

# 時髦新口味 微波食品

資料提供／中華民國冷凍食品發展協會

隨著便利超商的增加，也同時拓展了各式常溫、冷藏及冷凍調理食品的市場規模。由於超商的訴求重點即是「便利性」，為讓顧客隨時能享受到熱騰騰的速食，大多增設微波爐的服務，供客戶即時加

## 市售66種微波食品

至於國內的微波食品，隨著消費人口的增加，走向多樣化的路線，包括日本、美國等進口產品在內，至去年（民國80年）為止，大約有66種，大部分以麵、飯為主（如炒飯、冷凍牛肉粥、紅燒牛肉麵等）佔了53%；其次為菜餚（如咖哩牛肉、紅燒牛腩、珍珠丸等）佔24%；在點心方面，如千層糕、馬來糕、鼎邊銼等，佔有14%。

## 新推出的微波肉排餐盒，相當適合家庭宴客用，主婦買齊份數，放入微波爐，即可在短時間內做出美味又豐富的餐盒

熱，或在食品上標示微波處理條件，讓客戶在家中亦可方便地以微波爐加熱食用，也因此開啟了廣泛使用微波爐的序幕。以台北市為例，歷年來微波爐的普及率如表（1）。

表1 臺北市微波爐普及率

微波爐普及率	73年	74年	75年	76年	77年	78年
臺北市	11.6%	14.0%	17.2%	24.4%	31.0%	36.8%

文獻來源：食品工業Vol.23No.8 (1991)

至於售價方面，由表（2）中可看出，以味之素同興公司推出的飯類價格為50元最貴，而阿諾的炒飯類則約30~32元之間。根據味全公司行銷部調查報告中顯示，消費者希望微波食品價格是介於30~39元之間。

表2 國內市售的微波食品種類與售價

廠牌	品名	售價	備註
味之素	蝦仁炒飯	50元	放置於-18℃冷凍保存期限6個月
	什錦炒飯	40元	
	牛井	50元	
	紅燒牛肉	70元	
	饅井	80元	
	奶焗蝦仁通心麵	50元	
阿諾	什錦炒飯	32元	
	咖哩炒飯	32元	
阿諾	番茄蛋炒飯	32元	
	蝦仁蛋炒飯	32元	

資料來源：味全公司 (1991)

## 推出肉排餐盒新品項

在產品多樣化發展的體認下，國內冷凍食品廠也開始嚐試研發各種新的微波產

吃牛排不必上街！

4種口味牛排餐  
10分鐘立即享用  
(林嵩展／攝)



品，本會為鼓勵新產品的研發及上市，並使消費者能確知冷凍微波食品的新動向，特別將新產品作一報導。這次介紹的是聯蓬食品公司花了3年時間所研發出的牛排餐與豬排餐，相當適合家庭宴客用，主婦只需買齊份數，放入微波爐，即可在短時間內做出美味又豐富的餐食，對於忙碌的職業婦女而言，實在是一大福音。

此次推出的微波肉排餐盒品項共有4種：卡歐佳微波腓力牛排餐、紐約克牛排餐、紐西蘭沙朗牛排餐、美國沙朗牛排餐，其成份為牛排、通心麵、冷凍蔬菜、調味醬、油炸土司。調理時只需解凍5分鐘，再用強微波（650w）5分鐘，便可立即享用道道鮮美的牛排套餐，此產品不但可滿足熱中此好的饕客們，更能夠真正享受到「吃牛排不必上街」的方便性了！

### 推陳出新克服障礙

微波食品的發展十分迅速，而其銷售仍舊相當依賴超市、便利商店等零售市場的發展，加上產品式樣的複雜性，目前國

內業者除不斷推陳出新的產品，以迎合消費大眾的要求，對於微波食品的推廣，亦必須克服幾點障礙：

(1)降低微波爐及微波食品的價位，以達到普及性，使其消費層面更廣泛。(2)加強消費者對微波爐及微波食品的認知程度，可透過各式的烹飪活動，各種媒体的傳播來教育消費者。中華民國冷凍食品發展協會目前亦定期舉辦鮮美會，希望藉著講課及實地烹調練習教育學員，並利用微波爐來調理冷凍食品。(3)微波食品包裝的改良，國內自行生產的包裝材料，使用最多的是PP類，但因耐熱度只達120°C，對於高油或高糖類的產品並不適用，因此在包裝材質上的開發，將會直接影響今後微波食品的發展。

微波食品因無法使食品具有傳統烤爐加熱的香味，若能研發一種微膠囊，用於食品微波處理時，使之產生必要的風味；或針對在家中不易製備，而需到大飯店才能享受到的佳菜名饈，開發出微波品項，則其受到歡迎的程度，將是指日可待！



每天拍拍打打之間  
抽個空喝杯統一100%蕃茄原汁保養一下



統一100%蕃茄原汁





統一小格言：乾淨的心靈是健康的第一步  
 愛用者服務專線：(02)7582855-(06)2535064  
 服務信箱：台南縣永康鄉德行中正路301號



統一企業公司  
PRESIDENT ENTERPRISES CORP.

飛向健康快樂的21世紀