



▶ 大成集團優質雞蛋

昭和產業社長新妻一彥表示，這項合資合作案正是昭和產業二〇二五展望策略的重要目標，擴大昭和產業的事業領域，未來將提供科技、研發、業務等各方面的經營資源，並且互相交流，不僅和值得信賴的合作夥伴大成集團共享成果，也要為臺灣的食品餐飲業做出貢獻。

大成集團與昭和產業
合資興建雞蛋旗艦廠
打造可生食級雞蛋

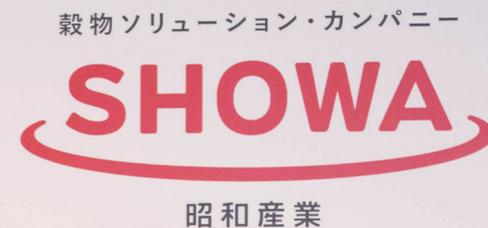
「日本品質 在地生產」
引進世界麵包冠軍御用
「昭和麵粉」
專業配粉技術



▼ 大成集團董事長韓家宇和日本昭和產業社長新妻一彥與雙方幹部合影



另外在發表會上，經濟部長沈榮津、日本臺灣交流協會代表泉裕泰、鼎泰豐董事長楊紀華、冠軍麵包主廚吳寶春，以及各大企業皆有代表出席，共襄盛舉，愈來愈多的臺日企業合作，為臺灣經濟再添新動能。



▲ 大成集團董事長韓家宇和日本昭和產業社長新妻一彥簽約

臺日攜手合作 雞蛋、麵粉產業升級

■ 協調中心 趙敏夙經理

大成集團與日本昭和產業株式會社於二〇一九年十二月十七日完成簽約，雙方針對雞蛋、麵粉領域進行重大合資合作，總金額約新臺幣二〇億元。大成集團董事長韓家宇，日本昭和產業社長新妻一彥代表簽約，農委會副主任委員黃金城見證，兩集團二〇二〇年初將於彰化二林合資興建雞蛋旗艦廠，預計二〇二一年初完工，屆時雞蛋產能、產量皆可提升，將是全臺最大的雞蛋廠；麵粉部分，兩集團將合作研發高纖維、低GI麵粉與各種精緻專業用粉，預計專用粉品項將逐漸增加為逾二〇〇項。

大成集團董事長韓家宇表示，大成集團與昭和產業，在臺灣和日本的農業科技、食品加工等相關領域，雙方均執牛耳。二〇〇三年起迄今，大成與昭和產業在大陸合資經營的麵粉及食品級預拌粉事業，取得良好的經營成果，接下來雙方在麵粉和蛋品產業成立合資公司，進一步合作，共同提升臺灣食品科技與食品安全。



「全臺最大旗艦蛋廠」
二〇二〇年動工
打造最完整蛋品一條龍

大成集團與昭和產業將合資興建雞蛋旗艦廠，預計二〇二〇年初於彰化二林動工，佔地一一〇七四平方米，預估完工後每日可以處理二〇〇萬顆雞蛋。目前大成每日可處理一六〇萬顆雞蛋供應市場，待旗艦廠以及其他廠整併完工後，產能預估可達每日三〇〇萬顆，品質與產量皆能向上提升。

目前大成蛋品從飼料、自養、洗選、加工、物流運輸、銷售，各個環節皆能嚴格控管，全臺配置一〇〇臺低溫車於全程七度C以下配送，建置溫度即時監控系統，確保產品新鮮度及安全性，已建置起全臺最完整的蛋品產業鏈，眾多知名連鎖餐飲烘焙業皆使用大成蛋品，例如臺灣鼎泰豐的蛋炒飯就是使用大成CAS鮮蛋。

大成集團蛋品事業處協理韓芳豪表示，日本人愛吃生雞蛋，對於雞蛋的要求可說是全世界最嚴謹的。這次將逐年引進日本雞蛋衛生環境



日本品質 在地生產
提升價值優勢！
預計合作生產逾二〇〇
項專業粉

大成、昭和產業兩集團於二〇〇三年在中國天津合作裏粉廠，二〇一四年在天津與上海合作麵粉廠，二〇一七年雙方簽定合作框架協議，二〇一九年正式簽定合資合作計畫。

韓家宇董事長表示，這次與日本昭和產業合作，引進世界級的專用粉技術、系統化管理與設備，加上大成集團麵粉事業整合中日優勢與兩岸三地的經營能力，預期將對臺灣、華人餐飲市場帶來更優質的食材，也幫助臺灣烘焙產業技術提升，更加國際化。

日本昭和產業的穀物進口量居日本



▶ 大成集團優質麵粉

蛋進行包裝，初生卵的口感較一般雞蛋Q彈、香氣充滿濃郁的蛋黃香！自有農場中剛出生的初生卵，即刻由專人運送到牧場裡的洗選廠並且迅速包裝、直接運送，新鮮吃得到！



▲ 葉黃素機能蛋



▶ 初生卵

管控系統，未來在臺灣也可以生食雞蛋！生食雞蛋最需注意的就是沙門氏菌。在日本，會幫小雞注射疫苗，並透過嚴謹的環境流程來管控制雞蛋品質，減少垂直與水平感染的機會。垂直管控是指從上一代雞隻開始就悉心飼育，並每批接受沙門氏菌的檢查，雞舍亦澈底進行衛生管理；水平管控為防疫管理，雞蛋會進行表面污垢和糞便的清洗，同時嚴格執行水溫和水質管理，排除所有不適合食用的雞蛋。此外，日本也進行「生食用期限」管制及「溫度管理」，保障生食級雞蛋的品質。另外像是烘焙用液蛋，如何在殺菌後仍保持雞蛋的打發性、確保食品安全，也是本次蛋品事業合作重點。

同時，大成蛋品目前積極增加家庭用盒裝雞蛋的比例，並發展液蛋、水煮蛋等加工蛋品。近期推出雞蛋新產品「葉黃素機能蛋一〇〇〇」。雞蛋是所有葉黃素攝取中最容易的來源，大成在雞蛋日常攝食中添加金盞花萃取的營養配方，每一〇〇公克內含有一〇〇〇微克以上的葉黃素，相當適合常使用3C商品的現代人。

另一新產品「初生卵」俗稱初蛋，大成自主研发母雞的最佳營養配方，補充待產所需的精力，只取母雞前十二週生產的雞

食品製造行業第一名，小麥粉在日本市占率為一三%、預拌粉市占率為一〇%，並提供日本便利商店九五%的麵粉製品，包括涼麵、烏龍麵、麵包、吐司、漢堡、蛋糕、餅乾、甜點……等。日本昭和產業的製粉、配粉技術與專用粉研發不僅在日本名列前茅，在臺灣進口麵粉市場上也排名第一，世界麵包冠軍吳寶春、知名的野上麵包坊（野上智寬）……等均使用日本昭和麵粉。

日本麵粉特性主要為品質穩定、有自然小麥香味、粉感細緻、吸水性佳、好操作、成品品質佳，昭和產業生產高品質麵粉，包含各類烘焙用產品、麵條製品用粉、Pasta、和果子、冷凍麵團專用粉……等，大成集團國成麵粉廠將逐步引進日本昭和產業的研發與技術，「日本品質在地生產」，目前臺灣麵粉廠的專用粉最多約一〇〇多項，國成麵粉副總經理周肇祥預估，大成昭和合作後，可以逐漸增加至逾二〇〇項精緻專用粉，提供臺灣餐飲烘焙產業更多專用粉。另外，市面上正流行低GI（升糖指數）飲食研發，本次也將合作高纖維、低GI麵粉的研發。■