

益活雞、世界級蛋品廠 帶動農畜產業升級



益活雞雞湯料理



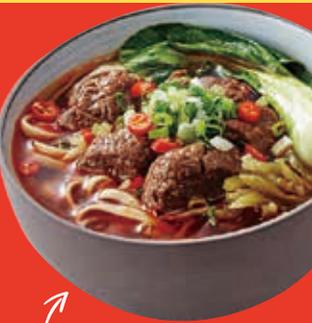
肉質鮮嫩自然清甜的
「益活雞Holy Chicken」

隨著高齡化社會來臨，兼具養生與美味飲食趨勢，大成推出最高等級的「益活雞Holy Chicken」，精選健康的母雞及其雞雜，以專業嚴謹的飼養管理，全程不使用抗生素，以100%全植物飼料並添加天然保健益生菌，維護雞的健康。益活雞肉質特別鮮嫩自然清甜。

在臺北國際食品展中，首度展出植物雞絲，是臺灣唯一使用最新技術，模擬真實雞肉絲的外觀、香氣、口感，仿真表現動物肉的肌肉纖維與質地。為了保護海洋資源，大成也積極研發舒植海鮮與舒植魚柳條，使用天然紅麴素，保留蝦子的鮮甜滋味與彈牙口感，但不會有一般海鮮的普林負擔，葷素食者都能盡情享用！

NEO Foods以獨創全新技術，模擬肉的筋膜纖維，有別於一般傳統的蔬食牛肉，更具肉感、肉香與肉汁，以至蔬果熬煮的紅燒植物牛肉湯，保留蔬果的香甜與營養，NEO蔬食紅燒纖牛肉麵在嗅覺、整體風味，和質地都拿到超過九十分的評價，其中整體風味更拿到九三七的高分。NEO是位於比利時的國際風味暨品質評鑑所，有食品界「米其林」之稱。

NEO蔬食紅燒纖 牛肉麵、慢熬雞精 榮獲得國際食品界 米其林星級獎章



榮獲國際食品界米其林
三顆星大獎

榮獲食品界米其林TQI一顆星



大成食品邁向國際：大成NEO Foods蔬食紅燒纖牛肉麵榮獲三顆星最高榮譽 慢熬雞精獲一星獎章

NEO Foods蔬食紅燒纖牛肉麵（NEO Foods-Braised Veggie Beef Noodle Soup）榮獲101三國際食品界米其林TQI風味絕佳獎三顆星最高榮譽，更是101三年度全世界參與的湯品類中，唯一獲得三星獎章的產品！大成常溫慢熬雞精榮獲「風味絕佳一星獎章」，得到國際美食專家的一致肯定。

大成集團六十六年來秉持全程用心，食在安心的理念，現在已經發展為臺灣規模最大、最先進的農畜食品集團。在101三臺北國際食品展中，大成將展現與時俱進，持續創新的各項農畜食品，提供餐飲、通路、消費者豐富多元的安心美味。

■ 協調中心 趙敏夙



桐德黑豚肉肋排



黃金海老



桐德黑豚湯包



益活雞雞胸料理



鹽水番茄牛肉湯



黃金無骨排骨酥(椒鹽口味)

潮，黃金勁嫩雞腿排蟬聯多年網購第一名。今年再度推出多項市場潛力的創新食品。

雞肉鬆蛋捲結合大成兩大獨家產品，雞肉鬆使用大成優質雞肉製作，蛋捲使用的雞蛋則是大成溯源優質鮮蛋，鹹甜風味，多重口感。濃雙享起司三三雞球，將雙色起司與雞肉完美結合，濃郁奶香、鮮嫩多汁。

為了讓消費者輕鬆就可以享受頂級美味，大成食品運用獨家育種的桐德黑豚，製作湯包和烤肋排。桐德黑豚肉湯包是市場上唯一內餡一〇〇%使用純種盤克夏黑豚肉製成的純肉灌湯包！輕薄外皮、香醇內餡、豐沛湯汁，就像現作。桐德黑豚煙燻烤肋排採三段式職人烹調技法，柔嫩又兼具咬感，迷人的煙燻風味，餘韻微微甜甜。

結合季節風土與地方美食，大成旗下的調理食品廠推出中一排骨——黃金無骨排骨酥（椒鹽），可做鍋料、排骨酥麵、糖醋排骨等，食用方式多變化。季節限定的鹽水番茄牛肉湯，精選臺南鹽水的鹽地小蕃茄，以清燉牛骨高湯襯托小蕃茄沁甜回甘，創造臺灣代表美食。

雞蛋是民眾每一天最基本的蛋白來源，大成始終堅持有溯源，才安心的理念，嚴選「單一飼料來源」原料、生產全程一百一十六道安心檢驗把關，專業獸醫師團隊現場把關。隨著今年第四季兩座蛋品完工，引進世界級規格的設備，每小時可洗選三十六萬顆雞蛋，並且首創雞蛋自動倉儲管理系統，科學溯源管理，提高食品安全。大成鮮蛋並針對新世代的營養需求，推出大成葉黃素機能蛋，在雞隻飼養過程中於飼料添加金盞花萃取物，為消費者補充人體無法自然合成的葉黃素營養，每顆雞蛋葉黃素含量達一〇〇〇微克（每百克）。

禽畜水產 寵物食品 與時俱進 持續創新

大成不僅是農畜市場中的領導品牌，在臺灣飼料、白肉雞、雞蛋市佔率皆高居第一，大成食品也是雞肉加工食品與調理食品的專家，斥資二十四億的嘉義馬稠後食品廠，展現大成研發生產銷售垂直整合的優勢，並且掌握市場趨勢，獲得亮麗成績。近年來大成食品更帶動舒肥雞胸肉風

辛苦的工作人員們大合照，展覽圓滿成功！



現代人對毛小孩的陪伴需求增加，大成寵物食品「GOMO PET FOOD」，一推出就拿到國家品質玉山獎，正因為大成的雞蛋與雞肉，可以提供寵物食品很好的蛋白質，能適切提供寵物需要的健康營養。國際合作與日本知名寵物品牌多格漫聯名出品的GELUO大雞腿、貓犬常溫鮮食餐包、貓犬乾糧，皆使用優質溯源肉品與先進製程，從源頭把關食安，讓毛小孩享受天然美味的食品與安心健康的保健品。■

大成的臺東後山土雞，來自純淨、無污染的臺東，天然放養，搭配天然牧草及玉米飼料等，飼養一百二十天以上，雞隻適齡成長，肉質鮮嫩不乾柴，每隻雞都有超過二·五平方英尺居住及活動空間，超大活動空間，運動充足，肉質鮮嫩，不管是燉湯、火炒、炸雞都能吃得安心又美味！

成功打入歐美日本市場的大成根島蝦，高鹽度海水飼養，不餵食人工飼料，無藥物殘留，只吃海洋綠色生物長大，使得蝦肉更甜，加上海水的滲透壓比一般淡水高，讓肉質更緊實、彈牙。以潮汐古法捕撈，蝦膏則因自由生長於海水，覓食天然藻物與小生物，呈現自然墨綠色，風味鮮美。根島黃金海老，高居日本網購食品熱銷排行榜，採用正統日本天婦羅工法技術，純手工製作，呈現道地日式風味，在臺灣也吃得到。



大成產品玲瓏滿目



NEO的企劃業務同仁們



美麗的大成攤位



大成集團韓家賓副總裁(中)、大成集團韓芳豪總經理(左二)、賴東春農畜群總經理(右二)、黃進鏗副總(左)與邢慧瓏副總(右)，一同蒞臨會場合影留念