



# 億東企業股份有限公司

三好一公道 · 企業理念代代傳  
擴展新版圖 · 台灣龍頭展身手

消費者對米食的要求愈來愈高，億東對自我的要求也更為嚴謹。提升設備、多元發展、與學界合作，以及通過ISO9001、CAS、產銷履歷認證，

都是將「三好米」的「好」嵌入消費者心坎裡的積極作為。

未來，億東並將跨越疆域、擴展版圖，放眼全球市場。

「品質要嚴格把關，價格要平易近人。」是億東企業成立至今念茲在茲的理念。而這項信念無疑是億東穩坐台灣市場龍頭的寶劍，也是未來朝國際邁進、行銷全球的基石。

採訪 · 攝影 / 王櫻 部分圖片提供 / 億東公司

中國人對「三」特別情有獨鍾。它不僅是個數字，還代表著多數，隱藏在表面的字義下，有著更豐富的內涵。如同「三好米」的意涵，有人說是「三好一公道」；有人說是：「一鮮、二美、三飽水」等等。所傳承的信念，隨著時光荏苒而演化，被賦予不同的使命與意義，然而「三」總歸於「好」，像是童話故事裡的結局，總是傳播著幸福與快樂。

## 小包裝米 · 業界首創

以「三好米」品牌行銷的億東企業股份有限公司成立於民國76年，由5位兄弟共同創立。由於家族從祖父開始便從事稻米生產加工生意，兄弟們在耳濡目染下，對於米的知識自然豐富，而有一起創業的念頭。抱著眾志成城的決心，兄弟們辭去原本的工作，有的北上負責行銷；有的留在雲林、彰化負責生產，分工合作，奠定億東企業的基礎。



茶與米皆有產銷履歷認證的「茶與米」禮盒

億東創立之初，適逢台灣家庭結構改變，小家庭趨勢逐漸成形，億東以「三好米」品牌率先推出小包裝米，為業界之濫觴，大受歡迎，銷售狀況出乎意料的好，「三好米」一戰成名，打響了品牌，成功搶得灘頭堡。

然而當初所謂的小包裝米也有8-9公斤，如今家庭結構更為迷你，飲食也日趨西化，每人每年的食米量從以往的80公斤下降為49公斤，因此米的包裝更為小巧，目前以4-5公斤裝為大宗，不過2-3公斤包裝的銷售數字也逐漸上升，隨著需求的改變，包裝也愈來愈精緻。



億東以「三好一公道」的理念經營企業

## 借助機器·掌握品質

基於「三好一公道」的信念，「三好米」兼顧品質與價格，品質方面必須達到「一鮮、二美、三飽水」的目標；價格方面則秉持公道、童叟無欺。副總經理特助陳建全指出，「三好米」的小包裝米市占率約35%，為台灣第一大糧商，擁有5家現代化米廠，每年收購的稻穀數量相當龐大，範圍涵蓋全台。

「我們收購稻穀時，除了專業人員初步以肉眼判斷外，也借助機器分析，精確掌握稻穀品質。」陳建全表示，為了收購品質較佳的稻穀，億東訂定一套收購標準，透過數據的測量如水分、白黑粒比例、食味質等，評分高出某一標準，收購價格即高於一般品質的稻穀，藉以鼓勵農民栽培高品質的稻米，並由億東收購。另外，億東也採契作方式，採用更精密的儀器判斷品質，以作為是否收購與收購價格的依據。目前契作區域集中於彰化縣竹塘鄉，而億東的工廠也設立於此，方便巡視契作區，進行紀錄。

稻穀烘乾過程也是影響米質的重要因素之一。由於稻穀採收、烘乾得在1個月內完成，短時間內的處理量極大，部分廠商會加大火候，縮短烘乾的時間，快速抽離水分，但如此一來會破壞米的結構；有鑑於此，億東耗費鉅資投入烘乾設備，採取低溫烘乾方式，時間長達16-20個小時，讓米粒可以維持「飽水」狀態。



自動化作業的包裝機



借助機器分析，億東精確掌握稻穀品質



## 恆溫控制·密閉碾製

億東也是業界最先引進稻米低溫儲存桶的廠商，全年維持15°C的低溫，讓稻穀吹冷氣，防止米質老化，保持新鮮。稻穀脫殼後，稻米品質的篩選與控制就靠擁有460個流道、造價約600萬元的「色彩選別機」。所謂的「色彩選別機」係設置在碾米與包裝之間的設備，它能將一粒米定位成1千多格，若發現

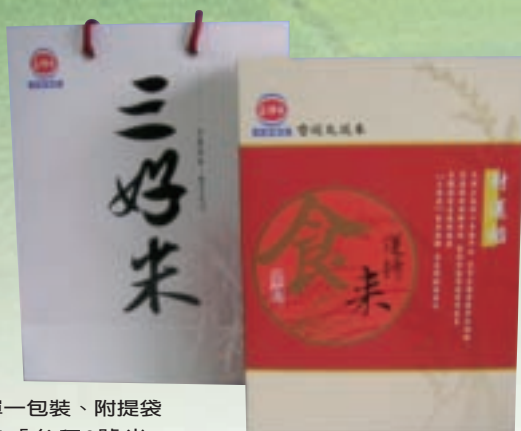


全程稻穀不落地，阻絕環境污染

其中有黑點、白粒、碎粒等品質不良者，即予棄置，意即經過碾製的稻米通過該機器後，好壞立見，再據此進行分級與包裝。而經過篩選的米，就是「三好米」強調的「有青、尚水、攔飽水」。

億東並擁有世界第三、台灣唯一的樓層式碾米系統，全套設備為知名的日本碾米機器商製造，恆溫控制、密閉碾製，全程稻穀不落地，有效隔絕環境污染，提升稻米口感與衛生安全。陳建全表示：「一般碾米設備為平行運行，而該系統則採垂直運行，可減少摩擦力，相對的，熱能也較少，對米質的保存較好，不容易變質。」

而價格公道也是億東代代相傳的理念。「雖然我們是台灣最大的米商，但與其他品牌同樣品質的產品相比，價格可說是最底的；甚至品質高於其他品牌、定價仍較低。以『越光米』為例，市面有一包400-500元的，也有像『三好米』一包只要100多元，我們的訂價高低全依米的品質訂定，絕不哄抬。」陳建全認為，定價策略是否公道是主要關鍵因素。此外，由於億東的採購量大，收購價格較低，且每個區域的米價不盡相同，億東全台布點收購，高低價差可做平衡，因此相較於一些地域性的米商，成本上較占優勢，價格的訂定也更有彈性。



單一包裝、附提袋的「台種9號米」伴手禮

## 因應變局·多角經營

隨著民眾的米食消費量逐年下降，另闢戰場是必然的選擇，億東採取多角化經營早已行之有年。「米的產業不致沒落，因為這還是我們主要的飲食習慣。『三好米』在業界的地位已相當穩固，因此得有餘裕跨足其他版圖。」藉由「三好米」的通路，也適合從事其他大宗物資的銷售，所謂開門七件事「柴米油鹽醬醋茶」，同樣屬性的鹽、糖、五穀雜糧等，億東得以穩穩地跨越，尤其糖的銷售已躋身業界第三大。目前除了米之外的大宗物資並未進入零售市場，而以業務用市場為主。其他不論是已涉足的休閒農場、溫泉業，或正進行研究的美容保健生技領域，億東都以健康、養生的訴求為主軸。

在經營主體「米」的部份，則走向多元化發展，如推出「加鈣米」、「高鐵加鈣米」等系列商品，將其他營養素添加在食米裡，也就是吃飯不僅止於「呷飽」，還可補充其他養分，跳脫傳統吃米食的概念，提升產品的附加價值。另外針對五行概念推出五色米，將植物的營養素植入米粒，不但色彩繽紛，並藉此吸收平時飲食中較難攝取的養分。

在「有機米」與「產銷履歷米」方面，億東也多所琢磨，更參與推動有機米，從農

地實驗、示範到上市、銷售，都有億東的足跡。產銷履歷部分，「台梗9號米」、「益泉香米」與糯米等相繼通過認證。雖然目前有機米與產銷履歷米銷售量不高，但呈成長趨勢，億東也將持續深耕。

## 好米禮盒·裡外兼顧

將好米發展成為伴手禮，既實惠又能傳達祝福。億東推出多款好米伴手禮禮盒，其中一款「食來運轉」禮盒，最適合年節送禮。細緻的木質外盒，色澤穩重、雅致，質感極佳，十分貴氣；既然是禮盒，除了面子，裡子當然也要兼顧。禮盒內含「三好米」曾獲全國稻米品質競賽優勝的主打產品「台梗9號」米，並搭配小包裝的「益泉香米」與「台梗9號」糙米，分別以「財運稻」、「元氣稻」、「福氣稻」命名，在送禮的同時，財運、福氣、元氣都「到」了！祝賀意味濃厚、年味十足。

「食來運轉」禮盒裡，還附有特製的竹炭杯，若與米一起放置，可降低米蟲孳生的機率；其容量約等於一般量米杯，可作為量米杯使用，也可將空杯放入電鍋與米飯同時炊煮，使米飯更香Q，而且不限使用時間與次數，每隔一段時間曬曬太陽，就能重複使用。由於「食來運轉」禮盒包裝特殊，未在一般通路販售，目前僅接受訂購，為符合不同需求，單一包裝、附提袋的「台禾更9號」米則在零售市場上架。



「食來運轉」禮盒，包裝精美、貴氣

## 學界合作·研發品種

不同品種的米有各自的擁護者，如「台梗9號米」與「益泉香米」，口感、香氣各具特色，消費者可依自己的喜好選擇。為讓消費者有更多選項，億東積極參與新品種的育成，並與學界保持緊密聯繫，陳健全表示：「億東是台灣最大的米商，學界若推動新的品種或新的概念，來找我們合作，可以達到事半功倍的效果。而品種不斷地更新，給予消費者新的刺激，也可增加食米銷售量。對學界、消費者及億東來說，是三贏的局面。」

近年來，台灣對米質的要求愈來愈高，億東對自我的要求也更為嚴謹。機械的汰換、添購絕不手軟，新增的米質新鮮度、食味質、白度計等檢測，以及通過ISO9001、CAS、產銷履歷認證，將「三好米」的「好」嵌入消費者的心坎裡。

在市場布局方面，億東擬跨越疆域、擴展版圖，至泰國、越南設廠，行銷全球。陳健全指出，台灣的米價僅次於日本，是世界第二高；由於大部分人口習慣食用長粒米，因此若能到生產長粒米的東南亞設廠，則能放眼全球市場。

「品質要嚴格把關，價格要平易近人。」是億東企業成立至今念茲在茲的理念。早期的機械已漸次汰舊換新；傳承的信念則已然根深蒂固，是穩坐台灣市場龍頭的寶劍，也是未來朝國際邁進、行銷全球的基石。



台灣對於米質的要求愈來愈高，億東對自我的要求也更嚴謹



作業人員嚴格控管每個流程



品管人員抽檢品質

