

台灣農產品外銷宣導

# 逆勢成長，品牌再造 以尖端設備打造新市場

## —禹昌冷凍食品興業有限公司

文圖 | 莊育鳳 部分圖片提供 | 禹昌興業公司

去年金融風暴席捲全球，不少公司停工、歇業，位於台南縣佳里鎮的禹昌冷凍食品興業有限公司卻逆勢擴建，斥資6,000多萬元、引進全球最先進的熟水餃生產設備，引起業界驚嘆與關注。總經理林金忠說，「機會是留給準備好的人」，該公司看好熟水餃外銷市場，事先做好準備，才能憑實力抓住機會。

### 避免污染·生熟食區隔

禹昌冷凍食品前身為雙麟冷凍調理食品，成立於1990年，2001年改組並更名為禹昌，保留原有的「雙麟」、「水餃嫂」品牌，並陸續推出「禹昌」、「卡大粒」等新品牌，以多品牌行銷策略，滿足市場不同需求。林金忠指出，為確保產品安全與衛生，雙麟在1994年就通過CAS驗證，1999年獲得消費者協會金牌獎，2001年更名後，隔年即以禹昌食品名義成為CAS優良食品認證工廠。

「不能讓消費者買得安心、吃得衛

生，賺再多錢也沒用」，林金忠說，該公司的經營理念很簡單，就是「安全、衛生、美味、可口、健康、幸福」12個字，其中又以安全、衛生最為重要。為落實CAS品質管理與內控，廠內各級主管及品管人員的口袋裡隨時放著紅紙，巡查時發現任何缺點，立刻貼上紅紙、要求員工改善，每個流程、細節都不馬虎。

此外，每名員工進入生產區前，都得換上工作服、戴頭套，同時檢查指甲、洗

手並以酒精消毒，作業時戴的手套，一離開工作崗位就拋棄，避免產品遭到污染；冷藏、冷凍庫及作業區則依生、熟食完全區隔，避免相互污染，並設有品管、

過敏原檢驗室等，每個環節都以最嚴格的標準自律，獲得許多知名廠商的肯定，並委託製造。

### 品質控管·國內外認證

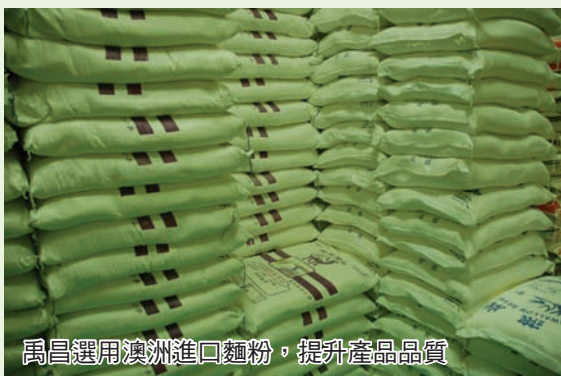
取得CAS驗證後，禹昌持續努力從事品質控管，2007年又通過ISO9001



禹昌冷凍食品董事長吳美珠(左)及總經理林金忠用心開發商品



工作人員穿戴全套工作服，在崗位上各司其職，動作俐落迅速



禹昌選用澳洲進口麵粉，提升產品品質

及 HACCP 等國際認證，目前正申請 ISO22000 驗證，從原料、加工製造、貯藏到運輸銷售都納入品管系統。林金忠表示，禹昌申請的每一項驗證都為了落實食品安全管理，透過 CAS 等具有公信力的機構，建立國內外消費者對於該公司產品的信任感。

實際走訪禹昌，從攪拌麵粉、餡料到包裝水餃的生產線，員工各司其職、動作俐落迅速，每個細節都不馬虎，如攪拌好的麵皮、餡料等放在離地 15 公分以上的鐵架，避免直接接觸地面；使用冷凍豬肉前、先放到 5°C 的冷藏室回溫，提升豬肉的口感；全程採低溫作業，每包產品入庫前都經過嚴密的金屬探測檢驗；豬肉、蔬菜等生鮮原料與成品使用不同的電梯等，確保消費者吃得安全又衛生。

除了自有品牌產品外，禹昌也兼營 OEM、ODM 業務。林金忠指出，該公司主要產品大致可分為 4 大類，一是冷凍及水工水餃，二是包子點心類食品，三是今年開始量產的日式熟水餃，此外還有一個手工部門，專責製作高麗菜捲、燒賣、抓餅、紅燒獅子頭、蘿蔔糕、珍珠丸、海苔肉捲等數十種美味料理。

林金忠說，該公司產品通路多元化，除了超市、量販店、軍公教福利中心外，還有傳統市場、團膳食材、早餐店、自助餐等通路，其中團膳食材主要提供各級學校，因涉及學生的飲食安全，學校大多相當重視，多會派員到廠參觀，了解生產流程及環境，確認沒有問題後才採購，許多學校教職員參觀廠區後，均讚譽有加，給予該公司極大鼓勵。

### 求新求變·不放過細節

雙麟早年為家庭式小工廠，主要生產手工水餃、包子等產品，由於口感佳、口味道地，很快建立口碑，1990 年建廠後，成為台灣首家冷凍手工水餃專業製造廠，所推出的「水餃嫂」冷凍手工水餃，一上市便廣受消費者喜愛，市場鋪貨率曾高達 8 成；其冷凍包子的口味多，麵皮 Q 軟有彈性，不但廣受國內消費者喜愛，還外





銷英國、荷蘭、比利時、法國、美國、加拿大等地，賺取外匯。

但該公司並不以此自滿，林金忠認為，台灣目前的冷凍水餃市場雖呈飽和狀態，但消費者求新求變的需求仍未被滿足，若要繼續在冷凍水餃界發展，必須引進更先進的外國技術與設備，才能發揮品牌影響力及創造更新的消費市場。因此禹昌去年 5 月從日本引進最新的熟水餃生產設備，經過近 1 年的設計、施工，今年 3 月順利完工投產，5 月通過 CAS 驗證。

林金忠說，該套設備目前全球只有 2 套，一套在美國、另一套就在禹昌，日方人員為讓設備發揮最大的效能，前後六度來台，從機械裝配到空間規劃，連廠區水溝蓋及地板材質都經過特別挑

選，每個細節都不放過，產品規格的標準化與高品質是該套設備最大的特色，生產過程中，生、熟食完全隔離，將交叉污染機率降到最低。

這條全台最先進的熟水餃生產線，每小時可做出 4 萬顆日式熟水餃，林金忠說，依照 CAS 標準，熟水餃急速冷凍前，產品中心溫度需達到 70°C 且持續 1 分鐘，該套設備不但做得到，還能在 30 分鐘內將溫度迅速降到零下 18°C，鎖住水餃的風味、口感、色澤，解凍後營養成分不流失，蒸、煮、炒、炸都好吃，一般熟水餃皮餡比例約各半，日式熟水餃的皮餡比例為 4:6，口感更升級。

### 品牌價值·營造幸福感

林金忠指出，該公司在景氣最壞的時機擴建廠房，生產口味獨特、無添加防腐劑及味精、皮薄餡多又大粒的日式熟水餃，除希望給國內消費者不同的選擇外，也看好未來外銷市場的需求，目前正申請日本農林水產省驗證，希望明年就外銷日本、歐美

等地，讓更多人品嚐到日式熟水餃的好滋味。



產品出貨前，均經過金屬探測檢驗，確保安全



斥資數百萬元設置的空調系統，具有冷光殺菌功能



成品倉庫保持一貫的整潔明亮，且井然有序

禹昌之所以越走越穩健，在景氣低迷中逆勢成長，負責帶領研發團隊的董事長吳美珠是重要推手。溫柔婉約的吳美珠入股禹昌前、曾經營多家餐廳，林金忠形容，吳董事長非常熱愛美食，經常在研發室一待就是 10 幾個小時，每項產品總是一試再試，希望不僅做出符合合作廠商要求的產品，也能找到最適合消費者的口味，追求公司、合作廠商及顧客三贏的目標。

大膽投入 6,000 多萬元資金，設置讓業界驚嘆的最新設備，禹昌正一步步往自有品牌再造邁進，林金忠帶著堅定的眼神說，食品與高科技產品其實很像，因為要吃到肚子裡，每個流程都得戰戰兢兢，不能出任何差錯，還得不斷求新求變，才能抓住消費者的胃，該公司將以宏碁為典

範，建立自有品牌價值，除引進新設備與技術外，更全力支持研發團隊，用心製作每樣產品，希望不僅讓消費者吃的安全、健康，還能帶給消費者幸福的感覺。【豐】

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符 (<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。



# 「不織布蔬果套袋」

透氣PE膜外層+覆合纖維不織布內層

- 防曬、防水傷
- 防果實蠅、防鳥
- 不怕風雨侵襲，而導致套袋破損
- 透光性好，透氣度佳

## 威欣利實業有限公司

桃園縣龜山鄉文明路66-2號  
 TEL : 03-3288547 FAX : 03-3278819  
 E-mail : lee59315@ms51.hinet.net  
<http://www.welsonli.com.tw>

蓮霧套袋

增加果實甜度，果色漂亮，果粒較大重量增加



葡萄套袋

果粒外皮較有彈性，口感較好且著色佳

