

光隆股份有限公司

食用級鑄鐵生活用品/延性鑄鐵 食器－壺具開發計畫



經營理念

鑄出未來、經營理念、經營策略

計畫緣起

1. 目前現況：鑄鐵壺受重視 已紅遍歐美日

鑄鐵壺所煮出的熱水具自來水所沒有的醇厚的口感。用來沖泡茶以及咖啡，更是明顯的提昇香韻。除了最近之日本，亦引起美國和歐洲等的注目。



公司小檔案

成立日期：1969年2月24日

負責人：張武隆

資本額：3億7000萬元

員工人數：148人

2. 問題解決：還可補充鐵質 兼顧美味健康

岩手大學教育系醫學博士及川桂子的研究報告指出：鑄鐵食器可補充鐵，提供美味和健康每一天。

計畫創新重點

1. 生活器具結合傳統特色與現代科技。
2. 讓鑄鐵產業重新注入新生命、新材質。
3. 發揚鑄鐵食器養生美味更加分的特點。

創新性說明



研發成果及衍生效益

年度項目	預期效益:營業收入 (台幣 /元)					
	2014 年		2015 年		2016 年	
	數量	金額	數量	金額	數量	金額
客製化鑄鐵壺	50	@5,000*50 =250,000	125	@5,000*125 =625,000	250	@5,000*250 =1,250,000
品牌鑄鐵壺	30	@10,000*30 =300,000	75	@10,000*75 =750,000	150	@10,000*150 =1,500,000
客製化鑄鐵鍋	50	@2,000*50 =100,000	125	@2,000*125 =250,000	250	@2,000*125 =500,000

品牌鑄鐵鍋	30	@4,000*30 =120,000	75	@4,000*75 =300,000	150	@4,000*150 =600,000
客製化商業應用商品 (裝置藝術品、烏魚子鑄鐵板等)	1000	@1500*1,000 =1,500,000	2500	@1500*2,500 =3,750,000	5000	@1500*5,000 =7,500,000
品牌(風鈴)商業應用商品	1000	@730*1000 =730,000	3200	@730*3,000 =2,336,000	6400	@730*6,400 =4,672,000
合計		3,000,000		8,011,000		16,022,000

專案執行重要心得

在開發過程中，藉由對新材質新商品應用、創新製程、技術整合、傳承傳統製程研究的掌握與管理，進一步提升了公司的整體技術水準與形象，使公司順利轉型，朝向自有品牌規劃經營。

產品工藝以突顯人文涵養及高附加價值，同時結合地方特色、創新技術及創新科技應用。結合地方特色北計畫融入台中豐原天然漆藝特色；開發打造具台灣台中地區漆藝/食用級延性鑄鐵生活用品。以新材質為主軸，結合地方特色天然漆藝為設計重點。

產品電腦模擬設計/快速報價之創新服務模式，足以符合新興市場及已開發中國家市場需求，並與競爭對手產品及服務模式區隔，提昇公司全方位競爭力。

光隆團隊與逢甲大學楊榮顯教授研究室團隊歷經一年的實驗試作，並產出相關論文一篇。本計畫讓工藝與材料科學做了結合。

新產品簡介

1. 輕巧材質鑄鐵---鑄鐵具耐高溫不自燃之特性：

一般鍋具都採灰鑄鐵，其為易脆材料。本計畫擬創新使用一延性(球墨)鑄鐵 FCD450-10(不易脆裂延展性佳)，特性媲美鋼的優良性質。因延性鑄鐵其強度較灰鑄鐵優良，因此食器之厚度可變薄，重量減輕。



2. 健康一鑄鐵鍋具可補給鐵質，促進人體健康：

岩手大學教育系醫學博士及川桂子的研究報告指出：鑄鐵壺可補充鐵，提供美味和健康每一天。鐵離子(二價鐵)容易被人體吸收，顯然鐵器如泡茶壺或煮水壺釋出之鐵離子是有效的鐵質補充劑(1~3)。科學上證實鑄鐵瓶所提供之鐵補充劑的療效已引起大眾傳媒的注意，這是鋁或不銹鋼鍋具所得不到的效果。也對阿茲海默症具預防效果。

鑄鐵壺所煮出的熱水具自來水所沒有的醇厚的口感。日本茶以及飲料如咖啡、茶葉、食品美味，更不用提。除了最近之日本，亦引起美國和歐洲等的注目。



3. 壽命長--鑄鐵鍋具可永久使用：

延性鑄鐵技術水平高，目前台灣僅30%之鑄造廠可執行延性鑄鐵之製造。

延性鑄鐵因具有高強度、高延性及高韌性之特質，故其使用壽命長。

4. 健康/安全一鑄鐵鍋具之製程及產品均符合安全要求：

鑄鐵食器之生產及製造過程及其最終產品均符合最近先進國家已開始普遍要求之化學“安全性數據SDS”(Safety Data Sheet)。

