

青農加工加值標竿學習活動

- 一、 依據：109 年度農業整合諮詢輔導體系計畫
- 二、 主辦單位：行政院農業委員會
執行單位：財團法人農業科技研究院
- 三、 辦理目的：為提升青年農民對於初級農產品轉變成二級加工之知識深化學習與利基產品研發思維，其藉由實際參訪國內之不同類型加工場域來吸取經驗，並透過與前 2 年提案開發上市產品之學長姐進行交流與經驗分享，讓此次活動能與本次研發之提案通過者可激盪出新想法及創造合作之可能。
- 四、 活動日期：109 年 9 月 14 日(星期一)至 9 月 15 日(星期二)
- 五、 參與人員：各青農聯誼會(分會)成員，另以 109 年申請青農特色農漁畜加工加值提案青農優先報名，名額上限 35 人，額滿為止，參與活動者每人需繳交 800 元配合款(現場繳交)；如有報名成功卻無法參與者，請於活動舉辦 7 天前來電告知。
- 六、 報名日期：即日起至 109 年 9 月 4 日，額滿將停止報名。
報名連結：<https://reurl.cc/n0VY7v>



七、 活動議程：

時間	地點	行程說明
第一天 09:30	雲林高鐵 3 號出口	集合
10:00-12:30	朝露魚鋪觀光工廠 (雲林縣斗六市斗工六路 6 號)	講師：郭美足總監 朝露魚鋪觀光工廠以自動化設備取代傳統加工方式，全程 18℃ 以下作業水產加工並轉型輔以觀光工廠經營模式。
13:00-14:30	源順食品 (雲林縣虎尾鎮文科路 498 號)	講師：吳亞欣特助 源順食品除了努力於專業米粉的生產，也註冊源順及豐穗二款商標，品牌建立的觀念已

		然形成。更進一步，開發新式設備，獨創隧道式蒸氣烘乾法。自此米粉量產不必再受限於天候，獨立單包裝也同步上市。主要專注於米粉之加工，後續研發出重組多穀米”加穀粒”。
15:00-16:30	御鼎興股份有限公司 (雲林縣西螺鎮安定路 171-11 號)	講師：謝宜哲 御鼎興純手工柴燒黑豆醬油「老品牌，新出發」。西螺在地超過一甲子的老品牌以新的包裝、新的概念重新出發。醬油達人嚴選台灣黑豆、澳洲海鹽，和來自日本的菌麴，西螺在地技術培養。
17:30-19:30	東石田媽媽采風味館 (嘉義縣東石鄉港墘村 60 號)	邀請 107-108 年提案青農及輔導專家許明仁老師經驗分享
20:00		入住嘉義葉綠宿 漫漫回嘉
第二天 09:00	飯店門口	集合
09:30-12:20	穀盛股份有限公司 (嘉義縣民雄鄉中正路 36 號)	講師：許副理 穀盛秉持 60 餘年專業醱酵技術及忠於健康原味的堅持，以最天然的釀造方式與專業的食品技術、科學化設備，生產穀盛優質產品。
11:30-12:20	午餐	在穀盛用餐
14:00-16:00	洽富實業股份有限公司 (臺中市梧棲區自立一 街 183 號)	講師：陳宗書 洽富食品除了有產銷履歷的安心認證，主打小包裝，推廣「一餐一包剛剛好」的概念，只要拆開包裝即可料理，適合家庭食用。洽富食品加工併設電宰廠，率先以先進的全球品牌電宰設備與製程升級技術「氣冷式屠宰」帶動台灣畜農業改革。
16:00	賦歸	高鐵臺中站/高鐵雲林站

(本行程表，執行單位保有變更之權利)

標竿學習公司簡介

朝露魚舖觀光工廠

2007 年 10 月斗六廠完工，以自動化設備取代傳統加工方式，全程 18 度 C 以下作業；環保製程零里程，產品更是逐項檢驗，同時回饋社會大眾最值得信賴、最新鮮、安全的水產品。2009 年陸續完成 HACCP、CAS、HALAL...驗證，更以研發為使命，續以國際化邁進。2010 年 1 月創辦『朝露魚舖』，希望能以『最直接』的方式與社會大眾互動。在精采 100 年之時，我們再次轉型為『朝露魚舖觀光工廠』以回饋大眾為理念，同時提供產業、文化、教育、傳承的精神，盼能成為具深度且寓教於樂的觀光工廠。

詳情請洽下列網址:<http://www.chaolou.com.tw/>

源順食品有限公司

源順食品除了努力於專業米粉的生產，也註冊源順及豐穗二款商標，品牌建立的觀念已然形成。更進一步，開發新式設備，獨創隧道式蒸氣烘乾法。自此米粉量產不必再受限於天候，獨立單包裝也同步上市。民國 65 正式改制，成立源順食品有限公司。民國 75 年吳全斌先生接任源順食品有限公司總經理，除了維持原有業務外，並為企業注入升級轉型的基礎。多穀米與各式穀物原料的加工應用，具健康養生概念的商品研發，都是這個階段的努力。91 年參與食品工業發展研究所進行之經濟部科專計劃，共同研發重組造技術，在一連串的實驗及生產設備的磨合，終於有重組多穀米”加穀粒”之誕生！

詳情請洽下列網址:<https://www.shun168.com.tw/shopping.html>

御鼎興有限公司

成立於 1958 年「一瓶賀ㄟ醬油，一輩子的情分」，御鼎興純手工柴燒黑豆醬油「老品牌，新出發」。西螺在地超過一甲子的老品牌以新的包裝、新的概念重新出發。醬油達人嚴選台灣黑豆、澳洲海鹽，和來自日本的菌麴，西螺在地技術培養，不變的私房手工，遵循古法釀造，用古老的大灶頭，柴火慢煮，在醬油

達人細心的堅持下，做出讓人一嚐難忘的醬油。讓老品牌，好味道一直可以流傳下去。

詳情請洽下列網址: <http://www.ydsin1940.com/>

穀盛股份有限公司

穀盛秉持 60 餘年專業醱酵技術及忠於健康原味的堅持，以最天然的釀造方式與專業的食品技術、科學化設備，生產穀盛優質產品。廠房設備與生產流程，均依照國際標準量身打造，是台灣獨一與歐美日同步，全程使用不鏽鋼生產設備與管線，符合食品生產廠最高規格的標準，獲得國際 ISO22000、HACCP 與台灣 CAS 認證、有機農產品認證等。承襲日本釀造食品的傳統精神與研發的精髓，以嚴謹的態度，將產品加以改良，融入適合台灣人口味的高品質產品，並開發多元產品線來滿足廣大消費者的需求。

詳情請洽下列網址: <https://www.kokumori.com/>

洽富實業股份有限公司(氣冷雞)

洽富實業為目前台灣「產銷履歷雞肉」最大的供應商，為了能讓更多台灣民眾更容易吃到優質的氣冷雞肉，洽富正積極規劃進軍末端消費者市場，目前已推出擁有產銷履歷的生鮮包裝雞肉，除了有產銷履歷的安心認證，主打小包裝，推廣「一餐一包剛剛好」的概念，只要拆開包裝即可料理，方便不浪費，適合家庭食用。此外，洽富也和獲選農委會 107 年十大電商的「鮮食家」合作，希望能透過電商平台的便利性，讓消費者輕鬆享用美味的氣冷雞。洽富是國內唯一的「氣冷雞」屠宰供應商。是母公司福壽集團斥資 12 億打造全台首座歐洲規格「洽富食品加工併設電宰廠」，率先以先進的全球品牌電宰設備與製程升級技術「氣冷式屠宰」帶動台灣畜農業改革。福壽集團為台灣目前唯一取得農場與屠宰分切廠雙重產銷履歷驗證公司，更加落實產業鏈整合，貫徹食安的堅持。

詳情請洽下列網址: <https://www.charmingfood.com.tw/>