備餐環境是否整潔；食材保存、器具使用、工作區域及從業人員衛生管理是否妥適。

評分面向	佔比	說明
⑤ 油飯詮釋	10 分	店家是否能清楚介紹自身油飯的創作理念、料理特色與品牌故事，並說明如何透過食材、技法或風味設計，呈現對油飯的新詮釋。
總分	60 分	

※ 計算方式

1. 皆使用「實際得分加總法」計算，依據評選標準進行分數配比，並計算出其最終分數。
2. 各組參賽者依最終總得分高低進行排名，並取各組前 5 名晉級決賽。
3. 分數相同者，將依評分面向①②③④⑤依序計算。

(二) 油飯評鑑團(新北油飯節-決賽)

(1)審查期間：115 年 11 月 25 日(三)(暫定)

(2)審查方式：由 7 位意見領袖組成油飯評鑑團，包含美食主廚、美食評論家、專家學者及具影響力之美食 KOL，於決賽階段（油飯評鑑）進行現場實作料理之實地試吃評比。

(3)獲選公告：11 月 18 日於官方臉書公告晉級決賽名單

(4)評分標準：

■古早炊香組

以傳統古早味油飯為核心，評選重點著重於食材、風味及香氣等

評分面向	比例	說明
① 風味與口感	40 分	糯米熟度、Q 彈度與濕潤度是否適中；整體調味是否平衡、順口耐吃。
② 香氣表現	25 分	油香、醬香及配料香氣是否充分融合，香氣是否自然且具有層次。
③ 食材與外觀	20 分	食材品質、配料比例是否適切；色澤及整體呈現是否自然誘人、具食慾感。
④ 經典特色	15 分	是否呈現傳統油飯應有的風味特色與料理技法，展現經典油飯的完整性。
總分	100 分	

■當代豐味組

以油飯為基礎進行創新詮釋，評選重點包含料理創意呈現方式等。

評分面向	比例	說明
① 風味與口感	35 分	米飯口感與整體調味是否適切；各項風味是否協調、具有層次且順口。
② 香氣表現	20 分	食材及料理技法所呈現的香氣是否協調，並能提升整體料理風味。
③ 食材與外觀	20 分	食材搭配是否合理；色彩、造型與整體呈現是否具有食慾感及料理質感。
④ 創意表現	25 分	是否透過食材、技法或風味組合展現創新，且創新後仍保有「油飯」的核心特色。
總分	100 分	

※ 計算方式

1. 皆使用「實際得分加總法」計算，依據評選標準進行分數配比，並計算出其最終分數。
2. 參賽者名次將依最終分數得分高低，進行名次排序，得分高者，給予較優先名次。

八、其他評選標準釋義

評分項目	說明
環境整潔	商家商品陳列是否整齊、週遭環境整潔衛生等。
食品口味	食品口感與味道、整體口味搭配及獨特性等。
食材運用	食材選擇與製作方式是否符合健康、在地特色及普遍價格成本等原則，並須確實符合實際或預計販賣之商品。
服務特色	服裝儀容是否恰當、服務態度是否親切，以及是否提供專業商品介紹、送貨到府服務、促銷回饋活動等。
料理創意	綜合評比食品外觀、口味、烹調方式、食材選擇等，是否具市場特殊性、歷久不衰性等創意原則。

＊ 補充說明：上述評選標準釋義，係提供評審進行評鑑時之參考原則，實際評分方式與評鑑重點，得由評審依現場評鑑情形進行專業判斷與綜合評量；主辦單位及評鑑團主審，並保有最終評分標準之認定與調整權利。

九、獎勵及表揚

類別	名次	數量	獎勵
古早組	第1名	1名	● 頒發「2026新北油飯節」獎牌乙式。 ● 頒發新臺幣15萬元獎金。
	第2名	1名	● 頒發「2026新北油飯節」獎牌乙式。 ● 頒發新臺幣10萬元獎金。
	第3名	1名	● 頒發「2026新北油飯節」獎牌乙式。 ● 頒發新臺幣5萬元獎金。
	優選	2名	● 頒發「2026新北油飯節」獎牌乙式。 ● 頒發新臺幣2萬5仟元獎金。
	人氣獎	1名	● 頒發「2026新北油飯節」獎牌乙式。 ● 頒發新臺幣1萬元現金。
當代組	第1名	1名	● 頒發「2026新北油飯節」獎牌乙式。 ● 頒發新臺幣15萬元獎金。
	第2名	1名	● 頒發「2026新北油飯節」獎牌乙式。 ● 頒發新臺幣10萬元獎金。
	第3名	1名	● 頒發「2026新北油飯節」獎牌乙式。 ● 頒發新臺幣5萬元獎金。
	優選	2名	● 頒發「2026新北油飯節」獎牌乙式。 ● 頒發新臺幣2萬5仟元獎金。
	人氣獎	1名	● 頒發「2026新北油飯節」獎牌乙式。 ● 頒發新臺幣1萬元現金。

十、其他

1. 參賽者需配合參加主辦單位舉辦之「新北油飯節評鑑」、「油飯市集」及「頒獎典禮」等相關活動，尚未參加者，主辦單位得取消參賽及獲獎資格，並不予相關獎勵、補貼或表揚，並得由其他參賽者代替之，參賽者不得異議。
2. 參賽者獲得之獎勵及補貼金額，應依所得稅法及相關法規扣繳，實際頒發金額以扣繳後金額發放之，並提供主辦機關相關核銷領據，參賽者不得異議。

3. 主辦單位保留本簡章及比賽規則相關補充及解釋權利，參賽者不得異議。
4. 參賽者應自行確保食材及工具之衛生、安全符合食品安全衛生標準，並配合主辦單位要求提供相關檢測樣品，倘違反相關法規及標準者，應自行負責及負擔相關賠償責任。

十一、聯絡窗口

2026 新北油飯節工作小組

- 聯絡時間：週一至週五 11：00 至 18：30
- 送件地址：新北市板橋區三民路一段 210 號 4 樓 A 室
- 電子信箱：oadmcmc04@gmail.com
- 林先生 (02) 2958-0011 分機 262
- 戴小姐 (02) 2958-0011 分機 378

主辦單位：新北市政府市場處

- 聯絡時間：週一至週五 09：00 至 17：00
- 送件地址：新北市新莊區中正路 176 號 9 樓(營運規劃科)
- 張小姐 (02) 2276-5006 分機 2002

表 1、2026 新北油飯節 參展報名表

填表 須知	1. <u>報名資格：新北市內公有零售市場、攤集區及列管夜市之攤鋪。</u> 2. 本人特此聲明本報名表所提供資料完全屬實，如有不實，願負一切責任。 3. 參與2026新北油飯節之報名者須配合完成初審及油飯評鑑團的評比。 4. 入選的店家須參與油飯市集活動，未入選之店家須經過主辦單位核定方可參加。 5. 報名表（表1）填妥後，於115年10月16日（五）前交付新北油飯節工作小組，如有問題請洽工作小組（02）2958-0011分機262或378或市場處張小姐：（02）2276-5006分機2002。
------------------	--

一、報名基本資料

報名組別	☐ 古早炊香組 ★適合對象： 傳統油飯老店、市場攤商、專賣油飯的老字號。 競賽內容： 以「油飯料理」為主題，推出油飯料理。		
攤位（店家）名稱 或飯店、餐廳名稱		所屬市場 或 店家地址	
聯絡人			
聯繫電話	市話： 手機：	營業時間	____：____至____：____ 公休日：每週____
Line ID		方便聯繫 時間	☐ 上午（10:00 - 12:00） ☐ 下午（13:30 - 17:00） ☐ 隨時皆可
社群平台 （FB、IG）	FB： IG：	是否具原住 民、新住民、身 心障礙等身分	☐ 原住民 ☐ 新住民 ☐ 身心障礙 ☐ 否
攤位（店家） 特色簡介 （約 100 字）			
其他經歷	（其他獲獎經歷或特殊事蹟；若無則免。）		

二、參賽資料填寫表-古早炊香組

古早炊香組	
油飯料理 商品名稱	範例：古早味油飯
建議售價	新台幣 _____ 元
料理內容物 (請列出包含哪些配 菜，若有搭配小菜 亦可)	範例：蝦米、香菇、紅蔥頭
美味特色 (可勾選或補充)	☐ 香氣厲害 (油香/醬香/配料香) ☐ 獨門醬料 (自製醬料/甜辣醬) ☐ 配料一絕 (醃黃瓜/醬菜) ☐ 口感厲害 (飽滿/Q 彈/粒粒分明) ☐ 補充說明： _____ (例如：醬料是阿公傳下來的)
簽章	(負責人簽章)

中華民國 年 月 日

表 1、2026 新北油飯節 參展報名表

填表 須知	1. <u>報名資格：新北市內商圈、特色餐廳與旅宿餐飲</u> 2. 本人特此聲明本報名表所提供資料完全屬實，如有不實，願負一切責任。 3. 參與2026新北油飯節之報名者須配合完成初審及油飯評鑑團的評比。 4. 入選的店家須參與油飯市集活動，未入選之店家須經過主辦單位核定方可參加。 5. 報名表（表1）填妥後，於115年10月16日（五）前交付新北油飯節工作小組，如有問題請洽工作小組（02）2958-0011分機262或378或市場處張小姐：（02）2276-5006分機2002。
----------	---

一、報名基本資料

報名組別	☐ 當代豐味組 ★適合對象：新北特色餐廳或旅宿餐飲等業者。 競賽內容：推出特色油飯料理（自家招牌油飯料理或創新呈現）		
攤位（店家）名稱 或飯店、餐廳名稱		所屬市場 或 店家地址	
聯絡人			
聯繫電話	市話： 手機：	營業時間	____：____至____：____ 公休日：每週____
Line ID		方便聯繫 時間	☐ 上午（10:00 - 12:00） ☐ 下午（13:30 - 17:00） ☐ 隨時皆可
社群平台 （FB、IG）	FB： IG：	是否具原住民、新住民、身心障礙等身分	☐ 原住民 ☐ 新住民 ☐ 身心障礙 ☐ 否
攤位（店家） 特色簡介 （約 100 字）			
其他經歷	（其他獲獎經歷或特殊事蹟；若無則免。）		

二、參賽資料填寫表-當代豐味組

當代豐味組	
油飯料理 商品名稱	範例：黃金油飯香腸鍋巴米漢堡
建議售價	新台幣 _____ 元
料理內容物 (料理食材選用與 設計理念)	範例：選用嚴選時令食材，利用油飯的黏稠度，將食材的鮮度最大化
美味特色 (可勾選或補充)	☐ 特殊烹調 (油炸/煙燻/慢燉/煎烤) ☐ 風味創新 (中西合併/異國香料/創意醬汁) ☐ 配料獨特 (特殊食材/稀有部位) ☐ 視覺擺盤 (精緻/色彩豐富) ☐ 補充說明： _____ (例如：醬料是經過 48 小時慢火熬煮的)
簽章	 (負責人簽章)

中華民國 年 月 日

三、資料繳交與注意事項

請確認檢附以下證明文件與照片，資料不全者將影響評選資格與後續宣傳權益，敬請配合。

【步驟一】應附證明文件 請依您的店家類型，確認附件是否齊全：	
☐ 商圈店家/一般餐廳/飯店：需隨表附上「營業登記」或「稅籍登記證明」影本。 ☐ 攤集場/市場攤商：需提供「攤位營業之店面照片」，可與參賽照片一同上傳。	
【步驟二】照片上傳（請掃描 QR Code 或寄送 E-mail 至工作小組信箱） 請傳送以下 3-4 張照片：	
☐ 店面外觀/招牌（清楚辨識店名）。 ☐ 店內環境 1-3 張（光線明亮）。 ☐ 參賽料理特寫 1-2 張（光線明亮）。 ☐ 老闆/主廚與料理合照（選傳，若有尤佳）。	
照片與電子檔上傳方式（請擇一）	
方式 A：官方 LINE 傳送（推薦！最快速） ● 請掃描 QR Code 或搜尋 ID：@667pnpxn 加入好友。 ● 傳送時請註明：「店名 + 負責人姓名」	
方式 B：E-mail 寄送 ● 收件信箱：oadmcmc04@gmail.com ● 信件主旨請寫：【報名資料】店名_負責人姓名	

※ 參賽聲明：

1. 填妥並回傳報名表後，即表示同意上述規定，請確實遵守本簡章規定事項以保障自身權益。
2. 參賽店家同意授權主辦單位使用提供之照片與文字進行活動宣傳。