

臺東鳳梨釋迦銷售成果



行政院農業委員會農糧署

AGRICULTURE AND FOOD AGENCY
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

111年5月17日



—報告大綱—

一 110/111年鳳梨釋迦產業概況及執行成果

生產資訊、內外銷及加工執行成果

二 111/112年產銷調節精進措施

拓展外銷、多元加工、國內行銷精進措施

110/111年鳳梨釋迦產業概況及執行成果



110/111年全臺生產資訊	
收穫面積	2,849公頃
產量	24,906公噸
產期	12月至翌年4月



近3(108-110)年臺東縣鳳梨釋迦產量及單位產量

年度	108年	109年	110年 (與108及109年比較)
產量 (公噸)	25,030	28,614	23,315 (-7%及-19%)
單位產量 (公噸/公頃)	9.240	10.415	8.297 (-10及-20%)

110/111年鳳梨釋迦產業概況及執行成果



拓展外銷

目標量：5,000公噸

獎勵期間：

鮮釋迦：110年12月1日至111年4月30日。

冷凍釋迦：110年12月1日至111年5月31日。

依不同地區補助：

空運48-108元/公斤；海運12-23元/公斤；加碼補助使用氣調櫃技術、催熟及全果冷凍技術5元/公斤，另出口200噸以上，再加碼2元/公斤。

執行成果：110年10月1日至111年5月16日計執行4,355公噸 (達成率87%)



鮮果外銷量 4,093公噸

香港：3,795公噸(93%)

越南：171公噸(4%)

阿拉伯及其他國家：127公噸(3%)

冷凍釋迦外銷量 262公噸

泰國：223公噸(85%)

日本：34公噸(14%)

其他國家：5公噸(1%)



鳳梨釋迦催熟及全果冷凍技術

無償技術移轉5家廠商：

技轉廠商	經營品項	目前製備量 (公噸)	主力產品
綠園牧場股份有限公司	冷凍切片、切丁	20	冷凍切丁 
尚順食品有限公司	冷凍全果、切片、切丁	10	冷凍切丁、果泥 
福和生鮮農產股份有限公司	冷凍全果、切片、切丁	7.4	生鮮切丁 
冠南生物科技有限公司	冷凍全果、切片、切丁	5.5	冷凍全果 
慶得農果業有限公司	冷凍全果、切片	5	冷凍全果、切片 

資料來源：臺東區農業改良場



110/111年鳳梨釋迦產業概況及執行成果

多元加工

目標量：3,000公噸

公告徵求加工廠商採購鳳梨釋迦

辦理期間：110年11月20日至111年4月30日

補助供應單位：

- 集運費：每公斤4元
- 加工處理費：加工廠商每公斤4元
- 分級補助冷藏費：每公斤0-4元

執行成果：執行數1,007噸 (達成率34%)



加工廠	福和生鮮	慶得農	尚順	綠園	冠南	其他*	合計
加工量 (公噸)	414	212	196	73	48	64	1,007

*註：其他加工廠包含金利食安、佳美、美元公司等。



110/111年鳳梨釋迦產業概況及執行成果

國內行銷

目標量：5,000公噸

執行成果：執行數7,090噸 (達成率142%)

好釋連蓮預購平臺：已出貨1,384公噸。

希望廣場、圓山花博市集定期定點多元行銷：已行銷92公噸。

超市量販聯合行銷：已促銷789公噸。

(全聯、全家、統一、好市多、大潤發及家樂福)。

全國各地農會協力採購：已採購539公噸。

國軍副食、監所團膳：已採購53公噸。

北農促銷活動：承銷人促銷專案計4,233公噸。



鳳梨釋迦產地與果菜市場平均價格維持一定水準

(單位：元/公斤)

月份	12月	1月	2月	3月	4月
臺北市場 (一、二市)	63.0	58.6	51.5	54.8	59.2
產地	64.7	56.8	49.1	45.3	43.0



111/112年產銷調節精進措施

拓展外銷

- **研議獎勵時間及標準**：針對鳳梨釋迦外銷鮮果及加工果研議不同外銷獎勵時間及標準。
- **拓增鮮果實外銷量能**：臺灣鳳梨釋迦為東方果實蠅寄主，動植物防疫檢疫局業依日本規定檢疫殺蟲處理，完成相關蒸熱殺蟲處理試驗報告並向日方提出申請准入。

國內行銷

111年度開發新市場已具相當成果，112年再接再厲

- **機動辦理通路促銷**：與各通路研擬辦理促銷活動，另媒合國產鳳梨釋迦加工品進入銷售通路。
- **開發其他通路**：如國道服務區等辦理鳳梨釋迦促銷活動。
- **強化手搖飲業者行銷**：與手搖飲業者持續研商開發鳳梨釋迦手搖飲上市。
- **強化自建銷售平臺**：「農良直賣所」與農友合作直接上架販售。

加工措施

111年(第一年)仍有努力空間，112年規劃如下：

- **建立穩定加工果供應鏈**：推動生產及加工之農產業結盟，整合農民團體建立加工廠契作生產供應鏈。
- **開發多元加工技術**：結合食品業者量化生產，建立標準化製程並延長保藏期。
- **強化加工設施(備)**：擴增冷藏庫、增設自動化加工設施(備)，擴大加工廠產製量能。

感謝聆聽

敬請指教



行政院農業委員會農糧署

AGRICULTURE AND FOOD AGENCY
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN