

志斌食品股份有限公司

酒釀豆瓣醬產品開發計畫

公司小檔案

◎ 成立日期：72年03月04日

◎ 負責人：袁振剛

◎ 資本額：8,000 仟元

◎ 員工人數：10 人

◎ 經營理念：志斌食品傳承至今已到第三代，不忘創始人老奶奶遵循古法製作豆瓣醬的堅持，也謹記著創辦人對豆瓣醬的風味品質、堅持手工製造，用心照顧每一顆大豆的精神，而現在更不斷的研發創新口味，並堅持絕不添加其他的色素、人工甘味及防腐劑等化學添加物，強調食品安全與健康為經營理念。作為岡山一份子，也積極推廣岡山地方特產的形象，也以岡山

計畫緣起

消費者意識抬頭，除了重視品牌、製作流程，甚至食品原料產地、加工地等皆會影響購買意願。本公司除了面臨以上的問題之外，又由於豆瓣醬的市場已呈現飽和、成熟的狀態，更加的體認到傳統豆瓣醬產品有難以突破的瓶頸，因此致力積極的研發新產品。藉由本計畫，達到利用科學檢定及實驗方法建立完善的研發制度，增加產品品質的安定性與安全性，以利生產技術的升級，間接協助企業轉型，創造同業間良性競爭循環的目的。

新產品簡介



酒釀豆瓣醬可以扮演料理時提味及沾醬的角色。酒釀的甜香及略帶酒氣可替海鮮提鮮味，豆瓣醬的豆香與清甜鹹味，濃郁的醬汁襯托出料理的甘甜味。尤其台灣四面環海，海鮮料理更是台灣代表料理之一，酒釀豆瓣醬除了可以去腥，也使食物的味道變的更圓滑，風味更加。因加入酒釀亦可改善血液循環、具豐胸效果、增加腸道的益生菌等食品功能。

計畫創新重點

酒釀製品與豆瓣醬製品雖然在中式菜餚中經常的被使用，但目前市面上卻尚未有酒釀豆瓣醬的產品。而產品本身除了有提味、健康養身的優勢之外，也克服酒釀製作過程時，溫度、濕度、時間及發酵器皿等技術問題。未來進行行銷時，將結合岡山的在地文化特色，必定可達到產品差異化。未來也將會以酒釀技術為基礎，研發酒釀黃金米豆瓣醬、酒釀蒜蓉豆瓣醬等延伸產品。

研發成果及衍生效益

1. 本計畫於 100 年 12 月 6 日成功完成小量試產，於 101 年 4 月完成設定酒釀豆瓣醬相關生產技術及其生產的參數，將於 3 月 30 日~4 月 2 日，由旺旺中時媒體集團主辦第六屆台北國際春季旅展，及 4 月 19~20 日，由外貿協會主辦的台灣伴手禮名品展上發表酒釀豆瓣醬的新產品說明會。
2. 運用酒釀的關鍵技術，未來將持續開發酒釀豆瓣醬的相關產品。目前已規劃有兩項產品將陸續進入研發程序，以提高養身健康的品牌定位與企業形象。以在地產業文化為背景，用故事與事件行銷手法傳達產品故事，並拓展禮品市場，開創豆瓣醬的新藍海。
3. 本計劃完成後，由於酒釀本身的技術門檻較高，同業模仿不易，預計量產後可提高產品利潤 20%。新產品酒釀豆瓣醬 101 年 5~9 月已確定訂單為每月數量 200 打，合理預估 101 年可繼續維持原來銷量。另 102 年與 103 年則預估銷售量成長均較上一年度再增加 10%。
4. 酒釀豆瓣醬強調 MIT 且具備健康養身、使用安全的食材及不添加化學添加物，加上令人懷舊的傳統文化、熟悉的醬料味道、富有岡山地方文化特色產業，將會是本產品行銷成功關鍵要素(KSF)。

三寶為榮，肩負著傳承豐富的醬料飲食文化。

☺ 技轉單位：東方設計學院-食品科技系、行銷與流通管理系
台灣檢驗科技股份有限公司



專案執行重要心得

本公司首次參加經濟部協助傳統產業技術開發計畫，如同許多中小型傳統產業公司所面臨到的問題一樣，當面對消費需求改變的同時，又受限於人力、財力及設備，以致成長空間有限。而本次計畫與東方設計學院食品科技系、行銷與流通管理系以產學合作的方式進行酒釀豆瓣醬技術研發，對提升本公司產品的附加價值與產品差異化有相當大的實質幫助。除此之外，也因本計畫讓生產部門的員工改變了以往以目測、感覺來生產的工作習慣，現在

運用科學檢定及實驗方法建立新的研發制度與品管制度。如研發部門員工第一次填寫研發紀錄，剛開始有些手足無措，畢竟以往都是記錄在腦海中的東西，如何將其圖文化，確實讓大家有點慌了陣腳。所幸於期中訪查時，蔣丙煌委員親切的提醒研發紀錄除了製作程序之外，數據及分析討論的部分仍有改進的空間。因此讓大家恍然大悟，對於研發紀錄的撰寫有了更深一層的認識。雖然仍有需要改進的地方，但相信計畫結束後才是本公司創新研發的起點而非終點。

