

台南安心購

行政服務部 許元義

美味歷程

2017 10.16

安心購試營運

緊鑼密鼓的籌備與發包、施工下，安心購順利完工，於這一天正式登場與員工見面，不僅是個簡覽公司產品項、線的好地方，也可以讓每個員工於購買過程當中，一點一滴地了解公司的各項產品，並在對外開放時，將此效益擴及到一般普羅大眾，形成漣漪。

2018 01.20

首次對外開放

於年前，與臺南市政府農業局合作，舉辦社區菜市長 @ 臺南 in 大成長城，結合小農一同推廣食的安心與用心，讓消費者呷魚呷肉，嘛有菜尬，除了採買年貨外，還可於現場換取免費的親撰春聯跟安心購優惠券，多重優惠之下也讓安心購的初試啼聲，有了亮眼的表現。



2018 04~

安心購正式對外營業

4月6日安心購の美味餐廳正式亮相

清明連假期間，再次與臺南市政府農業局合作，舉辦第二次市集活動，連續兩天的對外展售，為正式對外營業揭開序幕，也藉此宣告美味餐廳的開放，有效地讓消費者知道對外開放的訊息，華麗完美地初登場。

開幕至今，不同團體的造訪，一次次的經驗讓台南安心購更加完備，感謝這段時間大家對台南安心購的愛戴與指教，未來一定會更加戮力，提供更完美的服務。

左鄰右舍的好厝邊

美味安心的好吃經

麻雀雖小 五臟俱全

台南安心購，目前擁有五座冷凍櫃與一座冷藏櫃，共六座冰箱，網羅集團各事業群的精選品項。

冷凍櫃一號：以安心巧廚牛肉商品與桐德黑豬為主要商品。

冷凍櫃二號：備有根島生態蝦、輕雞精、咕咕鮮雞派、七股魚產等。

冷凍櫃三號：擺放冷凍熟食，加熱即食。

冷凍櫃四號：炸物大集合——雞本享受系列以及熱銷搶購的網購勁嫩系列。

冷凍櫃五號：鹿野土雞全雞、分切產品與網購燒烤系列等。

冷藏櫃六號：安心雞清胸肉、去骨清腿以及大成蛋品品項。

場內另設有常溫展示層架、櫃，讓供不應求的鮮純雞肉鬆、Q彈耐煮的鐵人麵，以及家家必備的大成沙拉油完美呈現。未來賣場將會再增設全新的展售空間，提供更多元、豐富的產品項、線，讓顧客一次購足、一次滿足。



好吃經 分享美味

蹄翻之味

安心巧廚牛肉商品、桐德黑豬系列

安心巧廚的牛肉商品，在巧廚的精心規劃下，提供了不同價位、等級、部位的精選牛肉，從油花分布均勻、嫩煎即可入口，讓你享受在中化開、肉汁香醇滋味的A5等級官崎和牛，到最平易近人的美國牛小排以及適合燉煮燻烤的塊肉都有，簡單的品項中，同時滿足不同價格敏感度的消費者，也讓大家有不一樣的選擇以及不同烹調方式的適用，讓料理更加多變。

桐德黑豬精選四種品項，有方便食用，水煮即可品嚐的黑豚肉水餃，餃內滿滿的黑豚肉餡，黑豚美味濃縮於其中，一口咬下肉香四溢，飽足滿意；炙火熱煎的黑豚肉香腸，飽滿的腸衣在咬下的瞬間彈牙，口



黑豚肉水餃

潮引之味

根島生態蝦、七股虱目魚肚

自由覓食、不投放飼料的環境下，吃著天然綠色浮游生物，育養出這遠從印尼純淨海岸送來的海中黑金——根島生態蝦，隻隻精挑細選、空運來台的根島生態蝦，只需將急速冷凍產生的細霜用水沖洗後即可下鍋烹煮。迅速以滾水川燙撈起，置於冰水中冰鎮，Q彈鮮甜的蝦肉入口的瞬間，口腔彷彿印尼的熱帶海域，感受到生命於其中跳動。

肥美厚實的虱目魚肚，下鍋乾煎，肉身與熱鐵相遇的瞬間，滋滋作響，魚身的水氣在鍋中舞盪，融出的魚油汽化成香，滿室海味繚繞。將酥脆赤赤的魚皮、滑順咕溜的魚肚、軟嫩鮮美的魚肉一同吃下，三種口感在口中不斷堆疊，品味過程可再灑些胡椒提味或擠點檸檬，增加口味的變化。

涮涮鍋

中微微響起清脆的碎裂聲，霎時香濃的肉汁在口中噴炸，滿腔黑豚肉的甜與香；五花與梅花壽喜燒、燒肉并都是不錯的選擇，但最推薦還是涮涮鍋，清雅的高湯給予黑豚肉些許味付，讓作品嚐最簡單的原味，最後來一品雜炊，更是所有食材原汁原味的完美重奏表現。



根島生態蝦



umami 皇金雞

香蔥肉餅



泰式椰香綠咖哩雞

巧婦之味 鹿野秀雞、欣光食品系列

人說巧婦難為無米之炊，有了這一些，什麼都不用炊，微波加熱即可食用，即使需要動火，也只需隔水加熱，跟泡麵一樣「乾單」，讓你瞬間變巧婦，乾淨簡單出好物。
名符其實的鹿野「秀」雞，推薦買來吃吃看。解凍

至以下刀分切的狀態後大卸八塊，可以吃到冰涼爽脆的口感，鹹香味慢慢於口中融出、化開，唇齒留香。刀功更好的人，可以片下雞肉後，將雞骨拿來熬湯，下些黃麵讓它吸收高湯的鹹鮮，盛碗前放入蔥、蒜，加添辛香，最後擺上些秀雞肉絲，簡單的秀雞麵就可以上桌享用。
調味適中，添加椰奶的泰式椰香綠咖哩雞，微辣的口味、溫順的口感，即使給小朋友食用也很適合，老少咸宜。牛肉湯系列，除了搭配Q彈的鐵人麵外，也可加入黑豚肉水餃或其他不同形式的麵條，讓你變化出不同口感的麵點大餐，不用去KTV，在家就能品嚐。可與刈包搭配，加點香菜、花生粉、酸菜，搖身一變成虎咬豬的北埔梅干扣肉；香辣夠味，加些炸皮蛋拌拌即可衍生新菜的宮保雞丁；緋紅色澤，讓人大快朵頤無負擔的紅谷米燒子排。

鹿野秀雞



曉日之味 鹿野土雞系列、咕咕鮮雞派

超市包全雞，除了可以拿來佳節祭祀外，也可以塞入滿滿的薄荷葉或是大把大把的蒜頭，放入鍋中烘熟，熟成的過程所滴落的香甜雞汁，在食用中適時沾取，增加部分雞肉滑順度更好入口，香軟芬芳的薄荷或鬆軟綿密的蒜頭，不僅是老饕的最愛，也為雞肉加添更為迷人的香氣，剩餘的雞油也可以拌飯、拌麵，道道都是讓人大口扒食的好味道。

分切後的鹿野土雞，對於小家庭來說更能符合他們的料理需求：鹿野骨腿，整支滷煮最過癮，照燒、蜜汁任你調味；半雞切塊，鍋物料理最方便，咖哩、三杯、湯水任你挑選；鹿野雞胸，川燙成熟最健康，沙拉、涼麵任你搭配。

咕咕鮮雞派，厚實的餅身內夾有口感較好的雞腿肉，讓你一片就有飽足感，是早餐、下午茶點的最佳良伴，此外更貼心地為不同族群設計兩種版本口味：清甜鮮美的玉米，適合口味清淡的老人、小孩；香酥夠味的香蔥，適合其他年齡層，捲入生菜增加口感也更加健康。

用心製作、生產的食材，等待您的挑選與採買，品嚐我們為你獻上最美的心安。





安心購の美味餐廳

提供你每個食刻的最佳饗宴

泰式椒麻雞套餐

為了深刻消費者對公司產品的了解，完整整個產品體驗，形成一個消費迴圈，特別將員工餐廳重新裝潢改建並推出全新菜單，讓消費者能於採買過程中直接享用到公司產品，或是藉由享用餐點的機會，填空並有效誘發前往安心購消費。除了提供員工更好的用餐環境與供餐品質外，也讓消費者能以最立即的方式，享用、體驗食的安心，不只一次購足、一次滿足，更能一次飽足。

一進入餐廳，五台液晶螢幕組合而成的菜單牆映入眼簾，深色木紋背景映對出鮮明的字樣，與以白色為基底，飾以米黃色波狀磁磚的全新吧台呼應與對比，整個空間在紅龍柱的區隔下形成兩個區塊，一為自助餐區，一為點餐區，並整合飲品販售，整個區域連成一氣，餐點及飲品一目了然。原本的飲品販售空間也在完善的規劃下，重新改造成可同時容納四十人的全新用餐空間；內部配置二大——十二人、二小——八人，四張桌子，可隨用餐人數靈活使用，並備有兩座廚櫃擺放廚具，因應各種場合的需求。

自助餐區保留原有員工餐四菜一主食一副主食的特色，提升餐點品質並改變自行取餐模式，改由專人服務，增加取餐的速度，更快消化用餐高峰人潮。

豐富的內餡讓你吃實吃飽；自製雞肉絲飯，使用安心

雞出品的雞肉剝絲，淋上特製紅蔥雞油，油香四溢；鍋燒麵點系列，選用桐德黑豚肉片，讓你可以最實惠的價格品嚐到大成的用心飼餵。

想吃點輕食，美味餐廳也備有特調沙拉可供選擇，滿盅的蔬菜灑上燻雞肉絲，並點綴鮮蛋，讓你健康均衡無負擔。

另外蔬菜雞肉薄餅，紮實的一捲就可解決一餐，跟單點區的炸物，都是下午茶止飢的最佳良伴，大家一同分食、分享，滿足你每個「食」刻的需求。

未來，美味餐廳也將不定期推出限定餐點，例如：使用七股試驗場出品的虱目魚肚所烹煮的虱目魚海鮮粥，品嚐最新鮮、肥嫩可口的魚肚；配合端午佳節推出最應景的欣

光享點子——珍菇干貝粽

等，讓大家有不同的驚喜與選擇，體驗到美味餐廳的用心。



紅燒牛肉麵



點餐區精選集團內優質商品推出全新餐點，飯點分為套餐與井飯兩種選擇，另有麵點、輕食與單點專區。主力商品有使用國產雞腿肉製作而成的泰式椒麻雞，以及傳承三十年好滋味的中一排骨；油炸後酥脆的口感，以及撲鼻而來的香氣讓人食指大動，套餐模式：簡單地搭配白飯，以最直接的乾爽吃法享受肉品鹹香，一口一口唇齒留香；井飯模式：搭配澆淋鹹甜醬汁的濕潤飯體一同食用，更好入喉讓你一掃而空；麵點模式：清爽的蔬菜湯麵，降低了炸物的油膩，也兼具清味蓄的功能，讓口中每一塊肉品都能被清晰感受；不同的選項給予不同的味覺享受，滿足不同的口味喜好。此外，為了讓大家能更快品嚐到香噴可口的餐點，特別增購專業油炸鍋，減少油鍋因食物投入的降溫，進而延緩成熟時間的程度，並有效控制油溫，讓每一塊都能一樣酥脆迷人。

欣光牛肉湯調理而成的牛肉麵，也是另一項主力商品，兩種口味都加入相對應的蔬菜——青菜與番茄，讓您吃得健康，濃郁／清爽任你挑選；泰式綠咖哩雞與打拋豬，給你不一樣的異國風味，是您的最佳飯友；飽滿的黑豚肉水餃，

