

在地食材高值化案例集

Study on Supply chain to explore the value added products
with local food materials

王素梅

S. M. Wang

簡立賢

L. H. Chien

黃珮雯

P. W. Huang

林欣榜

S. B. Lin

陳國隆

K. L. Chen

孫曉安

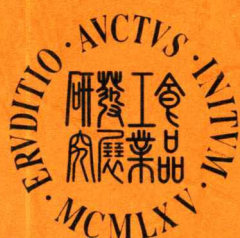
H. A. Sun

張育喬

Y. C. Chang

李河水

H. S. Li



行政院農業委員會 補助
財團法人 食品工業發展研究所 編印
中華民國一〇二年十二月

國家圖書館出版品預行編目資料

在地食材高值化案例集= Study on Supply chain to explore the value added products with local food materials /王素梅等作. -- 第一版. --

台北市：農委會，民 102.12

168 面；21×29.7 公分. -- (研究報告；第 102-5849 號)

ISBN：978-986-04-0011-3 (平裝)

1.農產品業 2.產業發展

481

102027238

書名：在地食材高值化案例集

作者：王素梅、黃珮雯、陳國隆、張育喬、簡立賢、林欣榜、孫曉安、李河水

出版機關：行政院農業委員會

台北市南海路 37 號

電話：(02)23812991

傳真：(02)23813473

執行機關：財團法人 食品工業發展研究所

新竹市食品路 331 號

電話：(03)5223191

傳真：(03)5214016

出版年月：中華民國一〇二年十二月

版次：第一版

售價：新台幣 500 元

總經銷：財團法人 食品工業發展研究所

30062 新竹市食品路 331 號

電話：03-5223191 轉 261

網址：www.firdi.org.tw

郵政劃撥帳號：第 0015310-1 號 食品工業月刊社

展售店：國家書店松山門市

地址：10485 臺北市松江路 209 號 1F

電話：02-25180207

展售店：五南文化廣場

地址：40042 台中市中山路 6 號

電話：04-2260330

印刷者：國大打字行

地址：30045 新竹市南外街 45-1 號

電話：03-5264220

GPN：1010203559

ISBN：978-986-04-0011-3

在地食材高值化案例集

目 錄

壹、中文摘要.....	1
貳、引言.....	2
參、研究範圍與方法.....	2
肆、研究結果與分析.....	3
一、總論.....	3
二、米糧.....	7
三、萵苣.....	21
四、醃漬蔬果.....	37
五、薑.....	59
六、木耳.....	69
七、茶葉.....	77
八、油茶.....	87
九、肉品.....	96
十、蛋品.....	109
十一、漁產.....	118
十二、日本案例.....	130
十三、結語.....	142
伍、附錄.....	144
陸、參考文獻.....	153

表目錄

表 1	人類非物質文化遺產名錄與食品相關新增項目（2009~2013 年）	4
表 2	2012 年台灣糧食作物生產與貿易量	9
表 3	台灣萵苣進口金額之比較（2009~2012 年）	25
表 4	2012 年我國萵苣出口主要前三大國家	26
表 5	臺灣結球萵苣在日本市場之 SWOT 分析	28
表 6	2012 年台灣醃漬蔬果及其相關產品主要進口國	40
表 7	2012 年台灣醃漬蔬果及其相關產品主要出口國	41
表 8	台灣近兩年薑進出口量（2011、2012 年）	61
表 9	2012 年台灣各鄉鎮油茶產量	89
表 10	2012 年台灣禽畜產量與屠宰量	98
表 11	2012 年台灣肉品主要進口來源	99
表 12	2012 年台灣肉品主要出口對象	100

圖目錄

圖 1	全球特色農產與食品	3
圖 2	飲食產業鏈結構	5
圖 3	飲食產業鏈規模	6
圖 4	在地農產食材高值化範圍	6
圖 5	台灣糧食作物產業鏈	8
圖 6	喜願小麥契作合作程序	11
圖 7	喜願全麥麵條產品	12
圖 8	源順糙米米粉產品	16
圖 9	丸莊「金饌玉釀」醬油禮盒	16
圖 10	大同醬油產品	19
圖 11	台灣萵苣產業鏈	21
圖 12	麥寮果菜生產合作社生產與種植狀況	24
圖 13	日本前五大萵苣種植都道府縣面積（2003~2011 年）	27
圖 14	日本萵苣收穫量之前五大縣（2003~2011 年）	27
圖 15	日本萵苣使用用途比重	30
圖 16	新湖合作農場截切蔬菜沙拉	31
圖 17	庄西合作農場蔬果農藥殘毒快速檢驗室	33
圖 18	台灣醃漬蔬果產業鏈	38
圖 19	台灣近十年醃漬食品生產變化（2003~2012 年）	39
圖 20	聖朝泡菜製造過程	44
圖 21	慶家泡菜產品與門市	45
圖 22	民雄金桔觀光工廠產品	47
圖 23	橘之鄉蜜餞形象館與相關產品	49
圖 24	微熱山丘產品與新加坡分店	51
圖 25	南勢農庄傳統土灶燒龍眼木烘焙龍眼	52
圖 26	彰化荔枝乾產品與米釀荔香麵包	54
圖 27	美國水果捲 Fruit Rolls	54

圖 28	Fizzy Fruit.....	55
圖 29	オレンジット	56
圖 30	東京ばな奈「見つけたっ」	57
圖 31	台灣生薑產業鏈	59
圖 32	台灣近十年薑之進口數量（2003~2012 年）	61
圖 33	薑之軍生薑高值化加工產品	64
圖 34	綠農企業薑汁生產流程圖	65
圖 35	綠農生薑相關加工產品	65
圖 36	榮祺食品醃漬薑加工品	66
圖 37	日本生薑加工品	67
圖 38	台灣木耳產業鏈	69
圖 39	彥廷農場木耳相關產品	71
圖 40	葦優農場創新設備與產品	72
圖 41	歐典公司木耳飲品	74
圖 42	柯媽媽木耳專賣店販售商品	75
圖 43	朵朵鑽白木耳專賣店及其販售商品	76
圖 44	台灣茶葉產業鏈	78
圖 45	台灣茶葉進出口趨勢（2003~2012 年）	79
圖 46	台灣地區近十年茶產量（2003~2012 年）	80
圖 47	台灣各地區茶葉產地證明標章	81
圖 48	小綠葉蟬與頭份東方美人茶	82
圖 49	茶飲料商品—茶裏王與御茶園	84
圖 50	京盛宇產品與門市	86
圖 51	台灣油茶產業鏈	87
圖 52	台灣歷年油茶面積與收穫量（1997~2012 年）	89
圖 53	金椿茶油工坊製程與產品	92
圖 54	茶籽堂油茶相關加工產品	94
圖 55	台灣肉品產業鏈	97
圖 56	三久牧場環境與設備	102

圖 57 信功豬肉製程－進廠消毒與檢疫 104

圖 58 大成安心雞製程 106

圖 59 台畜冷凍冷藏豬肉生產流程 107

圖 60 台灣蛋品產業鏈 110

圖 61 動物福利籠養設備 113

圖 62 勤億蛋類產品..... 114

圖 63 福記蛋品生產流程 115

圖 64 浚良食品自動化選蛋機 115

圖 65 羽禾食品蛋品養殖與加工設備 116

圖 66 台灣漁產產業鏈 119

圖 67 台灣漁產進出口趨勢（2003~2012 年） 120

圖 68 台灣漁業生產趨勢（2003~2012 年） 121

圖 69 鑫溶水產烏魚卵加工過程 123

圖 70 天和公司漁場與門市 125

圖 71 台灣鯛魚鱗及魚皮加工產品 127

圖 72 媽媽魚門市活動與販售商品 129

圖 73 在地食材品牌高值化的形成過程 130

圖 74 京都傳統蔬菜一覽 132

圖 75 日本在地食材高值化相關案例 141

案例目錄

【案例 1】本土小麥與大豆種植推手－喜願共和國	11
【案例 2】源順米粉－100%台灣糙米米粉	14
【案例 3】丸莊食品－將傳統文化價值融入醬油中	16
【案例 4】大同醬油－以黑豆與豆粕進行多元產品開發	18
【案例 5】麥寮果菜生產合作社－生產無毒萵苣的台灣生菜村	22
【案例 6】新湖合作農場－以溫室成功轉型	31
【案例 7】庄西合作農場－供應優質營養午餐團膳原料	32
【案例 8】聖朝食品－阿里郎泡菜	42
【案例 9】慶家黃金泡菜－獨家首創泡菜 SPA 活水迴圈製程	44
【案例 10】民雄金桔觀光工廠－以體驗行銷提升創造價值	46
【案例 11】橘之鄉－跳脫釀製蜜餞傳統製程	47
【案例 12】微熱山丘－以創意扭轉傳統鳳梨酥糕點	49
【案例 13】東山煙燻龍眼乾－酒釀桂圓麵包的黃金原料	51
【案例 14】彰化荔枝乾－米釀荔香麵包的靈魂原料	53
【案例 15】美國水果捲 Fruit Roll	54
【案例 16】美國 Fizzy Fruit	55
【案例 17】日本 S「オレンジット」(Orangette)	56
【案例 18】日本東京ばな奈「見いつけたっ」	56
【案例 19】名間鄉蔬菜產銷班第五班－薑之軍	62
【案例 20】綠農企業－協助薑農產銷的農民經紀人	64
【案例 21】榮祺食品－生薑醃漬加工品	66
【案例 22】黑木耳－以彥廷農場為例	71
【案例 23】白木耳－以萆優農場為例	72
【案例 24】歐典公司	73
【案例 25】柯媽媽的植物燕窩	74
【案例 26】朵朵鑽焦糖白木耳專賣店	75
【案例 27】創新栽培技術使東方美人茶四季可採－頭份鎮農會	82

【案例 28】訴求使用台灣在地茶葉加值茶飲料商品—茶裏王、御茶園	83
【案例 29】高質感現代手調茶飲門市—京盛宇	85
【案例 30】金椿茶油工坊—管控原料品質，進行先進嚴謹加工製程	91
【案例 31】茶籽堂—開發多種清潔用品，擴展油茶加工利用	93
【案例 32】三久牧場—重視豬隻健康與生長環境	101
【案例 33】信功豬肉—重視品質並進行縝密管理	103
【案例 34】重視產品的追蹤溯源體系—大成安心雞	104
【案例 35】台灣肉品產業領頭羊—台畜火腿	106
【案例 36】石安牧場／上品王食品有限公司	112
【案例 37】勤億蛋品科技公司	113
【案例 38】福記冷凍食品股份有限公司	114
【案例 39】泓良食品有限公司	115
【案例 40】羽禾食品—以創新加工提升鵪鶉蛋價值	116
【案例 41】鑫溶水產—擁有產銷履歷的烏魚子	122
【案例 42】天和鮮物—堅持無藥養殖的安全水產	124
【案例 43】雲林縣口湖漁類生產合作社—針對副產品進行加值加工	125
【案例 44】媽媽魚—現代化野生海魚專賣超市	127
【案例 45】京都傳統蔬菜（京都府 社團法人京都鄉土產品協會）	131
【案例 46】小豆島橄欖茶（香川縣 YAMAHISA 公司）	133
【案例 47】關竹莢魚、關鯖魚（大分縣漁業協同組合佐賀關支店）	134
【案例 48】紀州南高梅（和歌山縣 JA 南部波）	136
【案例 49】紀州備長炭—和歌山縣木炭協同組合	137
【案例 50】神戶肉、神戶牛肉、神戶牛—兵庫縣神戶肉流通推進協議會	138
【案例 51】DADACHA 毛豆（山形縣 JA 鶴岡）	140

在地食材高值化案例集

王素梅 黃珮雯 陳國隆 張育喬 簡立賢 林欣榜 孫曉安 李河水
S. M. Wang P. W. Huang K. L. Chen Y. C. Chang L. H. Chien S. B. Lin H. A. Sun H. S. Li

壹、中文摘要

農業在地特色食材位於飲食產業鏈源頭，在政府長年投入及農企業精進之下，除擁有優良的品種改良及生產管理等技術，在行銷面，也可創造產品差異化訴求及消費者土地情感的連結，加上近年食物里程及碳排放等環保議題受到重視，使得在地食材高值化思維及活動成為顯學，也成為農業價值鏈重要推手之一。

本研究透過業者訪談及蒐集國內外相關資料，應用產業鏈研究方法，分析產業鏈上中下游成員組成、產品及通路結構，並針對上中下游成員價值活動之創新作為進行案例介紹，以凸顯相關業者在台灣在地食材高值化的投入與成果。同時，導入日本等國外案例作為參考與借鏡。

在研究的產品/產業範圍及案例上，參考近年農業政策重點、產業發展走向、特色產品創新、新興服務模式導入等，從農畜水產中，挑選在活化休耕地及農產物種多樣性推動下，連帶影響加工及餐飲烘焙產業鏈變化，進而對於在地糧食及食用油脂自給有所貢獻的品項，包括米糧、油茶等；奠基於優質農畜漁產的生產與管理，加上加工技術及製程，凸顯在地新鮮特質、加乘營養保健，與觀光工廠、便利商店、餐飲烘焙等新興或現代通路結合，透過故事及體驗行銷，深入並豐富國人飲食生活與培植具出口競爭力的品項，包括泡菜、果乾/果餡、萵苣/截切蔬果、薑汁、黑白木耳、茶葉/茶飲、禽畜加工品、水產加工品等。本研究同時提供部分案例非全然使用在地食材與國外案例，希望透過創新產品概念、新興服務模式等介紹，作為在地食材高值化參考與借鏡。

近年食安相關事件報導部分業者不良行為與案件，造成國人產生不知道還能吃甚麼的疑慮，希望透過優質案例的呈現，看到許多默默耕耘的良心業者的投入與努力。

計劃編號：13G498-02D

研究報告：第 102-5849 號

提出日期：102 年 12 月

研究人員：王素梅—食品工業發展研究所 研究員
陳國隆—食品工業發展研究所 副研究員
簡立賢—中興大學應用經濟系 副教授
孫曉安—食品工業發展研究所 管理員

黃珮雯—食品工業發展研究所 助理研究員
張育喬—食品工業發展研究所 助理研究員
林欣榜—前食品工業發展研究所 研究員
李河水—食品工業發展研究所 研究員

貳、引言

台灣擁有高水準的農業科技，不論在品種改良、農牧場管理、流通技術等層面皆然，加上從平地到高山、從南部到北部，地理氣候涵蓋溫帶到熱帶，生產各式高優質且多元的蔬果產品以及禽畜水產。

面臨全球大宗農產相關產品的貿易競合，台灣農產及加工產品在規模上較難與之競爭，但是在品質上則有其特色。如何利用優質原料創造高附加價值產品及服務成為產業發展的重要課題，也是相關企業永續經營上重要挑戰之一。對產業發展而言，透過加工增值、服務增值，擴大市場，再回頭促進農業產值增加或結構優化，對企業而言，面臨激烈競爭下，基本型的產品與服務已進入紅海市場，唯有不斷朝向高附加價值的市場持續發展才能帶來較好的利潤，進行永續且不斷創新的營運與客戶/消費者服務。

透過先行企業、產業團體及政府相關部門等共同的努力，優良的創新產品及企業作為一一浮現，希望透過在地食材高值化案例帶來更多分享、借鏡與鼓勵，齊心協力共同為產業發展盡一份心力。

參、研究範圍與方法

本研究應用產業鏈研究方法，以農產（米穀、各式蔬果及農特產）、禽畜產（肉、蛋）、水產等為研究範圍，透過業者訪談及蒐集國內外相關資料，分析產業發展、上中下游成員組成、產品及通路結構等，並從上中下游成員中進行創新作為案例介紹，以凸顯相關業者在台灣在地食材高值化的投入與成果。同時，導入日本等國外案例作為借鏡。

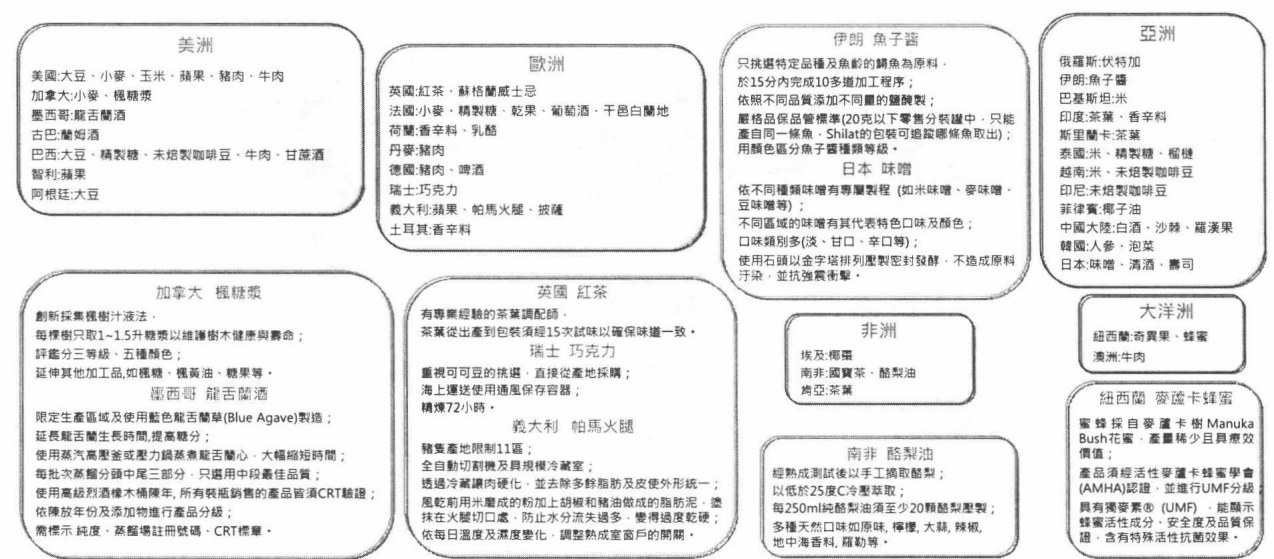
肆、研究結果與分析

一、總論

(一) 全球特色農產發展走向

在降低食物里程及碳排放與增加產品差異化的驅動下，近年國際間掀起在地風潮，全球在地化、在地全球化方興未艾，朝結合在地與外來農產原料、深耕特色食品與餐飲、優化飲食生活方向發展。其中利用外來農產原料，導入調配與製造技術，創造價值與品牌，如英國紅茶、瑞士巧克力、日本味噌等；結合在地原料與工藝，展現優質特色食材，訴求風味與保健，如義大利帕馬火腿、南非酪梨油、紐西蘭麥蘆卡蜂蜜等；在地規模化生產，結合優良品種與農場管理能力，具貿易競爭力，如美國大豆、巴西精製糖、印度香辛料等（見圖1）。

而飲食文化的保存、維護與發揚光大也漸受到全球各國的重視，聯合國教科文組織（UNESCO）希望透過遴選，建立人類非物質文化遺產名錄（Intangible Cultural Heritage），喚起世界對於無形文化遺產（審核對象包括藝能、慶典、傳統工藝技術等）的重視與維護，飲食文化亦為其中一項重點，例如 2013 年列入名錄者包括喬治亞傳統紅酒釀製工藝、地中海飲食文化、土耳其咖啡文化和傳統、日本和食文化、韓國醃漬越冬泡菜文化等（見表1）。而飲食文化發展與在地農產食材往往有密切關係。



資料來源：各國家特產官網、各公司官網、維基百科，食品所整理。

圖1 全球特色農產與食品

表 1 人類非物質文化遺產名錄與食品相關新增項目（2009~2013 年）

國家/地區	項 目	原 文
喬治亞	傳統紅酒釀製工藝	Ancient Georgian traditional Qvevri wine-making method
塞浦路斯、克羅地亞、葡萄牙、西班牙、希臘、義大利、摩洛哥	地中海飲食文化	Mediterranean diet
土耳其	土耳其咖啡文化和傳統	Turkish coffee culture and tradition
日本	日本和食文化	Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year
韓國	韓國醃漬越冬泡菜文化	Kimjang, making and sharing kimchi in the Republic of Korea
法國	法國烹飪美食	Gastronomic meal of the French
克羅埃西亞	北克羅埃西亞的薑餅工藝	Gingerbread craft from Northern Croatia
墨西哥	傳統墨西哥美食	Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm

註：各年教科文組織保護非物質文化遺產政府間委員會會議決議，聯合國教科文組織人類非物質文化遺產名錄(Intangible Cultural Heritage)，列表為 2009 年至 2013 年新增項目。

資料來源：UNESCO，<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00559>。

(二) 我國在地食材高值化發展

飲食是民生基礎，其產業範圍廣且產品服務多元，從一級農產食材、各項鮮食，到二級的加工應用，乃至三級的流通與服務產業，最終進入全民的飲食生活，透過接近消費者的產業鏈前端需求的變化與拉動，向後產生對於產業鏈各價值活動的引申需求，在加工端衍生不同溫層的產品供應與配送、在通路上虛實整合通路服務逐漸壯大、在企業經營模式上形成 B2B 及 B2C 不同重點（見圖 2）。

2012 年農業產值約 4,779 億元（+0.4%），除供鮮食等外，其他進入食品相關製造業，食品飲料菸草製造業產值 6,533 億元（+1.2%），同時也有農畜漁產生鮮及冷藏原料進口與食品飲料菸草產品進口，規模約 2756 億元規模，共同撐起國內飲食產業的生產與供應，除約 980 億元進行出口外，於產業鏈末端，衍生整體國民最終飲食消費達 1 兆餘元規模，影響層面深廣（見圖 3）。

由於飲食因文化及口味差異而具在地特色，而在地農產食材具多樣性及新鮮特色，除一般飲食日常生活所需基本生鮮食材之外，也隨著社會及生活環境轉向便利及快速的步調、基本廚藝技能下滑等，對於飲食需求與消費行為有了改變，例如對於食品安全、健康、預防保健、綠色環保永續地球日益重視、尋求快速便利餐食服務、對於產品價值與價格關係敏感等。促使在地食材積極尋求高值化發展，以加工增值、服務增值、新應用、新市場、新經營模式，一方面向產業鏈後端的在地農業創造發展新空間、推動產值，另一方面為產業鏈前端的消費市場創造新商機、擴大服務（見圖 4）。

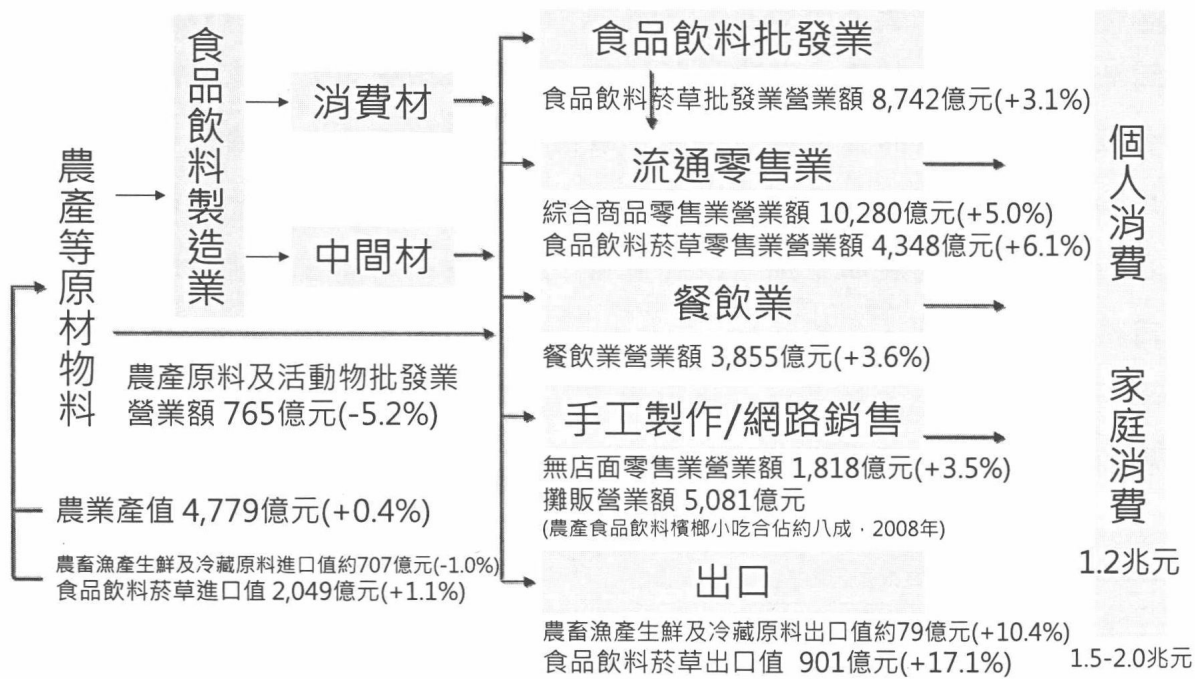
本研究將以在地食材為核心進行增值擴張為主題，以產業鏈為基礎，進行產業發展分析，並進一步帶出進行相關增值作為的案例作為說明。



資料來源：本研究整理，食品所（2013/12）。

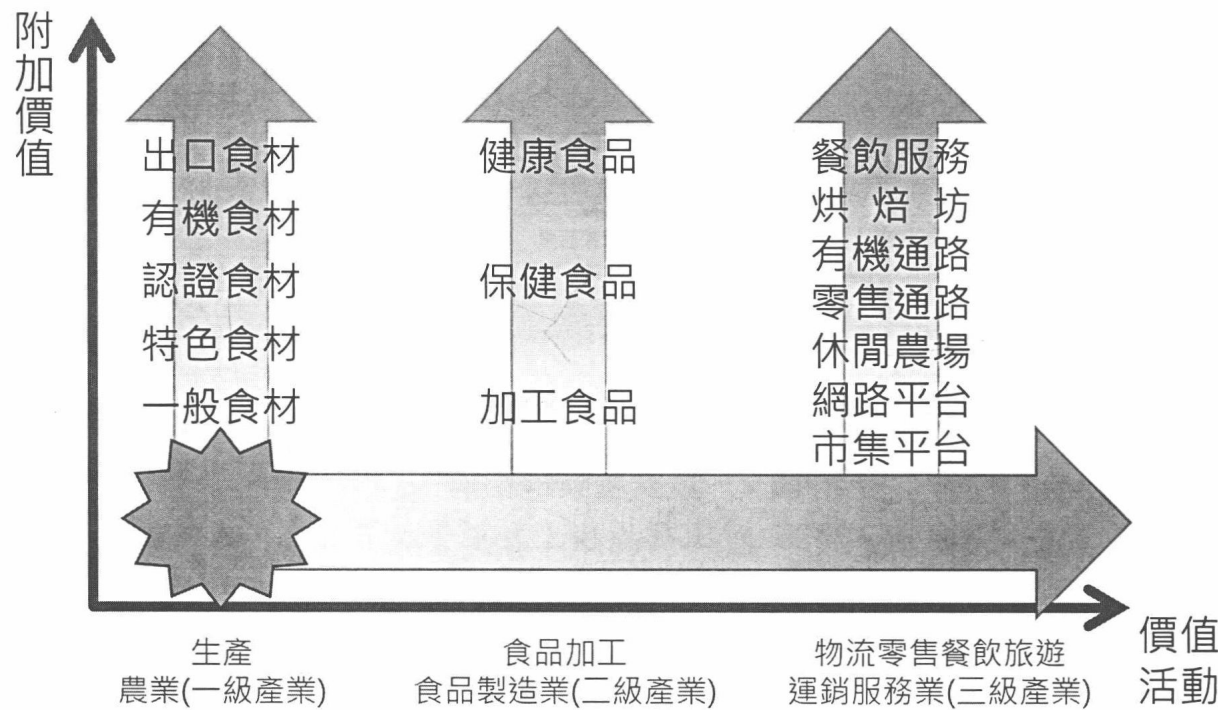
圖 2 飲食產業鏈結構

食品飲料菸草製造業產值 6,533億元(+1.2%)



資料來源：國民所得、農業年報、家庭收支調查報告、經濟部統計處，食品所整理(2013/12)。

圖 3 飲食產業鏈規模



資料來源：本研究整理，食品所(2013/12)。

圖 4 在地農產食材高值化範圍

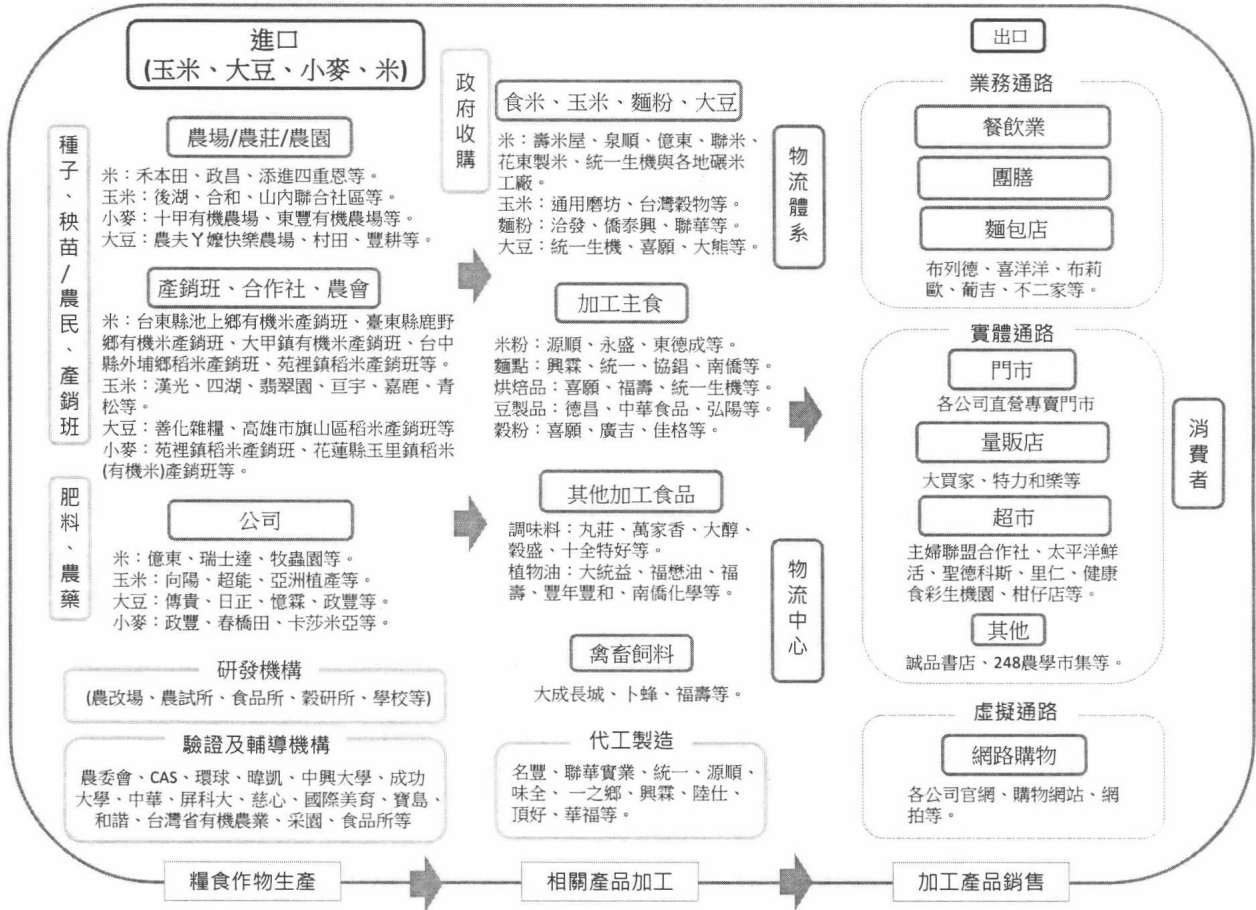
二、米糧

(一) 雜糧原料以進口為主

糧食作物在早期台灣農村曾繁榮一時，糧食自給率超過 100%，提供國人自給自足的營養來源，還有餘糧外銷，但隨著台灣自 1967 年起開放美國小麥進口，隨後政府於 1970 年以「大宗物資貿易採購團」由美國輸入大量小麥、玉米、黃豆，以平衡台美貿易逆差，使台灣本土雜糧作物發展受限，加上 1997 年政策轉變為補助休耕以後，農民在成本和效益考量下，耕作意願逐漸降低，耕種面積也逐年遞減，主要雜糧（豆類、甘藷、禾穀）收穫面積自 1960 年 46.9 萬公頃，至 2010 年已低於 6.0 萬公頃，近年玉米、小麥、大豆等糧食作物原料多以進口為主。雜糧減產後，不只生產端消失，連帶整條產業鏈（學術研究、農機代耕、分級加工）皆大幅萎縮，相關加工產業則以多以進口原料為主運作，如麵食加工業、烘焙業、製油業、飼料業等，為重要民生必需產業之一。

國人習常的主食米飯來源以在地稻米為主，水稻種植已發展成綿密分工系統，從插秧、施肥到收割、乾燥都有業者配合和機械代勞。自 2002 年加入 WTO 後，承諾一年進口 14.7 萬噸稻米（數量約佔生產總量十分之一），其中 65%由政府收購，其餘由民間標售，而政府收購的進口米，大多釋出給批發商，流入雜糧行或餐飲市場。近年爆發食品安全相關事件，促使國人越來越重視食品來源，有機與非基因等本土糧食作物抬頭，以為高品質商品的訴求。糧食作物產業鏈見圖 5。

糧食作物產業鏈



資料來源：農糧署、台灣優良農產品發展協會、有機農業資訊網、各相關公司網站，食品所整理（2013/09）。

圖 5 台灣糧食作物產業鏈

(二) 產業鏈解析與創新活動

1. 糧食作物種植現況

(1) 生產與貿易

根據農委會農業統計年報資料，2012 年台灣種植的糧食作物中以稻米為最多，產地主要為台東、台南、台北、台中、彰化等地區，總產量約 170.0 萬噸稻穀、136.8 萬噸糙米量，分別較上年增加 2.0%、1.5%，近十年產量變化不大，產值約新台幣 397.5 億元，除少量外銷外，大部分皆在國內自行加工碾製；玉米產地主要集中於雲林、台南、嘉義與屏東等地區，總產量約 7.5 萬公噸（不包含飼料玉米），較前一年減少約 14%，近十年呈現遞減趨勢，產值約 12.2 億元；小麥總產量約 0.7 萬公噸，較前一年成長約 70%，自 2000 年後產量明顯增加，產值約 2.2 億元，以金門為主要產地，為金門酒廠保價收購作為高粱酒的酒麴之用，其