



樂禾好米系列禮盒



樂禾「醉愛」禮盒



樂禾每一項禮品均選自霧峰在地精華農產

台中縣霧峰鄉農會

樂禾禮盒，呷米香嫁好尪 香米故鄉，老產業新生命

稻米不僅是台灣住民的主食，更已融入人們生活、成為文化的一環，隨著時代演變，稻米也以嶄新風貌呈現人們眼前。

霧峰鄉農會以好米製作清酒、酒粕軟糖、酒粕面膜等，將稻米功能發揮得淋漓盡致，每一粒米從裡到外，完全利用、毫不浪費，並以特選好米及相關製品，搭配在地的天然蜂蜜、龍眼乾、荔枝乾等農特產設計禮盒包裝，搶攻婚嫁及伴手禮市場，為傳統的稻米產業開創新生命。

採訪・攝影／徐清銘 部分照片提供／霧峰鄉農會

婚 嫁禮品，未必非喜餅不可。台中縣霧峰鄉農會進軍訂婚禮品市場，創新開發「樂禾禮盒」，嚴選獲獎的特級好米為主禮，結合純米清酒、酒粕軟糖、龍眼乾等洋溢喜氣的配禮系列，為新人量身打造既健康又時尚的送禮佳品，上市以來，銷量蒸蒸日上。目前行銷概況雖以年節伴手禮居大宗，農會相信，假以時日，符合現代健康養生概念的好米禮盒，必然成為訂婚禮品市場主流。

樂禾禮盒・自由搭配

「呷米香、嫁好尪」，稻米不僅是台灣住民的主食，千百年來，早已融入人們生活、成為文化的一環，傳統婚嫁儀式中，稻米扮演不可或缺的角色，新嫁娘上轎，由家族中最有福氣的長者，在髮髻上別上一穗金黃稻穗，是最溫馨的祝福，白皙的稻米，意味著白頭偕老、子孫滿堂，象徵豐足圓滿的稻米，連結新人締結良緣的儀式，是最富喜氣的伴手禮。

為提升良質米的附加價值，農委會積極輔導稻米重要產區農會以及優良米廠開發好米禮盒，進軍婚嫁禮品、伴手禮市場，霧峰鄉農會是率先通過評選的單位之一，開發腳步也走得快。

霧峰鄉農會上市的「樂禾」系列禮盒，外觀有白底大紅花以及紅底七彩方塊兩種設計，皆顯得喜氣洋洋，禮盒目前設計「甜蜜」、「圓滿」、「玉露」、「醉愛」、「采妍」五項組合，任一組合均包含1公斤精美小包裝的「特別栽種米」，其他配禮品項有「初霧」清酒、天然蜂蜜、龍眼乾、荔枝乾、酒粕軟糖、酒粕面膜、巧克力清酒糖等，顧客可選購各式組合禮盒，也可自由搭配品項。

霧峰香米・禮盒主角

好米是樂禾禮盒的核心，能入選擔當主角的精裝白米，必是曾獲品質競賽獎項、凸顯稻農個人特色的「特別栽種米」，其它搭配的初霧清酒系列、酒粕面膜、酒粕軟糖等稻米延伸產品，原料也都取自在地生產、農會引以為傲的「霧峰香米」。



酒粕提煉面膜，好米多層次利用

「霧峰香米」是霧峰鄉農會主導的稻米產銷專業區的專屬品牌，其稻種為台農71號，亦即「益全香米」。

益全香米係由農委會農業試驗所郭益全博士結合日本絹光米、本土品種台梗4號的優點培育而成，米粒短圓飽滿、晶瑩剔透，不但外觀佳、口感好，炊煮後，還散發類似芋頭般的特殊香味，完全不愧「香」米之稱。民國89年正式命名後，迅速竄紅為米國之星，短短幾年，掛上益全香米招牌的稻米品牌超過40種。

雖然目前益全香米已在全台各地開枝散葉，但霧峰鄉農會堅信，益全香米是由座落於霧峰鄉的農試所培育成功的米種，霧峰可說是「香米的故鄉」，氣候、風土、水文最適配，生產的香米口感最佳，就是與眾不同。

品質導向・品管嚴格

霧峰鄉平原遼闊、土壤肥沃，灌溉水源引自潔淨的烏溪，且因農業試驗所、前省議會都位於鄉境，重工業發展受到層層限制，污染源少之又少，生產良質米原即具有優勢，品質掛帥的益全香米，在霧峰鄉可說適地適種。以「香米的故鄉」自許，霧峰鄉農會訂定長遠發展計畫，推展的稻米產銷專業區，以香米為單一米種。

霧峰鄉農會推廣股長詹志雲表示，霧峰香米產銷專業區採契作方式推動，由農會與稻農直接契約，保證價格收購，100斤濕穀基本收購價1,100元，並依市價變化機動調整，整體價碼比一般米種高出一截。

選定品質導向的米種專業生產，農會自始即鎖定品質為第一要項，與稻農訂約時，遵守標準作業流程明定於文，整個田間生產管理、肥藥用量、品項、時機均有嚴格標準，稻農若違規，經檢驗一次不合格，即淘汰出局。

香米專業區第一年試種面積7公頃，此後連年激增，由50、80、一路向上攀升，最



每一包特別栽種米皆附上生產稻農照片



初鹿清酒系列嚴選霧峰香米為原料



霧峰農會酒莊由糧倉改建



酒莊附設軒仔店，古意盎然

多時接近400公頃，目前僅約300公頃上下，面積縮減，即因部分稻農改變不了根深蒂固的栽培習慣，農會於是斷然淘汰。

CAS認證·安全安心

詹志雲股長說，專業區品質管控以CAS標準為依歸，衛生安全是基本要求，在國內產銷履歷制度正式上路前，農會已先一步要求稻農從事詳盡的作業紀錄，交稻穀時一併送交，而收割之前，農會必進行田間檢測，檢測結果必須完全符合標準，絕無僥倖。

田間栽培管控嚴謹，後續加工作業嚴謹程度亦不遑多讓。霧峰鄉農會的碾米工廠係因應加入WTO預期稻米產業必生變局所興設的新式碾米廠，設備先進完善，製程動線分明，專業區稻穀入倉後，直到加工成商品出廠，全程不落地。不同稻區各有專屬貯存倉，待訂單確定，才開始後製加工作業，務使消費者吃到最新鮮的米。包裝作業則在密閉的無塵室進行，將塵埃等污染因子隔絕於外。

霧峰農會碾米廠榮獲CAS認證，並通過ISO國際品質認證，各項作業均符合嚴格標準，檢驗設備應有盡有，該廠率先使用「色彩選別機」，透過米粒色彩判讀，自動挑出碎粒、雜質，精密程度甚至連細小的玻璃碎粒都無所遁形。另外，「米粒檢測器」可測量白米的食味質，放入一把米，須臾時間，其蛋白質、澱粉、水分含量比值均化為數據，清清楚楚，稻米品質好壞，由科學儀器說話。

詹志雲強調，好吃加上安心，才是真正的100分，「霧峰香米」在提高食味質的同時，為食用安全嚴格把關，希望每位消費者都吃得開心、吃得安心。這是霧峰鄉農會致力推動高品質稻作的終極目標。

農民照顧稻田無微不至



農會人員進行香米真空包裝作業



酒莊特地保留昔日糧倉的標線尺



米粒檢測器可精密分析白米成分比值



先進的釀酒設備

選搭配角·頂級農產

有好原料才有好商品，霧峰香米品質優異，加工商品品質當然水漲船高。「霧峰香米」有各式大小包裝，分級規格有平民、也有貴族，能選入樂禾禮盒的「特別栽種米」，屬最高等級，每一包皆是稻農以栽種給自家人吃的心情、細心呵護的成果，包裝



稻穀進入穀倉後的作業情形

並附上生產稻農的照片、資料，除了表彰稻農的辛勞，也是直接向消費者「掛保證」。

除了主角「特別栽種米」外，樂禾禮盒的配角群，同樣選用頂級的在地農特產品。霧峰的龍眼、荔枝種植歷史悠久，果樹經長年矮化、疏果精心管理，果實質地細膩、果肉厚實，品質夙負盛名，入選禮盒的龍眼乾、荔枝乾都經千

挑萬選，果粒碩大渾圓、外觀完整一致，而蜂蜜則取自人煙罕至

的九九尖峰區域、獲國際ISO認證的優良養峰產銷班，並經濃縮精製，保證品質。

樂禾另一要角「初霧」純米吟釀清酒系列，是農會自家產品，民國96年啓用的霧峰農會酒莊，走日式和風美學風格，開發的酒品取經日本最精緻的清酒釀製手法，釀酒原料嚴選高等級霧峰香米，並取用清淨甘甜的埔里山泉水，酒質清澈透明，入口清雅圓潤。另外，酒粕面膜、香皂、軟糖則是製酒過程的副產品再利用，如原料米磨除的外層，蛋白質含量豐富，用來提煉製作面膜與香皂，酒粕可製作軟糖，每一粒米從裡到外完全利用，毫不浪費。



農會並開發香米鍋巴伴手禮



每一包香米皆附上生產稻農的照片

中高價位·搶攻市場

農會行銷部專員洪政加表示，樂禾禮盒與眾不同之處，在於每項禮品皆為在地生產，且是頂級精品，並均有ISO認證，符合嚴苛標準才夠資格入選。

結婚是人生大事，向親友宣告喜訊的訂婚禮盒不容馬虎，伴手禮品質好壞攸關面子，搶攻禮品市場，品質是王道，品質一旦獲得肯定，價格高些並不構成行銷障礙。洪政加說，樂禾禮盒走中高價位路線，上市以來，銷售情況最好的正是價格最高的玉露、醉愛兩項組合。

樂禾禮盒初上路時，農會投石探路，第一批只生產4,000盒，結果一出廠就被搶光，追加2,000盒也很快銷售一空，成績相當不錯，不過，行銷概況以年節送禮為大宗，婚嫁禮盒比例反而較少，多少有違設計初衷，但不算意外。國內訂婚禮品市場長期由傳統大圓喜餅、西式餅乾禮盒包辦，國人習以為常，習慣的改變原本需要時間。據洪政加觀察，年輕一輩對好米禮盒接受度較高，部分新人會採搭配方式，同輩送好米禮盒，長輩則仍送傳統喜餅。

洪政加相當看好訂婚好米禮盒未來的展望性，他認為，現代人重健康、怕肥胖，好米禮盒符合養生潮流，必然形成主流，而且西式禮盒不外餅乾糖果，內容大同小異，花樣有限，樂禾禮盒有各式各樣的組合，內容豐富多樣，而且實用，而稻米、清酒、龍眼乾、蜂蜜皆富有祥瑞、喜慶的意涵，正符合喜氣洋洋的婚嫁場合，只要多加宣傳，市場走向不難吹起好米風。



香米及清酒搭配的「樂禾」禮盒

飲酒過量 有礙健康