



2019 嘉麗寶第二屆奧斯卡紅寶石巧克力競賽簡章

一. 活動內容：

2019 年德麥食品獨家代理奧斯卡等級嘉麗寶紅寶石巧克力(Ruby Chocolate)，今年將與嘉麗寶攜手舉辦盛大精彩的『2019 嘉麗寶第二屆奧斯卡紅寶石巧克力競賽』。目標和願望是透過各類型比賽，培養並激發烘焙愛好者的創造力，誠摯廣邀各界共襄盛舉，將一身精湛絕技化為一個個具創意、有特色，且兼顧美味的紅寶石巧克力之蛋糕、巧克力、麵包與伴手禮盒，攜手將第四種全新天然的巧克力創造革新的突破。

二. 主辦單位：德麥食品股份有限公司、比利時百樂嘉利寶集團

協辦單位：中華穀類食品工業技術研究所、台北市糕餅公會、新北市糕餅公會

三. 競賽分組：

【專業組】

- ◇ 適合對象：從事烘焙、餐飲、甜點業工作者、飯店等各類別營業工作者
- ◇ 一人可以報多項組別，報名條件為每報一個組別需購買一包紅寶石巧克力
- ◇ 同一間店可多位師傅報名，報名條件為一人購買至少一包紅寶石巧克力
- ◇ 專業組分四組分開比賽評選
 - (1) 紅寶石巧克力蛋糕組
 - (2) 紅寶石手工巧克力組
 - (3) 紅寶石巧克力麵包組
 - (4) 紅寶石巧克力常溫伴手禮組

【高手在民間組】

- ◇ 適合對象：非任職於烘焙、餐飲、甜點業店家之烘焙愛好者
- ◇ 以 "紅寶石巧克力蛋糕" 為主題進行創作

【學生組】

- ◇ 適合對象：高中職、大學學生 (15~24 歲，需出示學生證)
- ◇ 為競賽之公平性，入圍決賽之選手決賽當天需攜帶學生證出席
- ◇ 以 "紅寶石巧克力蛋糕" 為主題進行創作

四. 活動日期及地點：

報名日期	即日起至 2019 年 10 月 15 日(二) 止，寄報名表電子檔至 tehmagruby@gmail.com 或郵寄報名表紙本至德麥食品台北總公司(以郵戳為憑) 德麥食品台北總公司地址: 新北市五股區五權五路 31 號 收件人: 企劃部 林小姐 電話: 02-2298-1347 #337
初賽日期及地點	初選日期: 2019 年 10 月 26(六)於 10 點開始，初選過程不開放 收件日期: 2019 年 10 月 24(四)、25 日(五)08:00~18:00 作品請送至德麥食品台北總公司 地址: 新北市五股區五權五路 31 號 收件人: 企劃部 林小姐 電話: 02-2298-1347 #337 作品須註明參賽者姓名及參賽組別 ※專業組可請德麥各區業務代送
決賽入圍通知	2019 年 11 月 8 日決賽入圍名單於德麥官網公佈
決賽日期及地點	2019 年 11 月 28 日，時間及地點將另行通知
決賽須注意事項	專業組需準備廚師服出席、產品介紹 ※初賽入選作品外觀不可更換，內餡調整不能更換超過 10%

五. 報名資訊：

- 請至德麥官網下載比賽簡章及報名表：<http://www.tehmag.com.tw/news.php?NO=5&sNO=117>
- 報名方式：請在 2019 年 10 月 15 日(二)前，寄報名表電子檔至 tehmagruby@gmail.com，或郵寄報名表紙本至德麥食品台北總公司(以郵戳為憑)
地址：新北市五股區五權五路 31 號
收件人：企劃部 林小姐 電話：02-2298-1347 #337
- 報名條件：一名參賽者需購買至少一包嘉麗寶紅寶石巧克力(需在報名表上附上銷貨單或發票影本)
- 報名完成後，請至德麥官網-最新消息查詢是否報名成功(每週五定期更新名單)
<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1JkPXwWHoMZTK5Cx-7kVvU4-RcJYLvlhyklFAEurQM5g/edit?usp=sharing>
- 聯絡窗口：德麥食品股份有限公司
- 競賽聯絡人：嘉麗寶產品經理人陳映廷 電話: 02-2298-1347 轉 237 或 0975-209-561
E-mail: tehmagruby@gmail.com

六. 比賽資訊：

1. 初賽

- ◇ 初選日期：2019 年 10 月 26(六)於 10 點開始，初選過程不開放
- ◇ 收件日期：2019 年 10 月 24(四)、25 日(五)08:00~18:00
作品請送至德麥食品台北總公司 地址：新北市五股區五權五路 31 號
收件人：企劃部 林小姐 電話：02-2298-1347 #337

- ◇ 2019 年 11 月 8 日在德麥官網上公告晉級決賽選手名單，並致電通知選手
- ◇ 沒通過初賽的選手，不另行通知，將寄送參賽證書乙份
- ◇ 初賽需準備之作品個數：

【專業組】

類組	用途	需準備作品量
紅寶石巧克力蛋糕組	供現場展示用	一份 6 吋完整蛋糕 (直徑 14~16 公分、高度 30 公分以內)
	供評審品評用	需提供 5 份試吃品
紅寶石手工巧克力組	供現場展示用	4 款不同組合的紅寶石手工巧克力各 1 顆(每顆重量 6~14 克)
	供評審品評用	4 款不同組合的紅寶石手工巧克力各 5 顆(每顆重量 6~14 克)
紅寶石巧克力麵包組	供現場展示用	2 款麵包各 1 顆(直徑 30 公分以內)
	供評審品評用	2 款麵包需提供各 5 份試吃品
紅寶石巧克力常溫伴手禮組	供現場展示用	2 款紅寶石創意伴手禮各 1 盒(需含流通販售完整包裝)
	供評審品評用	2 款產品需提供各 5 份試吃品

【高手在民間組】

類組	用途	需準備作品量
紅寶石巧克力蛋糕組	供現場展示用	一份 6 吋完整蛋糕 (直徑 14~16 公分、高度 30 公分以內)
	供評審品評用	需提供 5 份試吃品

【學生組】

類組	用途	需準備作品量
紅寶石巧克力蛋糕組	供現場展示用	一份 6 吋完整蛋糕 (直徑 14~16 公分、高度 30 公分以內)
	供評審品評用	需提供 5 份試吃品

2. 決賽

- ◇ 決賽日期：2019 年 11 月 27 日(星期三)
- ◇ 決賽地點：台北晶華酒店 4 樓 VIP ROOM 5
- ◇ 決賽當天選手請一率穿著廚師服，並攜帶報名表及配方
- ◇ 決賽入選人數總共 60 名，各類組晉級決賽人數：

組別	類組	晉級決賽人數
專業組	紅寶石巧克力蛋糕組	10 名
	紅寶石手工巧克力組	10 名
	紅寶石巧克力麵包組	10 名
	紅寶石巧克力常溫伴手禮組	10 名
高手在民間組	紅寶石巧克力蛋糕組	10 名
學生組	紅寶石巧克力蛋糕組	10 名

◇ 決賽需準備之作品個數：

【專業組】

類組	用途	需準備作品量
紅寶石巧克力蛋糕組	供現場展示用	一份 6 吋完整蛋糕 (直徑 14~16 公分、高度 30 公分以內)
	供評審品評用	需提供 5 份試吃品
紅寶石手工巧克力組	供現場展示用	4 款不同組合的紅寶石手工巧克力各 1 顆(每顆重量 6~14 克)
	供評審品評用	4 款不同組合的紅寶石手工巧克力各 5 顆(每顆重量 6~14 克)
紅寶石巧克力麵包組	供現場展示用	2 款麵包各 1 顆(直徑 30 公分以內)
	供評審品評用	2 款麵包需提供各 5 份試吃品
紅寶石巧克力常溫伴手禮組	供現場展示用	2 款紅寶石創意伴手禮一盒(需含流通販售完整包裝)·另準備 2 款各一盒裸裝展示
	供評審品評用	2 款產品需提供各 5 份試吃品

【高手在民間組】

類組	用途	需準備作品量
紅寶石巧克力蛋糕組	供現場展示用	一份 6 吋完整蛋糕 (直徑 14~16 公分、高度 30 公分以內)
	供評審品評用	需提供 5 份試吃品

【學生組】

類組	用途	需準備作品量
紅寶石巧克力蛋糕組	供現場展示用	一份 6 吋完整蛋糕 (直徑 14~16 公分、高度 30 公分以內)
	供評審品評用	需提供 5 份試吃品

七. 作品規格：請詳細閱讀

【專業組】

類組	規格	參賽作品紅寶石巧克力含量	說明
紅寶石巧克力蛋糕組	製作一款 6 吋蛋糕 (直徑 14~16 公分、 高度 30 公分以內)	蛋糕整體配方紅寶石巧克力 佔比含量需達 15%以上 (蛋糕淋面及裝飾不列計算)	蛋糕類型不拘(例如: 乳酪、塔類、慕 斯、鮮奶油蛋糕等)
紅寶石手工巧克力組	製作 4 款不同組合的 紅寶石手工巧克力 (每顆重量 6~14 克)	紅寶石巧克力需占整體含量 15%以上	限用嘉麗寶調溫巧克力
紅寶石巧克力麵包組	製作 2 款麵包(直徑 30 公分以內·麵包需含餡)	紅寶石巧克力需占內餡含量 10%以上	麵包類型不拘(例如: 歐式、台式、甜 麵包、丹麥等)
紅寶石巧克力 常溫伴手禮組	製作 2 款紅寶石創意 伴手禮	紅寶石巧克力需占整體含量 15%以上	常溫伴手禮形式不拘(例如: 蛋捲、餅 乾、月餅、燒果子等)；產品包裝及 包裝禮盒勿出現店家名稱及標章

【高手在民間組】

類組	規格	參賽作品紅寶石巧克力含量	說明
紅寶石巧克力蛋糕組	製作一款 6 吋蛋糕 (直徑 14~16 公分、 高度 30 公分以內)	蛋糕整體配方紅寶石巧克力占 比含量需達 15%以上 (蛋糕淋面及裝飾不列計算)	蛋糕類型不拘(例如: 乳酪、塔類、慕 斯、鮮奶油蛋糕等)

【學生組】

類組	規格	參賽作品紅寶石巧克力含量	說明
紅寶石巧克力蛋糕組	製作一款 6 吋蛋糕 (直徑 14~16 公分、 高度 30 公分以內)	蛋糕整體配方紅寶石巧克力占 比含量需達 15%以上 (蛋糕淋面及裝飾不列計算)	蛋糕類型不拘(例如: 乳酪、塔類、慕 斯、鮮奶油蛋糕等)

八. 作品規定：

1. 作品需以嘉麗寶紅寶石巧克力為主軸 (外觀需呈現紅寶石巧克力的色澤)
2. 作品不得添加人工香料及化學色素
3. 作品若需搭配其他風味巧克力，必須使用嘉麗寶巧克力製作
4. 繳交作品若不符合規格視同放棄參賽資格
5. 初賽與決賽作品外觀不可更換，內餡調整不能更換超過 10%
6. 參賽者肖像、提交之作品照片及配方食譜需供德麥及嘉麗寶公司做日後宣傳使用 (宣傳或講習等)

九. 評審資訊：由最專業的烘焙業者、業界頂級名師及專業評審共同參與評分。

十. 評分辦法：

【專業組】

評分項目	比例	評分內容
創意及商品化	30%	產品原創性及日後推廣可行性
內餡風味與整體口感	30%	紅寶石巧克力呈現的風味、口感與層次感
作品色澤及主題外觀	30%	吸引人的造型外觀及紅寶石巧克力呈現出的色澤
特殊食材搭配性	10%	是否有特殊食材與紅寶石巧克力搭配出新的創意，跳脫出紅寶石巧克力總是與覆盆子或草莓搭配的慣例

※若評分總成績相同，以創意及商品化分數高者為優先排序，其次依序為內餡風味與整體口感、作品色澤及主題外觀

【高手在民間組】

評分項目	比例	評分內容
創意及主題切合	30%	產品原創性及主題的符合
內餡風味與整體口感	30%	紅寶石巧克力呈現的風味、口感與層次感
作品色澤及外觀	30%	吸引人的造型外觀及紅寶石巧克力呈現出的色澤
特殊食材搭配性	10%	是否有特殊食材與紅寶石巧克力搭配出新的創意，跳脫出紅寶石巧克力總是與覆盆子或草莓搭配的慣例

※若評分總成績相同，以創意及主題切合分數高者為優先排序，其次依序為內餡風味與整體口感、作品色澤及主題外觀

【學生組】

評分項目	比例	評分內容
創意及主題切合	30%	產品原創性及主題的符合
內餡風味與整體口感	30%	紅寶石巧克力呈現的風味、口感與層次感
作品色澤及外觀	30%	吸引人的造型外觀及紅寶石巧克力呈現出的色澤
特殊食材搭配性	10%	是否有特殊食材與紅寶石巧克力搭配出新的創意，跳脫出紅寶石巧克力總是與覆盆子或草莓搭配的慣例

※若評分總成績相同，以創意及主題切合分數高者為優先排序，其次依序為內餡風味與整體口感、作品色澤及主題外觀

十一. 獎勵項目：**1. 獎勵項目****【專業組】獎勵項目**

組別	獎項	獎勵及獎品
紅寶石巧克力蛋糕組	冠軍	嘉麗寶國外研習課程 (價值 10 萬)、獎金新台幣三萬元、獎盃一座、獎狀一張、Ruby 禮品組
	亞軍	獎金新台幣一萬元、嘉麗寶紅寶石巧克力 20 kg (價值 2 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	季軍	獎金新台幣五千元、嘉麗寶紅寶石巧克力 10 kg (價值 1 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	最佳人氣獎	獎金新台幣一千元、獎狀一張
紅寶石手工巧克力組	冠軍	嘉麗寶國外研習課程 (價值 10 萬)、獎金新台幣三萬元、獎盃一座、獎狀一張、Ruby 禮品組
	亞軍	獎金新台幣一萬元、嘉麗寶紅寶石巧克力 20 kg (價值 2 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	季軍	獎金新台幣五千元、嘉麗寶紅寶石巧克力 10 kg (價值 1 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	最佳人氣獎	獎金新台幣一千元、獎狀一張
紅寶石巧克力麵包組	冠軍	嘉麗寶國外研習課程 (價值 10 萬)、獎金新台幣三萬元、獎盃一座、獎狀一張、Ruby 禮品組
	亞軍	獎金新台幣一萬元、嘉麗寶紅寶石巧克力 20 kg (價值 2 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	季軍	獎金新台幣五千元、嘉麗寶紅寶石巧克力 10 kg (價值 1 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	最佳人氣獎	獎金新台幣一千元、獎狀一張
紅寶石巧克力	冠軍	烘焙展合作、獎金新台幣三萬元、獎盃一座、獎狀一張、Ruby 禮品組

常溫伴手禮組	亞軍	獎金新台幣一萬元、嘉麗寶紅寶石巧克力 20 kg (價值 2 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	季軍	獎金新台幣五千元、嘉麗寶紅寶石巧克力 10 kg (價值 1 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	最佳人氣獎	獎金新台幣一千元、獎狀一張

※專業組冠軍有機會日後在德麥紅寶石巧克力冠軍聯合講習擔任示範師傅

【高手在民間組】獎勵項目

組別	獎項	獎勵及獎品
紅寶石巧克力蛋糕組	冠軍	獎金新台幣一萬五千元、嘉麗寶紅寶石巧克力 30 kg (價值 3 萬)、獎盃一座、獎狀一張、Ruby 禮品組
	亞軍	獎金新台幣一萬元、嘉麗寶紅寶石巧克力 20 kg (價值 2 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	季軍	獎金新台幣五千元、嘉麗寶紅寶石巧克力 10 kg (價值 1 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	最佳人氣獎	獎金新台幣一千元、嘉麗寶紅寶石巧克力 10 kg (價值 1 萬)、獎狀一張

【學生組】獎勵項目

組別	獎項	獎勵及獎品
紅寶石巧克力蛋糕組	冠軍	獎金新台幣一萬元、嘉麗寶紅寶石巧克力 30 kg (價值 3 萬)、獎盃一座、獎狀一張、Ruby 禮品組
	亞軍	獎金新台幣八千元、嘉麗寶紅寶石巧克力 20 kg (價值 2 萬)、獎盃一座、獎狀一張、Ruby 禮品組
	季軍	獎金新台幣五千元、嘉麗寶紅寶石巧克力 10 kg (價值 1 萬)、獎狀一張、Ruby 禮品組
	最佳人氣獎	獎金新台幣一千元、嘉麗寶紅寶石巧克力 10 kg (價值 1 萬)、獎狀一張

2. 頒獎

得獎者決賽成績出爐後，於當日舉行頒獎典禮記者會，公布獲獎名單名次，並於現場公開頒獎表揚，得獎者於現場配合媒體採訪，並由公開發佈新聞稿，及由德麥食品股份有限公司公佈於公司網頁。

3. 其他入選決賽之參與店家均可獲得入圍獎狀一張

十二. 冠、亞、季軍得獎者權利及義務

1. 冠、亞、季軍得獎者權利

1. 得獎者的產品資訊可獲推薦於德麥官網、德麥 Line 生活圈、德麥粉絲專業及維思公關公司密集宣傳
2. 得獎者可獲得行銷推廣活動文宣協助，包括知名網紅推文及媒體介紹做為得獎產品販售推廣及宣傳之用
3. 得獎者可享免費網路、報紙、雜誌等媒體曝光之機會，強力宣傳本競賽獲獎消息與執行成果

- 專業組冠軍可享日後擔任德麥聯合講習會之講師，獲得露出機會
- 專業組冠軍可享 2020 年嘉麗寶國外研習課程一次
- 得獎者可享 2020 年烘培展合作機會

2. 冠、亞、季軍得獎者義務

- 需依德麥食品股份有限公司要求提供得獎產品，供烘焙展現場靜態展示、拍照
- 需配合提供得獎產品 DM、照片、文字說明等詳細資料，作為公開報導或展示之用
- 需配合德麥新聞發佈或媒體露出時提供資料或出席相關活動
- 專業組得獎者需配合自決賽後，現有通路行銷販售得獎產品至少一個月
- 專業組得獎者於活動結束後，需配合得獎產品銷售狀況及使用量調查，並保留銷售紀錄資料備查，於 2020 年 2 月 28 日(星期五)前，填妥德麥提供之文件並寄送至德麥食品陳映廷產品經理人

十二. 注意事項：

- 請確實填寫個人基本資料，若不符合資格者，本單位有權取消該參賽者之參賽資格，煩請參賽者特別留意。
- 所有項目皆為個人參賽，不得有合作的作品，且均為「未曾參加過任何國內外公開競賽」之作品，絕無抄襲他人作品或侵害他人智慧財產權等情事。若有違反者，及失其參賽權；若已得獎者，經查證有違反上述規定，本會將取消得獎資格並追回已頒發獎金、獎盃、獎狀證書、獎品。並於本會官網公告之，其違反著作權之法律責任由參賽者自行負責。
- 本次參賽作品照片與配方，自提交報名表起，其著作財產權讓與德麥食品股份有限公司及比利時百樂嘉利寶集團，依照著作權法第三章第四節之規定，得獎人承諾對德麥食品股份有限公司及比利時百樂嘉利寶集團不行使著作人格權，德麥食品股份有限公司及比利時百樂嘉利寶集團可逕行使用於宣傳、發表、出版、布置、展覽、刊登報章雜誌或印製書冊等永久使用之權不另計酬。
- 本競賽之所有獎項之獎品、得獎研習資格不得轉讓他人，得獎者不得要求更改獎項或兌換現金，且不得轉售獎項、贈品。
- 依所得稅法規定，得獎金額超過新台幣 2 萬元以上(含)之得獎者，需由執行單位代扣 10% 稅金，臺灣居住未滿 183 天之外僑人士不論得獎金額多寡，皆扣 20% 稅金。
- 參賽選手請尊重評審委員會之審查結果，如有違法或不符規章事項者，不得有任何異議。
- 競賽期間如遇災變、意外等不可抗力之事故所造成之損失，本公司恕不負賠償之責。
- 上述未盡事宜，本公司保留調整活動之權利，並有權對本競賽所有事宜作出解釋或裁決。



台北總公司	新北市五股區五權五路31號	電話：02-2298-1347	傳真：02-2298-2263
台中營業所	台中市南屯區工業區20路32號	電話：04-2359-2203	傳真：04-2359-3911
高雄營業所	高雄市三民區銀杉街55號	電話：07-397-0415	傳真：07-397-0408
宜蘭辦事處	宜蘭縣宜蘭市民權新路132號	電話：03-931-5823	傳真：03-931-5818
花蓮辦事處	花蓮縣新城鄉花師街15號	電話：03-824-6923	傳真：03-824-6023
新竹辦事處	新竹市寶光路40號	電話：03-523-3068	傳真：03-523-3013
嘉義營業所	嘉義市奇人路432號	電話：05-236-6298	傳真：05-236-6297
台南辦事處	台南市永康區永大路一段122號	電話：06-273-7250	傳真：06-273-7251
無錫芝蘭莊	江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號	電話：+86-0510-8377-4575	傳真：+86-0510-8377-7471
香港(周寧)公司	觀塘鴻業道16號志成工業大廈2樓A座	電話：+852 2342-6586	傳真：+852 2793-4586
馬來西亞子公司	5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam	TEL:+60-3-74993089	FAX:+60-1700813819
http://www.tehmag.com.tw		E-mail: tehmag@tehmag.com.tw	