

港都營養美味魷魚羹調理包開發計畫

昌明食品有限公司

公司簡介

成立時間：81年10月

計畫聯絡人：李國忠

主要產品：水產品、罐頭、冷凍、脫水及醃漬食品製造業

公司網址：http://www.eaca.com.tw/



昌明食品
SHINMER FOOD

昌明在81年成立，以冷凍魷魚頭加工為主。95年公司著力於品質提昇，引領台灣獨步開發的產品陸續上市，如：eaca伊卡小捲、香酥魷魚串、燒烤魷魚子等。97年通過ISO22000及HACCP國際認證，自我期許製造更健康及安全的魷魚美食。

計畫創新重點

由於魷魚屬於高雄的三寶之一，為了更突破冷凍魷魚的產品，鎖定外食的消費者，可在想吃小吃或消夜時，只要微波或隔水加熱即可食用美味又方便的「魷魚羹」。本計畫務求達到客製化目標，滿足以客為導向的市場，並建立一套訂貨→製造→銷售的快速反應機制，同時幫助魷魚製品提升附加價值及提升在地產業特色，可供消費者了解高雄「港都營養美味魷魚羹」的原料、製程及特色，進而喜歡具有地方特色的魷魚製品。



本計畫研發產品圖

計畫介紹

因魷魚是高雄三寶之一，為使消費者只要微波或隔水加熱就能吃到新鮮即可食的魷魚料理，故擬研發出可將新鮮魷魚的精華與滋味全鎖住的魷魚羹，並與新鮮蔬菜配合使產品發揮出與市面上販售不同的口感，帶動在地漁業發展。

市場效益

1. 初期市場以台灣為主，第一年國內的市場需求產值增加約200萬元。
2. 推廣到中國大陸，估計其年銷售產值增加將高達300萬元，深具市場潛力。
3. 對遠洋魷釣產業，預計第一年可提升400萬元。並與周邊設備製造商的生產設備連結為成效高及品質優的生產線，增加相關設備約200萬元。
4. 估計第一年應可帶動增加就業人口約10人。

成果效益

- 預計可為公司增加營業額約400萬元，並與農漁特產結合，提高農漁特產之經濟價值，並發展國際品牌，增加營業區域範圍。
- 魷魚製品所需要之原物料，如各式蔬菜、調味品、塑膠真空袋、外包裝等，相對每年均有100萬以上的業績。對上、下游產業約可增加2人的工作機會。
- 本計畫執行期間新聘用2名生產人力，協助訂單爭取200件達金額約1.78萬元，預計後續將陸續聘用生產人力3人以滿足訂單需求。



本計畫研發產品圖

創新/研發心得



研發團隊照片

經過此專案執行，發現本公司之作業流程仍有許多應改善之處，很感謝審查委員的耐心及建議，他們親切的态度與不厭其煩解決我們的問題，有了此次經驗，本公司將更積極創新研發新產品，並藉此提升台灣產業的國際競爭力。