中華穀類食品工業技術研究所

2018食品微型產業微電影創意大賽

用鏡頭點亮台灣好滋味

比賽手冊



指導單位：經濟部工業局

主辦單位： 中華穀類食品工業技術研究所

中華民國107年5月31日修訂

**目 錄**

[一、前言 2](#_Toc515544103)

[二、指導單位 2](#_Toc515544104)

[三、比賽時間 2](#_Toc515544105)

[四、決賽地點 3](#_Toc515544106)

[五、參加資格 3](#_Toc515544107)

[六、拍片資源 3](#_Toc515544108)

[七、微件範圍 3](#_Toc515544109)

[八、拍片提醒 3](#_Toc515544110)

[九、初賽作品繳交格式 4](#_Toc515544111)

[十、初賽評選標準 4](#_Toc515544112)

[十一、競賽獎項 4](#_Toc515544113)

[十二、報名方式 4](#_Toc515544114)

[十三、注意事項 5](#_Toc515544115)

[十四、決賽 6](#_Toc515544116)

[十五、決賽時程 6](#_Toc515544117)

[附件一、報名表(含個人資料提供同意書) 7](#_Toc515544118)

[附件二、被拍攝業者清單 9](#_Toc515544119)

[附件三、提案企劃書 11](#_Toc515544120)

2018食品微型產業微電影創意大賽

用鏡頭點亮台灣好滋味

# 一、前言

近年來，隨著行動裝置已逐漸成為主流，「影音」已是人們習以為常的溝通方式，也與文字及照片一樣的普遍。在全球已有超過一半的人口使用智慧型手機，根據Cisco分析報告，2018年全球網路流量預計將有69%是來自於影音。藉由影音傳達品牌故事，已是許多各行各業重視的行銷工具。

本本活動結合具有故事性、獨特性、產品特殊性...等等有潛力之烘焙炊蒸業者，透過國內有興趣之參賽者及大專院校行銷或影視相關科系學生，從不同族群眼光，拍攝具特色烘焙炊蒸食品業商家，注入業者品牌背後的故事，並以微電影方式呈現，傳達出烘焙炊蒸業者相關的主題故事。

本活動辦理「食品微型產業微電影創意大賽－用鏡頭點亮台灣好滋味」,將徵選出片長七至十分鐘影片之優秀作品，並上傳網站公開閱覽及臉書粉絲專頁進行宣傳。

# 二、指導單位

經濟部工業局

**主辦單位：**

財團法人中華穀類食品工業技術研究所

# 三、比賽時間

報名日期：自活動公告日起至107年09月24日止

腳本提案企劃繳交：自活動公告日起至107年10月08日止

作品繳交：107年11月12日止

公佈入圍名單：107年11月14日（四）

網路人氣票選活動：107年11月15日至11月21日16:00止

決賽評選暨頒獎典禮：預計107年11月23日（五）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 活動內容 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
| 報名日期 |  | 24止 |  |  |  |
| 提案企劃書繳交 |  |  | 8止 |  |  |
| 作品繳交 |  |  |  | 12止 |  |
| 公佈入圍名單 |  |  |  | 14 |  |
| 網路人氣票選活動 |  |  |  | 15~21 |  |
| 決賽評選暨頒獎典禮 |  |  |  | 23 |  |

# 四、決賽地點

財團法人中華穀類食品工業技術研究所

新北市八里區中山路三段225號

# 五、參加資格

1.學生：不限國藉，凡持有中華民國大專院校及研究所之學生證，皆可報名參加。

(1)報名請填寫一名指導老師（不限資格）。

2.一般人士：凡具有中華民國國藉身份，十八歲以上，皆可報名參加。

3.每組成員人數2至5人。

4.報名時請務必完成全隊隊員個人資料填寫，初賽開始後將不進行人員新增或修改。

5.報名以作品為主，團隊最多可創作2件作品繳交（不同業者之作品），1件作品需一組參賽編號，請逐件報名。

# 六、拍片資源

1.以經濟部工業局輔導及諮詢訪談之烘焙炊蒸業者為拍攝對象，供選手進行拍攝及採訪，每隊可選定1至2家，每家業者可有三次之拍攝及採訪（需提供採訪時間）。

2.提供選手採訪之交通補助，每隊3位，每隊共三次（含勘場，皆以大眾運輸工具報支，實報實銷），完成拍攝及影片繳交，方可領取。

# 七、微件範圍

1.拍攝手法、工具及影片類型不拘。

2.音樂素材可自行創作、選用以創作CC（Creative Commons）授權之音樂，或其他合法取得授權之音樂（入圍者須主動附上相關版權書證明）。

3.影片內人物應取得當事人同意後拍攝(肖像權)。

4.需通過腳本提案企劃審查，方可進行拍攝作業及獲得補助。

# 八、拍片提醒

1.拍攝場域為維持拍片品質及相關周邊資源的協助，每一個受訪業者每天最多2組團隊進行拍攝。

2.請團隊自備攝影器材、電腦設備，能獨立完成影片製作相關的器材及交通工具。

3.拍片駐點期間，必要時可通知主辦單位陪同拍攝，以利聚焦主題、確認場景、單位溝通等事宜協助。

4.腳本撰寫前，如需場勘安排或有任何競賽問題，請洽主辦單位02-26101010分機258（[may.wu@cgprdi.org.tw](mailto:may.wu@cgprdi.org.tw)）吳美蘭小姐。

# 九、初賽作品繳交格式

1.拍攝出一部烘焙業者之品牌故事相關主題微電影，製作出片長7~10分鐘影片（含片頭、片尾）。

2.影片建議加旁白、字幕、製作團隊、企業或品牌LOGO及感謝字幕(主辦單位提供)，但請勿出現學校系所全名及指導老師字樣。

3.檔案存為MPEG4、MOV、MPEG、WMV影片解析度至少符合Full HD規格1920x1080 pixels以上。

4.3張全彩劇照或電影海報電子檔：至少一張直式，JPEG格式，1280\*1024，300dpi，單一圖檔勿超過5MB。

5.107年10月8日前繳交提案企劃書一份（附件三），內容可包含：預計拍攝日期(三次)、拍攝業者名稱、電影名稱、長度、影片類型、故事大綱、工作人員名單、劇本…等有助於了解作品之說明。

6.107年11月12日前繳交作品原始檔光碟或是隨身碟一份，另需將作品上傳至YouTube，並將連結網址以email寄至[may.wu@cgprdi.org.tw](mailto:may.wu@cgprdi.org.tw)(請將影片隱私設定為**不公開**)。

# 十、初賽評選標準

主題適切性40%、創意表現30%、影片呈現與技巧30%。

選出8支影片入圍決賽。

# 十一、競賽獎項

1.冠軍新台幣$30,000元\*1隊、獎牌及獎狀

2.亞軍新台幣$20,000元\*1隊、獎牌及獎狀

3.季軍新台幣$10,000元\*1隊、獎牌及獎狀

4.佳作新台幣$5,000元\*5隊、獎狀

5.網路人氣獎新台幣$10,000元\*1隊及獎狀

6.指導老師帶隊5隊以上獎勵$3,000元

※得獎金額依規定應由主辦單位扣繳所得稅款。

7.入圍決賽隊伍之指導老師頒發感謝狀一只。

# 十二、報名方式

1.107年09月24日前，以Email繳交報名表(含個人資料提供同意書（附件一）)，**完成報名後，請務必來電確認(02-261010分機258或0935969837吳美蘭小姐)**，以免影響您的權益。  
107年10月08日前繳交腳本提案企劃書（附件三）  
以上填寫後以E-mail寄至may.wu@cgprdi.org.tw ，主旨註明「2018食品微型產業微電影創意大賽\_(作者名或團體名)」。報名表僅收Word檔或PDF檔，不收紙本。

3.影片檔名：「(作品題目)\_(作者名或團體名)」

4.個人資料提供同意書請自行列印填寫，簽名後連同光碟影片一併寄回本所。

5.107年11月12日前繳交影片光碟或隨身碟，請以油性筆於光碟註名「作品題目」\_「隊伍名稱」，郵寄前請務必測試光碟內容可正常執行，特別建議將光碟於其他電腦進行測試無問題後再繳交。另需將作品上傳至YouTube，並將連結網址以email寄至[may.wu@cgprdi.org.tw](mailto:may.wu@cgprdi.org.tw)(請將影片隱私設定為**不公開**)。

6.影片光碟或隨身碟郵寄地址：24937新北市八里區中山路三段223號（中華穀類食品工業技術研究**所**）

收件人：2018微電影創意大賽

7.聯絡窗口：財團法人中華穀類食品工業技術研究所

聯絡人姓名：吳美蘭小姐

電話：02-26101010 #258 電子信箱： [may.wu@cgprdi.org.tw](mailto:may.wu@cgprdi.org.tw)

# 十三、注意事項

1.參選者所附資料不足、格式不符或字數不合規定者，不予受理。

2.參賽作品未達評審標準時，獎項將以從缺論。

3.參選作品必須未在任何報刊、雜誌、網站等其他方式公開發表。

4.於參選作品內容內，除必要文字外，請勿書寫姓名及無關之記號。

5.若參選者有引用他人之文句等並涉及相關著作財產權時，須自行取得著作財產權授權同意等證明文件。引用他人之處，請註明來源出處。

6.參選作品如有侵害他人著作權之事實，除取消參選資格，如獲獎者，追回獎金、公布違規情形外，一切法律責任由參加者自行負責。

7.參選作品如引發大眾的負面爭議，在不影響作者原創前提下，為顧及社會大眾觀感，對於所有參選作品內容，主辦單位保有修改、刊登的權利。

8.參選者其著作人格權歸屬原創者，著作財產權歸經濟部工業局所有，本局得以出版、發行、改編、公開發表等形式使用，參選者不得有任何異議。

9.參賽者請自行保留原件備份，本單位不負保管之責，參賽作品概不退還。

10.參選者視同承認本辦法之各項規定及遵從評審的評審決定。

11.若有欺瞞或偽造資料情事，經查證屬實，主辦單位可取消參選資格。如獲獎者，將追回獎金/獎狀/獎牌。

12主辦單位有權取消、終止、延期、修改活動內容、更換獎項內容或暫停本活動進行等之相關決定。其他未盡事宜，得隨時修訂補充，並悉依主辦單位相關規定。

13.若有其他未盡事宜，則以主辦單位最終公告之說明為準。

# 十四、決賽評選暨頒獎典禮

1.日期：107年11月23日（五）

2.地點：中華穀類食品工業技術研究所（新北市八里區中山路三段225號）

3.決賽報到注意事項

(1)選手於決賽報到時應攜帶物品如下:

A.決賽通知單。

B.學生證、國民身分證或可證明身份之文件。

(2)選手報到手續如下:

A.繳驗決賽通知單。

B.繳驗學生證、國民身分證或可證明身份之文件，核可後簽到。

C.領取選手證或相關資料。

(3)熟悉場地及準備。

# 十五、決賽時程

1.決賽評審時程表

日期：107年11月23日(星期五)

|  |  |
| --- | --- |
| 時間 | 賽程內容 |
| 10:00~12:00 | 評審評分、統計分數 |
| 13:30~14:00 | 選手報到 |
| 14:00~16:00 | 頒獎典禮 得獎團隊必須派員到場領獎且準備3分鐘精華版的作品分享 |

2.評審標準：

(1)主題構想(30%)：內容完整性、邏輯性及主題訴求正確性

(2)創意與傳達力(40%)：原創性、創意表現及理解與共鳴性

(3)創作技巧(30%)：構圖意象與視/聽覺傳達、音樂音效搭配、字幕與完整程度

## 附件一、報名表(含個人資料提供同意書)

中華穀類食品工業技術研究所

**「2018食品微型產業微電影創意大賽－用鏡頭點亮台灣好滋味」比賽報名表**

※因『個人資料保護法』規定，煩請同時填寫「個人資料提供同意書」（於下頁）並詳閱後簽名回傳，才算完成報名手續。

編號（由本所填寫）：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 參賽單位/學校(含系所名稱) | | |  | | | | | | |
| 隊伍名稱 | | |  | | | | | | |
| 指導老師 | | |  | | | 職稱 | |  | |
| 主要連絡人姓名 | | |  | | | | | | |
| 連絡人mail | | |  | | | | 行動電話 | |  |
| 選手姓名 | 性別 | 出生年月日 | | 身分證字號 | 聯絡地址 | | | | |
|  |  |  | |  |  | | | | |
|  |  |  | |  |  | | | | |
|  |  |  | |  |  | | | | |
|  |  |  | |  |  | | | | |
|  |  |  | |  |  | | | | |
| **被拍攝業者(業者簡介如附件二)：請勾選**  **採先報名先選擇業者，但本所可對選手及被拍攝業者做協調或變更之權利。**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 業者名稱 | 地區 | 主要產品 | | □達成食品行(吳媽媽包子專賣店) | 花蓮 | 剝皮辣椒包、爆漿黑糖包、南洋紫米包、培根起司包 | | □建華開發有限公司 | 花蓮 | 吐司、麵包、蛋糕及伴手禮等烘焙產品 | | □喜願行 | 彰化 | 農產品(麵粉.黑豆.雜糧..等) 農產加工品(餅乾.麵條.醬油…等) | | □食當包食品行 | 苗栗市 | 包子，饅頭，創意點心 | | □台灣米師傅米食研發推廣園區 | 台南市 | 米麵包、米麵條等米食商品 | | | | | | | | | | |
| 請填寫預計赴業者拍攝之日期三次（須先繳交提案企劃書），以利事先安排協調與被拍攝業者之採訪錄影時間：  第一次：  第二次：  第三次： | | | | | | | | | |
| 團隊簡介(200字) | | | | | | | | | |

參賽者 **□同意 □不同意** 參選作品無侵害他人著作權之事實，若有侵權自行負責。

參賽者 **□同意 □不同意** 參選作品著作財產權歸經濟部工業局所有。

參賽者 **□同意 □不同意** 參選作品於活動期間及比賽結束後無限次播放及用於本所FB及You Tube。

備註：請於107年9月24日前，繳交報名表，填寫後以E-mail寄至may.wu@cgprdi.org.tw ，主旨註明「2018食品微型產業微電影創意大賽\_(作者名或團體名)」。報名表僅收Word檔或PDF檔，不收紙本。

**完成報名後，請務必來電確認02-26101010分機258，或0935-969837吳美蘭小姐，以免影響您的權益。**

**個人資料提供同意書**

您參加「2018食品微型產業微電影創意大賽」所填寫之個人資料（包括：姓名、行動電話、電子郵件、聯絡方式........等），將由財團法人中華穀類食品工業技術研究所（以下稱「穀研所」）進行蒐集、處理及利用。穀研所僅於處理相關參加、通知以及後續穀研所舉辦相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

前開個人資料將由穀研所永久保留，惟您得隨時通知穀研所刪除該等個人資料。穀研所將依個資法規定保護您的個人資料。若您同意穀研所對您發送穀研所活動訊息或其他行銷資料，您得隨時取消訂閱。您依個資法第3條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請求至新北市八里區中山路三段223號中華穀類食品工業技術研究所技術服務組，穀研所將於法定期間內處理您的請求。

□我已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束（請打勾）

中華穀類食品工業技術研究所

立書人: (請本人簽名或蓋章)

中華穀類食品工業技術研究所個人資料保護申訴電話：02-2610-1010

中華民國 年 月 日

## 附件二、被拍攝業者清單

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 業者名稱 | 地址 | 主要產品 | 業者簡介 |
| 達成食品行(吳媽媽包子專賣店) | 花蓮縣吉安鄉仁里村 | 剝皮辣椒包、爆漿黑糖包、南洋紫米包、培根起司包 | 吳媽媽包子店是一間批發包子與饅頭的食品專賣店。從吳媽媽創業至今已走過30年的歲月，如今吳媽媽已放下衣缽由第2代接手經營。吳媽媽包子起先是在小型包子店幫忙，並學習製作包子饅頭的技術,學成後自行開設手工包子店，累積客源後再轉型為小型的包子工廠。至今，店裡的產品仍保有傳統的味道。 |
| 建華開發有限公司 | 花蓮縣花蓮市 | 阿部多大理石鬆露 | 建華開發有限公司(建華食品)於民國88年創立，陸續通過ISO2000及HACCP等國際認證，主要經營品項為吐司、麵包、蛋糕及伴手禮等烘焙產品，販售通路為宜蘭、花蓮及台東伴手禮商店、早餐店、飯店、學童福利社及統一超商等，另有自營品牌「阿部多」，為花蓮一老字號食品製造廠。 |
| 喜願行 | 彰化縣二林鎮 | 農產品(麵粉.黑豆.雜糧..等)、農產加工品(餅乾.麵條.醬油…等) | 公司簡介：喜願行（喜願社區協力農業營生群組）「喜願行」成立於1999年4月1日，在彰化二林「喜樂保育院」與一群身心受限的夥伴組合「喜願麵包工作坊」，從事「天然穀物麵包」的製作，以工業工程的專業根基，能力分工模式，共同創造自立自足的事業體，堅持不接受公部門補助、不募款、不接受捐款的營運模式，開創台灣社會企業的新頁。 2012年為整合各農作團隊與農友，乃以「喜願共合國」為團隊名號（喜願社區協力農業營生群組Rejoice Community Supported Agriculture Living Group），做為投入社區支持型農業實踐的統稱。 「喜願」在現有農事管理的基礎上，連結「生產者」、「加工者」、「服務者」、「消費者」相互的承諾，提供一個本土雜糧產銷、價格、品質穩建與安全的農糧原料系統，透過各大通路服務建構完整的供應消費環圈。 |
| 食當包食品行 | 苗栗縣苗栗市 | 包子，饅頭，創意點心 | 老闆跟老闆娘是留學英國的同學，結婚後即到大陸過著兩岸奔波的台幹生活。幾年後決定結束在大陸多年的台幹生涯，回台灣定居，並思考未來想要的生活後，選擇回鄉―苗栗―定居。  在苗栗定居且有了家族新成員後，有鑑於食安問題頻傳，且觀察了苗栗本地的商業型態，決定進入餐飲業，希望可以為苗栗帶來一些新口味，或是為客家本地食材尋求創新的可能。從決定以經營包子饅頭店到實際開店，創業籌畫了兩年。這中間老闆娘到台北上過政府的職業訓練課程，課程老師皆為目前在職或已退休的五星級飯店行政主廚或主廚。上完職業訓練課程後，深感自己的不足，夫妻兩人又繼續到八里穀研所學習完整的中式麵食製作。  食當包點心舖終於在2017年6月17日開幕。且到現在，仍在持續研發創新的包子饅頭口味。 |
| 台灣米師傅米食研發推廣園區 (蓮圃園‧蓮產品觀光工廠) | 臺南市白河區 | 米麵包、米麵條等米食商品 | 早期烘焙製作非常辛苦，沒有機器及電話設備，也沒有瓦斯及自來水，製作上要有真本事才行，尤其中式餅類常用的豆沙餡、鳳梨餡等材料都要自己製作生產，才能做出真正美味可口的好產品。  擁有55年烘焙經驗的吳文宜師傅，是全國第一位採用台灣米糧百分百無添加麵粉製作烘焙；雖然白米的筋度沒有麵粉來得好，但吳師傅已能利用技術加以克服，米麵包不論口感、賣相，絲毫不比麵粉麵包來的差，甚至有過之而無不及。  米師傅嚴選在地原料：包括崑濱伯後壁區無米樂良米、白河蓮子、關廟土鳳梨等農特產，成功研發出100%不加麵粉的米麵包、米蛋糕，連蛋捲、太陽餅、馬卡龍等多種米製烘培品，純手工製作，沒有添加麵粉，烘培出爐後，入口鬆軟不油膩，風味香醇，容易消化不脹氣，堪稱是米食的新領航，並將開啟烘培的新紀元，也贏得「台灣米師傅」稱號，還成立米師傅體驗教室，指導有興趣的民眾及業者共同推廣米烘焙產品。  66歲的吳師傅是台南白河「森勝興」喜餅店老闆，小學畢業就入行當學徒，18年前更將白河蓮子、蓮藕融入烘焙產品。喜歡研發產品的吳師傅，有感於傳統米食式微，為了推廣米食文化，因此挑戰100%不添加麵粉的作法，以有機米替代小麥，再添加白河蓮藕粉補足筋性、增加嚼勁，再調整麵糰攪拌速度與粉料比例，讓在地食材搖身變為口感獨道的無麥米麵包。目前陸續開發出米麵包、麵條等30多種產品。而為了方便推廣，也推出各種米穀預拌粉，讓消費者無須費神調配粉料，就可以購買米粉並且按照所附食譜在家製作唷！ |

## 附件三、提案企劃書

2018食品微型產業微電影創意大賽

用鏡頭點亮台灣好滋味

提案企劃書

一、基本資料 (10/8前完成繳交)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 參賽單位/ 學校(含系所名稱) |  | | |
| 隊伍名稱 |  | | |
| 拍攝業者名稱 |  | | |
| 影片長度 |  | | |
| 影片類型 | □MPEG4　　□MOV　　□MPEG　　□WMV | | |
| 拍攝採訪人員名單 |  | | |
| 預計拍攝日期(三次) |  |  |  |

二、影片主題

三、故事大綱

四、劇本