

# 丸文調理食品有限公司

## 高營養即溶魚湯包開發暨組合產品開發計畫



成立日期：84年05月27日  
 負責人：梁榮欽  
 資本額：20,000千元  
 員工人數：16人

### 計畫緣起

依據衛福部統計，大腸癌已連續第六年蟬聯國人的十大癌症發生第三位，這與現代人生活飲食習慣密不可分，國民健康署署長指出國人飲食西化，喜好燒烤紅肉、缺乏運動以及肥胖都是促使大腸癌發生機率增加的原因，因此除了定期檢查與提高活動量，營造一個健康「腸」久的飲食習慣，亦是降低罹癌風險的方法，科學研究指出人類腸胃道的菌相會受宿主的飲食習慣產生變化，進而影響人體代謝功能，提高疾病發生機率，國內外醫學研究證實，攝取益生菌、益生質對腸道健康具有正面的效果，老化、代謝症候群疾病的發生，進而影響人體免疫下降，腸道不僅是消化器官，也是最大的免疫器官，因此本公司除了關注市場上對於天然代糖需求大量增長，希望以神秘果作為變味劑，開發健康又無負擔的天然代糖，並期望藉由計畫研發含神秘果的益生菌、益生質健康食品，進行共生質產品市場的開拓與區隔，並拓展神秘果的應用，達到產業技術升級目標。

### 經營理念

「用現代的行銷創意來發揮傳統的魅力」是本公司的經營理念，也是經營的策略，丸文食品一直秉持著以最高製作品質來生產適合大眾口味的魚製食品，用深耕台中、拓展全國據點，開發門市經營，用70年的經驗來創新多樣化的產品，讓老的產品有新的口味永遠流傳，不斷創新傳統產品的市場可能。

### 本案合作之技轉單位

靜宜大學、科榮網路資訊有限公司、宏昌企業管理顧問有限公司、以諾整合形象顧問有限公司、台美檢驗科技有限公司

### 新產品簡介

本計畫所開發的新產品：即溶魚湯包包含三種口味：每單包魚湯為15克，每盒裡有5包。

1. 中式香菇鮮魚杯湯、
2. 日式味噌鮮魚杯湯、
3. 韓式泡菜鮮魚杯湯。



圖 1. 產品示意圖

### 計畫創新重點

本計畫之創新為將一般製作魚鬆過程產生的、原本無用的川燙魚湯製成魚粉，並搭配其他食材，開發出即溶湯包。同時魚粉具有更多開發新產品的空間，包括粥類、佐料等，可增加產品種類，並減少水煮魚肉溶出物處理的成本。

### 研發成果及衍生效益

新產品之產值至十月底已衍生出408,000元產值(3400盒 X 120元批價=408,000元)，且新產品中的魚湯粉，未來能衍生更多種新產品(粥類、調味佐料等)。

在成本效益上，本計畫執行前，每天須川燙魚肉約560斤。在執行本計畫後，每天可減少川燙魚肉221斤，即可達到相同的產值，每日可節省成本：

1. 221斤 \* 80(元/斤) = 17,680元
2. 每月以24個工作天計算，共可節省成本：17,680(元/天) \* 24天 = 424,320元  
超過預期降低成本的40萬元。
3. 在人事方面，本公司在結案時員工人數共14人，較計畫開始時的13人增加1人。

### 專案執行重要心得

本計畫在執行過程中，經由靜宜大學的指導，讓員工在即溶魚湯包的製程中學到製程標準化的重要性。由於本公司原有產品均以古法製造，較缺乏標準化的製程，經由本計畫的執行，也讓我們反思現有產品如何落實標準化製程，以讓員工有依循的標準。此外，在本計畫的發想過程中，也讓我們對丸文未來走向更清晰，經由知識庫的建立，我們希望能將更多營養觀念帶給消費者，也經由推出用於正餐的湯品，鼓勵消費者重視由正餐獲取營養。丸文也會更努力的以高營養的魚類食品提供消費者做為正餐攝取營養的選擇。



圖 2. 產品成果圖