

2024臺北國際食品展

大成集團農畜與食品 雙引擎齊發

公關處 趙敏夙

多元美味 健康安心 永續創新 盡在大成

○二四臺北國際食品展於六月二十六日正式展開，今年主辦單位以「未來食品、食安永續」為主題，大成集團也擴大展出，以食時想到大成為核心，透過豐富多元、與時俱進的各類產品，讓消費者不但吃得安心，吃得健康，更能吃得美味與多元。

大成完全做到從農場到餐桌的垂直整合，擁有最完整的溯源、從品種、動物營養、智慧養殖，配合世界級的檢驗設備，到物流車隊配送。近年發展高技术含量的植物肉、美味便利的冷凍調理食品、東南亞的水產行銷美日韓及歐洲等地，在臺灣銷售量急速增加，再再展現大成超過一甲子的農畜食品龍頭的活力。

● (左起)大成集團中一食品 石進冬 副總、食品部 黃鐘賢 副總、韓芳豪 總經理、韓家宇 董事長、韓家寅 副總裁、土雞部 邢惠瓏 副總、研發 汪淑芬 副總



● 椒鹽薄皮炸雞



● 炙燒雞肉串



多元美味 燒烤雞肉串、椒鹽薄皮炸雞、慢熬雞精、雞精戰鬥BB錠

隨著民間消費回溫，零售和餐飲明顯增加，消費者對於好吃又方便的食品需求大增，大成嘉義馬稠後食品廠供不應求。食品展中展出的椒鹽薄皮炸雞選用優質國產雞肉，運用先烤後炸的全熟製程，呈現薄皮肉厚、酥脆多汁的完美口感，燒烤雞肉串則透過直火炙烤熟化的創新製程，在家用微波爐就能複製居酒屋雞肉串燒的美味。另有舒肥雞胸肉、紅燒牛肉湯、綜合滷味等也是市場需求旺盛的食品。大成食品最堅強的後盾就是投資超過二十五億元的馬稠後食品加工廠，高科技自動化產線，更為臺灣創造先進食品廠的標竿。

疫情過後，消費市場對於健康飲食的需求熱度升高，大成生產雞精超過十五年，常溫慢熬雞精更在二〇二三年榮獲ITQI風味品評一星，使用五十二週以上熟齡全雞進行熬煮，風味如雞湯般甘美醇厚可口，零脂肪、零膽固醇、零防腐

● 雞精戰鬥BB錠



● 常溫慢熬雞精

劑，幫助滋補元氣，讓人滿滿活力！今年更第一次推出雞精戰鬥BB錠，結合雞精精華，再加上活性維生素B1、紅景天、精胺酸、牛磺酸，可以有效率補充體力。

健康安心 益活雞、生食級雞蛋、

黑蜜豬、鹿野土雞

為了消費者吃的安全與美味，大成集團一直不斷突破，帶動農畜產業升級。二〇二三年推出全臺灣第一個規模化、生長全

根島爆爆蝦

雞肉鬆香酥餅

蔗香雞全雞



此外，看好毛小孩商機，GOMO PET FOOD 也推出一系列寵物食品，並展出貓犬專用離胺酸、牛磺酸、免疫調節葡聚糖、亮麗爆毛蛋粉、關節健康好活力等產品。今年五月在馬來西亞寵物展便受到不少買主的青睞。隨著全能營養生技預計在今年底擴建完成新廠，透過全新現代化研究設備，進行研發與品檢，提升產品品質。■

早從一九八九年，大成就開始進軍布局，在印尼、越南建立加工廠、蝦苗廠，將當地純淨海域自然放養的根島生態蝦、野放草蝦、白蝦、螃蟹依循潮汐古法捕撈後，活蝦現剝急凍處理，鎖住天然鮮甜蝦味，以鮮食或加工食品型態銷往歐美日本，也回銷臺灣。

紅燒素牛肉麵以其細膩的口感獲得認可，榮獲臺北市食品創新獎（二〇二二年）和布魯塞爾國際美食學院卓越品味獎（二〇二三年）。



散步雞蛋

益活雞清胸肉

程不使用抗生素的「益活雞」，從喝的第一口水、吃下的第一口食物就含有為益活雞特別開發的益生菌配方，以及全植物性飼料和植萃精華，加上高標準的飼養管理、根據農場客製防疫計劃，讓雞隻健康舒服地長大。從居住的環境到入口的營養都追求純淨、健康，肉質比一般白肉雞更鮮嫩清甜。



生食級雞蛋

的特色，透過與經驗豐富的農民契約合作，在純淨環境下飼養，配合大成的飼養管理以及營養配方，造就肉質鮮嫩、汁多爽口的特色。二百四十天熟齡孕育的黑蜜豬，直接烹調就能品嚐到圓潤的熟成香氣，肌肉纖維細膩且柔軟，肉質鮮嫩多汁，油脂豐富不膩，餘味淡淡香甜。

永續創新 植物肉、生態根島蝦、寵物食品

隨著節能減碳呼聲高漲，彈性素食者愈來愈多，大成 neofoods 植物肉開始行銷美國、日本、韓國和香港受到各界重視。今年首創常溫調理包，推出日式咖哩燻菇蔬牛腩、法式松露佐菇蔬牛腩兩款新品。neofoods 為消費者提供動物以外的蛋白質食物來源。植物肉的成份來自於大豆、大米、小麥和海藻等。研發團隊採用綜合生產技術，將植物蛋白加工，做出質地口感與真肉相似的食品，零膽固醇，具纖維質和維生素 B 12，富含蛋白質，也適合加工，滿足廣泛的烹飪需求。

黑蜜豬

