

## 社團法人台灣服務業發展協會

## 2019 台灣服務創新獎

敢夢、敢想、夢想實踐！台灣創新世界之光

根據世界經濟論壇(World Economic Forum, WEF) 2018 年及 2019 年全球競爭力報告 (The Global Competitiveness Report) 中，台灣「創新能力」指標上僅次於德國、美國、瑞士，名列第四名，並排名亞太區第一名，顯示出台灣在「創新」部分受到國際矚目，而為台灣時時耕耘、積極創新的企業品牌更是功不可沒。

服務業創新動能十足，比之零售和餐飲業也絲毫不遜色，創新也使更多中小企業有了與市場拼搏的本錢，其實創新並不難，點子人人都有，關鍵是誰能付諸行動？！

創新之定義廣泛，從產品、服務、店格、行銷到業態上均可藉由注入創新的元素，讓品牌更具生命力。今年台灣服務創新獎之參賽企業品牌來自各行各業，可見台灣商業服務業的創新動能，不僅表現在零售和餐飲業，在服務業領域，亦有十足的發揮。本屆選拔參賽企業經營十年以上佔比逾六成。

歷屆台灣商業服務業創新獎得主都有一個共同的特徵：敢想、敢夢、大膽實現，畢竟最靠近消費者的商業服務業，欠缺的正是一點新意，讓顧客持續留下記憶點，支撐消費的續航力，最佳的創新不是用想的，而是做出來的；而商業服務業也因為創新，才能永保長青。

## 社團法人台灣服務業發展協會

### 2019 第四屆台灣服務創新獎

#### 得獎名單

產品/服務創新獎	店格/行銷創新獎	業態創新獎
樂齡網	悟饗池上飯包	大院子
滷水堂	思鄉病	小盒子藝術教育
丰果汁 Fun Juice	花山家宣飲麵鋪	
必可蜜	這一小鍋	
NUTTEA	亞尼克	
黑沃咖啡	大呷麵本家	
ikiwi 趣味究食	賽先生科學工廠	
鬍子國王	迷客夏	
	成真咖啡	
優選		
產品創新優選： 火星猴子手工餅乾、 角落咖啡、 Taiwan Drone 100、 炳叔烤玉米	店格創新優選： 柴米夫妻	
服務創新優選： 啟宗心理諮商所、 HUN 混、 站前小高玉迴轉壽司	行銷創新優選： 我思文創	

\*紅字標示為記者會受訪名單\*2：大院子、必可蜜

## 2019 創新獎得獎店家 介紹

產品/服務創新獎	
得獎店家	介紹
<p>樂齡生活事業股份有限公司 /樂齡網 /全國最大的銀髮族用品通路</p>	<p>樂齡網以「活力·安適·精緻」為主要的訴求，引進國內外熟齡精品，樂齡網客戶鎖定亞健康族群，以健康及生活可自理的樂齡族為主要服務對象，銷售品項已超過 7000 項，為全國最大的銀髮族用品通路</p> <p>主要品類及商品如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 行動館：手杖、散步車、行動輔具</li> <li>2. 閱聽館：放大鏡、輔聽器、通訊及閱讀輔具</li> <li>3. 居家館：寢具、衛浴輔具、用餐輔具、無障礙用品、照護用品</li> <li>4. 健康美體館：復健器材、運動用品、美髮染整、護甲修容、口腔保健、護具</li> <li>5. 衣鞋館：保健機能鞋、護足用品、輕失禁安心褲、易穿脫內衣</li> <li>6. 益智用品：全國首創失智用品專館有協尋設備、益智玩具、輔記用品等</li> <li>7. 養生餐食：有機食品、銀髮友善食品、素食等</li> <li>8. 長照用品：出院準備、輔具補助、輔具租賃</li> </ol> <p>樂齡網實體門市以「熟年新生活概念」為名，已發展成為品項最完整的「銀髮族生活百貨專賣店」，場域設計的部份考量銀髮族需求，以規格化貨架/道具/大尺寸螢幕及平板電腦、明亮燈光、防滑地板及大字文宣。</p> <p>引進日本 Care Fit 安心介助員訓練，為國內第一家取得 Care Fit 認證通過之企業，讓銀髮長者得以享有安心、熱忱款待的服務，為邁入高齡社會的台灣建立一個高品質的標竿。</p>
<p>王長發產業股份有限公司 /滷水堂 /新型態餐車型式販售涼滷</p>	<p>『滷水堂』以新型態餐車型式販售涼滷為主，30 年的滷功加上近十年海內外考察，結合各地口味與提升滷製技術，研發多種獨家口味，不只有涼滷、刈包、飲料多角化經營，『滷水堂』傳承傳統滷味製作方式，滷製出獨特的滷味，目前推出原味、香辣、椒麻三種口味，尤以椒麻口味深受消費者喜愛，也只有在『滷水堂』才吃得到這令人回味再三的味道，『滷水堂』開放加盟方式，讓喜愛滷味的消費者在各地都能品嚐到『滷水堂』的美味滷味。</p> <p>有別於一般涼滷攤位用的是塑膠袋裝，滷水堂使用的包裝是可微波封口盒，想吃溫熱滷味的消費者也能自己回家微波食用，封口盒包裝不只衛生安全，也非常貼心方便。</p>

<p>馬斯克國際股份有限公司 /丰果汁 /健康時尚鮮果飲</p>	<p>丰果汁主打純粹、天然、無添加的時尚鮮果飲，為引領健康趨勢的能量果汁。全產品不摻糖、不加水，更沒有人工添加物，甚至不削皮、不切塊，連果皮帶果肉下去榨汁。只萃取蔬果中的天然精華，保留果蔬最原始的味道及營養價值，讓固態蔬果成為液態飲品，提升蔬果攝取的便利性，是為「飲用的水果」。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 純粹之巔/獨一無二的產品：嚴選當季新鮮蔬果，萃取營養價值最高的果皮和果籽，讓消費者能補充身體所需的纖維素、維生素、酵素……等蔬果植化素。</li> <li>2. 超越五星級的衛生標準：採用超濾膜淨水系統，並用多道工序來清洗不同蔬果品項。光是洗淨一串葡萄就需要三道程序，清洗作業耗時近半小時。</li> <li>3. 刷新三「官」的果汁體驗：走進店裡就能感受嗅覺、視覺、及味覺的饗宴，鮮果散發出的清甜，並且讓製程一目了然，消費者能親眼見證固態蔬果轉換成液態飲品的過程，最後清爽而驚艷的口感。</li> </ol>
<p>一六國際股份有限公司 /必可蜜 /綠寶珍珠、鑽石珍珠</p>	<p>由藝人簡沛恩開設，因為本身愛喝珍奶，希望能打造喝了能夠療癒身心的手搖飲，並特別取自「Picky Me」的諧音，以個人對飲料龜毛的個性來為品牌命名，強調無論是茶葉的挑選、珍珠的製程，都經過不斷嘗試才選定。</p> <p>共推出兩種珍珠選擇，其中「綠寶珍珠」加入春茶原葉製成，每一顆都有淡淡茶香，因為製程繁複，每日更限量販售，而「鑽石珍珠」則是經過嚴格的時間管控珍珠煮和悶的時間，打造出軟硬、甜度適中的珍珠口感，而「PiQiMi 必可蜜」也特別將珍珠隔出販售，成為飲料的主角。</p>
<p>堅果奶飲食店 /NUTTEA /堅果奶茶</p>	<p>NUTTEA 堅果奶以五種堅果烘焙冷壓成為堅果奶，搭配優質的台灣日月潭紅玉紅茶，成為一杯口感濃郁又健康的堅果奶茶，讓奶茶有了新定義，更符合世界飲食趨勢，成為世界上第一家 VEGAN(蔬食主義者)的奶茶店，吸引全世界的 VEGAN 飲食者喜愛。</p> <p>NUTTEA 是唯一 100%以堅果烤焙研磨，並全程自製把關的品牌，一杯平均售價 80 元的堅果奶茶價格雖然不菲，但也讓 NUTTEA 的客層與一般的奶茶店有了明顯的差異。</p> <p>茶、糖和水都是奶茶的關鍵。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶：以純正的日月潭紅玉紅茶為基體</li> <li>2. 糖：使用果糖都要自己炒的</li> </ol>

	<p>3. 水：每一滴水都經過五道過濾的安心水 堅果奶蓋茶，以核桃腰果夏威夷果烘烤研磨，加上榛果的迷人香氣，還有海鹽的特殊氣息，創造讓人欲罷不能的好感，搭配茶與果汁通通搭，及超可愛的鏟子，讓喝飲料變得有趣！</p>
<p>黑沃餐飲股份有限公司 /黑沃咖啡 /撲克王國精品咖啡禮盒</p>	<p>《撲克王國 精品咖啡禮盒》透過撲克牌 52+2 的數字及花色排列，融入好咖啡的四大元素，使消費者一次品嚐 54 種咖啡風味，產地 ( 土 )、氣候 ( 風 )、烘豆 ( 火 )、沖煮 ( 水 )，以傳統撲克牌的「黑」、「紅」兩色作為配色，其各花色之標誌，於頂部燙金呈現。 鬼牌與字卡組合搭配，增強整體包裝結構性。</p> <p>禮盒頂部外盒蓋挑選高密度纖維紙材 - 三賀杉，杉林廢料的運用，減緩了當地的環境負擔，也讓北海道自然產物之魅力完美表現在紙張上，天然成分環保易分解，詮釋咖啡研磨過程中所產生的豆渣。</p> <p>在荷蘭 Indigo 設計大賽，1000 餘項優秀作品中脫穎而出，榮獲『插圖及包裝設計』類別兩項肯定</p>
<p>凱禾騰國際有限公司 /ikiwi 趣味究食 /活力健身餐、低脂水煮餐</p>	<p>本著「不敢給自家小朋友吃的東西，絕不賣給客人」的理念，用心為本，從愛出發。</p> <p>為解決在外食的狀況下也能吃得健康、營養均衡的問題，因而誕生出來的水煮餐品牌。對於食材的來源、口味、新鮮度、營養還有份量的要求都一層層嚴格把關，把每個環節都做到最好，讓現在生活忙碌經常吃外食的上班族，也能夠有一個新型態的外食選擇。</p> <p>健康低卡的便當，所有菜色都是當天製作，確保食材新鮮度，滿菜色豐富的餐盒，熱量最高不超過 500 卡路里，內含蔬菜、豆乾、蛋、小番茄、肉類...等食物，以及低 GI 糙米飯和地瓜讓人有飽足感又吃進膳食纖維。</p> <p>貼心標示便當蛋白質、碳水化合物、脂肪所佔克數，以及總熱量，讓消費者吃起來低卡無負擔，營養又均衡。</p>
<p>薰田食品有限公司 /鬍子國王 /頂級手工法國奶油蛋捲</p>	<p>鬍子國王手工法國奶油蛋捲的主要原料是由日本旭製麵粉加上法國頂級 AOP 奶油製作而成，再加上澳洲上白糖、法國鹽之花、台灣精選雞蛋，讓消費者一吃難忘。</p> <p>全球首位唯一榮獲國際美食三大獎</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 亞太 A.A.美食獎三星：代表著「無添加物」，包括鮮味劑、品質改良劑、色素香精、漂白劑、防腐劑等以上五種無添加物，鬍子國王都沒有，體現回歸健康永續的餐飲環境</li> <li>2. 世界食品品質評鑒大賞銀獎：具代表性的世界性產品品質評鑒</li> </ol>

	<p>機構，國際優質食品組織宣稱「金、銀、銅獎的品質可對應旅館的星級等地或米其林指南的星級。</p> <p>3. iTi 國際風味評鑑大賞二星榮譽：有「食品界米其林」之稱，國際級美食指南認可的首席廚師與品酒專家，以盲測的方式共同品評。</p>
<p><b>產品創新優選</b></p>	
<p>火星基地股份有限公司 /火星猴子手工餅乾 /幸福蝴蝶酥</p>	<p>火星猴子招牌幸福蝴蝶酥因製作工法有別於傳統市售蝴蝶酥，少了傳統蝴蝶酥類受潮與油膩的口感，取而代之的是香甜酥脆層次分明的口感。</p> <p>傳統蝴蝶酥的作法為一層麵皮一層奶油桿壓制做成酥皮再混合油皮製作而成。火星猴子在經過多次研發製作後，改變成麵粉與奶油以黃金比例直接混合，做成奶油酥皮再配上最適中的烤箱溫度烘烤，也因此成為迪化街超人氣伴手禮！</p> <p>火星猴子手工餅乾自 2015 年 7 月試賣到 2019 年 9 月售出的幸福蝴蝶酥，共計 2,429,608 片，以每片蝴蝶酥 3.5 公分的高度計算，可以疊出 167 座台北 101 大樓，更再次證明火星猴子創新做法的蝴蝶酥深受消費者的喜愛！</p>
<p>角落亮點咖啡工作室 /角落咖啡 /咖啡冰球</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 風格設計：北歐日式簡約風格，並融入裝潢的冰滴牆，就像是走入咖啡實驗室，領略精品咖啡的世界</li> <li>2. 咖啡沖調：以手沖/冰滴/虹吸需要技術及時間的沖煮型態，回歸精品咖啡最原始簡單的萃取細節，讓精品咖啡呈現咖啡櫻桃果實最完美甘醇的香氣</li> <li>3. 咖啡調理師：能侃侃自若專業的聊咖啡，擁有敏銳的嗅覺及味覺及 穩定細膩的手沖技巧。一位新夥伴從報到上班，到能獨立進行咖啡沖煮，大約需要將近 8 個月的培訓；從精品咖啡知識的根基灌輸、各種咖啡調理方式的學習精進、五官味覺、嗅覺敏感度強化...</li> <li>4. 讓顧客感受咖啡的深度層次《風味=味道+香氣》：手沖咖啡前提供顧客嗅聞咖啡豆研磨後第一道迷人的乾香氣。藉此，分享每支咖啡豆背後吸引人的咖啡豆及產區故事</li> <li>5. 咖啡冰球創新：使用威士忌喝法的透明水晶球，大顆冰球慢慢融化，慢慢品嚐冰滴咖啡如紅酒般的深沉香氣；另外也有倒入牛奶或各式風味歐蕾，使咖啡冰球融化變化層次</li> </ol>
<p>臺灣希望創新股份有限公司</p>	<p>「研發 x 展演 x 教育 x 服務」，發展創新無人機群飛服務為公司核心價值，自主研發的 Taiwan Drone 100 群飛控制系統</p>

<p><b>/Taiwan Drone 100</b> /無人機群飛燈光秀展演</p>	<p>(SkySentry Drone Show Controller · SkySentry DSC) · 是目前台灣唯一本土自行研發軟硬體核心技術的無人機群飛燈光秀展演控制系統，可提供企業客戶高度客製化的無人機燈光展演服務，透過本公司的動畫設計師設計圖形的路徑、燈光與明亮的變化，伴著音樂及節奏閃爍，時而升降、時而旋轉、巧妙的在空中變化隊伍，組成各式各樣的動畫及美妙的圖形，帶給觀賞者目不暇給的視覺饗宴。</p> <p>本公司群飛展演也積極與台南在地活動結合，透過創新科技推展都市行銷，如台灣成功號-成功啟航等，並多次榮登國際賽表演，如 2019 台南市國際龍舟邀請賽，並且逐步實現數量越來越多的群飛表演，目前已經達到 100 台的規模，預計今年底可以達成 300 台無人機群飛的規模，在夜空中幻化出更動人且精緻的群飛表演。</p> <p>此外並與知名企業夥伴(如工業技術研究院、台灣人工智慧實驗室、中科院、經緯航太)合作無人機相關的其他創新應用，如空氣汙染感測(PM2.5/PM10 等)、熱影像空拍、VR360 全景空拍無人機設計、定點長航時系留無人機設計、電力設施巡檢、物流送貨等單機或是群飛無人機服務。</p> <p>主要提供：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無人機群飛燈光秀展演</li> <li>2. 客製化設計各類型無人機系統及應用服務</li> <li>3. 無人機培訓課程服務</li> <li>4. 無人機應用服務</li> </ol>
<p>大炳國際股份有限公司 <b>/炳叔烤玉米</b> /獨創冷凍真空包烤玉米</p>	<p>夜市傳統美食的代表之一，透過炳叔專業堅持的作法，嚴選最好品質的珍珠玉米，五道烤工刷上炳叔獨門四道醬料，最後搭配獨家創新的口味，每一口都讓您吃到玉米的好滋味。</p> <p>炳叔獨創冷凍真空包烤玉米，讓顧客能免去現場排隊等待烤玉米的時間，只需要在家微波 3 分鐘，即可享受到跟現烤一樣美味的炳叔烤玉米。</p>
<p><b>服務創新優選</b></p>	
<p>啟宗心理諮商所 <b>/啟宗心理諮商所</b> /全額贊助弱勢民眾享心理諮商服務 及提供外語諮商</p>	<p>啟宗心理諮商所突破心理諮商是有錢人才能接受的服務框架，透過和希伯崙社會公益協會共同合作，讓經濟弱勢的民眾，也能有機會接受心理專業諮商的服務，讓心理諮商專業更成為一個普及式及專業化的服務。</p> <p>同時，也開創「外語諮商服務」，讓身處在台灣的外國人，也能接受心理諮商的服務。</p>

<p>服務</p>	<p>公益諮詢服務方案，特別針對長期照顧或育兒有高照顧負荷或面臨在婚姻、情感、家庭中有心理困境之經濟弱勢民眾也能享有心理諮商服務，解決人生困境，其費用由希伯崙社會公益協會全額贊助。</p>
<p>尊鴻餐飲企業股份有限公司 /HUN 混 /員工鼓勵金制度</p>	<p>在 HUN 混用餐不像其他餐廳需要額外支付 10%的服務費，消費金額越高卻被收越高的服務費，因此我們決定讓顧客自己選擇是否給予鼓勵金，鼓勵金統一為 20 元，並將全數回饋給員工，最高一個月可多 3,000-5,000 元的額外薪水!</p> <p>三方都得到最好的結果</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 對門店的夥伴們：更有動力提供最好的服務品質與態度，並且時時優化自己的服務流程</li> <li>2. 對顧客來說：可享受到絕佳的服務品質與體驗</li> <li>3. 對餐廳來說：能得到美好的評價</li> </ol> <p>從 5 年前不到 3 成，到現在大約 6 成比例的客人會給鼓勵金，我們為了台灣的餐飲文化可以更好而努力著，夥伴除了獲得成就感之外更能得到實質的回饋。</p>
<p>台灣高玉餐飲事業股份有限公司 /站前小高玉迴轉壽司 /迴轉壽司</p>	<p>延續了頂級日本料理「高玉」的核心，選用新鮮魚獲每日配送到門市，經過師傅精湛刀工和獨有的料理方式，打造出一道道「有溫度」的高品質壽司料理，更以高貴不貴的價格擷獲壽司控的心。台北車站美食，站前小高玉迴轉壽司兼具飽滿實在價格合理，高水準握壽司，現點現做，時令魚料變化多之特色，擷獲消費者的</p>
<p><b>店格/行銷創新獎</b></p>	
<p>集山實業股份有限公司 /悟饗池上飯包 /二代店型創新</p>	<p>悟饗成立二十年來，以提供營養，美味，衛生，便捷的飯包為目標，致力於實踐服務，品質，衛生，價值的經營理念，在邁向連鎖事業的經營中，遵從以現代化科學精神與管理實踐為依歸，創造東方米食文化的新紀元，讓消費者能吃的滿足吃出幸福本次悟饗的二代店型創新，跳脫一般傳統便當店的模式；除了大量運用環保素材進行裝修，另還保有復古懷舊的元素在內，令人有耳目一新的視覺效果</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.改變店內消費及製作動線：創造以顧客為中心的價值，建立以顧客為中心的價值體系</li> <li>2.視覺上保有復古元素，傳承文化的味道，重現早期樸質生活</li> <li>3.延續基本輔助圖形的設計，強化集團的整體企業視覺識別系統</li> <li>4.裝潢上大量採用環保材質，實踐環保愛地球之理念</li> <li>5.讓消費顧客清楚食材的溯源管理，結合悟饗經營理念</li> </ol> <p>完成悟饗的使命:幸福飯包 快樂生活</p>

<p>兆誼國際事業股份有限公司 <b>/思鄉病</b> <b>/藥房主題店</b></p>	<p>思鄉病-解憂牛肉麵，以藥房主題為概念而命名思鄉病，現代人因生活忙碌，工作、家庭、親情、友情、愛情等等，而無法好好享用到家鄉味，品牌達人-林致兵，與連禪 2 屆牛肉麵節冠軍師傅-阿牛師，攜手合作，將道地台灣家鄉味，重新包裝上場，讓民眾時刻能吃到令人難以忘懷的清燉牛肉麵與紅燒牛肉麵，一頭牛僅能提供六份牛腱心，肉質軟嫩美味，讓您一吃就愛上。 訴求一帖美味足以解除現代人通病，清燉牛肉麵可解思鄉病，三寶牛肉麵專治選擇困難症，紅燒牛肉麵舒緩人情冷暖症，流露濃厚的文青風</p>
<p>圖斯特國際行銷有限公司 <b>/花山家宣飲麵鋪</b> <b>/手繪及三合院設計概念</b></p>	<p>用簡單的味道找回小時候的記憶，選用南臺灣最著名的古法製麵派系「日曬麵」做出懷舊特色拌麵，而拌麵的靈魂源自於醬料，花山家的菜單設計把每支產品及飲品都能詩句成對。 店內的設計裝潢，也跳脫一般路邊攤或是中國風的樣板，品牌形象以手繪加上三合院的概念下去設計，店格色系單純簡約，只用了藍、白、灰與木紋下去搭配，讓店格營造出藍染、青花瓷的風格元素，讓店格中式又帶點日系元素，剛好呼應台灣近幾年文青風格的設計店型，讓每一位來吃麵的客人都能一目了然放鬆心情的享受這看似簡單卻不簡單的一碗麵。</p>
<p>這一鍋餐飲股份有限公司 <b>/這一小鍋</b> <b>/歷史復刻</b></p>	<p>這一小鍋各分店內走台灣 50、60 年代復古風格，品牌特色十分獨特有趣，品牌識別性強烈且店格讓人留下非常深刻的印象，家人跟朋友都非常喜愛。 這一小鍋以傳遞台灣歷史風情為精神，藉由道地的石頭火鍋，在料理與空間之中，融合了現代與傳統的氛圍，塑造不同的店格裝潢 1. 秀泰文心店將傳統農民、漁夫，勞工所用的生產器具，改造為燈具。 2. 秀泰嘉義店以傳統戲院的印象透過現代的視覺設計，呈現出另一種有趣的風貌。 3. 誠品南西店則打造了糖果罐、套圈圈遊戲、迪化街街景，創造出一個饒富趣味的用餐感受。 在歷史文化底蘊中，這一小鍋復刻傳統精神，創新重現，承載舊時光，賦予新浪潮。</p>
<p>亞尼克菓子工房股份有限公司 <b>/亞尼克</b> <b>/YTM 蛋糕販賣機</b></p>	<p>透過品牌市調了解消費需求，打造 YTM 訴求四大特色： 現場購買&amp;官網線上訂購 O2O 半小時取貨、免現金智慧便利支付功能、全程系統管理安心服務、遠端智慧監控，創造聲入捲銷售成長動能。 高規格打造 YTM 全程作業控管流程，包含定期由專人進行巡檢、清潔、生乳捲產品進退或管理，同步藉由專人遠端監控雞台恆溫</p>

	<p>與營運狀況，以確保產品良好狀態及穩定出貨情況。 更搭配機台攝影機全程守護消費權益，更主動聘請第三方稽核單位「全國公正 Intertek」定期檢驗機台及產品衛生安全，讓消費者買得放心、吃得安心。</p> <p>亞尼克透過市場調查，找出消費者在購買便捷性的痛點、講求創新的渴求，於北捷設置「YTM 蛋糕販賣機」共 54 站，補足線上需 7 天前預訂、門市據點不足之通路缺口。無人智慧商店經濟當道，此新布局可謂在全台烘焙業之創舉，打造便利購物體驗。機台螢幕顯示機器手臂領取生乳捲過程畫面，購買全程不到 3 分鐘，快速又便利。</p>
<p>麵本家食品股份有限公司 /大呷麵本家 /大呷麵本家故事館</p>	<p>「大呷麵本家故事館」，門市不只是門市，提升成為故事館，讓麵條產品更具價值性，顧客擁有美好的購物空間之外，同時更深度了解麵條產業，了解臺灣麵條的發展、製麵的過程。袖珍展品完整重現早期麵廠時光歲月。重拾延續古法紙捲包裝，為麵食界在創新一波美感體驗。</p> <p>走出傳統代工廠的思維，打造全台第一個麵條自有品牌，期望打造臺灣麵條界的 LV，進一步將品牌帶往國際，成為臺灣麵條界享譽國際的新指標。</p>
<p>賽恩斯國際有限公司 /賽先生科學工廠 /After School 下課後實驗室</p>	<p>賽先生科學工廠為主要開發科學趣味禮品提倡「將科學帶入生活」，故近年漸漸網路科技發達、社會教育、文創產業的成熟度等，賽先生科學工廠也一起進行，開立了 YOUTUBE 科學性教育頻道、伊甸基金合作、開發自有產品提倡科學文創性質等。慢慢地前往不一樣的發展，也強調給大眾賽先生科學工廠不單單只是一個趣味科學禮品店，而更是為了社會、發達產業一起前進，發展更新的品牌宣傳。</p> <p>而在店舖上，也創新了複合式的風格，「After School 下課後實驗室」，自從第一個人類嘗試將被火烤過的動物拿來吃的時候開始，廚房就成為了一個最充滿實驗精神的地方...我們今日在餐桌上所擁有的無以倫比的美食體驗。都是來自於過去幾千年來無數的人，嘗試了成千上萬的食材組合方式與變化萬千的料理方法以及大膽挑戰的成果。</p> <p>賽先生科學工廠為了向這偉大的實驗室致敬，特別成立了這個 AFTER SCHOOL 下課後實驗室，不只是希望將我們對於食材的想像與大家分享，同時也希望藉由更多人的參與，讓飲食美妙的體驗有更多交流的機會。</p>
<p>亞享實業有限公司</p>	<p>喝珍奶也兼顧環保與愛心，節省回收者奔波體力，讓友善回收計劃持續在街頭蔓延。</p>

<p>/迷客夏 /自動回收機</p>	<p>店旁一台巨大的回收機器，上面寫著「給我空瓶罐杯、換給您購物金」，不論是寶特瓶、鋁罐、還是台灣人愛不釋手的手搖杯，它都吃得下，喝珍奶也能輕鬆做環保回收，還能累積點數換飲料。其中還隱藏一個神秘功能—弱勢回收者的銀行！因為這台機器能協助資源回收者將瓶罐交給迷客夏「代收」，立即換取相當於市值 5 倍的現金報酬，代收代付概念，用在社會回饋。</p>
<p>成真社會企業有限公司 /成真咖啡 /捐助「非洲潔淨水計畫」</p>	<p>以回饋社會與公益為公司經營目的，藉由社會企業：用商業模式來解決社會或環境問題的組織，創造一個新形態的公益平台。成真社會企業將獲利的 50%捐助「非洲潔淨水計畫」，在非洲當地興建水井並進行衛生宣導工作( 2017 年 10 月透過台灣世界展望會協助，已於非洲尚比亞楊格村鑿成第一口水井；2018 年 10 月再度於非洲尚比亞鑿成兩口井 )。讓回饋的對象，獲得社會的關懷產生動力。使每一杯咖啡除了美好的風味外，更有回饋與分享的意念。</p>
<p><b>店格創新優選</b></p>	
<p>柴米夫妻中式麵館 /柴米夫妻 /中式融合西式店面及擺盤</p>	<p>目標成為牛肉界的星巴克，但不是咖啡廳，擺脫傳統小吃店經營模式，首要提供舒適用餐環境，裝潢採簡約工業風格設計，餐點強調精緻與均衡，更融合西式擺盤，將傳統中式料理推上更國際舞台。 突破一般中式小吃不講究賣相，學習西餐出菜方式，每道菜點均須經過廚師設計擺盤後才能端上桌，並與菜單呈現出相同視覺，客人往往在品嚐前忍不住想拍照 現場除了品嚐餐點，亦可選購伴手禮直接帶回，多樣餐點也可上網訂購宅配到府或至超商超市都能購買，已發揮線上線下的串聯店面位置位於觀光區，韓國/中國/日本/美國人...都是柴米夫妻的客群，把中式料理做到精緻，加上環境與燈光的配合，讓客人能自在地品嚐台灣美食與廚師的好手藝 *無服務費/無用餐時間限制/無年齡層限制/寵物可攜/免費 WIFI 支援</p>
<p><b>行銷創新優選</b></p>	
<p>我思文創有限公司 /我思文創 /書寫空間提供</p>	<p>將紙本賀卡與書寫結合，鼓勵大家使用傳統的通訊載體 - 賀卡/明信片，進行有深度且具溫度的溝通。透過書寫方式，將自己的祝福與心意，傳遞給他人，或是將生活的記憶片段透過文字保存下來，留待日後細細品味。 店內提供各式的書寫工具，同時提供適合書寫的環境與工具，期待訪客可以在店內舒適的環境中完成與摯友親人或是自我的溝</p>

	<p>通。</p> <p>以選品的概念，提供超過五千款的賀卡/明信片選擇，提供最多樣的風格滿足不同族群的需求。並有收藏級的古董卡片/明信片以及古董書寫工具，在店內販售與收藏者分享。</p>
<p><b>業態創新獎</b></p>	
<p>力麒建設股份有 限公司 /大院子 /老屋修復計畫</p>	<p>日據時代老屋修復計畫，大院子前身為日據時代海軍招待所，光復前曾短暫作為日僑小學，光復後劃歸台大使用，作為台大單身教職員宿舍，後遭住戶使用熱水器不當，遭祝融吞噬，3年半前台大將此建物以 ROT 方式公開招標，後由力麒建設郭董事長得標。</p> <p>花了三年四個月才完成建案，整體計畫土地約 1300 坪，主體建物約 220 坪，內有六個空間，目前規畫為展覽空間，於今年 9 月對外開放，第一檔展出旅美藝術家-鄭麗雲個展。</p> <p>基地所在週圍有許多台大、師大教授宿舍，由於主建物週圍有近四百坪綠地，附近居民都將此基地稱為『大院子』，同時也是此修復案之名。</p>
<p>盒大國際有限公 司 /小盒子藝術教育 /美學教育</p>	<p>小盒子藝術教育本著「以孩子為中心」的思維，將「美感」教育往下扎根，讓孩子從小五感皆能觸起，回到生活的主體去探索、去發掘，鼓勵孩子多動手做、多欣賞、多接觸、多感受，自然而然對藝術、音樂與人文產生興趣與欣賞能力；將「美感」貫注在孩子的日常生活中，小盒子藝術教育秉持以邏輯美學思考紮根，對於孩子的未來的創造力、思考力，對台灣的美學教育具有深遠的影響。</p> <p>以高質感的藝術教育為企業精神，秉持六面哲學的教育理念，獨創邏輯美學教學系統與美學四大工具-觀測工具、思考工具、創作工具、紀錄工具，堅持著：「提供一個思考的起點，比教什麼更重要！」的信念，激發孩子的美學創意。現有五間實體館，落實不同的美學教育型態；美學能量更包含數十件公共藝術作品的設置，並延伸美學教育計畫，讓藝術深刻感染著社會大眾。</p> <p>除了教學法的突破，也運用科技開發了「情緒互動的美學學習裝置」發展個人化學習，導入「情緒感測技術」偵測孩子的情緒反應狀態，即時回饋互動筆觸、相關藝術家的畫面配色，並透過手握內藏「穿戴式微型感測器」的蘿蔔汁玩偶，遙、轉、甩、晃玩偶的同時創作出畫面。過程中系統將同步紀錄、分析孩子的思考特質，成為給老師家長回饋的依據，提供適性學習的依據。</p>