

## 蓮潭春秋糕台灣美食進軍國際創新研發計畫 台灣文化創意產業股份有限公司

### 公司簡介

成立時間：85年12月

計畫聯絡人：王群芳

主要產品：糕餅

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

打狗餅舖設立，源自創辦人黃姿學因愛兒溺水往後托夢，請媽媽要製作打狗餅給市民享用，於是孤母因愛兒所託，放下職程高峰的工作，而忠愛兒之事，找來了近70年經驗的打狗時期做餅師傅來協助創作了打狗餅，創辦打狗餅舖。

### 計畫創新重點

本計畫特色為使用真空包覆技術製作可攜帶式粽子，利用乾燥熱烘技術將已蒸煮熟化之食材予以脆化以及乾燥化，以增加保存期限，方便攜帶並且提高生產價值降低人為生產過程中之影響。



本計畫產品陳列

### 計畫介紹

傳統粽子的烹煮方法及食材對於現代人的健康不啻產生負面之影響，例如高熱量造成肥胖，糯米吃太多亦會對消化系統產生不良之影響，打狗餅舖突破以往製作粽子的傳統做法，以「真空冷凍乾燥」之製作方法，內容物為一般裹粽原料加以蒸煮熟化或脆化後予調勻並乾燥製成乾貨，再以外覆體隔絕裹粽原料與空氣濕氣接觸，使粽子可於無濕度沾染下長效儲存，將傳統之粽子創新成為「乾燥攜帶式」粽子。

### 市場效益

1. 本產品為民俗文化之年節性限量商品，因此僅在端午年節時段量產。於六月份產量大約為10,000粒，銷售金額大約250,000元。由於此產品為新上市產品，因此尚未能評估出每年的市場需求量。
2. 每年本市皆會在愛河及蓮池潭舉辦相關節慶活動，此一創新食品之研發完成，亦將成為代表高雄地方特色產業重要的代表物之一。
3. 跨領域的技術運用，將刺激高雄糕餅業界之想法及創意，使得本市有更好結合地方文史又兼具創意之產品出現。

### 成果效益

- 本計畫預計可開發潛力顧客，增加採買遊客人數至少2,000人次以上，營業額成長率至少可佔公司成長率20%以上。
- 本計畫執行期間暫用研發人力2人及生產人力8人。
- 投資廠房設備6件達63萬元，同時協助訂單爭取20件金額達102萬元。未來預估將再暫用生產人力3名。
- 本計畫也促使參與研發員工能量提升，有助於未來公司研發新式糕食品。



本計畫產品與產品外包裝圖示

### 創新/研發心得

從不被看好到吃過看過的人都嘖嘖稱奇，研發的過程當中總是要學習著孤獨地對自己選擇的路，如今成功了，代表著打狗餅舖的產品線將更加多元化。感謝高雄市政府及專案辦公室實業會的用心與協助。



研發團隊照片