



## 新來源醬園股份有限公司

計畫名稱：無防腐劑台灣奈良漬開發計畫

聯絡人：蕭新論

聯絡電話：0972-045-111

E-mail：hly.co@msa.hinet.net

### 公司簡介

1965年 由董事長蕭戊堅先生創辦於高雄市，初期為傳統家庭式醬料製造商。

1980年 擴廠遷移至高雄縣大發工業區，研發釀造醃漬產品。

2002年 與國內知名超商合作，成為OEM供應商。

2004年 成功產製傳統正宗韓國泡菜。

2007年 通過ISO2200、HACCP國際品質認證。

### 計畫簡介與創新重點

本創新產品「無防腐劑台灣奈良漬」的創意構想來自於「日本奈良漬」。享用日式料理都少不了的就是日式漬菜「奈良漬」，目前產品需求量大，但是國內尚無自製，各店家都要由日本進口，價格昂貴。以台灣品牌「無防腐劑台灣奈良漬」出發，使用台灣黑皮越瓜代替日本京都白瓜，將傳統風味與現代健康飲食觀念結合，進行產品的多元化改良，在口味、配方、價格、通路，比日本奈良漬更具有吸引力，創造更高經濟價值。

### 技術與市場效益

1. 本公司投入龐大人力、物力及積極學習專業知識後，終於如願成功完成無防腐劑奈良漬產品開發，達到原先預期之效益。
2. 本公司於今年六月參加南港國際食品展，其中無防腐劑奈良漬產品，獲得多家團膳鮮食廠詢問，目前正在洽商合作供銷，例如：台北鬍鬚張滷肉飯。
3. 目前亦有數家國外貿易商對本公司之東北酸白菜及無防腐劑奈良漬產品非常有興趣，目前正在洽商合作，計畫外銷國外市場。

