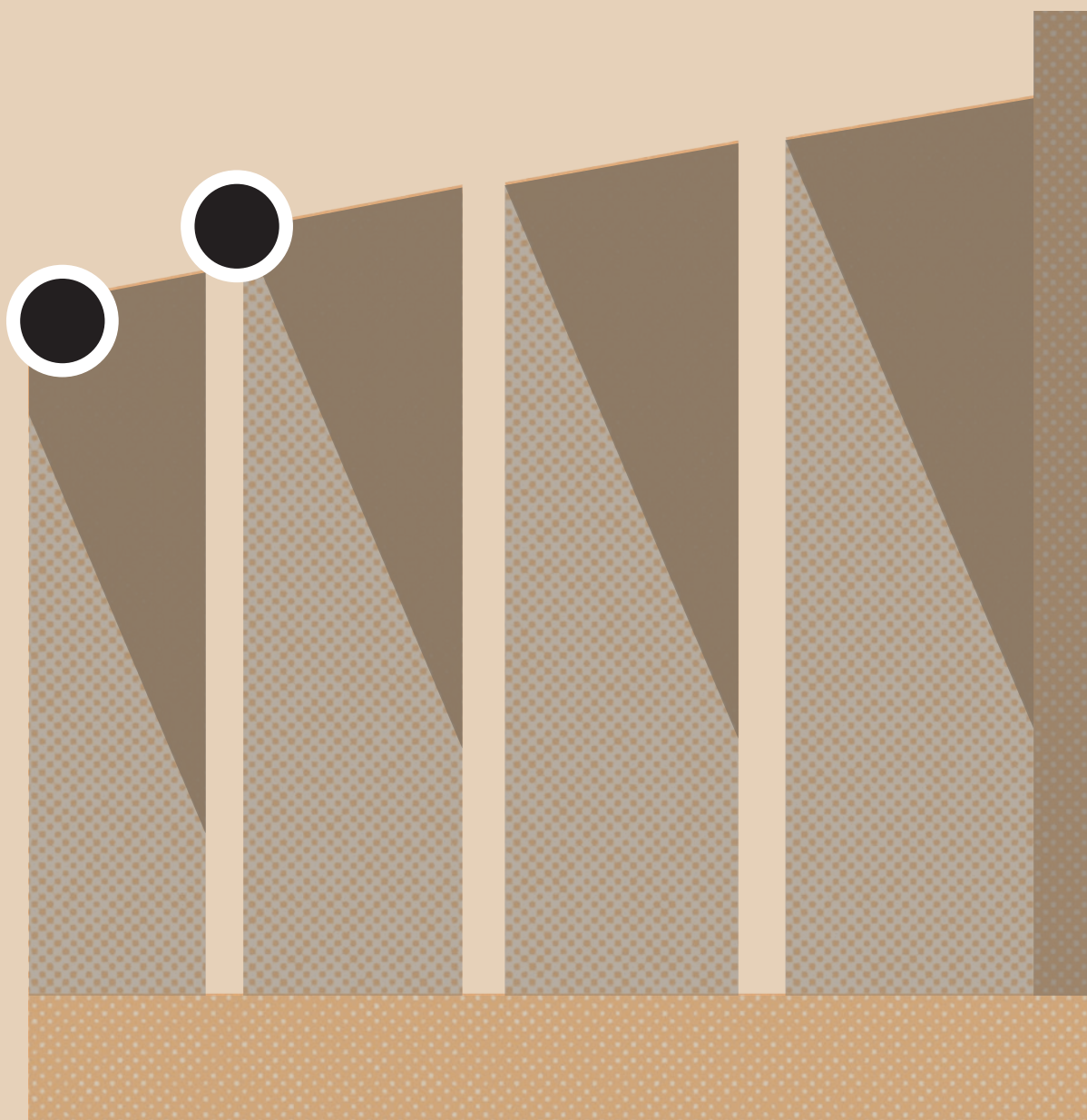
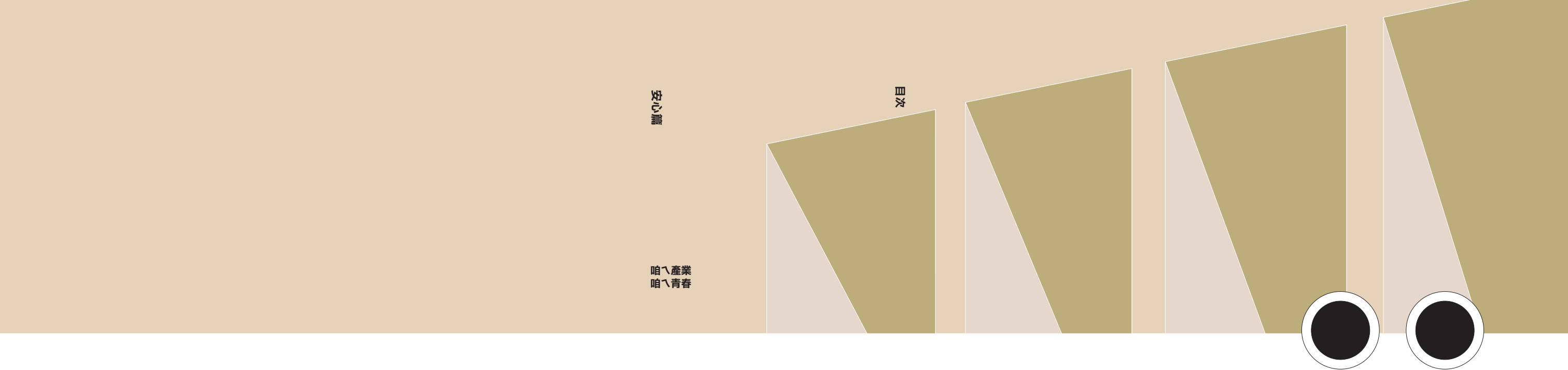


咱个产业
咱个青春

安心篇





楔子——

食安承諾不打折

源頭落實管理 好味安心來	04
--------------	----

Part1—— 堅持臺灣味初心	06
-----------------	----

山川米粉企業社

不忘媽媽叮嚀的純米初心 合法轉身永續純淨食材	08
------------------------	----

丞豐有限公司

冬瓜古早味添加誠信 美味與家業細水長流	18
---------------------	----

方悛馨草屯手工麻糬

數據化管理 食在安心	28
------------	----

宜鄉食品加工廠

舌尖好滋味 來自對家鄉與家人的堅持	38
-------------------	----

品興行

職人手藝揉入安心 把澎湖滋味做成一門好生意	48
-----------------------	----

Part2—— 智造新食代	58
---------------	----

東大製茶廠

從鐵皮屋到合法智慧化工廠 百年茶廠翻轉世代宿命	60
-------------------------	----

納滿企業有限公司

用規範與科技 熬煮被信任的味道	70
-----------------	----

曾師傅食品股份有限公司

守住食安 更復刻美味的初心	80
---------------	----

圓木嫩仙草股份有限公司

紅磚柴灶轉型智慧工廠 添加食安的仙草香氣延續三代情	90
---------------------------	----

龍情食品有限公司

花生糖香氣中展開傳統與創新兩代情	100
------------------	-----

食安承諾不打折

源頭落實管理 好味安心來

每一道安心的料理，都藏著無數用心守護的故事。過去食品工廠管理不完善，美味與食安難以兩全。政府透過輔導中小企業改善工廠設施計畫，幫助業者改善轉型，落實管理，舌尖好滋味，「食」在足安心。

許多中小型食品工廠從家庭式經營起家，逐步擴大規模後，因早期設計與資源有限，往往難以一次到位，符合日益嚴謹的法規標準。

為此，政府透過專案輔導，主動協助業者從根本改善廠房設施與管理制度。輔導顧問深入工廠，協助業者診斷問題，從硬體環境改善到動線規劃，降低交叉污染風險。

行政院於民國114年7月16日召開食品安全會報，會中聽取經濟部報告「食品特定工廠輔導成果案例」後，表示肯定經濟部的努力，推動未登記食品工廠的輔導與轉型並非易事，這項政策不僅得到良好的成果，也展現政府協助產業合法化、加強監管的決心，共同維護國人的食品安全。好的政策要持續推動，未來的輔導工作應更重視產業轉型與升級，兼顧食品安全與產業發展。

人流物流未區隔 輔導顧問有解方

經濟部特定工廠輔導團訪視多數食品納管工廠後分析發現，業者對設立食品廠的相關法規不甚了解，針對人流物流衛生動線規劃也缺乏基本概念，導致初期改善方向不明確，易出現空間配置錯誤或無法滿足法規要求。

加上，食品廠多由鐵皮屋或住宅改建而成，格局固定且空間有限，若需增設隔間來符合衛生分區要求，常會因結構條件受限而無法大幅度調整。對於裝修工程與設施設備更新耗時耗力影響生產，導致延誤改善進度。

輔導顧問首先針對食品作業流程進行現場訪視與說明，協助業者釐清基本的衛生作業觀念，並提供圖面示意與案例參考，建立正確設廠認知作為改善起點。此外，優先規劃最基本必要的區隔與動線安排，如更衣、洗手消毒空間，避免過度設計造成業者負擔，並提供「可行改善方案」協助業者在有限空間中達成法規要求。

而為降低成本壓力並提高改善效率，輔導團顧問採取「先動線、後設計」原則，先協助釐清人流、物流、污染控管路線，再據此修正建築與消防圖說，也提升改善效率與執行品質，使業者能在有限資源下推進改善，展現本案務實可行的輔導成效。

舌尖好滋味，食安永續未來

就以位於桃園龍潭知名的伴手禮龍情花生糖為例，在接受輔導後完成產線重整與製程優化順利取得特定工廠登記，進一步爭取到納管工廠低碳及智慧化基礎轉型補助，導入自動化生產設備與取得ISO認證，不僅提升食品安全管理水準，也同步強化生產效率，展現食安品質與營運效能的雙重成果。

本書收錄多家食品工廠努力邁向合法的感人故事，字裡行間可以發現業者生產的一杯冬瓜茶、一塊牛舌餅，承載的不只是味覺記憶，更是代代相傳的家業信念，要對每一位消費者的負責。當食品工廠都有屬於自己的合法身份與安全流程，不只是安心的餐桌食物，更是產業永續的未來。

1

堅持臺灣味初心

山川米粉企業社

不忘媽媽叮嚀的純米初心 合法轉身永續純淨食材

丞豐有限公司

冬瓜古早味添加誠信 美味與家業細水長流

方懷馨草屯手工麻糬

數據化管理 食在安心

宜鄉食品加工廠

舌尖好滋味 來自對家鄉與家人的堅持

品興行

職人手藝揉入安心 把澎湖滋味做成一門好生意

不忘媽媽叮嚀的純米初心 合法轉身永續純淨食材

山 川 米 粉 企 業 社

安心篇

山川米粉企業社

山川米粉從新竹客雅溪畔起步，一路走上合法之路。憑著母親一句「不能亂做」的叮嚀，他們成為新竹市第一家取得特定工廠登記的米粉製造業者。合法轉型後更有底氣，也更想讓人知道：純米米粉，原來是這樣的滋味。莊國忠不藏私，開放學校、社區團體參訪，從泡米、蒸煮、壓條到包裝，全程公開。他相信，「吃得安心」不只是承諾，更是食育的起點。

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

工廠現況

- 生產範疇：食品製造業
- 創立日期：民國72年

轉型過程

- 取得特定工廠登記日期：民國113年12月10日



“

我媽媽最常講的一句話就是：「不能亂做，不能騙人。」

山川米粉第五代傳人 莊國忠

安心篇

山川米粉企業社

”

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

不忘媽媽叮嚀
的純米初心
合法轉身
永續純淨食材



一碗好吃的米粉，口感要有韌性，不爛不黏，入口時帶著淡淡米香，拌一點豬油與油蔥，就是熟悉又安心的滋味。對新竹人來說，那不是一餐，而是一種日常的味道，也是一段與土地、季風、城市發展交織而成的故事。

在這座以九降風聞名的城市裡，米粉是庶民美食，也是地方記憶的載體。山川米粉，這家仍駐守於新竹市北新街的工廠，就是這段記憶的縮影。這間老工廠看似簡單，卻難以複製。它曾是新竹米粉產業機械化的起點，也是如今全市唯一仍堅守純米製造的老字號。第五代莊國忠接手後，更選擇直球面對違章工廠的歷史難題。

「說是工廠轉型，更是要讓工廠合法。我們只是想把這碗米粉，做得對得起良心，做得下去」莊國忠說。

依山傍水手工米粉，新竹的文化印記

山川米粉的起點是客雅溪（舊稱隙仔溪）。這條溪風勢強勁、濕度適中、日照充足，是天然的製粉與曬粉場。從日治中期到70年代，這裡曾是「米粉寮」的聚落核心。莊家祖先就在此落腳，以手工製粉維生。

「清晨揉粉製條，中午在溪埔地曬乾，傍晚收起剪裁打包，一戶戶人家就在巷弄間鋪曬米粉、攪拌蒸煮，這就是米粉聚落的日常，也是我們家的記憶。」莊國忠說，童年最深的印象，就是跟母親一起頂著大太陽，把一盤盤濕潤的米粉一條條攤開曬在竹架上。



1

2

1 | 純米粉製作不易、價格又高於調和品，感念母親的教誨，莊國忠兄弟寧可麻煩、不願妥協，安心度過食安風暴。

2 | 純米米粉因做工繁複，滋味更令人回味。

“

說是工廠轉型，更是要讓工廠合法。

我們只是想把這碗米粉，做得對得起良心，做得下去。

”

戰後初期，第三代祖父與幾位同業合作，改裝軍用油壓機，讓傳統製程邁入機械化，是新竹米粉產業第一次革新。到了莊國忠這一代，8個兄弟姐妹多數往外闖蕩，只有自謙「不太會念書」的老三、老四這兩人，選擇留下接手家業。其實，這個選擇不是出於理想，而是看著年邁的母親天天凌晨四點起床、搬米、煮粉、接電話，實在不忍。

隨著都市計畫推進，米粉寮業者多半熄燈或是遷往腹地較大的郊區，只剩山川米粉仍守在原地，靜靜見證著城市變遷，卻也意外成了法規邊緣的存在。

一步一腳印，從法規的邊緣走向正軌

「我們一開始根本不知道自己是違章工廠。」莊國忠坦白說，直到幾年前收到政府來函，他才意識到必須取得特定工廠登記，否則可能面臨停工。「說真的，當時有點想放棄。」他苦笑。

莊國忠坦言，第一次看到需要改善事項，尤其是食品廠需合規的食品良好衛生規範（GHP）繁瑣規定，從文件管理到病媒防治，連工作人員衣著、原物料進出的動線規劃都有明確規定，樣樣都不能馬虎。他心想，米粉工廠人手有限，清晨5點開工、晚上9點才收工。還要抽時間接受訪視、提交資料、補資料，談何容易？

還好，經濟部特定工廠輔導顧問多次到工廠訪視，協助盤點問題，針對改善計畫制定優先順序，也讓他們在有限人力下知道該從哪裡開始做起。

“

以前是『做到哪算哪』，現在更有底氣去想：
是不是可以讓更多人認識純米米粉的好。

”

安心篇

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

在輔導顧問協助下，改善計畫之一是消防設備的部分，他們添購滅火器、緊急照明與逃生動線指示牌。改善計畫之二則是牽接污水下水道。原本新竹市的地下污水管線只經過山川米粉店面門口，未連接後方工廠，也在輔導顧問的協助下，順利獲得新竹市市府核准，完成牽管工程。莊國忠說：「能否合法化的關鍵一步，真的很感謝新竹市政府的幫忙。」

再來，食品廠需符合GHP規範，輔導顧問則協助規劃人流與物流的動線避免污染。再依次針對製作區於窗戶加裝濾網、排水口隔離、防鼠設施；在原料儲存區添購設備，進行倉儲濕度控管等項目，讓這座家庭工廠慢慢走向標準食品工廠的軌道。

廠內一片狼藉，連地板都翻開重做，但莊國忠知道，這是把事情「做好」的必要過程，他做出來的米粉，要對得起吃的人。

母親堅持零添加，從食安風暴全身而退

「我媽媽最常講的一句話就是：『不能亂做，不能騙人。』」這句話，成了兄弟倆面對每個決定時的底線。

母親從來不妥協。一碗米粉從洗米開始就嚴格要求，「她說洗米一定要洗3次，不能馬虎。」而且，母親堅持除了在來米與水之外，不能有任何添加物進入自家生產



山川米粉工廠，在顧問的協助下，製作區進行改善，窗戶加裝濾網，防鼠設施。



1 | 山川米粉開發小包裝產品，符合小家庭消費者。

2 | 山川米粉是全台唯一手工製作純米米粉的老字號。

3 | 取得特定工廠登記後，莊國忠（中）更積極推廣純米米粉的食育，並透過改良小包裝與研發南瓜、紅麴等新產品，吸引更多消費者購買品嚐。

的米粉之中，她從凌晨4點開始備料、下鍋、拉條、包裝，一天忙到晚，為的只是「做出可以讓人安心吃下肚的米粉」。

這樣的堅持，也讓山川米粉撐過了民國102年的食安風暴。當年，市售米粉被驗出含有致癌物順丁烯二酸，引發全台恐慌。客人紛紛來問莊國忠：「你們這加什麼？」他很慶幸，能拍胸脯回答：「只有米跟水，其他都沒有。」

「愈多添加物，你愈能控制產品，但也越遠離我們原本想做的。」他說，就算純米粉製作不易、價格又高於調和品，他們還是寧可麻煩、不願妥協。

母親的教誨，是莊家二兄弟最堅實的後盾，4年努力後，山川米粉成為新竹市第一家取得特定工廠登記的米粉製造業者。

更有底氣，走向現代人生活的純淨好食材

對山川米粉來說，取得特定工廠登記只是開始。「以前我們是憑經驗在做，現在希望每一批米粉都能穩定、標準化。」莊國忠舉例說，在製作米粉的過程中，調和米漿是一大關鍵，不能太稠也不能太稀，攪拌要夠滑順、夠熟成，才能擠出不易斷裂的粉條。莊國忠說，這些原本靠手感的細節，現在都一一寫進紀錄表，每一批米的吸水率、磨漿比例、攪拌時間全都被量化，只為讓每一口米粉吃起來都一樣。

包裝也從過去的大袋轉為適合小家庭的小份量，還推出南瓜、紅麴等口味新品，讓米粉不只能煮湯，也能「方便攜帶，隨時烹煮」。這些新口味色澤溫潤，自然不刺眼，孩子看到會想吃，長輩也吃得習慣。無論是露營、辦公室快煮，或平日晚餐加菜，都更方便入口、快速上桌。

有感於太多人不知道「純米米粉吃起來是這種滋味」，莊國忠也不藏私，歡迎學校、社區團體參觀，從泡米、蒸煮、壓條到包裝，全程公開。「吃得安心」不只是口號，而是教育的一部分。

山川米粉的規模不大，主要靠熟門熟路的老客人，一直維持小而美的經營。但在合法化之後，心態真的不一樣。

「以前是『做到哪算哪』，現在更有底氣去想：是不是可以讓更多人認識純米米粉的好？」莊國忠說，做米粉真的辛苦，技術再好，下一代未必想接。但如果這條路是穩的、是被尊重的，也許有一天，某個孩子會說：「爸，我也想回來做米粉。」故事的最後，還是回到那碗米粉。

它不是桌上最吸睛的主菜，但在無數庶民家庭的日常裡，拌上油蔥，就是最樸實的滋味。你不一定知道它從哪裡來，但它已經默默改變了。從法規邊緣，走上正軌；從傳統框架，走出新思維。●

冬瓜古早味添加誠信 美味與家業細水長流

丞豐有限公司

安心篇

丞豐有限公司

在南臺灣鄉間，每逢冬瓜產季，一間低調的小型食品加工廠總是飄散陣陣甘醇香氣。丞豐有限公司創辦人孫正榮與妻子呂金鳳，在食安風暴頻仍的年代，堅持以最簡單的原料，熬煮臺灣人記憶中的古早味；當合法工廠成為食品業門檻時，他們主動配合政策申請特登，只為讓下一代做得問心無愧，讓家業細水長流。

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

工廠現況

- 生產範疇：食品製造業
- 創立日期：民國84年

轉型過程

- 民國114年7月31日取得特定工廠登記日期：



“

我們不想失去與老客戶 30 多年的信任，決定掌握契機讓工廠合法化。

丞豐有限公司創辦人 孫正榮

”

安心膽

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

丞豐有限公司

冬瓜古早味
添加誠信
美味與家業
細水長流



20

在臺灣，冬瓜茶是最熟悉的古早味，只需要將冬瓜切片，加入水和砂糖以文火熬煮，便成為杯中的一味清涼。30多年前，孫正榮看準飲品背後的龐大商機，從沾滿機油的五金「黑手」轉戰食品業，成為與冬瓜、砂糖為伍的「白手」，他與妻子呂金鳳創辦丞豐有限公司，將真空包裝的冬瓜茶磚銷往量販店、超市等大眾市場，讓一鍋清甜的冬瓜茶，從茶飲店走到家中廚房，成為許多家庭的甜蜜回憶。

五金學徒跨足食品業，自嘲「黑手變白手」

「取名『丞豐』，就是希望公司能『承接豐收，細水長流』。」孫正榮回憶創業初衷，在以冬瓜茶磚打下一片天之前，丞豐其實歷經多次轉型摸索。

早期孫正榮憑藉五金學徒累積的技術底子，成立銅製門鎖工廠，生意做得有聲有色。然而面對鋁製門鎖大舉壓境，銅製品市場空間急速萎縮。「民以食為天！」秉持著這般信念，夫妻於民國79年另闢蹊徑，將目光轉向食品業。

呂金鳳回憶，丞豐早期主攻鍋燒意麵和雞絲麵市場，在自動化產線尚未普及的年代，孫正榮憑著五金機械專長自行改良設備，研發半自動生產線。「結合手工技術與機器，一次可以生產6片麵體！」她自豪地說！

然而市場競爭激烈，坊間出現業者以回鍋油或膨鬆劑低價搶市，夫妻倆無法昧著良心賺黑心錢，毅然決定再次轉型。在一次與朋友閒聊時，他們發現新商機。

21



丞豐有限公司

冬瓜古早味
添加誠信
美味與家業
細水長流

“

經商不能一味追求大富大貴，
唯有心安理得方可細水長流。

”

「臺灣人從消暑飲品到婚姻大事，都離不開冬瓜。」孫正榮笑說，冬瓜糖象徵子孫繁衍，是文定喜糖首選；而在炎熱的南臺灣，一杯清涼的冬瓜茶更是不可或缺的古早味。

有別於市售添加香料的冬瓜茶，丞豐遵循古法，原料僅有冬瓜、砂糖、水三樣。如何把單純的原料煮出香氣，完全仰賴經驗和技術。冬瓜必須清洗、削皮、切塊後醃漬數日，再將萃取的冬瓜汁加入砂糖後以小火慢煮，並隨氣候與濕度調整火候，以保留最佳風味。

縱使已有30多年製作經驗，每當煮冬瓜汁時，孫正榮仍像照顧孩子般緊盯不懈。想起昔日與機械五金為伍的日子，他看著自己的雙手笑說：「我現在真的是從『黑手變白手』了！」

誠信經營品牌，不貪心才能走得遠

冬瓜茶磚製作完成後，如何保存、運送成為一大難題。「遇到濕度高的日子，特別是梅雨季，容易潮解、甚至發霉。」呂金鳳在生產過程中不斷研究熬煮的溫度與包材，最終發現真空包裝既能穩定品質，又兼具保存與運輸優勢。

為了開拓通路，孫正榮提著皮箱四處拜訪客戶，成功簽下銷售合約，成為國內小包裝領導品牌的供應商，不只將冬瓜茶磚賣往國內超市、量販通路，更外銷至全球華人地區。



1

2

1 | 丞豐成立 30 年來，品質深受客戶信賴，工廠廠區也整齊清潔。

2 | 丞豐導入冷凍設備，注重溫度調節，強化食品安全管理。

22

23

然而在事業逐漸起色的過程中，陸續有消費者循線上門，多數卻遭呂金鳳婉拒。許多人笑他們笨，把眼前的鈔票轉手送人，但呂金鳳相信，比起短期的獲利，維持通路秩序才能長久經營。

這份生意人的風骨，讓他們牢牢抓住客戶的心。以主原料冬瓜為例，他們長年與花東瓜農契作，未料10年前一場風災導致東部交通中斷。「那年產季，冬瓜只能從北部調運，平常一斤15元的價格硬生生翻了四倍。我們做一鍋賠一鍋，但不做又不行。」孫正榮沒要求客戶共體時艱，而是咬牙苦撐，等待市況回穩。在產量最差、有錢還未必買得到足量冬瓜時，坊間開始出現各種香料混充的低價品。但也在供應吃緊的時刻，他看見臺南家鄉最深厚的人情。

「一些老農來找我，問我需不需要冬瓜？我說：『你們盡管種，我全都收！』」孫正榮印象深刻，那年產季結束後，一位老鄰居大豐收，在家鄉農地收穫高達十噸的冬瓜，他樂得以優於批發的價格盡數收購，皆大歡喜。

最大挑戰莫過於兼顧消防與衛生法規

在呂金鳳用心打理下，丞豐廠區內外一塵不染，連老客戶訪廠時，都盛讚產線令人安心。然而，下游的量販通路則開始要求供應商，必須是來自合法工廠的產品。

「我們不想失去與老客戶30多年的信任，決定掌握契機讓工廠合法化。」孫正榮表示，丞豐創業以來都是全家人投入製作，早年未意識到工廠合法的重要性，於是在



丞豐冬瓜茶古早味銷售各賣場。



1 | 2 | 3

1 | 丞豐與經濟部特定工廠輔導顧問團針對人流與物流動線規劃進行討論。

2 | 丞豐食品工廠安裝功能完善的防火設備。

3 | 丞豐重視食安，依照規範，區隔人流與物流的進出動線，避免污染。

民國109年申請成為納管工廠，由兒子負責食品工廠的改善作業，已取得特定工廠登記。

但由於冬瓜茶磚作業區域涵蓋三個樓層，管線複雜分布，使改建過程遠比想像困難。起初手繪的平面圖卻屢遭「與現場不符」退件，直到經濟部特定工廠輔導團的協助下，終於以更精確的電腦繪圖與公部門進行良性溝通。

為了建置消防設備，他們陸續改善滅火器、緊急照明與逃生動線，並加裝紗窗等防蟲設施。但顧問實地訪視後發現，丞豐生產流程相當特殊，人流與物流動線成為合法化最大阻礙。

冬瓜進貨後，會在3樓清洗、去皮、切片並醃漬處理，再將冬瓜原液抽到2樓煮成糖漿；最後再到1樓進行冷卻包裝。針對丞豐「一次只能做一件事」的生產規模，顧問建議在2樓增設更衣室，避免樓層間交叉汙染。同時協助審視食品良好衛生規範(GHP)，從工作服裝、溫溼度管理到生產動線，所有產品容器都必須放置於棧板上，不直接接觸地面，並協助建置完整的GHP 9大程序書文件。

孫正榮表示，最大挑戰莫過於兼顧消防與衛生法規。例如衛生局要求防蟲紗窗，但紗窗同時會影響消防排煙面積。幸好輔導顧問一路協助，從設計階段通盤考量，到實地勘察各種細節，確保工廠合規能一次到位。

取得特定工廠資格，承接豐收細水長流

從納管工廠到特登工廠，孫正榮次子始終陪伴父母身邊，他從削皮切片開始學起，腳踏實地前進。其實，孫正榮夫妻從不強求子女接班，但二兒子不捨年邁雙親日夜奔忙，主動回家協助。

年輕世代為老企業注入新思維，例如丞豐近期重新設計冬瓜茶磚的模具，研發出可輕易掰開、一分為二的茶磚，分次使用的特性更符合小家庭需求；同時測試各種夾鏈袋包裝，提升保存便利性。

「品質穩定、交貨準時，永遠是客戶最在乎的兩件事。」孫正榮總是諄諄教誨，在堅守品質與調整產品間努力維持節奏，為老客戶與消費者保留30年不變的好滋味。

「『丞』接『豐』收，細水長流。」孫正榮再次強調，做農產加工，當然希望年年豐收，但經商不能一味追求大富大貴，唯有心安理得方可細水長流，他從法規邊緣步入正軌，將與兒子一同站在合法化的基礎上，看見可期盼的未來。●

數據化管理 食在安心

安心篇

方悛馨草屯手工麻糬

從 1 坪小作坊到投資數千萬元的食品工廠，從推車叫賣到建立 HACCP 管理系統，從食安危機到品牌重生，方悛馨走過的不只是食品工廠轉型，更是一段關於責任、改變與堅持的故事。

方悛馨 草屯手工麻糬

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

工廠現況

- 生產範疇：食品製造業
- 創立日期：民國 49 年

轉型過程

- 民國 114 年 6 月 17 日
取得特定工廠登記日期：



圖片來源 / 方悛馨草屯手工麻糬官網

“

單靠手工已難以滿足現代消費者對品質與衛生的要求。雖然手工麻糬的情感與口感無可取代，但若不改變，可能會被市場淘汰。

方愷馨草屯手工麻糬負責人 陳東聖

”

安心篇

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

方愷馨草屯手工麻糬

數據化管理
食在安心



走進方愷馨位於草屯旗艦門市，空間簡潔明亮，一靠近櫃臺前，門市人員立即熱情提供試吃，長條形的手工麻糬，外層包裹花生粉，口感Q彈，餡料飽滿香濃。

不過，比起口味眾多的麻糬更吸引人好奇的是，牆上大尺寸的液晶螢幕，正展示工廠的生產場景：從原料區、包裝區到冷卻區，每個區域分工明確，整潔有序；螢幕上方則即時監控畫面、溫濕度控制狀態、PM 微粒偵測數據，整個流程嚴謹可見，宛如五星級工廠實地參觀。消費者既能親眼感受安心透明，也更相信這一份傳統美味是用最嚴謹的製程守護而成。

推車起家，誓言蓋工廠免被淘汰

方愷馨草屯手工麻糬故事從一台推車開始。當時，這位勤勞的方阿伯，每天清晨揉著糯米糰，用雙手塑造一顆顆圓潤的麻糬，再推著小車走進市場叫賣，小攤上Q彈綿密口感的麻糬相當受歡迎，小小的路邊攤所賣的麻糬，已儼然成為草屯的名產代名詞。

方阿伯逐年老邁，則由第二代陳東聖兩夫妻接手這門手藝後，依舊沿著傳統的方式，在1坪多的小空間裡製作、包裝，然後帶著產品到各地市場擺攤販售。一路從草屯到新竹、嘉義，市場、政府機關、節慶活動，都是他們的舞臺。「製作麻糬是種完全靠手工的體力活，在那個沒有空調的年代，我從磨米漿、揉麵糰每天汗流浹背，我當時就想以後一定要蓋工廠，改用機器生產。」



方懷馨草屯手工麻糬

數據化管理
食在安心

的確，消費者一下子就改變購買習慣，陳東聖逐漸意識到，單靠手工已難以滿足現代消費者對品質與衛生的要求。雖然手工麻糬的情感與口感無可取代，但若不改變，可能會被市場淘汰。

於是，他開始籌劃工廠機械生產的藍圖，購地、設計動線、引進機械，一步步將腦海中的構想化為現實。

轉型之路遇食安風暴

然而，轉型的道路並非一帆風順。某一年春天，方懷馨的原味麻糬竟被檢驗出防腐劑超標的消息，這個重擊，也讓多年累積的信任面臨挑戰。陳東聖選擇立即公開道歉，並暫停部分生產，重新檢視流程，導入更多檢測機制，甚至額外委託第三方檢驗單位抽檢。這場食安風波成了轉型的催化劑。

因此，當陳東聖收到縣府寄來的納管工廠限期改善公文後，沒有猶豫與閃躲，反而更積極了解該如何改善，才能取得特定工廠登記。

為品牌永續打造高標準食品廠

米麻糬的製作流程為：原料驗收／儲存，領料備料，外皮製作（秤料、研磨、過篩、攪拌、蒸煮），冷卻充填，包裝，成品儲存，出貨等。



- 1
- 2

1 | 方懷馨工廠改善後，生產區器具整齊堆放，注重食品安全衛生。

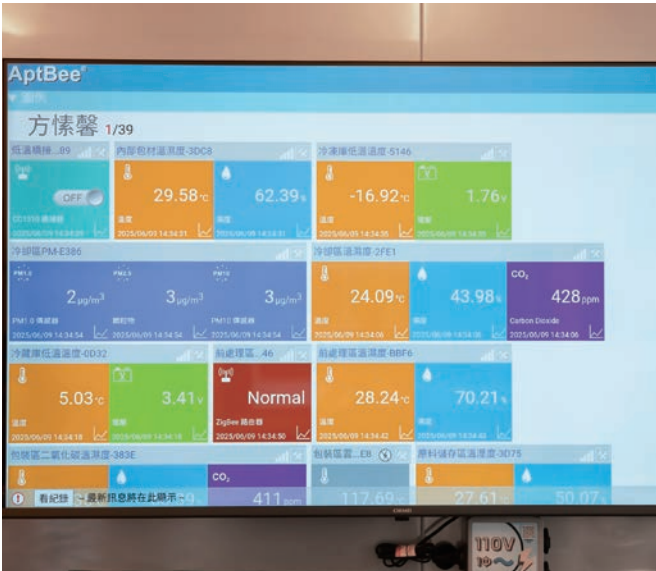
2 | 方懷馨工廠在改善前人流與物流未分流。



方懷馨低溫保存發酵好的麵糰，以維持品質。



方懷馨依規範將原料整齊堆放在隔板上避免污染。



1 | 2 | 3

1 | 方愷馨製作區地板到設備都符合 GHP 規範。

2 | 方愷馨投資數千萬元打造高標準的食品工廠，全程數據化管理，確保食安無虞。

3 | 經濟部特定工廠輔導團輔導方愷馨食品工廠加以改善，設立各生產區，並可透過螢幕監控，順利取得特定工廠登記。

陳東聖表示，原本工廠為了生產作業方便，沒有特別區隔工作站。「究竟要怎麼區隔才算符合法規，沒有標準答案。」他說。及至後來，則由經濟部特定工廠輔導團顧問協助介紹，非常清楚熟悉法規的學界教授前來解惑，再由教授轉介專門興建食品工廠且經驗非常豐富的業者，一同協助改善。

他說：「老師（教授）給我們很多寶貴的意見，讓我有信心投資。」

由於工廠的規劃必須符合食品衛生法規，從原料進貨到成品出貨，每一個環節都需要明確的動線與區隔。

然而，有了前車之鑑。工廠內部動線從原物料進貨、前處理、製造、包裝、清潔消毒、到成品出貨都整齊劃分。陳東聖引入「五流管理制度」，將生產區分為多個清潔等級，與高標準的空間動線控制，避免不同製程之間交叉污染。

他建置 HACCP 自主管理系統、強化衛生清潔設備與消毒系統，製程透明且全程採用互聯網監控，導入儀器數據監控，每一環節皆須通過品管標準，這是從傳統家庭製作轉型為高標準食品工廠的重要一步。

為了達到這些目標，他投入近4,000萬元資金，不只是改善廠房硬體與添購新穎的生產機械設備與購買清潔消毒設備，還包括員工訓練。

品牌重生再創新氣象

民國113 年年末，方愷馨完成食品工廠改善，竣工後陳東聖特別邀請縣長許淑華親臨現場，品嚐剛出爐的「辣木麻糬」。這款新產品是方愷馨的創意之作，不添加防腐劑與香料，冷凍可保存3個月，迎合了現代人對健康飲食的追求。縣長的讚許，不僅肯定了品牌的創新，也象徵著地方政府對其食安管理的信任。

媒體長期關注著方愷馨的故事，從地方小吃節目到全國新聞，從美食專訪到伴手禮評選，都能看見這個名字。它曾獲得南投十大伴手禮、臺灣百大伴手禮的殊榮，也曾被選為傳統美食創新代表。如今，方愷馨不再只是市場裡的一個攤位，而是一座符合國際食品衛生標準的食品工廠。

回望這一路，陳東聖從1坪小作坊到數千萬元食品工廠，從推車叫賣到建立 HACCP 自主管理系統，從食安危機到品牌重生，帶領方愷馨走過的不只是食品工廠轉型，更是一段關於責任、改變與堅持的故事。●

舌尖好滋味
來自對家鄉與家人的堅持

安心篇

宜鄉食品加工廠

從農地工廠到取得特定工廠登記，宜鄉食品加工廠負責人黃國賢讓人流、物流動線全面符合食品廠規範，使品質得以完整追溯。這舌尖上的好味道，承載著他對家鄉的熱愛與對家人的堅持。

宜 鄉 食品加工廠

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

工廠現況

- 生產範疇：烘焙炊蒸食品製造業
- 創立日期：民國76年

轉型過程

- 民國114年6月9日取得特定工廠登記日期：



“

能不加就不加，做吃的，要敢給自己家人吃。

宜鄉食品加工廠負責人 黃國賢

”

安心膽

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

宜鄉食品加工廠

舌尖好滋味
來自對家鄉
與家人的堅持



要不是颱風來襲，宜鄉食品加工廠老闆黃國賢是很少悠閒地待在辦公室泡茶。平日裡，他的身影總在工廠裡來回穿梭，一邊檢視烤爐的溫度曲線，一邊指揮員工將剛出爐的餅品，移至加工區等待冷卻；時而抬頭比劃新設備的位置，時不時檢查成品的封口線是否平整緊密。

這是一場時間、溫度、風味以及品質賽跑的現場指揮戰，是黃國賢的日常；但從民國109年收到納管工廠的公文後，經過無數多的日子工廠不斷改善、調整動線，在取得特定工廠登記的一刻，他更得心應手，更有底氣。

他說：「我們現在每項生產流程都符合HACCP規範，一旦產品有瑕疵，可迅速追溯源頭，查明問題做處理，通路更放心下訂單。」

職涯大轉彎，機械工程師轉行製餅師傅

宜蘭，是餅的故鄉。來到這裡總能看見一家又一家店裡擺滿各種口味的牛舌餅、宜蘭餅、蔥燒餅、三星蔥餅的伴手禮，空氣中更飄散著麥香與糖香交織的味道。宜鄉則是陳列架上最顯眼的一家。

令人好奇，論規模，講產能，宜鄉屬於後段班。但靠著「品質第一、價格合理、服務迅速」。當同業不願接的小單、急單，他們都願意承接。



宜鄉食品加工廠

舌尖好滋味
來自對家鄉
與家人的堅持



1

2

1 | 宜鄉烘焙區採用自動化設備，
確保食品品質。

2 | 宜鄉設置完善的消防設備。

42

“

以前是想到哪做到哪，
現在是靠每天一點一滴的檢查與訓練。

”

不僅是勤勉而已，黃國賢嚴選食材，堅持使用傳統手工方式製作，不添加防腐劑，保留道地古早風味，讓香、酥、脆等同宜鄉代名詞。「我們在宜蘭市占率大約有八成，是大家不棄嫌。」黃國賢謙虛地說。成為製餅師傅是黃國賢原先料想不到的人生。年輕時，他在台塑的子公司做機械組裝，對輸送帶與螺絲孔的精度，比對食品配方比例還要熟悉。

結婚後，他決定「婦唱夫隨」，回到宜蘭接下老丈人家裡的食品加工廠，生產牛舌餅。黃國賢將年輕時做機械輸送帶的經驗，應用在食品工廠，例如，麵粉來了要怎麼走、成形過後人會往哪裡站、烤完的熱氣會往哪裡跑。

更重要的是，他改良傳統的製程，研發展出「低溫烘焙」法，讓糖與油在長時間的加熱中慢慢轉色，「時間拉長，香氣才不會跑。」儘管產能不討喜，卻成就了口感。

再來則是升級「封口」的製程。黃國賢表示，一條封口線就像是最後一道保護關卡，才能把香酥的味道好好地保留。

香酥味道果真吸引全臺軍公教福利社下單。宜鄉月出貨上千箱，黃國賢不僅忙送貨，更忙製餅。

43

然而，大量訂單有時卻帶著高退貨率與不可控的保存環境。回來的貨有時已軟了、碎了，利潤被磨得很薄。黃國賢與太太討論了很久，最後決定把生意拉回宜蘭：觀光休息站、名產店、伴手禮門市。

意外成功變成標準，納管後合規挑戰不斷

轉向之後，工廠呈現不同的面貌。通路靠近，回饋變快，產品線也慢慢打開：在牛舌餅之外，黃國賢嘗試蔥燒餅、軟心口味、小米餅、甚至別地名點的變化款。為了把想法落地，他四處奔波的去上穀物與烘焙的課程，勤做筆記，再回到食品工廠不斷嘗試。慢慢地「意外成功」變成容易掌握的「標準」，好產品口碑迅速傳開，往往是客人一通電話剛放下，宜鄉的產品已經送到店門口。「我常跟員工說，腳手卡快，生意就會來。」

宜鄉忙碌日子一如既往。黃國賢則收到來自縣府一紙納管工廠必須限期納管改善，否則斷水斷電的公文。

黃國賢表示，當初接下老丈人的食品工廠時，也知道蓋在農業用地是不合法的。「只能說忙於做事業，而看顧不到。」他語重心長地說。

事情發展至此，黃國賢左思右想找出合法的路徑。沒想到，走向合法的路徑上充滿陷阱。「剛開始是不斷有代書來工廠遊說，只要交給他們就妥當，保障幾個月就可以取得特定工廠登記，但要先支付一筆不小的委辦費；我半信半疑跟對方討論符合食品規範，動線該怎麼調整……等，對方就開始避不見面。」他無奈地說。



宜鄉成立 50 多年，在黃國賢靠著「品質第一、價格合理、服務迅速」，在宜蘭地區擁有八成的市占率。



1 | 2 | 3

1 | 宜鄉設置消毒區，嚴格控制進出人員的清潔，避免造成污染。

2 | 宜鄉工廠為符合 GHP，規劃人流與物流不同進出動線。

3 | 宜鄉食品工廠改善後，食安有保障，開發更多好滋味。

黃國賢更表示，除了趁機占便宜的不肖人士外，這些人更不斷傳遞危言聳聽的消息，試圖讓自己就範。

他說：「幸好，我遇到經濟部特定工廠輔導團來宜蘭舉辦說明會，輔導顧問很熱心解決疑問並加以輔導。」自己找業者也籌組宜蘭特定工廠協會，在大家推舉之下，擔任第一屆理事長，作為政府與業者溝通平台，認真推動特定工廠的制度，把自己的經驗分享給更多人。

宜鄉工廠主要產品製程包括原料攪拌、成形、烘烤、包裝以及出貨。原本工廠生產場所動線並沒有明確的規範、作業區也時常堆疊雜物等問題。尤其是生產場所動線沒有明顯的規範問題。

「這問題因不同承辦人員的認知，以及不同縣市對規範理解的不相同，造成雙方溝通經常卡關。」他無奈地說。

在輔導顧問的協助下，生產場所動線把原本「大家順手」的習慣改成「人流、物流、風向」的設計。人流的動線，新增洗手與消毒區，清楚區隔更衣、手部清潔、鞋底消毒、緩衝前室，再進入調製、成形、烘焙、冷卻、包裝等區域；出入口依潔淨度分級，一些設備調整到同側集中管理，避免生熟交叉。

為了順利與有關單位溝通，他聽從輔導顧問的建議：把工廠畫成流程圖，分區拍成

相片集，清潔、封口、溫度、留樣的表單全放一起，先寄去給主管機關專員，再由顧問協同現場與稽查人員進行對話。「專業顧問就是不一樣，很快就與對方的要求有交集。」當收到特定工廠登記時，他高興的溢於言表。

要做給家人吃，合法工廠是承諾

黃國賢表示，宜鄉創立以來，讓消費者吃得安心與放心之理念從來不是口號，「我們使用的糖，長年只跟熟悉的供應商訂購，麵粉也是每一批都要檢查。只有一句話：「做吃的，要敢給自己家人吃。」

最讓他感到安慰的是，看見合法工廠的日常變得「有節奏」。清潔的勾選表、溫度的紀錄紙、封口的抽驗單、留樣的盒子，每樣東西都在該在的地方。他說：「以前是想到哪做到哪，現在是靠每天一點一滴的檢查與訓練。」接下來，他請求顧問協助，申請用地計畫，儘管或許又得大費周章一番，但他總是說，有顧問在身邊幫忙，一定妥當。

現在，黃國賢將家業傳給女兒、女婿。在新接班人想開拓連鎖賣場時，他笑笑說：「我把宜蘭顧好。」言下之意，復刻當年老丈人的信任，做接班人最堅強的後盾。午後驅車回台北的路程，品嚐金棗口味牛舌餅，舌尖感動來自對食材的堅持，以及做給家人吃的心意，才能讓這份來自宜蘭的滋味，走得更久、更遠。●

職人手藝揉入安心 把澎湖滋味做成一門好生意

品興行

工廠現況

- 生產範疇：食品製造業
- 創立日期：民國93年

轉型過程

- 民國114年6月2日
取得特定工廠登記日期：

安心篇

品興行

在澎湖，花枝不只是食材，而是一種流淌在海風裡的記憶。從捕撈、去殼、打漿，到塑形、急凍，每一步都蘊含著職人對海味的執著。品興行將這份家鄉的鮮甜，揉進每一顆花枝丸中，不只是做食品，更要食安，把澎湖的味道端上餐桌，也端進消費者的心。

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春



“

做食品真的不能靠感覺，嘴巴吃進去的東西，是不能有僥倖的。

品興行負責人之一 徐銘秋

安心篇

品興行

”

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

職人手藝
揉入安心
把澎湖滋味
做成一門
好生意



圓滾滾的花枝丸在油鍋滋滋作響，浮起的湯面佈滿細緻泡沫。起鍋後，一口咬下，酥彈外皮中包著紮實鮮甜的花枝塊，還沒開口，香氣已先在嘴裡爆開。令人滿嘴海味的是品興商號的招牌花枝丸，饒富澎湖才有的獨特鮮甜滋味。

他不是在做花枝丸，而是在做澎湖的滋味

由於海水鹽度比臺灣本島沿海來得高，因此，澎湖海域生長的花枝，肉質甜、厚、軟，對海產老饕來說，「澎湖手釣花枝」3個字就是品質保證。

品興行的創辦人是一對夫妻。先生陳明聰出身澎湖大池，年輕時在叔叔的水產公司學做生意，也同時是人稱「明聰師」的外燴師傅。可以這麼說，花枝捕撈上岸後，經過處理、去殼、打漿、調味、塑型，再送入工廠的急凍設備，送到消費者的手中，澎湖整條水產加工產業鏈，陳明聰瞭若指掌。

民國104年，陳明聰決定與妻子徐銘秋一起創立品牌，他們沒有猶豫，立刻鎖定「花枝」這一味。因為陳明聰的家鄉是澎湖西嶼鄉大池村，正是臺灣首屈一指的手釣花枝基地，不僅家家戶戶幾乎都有一位釣魚高手，幾家全臺知名的水產加工業者老闆都是出身這個小小村落。

陳明聰話不多，總是低頭做事，但一談到怎麼煮、怎麼調味，立刻眼神發亮、話匣子也打開，簡直把每一顆花枝丸當成作品琢磨。他觀察到年輕族群喜歡甜味、清爽



品興行

職人手藝
揉入安心
把澎湖滋味
做成一門
好生意

“

合法，不只是「做對了事」，
更是可以正大光明談合作、接訂單的身份。

”

口感。於是他調整傳統重鹹配方，保留花枝塊的真實咬感、以及花枝本身的鮮甜，這套黃金比例，也成為品興行站穩腳步的關鍵。

買得到地，卻買不到安心做生意的身分

創業初期，他們不是沒有盤算過土地問題，但在澎湖，這條路遠比想像中更難走。

當時兩人已存下一筆錢，夫妻倆決定買塊地，自己蓋廠。200多坪的面積，在澎湖已算寬敞。他們先利用其中部分區塊打造小型工廠。但現實是他們買的不是工業用地，而是不能建工廠的農地。

徐銘秋說，做這個決定不是貪便宜，而是現實。澎湖產業以觀光為主，工業用地極少，大多集中於特定工業區，而且面積大、單價高、釋出機會稀少。像品興商號這樣剛起步的食品加工業者，不容易在現有制度找到立足之地。

「我們四處去問，要怎麼讓這塊農地申請納管計畫」徐銘秋苦笑著說，當時他們跑了很多地方，問了很多，不是對流程不清楚，就是順口胡謔一番，而誇下海口的則要高昂的費用。



1

2

1 | 品興行位於澎湖食品廠，經過改善，符合 GHP 的規範。

2 | 品興行在代工與自有品牌間保持彈性，也確保品質不會失控。

“

我們不是要做很大，但我們希望可以做久。

”

安心篇

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

直到3、4年前，總算遇到一位願意協助的建設處承辦。他們一步步釐清流程、從地目查詢、空間劃設、聯繫經濟部特定工廠輔導團與跨局處單位，品興行的合法之路才向前推進。

「其實澎湖像我們這種做食品的小工廠很多，但很多人不太敢動，因為不知道怎麼申請，也怕花錢又竹籃打水一場空。」徐銘秋說，他們的做法就是一步步去問、並且全力配合改善。

食品廠不是保持乾淨就好，動線、風向、紀錄全都是關鍵

他們早已不是「客廳即工廠」的家庭作坊了。為了取得特定工廠登記，這對夫妻在原本的加工空間上動了大手術。每一個動線、每一項設施、每一台機器，都是一次對自己標準的重新定義。

以前就是邊煮邊拌邊包裝，哪裡有空間就用哪裡。」徐銘秋說，那時整個作業都擠在約80坪的廠房裡，生鮮處理、主食製作與包裝出貨區域難免有所重疊。直到輔導顧問帶著衛生規範來訪視，她才第一次意識到，不是廠房擦得亮晶晶就是「乾淨」，而是必須從流程、動線、水流、風向乃至每一步紀錄，都做到位。



品興行透過美食展推廣品牌。



1 | 2 | 3

1 | 品興行從農地工廠，轉型品質高標準的合法食品廠

2 | 品興行在顧問輔導下，一步步釐清流程，讓食品工廠合規，為品牌加值。

3 | 品興行用澎湖海域生長的花枝，肉質甜、厚、軟，對海產老饕來說，「澎湖手釣花枝」三個字就是品質保證。

取得特登以後，才有更多客戶合作的資格

如今，品興行的產能一半來自代工，另一半則靠自家品牌銷售。他們不只做花枝丸，還有花枝排、花枝餃。對這對年輕夫妻來說，這不只是做食品，更像是一場宛若「舌尖上的澎湖」的日常實驗。

「以前人家問我們工廠合法了沒？我都說『正在申請』，其實自己也心虛，因為真的還沒過啊。」徐銘秋說，先生腦袋充滿各種點子，每天在廚房打樣、思考新商品的可能性。也曾在烘焙展上端出自家研發的花枝麵條，卻因「身分未明」而錯失異業合作機會。

現在，他們的消防、排水、環保都已完成改善，也取得特定工廠登記。合法，對他們而言，不只是「做對了事」，更是可以正大光明談合作、接訂單的身分。

「我們不是要做很大，但我們希望可以做久。」徐銘秋說得很平實。澎湖花枝漁獲來自特定水域，供應安定但不大量，他們選擇順應節氣節奏，在代工與自有品牌間保持彈性，也確保品質不會失控。

「我們的東西真的很好」，徐銘秋也知道光靠嘴巴說不夠。讓人相信的前提，是你有證據。一步步把農地工廠，打造成有制度、有標準的合法食品廠。他們做的不是一夜爆紅的品牌故事，而是一步一腳印的生產根基。●

在顧問輔導下，品興行重新劃分廠區，將空間明確切分為3區：一區處理原料進貨與洗選，一區是調理主食的作業核心，另一區則專責成品包裝與出貨。過去那些讓人頭痛的「混用區」被拆散，風幕、溫控系統、乾濕分離與人員動線也一一補上。這些雖然不是華麗的升級，但卻相當踏實地讓食品安全有了依據。

法律沒有規範的部分，品興行也誠意十足地向前趕上。

徐銘秋印象非常深刻，有次，一位顧客反映咬到硬物。仔細了解之下才發現，是人工剝除花枝骨的時候，沒有將尾骨剔乾淨。雖然無毒，但在消費者眼中，那就是不安全。

「我們那時候真的很內疚，也因此決定投資更多機器輔助。」徐銘秋說，除了第一時間致歉補償，也決定全面升級品質控管，添購價值超過250萬元的X光與金屬檢測機。每一批產品出貨前，必須經過雙重掃描把關，才能讓他們放心，也讓顧客安心。現在，就連剝花枝也採用機器全自動處理。

「做食品真的不能靠感覺，我老公常說，嘴巴吃進去的東西，是不能有僥倖的。」徐銘秋說。他們也在這幾年積極努力地要通過ISO 22000與HACCP雙認證，從制度、紀錄到操作，逐步與國際規範接軌。他們不是規模最大的加工廠，卻願意為每一顆丸子的品質，花時間、花錢、也花力氣。

2

智造新食代

東大製茶廠

從鐵皮屋到合法智慧化工廠 百年茶廠翻轉世代宿命

納滿企業有限公司

用規範與科技 熬煮被信任的味道

曾師傅食品股份有限公司

守住食安 更復刻美味的初心

圓木嫩仙草股份有限公司

紅磚柴灶轉型智慧工廠 添加食安的仙草香氣延續三代情

龍情食品有限公司

花生糖香氣中 展開傳統與創新兩代情

從鐵皮屋到合法智慧化工廠 百年茶廠翻轉世代宿命

安心篇

東大製茶廠

從一間鐵皮屋茶廠到成為南投縣首家通過特定工廠登記業者，東大製茶廠用一甲子的深耕細作，走出茶產業合法轉型的典範之路。在政府納管輔導下，這座位於松柏嶺的老茶廠不只改善環境、導入智慧製程，更凝聚世代接力的精神，把對土地與品質的堅持，落實在每一道合法生產流程中，讓臺灣茶產業更穩健，也更具永續競爭力。

東大製茶廠

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

工廠現況

- 生產範疇：食品製造業
- 創立日期：民國 99 年

轉型過程

- 取得特定工廠登記日期：民國 112 年 10 月 13 日



“

唯有秉持創新求變的精神，才能讓老字號茶廠持續發光。

東大製茶廠創辦人 李金倫

”

安心篇

東大製茶廠

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

從鐵皮屋到
合法智慧化工廠
百年茶廠
翻轉世代宿命



當茶葉在枝頭吐露新芽，在茶壺中綻放香韻，一杯澄澈的茶湯乘載著土地記憶與匠心。從聞名海內外的高山茶，到奶香與花香交織的金萱，甚至近年以智慧化製程產出的佳葉龍茶等，茶不只是日常飲品，更是代表臺灣的文化。

位於南投名間鄉的東大製茶廠，以家傳四代的製茶技藝，見證臺灣茶產業的興衰變遷。如今，東大製茶廠一步步地依循著政府納管政策，從茶園裡的鐵皮屋蛻變為現代化工廠，這座百年茶廠正以嶄新姿態，為臺灣茶葉續寫新的篇章。

紮根松柏嶺台地，從茶園到製茶世家

走進南投名間鄉的松柏嶺，名松路兩側盡是沿著坡地墾拓的茶園，成排茶樹如大地指紋般阡陌交錯，勾勒出茶鄉的歷史與人情。在綠意盎然的茶海環繞下，「東大製茶廠」坐落其中，創辦人李金倫一家四代長居於此，見證土地從荒蕪到沃土，更隨著茶苗破土，從一片茶園發展為百年製茶世家。

松柏嶺臺地位於八卦山脈最南端，海拔約200至400公尺，因日照充足、氣候四季分明，再加上滿山紅土的地利優勢，最利於茶葉生長。民國前，初代茶農李才在松柏嶺開墾第一片茶園，也為東大製茶廠開啟百年傳承的序幕。

「第一批金萱（臺茶12號）就是我們家茶園種出來的！」第三代茶人李金倫自豪地說，他的父親李石隣早年曾北上至林口茶葉傳習所受訓，並帶著最新技術回到家中製茶，成為在地茶產業的推手。



東大製茶廠

從鐵皮屋到
合法智慧化工廠
百年茶廠
翻轉世代宿命

“

合法化經營不僅是永續發展的必要條件，
也是對消費者負責的表現。

”

民國62年，茶葉改良場與李石磷合作，進行新品系2027的區域試驗。當時年僅十餘歲的李金倫從旁協助紀錄種植與採收的相關數據，在耳濡目染中累積製茶知識。民國70年，茶改場將新品系2027正式命名為「臺茶12號（金萱）」，這種帶著奶香與花果香氣的新茶種，迅速脫穎而出，成為臺茶的新寵兒。

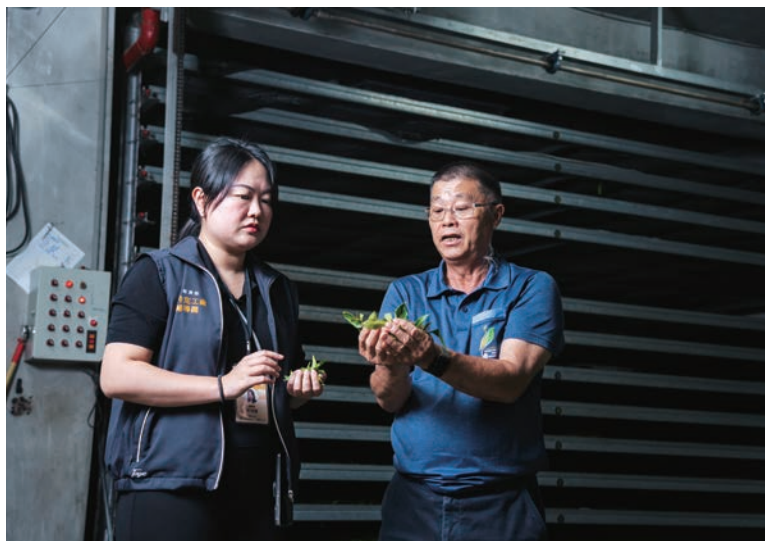
「我爸爸貢獻良多，獲頒茶產業傑出貢獻獎。」談起家族榮耀，李金倫的驕傲溢於言表。這般開放求新的態度，猶如根植於李家的DNA，成為代代相傳的家族精神。

顛覆傳統製程，老茶廠煥然一新

臺灣茶農曾有過風光的「茶金」歲月，但隨時代變遷、人口外移，昔日松柏嶺滿山茶園逐漸荒蕪，民國99年李金倫正式成立「東大製茶廠」時，面臨的不只是國內市場萎縮、海外低價茶傾銷等挑戰，還有傳統產業人力短缺的問題。

「爸媽從一塊茶園和一間小小的鐵皮製茶廠開始，白天日曬製茶、晚上浪菁萎凋，甚至到了半夜的殺菁乾燥都得親力親為，根本沒時間休息。」李金倫的兒子李宗儒回憶道。

面對嚴峻的經營環境，李金倫夫婦帶著孩子以茶園為家，並在名松路旁成立東大茶莊門市，從昔日的批發製造轉向門市零售，擁有電工專業背景的李金倫，甚至成為臺灣第一批搭上自動化列車的茶農。



1

2

1 | 工研院與東大攜手導入「佳葉龍茶智慧化厭氧發酵與浪菁」加工技術，提高生產品質。

2 | 顧問團隊除了一路陪伴李金倫邁向合法工廠，更提供市場商情助攻茶廠成長。

“

透過經驗傳承帶動申請風氣，讓有心合法化的納管工廠不必單打獨鬥，
一同善盡企業的社會責任。

”

安心篇

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

一如刻在家族血脈裡的創新DNA，李金倫不斷思考如何將製茶結合科技，彌補人力不足的困境。他積極配合經濟部產業發展署推動的全方位智慧技術輔導機制，並與工研院攜手導入「佳葉龍茶智慧化厭氧發酵與浪菁」加工技術，透過自動化生產線控制溫度、濕度與發酵時間，同時確保製茶品質的安定性，大幅減少對人力的依賴。

「我們讓機器成為製茶師的得力助手，維持高產能與好品質。」李金倫自豪地說，如今東大製茶廠已突破傳統批發買賣的經營限制，甚至以自有品牌與知名食品集團、高單價茶飲店建立合作關係。

為了進一步提升管理水準，東大製茶廠於民國107年通過ISO 22000及HACCP食品衛生管理驗證，為消費者帶來更全面的食安保障。當整個茶產業面臨生產成本、市場競爭等嚴峻挑戰時，李金倫深信，唯有秉持創新求變的精神，才能讓老字號茶廠持續發光。

納管轉型，從環境改善到智慧升級

李家世代在松柏嶺種茶製茶，未曾想過會觸犯法規。李金倫回憶，直到民國110年收到政府公文，才驚覺自家茶廠屬於「未登記工廠」，他不願踩著灰色地帶經營，也擔心無法為下一代留下長遠經營的根基，於是積極參與說明會、申請加入納管計畫。



東大製茶廠，改善病媒防治與生產動線，防止人員進出導致交叉污染。



1 | 2 | 3

1 | 李金倫亦在轉型期間申請 150 萬元補助計畫，汰換部分老舊設備，使傳統茶廠邁向更自動化、數位化且節能減碳的生產管理模式。

2 | 東大製茶廠積極參與說明會、申請加入納管並提交改善計畫，完成消防設施（滅火器、緊急照明、警報器等）改善。

3 | 近幾年東大製茶廠在第四代李宗儒透過電商平台擴大銷售通路，以現代化的包裝設計，開創結合時尚與便利性的飲茶文化。

然而，納管計畫要求全面性的設施改善，包含消防安全設施、廢污水排放機制與水土保持計畫等多項工程，對中小企業而言不僅是可觀的資金壓力，繁瑣的行政流程更讓人苦惱不已。

幸運地，李金倫結識經濟部特定工廠輔導團，輔導顧問透過一站式諮詢服務，親自拜訪業者、說明申請流程，並說明怎麼用實際且合理的方式改善廠內設施，陪伴企業度過轉型關卡，更協助與主管機關溝通，加速申請流程，從計畫書撰寫到改善建議，給予全方位支援。

此外，東大製茶廠同步建置「食品良好衛生規範準則（GHP）」，確保食品從製造到販售的各個環節，將污染源降至最低。於是在輔導顧問團隊建議下，他們改善病媒防治與生產動線，防止人員進出導致交叉污染。李金倫亦在轉型期間申請經濟部150萬元補助計畫，汰換部分老舊設備，使傳統茶廠邁向更自動化、數位化且節能減碳的生產管理模式。

經過數年努力，東大製茶廠是南投縣第一家取得特定工廠登記的業者，在這段過程中，常有其他納管工廠業者前來取經，「我們才發現，很多代辦業者漫天開價，利用資訊落差欺負老實的工廠主。」

「合法化經營不僅是永續發展的必要條件，也是對消費者負責的表現。」基於這份理念，李金倫與其他取得特登執照的工廠老闆，於民國114年2月成立「南投縣特定工廠協會」，透過經驗傳承帶動申請風氣，讓有心合法化的納管工廠不必單打獨鬥，一同善盡企業的社會責任。

世代接力，重新詮釋台茶魅力

東大製茶廠在李金倫手中跳脫傳統製程、迎接新時代的轉型，然而箇中辛酸，李家第四代的孩子們都看在眼裡。李金倫欣慰地說，近年第四代陸續回到家中，不僅和製茶師並肩學習，更以年輕世代的創新思維，帶著老茶廠越走越遠。

過去消費者著重精製茶，將喝茶視為風雅，但在講求快速、便利的時代，手搖飲文化改變臺灣的茶飲習慣，同時帶動商用茶飲市場蓬勃發展。東大製茶廠掌握先機，由第四代茶人李宗儒負責調茶，將各種茶品風味深深烙印於腦海中，並依照客戶需求調配獨家風味。

「我們思考的方向不能只有生產，還多了『誰要喝、為什麼要買』。」李宗儒表示，近幾年東大製茶廠透過電商平臺擴大銷售通路，並與契作茶園研發多種高品質茶包，以現代化的包裝設計，開創結合時尚與便利性的飲茶文化。

「身為一個百年茶廠，我們想要告訴大家，其實喝茶很簡單，不是昂貴就是好茶，只要自然順口就都是好茶。」李金倫淺淺地笑說。從第一代的堅持到第四代的創新，東大製茶廠以百年不變的承諾讓好茶持續飄香，他們期待在未來能走向國際，讓每一杯承載臺灣風土與人情的好茶，在世界各地的茶桌上訴說著松柏嶺的故事。●

用規範與科技 熬煮被信任的味道

安心篇

納滿企業有限公司

一鍋醬，從夜市的鐵鍋翻炒開始，升級為中央廚房的精準溫控，跨越的不只是時間與空間，更是從手感到制度、從直覺到數據的蛻變。納滿企業用法規與科技，將料理的溫度與安全牢牢綁在一起，讓每一口風味，都能被記住、被信任、被追溯。

納 滿 企業有限公司

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

工廠現況

- 生產範疇：食品製造業
- 創立日期：民國103年

轉型過程

- 民國114年3月26日取得特定工廠登記日期：



圖片提供 / 納滿企業

“

我們是在做食品，不只是自己吃的東西。

納滿企業有限公司創辦人 黃佳祥（左）

”

安心膽

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

納滿企業有限公司

用規範與科技
熬煮被信任
的味道



圖片提供 / 納滿企業

在奇美博物館的餐廳裡，一道青醬海鮮燉飯甫上桌，奶油與羅勒的香氣交織，醬汁緊緊巴附在米粒與花枝之間，濃郁卻不膩口。你可能沒注意過，這盤餐點背後的靈魂，是一包來自嘉義的冷凍醬料。醬料沒有浮誇的設計，也沒有醒目的品牌標誌，只靠味道和安定度贏得餐廳主廚的信任。

對一般消費者來說，那只是一頓「好不好吃」的選擇；但對餐飲業者來說，那是「穩定出貨、標準風味、冷鏈可追溯」的背後保證。

納滿企業的產品，沒有出現在超商貨架上，卻早已滲入你熟悉的日常在早午餐店的三明治裡、連鎖簡餐的奶油燉飯中，或企業中央廚房準備的一道義大利麵裡，以青醬、白醬、紅醬的形式，悄悄成為一道道料理的基底。

把義大利麵帶進夜市第一人

納滿企業的故事，從創辦人黃佳祥在夜市賣義大利麵的那段日子開始。

那時候的他，在連鎖手搖飲加盟總部擔任主管，經常南北奔波、協助開店，也熟稔品牌標準化流程與SOP。「做久了，總覺得我是不是可以有點自己的東西？」他說。那份「自己做一點什麼」的想法，從副業開始萌芽。他與人合租臺南夜明珠夜市的一個攤位，晚上開火，賣起現炒義大利麵。義大利麵是他最愛吃的料理之一，其廚藝也是從小在外婆和母親廚房裡耳濡目染並加以精進變化而來。每一鍋青醬、白醬、番茄紅醬，都靠直覺調味、手感掌火。

他白天跑加盟、晚上炒麵，一擺就是幾個月。雖然壓力極大，但那段日子，也讓他體會到料理帶來的最直接回饋，那就是當客人吃完、抬頭說「這個好吃」的瞬間，是他每天最有成就感的時刻。



納滿企業有限公司

用規範與科技
熬煮被信任
的味道

“

以前只能憑印象，現在可以直接調出紀錄：
哪一鍋、幾點幾分、幾度 C、用什麼批號的原料，
通通有數據可查。

”

後來他選擇回嘉義開設「左岸風尚」，一間複合式義式餐廳，想把自己對料理的理解，轉化成可以被記住的品牌。餐廳經營漸入佳境，也帶來另一個新機會，愈來愈多熟客開始問他：「這個醬能不能單賣？」

味道是門好生意，但要長久還是得靠制度

那是他第一次意識到：味道，不只能出現在餐桌上，也能被打包成產品。

黃佳祥先在餐廳廚房製作醬料，當冷凍醬料需求愈來愈穩定，就添購熬煮鍋、封口機與冷凍櫃，再騰出一間閒置車庫，初代的冷凍醬料工廠就這樣開張，看似效率提升，心裡卻有些不安。

「雖然設備都有、食材也沒問題，但我開始懷疑：這樣可以嗎？」他說，「我們是在做食品，不只是自己吃的東西，那空間對嗎？流程合理嗎？」作為一個料理人、也作為一個消費者的直覺。他開始去看食品製造的法規條文，也參加課程、自費去做查核，才發現：「我原來用的是餐廳邏輯在做食品，這是兩件事。」

料理可以感性，今天鹹一點明天甜一點，客人也會當作主廚風格；但食品可不行，它必須穩定、安全、可追溯，而且經得起檢驗。那一刻，他決定重新來過：找一塊場地、蓋一間工廠、重新設計流程。這次，他要以顧客的角度，真正地做「對」。



1
2

1 | 納滿經過特定工廠輔導團顧問的輔導，建立符合食品業 GHP 規範的管理制度，並重新規劃場內動線。

2 | 納滿企業工廠未符合食品廠的規範，製作器具擺放凌亂。

做得對，也要做得合法，做得穩固

廚房能掌控火候，但工廠的合法性，卻不是靠一鍋醬能解決的事。黃佳祥先將目光投向家裡那塊地。地是家裡早年買下，這塊地原本是位於農業區中租給做金屬加工的工廠。他盤算著：「既然是自己的地，不用租金壓力，應該是最理想的開始。」

於是他動手規劃廠房，找設計、報消防、拉水電，所有製程與消防動線，都按照他理想中的「食品該有的樣子」一步步打造。但是最關鍵的一環，早在一開始選地時就錯了。這塊土地是農業用地，不得設廠。

「我一開始只想著工廠要怎麼蓋得好，沒想過這塊地根本不能用。」他苦笑，那段時間他四處問人、上網查資料，甚至考慮過放棄這塊地、直接買工業用地重新來過。但一算下來，光是買地、整地、設計、跑流程，就得花上1,500萬元。這對一家中小型食品企業來說，幾乎是不可能的賭注。

也就在這個節骨眼，他得知經濟部推動未登記工廠全面納管計畫，他決定申請，從灰色地帶走向陽光的路。

經濟部特定工廠輔導團走進納滿，從消防設施、排水與水質檢測開始，一項項檢視、輔導。協助他一步一步完成消防圖、搭排許可、水源接管申請，準備了一份又一份資料去應對嘉義縣政府的技術審查。這些流程，每一件都不難，但錯一樣就得重跑一次。



納滿取得特定工廠登記，黃佳祥更積極朝向品牌發展。圖片來源 / 納滿企業



1 | 2 | 3

1 | 納滿積極取得第三方認證。

2 | 黃佳祥全面導入數位紀錄溫度、熬煮時間、封裝紀錄上雲端，建立食品溯源管理。

3 | 納滿企業生產的醬料靠味道和穩定度，是不少餐廳主廚的美味秘方。

食品製程方面，顧問協助他重新規劃場內動線，確保不交叉污染，還引導他從零建立符合食品業GHP規範的管理制度，包括：從進料驗收、冷鏈溫控，到包材儲放、回溯批號，每個環節都要經得起查。

幾年來，一步一步，納滿終於取得特定工廠登記，如今，他正持續準備申請用地計畫輔導，希望未來能正式讓這間工廠，不只是合法，而是真正穩固。

導入食品工廠管理制度，品牌更有未來

黃佳祥創立「COCOZ」品牌，鎖定家庭端需求，調味清楚、操作簡單，讓一個人也能煮飯，兩人也能吃上一頓熱騰騰的料理。每一包醬的說明、包裝、甚至產品小故事，都是他親手設計。他希望這個品牌可以告訴顧客：「好吃不是廚藝，是選擇對的開始。」

但他也明白，要讓這份選擇被信任，背後不能只靠經驗，而是要有制度能證明一切，朝合法工廠努力。

他在輔導顧問的協助下，補齊9大GHP制度文件，也正式導入 AIoT 自動化監控系統。過去靠紙本登記與人工記憶，如今導入冷鏈系統，全面數位化紀錄溫度、熬煮時間、封裝紀錄通通上雲端，每一批次的資料都清楚留存。一旦系統偵測到溫控異常，現場人員會即時收到通知，立刻處理。

他說：「以前只能憑印象說我有放，現在可以直接調出紀錄：哪一鍋、幾點幾分、幾度C、用什麼批號的原料，通通有數據可查。」

食品工廠的管理制度與科技的導入，讓納滿從「可被查驗」，走向「能自己舉證」。這不只是方便因應主管機關，更是對自己製程的尊重。他們不再是等人來問才準備資料，而是隨時能打開系統、自信地說：「我們知道自己在做什麼。」

這個過程，也深刻改變了他的角色定位。過去，他是廚房裡親手拌醬的那個人；現在，他要設計一套流程，讓團隊能複製出同樣品質的醬。他開始思考，每個步驟該怎麼標準化、怎麼訓練、怎麼驗證，而不只是怎麼「煮得好吃」。

這份轉變，讓他學會用數據守護品質，用標準延續風味，COCOZ是他想留下的味道，而制度，是讓味道能留下來的的方法。品牌之路走不快、路仍長，也還遠，但最難的一關已經跨過，黃佳祥會繼續向前走。 ●

守住食安
更復刻美味的初心

安心篇

曾師傅食品股份有限公司

俗話說：按部就班、循序漸進，但順序這檔事兒，有時並沒有絕對的基準。初與始、終與末，經常是環環相扣，接續而起，起而又緩，緩了再續。曾瑋亮承接父親事業後，把父親手上的階段性任務再延伸，致力改善工廠設施，用心把食品最重要的堡壘，搭建起來。

曾 師 傅 食 品 股 份 有 限 公 司

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

工廠現況

- 生產範疇：食品製造業
- 創立日期：民國77年

轉型過程

- 民國114年1月14日
取得特定工廠登記日期：



“

我覺得還是要回歸合法，這是根基。

曾師傅食品股份有限公司總經理 曾瑋亮

”

安心膽

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

曾師傅食品股份有限公司

守住食安
更復刻美
味的初心



熟悉的臺九線上，一輛輛競速而過的車輛，咻一咻一咻地劃破花蓮太魯閣旁的寧靜，這裡是麻糬的百家爭鳴之區，各式品牌佔據要角，為搶得消費者的眼目與停留.....而「曾師傅麻糬」的總店以內斂、低調之姿，依偎山腳下，用手作的堅持，黏住顧客的味蕾，打出「來過一次，記住一輩子」的口號，穩紮穩打地朝二代經營邁進。

回想30多年前，在花蓮的馬路邊，下了課經常蹲坐在家門前的小攤位，招呼往來的客人、協力家人打點食材，前後場熟捻的轉換，是曾瑋亮與父親曾泰菖最深刻的親子時光。當時，以批發代工廠的商品為主，銷售地方特色產品，包括花蓮薯、麻糬等，慢慢築起家業的形狀。

曾瑋亮坦言，父親創業之初，沒有工廠概念、也沒有設計圖，更談不上什麼品牌策略。一路憑藉著土法煉鋼的手藝與堅持品質的老派精神，慢慢建立起地方口碑，也因著客人一個個從口耳相傳中找上門來，生意的量能有了顯著的成長，於是父親從不起眼的路邊攤，開始找農地起厝，轉向店面經營；部分產品也開始走向自產自銷。

前店後廠連成工作站，二代接手再升級

前店後廠，是臺灣傳產、中小企業發跡的典型縮影。鐵皮屋裡是工廠，鐵門外是店面，一家人從清晨忙到入夜，靠著手藝、信譽與勤勞，一步一步累積口碑。曾家的麻糬也從這樣的日常中誕生，沒有華麗的設備，只有一顆顆現搗現包、溫熱柔軟的麻糬。



“

以前例行性檢查時，都會被講到不好意思，
現在我可以很大方的請大家進廠區參觀。

”

於是，工廠就是家，家就是工廠，工作與生活的那條線，沒有劃清的一刻，模糊的界線，是父子間未說出口的牽絆，更是曾家人生活的寫照。這般光景，直到曾瑋亮在臺中當了3年的烘焙學徒返鄉後，家業開始有了新推進。

「當時就是家庭式工廠，想到一塊做一塊，所以它（工廠）是很零散的，也導致工作流程很不順，比如說東西做一做要推到後面去烤，又要再推回來包裝。」就讀機械背景的曾瑋亮對舊有的工作流程產生解構的念頭，他很清楚早期事業體有限，經常是缺什麼就搭個鐵皮蓋什麼，沒有完整的動線規劃。因此曾瑋亮帶著機械理工的邏輯、對烘焙工法的鑽研，率先將製程數據化與規格化，汰換含糊的量器，替換為有刻度、尺標的工具，讓原本憑感覺操作的手工，走向系統化。接續，他要開始改善根本的問題，那就是工廠。

屢遭檢舉，心一橫，決定大整修

曾瑋亮決心要讓工廠合法化的決心為何，他不諱言的說，「因為常被檢舉。」加上父母也期盼事業的完整性，曾瑋亮有感彼此心中的那根刺，終有拔除的一日，他決定大整修，讓工廠的身份定下安穩的錨，日後才能穩健前行。

「第一次改善計畫時，整批文件都不對，全部被退回來。」曾瑋亮捧著厚厚的資料，心頭一沉，本以為鐵了心的韌性能推開法規大門，但經驗的單薄反讓他在法條的字裡行間寸步難行，合法化遙遙無期。



1

2

1 | 曾師傅麻糬用手作的堅持，黏住顧客的味蕾，打出「來過一次，記住一輩子」的口號，30 餘年穩紮穩打地朝二代經營邁進。

2 | 曾師傅麻糬軟Q好滋味，吸引不少觀光客。

不斷諮詢前輩、探詢相關作業流程，而後曾瑋亮參與納管工廠的輔導計畫，讓輔導團專業帶領，逐步釐清工廠合法化的每一項關卡。

在輔導顧問的建議下，曾瑋亮決心將工廠內部進行改善，「在基礎設施不符法規的條件下，只能全部打掉！」曾瑋亮指出，因牽涉排水、人流與氣流的控管，就算得重頭來過，也得咬牙撐過。

民國112年清明後，生產線正式停擺，工廠開始進行全面整修。從消防火警自動警報設備、環保排水、食品製程動線，到空調系統與工廠用電，全數原地重啟、重建。曾瑋亮深知這場改革沒有捷徑，每一步得紮實打底，不能有絲毫的僥倖。

歷程宛如天堂路，步步漫過銳石

歷經1年半，曾瑋亮點滴在心頭。手工麻糬的特色在於柔軟細緻，但在合法工廠輔導的這條路上，卻是白紙黑字、法令準則，滿是碰壁與笨拙的生「硬」。柔軟與堅硬之間的張力，成了他最深刻的體會。



曾師傅取得特登後，生產與品質標準化，加速研發竹筒麻糬等明星商品。



1 | 2 | 3

1 | 曾師傅麻糬重視食安，生產區採用機械設備，降低污染。

2 | 曾師傅麻糬從人員消毒單向門以及強制洗手的設計，讓人員清潔得以落實。

3 | 曾師傅麻糬集塵設備，強化食品安全管理。

礙於空間有限，又是畸零地，僅能活用既有的空間，曾瑋亮指出，工廠的動線規劃無法用空間區隔，最多就是規劃出3條產線，並採用「時間」來區隔工作區域，避免交叉污染。曾瑋亮補充：「假設早上產線在做麻糬，就不能同時煮豆餡」，但可運用時間區分上、下午的時段，換過整批的製程產品，讓產線採機動性高的調整，確保食品的安全。

此外，在水流動線規劃上，設計讓排放水從清潔度較高的作業區流向清潔度較低的作業區，水溝蓋則全換成不鏽鋼材質；產線則保持負壓氣流，讓空氣由高潔淨區往污染區方向流動。

而人流方面則是從人員消毒、硬體生產線的區隔、單向門以及強制洗手的設計，讓人員清潔得以落實。同時，在物料的拿取上也透過傳遞口進行區隔，並導入黏紙式捕蟲燈，細數蟲隻殘骸，並將數據回報控臺，達成有效衛生管理。

曾瑋亮也全面更新冷凍庫設備，加裝了省力設施，採取地面式的冷凍庫，簡化原物料上下搬運的困擾；廠內白鐵的門與牆面厚度皆加倍，以利保溫，達到節省能源的功效。而在煮麻糬的高溫蒸汽室裡，也加設了空氣循環系統，有效調節熱氣，讓員工工作起來更舒適。

如今，鐵皮屋蛻變為符合HACCP認證的建築體，而曾瑋亮也保留當時父母居住的屋角，作為廠區的一部分，以此作為事業緣起的記號。

曾師傅麻糬3.0，從在地出發，創造永續新足跡

「我覺得還是要回歸合法，這是根基。」曾瑋亮回顧這段改善的歷程，語氣雖平實，卻道出了深刻的體悟。他明白，食品工廠跟一般工廠不同，食安牽涉到自己的商譽與他人的健康，馬虎不得。

曾瑋亮也自信地道出：「以前例行性檢查時，都會被講到不好意思，現在我可以很大方的帶你進廠區看，其實這段過程我也可以慢慢改，但是不夠到位，乾脆直接一次打掉重練！」。

工廠重建後，曾瑋亮也同步優化內部流程、提升人員訓練。而現階段他將主打手工麻糬與烘焙產品，並嘗試推出如「竹筒麻糬」、「麻糬內餡的Q達餅」等創新口味，後續也將強化包裝設計，建立品牌形象，進軍觀光與伴手禮市場。

而曾瑋亮預計調整自製品的比例，做好專業分工，精實擅長的品項，並期許能把傳統麻糬與在地元素結合，例如花蓮的芋頭、地瓜與米等原料，找出適合曾師傅品牌的定調。

曾經那個路邊小攤的麻糬，如今進入了食品加工、食品設計、品牌行銷與創新經營的交界點。曾瑋亮知道，這條路還很長。但他也相信，只有走得慢、走得穩，「把自己做好」，才能真正走出自己的路。●

磚柴灶轉型智慧工廠

添加食安的仙草香氣延續三代情

安心篇

圓木嫩仙草股份有限公司

在紅磚柴灶前長大的阿杜，用一碗嫩仙草承載對阿公的記憶，也重現童年最單純的滋味。從堅守灶添柴，到抓緊政策修法契機，轉型合法的現代工廠，這條路走得辛苦，卻無悔！柴香與仙草在嚴格的食安堅持下，飄進更多家庭的童年回憶裡。

圓木嫩仙草股份有限公司

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

工廠現況

- 生產範疇：食品製造業
- 創立日期：民國96年

轉型過程

- 取得特定工廠登記日期：民國114年5月13日



“

輔導顧問不是丟資料就走了，而是陪我們走入工廠，
從病媒防治、清潔消毒到作業動線，一項一項陪著改善。

圓木嫩仙草股份有限公司 創辦人 阿杜

”

安心篇

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

圓木嫩仙草股份有限公司

紅磚柴灶轉型
智慧工廠添加
食安的仙草香氣
延續三代情



來到彰化縣和美鎮，循著隱隱約約的仙草香氣穿過阡陌田野，映入眼簾的是圓木嫩仙草潔淨敞亮的廠房。在各式手搖飲崛起的當代，一碗黑亮滑嫩的仙草凍，成為記憶中的古早味，也是創辦人杜宗承決定創業時，最先想起、也最捨不得放下的滋味。

「一碗好的嫩仙草，究竟該是什麼模樣？」很長一段時間，阿杜總是反覆自問，他與妻子日夜守著紅磚柴窯，嘗試調配出黃金比例，兩人繞了一大圈才恍然發現，答案其實藏在祖孫的回憶裡，原來沁入心脾的嫩仙草，不需要額外調味，就足以喚起美好的童年回憶。

脱下軍裝走入灶房 復刻童年的柴燒仙草香

29歲那年，原為職業軍人的阿杜脱下軍裝，回到彰化老家，正當他思考人生的方向時，一段遙遠的童年記憶浮現

腦海，他想起阿公站在紅磚柴窯前忙碌的背影，空氣中瀰漫著仙草揉雜柴香的特殊氣息。

「我阿公總是推著三輪車沿街叫賣柴燒仙草，夏天喝涼的、冬天喝熱的。」無論升學、從軍，他始終惦記著這份古早味，卻再也尋不回獨特的柴香，他對妻子說：「就做這個吧！我們把阿公的手藝找回來！」

民國96年，夫妻倆自籌200萬元，決定以仙草為創業基礎，走上一條非主流的道路。「那是連鎖手搖飲席捲全臺的年代，很多人搶著做新飲料，卻很少人走回傳統路線。」於是他搭起紅磚柴窯、全家人輪流添柴顧火，一鍋又一鍋地測試煮仙草的最佳比例，甚至親自前往新竹關西，和當地農民契作20甲的仙草園，安定原料品質。

阿杜與妻子帶著雄心壯志，陸續在彰化、臺中開了4間門市，然而理想與現



圓木嫩仙草股份有限公司

紅磚柴灶轉型
智慧工廠添加
食安的仙草香氣
延續三代情



- 1
- 2

1 | 充滿柴香的圓木嫩仙草導入
自動化生產線，讓民眾享受到
「食」在安心的古早味。

2 | 冷鏈物流車載著滿車的嫩仙
草，讓更多民眾享受到更衛生安
全的嫩仙草。

“
仙草的氣味豐富了我的童年。如果可以，
我希望讓這份質樸的滋味，豐富更多孩子的童年。
”

實的落差，很快成為第一道難題。「我們只知道煮仙草，不擅長加盟管理。」他苦笑著，僅僅不到1年，資金燃燒殆盡。

家人反對、妻子動搖，當旁人勸他設停損點時，只有阿杜不願放棄，「我把結婚的黃金首飾拿去典當，換了30萬元再拚一次。」他坦言，那幾年是創業路上最黑暗的時刻，每天清晨先到傳統市場賣水果補貼現金流，九點開店營業到深夜12點，有時小賺有時賠，就這樣硬生生地撐了3年。

直到某天夜裡，夫妻倆認真盤點手中的資產，發現只剩下數台冷鏈貨車和2,000萬元負債，他長嘆了一口氣，「那一刻，我真的覺得『圓木』走不下去了。」

從低谷東山再起 以分潤創造多贏

面對人生低谷，許多人建議他們改用成本低廉的濃縮液，或乾脆引進印尼、越南的仙草粉。夫妻倆深知，走捷徑不是長久經營之道，更違背創業的初衷。

他毅然回到老家農地搭起簡樸的鐵皮屋廠房，義無反顧地再拚一回。這次，幫助他東山再起的，是一杯杯嫩仙草。

阿杜決定專注於生產端，採用智慧型高效節能鍋爐、二重鍋攪拌加工區，並導入仙草凍自動落杯充填封口機和淋水式冷卻系統，和紅磚柴窯相比，大幅降低人力成本、同時提升產能。

做好的仙草該銷往何處？他想起市場擺攤的經驗，於是招募通路商和團購

“

取得特定工廠登記，
讓我有底氣挑戰更大的市場。

”

主，代替他將嫩仙草推廣至傳統市場、私人企業，甚至流水席與婚宴會館。阿杜同時建立起完善的分潤制度，讓員工的努力變得具象化，每個人的付出都直接反映在收入上。

「我們將利潤攤開來平均分配、獲利共享。」阿杜說，令他始料未及的是，合作夥伴一個比一個認真，無論拍攝短影音或經營社群，每個人都成為仙草的最佳代言人，讓圓木嫩仙草在沒有廣告預算的情況下，憑著口耳相傳，在中南部打下一片天。

開3道門取得特登，紅磚灶腳翻身安心食品廠

「每遷一次廠房，動輒200萬元的成本，現在爸爸把地留給我，我們這一代更要自己拚。」在家中農地建廠後，阿杜總算不用擔心房租和遷廠的問題，然而看似平靜的生活，卻在收到縣政府公文後起了變化。

「我知道食品工廠其實踩到了紅線，也曾被檢舉罰款。那時忙著推廣業務，沒有時間跟精力去關心。」阿杜坦言，等到收到



經濟部特定工廠輔導團顧問輔導團木，不僅通過消防安全設備改善措施，更協助繪製工廠平面圖，並依照不同清潔度區隔作業區，確保食安無虞。



1 | 2 | 3

1 | 圓木注重食材的保存，強化食品安全管理。

2 | 圓木生產區採用機械設備，降低接觸污染。

3 | 圓木導入自動化生產，透過數據累積記錄生產要素，提升品質。

公文，也知若想把事業做大，合法化是唯一的前提。於是民國110年7月抓緊政府輔導未登記工廠合法的契機，參與縣市政府舉辦的說明會，獲得經濟部特定工廠輔導團顧問的幫助，提交改善計畫。「我們陸續添購消防設施、申請廢水排放許可，以為順利取得特定工廠登記，卻發現食品廠規範更為嚴格，光是符合食品良好衛生規範（GHP）法規，讓我們一個頭兩個大。」他苦笑著。

不僅如此，從病蟲害防治、工作人員服裝，甚至物流人流動線等，應該遵守什麼規範？該準備什麼資料？工廠動線該怎麼安排都是圓木不曾接觸過的管理盲區，這讓阿杜相當焦慮。

輔導顧問再度提供幫助，不僅協助審視GHP相關法規、提出改善對策，更輔

導圓木建置GHP 9大程序書文件。

「顧問不是丟資料就走了，而是陪我們走入工廠，從病媒防治、清潔消毒到作業動線，一項一項陪著改善。」回想那段焦慮的日子，杜宗承曾一度灰心地想將整座工廠「砍掉重練」，但顧問考量圓木已通過消防安全設備改善措施，距離取得特定工廠登記僅一步之遙，於是協助繪製工廠平面圖，並依照不同清潔度區隔作業區，並且不厭其煩地多次與彰化縣政府的相關單位溝通，如何在合規的要求下調整工廠的動線。

最後只需要增加3道門，就替圓木解決了最棘手的人流、物流動線規劃，「讓我們可以協調廠商分批施工，使工廠幾乎不用停工，就完成所有改善計畫！」

智慧化提升產能 千萬杯嫩仙草全臺飄香

歷經4年努力，圓木終於取得特定工廠登記，以標準化製程管控和品質監督，讓產品穩定度大幅提升。從定期抽檢農藥殘留、紀錄仙草熬製的關鍵參數，到建立完善的產品溯源管理制度；更聘請專職的衛生管理人員，協助GHP程序擬定、執行與監督，為產品的衛生和食安層層把關。

「取得特定工廠登記，讓我有勇氣挑戰更大的市場。」阿杜自信地說。目前除了主力的仙草產品外，圓木另外開發海燕窩產品，將來自澎湖的海燕窩結合桂圓、紅棗，製成低糖、養生的海燕窩凍；入夏後更推出清涼的瓶裝仙草飲，以多元化產品組合滿足消費者不同的需求。

圓木的下一步，將引入智慧化設備，包括溫度異常警報與夜間監控設施，進一步提升品質穩定性。考量過往煮仙草時，草水比例全憑老師傅經驗，他希望透過數據紀錄降低誤差值，讓每批仙草都能維持一貫品質，確保每一口都是最佳比例。

昔日熱氣蒸騰的紅磚柴窯，雖然因應產量需求被現代化生產線取代，但對杜宗承而言，「圓木」的核心始終不曾改變。

阿杜望著一輛輛冷鏈物流車駛離工廠，滿車的嫩仙草，都將送到各個家庭，成為孩子們記憶裡的一抹甜香，「仙草的氣味豐富了我的童年。如果可以，我希望讓這份質樸的滋味，豐富更多孩子的童年。」他誠摯地說。●

花生糖香氣中 展開傳統與創新兩代情

安心篇

龍情食品有限公司

桃園龍潭的龍情食品，每逢假日總吸引遊覽車載來觀光客，專程購買花生糖、杏仁糖作為伴手禮。這份甜蜜的背後，是父子兩代多年來，凝聚傳統手藝與新時代的經營理念，積極從農地工廠到合法現代食品工廠的轉型之路。

龍情食品有限公司

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

工廠現況

- 生產範疇：食品製造業
- 創立日期：民國 80 年

轉型過程

- 民國 113 年 5 月 10 日
取得特定工廠登記日期：



“

一開始我跟父親都覺得，只要東西乾淨好吃就夠了，但當你想走更大的市場，光有心意是不夠的，必須符合法規與制度。

龍情食品有限公司董事長 溫光士（左）
與總經理 溫存傑（右）

”

安心膽

咱ㄟ產業
咱ㄟ青春

龍情食品有限公司

花生糖
香氣中展開
傳統與創新
兩代情



位於桃園龍潭的龍情食品的工廠裡，空氣中夾著一絲花生烘焙的香氣，自動化的設備一條龍快速將金黃糖漿與花生翻攪、冷卻、切割成小塊，再加以包裝，作業員熟練地將機器包裝好的花生糖，一一放入禮盒整齊堆疊，等待送至門市銷售。

鏡頭一轉，臨近週末，遊覽車陸續停在門口，來自觀光客湧入龍情食品門市，挑選花生、杏仁、核桃、南瓜子、夏威夷……等各式堅果綜合禮盒人氣伴手禮，準備帶回家與親友分享。

龍情食品每一塊糖，都是一段傳承與創新的故事，也成為旅人至桃園旅遊時，最香甜的伴手禮。

自立門戶第一鍋糖，耐心與韌性開新局

在桃園鄉間，龍情食品的故事始於創辦人溫光士。30多年前的冬天，他原本與兄弟共同經營家族食品工廠，但由於理念與經營方式差異漸大，衝突逐漸浮上檯面。他說：「退出一步，也許換來一條自己的路。」便與太太毅然決定離開，從零開始。

從零開始看似豪情壯志，實際上心情卻是忐忑不安。工廠兼門市座落在馬路邊，沒有品牌資源，也沒有穩定通路，只能用簡陋的瓦斯爐和攪拌鍋，熬煮第一鍋糖。「那時候什麼都沒有，就只有一顆心要把東西做到最好。」他回憶說。

糖的世界看似簡單，其實複雜的化學變化。溫度、火候、比例都是變數，一度之



龍情食品有限公司

花生糖
香氣中展開
傳統與創新
兩代情



1

2

1 | 龍情食品在經濟部特定工廠輔導團輔導下，針對工廠改善人流與物流的動線，已符合食品法規。

2 | 龍情食品以花生糖為桃園龍潭遠近馳名的伴手禮。

104

“

合法化不是花錢就好，心態也要轉，
不然環境升級了，人卻還用舊方法做事，也是不行的。

”

差，質地就會完全不同，太硬會碎裂，太軟會黏牙，整鍋報廢是家常便飯。為了找到穩定的配方，夫妻倆日復一日地測試，靠著這份耐心與韌性，他們從單一口味，延伸到各式綜合口味的花生糖，並且一炮而紅。

龍情食品的花生糖嚴選臺灣北港特級花生，粒粒飽滿、紮實香脆；在口感上，率先突破傳統花生糖黏牙的缺點，並強調產品健康自然，不含防腐劑色素及香料。

除了花生糖外，溫光士把養生觀念投入產品開發，陸續開發出核桃糕、甚至加入龍泉茶、巧克力等新風味。這種「不怕麻煩、不怕重來」的精神，也成為品牌迅速廣為人知最佳的催化劑。

改寫農地工廠宿命，豐富品牌內涵

溫氏夫妻倆靠批發、零售與市集攤位讓工廠日夜運轉。六福村、小人國開幕期間，他們抓準觀光熱潮，在主要交通幹道上搭設鐵皮屋開設店面，現做現賣，光是假日一天營業額就曾突破10萬元。那段高峰雖短暫，卻讓他們看見事業的可能性。

隨著客人累積，他們開始提升店面及品牌形象店，全盛時期，全臺共有16家門市，分布於桃園、中壢以及臺北等地，逐漸形成知名的地方伴手禮品牌。

105

想到父母親事業需要傳承及永續經營，溫家兒子溫存傑自求學時期便決心接下家族事業。隨著規模成長，問題也接踵而來。早期的農地工廠並不合法，雖然憑著經驗能保證品質，但在食品安全規範日益嚴格的環境下，不僅無法滿足衛生法規，也因為知名的龍情花生糖是由未合法的食品工廠所生產，而成為溫存傑心中隱隱的苦楚。

「一開始我跟父親都覺得，只要東西乾淨好吃就夠了，但當你想走到更大的市場，光有心意是不夠的，必須符合法規與制度。」溫存傑坦言。

食品工廠的改善，除了要通過環境廢污水排放、消防設施的審查合格外，由於涉及大眾的食品安全，也必須符合食品良好衛生規範（GHP）。例如，工廠平面圖規劃是否做到人流及物流動線區隔、生產場所是否有做病媒蚊的防治、生產設備是否有定期保養更新等。

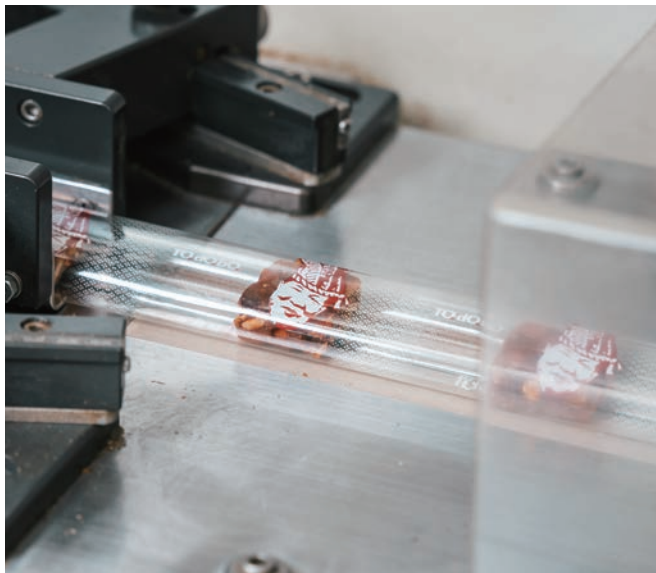
溫存傑親力親為整理文件、送申請文件，遇到不合規範，則四處請益專家，經濟部特定工廠輔導團的顧問即是其中之一。

在輔導顧問的幫助下，食品工廠改善的第一步，是重新規劃整個工廠動線，從原料進貨區到儲存室、製作間、冷卻區，再到包裝室與成品倉庫，每個環節都要有明確界線，避免交叉污染。原料必須進專用倉儲，溫度與濕度全程監控；製作區全面換成不鏽鋼檯面與廠房專用地板，方便清潔與消毒。

同時，利用導入自動化攪拌鍋與定量切割機，減少人工誤差，確保每一塊糖的口感一致。包裝區則引進自動封口與充氮設備，延長保存期限，並讓產品外觀更專業。



龍情精選花生原料，並注重食安，才能製作出美味的花生糖。



1 | 2 | 3

1 | 龍情食品二代接班人溫存傑是點子王，透過設計美學讓品牌年輕化。

2 | 龍情食品重視食安，生產區採用自動生產線設備，降低污染。

3 | 龍情食品工廠改變人工作業方式，導入自動化生產設備，確保食品安全。

合法化過程中，最大的挑戰不是買設備，而是「改變人的習慣」。許多員工已經習慣用舊方法工作，面對新規範與流程常感不耐。溫存傑只好親自帶頭，戴上帽子與口罩，每天檢查衛生紀錄，確保每一批產品都能溯源。

他說：「合法化不是花錢就好，心態也要轉，不然環境升級了，人卻還用舊方法做事，也是不行的。」

最讓溫存傑對顧問團隊佩服的是，顧問會提醒有關衛生福利部所公布「花生」原料的食品製造業者的規範，並協助龍情食品建立原料進出貨管理、貯存設備維護等預防原料受到溫度、濕度波動的影響，避免變質或腐敗，造成食安問題，讓品牌受損。

幾年努力下來，龍情食品終於完成工廠各項改善及取得特定工廠登記，打開了通往大型通路與企業禮品市場的大門，這不只是硬體的升級，更是企業文化的蛻變。

二代點子王，設計品牌年輕化

改善工廠只是基礎，如何在新時代持續成長，則落在二代接班人的肩上。溫存傑看見品牌的瓶頸：包裝傳統、形象老化、年輕客群接觸度不足。於是，他大刀闊斧地

更新品牌視覺，採用簡潔明亮的設計語言，保留手作質感的同時，讓產品更符合現代設計美學。

在產品開發上，他名副其實的點子王，接連推出紅豆核桃糕、桂圓綠豆糕等新品，把堅果與在地食材結合，延續「不甜、不黏牙」的核心特色，並訴求低糖、健康的理念。行銷策略則轉向網路與社群，利用 Facebook、Instagram 與電商平台舉辦節慶活動，推出限量禮盒，吸引年輕族群與企業採購。他說：「好吃是基本，但品牌要被喜歡，還必須會說故事，讓消費者記得你。」

從傳統到創新，兩代攜手到未來

龍情食品的故事，橫跨兩代，經歷了家族分離、自立創業、工廠升級，再到品牌年輕化。溫光士用耐心與手藝打下根基，溫存傑則用創意與行銷讓品牌走得更遠。

溫光士相信：「心態正確，環境就會跟著轉。」；溫存傑補充說：「合法＋創新，才能讓品牌走得更遠。」

如今，龍情食品不只是地方伴手禮，而是一個能代表桃園風味、融合傳統與現代精神的品牌，正一步一步，走向更廣闊的未來。●



Handwriting practice lines on the left side of the page. Each line consists of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line, providing a guide for letter height and placement.

Handwriting practice lines on the right side of the page. Each line consists of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line, providing a guide for letter height and placement.

國家圖書館出版預行編目 (CIP)

咱ㄟ產業 咱ㄟ青春/雲瑞龍總編輯.-- 臺北市：
經濟部產業發展署, 2025.11
冊；公分

ISBN 978-986-533-524-3 (全套：平裝)

1.CST: 產業 2.CST: 產業發展 3.CST: 臺灣
555.933 114016606

咱ㄟ產業 咱ㄟ青春 系列叢書 《安心篇》

發行人：邱求慧

總編輯：雲瑞龍

編輯小組：張唯聖、李信融、陳幸宜、魏哲弘、簡均侖、何惠如、林怡萱

統籌・企劃：陳詩龍・林宏謀・邱宏祥・林書寧・黃麗秋

美術設計：青春生技工作室・王又右

採訪編輯：朱致宜・邱璟綾・邱惠嫻・張名榕

攝影：莊震烽・江茗洋

製版印刷：博創文化印刷有限公司

出版機關：經濟部產業發展署

地址：台北市信義路三段41-3號

網址：<https://www.ida.gov.tw>

電話：(02) 27541255

策畫執行：經濟部工商輔導中心

地址：54003南投市省府路4號

電話：(049) 2359171

傳真：(049) 2317403

網址：<https://www.cto.moea.gov.tw>

執行單位：財團法人中國生產力中心 能力雜誌編輯部

發行日期：2025年11月

定價：600元

ISBN：9789865335243

GPN：1011401396

如有缺頁、破損、倒裝、請寄回更換。

版權所有，請勿侵犯