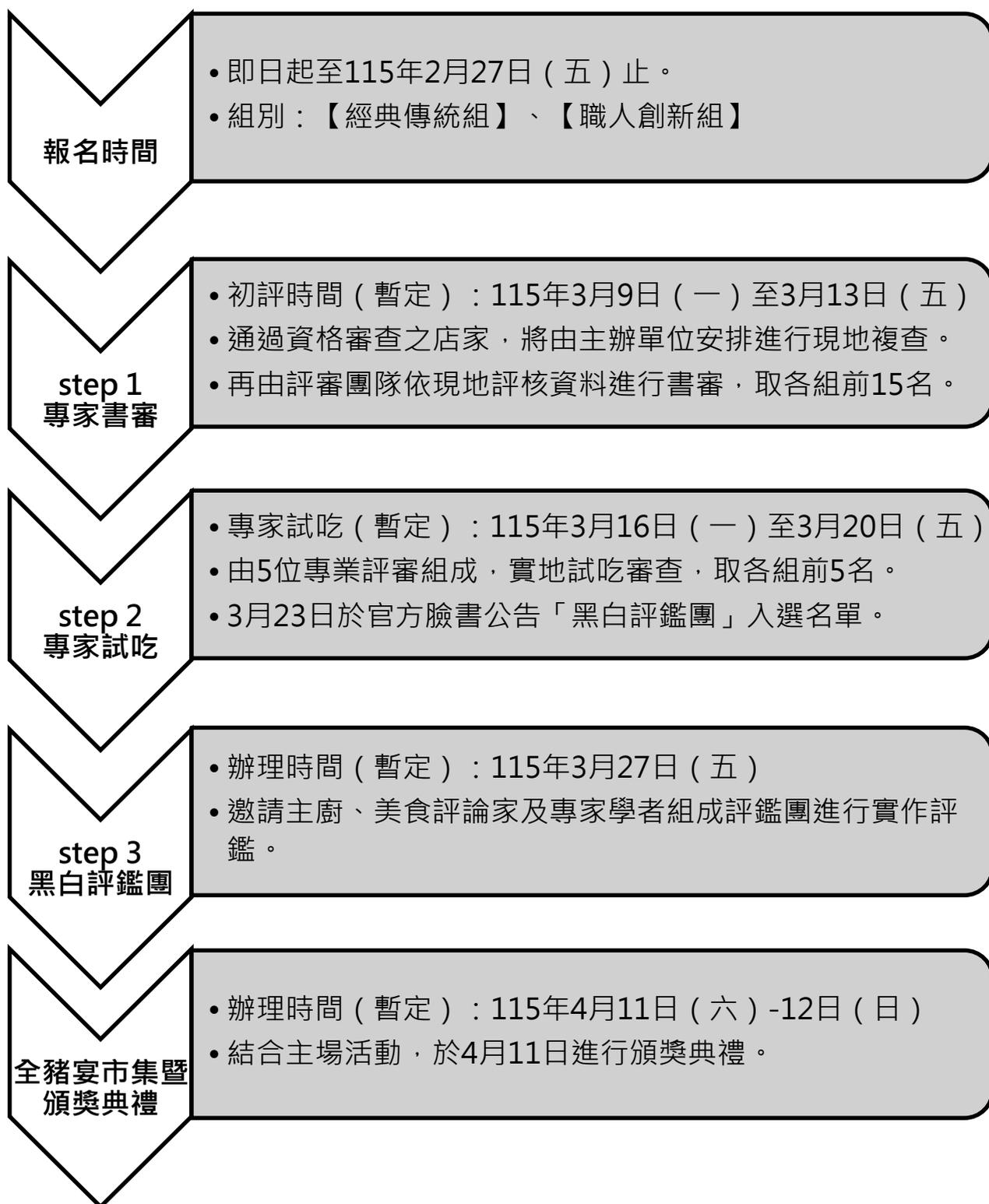


# 2026 新北黑白切大賽 報名簡章



## ▲ 新北黑白切大賽活動期程

## 一、活動簡介

### 全台最懂豬肉的城市，尋找能代表新北的「神級滋味」！

根據數據顯示，新北市每日豬肉需求佔比全台居冠，為了發掘深藏在民間的好味道，新北市政府舉辦「2026 新北黑白切大賽」，邀請所有與「豬料理」為伍的職人們共襄盛舉。

我們正在尋找堅持古法的傳統黑白切，也期待看見顛覆味蕾的創意豬料理。只要您在新北市擁有實體店面、攤位，無論是市場老攤還是特色餐廳，都歡迎來挑戰！總獎金高達 70 萬元，快來用您的廚藝，讓全台灣看見新北的好味道。

## 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 2 月 27 日 (五) 止。

## 四、報名方式

將填寫好的報名表寄送至「2026 新北黑白切大賽工作小組收 ( 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://lihi3.me/ZAVaR>



## 五、活動相關時程：

活動流程	時程規劃 (暫定)
專家書審	115 年 3 月 9 日(一)至 3 月 13 日(五)
專家試吃	115 年 3 月 16 日(一)至 3 月 20 日(五)

活動流程	時程規劃 (暫定)
黑白盤評鑑團	115 年 3 月 27 日(五) 或是由主辦單位另行通知競賽時間
全豬宴市集頒獎典禮	115 年 4 月 11 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，並實際販售黑白切或豬肉料理項目。

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	職人創新組
公有市場	新北市政府市場處公有市場內之攤商	經典傳統組
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。

## 七、評選方式

### (一) 專家書審(新北黑白切大賽-初審)

(1)審查期間：115 年 3 月 9 日(一)至 3 月 13 日(五) (暫定)

(2)審查方式：通過資格審查之店家，將由主辦單位安排進行現地複查確認報名資料無誤，再由評審團隊依現地評核資料進行書審，取各組前 15 名。

#### ※ 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 15 名

- 經典傳統組：15 名
- 職人創新組：15 名

#### (4) 評分標準

##### ■ 經典傳統組

以傳統黑白切料理為核心。(建議套餐形式)

書審評分面向	佔比	說明
① 傳統黑白切詮釋完整度	30%	是否清楚呈現黑白切料理背景、品項特色與傳統技法傳承精神
② 料理內容與呈現說明	25%	料理介紹是否完整，包含食材運用、品項說明、製作概念與特色描述
③ 店家經營背景與故事性	25%	店家歷史、經營理念、傳承脈絡及文化價值之書面呈現
④ 環境形象與整體專業度	20%	店面 / 攤位環境照片、環境整潔、服務特色、視覺一致性及資料完整度

##### ■ 職人創新組

以黑白切為基礎進行創新詮釋，評選重點包含料理創意呈現。

書審評分面向	佔比	說明
① 創新概念與黑白切轉譯	40%	是否以黑白切為核心進行創新詮釋，概念清楚且具說服力
② 料理企劃與特色說明	30%	創意料理介紹、命名、發想邏輯及差異化說明之完整度
③ 品牌行銷與市場表現	15%	行銷成果、社群經營、媒體曝光或活動參與等佐證資料
④ 視覺呈現與整體完成度	15%	環境整潔、服務特色、料理呈現視覺、品牌形象與作品整體專業度

#### ※ 計算方式

1. 皆使用「總分法」計算，依據評選標準進行分數配比，並計算出其最終分數（採四捨五入，計算至小數點後第一位）。
2. 參賽者名次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。
3. 分數相同者，採書審評分面向①②③④依序計算。

## (二) 專家試吃(新北黑白切大賽-複賽)

(1) 審查期間：115 年 3 月 16 日(一)至 3 月 20 日(五)(暫定)

(2) 審查方式：由 5 位專業評審，其中包含餐飲專業 3 位、餐飲衛生講者 1 位、行銷領域專家 1 位組成，並實地試吃審查，取各組前 5 名。

(3) 獲選公告：於 3 月 23 日官方臉書公告「黑白評鑑團」入選名單

(4) 兩組各取分數最高者前 5 名

(5) 評分標準：

### ■經典傳統組

以傳統黑白切料理為核心，評選重點著重於食材、技法、刀工及風味等。

評分面向	比例	說明
① 料理風味	50%	是否忠於經典黑白切食品風味
② 火候與基本功	20%	滷製、切/刀工、熟度
③ 食材處理	10%	內臟去腥、口感乾淨
④ 出菜賣相	10%	盤面整齊、色澤誘人
⑤ 故事性	10%	料理理念

### ■職人創新組

以黑白切為基礎進行創新詮釋，評選重點包含料理創意呈現方等用。

評分面向	比例	說明
① 創意轉譯	40%	黑白切概念轉換敘事
② 風味平衡	20%	味覺風味評比
③ 技法完成度	15%	火候、刀工、技術完成度
④ 視覺與整體感	15%	是否具藝術(創意)感
⑤ 市場性	10%	是否能成為話題菜

### ※ 計算方式

1. 皆使用「總分法」計算，依據評選標準進行分數配比，並計算出其最終分數（採四捨五入，計算至小數點後第一位）。
2. 參賽者名次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。

### (三) 黑白評鑑團(新北黑白切大賽-決賽)

(1)辦理日期：115 年 3 月 27 日(暫定)。(或是主辦單位另行通知)

(2)審查方式：由 7 位意見領袖組成黑白評鑑團，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(黑白評鑑)進行現場實作料理之實地試吃評比，決賽採全程盲吃評鑑方式辦理，評審於評比過程中：

1. 無法得知參賽者身分、店名、料理名稱及組別資訊。
2. 不進行任何料理介紹、說明或背景敘述。
3. 評審僅依實際試吃之料理風味表現進行評分與排序。

(3)評分標準(決賽盲吃):本階段評選以料理風味為唯一評分依據，評審依據試吃後之整體味覺感受進行比較與排序。

#### ■ 經典傳統組

評審依料理風味是否忠於傳統黑白切之經典味，進行整體排序。

#### ■ 職人創新組

評審依料理風味之完整度、平衡度與創新表現，進行整體排序。

### 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
經典組	第1名	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 頒發「2026新北黑白盤」陶瓷獎盤乙式。</li> <li>● 頒發新臺幣15萬元獎金。</li> </ul>
	第2名	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 頒發「2026新北黑白盤」陶瓷獎盤乙式。</li> <li>● 頒發新臺幣10萬元獎金。</li> </ul>
	第3名	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 頒發「2026新北黑白盤」陶瓷獎盤乙式。</li> <li>● 頒發新臺幣5萬元獎金。</li> </ul>
	優選	2名	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 頒發「2026新北黑白盤」陶瓷獎盤乙式。</li> <li>● 頒發新臺幣2萬5千元獎金。</li> </ul>
職人組	第1名	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 頒發「2026新北黑白盤」陶瓷獎盤乙式。</li> <li>● 頒發新臺幣15萬元獎金。</li> </ul>
	第2名	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 頒發「2026新北黑白盤」陶瓷獎盤乙式。</li> <li>● 頒發新臺幣10萬元獎金。</li> </ul>
	第3名	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 頒發「2026新北黑白盤」陶瓷獎盤乙式。</li> <li>● 頒發新臺幣5萬元獎金。</li> </ul>
	優選	2名	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 頒發「2026新北黑白盤」陶瓷獎盤乙式。</li> <li>● 頒發新臺幣2萬5千元獎金。</li> </ul>

## 十、 其他

1. 參賽者需配合參加主辦單位舉辦之「新北黑白盤評鑑」、「全豬宴市集」及「頒獎典禮」等相關活動，倘未參加者，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 新北黑白切大賽工作小組

- 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 211
- 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)
- 李先生 ( 02 ) 2276-5006 分機 2009
- 張小姐 ( 02 ) 2276-5006 分機 2002

表 1、2026 新北黑白切大賽 參展報名表

填表 須知	<p>1. <u>報名資格：新北市內商圈、特色餐廳與旅宿餐飲、公有零售市場、攤集區及列管夜市之攤鋪。</u></p> <p>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。</p> <p>3. 參與2026新北黑白切大賽之報名者須配合完成專家書審及黑白盤評鑑團的評比。</p> <p>4. 入選的店家須參與全豬宴市集活動，未入選之店家須經過主辦單位核定方可參加。</p> <p>5. 報名表(表1)填妥後，於115年2月27日(五)前交付新北黑白切大賽工作小組，如有問題請洽工作小組(02)2958-0011分機211或378或市場處李先生:(02)2276-5006分機2009。</p>
----------	--

一、報名基本資料

報名組別	<input type="checkbox"/> 經典傳統組 ★適合對象：傳統切仔麵店、市場攤商、專賣黑白切小菜的老字號。 競賽內容：以「氽燙的豬肉料理」為主題，推出黑白切料理。 <input type="checkbox"/> 職人創新組 ★適合對象：新北特色餐廳或旅宿餐飲等業者。 競賽內容：推出特色豬肉料理(自家招牌豬肉料理或新品菜色)。		
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	<input type="checkbox"/> 上午(10:00 - 12:00) <input type="checkbox"/> 下午(13:30 - 17:00) <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 原住民 <input type="checkbox"/> 新住民 <input type="checkbox"/> 身心障礙 <input type="checkbox"/> 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-經典傳統組

經典傳統組	
黑白切料理 商品名稱	範例：古早味三寶拼盤
建議售價	新台幣 _____ 元
料理內容物 (請列出包含哪些部位或小菜，若有搭配主食亦可)	範例：嘴邊肉、粉腸、滷蛋
美味特色 (可勾選或補充)	<input type="checkbox"/> 刀工厲害 (切得薄/去筋膜) <input type="checkbox"/> 獨門醬料 (自製蒜蓉醬/甜辣醬) <input type="checkbox"/> 湯頭/烹調 (大骨高湯燙/口感軟嫩) <input type="checkbox"/> 口感厲害 (軟嫩/Q彈/新鮮溫體) <input type="checkbox"/> 補充說明： _____ (例如：醬料是阿公傳下來的)
豬肉來源標示	產地： _____ (例如：新北)
	豬種： <input type="checkbox"/> 白豬 <input type="checkbox"/> 黑豬 <input type="checkbox"/> 其他
	部位： _____ (例：膈肌、大腸頭)
簽章	(負責人簽章)

中華民國      年      月      日

三、參賽資料填寫表-職人創新組

職人創新組	
創意豬肉料理 商品名稱	範例：嫩煎松阪肉佐松露醬
建議售價	新台幣 _____ 元
料理設計概念 (料理食材選用與 設計理念)	範例：選用在地黑毛豬頰肉，以此部位致敬傳統黑白切的「嘴邊肉」，結合西式低溫烹調手法…
美味特色 (可勾選或補充)	<input type="checkbox"/> 特殊烹調 (舒肥/炭烤/煙燻/慢燉) <input type="checkbox"/> 風味創新 (中西合併/異國香料/創意醬汁) <input type="checkbox"/> 部位運用 (特殊分切/稀有部位) <input type="checkbox"/> 視覺擺盤 (精緻/色彩豐富) <input type="checkbox"/> 補充說明： _____ (例如：創意表現)
豬肉來源標示	產地： _____ (例如：新北)
	豬種： <input type="checkbox"/> 白豬 <input type="checkbox"/> 黑豬 <input type="checkbox"/> 其他
	部位： _____ (例：戰斧、三層肉、腿庫)
簽章	(報名聯繫人簽章及店章)

中華民國      年      月      日

#### 四、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。**

<b>【步驟一】應附證明文件</b> 請依您的店家類型，確認附件是否齊全：	
<input type="checkbox"/> 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。	
<input type="checkbox"/> 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。	
<b>【步驟二】照片上傳（請掃描 QR Code 或寄送 E-mail 至工作小組信箱）</b> 請傳送以下 3-4 張照片：	
<input type="checkbox"/> 店面外觀/招牌（清楚辨識店名）。	
<input type="checkbox"/> 店內環境 1-2 張（光線明亮）。	
<input type="checkbox"/> 參賽料理特寫 1-2 張（光線明亮）。	
<input type="checkbox"/> 老闆/主廚與料理合照（選傳，若有尤佳）。	
<b>照片與電子檔上傳方式（請擇一）</b>	
方式 A：官方 LINE 傳送（推薦！最快速）	
● 請掃描 QR Code 或搜尋 ID：@370hcwxw 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。