

基隆市政府

「2025 基隆美食盛典—黑白壽司賞」競賽活動

活動簡章

一、活動宗旨

為推廣基隆豐富的海洋飲食文化與壽司創意精神，並發掘具潛力的創意壽司店家與新銳料理人才，「2025 基隆美食盛典—黑白壽司賞」特別舉辦創意壽司競賽，邀請來自全台的壽司職人與餐飲科系學生，以壽司為創作媒介，融合基隆在地海味與精緻技藝，激盪料理靈感，共創海港城市的美食新篇章。

二、主辦單位

- (一) 主辦單位：基隆市政府
- (二) 承辦單位：基隆市政府產業發展處
- (三) 執行單位：台灣赫斯特媒體股份有限公司
- (四) 協辦單位：台灣廚藝美食協會、中華日式料理發展協會

三、競賽組別

組別	參賽對象	決賽料理形式
壽司達人組	全台餐飲相關從業人員，或對壽司料理有興趣之民眾，須年滿 18 歲以上。	熟食壽司 (事前完成製作，現場擺盤呈現)
壽司新星組	全台大專院校及高中職餐飲相關科系在學生。	熟食壽司 (現場製作，食材須事先處理完成)

(一)【壽司達人組】：限一人參賽。

(二)【壽司新星組】：可採一人或二人組隊參賽。

1、每組至多兩名成員，須指定一人擔任隊長及主要聯絡人。

2、報名後不得更換隊員，所有參賽資格不得異動。

3、每人僅限報名一組，不得重複參賽。

4、每組僅提供一面獎牌與一筆獎金，不因組員數量增加而更動。

5、隊員資格經審核通過後，若有任何成員無法出席，視為整組棄權，不得要求遞補或延賽。

四、 報名辦法

(一) 初賽：線上報名

1、 報名期間：即日起至 2025 年 8 月 25 日（星期一）止
（台灣時間中午 12:00 截止，逾時不候）

2、 報名方式：

請線上填寫「Google 報名表」（連結如下），並上傳完整報名資料。報名連結：<https://pse.is/7vywr3> 報名資料（請依下列順序檢附）：

(1) 報名表（線上填寫）：須註明參賽組別與基本資訊。

※請務必填寫有效手機號碼與電子郵件，以利聯繫。

(2) 食譜說明：包含料理名稱、食材與用量、製作步驟，並附一張成品清晰照片。※照片範例請參考簡章附錄（僅供參考用途）

(3) 肖像權與著作授權同意書：

請下載並列印後簽名，掃描或拍照回傳上傳，若未檢附同意書，視同報名資料不完整，恕不受理。

(4) 學生證或在校證明：報名壽司新星組參賽者，應一併檢附在校證明或蓋有當學期註冊章之有效學生證影本。

3、 LINE 活動賽事群組：

建議加入官方 LINE 群組（如右 QR CODE），
賽事問題與重要通知將透過群組公告與協助。
（服務時間為週一至週五上班時段）



4、 注意事項：

(1) 報名資料規範請參考簡章附錄，並務必一次備妥，避免補件。

(2) 報名確認通知：主辦單位將於報名完成後 7 個工作

天內，以電子郵件通知是否資料收件成功。

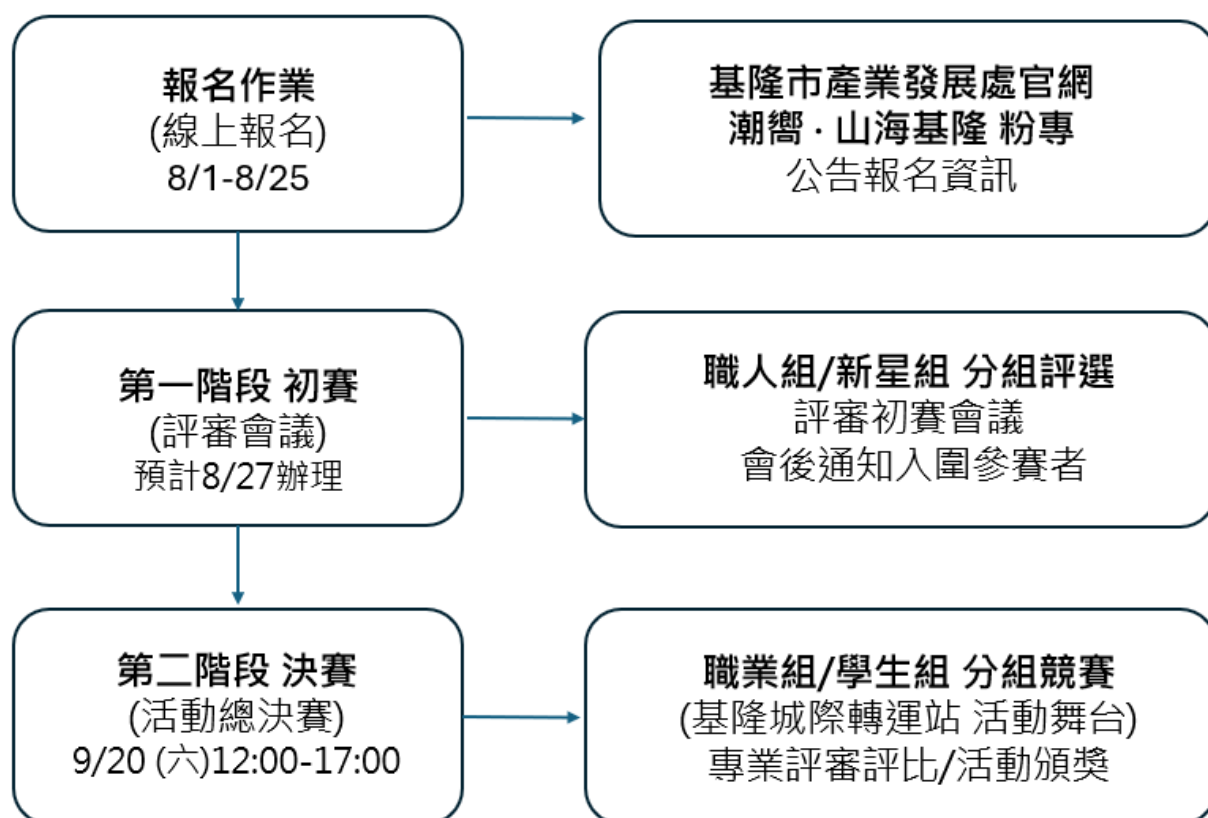
(3) **補件說明**：若資料不齊或格式不符，主辦單位將以電郵通知補件，參賽者須於指定期限內補交。**逾期未補交者視為自動放棄報名資格。**

(4) **資料查驗**：以上報名資料皆需如實填寫，不得以虛偽不實之文件、資料報名、參賽。若經主辦單位查證有偽造前述資料者，將取消報名及參賽資格。

(二) 活動總決賽：實體活動

- 1、 **活動日期**：2025 年 9 月 20 日（星期六）
- 2、 **活動時間**：12:00~17:00（實際報到與競賽時間將另行通知）
- 3、 **活動地點**：基隆城際轉運站（地址：基隆市中山區港西街 5 號）
- 4、 **錄取通知**：報名截止日後兩週內，由主辦與執行單位以電子郵件或電話個別通知初審通過者。
- 5、 **報到規定**：入選決賽選手須於 9 月 20 日活動當天，依通知時段親自至現場賽事服務台完成報到，未依時報到或缺席視同放棄參賽資格，不得要求延後或補賽，亦不得異議。
- 6、 **決賽報到提供身分證明文件**：報名參賽者之中華民國國民身分證正反面影本；其為居住於台灣之外籍人士者，應檢附中央勞工主管機關核發載明該外籍人士得從事報名參賽獎項作品之外國人聘僱可函影本及居留証影本。
- 7、主辦單位保留依活動進行情況調整時程與內容之權利。
- 8、 **最新活動消息與賽事公告請鎖定**：
「潮嚮 · 山海基隆」官方粉絲專頁
https://www.facebook.com/ilovekeelung/photos?locale=zh_TW

五、 競賽期程



六、 比賽內容與規則

(一) 競賽主題：基隆創意壽司

1、參賽者創作具備基隆在地特色的「創意壽司」，食譜設計或擺盤裝飾應呼應基隆的海洋飲食文化，並展現主題連結性，鼓勵選用基隆特色漁產或基隆區漁會、農會之產品入菜，提升地域性特色與文化深度。

2、建議使用之基隆特色漁產（包含但不限於）：

透抽、軟絲、飛魚卵、鯖魚、馬加、小卷、白帶魚、竹筴魚、黃金蟹、煙仔虎、紅甘、大明蝦、赤鯨、盤仔魚等。

3、參考資料：

(1) 【基隆市政府出版】食魚文化教學手冊：

<https://www.klcg.gov.tw/wSite/public/Attachment/009/f1638786852911.pdf>

(2) 【基隆區漁會產品頁面】：

<https://keelungfish.cyberbiz.co>

(3) 【基隆市農會產品頁面】：

<https://www.naffic.org.tw/Product/Product.aspx?EpfJdId9UuChAQqU61D33eBEw%2biYKwbi>

4、壽司形式不拘，但每套限使用 1 至 2 種壽司形式。

5、所有壽司皆須包含壽司飯，並搭配魚類或漁獲相關加工品。

6、所有食材必須為「全熟」，且需於賽前當日完成處理，現場不得進行生食製備或明火烹調。

7、可採用的壽司形式包括（不限於）：

握壽司、卷壽司、軍艦壽司、散壽司、手卷壽司、稻荷壽司、押壽司、柿葉壽司等，每套參賽作品之壽司組合最多不得超過 2 種壽司形式。

8、主辦單位將提供一次性使用手套、圍裙、口罩與帽子（或髮罩），參賽者於比賽進行期間，須全程正確穿戴上述物品，以維持食品安全與衛生標準，如現場發現未依規定配戴，主辦單位有權當場勸導或視情節予以扣分，嚴重者得取消參賽資格。

（二）【壽司達人組】

1、比賽時間：20 分鐘（含展台佈置時間）

2、料理形式：熟食壽司（須事前完成製作，現場僅供擺盤呈現）

3、數量與呈現：製作兩套壽司拼盤，每套需包含 10 至 20 貫壽司（共兩套），一套供評審試吃，一套展示於展台，參賽者須自備展台與餐盤，主辦單位僅提供展示檯面，尺寸為 90 × 60 公分。

（三）【壽司新星組】

1、比賽時間：40 分鐘（含壽司製作與展台佈置時間）

2、料理形式：熟食壽司（現場製作）

3、數量與呈現：製作兩套壽司拼盤，每套需包含 10 至 20 貫壽司（共兩套），一套供評審試吃，一套展示於展台，參賽者須自備展台與餐盤，每組將提供一張桌面空間，包含工作檯面與展示檯面各一張，尺寸皆為 90 × 60 公分。

七、 評分標準

（一）初賽：書面資料評審

請參賽者提供一道創意壽司食譜，並附上清晰的成品照片、詳細食材、作法及份量等資訊，相關資料請一併上傳至線上報名表單，以供評審審查。

項目	比重	說明
符合競賽主題： 基隆創意壽司	40%	食譜應呈現基隆在地特色，與海洋飲食文化呼應，包含食材設計、裝飾擺盤與主題連結性。選用基隆特色漁產或基隆區漁會產品者將列為加分項目。
食譜完整性與可 執行度	40%	食譜撰寫需完整，步驟清晰易懂，包含食材與調味料份量、食材預處理（如醃製、切塊、汆燙等）步驟、食材處理說明、烹調方法及注意事項等。 ⚠提醒：所有食材須為全熟或使用已加工產品。
料理視覺呈現	10%	擺盤設計、色彩搭配與整體視覺吸引力。
資料完整性	10%	報名資料是否齊全、內容是否符合規

		定。
--	--	----

(二) 決賽：總決賽現場

1、參賽者請依賽前通知提前抵達活動現場完成報到，並接受賽事資料審查及賽前準備。決賽當天，參賽者須尊重評審團的評分結果，不得異議。

2、若出現評分同分情形，評審團將進行加總討論後決定最終名次。

項目	比重	說明
符合競賽主題： 基隆創意壽司	40%	以展現基隆在地特色為核心，食譜設計及裝飾擺盤需呼應基隆海洋飲食文化並具主題連結性。使用基隆特色漁產或基隆區漁會產品將加分。
壽司味道與食材口感	40%	評估食材搭配合理性、品質與新鮮度，以及入口風味與層次的綜合感受。 ⚠ 提醒：所有食材須為全熟或使用已加工產品。
料理視覺呈現	10%	壽司擺盤設計及色彩搭配的整體視覺吸引力。
衛生與流程	10%	參賽者個人服裝及衛生合規情況，包括工作區域及食材處理之清潔狀況，製作過程是否符合良好衛生標準。

八、活動獎項設置

(一) 【壽司達人組】

1、評審特別獎（得分平均 90-100 分且為當日最高分者）：

獎金新台幣 10,000 元 + 獎牌乙座，得獎店家將獲得基隆官方社群及 ELLE 台灣社群宣傳貼文一則。

2、金賞（得分平均 90-100 分）：

獎金新台幣 8,000 元 + 獎牌乙座，得獎店家將獲得基隆官方社群及 ELLE 台灣社群宣傳貼文一則。

3、銀賞（得分平均 80-89 分）：獎金新台幣 6,000 元 + 獎牌乙座

4、銅賞（得分平均 70-79 分）：獎金新台幣 5,000 元 + 獎牌乙座

(二) 【壽司新星組】

1、金賞（得分平均 90-100 分）：獎金新台幣 5,000 元 + 獎牌乙座

2、銀賞（得分平均 80-89 分）：獎金新台幣 4,000 元 + 獎牌乙座

3、銅賞（得分平均 70-79 分）：獎金新台幣 3,000 元 + 獎牌乙座

※食材補助費說明

- 決賽當天有出席但未獲前述獎項者，且符合賽事規定，可於賽後向主辦方申請食材補助費新台幣 1,000 元。
- 領取補助需填寫勞務報酬單。
- 獲得評審特別獎、金獎、銀獎或銅獎者不得重複領取補助費。
- 須配合主辦單位現場完成簽署與拍照存證程序，未配合者視同放棄。
- 以上獎金及補助款項，得獎者需於活動後至賽事服務台完成身分核對及勞報單填寫後領取。
- 參賽者若經主辦單位確認不符合競賽規定並取消資格，將無法申請食材補助費。

九、 注意事項（請務必詳閱）

（一）報名須知

1. 請於報名期間內，至指定線上報名連結填寫報名資料，並下載簡章及附件。所有資料須依規定格式（Word 文件）完整填寫，並提供可編輯之電子檔。
2. 所有需簽名處，請以正楷親筆簽署，不得以電腦打字代替。如使用印章代簽名，其法律效力與親簽相同。
3. 每位參賽者限報名【壽司達人組】或【壽司新星組】其中一組，不得重複報名。
4. 報名截止後，為維持競賽公平性，不得新增或更換報名資料。若隊員因故無法參賽，請主動來信或來電通知主辦單位進行刪除作業。若因此影響參賽權益或評選結果，相關責任由參賽者自行承擔。

（二）競賽相關規定

1. 評審將邀請具日本料理、廚藝專業、美食寫作、活動代言等多元背景的專家組成。參賽者應尊重評審結果，不得異議。
2. 決賽當日，請於賽前依規定完成報到、資料核對及賽前準備。遲到者不得參與比賽。
3. 【壽司達人組】：比賽時間為 20 分鐘（含展台佈置時間）。賽後提供 10 分鐘清理時間，未妥善清潔者將酌予扣分。
4. 【壽司新星組】：比賽時間為 40 分鐘（壽司製作與展台佈置時間）。賽後提供 10 分鐘清理時間，未妥善清潔者將酌予扣分。
5. 決賽使用之食材、調味料與成品，須與報名資料一致，不得現場更換。
6. 所有食材須於賽前完成處理，並於賽前當日新鮮製作。現場不得使用明火或任何電器設備（如電鍋、瓦斯爐、插座等），並禁止攜帶廚房電器。
7. 主辦單位於現場提供：展示桌（90x60cm）、廚房紙巾與礦泉水。其餘包含食材、器具、裝飾道具、壽司盤等均須自備。
8. 建議壽司擺盤以黑、白色為主，長度或直徑約 30 公分。
9. 擺盤裝飾應為可食用且符合質地調整飲食等級，兼顧美觀與安全性，將納入評分。
10. 展示使用之器皿請於活動結束後，在獲得主辦單位同意後自行帶回。
11. 主辦單位保留獎項從缺、獎項名額與獎金內容調整之權利。

（三）服裝規範

1. 參賽者需穿著主辦單位提供之一次性使用手套、圍裙、口罩與帽子（或髮罩）。參賽者於比賽進行期間，須全程正確穿戴上述物品。服裝不合規定者不得進場參賽。
 2. 建議剪短指甲，維護食品衛生。
-

(四) 競賽地點與設備

1. 實際比賽地點與時間請依官網或粉絲專頁公告為準，如有異動，主辦單位將另行通知。
 2. 現場提供之展示設備與物品，僅供比賽使用，不得私自攜出或損壞，若有損壞須照價賠償。
-

(五) 參賽規範與義務

1. 參賽者保證所有資料真實，未冒用或偽造，否則將取消資格並自行負責相關法律責任。
 2. 所有報名文件恕不退還，請參賽者自行備份。
 3. 通過初賽書審者須參加決賽，未出席者將喪失獲獎與補助等相關資格。
-

(六) 智慧財產權說明

1. 參賽隊伍同意授權主辦單位永久、免費使用其獲獎作品及參賽過程之相關影像、著作財產權，主辦單位可進行修改、重製及各類型宣傳推廣。
 2. 主辦單位有權將比賽照片、影片及紀錄內容用於媒體與活動宣傳，參賽者同意其肖像及作品可公開展示。
-

(七) 個人資料保護告知義務聲明（依個人資料保護法第 8 條）

1. 主辦單位為辦理「2025 基隆美食盛典—黑白壽司賞」活動，蒐集參賽者個人資料，並依個人資料保護法相關規定進行處理與利用，範圍包括得獎公告、社群媒體及平面媒體使用等。
 2. 參賽者有權查詢、更正、請求刪除或停止使用其個人資料（若屬依法保留資料則不適用）。
 3. 參賽者得自由提供個資，若拒絕提供或要求刪除，將視為放棄參賽資格。
-

（八）其他事項

1. 主辦單位得依實際狀況修正、延長、終止活動，若遇天災、疫情或不可抗力因素得調整辦法。所有異動將公告於：

- 基隆市政府產業發展處官網

- 「潮嚮・山海基隆」粉絲專頁：

https://www.facebook.com/ilovekeelung/photos?locale=zh_TW

2. 所有參賽者需自行負擔交通與住宿費用。若無法如期出席決賽，視為自動棄權。

十、 聯絡方式

（一）主辦單位：基隆市政府

（二）承辦單位：基隆市政府產業發展處

（三）執行單位：台灣赫斯特媒體股份有限公司

（四）聯絡資訊

1、聯絡信箱：cp_service@hearst.com.tw

2、連絡電話：02-7747 1688 轉 716

3、基隆美食盛典黑白壽司賞 LINE 群組

請掃描 QR Code 加入，活動相關問題與建議請於群組中提出。

服務時間：週一至週五上班時段



附錄一：

2025 基隆美食盛典—黑白壽司賞競賽 食譜說明

項目	說明	
菜單名稱		
主題設計說明		
食材材料 (包含各項份量)	食材名稱與份量	食材與在地關聯性 (來源如漁港、農會、漁會等)
	範例：透抽 500g 2 尾	來自八斗子漁港現撈漁獲
烹飪程序 (請詳細列出)		
份量規格 (每套)		
裝飾或裝盤形式		
食材來源		

請上傳壽司成品照片(一張照片)

※照片範例請參考附錄（僅供參考用途）



附錄二：

2025 基隆美食盛典—黑白壽司賞競賽

肖像權使用同意書

本人（被拍攝者）：_____（請填寫全名）
代表本人及同行組員，同意基隆市政府於中華民國 114 年 9 月 20 日舉辦之
「2025 基隆美食盛典—黑白壽司賞」競賽期間，
由執行單位拍攝或攝影之肖像及影像所有權均歸主辦單位所有。

本人同意上述肖像及影像可無限期使用於主辦單位官方社群分享、活動成果影片、文宣報導、活動相關宣傳、歷史資料保存及活動報告等用途。

此致

基隆市政府

立同意書人

姓名：_____（簽名）

身分證字號：

電話：

住址：

中華民國 114 年 _____ 月 _____ 日