



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



Post - epidemic era of kitchenism
後疫情廚房主義 · 生活儀式的通用性

Universal design
通用設計 · 為所有人提供無障礙的廚房

Kitchenware users
廚房器具 · 專為老人、兒童、殘障人士設計

New pandemic-safe life
新防疫安全生活 · 防疫安全與生活品質

Design keyword
設計關鍵詞 · 無縫、通用、安全、健康、環保



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



設計說明：
經過為次織機我希望在這個空間內能讓人安心做料理與親朋好友增加感情如織機不再有距離，設計上捨棄商業感又有秩序，舒適明亮讓使用者喜歡這個空間；使用較多的木材本身的紋理能增加空間層次感而是清水泥牆上，兩者簡單的搭配便能整合出舒適的居家感，增加可測定的書架與展示櫃讓空間色彩不再死板。

首先我會試做出一個舒適的廚房空間，未來以虛擬實境方式試做料理，VR、擴充互讓人們身體共處的試做料理，人們選出喜愛的廚房樣式，選擇想吃的飲食就能有虛擬的大廚就在身旁教學，不怕做出失敗的料理。

設計說明：
這套設計以「木織」為主題，透過木質的溫暖感，創造出舒適、溫馨的居家氛圍。在空間規劃上，我們採用了開放式廚房設計，讓家人之間能有更親密的互動。此外，我們還特別設計了可調節高度的廚房檯面，以滿足不同身高使用者的需求。在色彩搭配上，我們採用了原木色、白色和淺灰色，營造出簡約、自然的居家風格。最後，我們還特別設計了隱藏式的收納櫃，讓空間看起來更整潔、更舒適。

設計說明：
這套設計以「木織」為主題，透過木質的溫暖感，創造出舒適、溫馨的居家氛圍。在空間規劃上，我們採用了開放式廚房設計，讓家人之間能有更親密的互動。此外，我們還特別設計了可調節高度的廚房檯面，以滿足不同身高使用者的需求。在色彩搭配上，我們採用了原木色、白色和淺灰色，營造出簡約、自然的居家風格。最後，我們還特別設計了隱藏式的收納櫃，讓空間看起來更整潔、更舒適。

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，近年來食安風暴層出不窮，在飲食上各地的人們比以往更注重吃的健康且安心，帶動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，民以食為天，吃是每日當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，在科技上加入數種感測器，偵測食材周圍的溫度、濕度、氣壓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，且系統內建的智能主廚，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



- 秤重
- 食材鮮度
- 營養分析
- 計時定時
- 智慧食譜
- 智能主廚



金獎
高雄師範大學 工業設計學系-于雅晴、蒲郁淇、丁柔安



第九屆 廚居新世代
-創造美好生活儀式



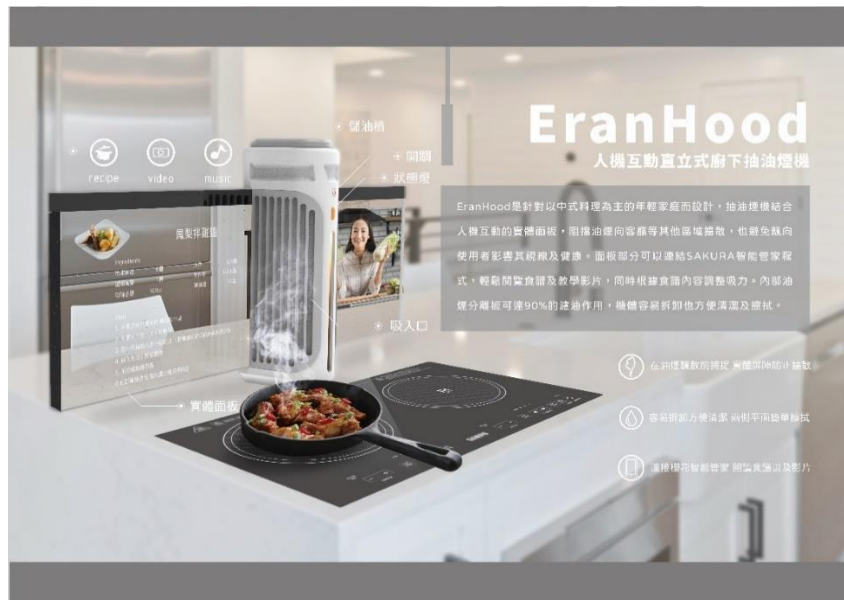
DRAWER V

中島真空保鮮抽屜

針對一些無法冷藏保鮮的食品，如海鮮類人在廚房中常有的真空保鮮，達到與傳統真空保鮮的目的，透明玻璃則有顯示和變量食物狀況的效果。

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年輕家庭而設計，抽油煙機結合人機互動的實體面板，阻擋油煙向容積等其他區域擴散，也避免熱向使用者影響其視線及健康。面板部分可以連結SAKURA智能管家程式，輕鬆閱讀食譜及教學影片，同時根據食譜內容調整吸力。內部油煙分離板可達90%的濾油作用，機體容易拆卸也方便清潔及擦拭。

- 右側雙油槽可隔阻 異體油煙防止擴散
- 容積更耐用易清潔 高耐平兩面吸塵設計
- 透明屏及實體智慧 觸控食譜以及影片

銅獎

東海大學 工業設計系-劉彥妤、翁齡亭

歷屆得獎作品



SAKURA AWARDS

第八屆 創想廚居
-改造心關係

金獎
崑山科技大學空間設計系
盧皓璿、陳伶靈

空間設計類



OUTLINE

近年來，廚房空間的舒適與便利性越來越受到使用者重視，各式智慧管家系統的出現也為廚房便利性注入了新的能量。然而現代廚房雖已注重智能、明亮、整潔與開放式的規劃，仍受到管線安排、必須於空間中固定使用的限制。

SOLUTION

我們以廚房基本的使用出發，將料理功能拆分為「用火、用水、收納」三類，並將現代廚房所需的功能整合至適合的分類中，另利用科技結合設計，解決油煙、排水、管線牽線等限制，實現不論大小空間皆能使用的「無界共廚」之概念。

OWNER

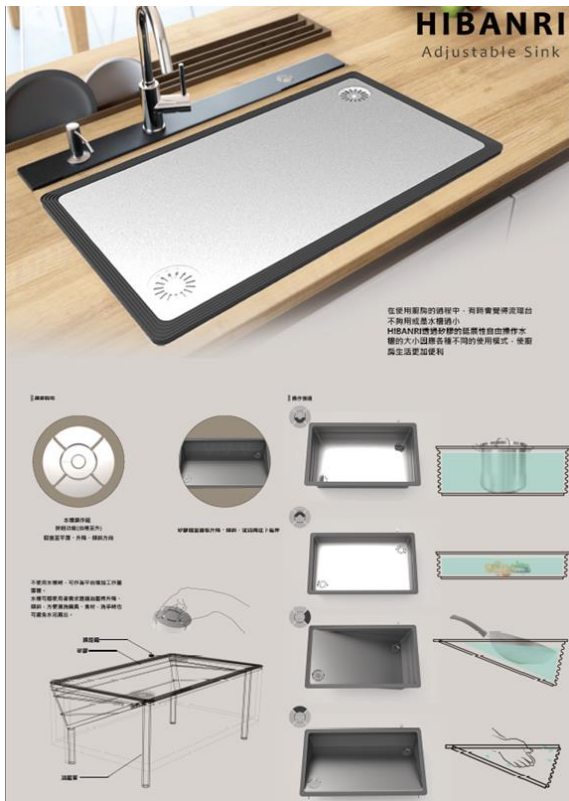
屋主為三代同堂的大家庭，他們共同經營一使用在地食材的山林廚藝教室，期望透過彈性化料理空間、智慧系統整合與客製化教學推廣料理的美好和樂趣。

銀獎
中國科技大學室內設計系 洪懷智
中原大學室內設計系 張詠喆



銅獎
朝陽科技大學建築系室內設計組 林子渝

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

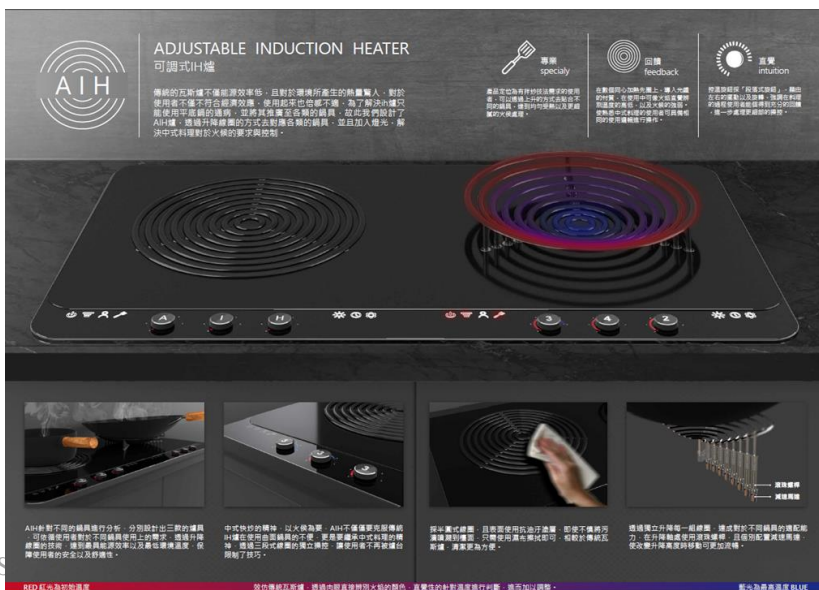
Toh-tàu



HOW TO USE ?



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。

