

【三鷹食品有限公司】

清新蔭油產品開發計畫

公司小檔案

- 成立日期：民國 69 年 12 月
- 負責人：涂中明
- 資本額：新台幣 15,000 千元
- 員工人數：48 人
- 經營理念：不斷的研發、創新及超越



計畫緣起

蔭油為台灣特有之傳統發酵製品，蔭油具有較醬油更佳之風味及品質，但其市場佔有率遠不及豆麥醬油，主要在於豆麥產製醬油之生產皆已採用由日本引進之微電腦控制自動化設備及技術，但蔭油卻仍停滯於傳統之人工製造方式，不只無法大量生產，所負擔之人工成本更高，因此在價格上競爭力較弱。

新產品簡介

新型洗麩設備，以不鏽鋼材質設計新式洗麩設備，以開發量化生產的製程，並利用新型不鏽鋼槽進行保溫工作，提昇作業衛生與科學化溫度管理，達成將兩個製程於一設備完成，一方面得以符合衛生設計與科學化管理，再則可以量化生產，進一步降低成本增加產品競爭力，實際已開發蔭油清油與蔭油膏兩品項，風味獨特廣受好評。

計畫創新重點

利用新式洗麩設備，改善洗麩與保溫加工製程，一方面使洗麩效果更好，避免產生苦味影響產品品質，及減少洗麩過程中不必要的碰撞造成破損，再改善保溫的方法使蛋白質分解更徹底以增加產量。



洗麩機

研發成果及衍生效益

1. 成功開發兩項新的產品，分別為蔭油膏與蔭油清油產品，每瓶售價為 160 元，故一箱 12 瓶可以銷售 1920 元，每月銷售 100 箱，兩品項月營業額可達 38.4 萬元，故預期年度銷售額可達 460.8 萬元，公司將投入行銷與廣告預算，參與各項美食展與廚藝展，強化新產品的曝光率，增進實質銷售額。
2. 藉由洗麩設備與保溫設備開發時，同時檢討舊有的能源供應系統，新投資改善的設備有效供應熱源於作業系統中，也因此每年減少約 8000 公升，柴油的採購量，約 26 萬的購油成本，這是讓公司很開心的效益。

專案執行重要心得

三鷹食品是一直堅持遵循古法，以純釀造產製台灣醬油的傳統產業，承襲了創業以來的貨真價實，注重口味與品質，但還是隨著時代進步，積極投入創新與研發的投資，希望時時可以提供消費者最好的選擇，本次專案的研發，是希望把傳統的製造工藝能加以量化與衛生化，藉由洗麩與保溫設備的新式設計，達到硬體設施符合現代化衛

生安全的要求，又能夠實現改善製程洗麩效果，實現品質提升、風味改善的效果；實際上有想法是一回事，要把想法實踐又是一件辛苦與耗費研發成本的事情，而這次傳統工業技術開發計劃的專案執行，是公司首次的經驗，執行初期未有經驗團隊其實戰戰兢兢，備感壓力，感謝計劃辦公司專員熱情的協助，並有各樣的說明會辦理，一方面協助公司能夠配合計劃時程進度的展開，有效率的完成各項工作，學習到專案管理的技能，無論是在計畫審查、期中查訪，學者專家都能提供我們很多具體建議與指導，讓團隊能夠更有信心的完成專案，這些收獲讓公司深感於心，惠我良多。在計畫的執行上，不僅完成了新設計與新設備的投資，完成了兩個品項實現原本『清新』構想的蔭油清油與蔭油膏的開發，也嘗試到美食展推廣，普受好評；另外在製程改善上也達到減少柴油使用量，節省成本，在現今全球暖化議題的節能減碳方面也有小小的貢獻，這也是計劃執行之初沒有的預期成果。展望未來，公司在這次專案執行後，讓研發團隊對未來的工作與發展更具信心，將持續努力進行公司創新研發，滿足消費者與市場各類需求盡心盡力。



保溫室