

# 首創高雄港都特產魷魚泡菜系列研發計畫

## 新來源醬園股份有限公司



### 公司簡介



成立時間：民國 69 年 7 月 26 日

計畫聯絡人：蕭新諭

主要產品：各式醃漬類食品製造販售

公司網址：<http://www.hly-foods.com.tw/>

本公司1945年於嘉義縣布袋鎮成立新來源醬園，以傳統家庭式生產醬料。1965年董事長蕭戊堅先生成立新來源醬園有限公司，為因應市場需求增加，於1980年遷廠至大發工業區，並改制為「新來源醬園股份有限公司」。新來源醬園秉持積極研發的精神，堅持產品應保有傳統的口味與特色，而以先進的生產技術來確保最佳的品質要求，相信食品安全衛生的理念與嚴謹的生產過程，才能帶來滿足廣大消費者的需求以及安全的產品。

### 計畫創新重點

由於高壓高溫滅菌對魷魚口感具有負面影響，容易導致魷魚的質地鬆軟，這也是目前市面尚無此類產品的主因之一。因此本計畫運用攪拌技術，使用不同方法，包含降低水活性、真空包裝以及短時間高溫滅菌或是高水壓殺菌來保存魷魚的口感，使其可在室溫狀態下保存，並提供目前市面所沒有的口味。



▲發泡魷魚機台裁切過程

### 計畫介紹

目前魷魚加工產品的型態與顧客群均已固定，因此發展有限，本公司在泡菜以及醬料方面擁有多年經驗，並成功研發出不含防腐劑卻能在室溫下保存的系列產品，此系列常溫產品近年來在市場頗受歡迎。因此本計畫結合新來源在泡菜產品上之專長與高雄盛產的魷魚，發展出新型的泡菜醬料口味魷魚系列產品，包含「生鮮魷魚」、「再發泡魷魚」及「魷魚絲」等產品。

### 市場效益

- 本計畫有助於公司開發多樣化新產品，維持本身營運成長，創造利潤之外，亦能將具有高雄特色的「高雄港都特產魷魚泡菜系列產品」量產化，以品牌化的過程推廣行銷，除將台灣製造的「韓式魷魚泡菜」介紹給國人外，並成功外銷至其他國家。
- 近年來，韓式食品在台灣形成一股熱潮，本公司有多種韓式風味產品在台灣市場深受民眾喜愛，並成功回銷韓國及銷售至其他國家，銷售金額逾600萬元。

### 成果效益

- 本計畫研發出三項產品醃漬生鮮魷魚、醃漬發泡魷魚及醃漬魷魚絲
- 本計畫與農漁特產結合，提高農漁特產之經濟價值，開發具高附加價值的魷魚製品，預估可為公司創造新台幣超過800萬元的營業額。
- 本計畫執行完成後，將陸續增聘數名員工，以因應業務拓展。



▲準備拌入韓式生魷魚泡菜醬

### 創新/研發心得



▲公司研發團隊合照

感謝海科大林教授的協助，由於本產品具有原材料上的限制，在研發過程中不斷遭遇困難與挑戰，與研發前的構想有很大的出入，因此在研發過程中本團隊亦不斷檢討、並克服障礙，也讓我們從中學習到不少的專業、經驗、與知識，更讓我們深刻體會到政府產官學合作的重要性。