

宅出好食——「茶食美饌」茶餐料理新變革

產業聯盟業者簡介

天然茶莊：(聯絡人：蔡旭志、電話：0933-829266)

已簽訂 MOU 及洽辦技轉「茶豬肉料理加工技術」

從茶園天然有機管理、茶廠製造各種臺灣特色茶到經營茶餐廳烹煮茶餐料理一貫作業。負責人蔡旭志表示，此次經由茶改場的媒合及技術轉移茶餐料理冷凍調理包，將為餐飲市場注入一股新的創意餐點，並加快出菜速度。

臺中市大安區農會：(聯絡人：王怡雅、電話：04-26715009)

已簽訂 MOU 及洽辦技轉「茶香飯加工技術」、製作茶餐料理調理包

台中市大安區肉品市場是全國第一間多功能肉品物流中心，更取得了工廠 ISO22000 與 HACCP 國際驗證及產品產銷履歷三項驗證，確保消費者食用肉品衛生安全。農會總幹事蔡建宗表示，此次與茶改場共同研發茶餐料理冷凍調理包，不僅可以提升國產肉品競爭力，還能提高臺灣茶的多元應用層次。

舞茶實業有限公司：(聯絡人：葉慧雯、電話：0933-230504)

已簽訂 MOU 開發茶粉加工產品

通過「慈心有機加工認證」及「SGS 食品安全認證」合格，廠內所有生產及檢驗設備均符合食品工廠之基本共同標準。負責人葉慧雯表示，此次與茶改場共同研發，將茶葉當作食品原料，廣泛應用茶粉入食，擴大了茶多元化的利用範圍。

板田實業有限公司：(聯絡人：林毓庭、電話：02-26829388)

已技轉「茶菁汁加工技術」

通過 HACCP 及 ISO22000 驗證，2017 年開始導入產銷履歷制度，秉持履歷精神：溯源、在地、透明、安全等核心價值，落實於米食加工領域，生產的蘿蔔糕及碗粿產品亦通過 CAS 認證。林良田總經理表示，此次與茶改場共同合作，結合臺灣茶與臺灣米推出一款具有身分證明的中式傳統米食——一塊茶蘿蔔糕個人包，配合米食推廣政策，將傳統米食創造更便利、美味及多樣化，照顧國人們的健康，守護國產農業，擴大在地農產品的出路。