

輝信碾米工廠

運用「純米穀粉」開發健康烘焙製品暨轉型推廣計畫



米冰淇淋

經營理念

發揚傳統米食文化、改進米食的方便性及增加米食產品的多樣性、提升米食的附加價值。

計畫緣起

1. 目前現況：國人飲食西化 米食用量遞減

為確保稻米產業永續經營及強化農地利用，農委會提出

公司小檔案

成立日期：1973年7月

負責人：廖家祥

資本額：1500萬元

員工人數：7人

「推動在地消費，提振國產米食」措施，期望國人米食消費量在2014年能提昇至51公斤，本廠因此進行創意米食及米麵包研發工作。

因時代的變遷，民眾飲食習慣西化與速食化，米的食用量逐年遞減，反而外國的麵粉卻逐年的遞增，導致許多農民需配合政府轉作休耕，農民的收益大大降低。本廠第三代思考再度轉型，以因應產業發展及協助農民經濟。因對烘焙有興趣又學有專長，畢業後經過多年的研發，將米穀粉導入烘焙製程材料裡，讓米製品食用種類與樂趣更加多元化，更貼近符合年輕人的現代生活方式，增進消費者支持雲林的在地米農產品。

2. 問題解決：米產品多樣化 改變制式思維

本廠在2011年成立樂米工坊，高成本創立門市烘焙坊，採用開放架式提供顧客選購，讓顧客親認識近米相關產品可如此的多樣，也可以看到門市玻璃帷幕看見本工坊師傅的烘焙作業流程，感受米製品的變化與魔力，改變民眾對米就是「吃飯」的制式化思維。

計畫創新重點

此專案的關鍵技術重點，在於發展純米烘焙專業製程與創意行銷及推廣教學，又用健康養生趨勢研發產品，提高市場產品差異化，及產品競爭力，用心經營門市地點的創意性，及團隊優秀的整合能力，未來連結業界及民眾體驗的樂趣、以夢幻玻璃屋設計風格擴展年輕人米食的接受度、符合庭園下午茶氛圍、精緻米製烘焙及冰品及的清涼等，將大有所為擴展營業績效。另對業界輔以教學，又可提高本廠米穀粉的銷售。

研發成果及衍生效益

此一計畫將強化雲林地區碾米業或烘焙業整合與轉型，可活化米食庭園休閒店及本土稻米產業的活力，這些產業又可帶動雲林的觀光產業，大大提升帶動農民收益，估計本店將大大增加2成以上的營業績效。

專案執行重要心得

輝信碾米工廠成立至今超過40年，對米的情感之深厚超過一般人，對碾米、製造米穀粉及未來純米相關製品的品質要求不容打折，輝信公司對米的「純材」與「樸心」，會代代永續，並與地方產業經濟聯結，共謀生存，基於本次的學習經驗，繼續開發品質優良的新產品。因米製品特性不同，製造產品差異很大，研

發過程辛苦，常遇到困難，須上網查資料或請教烘培老師，尋找突破點。

本次研發三項產品，控制條件均不同，需百次以上嘗試，費盡心思及毅力，方能完成。研發團隊互相鼓勵，過程辛苦成果會很甜美就能堅持研發的精神。大家都確實掌握研發進度，終於順利達成目標。

新產品簡介

製作過程採選擇在地新鮮米純米製作，製作時不添加人工香料、人工色素等，以呈現純米香氣與原味。採低油、低糖、低卡，堅持不添加膨鬆劑、防腐劑等，加上稻米的消化吸收率高達98%，所以吃了好消化，不會造成腸胃的負擔。符合以健康養生，又口味特佳為技術導向。



米棉花糖照片



米蛋捲照片