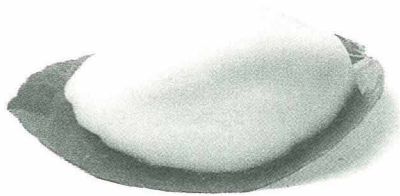


# 鄉點

## 的故事

鄉點的規劃係輔導有經營生鮮超市之農會，設置較現代化的加工場所及加工設備，以家政班員的手藝，製作保有傳統風味之米食產品於超市內販賣。



**稻**米為中國人之主食，中式傳統米食更深受國人所喜愛，由於時代的變遷，工商社會的忙碌，且米食製作費時費工，而有逐漸式微之慮。農委會為使傳統米食能跟隨時代的進步，成為現代化、大眾化的食品，除加緊推動傳統米食加工技術之研究發展，希望借由現代化食品科技，開發其工業化生產技術，改進品質及包裝，使成為高級化的商品外，並於80年度起著手策劃並推動「鄉點」計畫。

### 誕生的鄉點

「鄉點」之構想，起源於花蓮市農會為提高稻米附加價值及加強推廣米食加工，於其生鮮超市成立家政美食班，由家政班班員以傳統手藝，研製多種傳統米食點心，供應農會生鮮超市銷售，如同國外大型超市相當風行的超市內烘焙店（In-Store-Bakery）之模式，對超市經營及米食推廣有相當助益。

於是，農委會食品加工科乃依此模式著手策劃「鄉點」計畫，規劃加工場所之規模；並請中華穀類食品研究所訓練家政班班員之加工技術，及設計現代化之加工設備；請外貿協會設計推廣中心委託紅方設計公司執行產品包裝及相關設計，經多次討論後，選定「鄉點」為共同品牌之名稱，及「米趣盎然」圖為共同之圖樣，並委由台灣省政府糧食局註冊專用商標權，「鄉點」也因而誕生了。

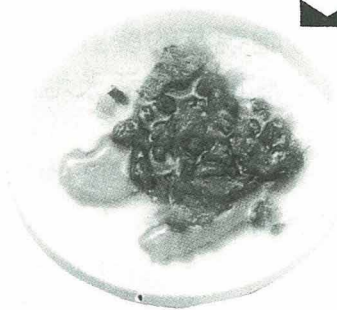
【芋糕】



【魯肉飯】

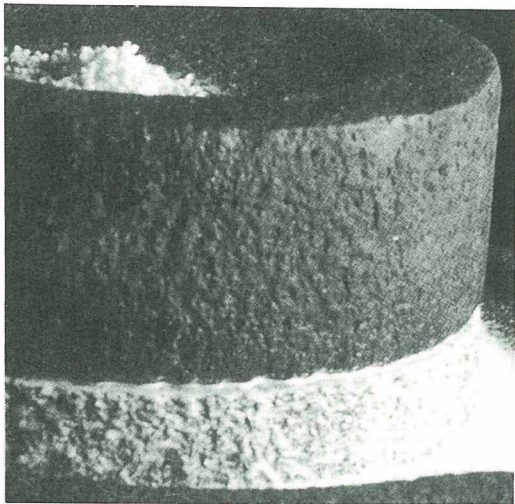


【碗粿】



【艾草糕】





### 經營的鄉點

「鄉點」的規劃，係輔導有經營生鮮超市之農會，設置較現代化的加工場所及加工設備，以家政班員的手藝，製作保有傳統風味之米食產品於超市的販賣。經由首先輔導之花蓮市農會及台北縣三峽鎮農會之努力經營，目前已推廣至各機關團體，並朝多方向發展，充分發揮其功能。

「鄉點」的規模係以區域性來規劃，即加工場所約70~100坪，僱用5~10人，產品有蘿蔔糕、九層糕、艾草粿、菜包粿、年糕、發糕、粽子及油飯等近20種，以當天做當天賣完來確保新鮮度及品質，不宜銷售至太遠地區或太多地點，以免影響品質及增加管銷費用，因此除了於自營超市內販賣外，為使每天平均營業額達到5萬元，還須朝下列方向去推展：

(一)開會用點心：機關團體用點心大都以蛋糕西點為主，長久以來，已提不起人們的胃口，經改用鄉點後，不但費用不增加，與會者反而更有興趣去品嚐，因而達到供應點心的目的。此外，以碗粿、九層糕等供應幼稚園學童當點心，亦可達米食文化向下紮根的目的。

(二)學校便當：學童午餐可培養學童群體觀念及養成良好飲良習慣，教育主管單位已推行多年，也有相當成效，唯乃有些學校因一些因素而無法或不願辦理，因此「鄉點」的推行可與學童午餐相結合。

因為「鄉點」係由一批有經驗且受過訓練的家政班員所製作，不但美味可口，營養與衛生更值得信賴，「鄉點」的農會可直接製作便當供應，或供應數道菜餚至學校，再以自助餐方式分配。此外，各級學校及機關團體之午餐便當，亦可經由鄉點來供應。

(三)外燴及酒會：由於「鄉點」的產品係以傳統米食為主，精緻可口，平常也難得有機會品嚐，因此於酒會中頗受歡迎；辦理外燴時則增加炒飯、油飯、炒米粉及數道菜餚，相當別緻且具特色，有些野菜如蕨類、野人參葉等在一般大館子還不易嚐到呢！

(四)農會接待賓客：鄉點除可辦理農會員工午餐外，有賓客來訪時，亦可由鄉點家政人員「辦桌」接待，不必到外面餐廳，可替農會節省交際費用的開支，有時農會間互訪觀摩之自強活動，一來就數部遊覽車，以鄉點酒席招待就更經濟實惠了。

(五)設置專賣店：「鄉點」專賣店係將傳統米食，以現代代速食店模式走入消費市場的新構想，主要以販賣鄉點米食產品及便當為主，可附加燒酒、國產果汁及飲料，可供消費者當場食用或外帶及送禮。

(六)節令產品：過年過節之產品亦為「鄉點」宣傳促銷之好機會，如過年之年糕、端午節之粽子及七夕之油飯等，都可事先以傳單寄發各單位，以便接受訂貨或於自營超市張貼海報促銷，以提昇「鄉點」之營運。

專賣店之格調，店內陳設、服裝及餐具等都已設計好統一式樣，對「鄉點」之宣傳促銷將有相當助益。

