



台灣大米禮盒

陸協碾米工廠

開啓新風潮 · 好米也能當伴手
宏揚台灣米 · 高品質創高價值

「不做台灣最大，要做台灣最好」，陸協碾米工廠負責人陳肇浩深刻體驗「農產品靠的是品質與口碑」，成立「大橋稻米產銷專業區」，實施生產履歷制度，打出「種好稻、吃好米」口號，並建立「平倉管理」模式，將不同稻種、產地分別裝袋、烘乾、碾製、檢測與分級，確保稻米品質。他並首開風氣，開發迷你包裝米、

設計精緻米禮盒，開啓國內米禮盒設計風潮，他以發揚台灣食米文化為己任，期待台灣米走上國際舞台。

採訪 · 攝影／莊育鳳 部分圖片提供／陸協碾米工廠

以生產高品質「越光米」聞名的彰化縣二林鎮陸協碾米工廠，接手經營的第三代負責人陳肇浩一談到米，眼底散發的光芒，讓人留下深刻印象；雖然家中經營碾米廠，退伍前的他，卻從未踏進碾米廠，直到民國84年應家人要求，返鄉協助經營碾米廠，才開始接觸稻米產業。雖然對農業一竅不通，心裡卻很清楚：唯有打造「高品質」、才能創造「高價值」，為米廠贏得口碑，並提高農民收益。

郭台銘婚禮 · 米禮盒搶眼

就是這份對品質的要求與堅持，為陸協碾米廠的「大橋牌」越光米等產品，贏得越來越多消費者的肯定，也讓陳肇浩從農業門外漢變成稻米產業專家，從栽種、管理、分級到行銷，他都有自己獨到的見解。他說，陸協碾米廠的規模，與其他大廠不能相比，所以他「不做台灣最大，要做台灣最好」，為消費者生產最好吃的米。

陳肇浩的用心獲得農糧署肯定，推薦他為前年結婚的鴻海集團董事長郭台銘與曾馨瑩規劃設計「台灣米」禮盒，餽贈賓客，掀起國內米禮盒熱潮，也讓陳肇浩成為媒體焦點；陳肇浩開心地說，郭董事長婚禮過後，國內米禮盒的銷售業績大幅成長，看到民眾對於米的觀念逐漸改變，認同米也可以端上檯面、當伴手禮，是他最感到欣慰的事。



大橋牌金喜福禮盒



大橋牌鴻喜禮盒



金穗禮盒

二林鎮位於彰化縣西南方，地處濁水溪下游的沖積扇上，地勢平坦、土壤肥沃，大多數鎮民以務農為主，是台灣最早開始栽種越光米的地區之一，近年來以「台灣高品質越光米主要產區」聞名全台，成為全國面積最大的越光米專業栽培區。陸協碾米廠以濁水溪沖積平原的重要地標—西螺大橋為品牌命名，希望肩負起發揚濁水流域稻米品質的責任。

企業化經營·平倉式管理

陸協碾米廠係由陳肇浩的祖父陳六於民國26年創設，原本名稱為「自利精米工廠」，主要從事米粉製造及碾米業務；38年更名為「陸協碾米工廠」，54年由陳肇浩的父親陳俊雄接任董事長，不斷更新碾米設備，配合政府各項政策，包括引進一貫化生產、推出「大橋牌」小包米產品、實施契作生產、推展良質米分級包裝等，成為糧食局指定委託公糧倉庫。

80年擴大經營改組為「陸協碾米工廠股份有限公司」，企業化的多角經營，讓大橋牌名聲更加響亮，89年由第三代陳肇浩接任總經理，資訊系畢業的他，運用所學，以數據分析國人食米消費習慣及市場需求，積極發展高品質產品，為產品尋找新定位，同時引進日本食味值檢測技術，為健康好吃的食米進行科學驗證。

進入碾米廠後，陳肇浩跟著前輩赴日觀摩，考察當地越光米的栽培方式，回台後，不但找專家教導當地農民種植越光米，使二林越光米的品質、口感更上層樓，還建立一套「平倉管理」模式，依據不同的稻種、產地，收割時即分別裝袋，將資料標示於袋上，再分別烘乾、碾製、檢測與分級，以確保稻米品質。

陳肇浩指出，舊式的大型桶倉保存，係將當季所有收購的稻米存入同一個大桶倉，所有稻穀混在一起，無法有效區辨稻穀品質的優劣；平倉管理方式，雖然費時又費工，但「農產品靠的是品質與口碑」，要讓消費者感覺，買了這包米很值得、甚至物超所值，同時還能維持感受度，一年365天品質一致，才能抓住顧客的心。



米屋包



紅色喜袋-愛、幸福及感動



訂婚時尚米屋包



陸協碾米廠產品全部經過食味值檢測，為好吃食米做科學驗證

迷你包裝米·開拓大市場

早期農業社會中，食米都採大包裝，每包至少30-40公斤重，隨著家庭結構、飲食習慣改變，陸協從69年開始生產9公斤小包裝米，逐漸發展出5公斤、3公斤到1.5公斤等不同規格的小包裝米。陳肇浩說，91年間，他到日本考察，發現市面上居然有120公克的隨身包白米，驚喜之餘，更啓發他研發300公克迷你包裝米的靈感。

陳肇浩表示，300公克的迷你包裝米，大約是4碗白飯的份量，他取名為「飽餐一頓」，標榜餐餐新鮮、餐餐好味道，銷售對象除了小家庭外，還有學生露營野餐、贈品及禮品，剛開始家人很反對，認為這麼小包的米怎麼可能有人買，但他堅持做做看。

他回憶，當時沒有機器可以包裝300公克的米，從舀米、裝袋到貼標籤，全部靠手工，遇到客戶下訂單，一家人得熬夜趕工，才能如期交貨。沒想到，推出後大受市場好評，目前改用機械輔助包裝，每天一條生產線約可做出5,000包，迄今銷售已超過100萬包，成為大橋牌最著名及最受歡迎的商品之一。

陳肇浩說，300公克迷你包裝米的利潤不大，在爭取贈品、禮品市場時，有時甚至賠錢販售，但很多人收到迷你包裝米、拆開煮後，即循著包裝上的電話打來詢問，甚至有餐廳老闆、廚師吃了後，就下單訂購，「這就是我想獲得的效益」，透過迷你包裝米的易得性，無形中為該公司開拓了市場。

客製化服務·創造新價值

同年，陸協還推出食味值相當於日本新潟魚沼越光米的「食味一番越光米」，經層層把關篩選出的頂級越光米，米粒晶瑩飽滿、米飯冷熱皆香Q美味、黏彈性特佳，優異的品質為小包米市場注入新價值觀，領導台灣米食走向品牌化及精緻化。

個性活潑、開朗的陳肇浩，腦子裡有用不完的創意，研發出300公克迷你包裝米後，他又想到，何不將迷你包裝米設計成精緻的米禮盒，讓新人以精品米禮盒取代喜餅禮盒，搶攻結婚喜餅及年節送禮市場；這個構想很快就獲得市場肯定，訂單一張接著一張，農委會看到他所設計的米禮盒後，也認為這是個值得推廣的方向，自94年開始舉辦米禮盒比賽，開啓國內米禮盒設計風潮。

目前國內推出米禮盒的廠商超過50家，米禮盒品項更多達上百款，問陳肇浩擔不擔心市場被瓜分？他笑著說，「有競爭，才能更進步」，包裝只是行銷方法之一，唯有堅持品質才能創造口碑。為了提供客戶與眾不同的感覺，96年，他進一步提供客製化商品，將新人姓名秀在包裝米上，或將企業商標轉貼在米禮盒上，推出後，每月至少有2對新人訂購，企業或機關訂單更源源不斷。

推動專業區·實施產履制

陳肇浩認為，「稻米品質在收割前即已決定了九成」，要提高白米品質，得從耕種技術做起，於是，他推動建立「大橋稻米產銷專業區」，並擔任該專區執行長，實施生產履歷制度，與學術單位配合，創立生產、學

陳肇浩邀請專家到田間教學，協助農民提高耕作技術



術、行銷合一的良性循環生態圈，打著「種好稻、吃好米」口號，目前契作面積已達800多公頃，明年預估將突破上千公頃。

陳肇浩表示，大橋稻米產銷專業區主打越光米、益全香米及台稔9號。越光米的特色是米粒晶瑩飽滿、有光澤，米飯香Q好吃、口感極佳，即使冷飯依然能保持特佳的黏彈性；「台稔9號」優點是米質優良、穩定，米粒潔白飽滿、透明度高，米飯香甜可口，黏彈性極佳；益全香米色、香、味俱全，每一粒米都圓潤飽滿，煮出來的米飯帶有淡淡的芋頭甜香、入口時黏度適中、彈性極佳，餐餐吃也不膩。

從秧苗品種、田間管理、收割到碾製，陳肇浩用心研究每個過程，不斷對稻農進行教育訓練，邀請農業專家到田間教學，甚至帶領稻農到全台各地觀摩，為了鼓勵農友種出高品質的稻米，不惜以高於行情的價格收購稻米；陳肇浩說，「做農是良心事業」，他付出較高的收購價格，農民自然會努力種出好稻，消費者可以吃到好米，陸協的產品則可受到肯定，良性循環、追求三贏。

陳肇浩認為，經濟不景氣，民眾的消費力雖然降低，但吃的東西不能省，一包優良的米與劣質的米價差可能不到幾十元，但吃進嘴裡，感受卻相差很多，他相信聰明的消費者願意多花點錢買好吃的米。除了既有品牌「大橋牌」外，陳肇浩還推出以稻米推廣為主的品牌「米屋」，主攻重視品質的日系百貨附設超市，現場銷售新鮮白米。

多樣包裝米·易組合搭配

他表示，「米屋」走的是溫馨小巧路線，銷售品質優良的台灣好米，品牌圖案採用圓融的手寫字體，表現台灣米質的圓潤飽滿，「屋」字中間嵌入一顆米粒的造型，讓消費者一目瞭然商品內涵，而一旁的稻穗，除了加深印象外，更具有深耕在地、結實豐碩的意涵，希望讓更多人認識台灣好米。

目前陸協碾米廠的300公克迷你小包裝的「飽餐一頓」系列產品，有頂級越光、益全香米、纖活糙米、池上米、壽司米等多種選擇；至於米禮盒部分，首開國內先河推出的「大橋牌御饌禮盒」，可選擇搭配飽餐一頓多種口味，或選搭小包裝頂級越光米；繼而推出的「鴻喜禮盒」、「冠臻米禮盒」、「金喜福禮盒」等均極具質感，讓消費者愛不釋手。

以米屋品牌行銷的「米屋台灣大米」、「米屋金穗禮盒」、「大紅花嫁米屋包」、「時尚米屋包」、「米屋越光十穀米」等，嚴選台灣優良的稻作品種，與專業農戶契作種植，當季收割、產地直送，不但品質安全有保證，簡潔優雅的包裝設計，隱約帶點日式風，推出後大受好評。

談起台灣稻米產業的未來，陳肇浩說，落實照顧農民是首要之務，農民收入穩定、自然願意種植；其次應注重品質，以品質支撐品牌，提供更適合國人需要的米產品，鼓勵國人多購買台灣米，否則種再多的米也沒用，只會造成供需失調；外銷則必須有所規劃，不能抱持出清存貨的觀念，才能使台灣食米文化不斷發揚延續，在全球化的時刻走上國際舞台。



陸協碾米廠辦公室裡，各式產品一字排開



陳肇浩接手經營後，研發300公克迷你包裝米，並推出精緻米禮盒



大橋牌300公克迷你包裝米，早期完全以手工包裝