



經濟部商業發展署  
Administration of Commerce, MOEA

# 經濟部商業發展署

## 臺灣味：琥珀油香競賽須知

---

主辦單位： 經濟部商業發展署

執行單位： 財團法人中國生產力中心

## 目 錄

壹、目的 .....	2
貳、競賽活動說明 .....	2
參、申請方式及應備文件 .....	4
肆、競賽作業流程說明 .....	5
伍、行銷宣傳 .....	9
附件 1、報名表 .....	10
附件 2、料理及食譜表 .....	14
附件 3、宴席菜單表 .....	16
附件 4、蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書 .....	17
附件 5、配合行銷推廣同意書 .....	18
附件 6、著作授權同意書 .....	19

## 壹、目的

為推廣臺灣美食，藉由五香二十六味分年度推展，本年度以「油蔥」為主題，辦理「臺灣味：琥珀油香競賽」，透過全國決賽與多元曝光，強化臺灣飲食特色，呈現臺灣美食多元文化。

## 貳、競賽活動說明

項目	說明
申請資格	<p>一、依法完成<u>公司登記</u>、<u>商業登記</u>或<u>有限合夥登記</u>之餐飲業者(註1)</p> <p>二、經依食品安全衛生管理法相關規定，已投保產品責任險且於<u>食品藥物業者登錄平台內登錄餐飲業相關資訊</u>。</p> <p>三、報名單位<u>至少開設1家實體店面</u>，且設有座位之餐飲業者。</p> <p>四、最近3年內無違反食品安全衛生相關法律，且情節重大經中央目的事業主管機關認定之情事。(註2)</p> <p>五、申請業者若為連鎖體系，需由總部代表報名參選；若為多品牌，各品牌可獨立報名。</p>
甄選要點	<p>一、甄選要點：</p> <p>(一) 本年度競賽以「油蔥」為主題，分為傳統及創新兩組別，業者就所報名之組別，提出料理參與競賽，可同時報名兩組，惟每組限報名一項料理(依各組別分別填寫料理及食譜表)。</p> <p>1.傳統料理組：以適溫煨製釋放油脂甜香與蔥香等傳統工法，烹出香氣濃郁經典風味。例：白鯧魚米粉。</p> <p>2.創新料理組：結合創新手法，打造油蔥層次豐富的創新風味。例如香煎松阪豬佐琴酒油蔥醬。</p> <p>(二) 參賽料理須使用臺灣產製之油蔥。 (油蔥製作所使用之相關食材應以臺灣在地食材為原則，並須檢附來源佐證資料，以利查核。)</p> <p>(三) 彰顯料理油蔥之風味與口感、創意運用、融合在地食材、擺盤與視覺美感、烹調過程與衛生及整體環境整潔。</p> <p>(四) 報名之油蔥料理須為常態販售品項。</p> <p>二、加分條件：</p> <p>(一) 料理主材料使用臺灣在地食材製作。</p> <p>(二) 餐廳取得餐飲衛生管理評核良級以上、環保餐廳認證或國內頒發產品履歷等(例如：3章1Q等認證)，如契作證明、產品履歷證明、食材溯源等。</p> <p>(三) 配合政府政策推動事項(導盲犬友善、健康餐飲、淨零碳排、數位轉型、員工加薪、雙語能力、僱用45歲以上中高齡員工、友善多元性別、員工友善育兒措施、企業托老及勞工退休金條例之雇主提繳率超過6%)，以上需提供相關佐證文件。</p>

- 註1：本須知所稱餐飲業之定義，包含：從事調理餐食或飲料供立即食用或飲用之商店及攤販；餐飲外帶外送、餐飲承包等亦歸入本類。詳情請參酌行政院主計總處 115 年 1 月行業統計分類第 12 次修正或參酌經濟部公司行號營業項目代碼相關定義。
- 註2：本須知所稱情節重大之定義，違規行為之態樣、初次或累次、故意或過失等，經主管機關認定係屬情節重大之情事。

## 參、申請方式及應備文件

### 一、申請方式及相關時程

(一) 申請方式：檢具相關申請資料**線上報名**。

(二) 報名網址：<https://gourmetaiwan.tw>。

(三) 受理期間：即日起至**115年5月31日(日)**止，逾期恕不予受理。

### 二、應備文件

(一) 政府立案證明文件，如：公司登記或商業登記等

(二) 報名表 (附件1)

(三) 料理及食譜表 (附件2)

(四) 宴席菜單表 (附件3)

(五) 蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書 (附件4)

(六) 配合行銷推廣同意書 (附件5)

(七) 著作授權同意書 (附件6)

(八) 產品責任險證明文件，如：保單影本。

### 三、主辦單位

經濟部商業發展署

承辦電話：(02) 2343-3300 分機 7442 黃小姐

### 四、諮詢窗口

財團法人中國生產力中心-餐飲計畫小組

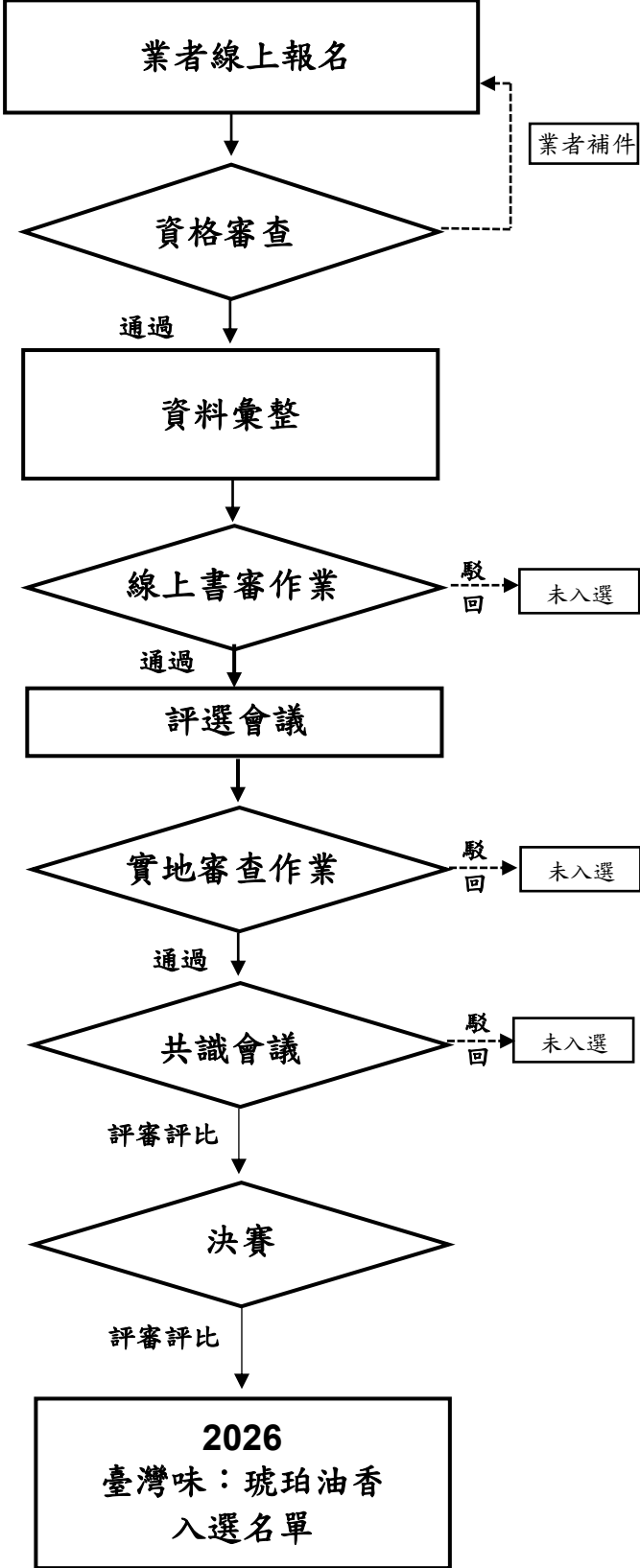
諮詢電話：(02) 2698-2989 分機 03242 蕭小姐、03517 李小姐

諮詢信箱：03242@cpc.org.tw、03517@cpc.org.tw

地址：221 新北市汐止區新台五路一段 79 號 2 樓

# 肆、競賽作業流程說明

## 一、流程圖示與說明

作業流程	工作說明
 <pre> graph TD     A[業者線上報名] --&gt; B{資格審查}     B -- 業者補件 --&gt; A     B -- 通過 --&gt; C[資料彙整]     C --&gt; D{線上書審作業}     D -- 駁回 --&gt; E[未入選]     D -- 通過 --&gt; F[評選會議]     F --&gt; G{實地審查作業}     G -- 駁回 --&gt; H[未入選]     G -- 通過 --&gt; I{共識會議}     I -- 駁回 --&gt; J[未入選]     I -- 評審評比 --&gt; K{決賽}     K -- 評審評比 --&gt; L[2026 臺灣味：琥珀油香入選名單]     </pre>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>業者報名</b> 業者填列及檢附相關資料，線上報名。</li> <li>2. <b>資格審查</b> 依據業者報名資料，進行資格審查；資料不全者補件。</li> <li>3. <b>線上書審作業</b> 委員依據<u>甄選須知</u>，以符合風味與口感、創意運用、融合在地食材、擺盤與視覺美感、烹調過程與衛生、<u>整體環境</u>及可配合計畫進行商業推廣等項目評選。</li> <li>4. <b>評選會議</b> 委員依據書審結果進行討論，確認實地審查名單。</li> <li>5. <b>實地審查作業</b> 委員至業者營業場所處針對評核項目進行審查，通過審查則進入初賽。</li> <li>6. <b>共識會議</b> 召開決選會議，確認本年度進入決選業者。</li> <li>7. <b>決賽</b> 通過書審共識會議之業者，進入決賽。</li> <li>8. <b>確認「臺灣味：琥珀油香競賽」入選名單</b> 透過實體競賽，確認本年度入選名單。</li> </ol>

## 二、資格審查

由執行單位檢視報名單位所備之申請文件是否符合規定或需補件。通過者進入線上書審階段，未通過者若需補件，由執行單位通知業者於 **3 個工作天內**將所需文件補齊，若於期限內未補件完成視同放棄申請。

## 三、線上書審作業

由評審委員依以下評選項目進行審查：

評核項目		說明	
1	風味與口感	(1)香氣表現及與整體料理風味相互融合。 (2)食材品質及新鮮程度。	
2	品牌故事	報名單位能說明餐廳品牌介紹。	
3	料理特色及創意	<b>傳統料理</b>	<b>創新料理</b>
		(1)呈現臺灣料理原貌（如油香、層次、口感，例：油蔥拌麵等）。 (2)正統料理技法的呈現（口味、技法、搭配，例：油焗蔥等）。	(1)食材多元搭配應用、烹調技法、手法新穎度。 (2)市面未見之菜色，並具備技法創新或風味融合之特質
4	餐廳整體用餐環境衛生程度	餐廳整體環境設計、舒適度及整潔程度。	
5	配合度與可推廣性	(1)可配合計畫進行政策推廣。 (2)國內外消費者對於此產品的購買意願、符合一般消費者可接受的預算、能創造未來的消費趨勢、具有市場性，可於餐廳或其他通路販賣等。	
6	加分項目	(1)料理主食材使用臺灣在地食材製作。 (2)餐廳取得餐飲衛生管理評核良級以上、環保餐廳認證或國內頒發產品履歷等（例如：3章1Q等認證），如契作證明、產品履歷證明、食材溯源等。 (3)配合政府政策推動事項（導盲犬友善、健康餐飲、淨零碳排、數位轉型、員工加薪、雙語能力、僱用45歲以上中高齡員工、友善多元性別、員工友善育兒措施、企業托老及勞工退休金條例之雇主提繳率超過6%），以上需提供相關佐證文件。	
	評分	<b>●餐廳整體評分：</b> <input type="checkbox"/> 非常推薦 5分 <input type="checkbox"/> 優良 4分 <input type="checkbox"/> 不錯 3分 <input type="checkbox"/> 尚可 2分 <input type="checkbox"/> 有改善空間 1分	

評核項目	說明
	<p>●料理評分—傳統及創新料理：</p> <p>□非常推薦 5分 □優良 4分 □不錯 3分</p> <p>□尚可 2分 □有改善空間 1分</p> <p>註：</p> <p>1. 餐廳整體評分若為 2 分以下，列入淘汰：餐廳在環境、服務或整體體驗方面低於基本標準，不列入推薦名單。</p> <p>2. 餐廳提出之料理，評分為 2 分以下，列入淘汰：即使餐廳整體表現尚可，但主打料理表現不佳，則不列入推薦名單。</p>

#### 四、評選會議

召開評選會議，評審委員依書審結果進行討論，確認通過及未通過名單。

評分項目	
通過	委員得前往實地審查
未通過	經評選未達進入實地審查之標準

#### 五、實地審查審查

(一) 安排評審委員進行實地審查，由委員依報名菜色進行評核，並針對用餐環境及相關服務進行審查。

(二) 實地審查評分項目如下：

評分項目	說明	權重				
1	料理風味及技巧	20%				
2	料理特色及創意	30%				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>傳統料理</th> <th>創新料理</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(3)呈現臺灣料理原貌（如油香、層次、口感，例：油蔥拌麵等）。</td> <td>(3)食材多元搭配應用、烹調技法、手法新穎度。</td> </tr> <tr> <td>(1)正統料理技法的呈現（口味、技法、搭配，例：油焗蔥等）。</td> <td>(1)市面未見之菜色，並具備技法創新或風味融合之特質</td> </tr> </tbody> </table>		傳統料理	創新料理	(3)呈現臺灣料理原貌（如油香、層次、口感，例：油蔥拌麵等）。	(3)食材多元搭配應用、烹調技法、手法新穎度。
傳統料理	創新料理					
(3)呈現臺灣料理原貌（如油香、層次、口感，例：油蔥拌麵等）。	(3)食材多元搭配應用、烹調技法、手法新穎度。					
(1)正統料理技法的呈現（口味、技法、搭配，例：油焗蔥等）。	(1)市面未見之菜色，並具備技法創新或風味融合之特質					
3	服務內容及流程	20%				

評分項目		說明	權重
4	餐廳衛生與清潔	內外場環境清潔、工作人員穿戴整潔之工作衣帽及廁所環境整潔無異味等。	15%
5	整體空間環境	餐廳整體環境設計、舒適度及整潔程度。	15%
合計		100%	
6	加分項目	(1)業者參與活動之配合度。(註) (2)食材：採用當季時蔬或食材，檢附國內頒發產品履歷(例如：3章1Q等認證)等。 (3)餐廳：取得餐飲衛生管理評核良級以上、環保餐廳認證或相關標章及證明。 (4)配合政府政策推動事項(導盲犬友善、健康餐飲、淨零碳排、數位轉型、員工加薪、雙語能力、僱用45歲以上中高齡員工、友善多元性別、員工友善育兒措施、企業托老及勞工退休金條例之雇主提繳率超過6%)，以上需提供相關佐證文件。	最多5分
評分		<input type="checkbox"/> 非常推薦 85分以上 <input type="checkbox"/> 優良 80-84.9分 <input type="checkbox"/> 不錯 75-79.9分 <input type="checkbox"/> 尚可 70-74.9分 <input type="checkbox"/> 有改善空間 69.9分以下：列入淘汰 ※ <u>評分 69.9分以下及實地審查衛生環境不符合規定者，皆列入淘汰。</u>	

註：凡獲選業者，須無償配合安排媒體採訪並提供入選菜餚供拍攝及品嚐等，相關行銷宣傳說明詳見伍、行銷宣傳。

## 六、共識會議

召開共識會議，評審委員依實地審查結果決議進入決賽名單。

## 七、決賽

- (一) 預計於9月下旬舉辦「臺灣味：琥珀油香競賽」決賽，參賽對象為書審決議通過之餐廳。
- (二) 通過書審之餐廳將獲邀參與決賽，於現場進行烹調，並接受評審評比。評審團由具備餐飲相關專業背景之評審組成，針對料理技術、風味呈現及創意進行評分。
- (三) 決賽擂台評分項目如下：

評分項目		權重
烹調技術手法	烹調技巧、專業手法、製備流程、時間控制	25%
口感與風味	美味程度、口味、口感	25%

評分項目		權重
食材運用	食材選擇、在地食材、食材利用度	20%
外觀與擺盤	擺盤創意、視覺呈現、藝術性、菜品組合	10%
衛生與準備	準備工作、整齊清潔、衛生安全、團隊分工	10%
主題創意表現	主題切合性、創意與實用、料理故事、設計理念	10%

## 伍、行銷宣傳

入選業者須配合辦理本競賽相關之行銷導購活動，如：記者會、展售、電商販售、影片拍攝、網路社群行銷、臺灣味宴席（須提供餐廳宴席菜單）及國內外媒體報導等，以促進業者知名度與商機，推廣臺灣味並促進內需消費。

# 附件 1

## 報名表

第一部份：基本資料			
品牌名稱		登記名稱	
負責人 姓名/職稱		統一編號	
聯絡人 姓名/職稱		聯絡方式 (請確實填寫 聯絡人聯繫方式)	市內電話： 手機： E-mail：
經營型態	<input type="checkbox"/> 連鎖，共_____家； <input type="checkbox"/> 多店，共_____家； <input type="checkbox"/> 單店		
第二部份：甄選餐廳資料 (不同分店請分開報名)			
餐廳名稱		營業用電話	
營業用傳真		營業用電子郵件	
營業地址			
營業網址 (請填官方網站或 FB)			
食品登錄字號			
營業概述 (若為連鎖品牌， 請以品牌整體敘述)	1. 自民國_____年開店/創立，至今共營業_____年。 2. 經營歷程： <input type="checkbox"/> 第一代、 <input type="checkbox"/> 第二代、 <input type="checkbox"/> 第三代、 <input type="checkbox"/> 其它_____ 3. 平均日來客數：假日_____人/非假日_____人 4. 平均日營業額：假日_____元/非假日_____元 5. 團客比例：_____ % 6. 現階段主要客源：_____ 7. 未來期待開拓客源：_____		
營業狀況	1. <input type="checkbox"/> 租賃 <input type="checkbox"/> 自有 2. 座位數：_____ 3. 內外場比例：內場_____人、_____ %；外場_____人、_____ % 4. 是否有友善空間： <input type="checkbox"/> 無障礙空間、 <input type="checkbox"/> 免費 WIFI、 <input type="checkbox"/> 友善充電座、 <input type="checkbox"/> 嬰兒 座椅 <input type="checkbox"/> 其他_____ <input type="checkbox"/> 無		

<b>報名餐廳 員工人數</b>	1. 正職人員：_____位；兼職人員：_____（含內外場） 2. 員工性別比例：_____ %女性；_____ %男性
<b>營業時間</b>	平日： 假日： 休假日：
<b>環境服務</b>	1. 內用餐器具是否為「重複使用」餐具 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2. 外帶容器是否為「循環容器」 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 若是，循環容器之材質： <input type="checkbox"/> 鐵 <input type="checkbox"/> 塑膠 <input type="checkbox"/> 美耐皿 <input type="checkbox"/> 其他_____ 若否，目前使用之盛裝品材質為： <input type="checkbox"/> 植纖 <input type="checkbox"/> 紙 <input type="checkbox"/> 木片 <input type="checkbox"/> 其他_____
<b>商品研發</b>	是否具有下列商品種類： <input type="checkbox"/> 有冷凍/冷藏/常溫調理包，產品名稱：_____ <input type="checkbox"/> 伴手禮（含醬料），產品名稱：_____ <input type="checkbox"/> 外帶餐食/餐盒 <input type="checkbox"/> 其他，產品名稱：_____
<b>觀光發展 潛力</b>	1. 是否具有說菜能力 <input type="checkbox"/> 是，請說明如何進行說菜：_____ <input type="checkbox"/> 否，是否有意願增進店內說菜能力： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2. 鄰近是否有著名觀光景點： 3. 國際旅客比例：_____ %；主要旅客國家為：_____ 4. 店內菜單語言（除中文外）： <input type="checkbox"/> 英文、 <input type="checkbox"/> 日文、 <input type="checkbox"/> 韓文、 <input type="checkbox"/> 其它_____
<b>國際拓展 狀況</b>	是否已有國際拓展之經驗 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，已具有 <input type="checkbox"/> 海外展店，國家別_____ <input type="checkbox"/> 產品輸出，國家別_____ <input type="checkbox"/> 技術授權，國家別_____ <input type="checkbox"/> 品牌授權，國家別_____
<b>政府輔導</b>	1. 計畫名稱： 2. 政府輔導經費： 3. 輔導成效：（請說明輔導內容、效益與滿意度）
<b>計畫相關 參與意願調查</b>	<b>輔導</b> ： <input type="checkbox"/> 餐廳雙語服務提升輔導 <input type="checkbox"/> 產品開發試銷輔導 <input type="checkbox"/> 通路拓展輔導 <input type="checkbox"/> 品牌優化輔導 <input type="checkbox"/> 餐飲體系輔導 <b>國際拓展</b> ： <input type="checkbox"/> 通路商選品會 <input type="checkbox"/> 國際商談會 <b>行銷</b> ： <input type="checkbox"/> 數位行銷活動 <input type="checkbox"/> 台灣美食展 （請勾選有意願參與之項目）

第三部份：品牌故事及料理特色說明	
品牌故事	請敘述品牌故事（500字內）
料理特色	請說明參賽料理的特色
第四部份：餐廳相關標章及證明	
食材來源 （請說明餐廳內國內外食材來源占比）	1.國內食材使用比例：_____%，代表性食材為：_____ 2.國外食材使用比例：_____%，代表性食材為：_____
來源證明	請提供國內食材來源證明（截圖或影本）。 如：產銷履歷、契作證明、檢驗證明等，若無免提供 <b>註：產地證明為必要提供</b>
相關標章、證明及獎項	<input type="checkbox"/> 環保餐廳認證 <input type="checkbox"/> 餐飲衛生管理評核 <input type="checkbox"/> 其他_____ <input type="checkbox"/> 獎項：_____ 請提供相關標章及證明（截圖或影本），若無免提供。
政府政策配合證明	<input type="checkbox"/> 產品責任險（必要項目） <input type="checkbox"/> 近2年實施加薪 <input type="checkbox"/> 推動友善多元性別措施 <input type="checkbox"/> 淨零碳排 <input type="checkbox"/> 數位轉型 <input type="checkbox"/> 雙語能力 <input type="checkbox"/> 導盲犬友善 <input type="checkbox"/> 健康餐飲 <input type="checkbox"/> 員工友善育兒措施 <input type="checkbox"/> 僱用45歲以上中高齡員工 <input type="checkbox"/> 企業托老及勞工退休金條例之雇主提繳率逾6% <input type="checkbox"/> 其他_____ ※提供相關證明文件（截圖或影本）。
第五部份：餐廳環境（請提供餐廳環境照片） ※照片解析度需300dpi以上	
門面照	請提供餐廳外觀及門面照片2~3張。
用餐空間	請提供餐廳用餐空間（外場）照片2~3張。
包廂空間	請提供餐廳包廂空間照片2~3張，若無包廂免提供。
內場環境	請提供廚房（後場）環境照片2~3張。
第六部份：品牌實績 ※照片解析度需300dpi以上	
媒體報導	請條列式媒體報導，並檢附相關報導畫面（PDF或JPG檔） 若無免填

獲獎紀錄

請條列式獲獎紀錄，並檢附相關獲獎資料（PDF 或 JPG 檔）  
若無免填

承諾書

本單位特此聲明本次所提供資料完全屬實，並同意接受及遵守經濟部商業發展署「115年度推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫」辦理之「臺灣味：琥珀油香競賽」各項規定，如有違反，願負一切責任及同意取消年度獲選資格。

1. 公司符合食品安全衛生管理法之相關規定，且3年內未有違反食品安全衛生相關法律，且情節重大經中央目的事業主管認定之情事。
2. 主辦單位舉辦相關行銷推廣，同意配合以下相關事項：
  - (1) 符合媒體議題操作資格者，須配合執行單位進行推薦套餐以及相關人物之採訪，相關文字與照片將無償使用於本計畫之相關活動。
  - (2) 獲選業者須配合出席主辦單位舉辦之頒獎典禮及記者會等行銷活動。
  - (3) 主辦單位若邀請美食旅遊部落客或是媒體至餐廳採訪時，採訪餐點由餐廳業者無償提供。
  - (4) 配合相關行銷推廣活動，由餐廳業者自行規劃提供優惠項目。
  - (5) 將相關活動文宣物於營業場所內進行擺放推廣，並參與網路互動行銷活動。
  - (6) 配合計畫相關評選、調查及維護通過評核之標準，並配合後續追蹤考核，及其相關甄選及行銷活動進行，若後續無法配合活動推廣，主辦單位將有權取消入選資格。

填表人：\_\_\_\_\_

負責人  
印章

公司或商號  
印章用印處

備註：申請業者須配合本計畫之甄選及行銷宣傳。

中 華 民 國 1 1 5 年 月 日

註：請勿刪減任一項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。



# 料理及食譜表

## 【創新料理組】

菜名

### 製作方式說明

項目	內容	品牌、產地來源
主材料		
副材料		
調味料		

### 料理內容介紹及製作手法說明：

(請簡述說本道菜餚如何呈現製作手法及使用之臺灣品牌，例如：在地食材、刀工技法、擺盤、料理手法、食材處理等，150字內)

### 料理照片

照片1：

照片2：

(請提供本菜餚盛盤照2張)

※照片解析度需300dpi 以上

註1：本料理須為店內常備菜色。

註2：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

# 附件 3

## 宴席菜單表

業者名稱			
價格		幾人份	
<b>4-10道宴席菜單 (請見本表註1、2)</b>			
上菜順序	項目 (如：冷盤/主食/羹湯/清湯等)	菜名	常備或需預約
1			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
2			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
3			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
4			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
5			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
6			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
7			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
8			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
9			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
10			<input type="checkbox"/> 常備菜，無須預約 <input type="checkbox"/> 預約菜，__天前預約
甜點 (若為臺菜型式的甜點可列為1道菜)			
水果 (不可列為1道菜)			
<b>菜餚照片</b>			
請提供上述菜單中 1~3 道代表性菜色盛盤照各 1 張。			

註 1：請提供店內可販售/訂餐之菜單

註 2：菜單應包含報名之甄選的菜色

註 3：請勿刪減任一表格項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

## 附件 4

### 蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書

蒐集個人資料告知事項（計畫相關人員皆需簽署，本表請依人數自行列印）

經濟部商業發展署（以下簡稱本署）為遵守個人資料保護法規定，在您提供個人資料予本署前，依法告知下列事項：

- 一、本署因辦理「**115 年度推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫**」而獲取您下列個人資料類別：【**任職單位、姓名、連絡方式（電話號碼、分機、行動電話、電子郵件地址等）**】，或其他得以直接或間接識別您個人之資料。
- 二、本署將依個人資料保護法及相關法令之規定下，依本署隱私權保護政策，蒐集、處理及利用您的個人資料。
- 三、本署將於蒐集目的之存續期間合理利用您的個人資料。
- 四、除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，本署僅於中華民國領域內利用您的個人資料。
- 五、本署將於原蒐集之特定目的、本次以外之產業之推廣、宣導及輔導、以及其他公務機關請求行政協助之目的範圍內，合理利用您的個人資料。
- 六、依個人資料保護法第 3 條規定，就您的個人資料向本署（委辦執行單位：財團法人中國生產力中心，聯絡電話：02-26982989 分機 03242 承辦人：蕭小姐）行使下列權利：
  - （一）查詢或請求閱覽。
  - （二）請求製給複製本。
  - （三）請求補充或更正。
  - （四）請求停止蒐集、處理及利用。
  - （五）請求刪除。您因行使上述權利而導致對您的權益產生減損時，本署不負相關賠償責任。另依個人資料保護法第 14 條規定，本署得酌收行政作業費用。
- 七、若您未提供正確之個人資料，本署將無法為您提供特定目的之相關業務。
- 八、本署因業務需要而委託其他機關處理您的個人資料時，本署將會善盡監督之責。
- 九、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，且同意本署留存此同意書，供日後取出查驗。

#### 個人資料之同意提供

- 一、本人已充分知悉貴署上述告知事項。
- 二、本人同意貴署蒐集、處理、利用本人之個人資料，以及其他公務機關請求行政協助目的之提供。
- 三、本人同意貴署提供本人之個人資料予「**115 年度推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫**」相關推動單位參考及諮詢。

立同意書人：\_\_\_\_\_（簽名）

中華民國 115 年

月

日

## 附件 5

### 配合行銷推廣同意書

本單位參加由經濟部商業發展署主辦之「臺灣味：琥珀油香競賽」，同意配合行銷推廣事項：

1. 符合媒體議題操作資格者，需配合執行單位進行推薦套餐以及相關人物之採訪，相關文字與照片將無償使用於本計畫之相關活動。
2. 主辦單位若邀請美食旅遊部落客或是媒體至餐廳採訪時，採訪餐點將由餐廳業者無償提供。
3. 配合相關行銷推廣活動，由餐廳業者自行規劃提供優惠項目。
4. 將相關活動文宣物於營業場所內進行擺放推廣，並參與網路互動行銷活動。
5. 若入選「臺灣味：琥珀油香競賽」之業者，須配合出席臺灣味：琥珀油香競賽相關行銷及表揚活動。

本單位特此聲明本申請案所提供資料完全屬實，並同意接受及遵守貴署「115 年度推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫－臺灣味：琥珀油香競賽」聯合行銷推廣活動執行辦法各項條款規定，如有違反，願負一切責任。

此致 經濟部商業發展署、財團法人中國生產力中心

立同意書單位（請寫全銜）：

負責人  
印章

公司或商號  
印章用印處

中華民國 115 年

月

日

## 附件 6

### 著作授權同意書

本餐廳/公司同意將報名之「臺灣味：琥珀油香競賽」之入選菜餚圖片著作（以下簡稱授權標的），授權經濟部商業發展署（以下簡稱商業署）使用，授權條件如下本餐廳/公司：

- 一、 授權期間：永久
- 二、 授權目的：本餐廳/公司非專屬授權商業署將授權標的收錄於相關文宣製作物暨主辦單位官方社群媒體，供國內外行銷推廣，為達前述使用目的，本餐廳/公司同意商業署得於不影響本人著作人格權之前提下，就授權標的進行編排、剪輯或其他相關後製工作。
- 三、 授權方式：本餐廳/公司同意商業署以我國著作權法訂定之著作財產權利用方式使用授權標的。
- 四、 授權區域：全球。
- 五、 授權費用：無償，如商業署欲將授權標的作營利目的之利用，應與本餐廳/公司另行簽訂授權合約。

此致

經濟部商業發展署

負責人  
印章

公司或商號  
印章用印處

餐廳/公司名稱：

負責人：

中 華 民 國 1 1 5 年 月 日