

宏裕行食品 股份有限公司

●○○●● 技術升級

花枝丸領導品牌 現代化食品加工廠霸主

專訪 | 老闆 林錫宏、老闆娘 陳雙香

身為高雄人，每經過前鎮漁港附近，總會被宏裕行花枝丸館門口前大大的活潑招牌所吸引，儼然已成為當地著名地標。宏裕行於1994年創立，原來為鼓山區市場當中的澎湖花枝丸攤販，在不斷的努力下搖身變成現代化食品加工廠，並於2019年自經濟部評鑑通過，於前鎮漁港區設置臺灣首座以花枝丸為主題的觀光工廠「宏裕行花枝丸館」，結合生產參觀、親子互動、海味餐飲的多元化觀光工廠，成為熱門的旅遊行程，促進周邊產業效能與經濟效益。

HONG YU MUSEUM OF CUTTLEFISH BALL





克服挑戰 原料至市場全面掌握

宏裕行老闆林錫宏年輕時於澎湖一天兼差兩份工作，分別在花枝丸工廠當學徒與餐廳上班，閒暇之餘便學習如何剝花枝，有了經驗後，發現高雄的地理環境與澎湖相仿，取得海洋漁獲便利且新鮮，為開拓更廣大的銷售市場，便決定以宏裕行為品牌深耕經營。

由於舊市場式微與消費者習性改變，宏裕行產品透過口碑行銷傳至海外，加上餐廳、火鍋店及飯店餐飲業對產品品質提升，進而需要拓展更完善的系統供應鏈來提升產能。隨著品牌日漸擴大，也同步加入倉儲計畫，觀光工廠的建廠計畫也因而成型。臺灣的花枝丸廠商很多，為了能讓產品能見度提升與成為花枝丸的領導品牌，因而讓這些嚴格的原

料把關過程進行公開，讓消費者會有的疑慮透過觀光工廠的引導，逐步進行解釋說明，除了知識性的互動外，也有DIY的操作引發小朋友的興趣，重新讓消費者定義產品的價值與市場同性質的產品進行區隔，從原料端就開始掌控，對於購買及食用產品者更加的安心，也能嚐到現做美食的立即性體驗。

林老闆對於品質控管的堅持，花枝從捕撈上岸，到宰殺分解及冷凍製程皆十分講究，除此之外更讓整隻花枝發揮到淋漓盡致，如外皮可作為品牌產品海香菇，內殼可提煉萃取作為胃藥，亦或與高科大產學合作開發成為保養品的膠原蛋白面膜，至於內臟則能當肥料或飼料使用，全身上下皆為寶藏。

家人團結一心 宏裕行的永續經營策略

研發過程中難免遭遇陣痛期，如20年前首次研發花枝香腸面臨卡關，透過兩位創辦者的個人所長，由老闆娘發想及拓展市場的能力，加上老闆對於製作產品的技術堅持，開發出的產品受到好評。近年產品研發也與各大火鍋連鎖品牌進行合作，開發出各火鍋品牌專屬獨有的特色產品，正因為兩位創辦人串起開發及技術的橋樑相互扶持，才得以讓品牌產品推動上更加得心應手。

食品安全同時被視為最優先考量，企業第二代更是學以致用，團結著手將食品科學及企業管理導入宏裕行內部，善用所學專長，運用大數據智慧系統進行管理，將先進的食品科學製程應用於不同產品線上，替食品安全及產能上把關，仰賴智慧化設備全程自動化，產品從製作到包裝不需人力介入，以確保食品不會受到外界的污染。

永續經營是宏裕行理念，公司生產線所使用設備皆納入節能環保條件，省電效果顯著，當中冷凍機及凍結機除霜後所產生的水會循環儲存於廠內，接續能使用於消防、清潔及噴灌等多用途，進而達到水資源再利用目的。談及永續及社會責任，林老闆更是不忘初衷，除了繼續研發更多好吃美味花枝產品外，也長期分送產品給鄰里弱勢民眾，藉由自身善的循環，期許世界有所改善。

回首近年豐功偉業，為投入國際市場及符合國際食品的相關法規，公司在取得國際相關食品認證上投注了大量心力，近期更與高雄市海洋局合作行銷，於2023東京食品展中嶄露頭角，成為日本企業爭相邀約品牌，成功將在地品牌推向國際。產品廣受國際肯定與關注，在接軌國際計畫當中，盼藉由持續打造國際級食品廠房，讓品牌發揚光大。



宏裕行最引以為傲的花枝丸自動生產線