

宗泰食品股份有限公司

小米麻多層次餡料量產開發

公司小檔案

- ◎ 成立日期：民國 74 年
- ◎ 負責人：余宗柏
- ◎ 資本額：20,000 千元
- ◎ 員工人數：156 人
- ◎ 經營理念：一鄉鎮一特色，阿美麻糬以當地文化、食材打造在地好滋味。創辦人余宗柏先生累積了許多經驗與心得，特別揭示：「傳動文化食品，永無休止運轉」作為事業推展的方向；從此，有了正確的努力方向，讓飲食不再只是滿足口腹之慾，更昇華為文化之基石。取之鄉里、用之鄉里，余創辦人常常感念在這塊土地上生根、茁壯、成長，就要時刻懂得回報與感恩，因此堅持使用高比例的本地農特產品為原物料，亦僱用高比例的花東原住民朋友；對於各

計畫緣起

1. 進口食品逐年增加

一般民眾想到麻糬，多半視之為伴手禮，很少有人會特地買回家當做三餐或是非吃不可的點心，也就代表著，市場上所有的伴手禮及點心都是它的對手。近年來，進口食品隨著台灣市場開放而逐年增加，面對世界多樣化的產品種類及生產成本低廉的競爭，台灣的麻糬市場受到極大挑戰。避免被大量且便宜的進口食品取代，已建立商品品牌的阿美麻糬，更要進一步在製程及食品創新上努力，讓阿美麻糬的商品更特別更能代表台灣豐富的文化意涵，確保消費者的每一口麻糬都是最紮實且最令人感動的。

2. 傳統口味，國外觀光客認識不足，推廣較難

花蓮的觀光客數量逐年遞增，且以陸客對主，但陸客對麻糬產業認知不足，特殊的口感及傳統文化的意涵為自己蒙上了一層面紗，推廣不易。

3. 手工人力難以面對大量製造的生產線

今日的阿美麻糬的好吃的訣竅是在它的麻糬的外皮香Q及裡面包了香香甜甜的餡料。熱門商品仍是以手工製作為主，但久而久之，會無法負荷大量製造的生產線，而口味/重量的些微差異也將影響到食品的精緻口感，這是個產業及需改善的問題。


4. 市場已成慣性，若無突破性商品，價格無法提升

當市場上的麻糬總是環繞著單一或是雙重口味的時候，消費者是會膩的。市場迫切需要具有前瞻性的先鋒食品，如：阿美麻糬近期出產的太魯閣餅的產品，內涵豐富多層內餡，口感更加特殊。次計畫便有部分構想源自於太魯閣餅多重餡料所引發之靈感

5. 大陸客已逐漸成為小米麻糬的主要消費者

隨著開放大陸觀光客來台觀光漸露曙光，大陸觀光客驚人的購物實力。此外，近來阿美麻糬發現國際觀光客越來越多，代表著更需要藉由發展台灣的文化創意美食來打開知名度！

新產品簡介

| 單一內餡 | 多層內餡 |
|---|--|
| 紅豆麻糬 | 阿美的太魯閣餅(小米內餡) |
| 12入 120元 >>> 10元/個 | 4入 360元 >>> 90元/個 |
|  |  |

一層餡料之商品，多為豆沙餡。本計畫後將變為多層餡料之商品，包含肉鬆、鹹蛋黃...等。另包含台灣原生植物小米、紅粟米、樹豆的應用。

主要規格：
形狀：圓扁型
直徑：約 8 公分
厚度：約 2 公分
層數：4~5 層

食品安全檢驗報告微生物分析表

| 項目 | 限量 |
|---------------|--------|
| 大腸桿菌群 (MPN/g) | 103 以下 |
| 大腸桿菌 (MPN/g) | 陰性 |

品保存過程安定性探討

| 項目 | 溫度 (攝氏) | 限量 |
|-----|---------|-----------|
| 水活性 | 20~30 | 平均值 0.8 |
| 糖度 | 20~30 | 70~78o Bx |
| 水份 | 20~30 | 30%以下 |

計畫創新重點

子計畫一

研發多層次餡料之小米麻糬：

傳統上小米麻糬多為一層或兩層餡料，宗泰食品打破慣例，領先業界研發多層次餡料(至多到五層)之小米麻糬，創造全新口感，並創造價值。並使用台灣在地食材如：(小米、紅粟米)與其他在地食材(樹豆)的應用，本公司進貨時均要求廠商或農民出具證明。

1. 多層次餡料之小米麻糬---基於口感的開發必要性
多數知名麻糬業者在麻糬的製作上採用單一層

項慈善、公益活動或直接參與關懷弱勢團體從不落人後，熱心公共事務為業者的權益奔忙。

◎ 技轉單位：無

或簡單的雙層餡料，為的就是希望能夠透過機器大量生產，免除手工製作的麻煩以及餡料的配置成本，無形之中卻忽略了顧客的嘴。顧客多希望當自己一口咬下的剎那，內餡是多樣而紮實的，猶如阿美麻糬近期推出的太魯閣餅，唯有多層餡料才有辦法滿足顧客的嘴。

2. 多層次餡料之小米麻糬——基於價格的開發必要性

其他麻糬業者多採用單一層或雙層餡料，因為缺乏產品多樣性且能夠透過機器生產，價格自然受到市場牽制。

子計畫二

新型機器投入：擺脫傳統手工製程，進入量化生產。並解決手工生產上品質上諸多問題，另量產以滿足大量包含大陸客之觀光客之需求。

新型機器投入的必要性如下：

1. 目前市售商品多為二重或三重包商品，未出現五重商品
2. 現行太魯閣餅商品試作大都使用人工包餡
3. 採用機械生產給消費者感觀較衛生，且可提高製作之效率
4. 採購此機台可提多樣式的變化，提供國人更多新奇的產品
5. 現行機台生產速率多為 45g 大小每分鐘 40 顆，百城機械 45g 大小每分鐘可高達 100 顆
6. 採用機械生產可產出大小重量一致，降低人工誤差進而減少耗損
7. 使用 MIT 製造維修保養較易取得，進而提升我國包餡機技術提升
8. 此機台通用性強，除了生產點心外尚可生產月餅、麻糬、西點等等

以下為百城機械的優點：

1. 可自由調整產品型態—皮餡比例可調整，產品大小亦可調整，更可另加裝雙重餡裝置或三重餡裝置做雙餡或三餡產品，或另安裝特殊造型模嘴製作三色或四色產品，也可另加裝固型物裝置將固形物餡料如金桔、櫻桃、蕃茄等自動包入產品裡。方可加裝乾粉裝置做乾粉內餡產品，如花生粉麻糬。
2. 由電腦操作，記憶性強—電腦版操作，可記憶 100 組產品程式。

當然，機器的折舊是無可避免，如果能採用 MIT 的技術，不僅是品質保證，維修快速，也能帶動產業的發展，可說是互利的生產鏈，對於將來的技術提升，也能獲得更多更新穎的資訊，彼此幫助，替未來的麻糬市場，添增活力與更堅強的開發力，讓陸客對台灣刮目相看，也對傳統原住民的智慧，有更深的認識。

研發成果及衍生效益

1. 本計畫預計產出 5 項新商品(多層次餡料之小米麻糬) 5 項衍生性商品(利用麻糬做為餅類的內餡)
依據歷史經驗，每項新商品地一年可幫公司帶來 100 萬的營收。
1,000 千*10(新商品數)=10,000 千元
增加產值 10,000 千元。
2. 本計畫預其產出 5 項新商品。
預計開發多層次具台灣特色餡料之小米麻糬共五項。以豆類作物為主之餡料，調配不同綜合口感，預計調配五種配比方式產品。
3. 衍生商品或服務數共 5 項
預計開發多層次餡料之小米麻糬做為餅之內餡共五項。
4. 投入研發費用 2,000 千元
本計畫人之人事費及待聘人員之薪資達 2,000 千元。
5. 促成投資額 4,000 千元
本次計畫購入新型機器，總價金達 2,950 千元。另包材約 1,050 千元
6. 增加就業人數 15 人
本次計畫預計新聘 15 人應付新的業務量，其中半數以上為原住民。生產線作業員 4，貨物裝卸員 2，門市銷售 7，行銷助理 2

專案執行重要心得

在計畫中因為實驗新產品試做，讓我們突破小米與邱氏澱粉混合的製作，加上量產化讓我們節省了許多寶貴的時間可以去做心口會的混合比例開發，所以才有近 10 種產品，當然有許多口味經過消費者試吃並不喜歡，但是依照舊有的經驗，每年有 2~3 種新品開發就屬於高效率的研發成果，所以本計畫讓我們的研發效率大大的提升一截。