

屏東可可·臺灣巧克力 2018 世界巧克力大賽奪 10 金 耀登國際舞臺展光芒

蔡政修¹·魏勝德¹·傅桂霖¹



榮獲 2018 世界巧克力大賽之得獎者合照。

一、巧克力界奧斯卡，臺灣摘亞太區競賽 10 金

「世界巧克力大賽 International Chocolate Awards (ICA)」，是巧克力界的公認規模最大、可信度最高，媲美奧斯卡獎的國際賽事。2017 年首度開放亞太區域賽事，2018 世界巧克力大賽亞太區競賽 Asia-Pacific 2018 Competition 臺灣再次於世界巧克力大賽舞臺展露光芒，奪下亞太區 10 金 31 銀 30 銅好成績。

在各界極力爭取之下，2018 年世界巧克力大賽亞太地區首次於臺灣舉辦，由 ICA 與行政院農業委員會（簡稱農委會）水土保持局、屏東縣政府及國立高雄餐旅大學共同辦理此次盛大賽事，9 月 8 日起至 9 月 12 日共有 15 位評審，評審團成員包括來自美國、

註 1：行政院農業委員會水土保持局臺南分局。

歐洲、臺灣及香港的專業評委，以及 ICA 在世界各地的國際大評委會成員，齊聚高雄市藏酒 Grand Crus 進行為期 5 天盲測之評審工作，9 月 14 日於臺北學學 XUE XUE 辦理「2018 世界巧克力大獎 亞太區競賽頒獎典禮」。在此次賽事中，所有金牌、銀牌和銅牌的獲獎者都具有參加世界總決賽的資格。



農委會李退之副主委在世界巧克力大賽頒獎典禮致詞。

二、臺灣特別賽，屏東可可大放異彩

2018 世界巧克力大賽亞太區競賽，報名狀況相當踴躍，在 60 餘個種類的獎項中，共有 16 個國家，超過 100 間店家報名，累計超過 700 件巧克力作品角逐獎項，除此之外，ICA 首次來到臺灣辦理亞太區的比賽，因去年賽事中對臺灣巧克力風味留下深刻印象，更特別企劃「Taiwan Special Grand Jury Cacao Competition」臺灣可可豆特別賽，透過國際級品評制度，鑑定栽種於臺灣屏東可可豆的獨特風味。

獲獎品牌中最引以為傲的是來自屏東東港的福灣巧克力，延續去年獲獎佳績，今年再度勇奪 5 金 6 銀 5 銅的獎項，成為亞太區賽事中獲獎數量最多的品牌。其中獲最大肯定是「台灣九號雙重發酵巧克力 70%」，此作品不僅是「粗磨原味黑巧克力」獎項中的金牌，更榮獲全競賽不分類最佳黑巧克力，這也是福灣巧克力連續 2 年於此獎項獲獎。



世界巧克力大賽（ICA）評審團合影。

另外，在可可盛產地屏東，今年也有優秀獲獎的新生品牌，「邦尼巧克力工坊」採用屏東可可豆原料製作的 85% 原味巧克力，獲得銀牌獎；「JL Chocolate」於原味黑巧克力、顆粒黑巧克力類及餡料黑巧克力類，共獲得 2 銀 2 銅；「Joy Cacao and coffee park 喜樂可可咖啡園」於原味黑巧克力類別中獲 1 銀 1 銅；而以個人名義報名之「曾志元」，也分別在高比例原味黑巧克力類（85% 以上）及原味黑巧克力類榮獲 1 銀 1 銅好成績。

為凸顯 ICA 在臺灣的第一次亞太區賽事之特色，特別於臺灣評比期間舉行了一場可可豆特別賽—臺灣可可豆比賽 Taiwan Special Grand Jury Cacao Competition。比賽是由 ICA 大陪審團和國際評審團利用 The International Institute of Chocolate and Cacao Tasting 的外型特徵和品質評級系統剖析評比，由於臺灣是世界上新興的可可生產地，是個充滿活力且不斷成長的產業，對 ICA 團隊來說是一場極為精彩且備受期待的競賽活動。

屏東在地可可業者 TC 巧舖、可可寶貝及福灣巧克力分別是此項競賽類別的金、銀、銅牌得主，透過 ICA 建立的可可風味標準與評分系統分析圖，可見屏東可可的獨特風味是其他產區無法比擬以及取代。

三、在地巧克力莊園，2 大主軸打造臺灣精品

2018 年 ICA 首次在臺灣辦理的亞太區比賽中，水土保持局臺南分局特別邀請臺灣在地 10 家巧克力莊園及業者參與展出，極力打造並行銷「屏東可可臺灣巧可力」品牌形象，展區主題規劃為「tree to bar」及「taste of Taiwan」2 大主軸，其內涵主要在呈現臺灣巧克力主要是來自於屏東可可樹從栽種、發酵等初級加工到製成巧克力的一套專業製作流程，且臺灣巧克力業者以臺灣在地特色食材，融入巧克力調味及內餡的黃金比例，發展出獨具臺灣風味的巧克力精品。

四、tree to bar：來自屏東可可產業的驕傲

Tree to bar 意味著從種植、發酵、加工到販售皆在同一家店鋪中完成，除了能確保可可豆的品質，其模式更能縮短巧克力的加工里程，亦能完整保留屏東在地種植出的可可果所具備的獨特奶香，展區中引導來自世界各國的參賽者認識屏東可可豆的栽種方式，對這些來自世界各地的參賽者賦予了對屏東可可豆的重新定義並開



tree to bar 作品展示區。

啟了巧克力製作過程的想像，這正意味著屏東可可豆有機會在國際市場占有一席之地，臺灣巧克力未來在全世界也將具有無限的競爭空間。

（一）牛角灣巧克力咖啡農園 Wegawan Chocolate & Coffee Farm

牛角灣巧克力咖啡農園的產品來源皆為自家種植產出，農園管理以生態、友善、安全及健康為宗旨，提供可可生態體驗活動，讓民眾及臺灣新生代認識新生於臺灣寶島的優質產物，除了實現教育目標，提供屏東在地學子活潑且實用的教學環境外，更為遊客帶來最貼近屏東在地生活體驗的農場環境。

（二）邱氏咖啡巧克力 Choose Chius

邱氏咖啡巧克力是第一戶從種植可可到製成巧克力的農家，2001 年開始種植可可，從零開始慢慢摸索至 2010 年發表 MIT 巧克力，當初想發展巧克力是由一個單純的想法開始，希望讓更多年輕人返回日漸凋零的農業，這一投入便是 17 年的時間，也帶領許多業者及在地農戶投入可可產業，邱氏咖啡巧克力的下一個夢想：帶著屏東可可，踏上國際舞臺。

（三）TC 巧舖 TC Chocolate shop

TC 巧舖的黑巧克力堅持採用屏東在地可可，純天然無任何添加物，完整保留天然可可脂，每一次的發酵都會成就可可豆獨特風味，所製作的黑巧克力可以給大家不同的享受，屏東可可果擁有獨特的微淡果酸，正是黑巧克力的靈魂所在，絲滑柔順的口感，讓大家擁有舌尖上的尊貴享受，彷彿置身於屏東可可果園，是最貼近可可產地的味覺體驗。

（四）邦尼巧克力工坊 Bonny Cocoa

2009 年，邦尼因碩士論文研究臺灣尚未普遍發展的可可產業，從可可栽種到加工，經歷無數次失敗，終於尋找出天然有益的工法，保留原始原味營養不流失的製程方式。邦尼巧克力工坊，使用嚴選於屏東生產的可可，經剝殼、研磨、調配，產出甘甜美味的巧克力，舌尖綻放著屏東可可豆獨特的香氣，分享給至屏東體驗大自然奧秘及在地農業文化的每位消費者。

（五）可可雨果 Cocoa Hugo

返鄉可可青農蘇一明，為從傳統農業轉型，選擇以可可產業為起點，於屏東里港種植可可樹，從種植、生產、加工及包裝等一手包辦。由於當地緯度與熱帶雨林氣候相類似，適合種植來自於熱帶地區的可可，更自創了可可雨果品牌，期望能提升其他青農及消費者對可可產業的興趣。

（六）趣訪農園 Fun Farm

趣訪農園主要以有機可可種植為主，並於 2017 年獲得有機農場之認證，近年來則致力於屏東在地可可及咖啡相關種植與加工產品之開發，主要製作全脂可可相關食品及手工皂等，並堅持自然農法栽種及永續經營。

五、taste of Taiwan：融合臺灣農特產品於巧克力的黃金比例

近年來「愈在地愈國際」的風潮也席捲於食材設計，臺灣的巧克力職人運用屏東可可豆的特色，巧妙加入臺灣特色食材，從水果、花卉、蔬菜到櫻花蝦，從視覺、嗅覺到味覺，不但行銷了臺灣農特產，更豐富了巧克力的滋味。

（一）福灣莊園 Fu Wan Chocolate

「巧克力是最迷人的世界語言，訴說著臺灣美麗的風土故事」，由臺灣首位國際巧克力品鑑師許華仁（Warren）率領團隊手工製作，選用臺灣種植高品質可可果、世界莊園級可可豆，並使用 Tree-To-Bar 原豆巧克力製成，從原豆研磨到製造加工，全程都在臺灣完成。產品結合臺灣各地代表食材，在頂級巧克力中融入在地滋味。福灣巧克力自 2017 年起共獲得國際巧克力賽事 7 面金牌與無數獎項，更是對巧克力風味與品質的最高肯定。



福灣巧克力作品展示。



臺灣獲獎 3 大品牌，由左而右分別是福灣莊園、莊式巧克力及可可法朋。

（二）莊式巧克力 Chuang Chocolate

莊式巧克力坐落於新北市林口區，堅持用藝術創造每一顆巧克力，莊式的巧克力不僅擁有寶石般的外表，更具備受世界肯定的味道。

（三）可可法朋 Le Ruban Chocolat

走訪臺灣各地農家，從當季食材尋找靈感，包括南投有機玫瑰、老師傅古法純釀的手工醬油、嘉義白胡麻及溪湖香菜等健康優質農作物，將其與可可豆韻味完美結合，創造出多款具有臺灣特色風味的巧克力，讓世界重新認識這片土地的美好滋味。

（四）畚室法式巧克力甜點創作 Yu Chocolatier

由臺灣巧克力師鄭畚軒創立，專注呈現巧克力風味與品質。受《Louis Vuitton City Guide, 路易威登城市旅遊指南》選為臺北必訪巧克力店；2017 年登上巴黎巧克力大展，為開展 23 屆以來首度獲邀登場的臺灣巧克力品牌。

tree to Bar 的堅持以及 taste of Taiwan 的創作，為的是保留產地風味、永續及稀有獨特性，並藉由使用自己國家種植的可可和農產物製作成巧克力之方式，減少食物里程。屏東可可產業雖是近幾年新興產業，但經過此次競賽看見屏東可可農及臺灣巧克力業者對於產地直購可可的重視程度，以及融合在地特色農特產的創意思維，而巧克力的製作技術更是令國際驚豔，「屏東可可 臺灣巧克力」更是符合 ICA 創辦者以及評審制度的精神。