

港都養生魚餃增值研發計畫

台灣文化創意產業股份有限公司



成立時間：85年12月

計畫聯絡人：黃姿學

主要產品：技術服務、食品加工、連鎖加盟

公司網址：<http://www.kaohsiung-cake.com.tw>

本公司以家用及文具產品之設計與發明起家，隨著近年來文化創意之產業興起與蓬勃發展，尤其是產品設計與品牌建立的需求迫切，漸跨足於各地方之農、漁、牧產食品，結合文化及藝術之產品開發，並全力發展推廣各大農、漁、牧產食品，例如以高雄本地文化觀光景點配合傳統食品產業推動各觀光地點所塑造的品牌。

創新重點

- 具環保新概念：本計畫將魚皮添加於水餃餡中，可減少魚類廢棄物處理之耗費。
- 具養生價值：魚皮富含膠質可增加產品營養價值。
- 具在地文化特色：取之漁港都，用之漁港都，成就健康環保的高雄在地生活文化特色。



本計畫研發之產品-聚寶餃

計畫介紹

消費者選擇產品，通常考慮價格、口味、營養、食用方法等。就營養成分而言，市售水餃種類多，但內餡多以豬肉為主，其脂肪量都遠較魚類為高，吃多反而造成身體負擔。因此，本公司研發養生魚餃，一來有別於其他進口或市售普通水餃；二來，可宣傳高雄就地取材及符合環保概念的內餡與包裝，提升了漁業的附加價值。

市場效益

參考市面具有品牌的肉類水餃(平均價格4-5元)及魚類水餃(平均6-9元)，本產品預定價格約4-6元，並以平價及養生為行銷主軸。目前，先在高雄進行推廣並於各大賣場中試賣，未來則以外縣市為主，配合冷凍運送通路，確保食品鮮度美味，並設計以伴手禮的方式增加銷售。

成果效益

- 本計畫執行12個月中，新聘7名員工，包括4名研發人員及3名生產人員，使計畫順利進行。
- 本計畫對本公司員工能力之創意開發與研發能量提昇將有莫大助益。公司內部員工普遍資齡較淺，若能透過本補助計畫，將有助於研發人力即早接觸市場，因應市場需求，提升研發人員在實品製程及商品開發的競爭力。
- 與數家大專院校的合作機會，將可協助本公司調整研發的策略方向。



本計畫研發之產品-
旗魚餃(上) 鮭魚餃(下)



台灣文化創意負責人-黃姿學

透過執行高雄市地方型SBIR計畫，讓公司員工能了解公司策略，並主動表達自己想法，互相溝通以達成組織目標。此外，藉由本計畫之執行，公司與相關餐飲科系合作，設計不同烹調方式，以口感、味道、香味、及外型討好程度，區別消費者喜好，在進行試吃並根據「樂活」及「輕食」之需求，設計產品包裝，結合地方文化的水餃食用設計，研發出適合都會生活的養生餃食用方式，以刺激市場買氣。