



# 2022 SAKURA AWARDS

## 第十屆整體廚房設計大賽

### 賽事介紹

主辦單位： SAKURA

協辦單位：阿瑞斯廣告有限公司

# 台灣廚具領導品牌 - 櫻花



連續37年蟬聯消費者心中理想廚衛用具品牌第一名

2012年，成立「金櫻獎」，今年為第十屆。

2015年，第四屆首次與企業合作暑期實習，提前讓學生進入職場體驗實務經驗。

2016年，正式更名為「SAKURA AWARDS」。

2017年，台灣櫻花開創智能居家新時代，訴求享受智能樂在生活，新增廚房電器工業設計類！

2018年，櫻花致力於創新科技，貼心設計的生活研究，強調家廚房已不單是廚房，已成為居家核心。它是充滿創意、充滿想像的「創想廚居」！

2019年，重新定義廚房在居家生活的價值，開放式廚房已成為近年住宅設計新核心！如何善用開放式廚房空間，讓居家生活每個角落都充滿驚喜！

2021年，創造美好生活儀式，「享受智能 樂在生活」的進階，生活即是享樂！

2022年，持續延伸講究的生活儀式，享受美好的生活時光！

獎  
賽  
定  
位

# 廚居新十代 享受美好生活時光

去年透過創造儀式感，讓我們從日常煩瑣中體驗真正的愉悅，  
今年延伸儀式感帶來的幸福時刻，  
拋棄將就的舊式廚房，迎接講究的新式廚居，  
成就家的美好，提升美味關係。

第十屆廚居新十代，也是廚居新食代，  
期待美好的廚房讓我們能夠更享受生活中的時光。

賽事主題

## 空間設計

家庭型態需求設定

創意生活提案

設計巧思 ( 收納/通用/外觀 )



- 1.設定家庭型態：單身/兩人/親子/三代
- 2.可透過設計/科技/材料運用等綜合方案發想，實際五年內可實現而非天馬行空

## 工業設計

創新科技

貼心設計

進化式創意產品



- 1.範圍：主-油煙機、瓦斯爐、淨水器、烘碗機、烤箱及IH感應爐(嵌入式)設計、輔-與其相關之產品
- 2.主張：針對開放式廚房空間內之烹飪、清潔(消毒、殺菌)等活動提出需求主張
- 3.限制：以現有科技(技術)/材料/製程，聚焦使用行為設計提升新生活

# 歷屆得獎作品 空間設計類



銀獎

朝陽科技大學 建築系-莊梓嫻

RES Advertising Co., Ltd.

SAKURA AWARDS

第九屆 廚居新世代  
-創造美好生活儀式-

金獎

崑山科技大學空間設計系

陳份靈



有先後嘗試做一個舒適的閱讀空間，承襲以虛實總方式做料理、咖啡、聊天五種人們身體其實的沉澱過程，人們透過享受的儀式儀式，選擇想吃的食物就能有虛實的大廚就身著教學，不拋出失敗的料理。



銅獎

正修科技大學 建築與室內設計系-侯志融



# 歷屆得獎作品

# 工業設計類

## ICOOKY! 智慧料理IH爐

### 設計理念

隨著科技發達，醫療技術的進步，近年來空氣品質屢出不窮，在飲食上各地的人們比以往更注重吃的健康且安心，藉助日常衛生保健及食品衛生安全的觀念興起，健康飲食風潮席捲各地，風以食為天，吃是每日生活中不可或缺的必要元素，也左右一個人一天當中是否能充滿朝氣的面對人生。

而Covid-19的興起，也徹底的改變人們的用餐習慣，提高人們在家的自煮率，瓦斯爐台為東方家庭煮食的核心，考量用火安全及節約能源，選用IH爐取代瓦斯爐台也漸成趨勢。

本設計以IH爐作為出發點，在科技上加入數據感測器，偵測食材周圍的溫度、濕度、氧氣和揮發性有機化合物，以及食材本身的反射光譜，藉由雲端資料庫比對分析出食材目前的新鮮程度及營養成分，給出使用者最佳的食用建議，且系統內建的智慧主廚，統合網路食譜並將料理的火力時間輸入IH爐本身設定，解決看了食譜但實際操作時有誤差的困擾，手把手的帶領使用者，完成專屬自己的美味餐點，即使是料理新手也能在料理過程中得到滿滿的成就感，讓人們在得到成就感的同時也能享用美食。

### 概念發想



第九屆 廚居新世代  
-創造美好生活儀式

金獎  
高雄師範大學 工業設計學系-  
于雅晴、蒲郁淇、丁柔安



## DRAWER V

中島真空保鮮抽屜

針對一般家庭的郊外、全家的食品，如新鮮的蔬菜和水果，提供真空保鮮，達到與平常不同的保鮮效果，達到與平常不同的保鮮效果，達到與平常不同的保鮮效果。

銀獎  
東海大學 工業設計系-邱奕崑、許祐寧



## EranHood

人機互動直立式廚下抽油煙機

EranHood是針對以中式料理為主的華裔家庭而設計，抽油煙機結合人機互動的智慧觸控，如指點向空櫃等其他傳統抽油煙機，但整機外觀更顯其美觀及便捷，櫃架部分可以選用SAKURA櫥櫃當家款式，輕鬆融入裝潢及美學，同時根據櫥櫃內容調整吸力，為節省運行電量可達90%的節油作用，機體每小時淨化力更清潔及潔淨。

銅獎  
東海大學 工業設計系-劉彥好、翁齡亭





# 歷屆得獎作品 工業設計類



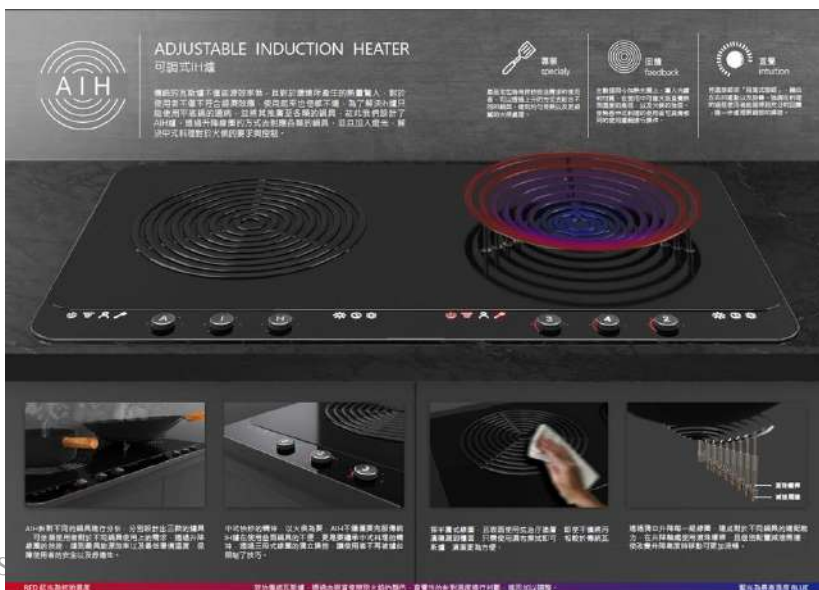
金獎  
銘傳大學商品設計系  
蔡宜蓁、劉彥均



第八屆 創想廚居  
-改造心關係



銅獎  
明志科技大學工業設計系  
龍靖宇、鍾杰安、張姿珊



銀獎  
銘傳大學商品設計系 張昊貞、蔡富豪



- 參賽資格：
  - 1.台灣國內大專院校學生(含應屆畢業生)
  - 2.不限個人或團體參賽，參賽件數不限
  - 3.為鼓勵更多優秀學生，已得過兩次前三名者，將不得再參賽。
- 相關時程：

報名及收件截止日期：即日起至2022年10月31日星期一

評審決選：2022年11月22日(暫定)

頒獎典禮：2022年12月20日(暫定)
- 參賽類別：
  - 1.空間設計類
  - 2.廚房電器工業設計類
- 參賽者提交書面資料：
  - 1.報名表與學生證影本(請張貼至報名表內)
  - 2.創作概念說明
  - 3.團體成員報名表
  - 4.著作權約定事項、授權及切結書、個人資料同意書
  - 5.資料光碟，包含：
    - (1)作品電子檔。
    - (2)1-5報名資料電子檔

- 作品規格：

### 空間設計類：

1. 作品採用電子檔提交。
2. 參賽作品之設計圖尺寸請設定為A1橫式，最多二頁，應以數位方式創作，解析度高於300 dpi。請提供JPG及PDF檔案。圖面請勿標示創作者姓名與指導老師，以免影響評選公正性。
3. 設定家庭型態：單身/兩人/親子/三代。
4. 可透過設計/科技/材料運用等綜合方案發想，實際五年內可實現而非天馬行空

### 廚房電器工業設計類：

1. 作品採用電子檔提交。
2. 參賽作品之設計圖尺寸請設定為A1橫式，最多二頁。應以數位方式創作(以Illustrator、CorelDraw或Photoshop等繪圖軟體繪製，解析度高於300 dpi)。請提供JPG及PDF檔案。圖面請勿標示創作者姓名與指導老師，以免影響評選公正性。
3. 廚房電器包含：油煙機、瓦斯爐、淨水器、烘碗機、烤箱及IH感應爐(嵌入式)設計為主要設計產品方向，與其相關之產品為輔。
2. 主張：針對開放式廚房空間內之烹飪、清潔(消毒、殺菌)等活動提出需求主張。
3. 限制：以現有科技(技術)/材料/製程，聚焦使用行為設計提升新生活。

- 評選標準：

### 空間設計類：

- 主題創意度40%
- 空間實用度30%
- 美感表現度20%
- 作品完整度10%

### 廚房電器工業設計類：

- 設計美感25%
- 產品創新度25%
- 科技應用25%
- 人因應用25%

- 獎項：

## 空間設計類/廚房電器工業設計類：

- 金獎1名
- 銀獎1名
- 銅獎1名
- 佳作5名
- 創意獎10名
- 指導老師獎(所有得獎學生皆可申請)

- 獎金：

	空間設計類	廚房電器工業設計類
金獎	6萬	5萬
銀獎	4萬	3萬
銅獎	3萬	2萬
佳作	1萬	5,000
創意獎	獎狀	獎狀
指導老師獎	獎狀	獎狀
總金額	18萬	12.5萬

為鼓勵學生發揮創意並增長專業知識

另提供金銀銅獎設計類學生獲獎者至知名室內設計公司或台灣櫻花設計中心

進行有薪實習之機會





# 發掘廚房設計新秀·給予學子創作舞台

敬邀全台各大專院校設計相關學系  
一起參與第十屆**SAKURA AWARDS**  
【廚居新十代 享受美好生活時光】

拋棄將就的舊式廚房，迎接講究的新式廚居，  
成就家的美好，提升美味關係。  
期待美好的廚房讓我們能夠更享受生活中的時光。

