

大成嘉義馬稠後食品園區 第一期正式啟用

大成集團持續投資臺灣 食品園區第二期完成規畫

■ 協調中心 趙敏夙

大成集團宣布位於嘉義馬稠後產業園區的食品加工廠第一期正式啟用。斥資二十四億興建，預估每月產能三千噸，年營業額可達五十億元。啟用典禮上，嘉義縣長翁章梁也特別出席並參訪廠區，大成集團深耕臺灣，並持續看好臺灣食品業發展，最近疫情後報復性餐飲內需，馬稠後食品加工廠正式啟用，相信一定會對大成食品帶來明顯成長，未來在嘉義的

馬稠後產業園區，還有第二期的廠區已完成規畫。

大成集團食品群總經理詹金和指出：「馬稠後園區第二期將以四大方向為規劃主軸，包括第一，調理食品廠，將規劃全自動生產線，以家庭代餐為主。第二，專屬植物肉工廠，第三，食品機械研發中心，第四，冷凍冷藏食品倉儲物流中心。秉持初衷，大成所有的食品廠持續採用高規格的安全要求，希望全臺灣的消費者都能享

用美味與食安兼具的食品。」

◆ 嘉義馬稠後產業園區 最大食品廠

大成集團嘉義馬稠後食品加工廠第一期，投資金額二十四億，佔地八百坪，員工人數五六六十位，是一座符合工業4.0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，第二期的廠區預估佔

大成集團韓家宇董事長說明嘉義馬稠後食品園區規劃願景



大成集團嘉義馬稠後食品園區第一期正式啟用（與會來賓左起大成集團總經理韓芳豪，總統府資政黃寬虎，大成集團董事長韓家宇，嘉義縣長翁章梁，數發部呂正華署長）

地二萬三百坪，第一二期總計佔地二萬九千一百坪，將是馬稠後園區最大的食品廠。

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。再加上各種交通上的優勢，例如鄰近高鐵嘉義太保站，水上機場以及布袋商港，以及國道三號及國道一號，形成馬稠後產業園區的優勢，預期將吸引更多專業人才前往馬稠後園區。

◆ 掌握後疫情時代食品商機 大成食品交出漂亮成績單

大成食品群總經理詹金和說明，因為充分掌握食品趨勢，大成食品今年交出亮眼成績單：第一，大成首推舒迷低溫烹調雞胸肉，帶動國內雞胸肉美食風潮。第二，大成牛肉麵調理包全臺銷售第一，今年臺北牛肉麵國際大賞獲得三冠王，分別是：享點子紅燒牛肉麵，新食成蔬食紅燒纖牛肉麵，以及大成剝皮辣椒牛肉麵，而其中新食成蔬食紅燒纖牛肉麵為全臺首創，獨家使用第二代植物肉技術與全

植物系配方，仿真做出更富肉香、肉感的新創牛肉麵，獲得評審大大肯定。第三，大成黃金脆皮雞腿排為網購團購第一名。第四，大成中一排骨銷售全臺第一。第五，大成享點子年菜蟬聯多年媒體年菜評比總冠軍。

目前多項明星商品已經在馬稠後食品廠生產，產能持續增加。食品廠共有五大產線——分切浸漬、預炸、全熟燒烤、雞精蒸燻、植物肉。其中，分切線的微波解凍機，最高效能每小時可以解凍一萬二千公斤的原料肉，水刀機運用雷射強光與相機進行掃描，經電腦運算再進行精準切割。全熟燒烤線配置業界首屈一指的直火烙印機，預炸線可生產雞塊、雞堡、鹽酥雞、唐揚雞。雞精蒸燻線可生產雞精、雞油、雞肉絲，以及舒肥肉類製品、滷味等。

同時，在大成馬稠後食品園區，將建立臺灣最先進植物肉生產一條龍，從植物蛋白原料(TVP)到各項植物肉加工食品包括鹽酥雞、雞塊、雞堡、牛肉塊、絞肉、漢堡、海鮮漿、雞丁等，提供完整多元的產品。



大成看好未來商機開發Gino Green植物肉系列商品



大成集團享點子年菜系列深獲消費者好評佳績



大成集團明星商品，中一排骨獲得銷售第一



大成集團馬稠後食品園區陸續投產各式Ready to cook 特色商品



臺北牛肉麵大賞唯一獲獎蔬食商品—紅燒纖牛肉湯



獲獎商品—新食成紅燒纖牛肉麵

◆ 高規格高效能食品廠 大成集團持續守護臺灣食安

大成集團馬稠後食品園區第一期，不僅有各項嚴謹且高科技自動化的產線，在食品安全上也更為強化，提升自動化生產比例，生產區域挑高八米，精密溫度管控，生/熟食區員工分區用餐，建立獨立廢棄物車道，並配合大成品檢中心（國家實驗室 TAF/TFDA 認證）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，結合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。

大成集團成立於一九五七年，今年邁向第六十五年，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，目前完成了肉雞，土雞，雞蛋，鴨，水產，畜產等多條龍的垂直整合體系，大成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，降低食安風險，保障消費者權益，並建立大成安心購實體與網路通路。

附件 | 大成集團近期投資專案

投資品項	金額
嘉義義竹蛋品廠	3 億
彰化昭成蛋品廠	10 億
臺南柳營寵物食品工廠	4 億
臺南官田全能生技廠	14 億
更多未來投資項目	
在嘉義、臺南、彰化擴大投資蛋雞場，以規畫發展動物福利雞蛋與生食級雞蛋	
臺南水產飼料廠預計於 2024 年完工	

