

枋寮 綺羅香 愛文芒果乾～讚！

文·圖／吳倩芳

枋寮地區每年愛文芒果生產量達7,000多公噸，新鮮果實主要供應國內市場、直銷、網購、宅配或外銷大陸等。

枋寮地區農會爲了讓消費者嘗到不一樣風味的芒果，並爲果農開闢另一條產品行銷通路，於是聘請專家來指導員工製作芒果乾。王品牛排一頭牛只做6客牛排，而枋寮農會則是一粒芒果只做二片芒果乾，質厚香甜。

芒果乾的原料是農會向果農直接收購削皮的果肉，在農會的農特產品加工廠開始進行21小時的果肉烘烤。烘烤過程中，工作人員必須靠經驗拿捏精準的火候；且爲了讓果肉受熱平均，要不斷的翻面與檢查烘烤情形，這樣才能保持芒果原有的天然香甜與Q度。

在烘烤的過程中，依形狀大小及是否完整，分爲A、B、C三

級，再進行真空包裝及銷售。枋寮農會今年雖然是首次製作成品約2,000台斤，但保有芒果原有果肉顏色、厚而軟Q的芒果乾，嘗起來甜中帶微酸，又具香味，透過員工們「吃好道相報」，目前已銷售7成，想嘗鮮的老饕們，要加快腳步喔！

爲了讓此項產品能在市場上佔有一席之地，該農會亦委請國立成功大學創意產業設計研究所，協助構思產品的行銷創意，以開創美好的明天。 🟢



經過烘烤的愛文芒果乾



「綺羅香」品牌愛文芒果乾