

看旺台灣

大成集團宣布二十四億投資嘉義設廠
食品加工廠嘉義馬稠後園區正式動工



大成集團嘉義食品廠動土典禮，各界嘉賓雲集共同歡慶



■ 協調中心公關經理 趙敏夙

二〇一九 開春之際，大成集團宣佈將於嘉義馬稠後產業園區投資二十四億，興建全新食品工廠，這不僅是近年來最大規模食品廠設廠計劃，更是嘉義縣今年第一個重大投資案，十四日舉行動土典禮，經濟部常務次長王美花、嘉義縣長翁章梁、農委會副主委黃金城等均出席，大成集團韓家宇董事長指出：

『大成集團深耕台灣，持續看好台灣食品業發展。由於各界對於食品安全愈來愈重視，所以大成食品近年來供不應求，產能滿載，因此大成將在嘉義馬稠後工業區新建一座高規格食安要求的食品工廠，並且積極增加消費食品的品項，建立品牌和通路，好讓大家都享受到安心的食品。』

大成嘉義馬稠後食品廠設立 提升在地商機與青年返鄉就業動力

大成集團嘉義馬稠後食品加工廠，投資金額二十四億，佔地八千八百坪土地，是一座符合工業四・〇並運用MES及SAP系統並採用高效益連續式生產設備生產的食品工廠，未來落成後預計雇用三百位員工，目前規劃以嘉義在地員工為主，以提高地方就業機會，未來食品廠入駐產業園區，將帶動附近的附屬產業。並結合後續產官學多方合作計畫，將視工廠職缺需求，連結在地各級學校資源，且配合地方政府就業平台進行媒合。除鼓勵雲嘉南子弟返「嘉」就業外，也預期將吸引更多專業人才來嘉就業，帶動嘉義整體經濟發展。嘉義馬稠後產業園區緊鄰長庚醫療特區和故宮南院以及朴子工業區等產業聚落，





大成安心購是大成集團發展很重要的
一個里程碑，安心購集合優質
的大成生鮮和食品，是第一家真
正落實垂直整合，藉由大成一條
龍的完整品質控管，以及嚴格檢
驗選品的消費門市，做到安心可
溯源。安心購提供一個讓消費者
可以安心的選購各類多元食材的
便利環境，大成未來也將持續
跟所有的消費者站在一起，提
供美味與安全兼具的食品。■

垂直整合多條龍 大成集團守護食品安全每一道門檻

大成集團成立於一九五七年，今年邁向第六十三年，現已建立禽畜水產從育種、養殖、飼料、電宰、加工等垂直整合系統，包括目前完成的肉雞、土雞、雞蛋、鴨、水產、畜產等多條龍的垂直整合體系，同時斥資上億打造國家級規格檢驗實驗室——大成品檢中心，為商品進行嚴格把關，如此不僅能透過嚴格的管控，降低食安風險，更能保障消費者權益。同時在食品安全愈來愈受重視之際，大成亦開始自建通路——大成安心購，把安心的大成商品直接介紹給消費者。



再加上各種交通上的優勢，例如鄰近高鐵嘉義大保站、水上機場以及布袋商港，以及國道三號及國道一號都在不遠處，這都是馬稠後產業園區的優勢。

庶民美食商機崛起 大成網購冠軍黃金脆雞排帶頭 主攻消費市場

目前大成嘉義馬稠後食品廠預計於二〇二〇年第一季完工投產，主要生产項目以雞、豬加工品類為主，包括八大類，分別是：

1. 零食小點類
(例：雞塊、鹽酥雞、雞腿酥等)
2. 運動蛋白補給品類
(例：舒迷雞胸肉)
3. 運動營養液 (例：雞精)
4. 膠原蛋白液
5. 養生食補系列
(例：燉雞堂養生雞湯)
6. 台灣特色伴手禮
(例：鮮純 & 紅藜雞肉鬆)
7. 鍋物料類 (例：花雞丸)

8. 拌麵醬料包 (例：拌麵&醬包系列)
投產後預計產能為每月二千五百噸，年營業額可達四十億。韓家宇董事長強調：『食安一直是我們的核心，未來這座食品廠將依循 HACCP 生產控管及 ISO 管理系統，並採用大成品檢中心 (國家實驗室 TAF/TFDA 認證) 的先進檢驗設備，針對原料及成品的安全衛生品質作最嚴厲的把關，並運用大成可溯源的生產控管模式，進行嚴謹的食品安全規範要求。』

因應台灣高齡社會來臨，單身獨食、愛運動等潮流之下，大成食品研發團隊將根據市場需求開發更多元美味的庶民美食。尤其是近年來商業模式改變，電商興起，大成的黃金雞排榮登愛合購第一名，最高每月賣出二十萬片，最新產品花雞丸，結合優質雞腿肉漿和花枝，不添加硼砂及防腐劑，優於一般貢丸和魚丸，符合現代飲食需求。而一上市就受到健身運動人士熱烈討論的舒迷低溫烹調雞胸肉，更是標榜低脂低卡，用鹽麴調味，看準減重又想要享受美食風潮。

大成集團董事長韓家宇與嘉義縣長翁章梁對於大成在嘉義投資24億食品廠充滿信心

