



食創獎獎杯

臺灣首個可生吃的雞蛋



臺灣食品創出三星獎 並獲得評委大獎W！

■ 日文／中文
中一食品 永寫正紹 顧問

——〇二三年十月，昭成蛋品加工廠竣工，大成集團旗下的中一食品（總部：臺南市）推出了國內首款可生食的雞蛋「上品語り」。

在日本，國民中的任何人都會在日常生活中生食雞蛋，從世界範圍來看是非常罕見的情況。在我們臺灣，雞蛋是最喜歡吃的，一般都是先煮熟再吃。另一方面，臺灣人有積極引進日本文化的傾向，最近生食雞蛋也以日式餐館為中心，日常食用機會也增加了。只是遺憾的是，雖然飲食方式在不斷變化，但現實是雞蛋的品質跟不上。

大成集團在臺灣，著眼於日本的生食文化和雞蛋的高品質。我們充分利用昭和產業的經驗，致力於開發高品質、安全的雞蛋。

在落成典禮當天，大成集團董事長韓家宇在典禮致詞中強調，公司將持續致力於臺灣飲食文化的發展，同時提升臺灣雞蛋產業的競爭力。昭和產業社長塚越英行指出，大成集團與昭和產業已經完成了放眼全臺少有的、規模最大的先進雞蛋加工廠。另外，我們很



參與授獎典禮的中一食品同仁與大成集團韓家寅副總裁（中）合影



上品語り卵かけご飯



永寫正紹顧問與柯力勤行銷專員

面，最嚴重的風險是沙門氏菌的問題。我們已經付出了很多努力來建立標準，以避免此類風險。大成集團在國立臺灣大學獸醫學系周崇熙教授帶領的專業小組的全面協助下，對自營農場的沙門氏菌進行監測，並確認其是否清潔，只有經過認證的雞蛋才能作為生食級的雞蛋使用。

另外，在垂直管理方面，與大成集團和疫苗製造商ELANCO公司合作，引進了臺灣第一個沙門氏菌疫苗。透過對採卵雞進行疫苗接種，降低了生食用級雞蛋感染沙門氏菌的風險，在臺灣建立了生食級雞蛋的模式。

這次，這樣的努力得到了高度評價，在「食品創新獎二〇二三」（FOOD INNOVATION AWARD 2023）中，在產業服務創新部門獲

得了唯一的三星級評價。而且，其努力得到了評委們的高度評價，在本年度所有部門提名作品中，唯一獲得了評委大獎W獎。

食創獎是以食品為主要報導主題的專業媒體「食力food NEXT」主辦的臺灣唯一的食品產業創新評比活動，每年都有許多人報名，各種專家的評選被評為「臺灣的飲食奧運」。此外，這個得獎的項目，除了代表臺灣食品產業的創新模式外，也被期待能帶來新的研發與創新。

中一食品作為大成集團的一員，今後也將為臺灣消費者的健康和豐富的飲食生活做出貢獻，我們將與大成集團的伙伴共同努力，生產和提供優質安全的雞蛋。■

高興能透過推出臺灣第一個生雞蛋，滿足臺灣消費者對雞蛋品質的要求。

來賓王惠美彰化縣長也表示，彰化縣雞蛋產值超一百四十六億元，是臺灣最重要的雞蛋生產縣。歡迎大成集團這樣的優質企業在彰化縣開展事業。希望大成集團能對彰化縣的整個雞蛋產業產生正面影響，讓臺灣人吃到美味放心的雞蛋。農業部常務次長杜文珍也來到活動現場，一起品嚐臺灣第一個生食級雞蛋，並對小組的努力給予肯定。

昭成蛋品加工廠總投資超過十億元，占地面積超過三千坪。一樓是洗卵選別廠，二樓是液蛋和水煮蛋的加工廠和雞蛋製品的開發基地。昭成工廠每小時的最大生產量是每小時三十八萬粒，是臺灣最大規模的。

大成鮮蛋從飼料、農場

生產、工廠加工、物流配送到銷售，每一條環節都可以追溯，管理嚴格。另外，我們還透過先進的AI科技和日常的質量保證檢查制度，讓顧客放心。

除了先進的設備，昭成的雞蛋加工廠最引以為豪的是引進了日本式的職人精神。在昭和產業的全力支持下，二〇二〇年起有日本人顧問赴臺，推行鮮度、溫度、速度的三度管理，在嚴格的溫度、品質管理下，將剛剛出鍋的產品在最短時間內送到消費者的餐桌。

大成總經理韓芳豪說：「我們的消費群體在火鍋、壽喜燒等場合常吃生雞蛋，卻不知道這會帶來食品安全風險。臺灣消費者必須做出更安全的飲食選擇。這就是大成集團著手開發生食級雞蛋的出發點。」

在關於生雞蛋的食用方



韓總經理受邀演講分享雞蛋產業



中一食品三帥獲獎合影：韓芳豪總經理（中）、石進冬協理（右）、永寫正紹顧問（左）



永寫顧問上臺獲頒產業服務創新三星獎



石協理上臺獲頒企業永續經營三星獎