

2025全國創意茶飲調製競賽

報名簡章

1. 活動目的:

農業部茶及飲料作物改良場(以下簡稱茶改場)為能提升國產茶葉價值及特色農產品多元應用，以天然、健康、少糖、零化學添加為宗旨，進行茶飲調製競賽。由於調飲業者大多使用進口商用茶原料，茶葉原料加工方式不穩定，茶葉沖泡時間長，易造成茶湯苦澀、混濁，口感不佳。茶改場針對茶飲市場創造了全新調飲專用速萃茶原料，因應未來茶飲市場健康化、高質化、成本低之需求。透過茶改場研發之國產速萃茶原料，鼓勵參賽者運用國產鮮乳及在地農產品開發各式飲品，打造次世代健康調飲茶，挑戰進口商用茶原料，拓展國產茶葉新出路，提高我國農產品競爭力。

執行單位:

指導單位：農業部茶及飲料作物改良場

主辦單位：大葉大學

2. 競賽規範:

(一) 參賽資格:

1. 學生組:

- (1) 茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，兩組皆可報名，共 20 組。
- (2) 具備餐飲服務學程之全國大專院校及高中職(年滿 16 歲以上)，各學校之參賽組數最多 2 組。

2. 業界組:

- (1) 茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，兩組皆可報名，共 20 組。
 - (2) 國內依法辦理公司登記或商業登記之獨資、合夥事業或公司，且所經營項目須與餐飲、手搖飲料之生產、製造、加工、行銷相關業者。
 - (3) 各地區農會及產銷合作社。
3. 以上每組不得超過 3 (含) 人，每人參加茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組各 1 組為限。

(二) 報名方式:

1. 採線上表單填寫報名表，以送出表單之時間為準，收件截止日至114年4月25日23:59:59秒止。
2. 主辦單位保有篩選及調整組類之權利。
3. 表單連結: <https://forms.gle/ihzT8u7WB654VcRb9>

報名表 QR code



✧ 是否報名成功將統一以E-mail及簡訊寄出確認信通知。

✧ 活動聯絡人：李世傑 04-8511888-4262(O)/0928191246(M)

陳傳猷 04-8511888-4262(O)/0928195322(M)

(三) 活動時程：

活動項目	時程	內容
報名時間	4/14-4/25	皆採線上表單報名。
初選參賽名單公布	5/6	◇ 公告於大葉大學官網、茶改場官網及臉書 (詳見此表格下方備註欄) ◇ 統一以E-mail或簡訊寄出確認信通知，請 聯絡人收信並回覆主辦單位。
茶飲調製競賽說明會	5/20	1. 說明茶飲調製競賽理念及競賽規範。 2. 茶飲調製示範及選手交流。 3. 發放競賽使用之速萃茶原料。
繳交茶飲調製配方表及 產品說明相關資料	5/20-6/16	線上填寫茶飲使用原料及成品介紹等相關資料。
初選	6/24	依據評分標準，由評審團評選出入圍隊伍參加決賽。
決賽	7/15	依據評分標準，由評審團評選出各組前三名隊伍。
暫定年底，本場於確定 地點及日期前14天通知	2025全國 創意茶飲 調製競賽 頒獎典禮	暫定年底，本場於確定地點及日期前 14 天通知

備註：

*如發生颱風、水災等天災，請報名參加活動者，前天晚上或當天清晨務必密切注意辦理活動當地縣市政府之宣布。若當天辦理活動會當地縣市政府宣布停止上班，當日活動則取消。

*大葉大學-藥用植物與食品保健學系官網的最新消息：<https://mfh.dyu.edu.tw/>。

*大葉大學-製茶技術暨產品研發基地臉書(搜尋：製茶技術暨產品研發基地)。

*農業部茶及飲料作物改良場官網的最新消息：<https://www.tbrc.gov.tw>。

*農業部茶及飲料作物改良場臉書(搜尋：農業部茶及飲料作物改良場)。

☆ 活動時程如有調整主辦單位將提前通知聯絡人。

☆ 以上活動交通請自行處理。

(四) 茶飲調製競賽說明會

1. 日期:114年5月20日(二)，下午1點30分。
2. 地點:農業部農業部茶及飲料作物改良場_總場-茶飲創新中心。地址:桃園市楊梅區中興路324號。
3. 說明茶飲調製競賽理念及競賽規範。
4. 茶飲調製示範及選手交流。
5. 發放競賽使用之速萃茶原料(與競賽當日使用同一批茶樣，請選手妥善保管，若茶葉變質本場不負相關責任，且選手不得提出異議)。
6. 若當日無法參加者，可參加視訊，茶樣將以掛號寄出。(與競賽當日使用同一批茶樣，請選手妥善保管，若茶葉變質本場不負相關責任，且選手不得提出異議)。

(五) 繳交書面資料:

114年6月16日23:59:59秒前需完成上傳茶飲配方及作品介紹之組別。

表單連結: <https://forms.gle/4dSNdzYX5m77hzct7>，逾時視同棄權。

報名表 QR code



配方表格式如下附表

2025全國創意茶飲調製競賽』茶飲配方及產品介紹表

組別: ☐ 學生組 ☐ 業界組 場次:	組序/參賽單位:	作品名稱:
☐ 茶飲創意組 ☐ 國產鮮乳組 <u>*若同時報名此兩組，此表格請分開各別填寫、各別上傳</u>		
團隊負責人姓名/聯絡電話		
電子郵件地址:		
基飲基底:		
作品說明(100字以內)		
創意茶調飲使用材料		
成品照片		

(六) 初選活動辦理方式及規則：

2025全國創意茶飲調製競賽-初選 (6月24日-星期二)			
競賽地點：農業部農業部茶及飲料作物改良場總場-茶飲創新中心。			
時間		活動事項	活動內容
08:30-09:00	30分鐘	選手報到	參賽場地地點指引，安排工作人員於校門口指引參賽選手。
09:00-09:10	10分鐘	長官致詞	長官&貴賓勉勵選手
09:10-09:25	15分鐘	初選規則說明	初選規格說明、現場動線解說及大合照
09:25-09:40	15分鐘	賽前準備	參賽者準備&評審團共識
09:40-12:00	2小時20分鐘	學生組	茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，依總報名組數，分次進行。
12:00-13:00	1小時	午餐	主辦單位訂購便當
11:30-12:00	30分鐘	選手報到	參賽場地地點指引，安排工作人員於校門口指引參賽選手。
13:10-13:25	15分鐘	初選規則說明	競賽規格說明、現場動線解說及大合照
13:25-13:40	15分鐘	賽前準備	參賽者準備&評審團共識
13:40-16:00	2小時20分鐘	業界組	茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，依總報名組數，分次進行。
16:00-16:30	30分鐘	公佈成績	公布入圍決賽名單及評審講評

✧ 活動時程如有調整主辦單位將提前通知聯絡人。

✧ 以上活動交通請自行處理。

1. 初選活動辦理方式

項目	內容
初選形式	(1) 本競賽分為初選、決賽兩階段，皆以現場調製方式進行，並聘請專業評審現場評鑑。 (2) 學生組:於茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組中篩選10組參賽隊伍進入決賽。 (3) 業界組:於茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組中篩選10組參賽隊伍進入決賽。
賽前準備 須知	(1) 通知參加初選方式：將以E-mail或簡訊進行通知。 (2) 初選當日請選手攜帶<u>由茶改場提供之速萃茶原料</u>至會場，不得使用其他外購原料，若發現非使用規定之原料者取消競賽資格。 (3) 茶樣需妥善保存，若茶樣變質本場不負相關責任，且選手不得提出異議。 (4) 初選當日於會場不再提供茶樣供選手取用沖泡。 (5) 需於賽前20分鐘準時至預備區預備，逾時視同棄權。 (6) 初選當日配方中所使用材料如果汁、糖水、碳酸飲料、等必須裝入貼有內容物名稱標籤之瓶內，以利辨識及進行審查。 (7) 配方材料須註明中文全名、產地、履歷或標章，以利審查。

	(8) 初選器具及材料一律由參賽者自備，(包含茶湯沖泡用水、配料、裝飾物、容器-冰桶自備、品飲杯、杯器皿、刀具、調飲用具)。
調飲方式	(1) 茶飲創意調飲組:500ml茶調飲1種: 速萃綠茶、清香型烏龍茶或紅茶各選一茶類，與在地農產配方材料進行創意茶飲調製。茶湯用量需佔茶飲總量50%以上，成品風味可突顯茶味。 (2) 國產鮮乳調飲組:500ml創意調飲1種: 需使用貼有「鮮乳標章」之國產鮮乳，且國產鮮乳用量須占成品量10%以上，與茶葉或其他在地農產配方材料進行創意調製。 (3) 競賽現場調製1杯飲品，1杯作為展示，使用試飲杯供評審現場品評。 (4) <u>成品不因放置時間或溫度增加而影響口感。</u> (5) <u>成品應與競賽前上傳之茶飲調製配方一致。</u> (6) 裝飾物必須以衛服部公告之可用原料為主，賽前於會場指定區自行切割。 (7) 會場備有裝飾物及清潔洗滌區，請勿在比賽會場洗手間清洗用具及任意丟棄果皮，違規者將予以紀錄扣總分10分。 (8) 配方需使用國產天然安全之水果、花草等相關製品，不得使用

	人工色素、辛香料、香料、香精、酒精等添加物及具香料之化工糖漿及奶精粉。
評分方式	(1) 由主辦單位派出感官品評專家3-5人， (2) 比賽成績由專家評審以總分最高者為優勝；如同分者則以口感為優先順序，最高分者為優勝。 (3) 比賽結果之審核及決定由裁判團隊負責，參賽者切勿對主辦及主辦單位進行關說。 (4) 各選手必賽自創茶飲配方僅限於未發表之原始創作，不限任何做法，切勿抄襲，且創作權屬於大會所有。 (5) 以參賽者為著作人，並取得著作財產權，機關則享有不限時間、地域、次數、非專屬、無償利用、並得再轉授權第三人利用之權利，包含重製權、公開口述權、公開播送權、公開展示權、改作權、編輯權，參賽者承諾對機關及其再授權利用之第三人不行使著作人格權。 (6) 大會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和茶飲名稱(請勿取不當不雅的名稱)。

2. 初賽活動須知

項目	內容	
評分標準	茶飲創意調飲組	
	評分項目及分配	說明
	整體性及口感描述 (40%)	(1) 名稱、材料、配方、口感（強化、轉化、或修飾茶飲之風味，突顯臺灣茶之風味特色）、協調性等。
		(2) 使用在地農產品（不得使用乳製品）。
	理念及商品化之可行性 (30%)	(1) 配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。
		(2) 茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。
	書面資料 (30%)	(1) 材料特性發揮
		(2) 製作材料說明及單位呈現之完整性
		(3) 製作步驟之可操作性
	國產鮮乳調飲組	
	評分項目及分配	說明
	整體性及口感描述 (40%)	(1) 需使用貼有鮮乳標章之國產鮮乳，且國產鮮乳用量須占成品量10%以上。
		(2) 茶葉須使用本場提供之材料。
(3) 使用在地農產品，需有產銷履歷或標章等國產認證。		
理念及商品化之可行性 (30%)	(1) 配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。	
	(2) 茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。	
書面資料 (30%)	(1) 材料特性發揮	
	(2) 製作材料說明及單位呈現之完整性	
	(3) 製作步驟之可操作性	

每場次時間 與比賽流程	◎每場次 35 分鐘 ◎每場次時間分配： ☆上場準備：5 分鐘（所有材料需在競賽前備料完成。） ☆調製飲品：15 分鐘(參賽者需在此時間內調製茶飲，並完成所有相關的製作程序。) ☆奉上茶品及評審：10 分鐘(在茶飲完成後，參賽者應將飲品奉上並讓評審進行品嚐與評分。) ☆撤場：5 分鐘(參賽者需在此時間內清理並撤離場地，為下一位參賽者騰出空間。)
份量需求	(1) 調製一杯成品（約500ml）供評審進行口感評分。 (2) 調製一杯成品（約500ml），用於成品完整度評分。
決賽名單 公布	(1) 初選活動結束經評審團評定後，由長官及貴賓公布入圍名單，並於初選後公告於大葉大學及茶改場官方網站。 (2) 如有需要參賽證明可向主辦單位申請。

(七) 決賽活動辦理方式及規則:

2025全國創意茶飲調製競賽時程-決賽(7月15日-星期二)			
競賽地點：大葉大學烘焙暨飲料調製學士學位學程(彰化縣大村鄉學府路168號M310)			
時間		活動事項	活動內容
08:00-09:00	1小時	參賽選手報到	參賽場地地點指引，安排工作人員於校門口指引參賽選手。
09:00-09:10	10分鐘	長官致詞	長官&貴賓勉勵選手
09:10-09:30	20分鐘	競賽規格說明	競賽規格說明、現場動線解說及大合照
09:30-10:00	30分鐘	賽前準備	參賽者準備&評審團共識
10:10-11:30	1小時	學生組	茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，依總報名組數，分次進行。
12:00-13:00	1小時	午餐	主辦單位訂購便當
11:00-12:00	1小時	參賽選手報到	參賽場地地點指引，安排工作人員於校門口指引參賽選手。
13:10-13:30	20分鐘	競賽規則說明	競賽規格說明、現場動線解說及大合照
13:30-14:00	30分鐘	賽前準備	參賽者準備&評審團共識
14:00-15:00	1小時	業界組	茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，依總報名組數，分次進行。
15:30-16:00	30分鐘	公佈成績	公佈得獎名單及評審講評

✧ 活動時程如有調整主辦單位將提前通知聯絡人。

✧ 以上活動交通請自行處理。

- ☆ 前置預備作業時間3分鐘，競賽時間7分鐘，評審提問7分鐘，善後作業3分鐘，冰塊、水由主辦單位提供，保冰桶及其他用品請自備。

1. 賽前準備須知:

- (1) 參賽選手需於賽前20分鐘準時至預備區預備，逾時視同棄權。
- (2) 使用茶樣:茶改場於說明會當日發放之速萃茶原料，茶樣需妥善保存，若茶樣變質本場不負相關責任，且選手不得提出異議。
- (3) 決賽當日配方中所使用材料如果汁、糖水、碳酸飲料、等必須裝入貼有內容物名稱標籤之瓶內，以利辨識及進行審查。
- (4) 配方材料須註明中文全名、產地、履歷或標章，以利審查。
- (5) 決賽器具及材料一律由參賽者自備，(包含茶湯沖泡用水、配料、裝飾物、容器-冰桶自備、品飲杯、杯器皿、刀具、調飲用具)。

2. 茶飲調製注意事項:

- (1) 茶飲創意調飲組:500ml茶調飲1種: 速萃綠茶、清香型烏龍茶或紅茶各選一茶類，與國產鮮乳及其他在地農產配方材料進行創意茶飲調製。
- (2) 國產鮮乳調飲組:500ml創意調飲1種: 需使用貼有鮮乳標章之國產鮮乳，且國產鮮乳用量須占成品量10%以上，與茶葉或其他在地農產配方材料進行創意調製。

- (3) 競賽現場調製1杯飲品，1杯作為展示，使用試飲杯供評審現場品評。
- (4) 成品不因放置時間或溫度增加而影響口感。
- (5) 成品應與競賽前上傳之茶飲調製配方一致。
- (6) 裝飾物必須以衛服部公告之可用原料為主，賽前於會場指定區自行切割。
- (7) 會場備有裝飾物及清潔洗滌區，請勿在比賽會場洗手間清洗用具及任意丟棄果皮，違規者將予以紀錄扣總分10分。
- (8) 茶飲創意調飲組茶湯用量需佔茶飲總量50%以上，成品風味可突顯茶味。
- (9) 配方需使用國產天然安全之水果、花草等相關製品，不得使用人工色素、辛香料、香料、香精、酒精等添加物及具香料之化工糖漿及奶精粉。

3. 評分標準：

- (1) 茶飲創意組 5 人，包括產官學代表，需至少 1 人具備營養背景、1 人由茶改場專業人員及 1 人為茶飲業相關人員擔任，並提供評審委員遴聘推薦名單，需經茶改場同意。

- (2) 國產乳調飲組 5 人，包括產官學代表，需至少 1 人具備營養背景、1 人由畜試所專業人員及 1 人為茶飲業相關人員擔任，並提供評審委員遴聘推薦名單，需經茶改場同意。
- (3) 比賽成績由專家評審以總分最高者為優勝；如同分者則以口感為優先順序，最高分者為優勝。
- (4) 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議及關說。
- (5) 各選手必賽自創茶飲配方僅限於未發表之原始創作，不限任何做法，切勿抄襲，且創作權屬於大會所有。
- (6) 以參賽者為著作人，並取得著作財產權，機關則享有不限時間、地域、次數、非專屬、無償利用、並得再轉授權第三人利用之權利，包含重製權、公開口述權、公開播送權、公開展示權、改作權、編輯權，參賽者承諾對機關及其再授權利用之第三人不行使著作人格權。
- (7) 大會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和茶飲名稱(請勿取不當不雅的名稱)。

決賽評分標準表-茶飲創意調飲組

評分項目及分配	說明
整體性及口感描述 (40%)	1. 名稱、材料、配方、口感（強化、轉化、或修飾茶飲之風味，突顯臺灣茶之風味特色）、協調性等。 2. 使用在地農產品，需有產銷履歷或標章等國產認證。（不得使用乳製品）。
理念及商品化之可行性 (40%)	1. 配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。 2. 茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。
專業技術 (20%)	專業知識、態度、調製過程(速度及流暢度)、飲料成分、調製步驟、整潔與秩序感。

決賽評分標準表-國產鮮乳調飲組

評分項目及分配	說明
整體性及口感描述 (40%)	1. 需使用貼有鮮乳標章之國產鮮乳，且國產鮮乳用量須占成品量10%以上。 2. 茶葉須使用本場提供之材料。 3. 使用在地農產品，需有產銷履歷或標章等國產認證。
理念及商品化之可行性 (40%)	1. 配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。 2. 茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。
專業技術 (20%)	專業知識、態度、調製過程(速度及流暢度)、飲料成

	分、調製步驟、整潔與秩序感。
--	----------------

3. 得獎名單公布：決賽活動結束經評審團評定後，由長官及貴賓公布得獎名單

(1) **學生組**:茶飲創意調飲組，冠軍1組、亞軍1組、季軍1組；國產鮮乳調飲組，冠軍1組、亞軍1組、季軍1組。

(2) **業界組**:茶飲創意調飲組，冠軍1組、亞軍1組、季軍1組；國產鮮乳調飲組，冠軍1組、亞軍1組、季軍1組。

(3) 除前三名隊伍外，其餘隊伍為佳作。

4. 茶改場頒獎典禮

✧ 配合茶改場公開頒獎活動，日期及地點於典禮前14天通知各獲獎隊伍。

✧ 頒發冠、亞、季軍之獎牌、獎狀及獎金。

5. 獎勵方式：

學生組

(1) 茶飲創意調飲組:冠軍1組:15,000元；亞軍1組:10,000元；季軍1組:5,000元。

(2) 國產鮮乳調飲組:冠軍1組:15,000元；亞軍1組:10,000元；季軍1組:5,000元。

業界組

(1) 茶飲創意調飲組:冠軍1組:15,000元；亞軍1組:10,000元；季軍1

組:5,000元。

(2) 國產鮮乳調飲組:冠軍1組:15,000元；亞軍1組:10,000元；季軍1組:5,000元。

*獎狀頒發予各組中每名選手。

*獎牌1組頒發乙面。

*佳作得獎者將於競賽後由主辦單位統一寄發獎狀。

*每位指導老師頒發感謝狀乙張。

附件一

2025全國創意茶飲調製競賽

【個人資料使用同意書】

大葉大學為辦理「2025全國創意茶飲調製競賽」請您提供相關的個人資料僅作為本次創意競賽之用，本單位依「個人資料保護法」之規定，以誠實及信用方法為之，不得逾越特定目的之必要範圍，並應與蒐集之目的具有正當合理之關聯，同時善盡維護與保密之責。

立同意書人_____（本人）（團體組需全員簽名）為「2025全國創意茶飲調製競賽」之參賽者。本人之個人資料為配合參賽之需求，茲聲明並授權如下：

本人同意將姓名、出生日期、通訊地址、E-mail、學校/服務單位/科系/部門、稱職、聯絡電話、手機電話等資料，提供大葉大學舉辦之「2025全國創意茶飲調製競賽」之用。惟僅限於使用於本次活動必要之範圍內，其中姓名、照片、活動影片、得獎事蹟及感言同意可透過手冊、報章、廣告、電視、網路處理或利用。本人個資必須採取安全妥適之保護措施與銷毀程序，非經本人同意或法律規定外，不得揭露於第三者（承製廠商除外）或散佈。

※ 您同意本活動以您所提供的個人資料確認您的身份、與您進行聯絡；並同意本活動於您報名錄取後繼續處理及使用您的個人資料。

※ 本同意書如有未盡事宜，依個人資料保護法或其他相關法規之規定辦理。

※ 您瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，具有書面同意本活動蒐集、處理及使用您的個人資料之效果。

我已詳閱本同意書，瞭解並同意受同意書之拘束

【立同意人】（團體組需全員簽名）

姓名：_____（簽章）

中 華 民 國 年 月 日

附件二

農業部茶及飲料作物改良場-總場

交通指引

北上

1. 國道一至楊梅交流道下往（右）埔心方向直行，於四維路右轉後直行即可至本場。
2. 國道三於新竹系統轉接國道一至楊梅交流道下往（右）埔心方向直行，於四維路右轉後直行即可至本場。
3. 國道三至龍潭交流道下往龍潭方向，沿大昌路二段、大昌路一段接中豐路中山段，於聖亭路右轉直行，於五守街左轉即至本場。

南下

1. 國道一至楊梅交流道下往（左）埔心方向直行，於四維路右轉後直行即可至本場。
2. 國道三於大溪交流道下往中壢／66 快速道路方向接 112 甲縣道，行進約 350 公尺向左上快速道路 66 線，於平鎮二交流道
（龍潭／平鎮 中壢）出口下交流道平面道路靠左直行，於延平路三段左轉接台 1 線直行，於中興路（埔心火車站）左轉後直行，於五守街右轉即至本場。

大眾運輸：

1. 搭乘火車至中壢站改搭區間車至埔心站下車，沿中興路直行約 20 分鐘即可達本場。
2. 搭乘高鐵於新竹站下車，轉乘區間車竹北火車站至埔心站下車後步行約 20 分鐘即可達本場。

大葉大學 交通指引

自行開車：

- **國道1號（中山高速公路）南下：**於彰化交流道下，朝彰化市方向行駛，經中華西路、中央路（中央路橋）後，右轉中山路（台1線，約10公里），再左轉中正東路146，右轉山腳路137，最後左轉學府路即可抵達大葉大學。
- **國道1號北上路線一：**在埔鹽系統交流道下，往員林方向行駛，經台76東西向快速道路（約20分鐘），於林厝聯絡道下交流道，左轉山腳路137，右轉員草路（約200公尺），再左轉山腳路（約4公里），右轉學府路即可抵達。
- **國道1號北上路線二：**同樣在埔鹽系統交流道下，往員林方向行駛，經台76東西向快速道路（約6公里），於員林交流道下，左轉莒光路（台1線），左轉中山路（約10分鐘），右轉中正東路（村上派出所旁），右轉山腳路（約500公尺），最後左轉學府路即可到達。
- **國道3號（福爾摩沙高速公路）南下：**於快官交流道接台74甲中彰快速道路（約15分鐘），左轉彰員路接山腳路137（約15分鐘），左轉學府路即可抵達大葉大學。

大眾運輸：

- **高鐵轉乘：**搭乘高鐵至台中站，轉乘台鐵南下列車至大村站或員林站，再轉搭交通車或計程車前往大葉大學。
- **台鐵轉乘：**搭乘台鐵至大村站或員林站，出站後可轉乘大葉大學的交通車或計程車前往校園。
- **交通車服務：**大葉大學提供多項接駁服務，包括台中烏日高鐵接駁車（假日）、1688員林生活圈交通車（大型巴士）、大學城525校外住宿生接駁車（中型巴士）、校園巡迴車、公車及特約計程車等，詳情可參考學校官方網站的交通資訊頁面