

專題報導

文圖 | 蔡佩娟

品質是產品的第一生命

高雄市是海洋首都，同時擁有全台灣最大的商港及漁港，談到海洋，就令人聯想到壯觀的大船與豐富的海鮮。位於高雄港第二港口附近的前鎮漁港，在台灣漁業發展史中，由於發跡極早，占有舉足輕重的地位。

吳尊賢創辦·跨足多領域

早在民國 50 年初，前鎮漁港就發展魷釣、鯉鮪圍網、秋刀魚棒受網、拖網等遠洋漁業，成為東南亞最大的遠洋漁業基地。為讓一般民眾了解高雄獨特的海、河、港等天然風貌，並積極推廣農、漁業轉型升級，高雄市在該漁港成立結合觀光、消費及休閒功能的前鎮觀光魚市。

新和興海洋企業公司就位於觀光魚市附近，一般人對其公司名稱可能感到陌生，但若提起「珍珍魷魚絲」，恐怕大多數人都會驚呼，「原來是那家公司！」台灣早期，休閒零食選擇性不多，上電視打廣告的更少，珍珍魷魚絲則屬當時少數幾種擁有高知名度且暢銷的產品，陪伴許多人度過忙裡偷閒的午後，甚至一起度過電影院或電視機前的時光。

新和興海洋企業前身為新和興行，成立於民國 23 年，與前鎮漁港的歷史一樣悠久，當時還是日本殖民時期，創辦人為吳尊賢，即政商圈熟悉的「台南幫



依照古法製作的魷魚

企業集團」第一代領導人之一。吳尊賢最初經營布疋批發與零售生意，民國 44 年，與吳三連、侯雨利、吳修齊等籌組「台南紡織公司」，其後逐漸擴大投資，投資項目繁多，有成衣、針織、水泥、電器、汽車、報社、銀行、建設等，幾乎囊括當時最賺錢的行業，較知名的公司如環球水泥、SONY、福特六和、自立晚報、萬通銀行、環泥建設等。

珍珍魷魚絲·暢銷國內外

民國 55 年，吳尊賢為響應政府提倡海洋資源開發政策，創立新和興海洋企業，經營遠洋漁船，當時正是鮪魚圍網、魷釣起步時期，新和興企業的漁獲也以該兩大宗為主。由於擁有新鮮漁獲，新和興企業開始跨足食品業，民國 68 年興建國內第一座現代化的魷魚絲加工廠，並以

「珍珍」為註冊商標，「珍珍」魷魚絲等系列產品並獲頒衛生優良獎，成為暢銷國內外的領導品牌。

珍珍魷魚絲受歡迎的程度，從年產量 4、5,000 噸的驚人數據即可看出端倪，由於「珍珍魷魚絲」的品牌知名度太高，反而讓人忽略了新和興企業其他產品。該總經理何宗保指出，新和興資本額為 1 億 9,800 多萬元、員工 300 多人，年營業額 9 - 10 億，有 4

條主要的生產線，產品種類繁多，除內銷台灣，許多產品在國外相當受歡迎，外銷美國、加拿大、香港、新加坡、澳洲、日本、韓國，中國等，外銷比例約占總產值的 70%。

「新和興是重視創新的公司，社會瞬息萬變，為了掌握多變的消費者，產品研發是持續不輟的工作」，何宗保強調，創新是新和興的企業價值，隨著經濟發展迅速，社會日益繁榮，新和興企業不斷研發新產品並增設生產線，陸續推出「珍珍」乾燥食品、冷凍調理食品、冷凍水產品及進口特殊水產原料，這也是新和興在競爭激烈的食品市場仍能屹立不搖的關鍵。

品管師把關·國內外認證

何宗保認為，嚴格的品管也是攸關食品業生存的重要環節，尤其在重視健



燕餃生產線



章魚燒

康安全飲食的今日，更不容忽略。他說，「品質是產品的第一生命」，為獲得消費者的信任，該公司的產品均經過政府主管單位與美、日、歐等國食品衛生機構的認證，除工廠符合 ISO 9002 認證，內銷國

內的水產乾製品類產品都經過 GMP 認證，蟹肉棒、魚板等水產煉製品、火鍋料、丸類等水產冷凍食品則通過 CAS 優良冷凍食品認證，外銷日本的产品通過 JAS、輸歐則通過 EEC 認證，輸入美國則通過 HACCP 認證。

新和興企業的品管室到處是檢驗機器，品管師忙碌地在微生物檢驗室的「無菌操作台」檢驗產品生菌數，根據 CAS 優良冷凍食品對微生物檢驗的品質規定，生食類與熟食類冷凍食品的生菌數檢驗規定不同，前者應低於 3.0×10^6 以下，後者則需低於 1.0×10^5 以下，另外還得檢查大腸桿菌、沙門氏桿菌、金黃色葡萄菌、腸炎弧菌等，

何宗保指出，透過該公司訓練優良、經驗豐富的品管師為消費者把關，無疑在消費者吃進食物前預先設了一道防線，讓消費者安心品嚐冷凍水產食品。

材料最新鮮·產品多樣化

品管室內，還有許多難得一見的儀器，如「物性測定儀」可以測量火鍋料、魚漿類等煉製品的彈性，彈性高表示魚漿比例較高，不僅口感佳、且比較營養，何宗保強調，新和興絕不吝惜使用材料，以維持產品的最佳品質，而該部儀器在該公司開發產品與品質控管方面助益極大，還有「分析天平」，係微量物質的重量測量儀器，舉凡鹽度、酸度、口味別測試等化學分析，都得仰賴該部精密的儀器。

廠長黃德福強調，通過 CAS 優良冷凍食品的水產品有多重品質保障，如冷凍火鍋料理若含有肉餡，須占製品總重 30% 以上，魚肉餡則須占製品總重 50% 以上；裹麵製品則需標示裹麵率，且只能標示 3 種規格，30% (指低於 30%)、40% (30 - 40% 之間)、50% (40 - 50% 之間)，讓消費者可依據標示規格選擇產品，此外，添加物的規定尤其嚴格，根據衛生法規規定可添加千分之一的防腐劑，但 CAS 則規定冷凍食品完全不可添加防腐劑。

產品經理暨企劃課長劉文宗表示，技術領先、產品多樣化是新和興領先同業的關鍵，部分冷凍業者生產以魚漿為主的火鍋料，部分則

偏重水餃類，新和興使用的原料多元，加工方式更是包羅萬象，將烤、蒸、煮、燻、炸等做法都運用於產品，滿足消費者多元的需求。他並強調，水產製品最重視新鮮，該公司食品廠就位於漁港邊，使用的材料最新鮮，這也是許多高級的鐵板燒餐廳指定該公司產品的因素。

實在不浮華·充滿感恩心

新和興企業的辦公大廳排滿獎盃、獎牌，牆面上則掛著企業經營理念，「誠信和諧、勤儉創新」，字體簡單樸素，一如這家實而不華的公司，這也是該公司創辦人吳尊賢一生堅守的信念。他在自傳中，以平順的語言闡述這個道理，「我沒有什麼！我老實向你報告，我只是很勤、很儉。勤儉誠信是成功很重要的事。我自己是非常平凡的人，只是非常敬業，工作時間相當長，無論什麼事，我都希望能作好，勤儉誠信做人，穩健踏實做事，與股東及同事共存共榮，互相照顧，如此而已！」



魷釣船

新和興企業與海洋共存共榮超過 40 年時光，消費者品嚐該公司的產品時，腦海裡即聯想「珍珍」品牌是名副其實的山「珍」海味，卻不知這家企業在成立之初即對海洋與大地懷抱深厚的情感。

何宗保感性地說，「這是一家充滿感恩的公司，我們以惜福的心情讓員工發揮



自動化設備

智慧與合作精神，讓產品盡善盡美，『珍』惜大地生機，也『珍』惜海洋資源。」

小 啓

熱烈招募優質外銷農產品

為拓展我國農產品外銷，農委會特別建置台灣農產品外銷網 (<http://www.agexporter.com.tw>)，提供農民團體及農產食品業者網路行銷的機會。台灣農產品外銷網有中、英、日文等 3 種版本，以外國買主為對象，為國內農產品免費宣傳平台。若大家有符合衛生安全及具外銷競爭力之產品，請洽 0800-506-088 外貿協會網路行銷中心。

okatsuna 日本 岡恒牌 高級園藝果菜工具

請認明A級標幟，以免買到仿冒品(水貨)

下列商品全部日本原裝進口



製造元：



株式会社 岡恒

總經銷處：

新高貿易股份有限公司

台北市峨嵋街68號

郵撥儲金 台北市0015195-5

TEL : (02) 2331-4190

FAX : (02)2361-3573