



Taiwan  
Economic  
Forum

# 活動紀實

ACTIVITY

## 幸福點心新亮點 開創傳產新價值

### 行政院陳院長出席穀研所 50週年慶

經建會部門計劃處



行政院陳院長出席穀研所50週年慶，並對與「傳統產業維新方案」理念相符的幸福點心區表示肯定。

**行** 政院陳院長沖於 11 月 18 日出席中華穀類食品工業技術研究所（簡稱穀研所）50 週年所慶，讚揚穀研所創辦人苗育秀對台灣早期麵粉工業的貢獻，也表示穀研所長期推動的業務與行政院新出爐的「傳產維新」方案概念相符，穀研所成果展的幸福點心區，即展現目前行政院經濟動能推升方案「傳統產業維新方案」之亮點。

政策紀實

特別報導

名家觀點

經建專論

活動紀實

政策快遞

經濟新訊

台灣景氣概況

經濟統計

陳院長進一步指出，早期任職於農民銀行時，即對致力於麵粉發展之穀研所創辦人苗育秀印象深刻，苗創辦人擔任麵粉公會理事長期間，採行 3 項策略以幫助麵粉業者共同提升成長，第 1 項策略為結合同業向國外聯合採購小麥，使採購價格具競爭力，讓台灣企業聯手在國際上競爭；其次是針對國內小麵粉廠借貸困難的問題，將麵粉公會成員組成分組聯盟，讓大、小麵粉廠結盟，使其規模相當，得以順利貸款；以及麵食產品之推廣、研究開發與人才培訓。

陳院長強調，他長期觀察麵粉工業的發展，並驚豔於台灣烘焙業發展出以米烘焙麵包及蛋糕，與利用台灣在地食材發揮創意製作烘焙產品，穀研所豐富且悠久的研發歷史，亦使台灣的人民及生活更加多采多姿。

## 運用傳統維新理論，帶動產業發展

50 年來，穀研所一直是我國烘焙界的人才培育與研發基地，素有烘焙界「少林寺」之盛名，培育出眾多選手赴海外參加烘焙比賽，屢獲大獎。例如：2007 年榮獲「亞洲區麵包大賽」第 1 名與「第 39 屆國際技能競賽」銀牌、2008 年「世界麵包大賽」亞軍、2010 年「世界麵包大賽」冠軍、2011 年「中華發酵麵食大賽」個人組第 1 名及團體組第 2 名與第 3 名、2012 年「世界麵包大賽」季軍。讓我國的烘焙技術在世界知名舞台發光發熱。同時，透過中西式麵食及穀類食品相關創意比賽，提升產品在外觀、口感及素材運用上升級。

近年來更成功開發以米粉為主的米麵包、米麵條及米蛋糕等產品，提供稻米在米飯以外的多種用途，進而整合帶動米穀粉上、下游完整產業鏈發展。最近，穀研所更運用「傳產維新」理念，積極投入在地食材研發，善用行銷手法，賦予令人垂涎的產品名稱，例如：來自南投的「掌上明珠」（百香果酥）、

高雄旗山特有的「翡翠天使」（毛豆蛋糕）、屏東東港獨出的「火焰之舞」（櫻花蝦鹹餅）及台東限定的「出水芙蓉」（洛神花餅）等，不但產品突出、用料創新、賣相精緻、又都具有典雅的品名，在在都有可能成為再創「鳳梨酥傳奇」，帶來每年百億元商機。

陳院長也表示穀研所推動的許多業務，包括麵食推廣、研究開發、都與行政院「經濟動能推升方案」中「傳統產業維新」的概念，不謀而合。陪同與會的經建會吳副主委明機也特別在致詞時說明「傳統產業維新方案」的核心理念，指出台灣目前正面臨國際經濟低迷與產業結構亟需調整之雙重衝擊與挑戰，依以往經驗，要成功發展一項新興產業，需要 6～8 年的時間；但傳統產業納入 IT、工業設計、文化創意、綠能等新元素，只需要 1～2 年就可以有另一番新氣象。以德國為例，德國此次能挺過歐債風暴，靠的就是中堅企業，他們在當地雖是小型的傳產家族企業，但因有創新並能與全球接軌，做得非常有特色。

## 幸福點心新亮點，食品產業再升級

政府因而檢討傳統產業經營環境、現行政策工具及資源配置情形等整體面因素，在今（101）年 9 月提出提升我國傳統產業競爭力之「傳統產業維新方案」，希望在方案執行期間（101 年 9 月至 108 年 8 月）維新 50 項產業，期藉由文創設計軟實力、優質農業技術、ICT 或其他領域新科技及創新營運模式等維新驅動成長因素，提升傳統產業成長動能，轉型為新的活力產業。方案中，預期發展 5 個國際品牌，增加就業人數 2 萬 5 千人，並進而帶動出口 2,000 億元、促成民間投資 500 億元，創造傳統產業新價值。在 101 年 9 月至 103 年 8

月為期 2 年的第 1 階段推動計畫中，從製造業、服務業及農業等業別，選出 12 項維新亮點產業，除了「幸福點心」之外，尚包括「農遊國際化」、「傳統旅館摘千星」、「保鮮溯源物流服務」、「餐飲老店故事行銷」、「MIT 品牌服飾」、「新穎時尚 LED 燈具」、「智慧小家電」、「安全智慧衛浴器材」、「數位手工具」、「生質（安心）塑膠產品」及「精微金屬製品」等產業。而「幸福點心」即掌握產業維新理念，利用台灣特有的食材，創造出 MIT 獨特幸福點心品牌，主打文化特色與品牌行銷，透過網路行銷、創意包裝及舉辦幸福點心創意競賽，打開台灣點心知名度，建立在地點心的食品產業聚落與產銷網路。預期 2 年內開發 8 種特色食材，完成產業化，輔導 20 家業者導入綠色加工或創新技術；另外建立 4 個點心產業聚落，及 10 個幸福點心品牌，初估點心產業的產值整體提升 40 億元，以此建立台灣食品產業的發展典範，延續「吳寶春傳奇」，打造烘焙產業的「台灣之光」。

吳副主委也期盼穀研所及相關公協會積極為台灣食品加工打造新契機，扮演領頭羊角色，透過研發，不斷開發出「幸福點心」創新產品，協助政府共同推動「幸福點心」，同時透過台灣特有伴手禮的開發，經由遊程規劃，把「幸福點心」、「農遊國際化」、「傳統旅館摘千星」及「餐飲老店故事行銷」等產業搭配起來，鏈結住宿、餐飲、伴手禮、景點，以發揮產業綜效。🏠