

2017 高雄下酒菜料理競賽

一般店家報名簡章

一、主辦單位

高雄市政府經濟發展局

二、承辦單位

寬寬整合行銷股份有限公司

三、報名組別

一般店家組

四、報名資格

設籍於高雄市之店家，不限店家營業販售項目，皆可報名。

※凡參加競賽之店家，須派設一名主要聯繫人擔任窗口。

※報名應備資料及方式：報名表一份、料理完成照片及菜色簡介。

五、參賽內容

店家須搭配高雄海洋 5 寶(石斑魚、魷魚、鮪魚、秋刀魚、虱目魚)其中之一入菜，作為參賽料理主食材或與參賽招牌料理做結合、搭配，烹調出特色料理。

發想創造成創新下酒菜料理，料理方式不限。

不限營業販售品項，皆可報名。

1. 第 1 階段初賽：將招牌料理報名資訊以 E-MAIL、傳真或限時掛號郵寄的方式送至活動單位報名，進行網路人氣票選。

2. 第 2 階段複賽：依主辦單位安排評審到店家試吃

3. 第 3 階段決賽：依照指定食材現場料理參賽料理，評審試吃評分。

參賽者須自備食材及餐盤。

以上內容，如有異動皆以主辦單位公佈為主。

六、報名方式：即日起至 106 年 5 月 19 日(五)23:59 截止

進入活動官網下載「一般店家組」報名表，詳填相關資料，信件主旨：「2017 高雄下酒菜料理競賽」報名。

報名方式：

1. E-mail 至 kschahappy@gmail.com

2. 限時掛號郵寄至 10684 台北市大安區信義路 4 段 57 號 11 樓 寬寬整合行銷-2017 高雄下酒菜料理競賽收。

3. 傳真號碼：(02)2325-0807

E-mail/限時掛號郵寄/傳真皆須附上以下文件：

1. 報名表乙份(需蓋妥店家大、小章)

2. 店家參加下酒菜料理之料理照片。

※限時掛號郵寄以 5/19 郵戳為憑

※報名表下載處：<https://event.udn.com/ulive/2017snack/>

七、競賽辦理時程

■**初賽網路票選** 2017/5/22(18:00 開始)-2017/6/7(18:00 截止)網路人氣投票
由所有網友共同至報名頁面進行投票，經票數統計，一般店家組前 10 名，可晉級第 2 階段競賽。

晉級店家將由主辦單位主動通知，告知第 2 階段評審試吃評選事宜。

■**複賽評審試吃** 2017/6/15-2017/6/25

由評審團親臨參賽店家試吃參賽料理，進行評分。

一般店家組前 4 名，可晉級第 3 階段競賽。

晉級店家將由主辦單位主動通知，告知第 3 階段現場料理競賽事宜。

■**決賽現場料理** 2017/6/26-2017/7/7

決賽舉辦地點將於競賽官網公告及電話通知參賽店家。

一般店家組前 2 名，可進駐 2017 高雄啤酒節大會食堂。

以上內容，如有異動皆以主辦單位公佈為主。

八、2017 高雄啤酒節大會食堂店家之義務及權利辦法

1. 須全程配合 2017 高雄啤酒節活動日期及時間，7 月 21 日 17:00-23:00、7 月 22 日 14:00-23:00、7 月 23 日 14:00-23:00，另須配合承辦單位所安排之進退場時間。

2. 進駐 2017 高雄啤酒節大會食堂之店家，須配合主辦單位規劃，提供現場觀眾 50 份試吃品。

3. 於現場所販售之菜單品項，需與承辦單位事先確認，整體菜單品項數量最多不超過 10 項。禁止品項不得於現場販售：禁止品項：含酒精類飲料、咖啡、茶、水、乳飲、氣泡類飲料。

4. 店家所需食材、飲用水、調味料、廚具、餐盤、餐具、烹調設備(冰箱、微波爐、烤箱…等)，皆由店家自行準備，承辦單位不負保管賠償責任。

5. 承辦單位提供廚房空間，販售吧檯，電力(220V 10A，110V 15A，一般 3 孔插座)。

6. 菜單品項之販售金額，不得高於一般市價之 50%。除不須開立發票之店家，其餘店家皆須開立發票或免用統一發票收據，若發現漏開發票或收據之店家將不列入明年合作名單。

7. 現場販售之所有食品安全需符合當地相關法令規範，若有任何食品安全問題，由店家全權負責，與承辦單位無關。另為確保食品安全，將由承辦單位與參與活動之店家簽立食品安全切結書，以保障現場銷售產品飲食安全。同時，承辦單位將為現場民眾保險，提供雙重保障。

以上內容，如有異動皆以主辦單位公佈為主。

「2017 高雄下酒菜料理競賽」報名表
一般店家

單位名稱 負責人		用印處	公司或行號大小章
競賽組別	一般店家組	統一編號	
料理名稱			
食材說明			
料理方式說明			
聯絡地址			
聯絡人		手機	
電話		傳真	
E-mail			

報名時間：即日起-5/19(23:59 截止)

報名洽詢專線：週一至週五(13:00-21:30)(02)2325-2397#257 楊小姐

電子信箱：kschahappy@gmail.com

收件地址：10684 台北市大安區信義路 4 段 57 號 11 樓 寬寬整合行銷股份有限公司收；信件主旨：「2017 高雄下酒菜料理競賽」報名(5/19 郵戳為憑)

傳真號碼：(02)2325-0807

※報名應備資料及方式：報名表乙份、料理完成照片及菜色簡介，倘資料不全不予受理。

2017 高雄下酒菜料理競賽

一般店家評選方式

一、第 1 階段初賽，5/22(18:00 開始)-6/7(18:00 截止)網路人氣投票

依店家上傳之下酒菜照片投票，一般店家組票選網路人氣前 10 名店家，可進入第 2 階段評選。

店家須搭配高雄 5 寶(石斑魚、魷魚、鮪魚、秋刀魚、虱目魚)其中之一入菜為參賽料理主食材或與參賽招牌料理做結合、搭配，烹調出特色料理。

店家下酒菜照片規定：烹煮創意下酒菜並拍成照片，照片須清晰可辨。

■網路人氣投票方式：

於高雄下酒菜料理競賽官網 <https://event.udn.com/ulive/2017snack/> 點選進入投票頁面。

※一個 Facebook 臉書帳號限每日投票一次，隔日可再次投票一次。

■歡迎所有參賽美食商家自我網路行銷，積極拉票，強力號召固定客人或網路粉絲上網投票。

二、第 2 階段複賽，6/15-6/25 評審團試吃評選

評審團親臨至第 1 階段入選店家試吃評分，依評選分數高低，一般店家組分數前 4 名店家，可進入第 3 階段決賽。

■評審團將至入選店家試吃，其試吃時間將主動與各入選店家聯繫協調之，無法配合者視為棄權。

■入選店家現場料理主要報名參賽料理供評審團試吃，並佐以啤酒品嚐，試吃全程所搭配之啤酒由主辦單位提供，品牌一致，以昭公平。

以上內容如有更動，以主辦單位公佈為主。

評審標準：

1. 啤酒協調性(40%)：

下酒菜的精髓即是與啤酒完美融合、相輔相成。將依料理搭配啤酒食用時的口感作為評分標準。

2. 食材新鮮度(30%)：

美味料理的關鍵在於新鮮食材。

3. 料理創意性(30%)：

依照評審團提出之意見，將以料理的創意作為評審重要的指標，讓高雄下酒菜是充滿創意的設計，在地食材的料理及定名，將可突顯下酒菜料理的風格。

三、第 3 階段決賽，6/26-7/7 現場料理評選

第 3 階段入圍店家烹調指定創意下酒菜。烹調時間限定 90 分鐘。

參賽者須自備食材、調味料及餐盤，可攜入製成品(以冰鎮熱滷為主之滷汁)，可自行攜帶料理工具(如刀具、模具等)，但不得攜帶電動器材(現場不提供額外電力)。須自行準備下酒菜的所有餐具及桌面佈置物。全程錄影以昭公信。

■6/26-7/7 評選活動：一般店家組與三立電視台「國光幫幫忙」電視節目合作，在電視節目中進行評選，透過電視節目轉播，宣傳 2017 高雄下酒菜料理競賽，同步推廣高雄在地美食。

評審標準：

1. 啤酒協調性(40%)：

下酒菜的精髓即是與啤酒完美融合、相輔相成。將依料理搭配啤酒食用時的口感作為評分標準。

2. 食材新鮮度(30%)：

美味料理的關鍵在於新鮮食材。

3. 料理創意性(30%)：

依照評審團提出之意見，將以料理的創意作為評審重要的指標，讓高雄下酒菜是充滿創意的設計，在地食材的料理及定名，將可凸顯下酒菜料理的風格。

■發生以下違規事項，將扣分或失去比賽資格：

1. 參加競賽之店家需於指定時間內完成報到手續，如逾時者自動放棄參賽資格，不得有議。
2. 一旦發現競賽店家之身份與報名資料不符，將取消參賽資格。
3. 未於規定時間內完成烹調作業，總分以 1/2 計算。
4. 其他違規事項或不服規定者，經現場工作人員及裁判警告仍再犯者，每次扣總分五分。

四、比賽獎勵

1. 入選店家將獲得競賽最高成績之錦旗一面。
2. 第 1 階段初賽評選入選店家，將頒發「2017 高雄下酒菜料理競賽酒菜鬥•鬧•熱-網路人氣店家」錦旗一面。
3. 第 2 階段複賽評選入選店家，將頒發「2017 高雄下酒菜料理競賽酒菜鬥•鬧•熱-評審優選店家」錦旗一面。
4. 第 3 階段決賽評選入選店家，將頒發「2017 高雄下酒菜料理競賽酒菜鬥•鬧•熱-優勝店家」錦旗一面，同時進駐可 2017 高雄啤酒節大會食堂嚴選店家。
5. 2017 高雄啤酒節結束後，優勝店家需配合承辦單位後續行銷活動。

以上內容若有任何異動，以主辦單位公告為主，參賽店家須協助配合。