

## 日本品質，在地生產 臺灣烘焙業最佳麵粉與雞蛋

# 國成麵粉與大成鮮蛋 2025<sup>在</sup>臺北國際烘焙暨 設備展共同亮相

■ 協調中心 趙敏夙

**麵**粉和雞蛋是所有明星烘焙產品背後最重要的兩大元素，選好雞蛋，能展現蛋糕甜點的濃、純、香，用對麵粉能讓烘焙產品口感香味與眾不同。大成集團與日本昭和產業強強聯手，臺日合資的國成麵粉，引進專業配粉技術，提供各種精緻專業麵粉。大成鮮蛋建立全臺唯一從種雞、飼料、養殖、洗選、加工、冷藏物流全管理體系，也推出全臺第一顆可生食雞蛋，並可量身訂做高品質調味液蛋，是烘焙業者的最佳幫手。

大成集團與昭和產業，在臺灣和日本農畜科技、食品加工等相關領域，雙方均執牛耳。雙方在麵粉和蛋品產業成立合資公司，符合日本高品質的麵粉與雞蛋，在臺生產，帶動國內產業升級，也提供烘焙業者最有效率最完整的解決方案。

臺日合資的國成麵粉廠引進昭和產業在日本的研發與技術，精進製粉

技術，更新機器設備、以日本品質、臺灣在地生產，提升產品價值、加值服務。在日式麵食的市場上獲得許多知名餐飲企業的青睞，亦擁有許多與烘焙相關的大型與中型企業用戶，如：日系麵包廠、好市多的烘焙供應商，及麥當勞供應商，都肯定國成麵粉的品質，國成將持續秉持引進日本麵粉製粉技術及品質要求，協助臺灣的烘焙、甜點業者快速地提升產品的多元性與精緻性。

大成鮮蛋是全臺唯一從飼料、養殖、洗選、加工、物流配送到銷售，全程溯源，嚴格控管。臺日合資的昭成蛋品廠，生產洗選與加工蛋品皆擁有全世界最先進的雙塔自動全溫控智慧倉儲，記錄每批蛋的牧場、規格、





日期、儲位等，由電腦系統精準管理，完整溯源也保持最佳鮮度。更同步採用日本第一的 NABEL 洗淨乾燥技術，每顆雞蛋透過高速影像分析以及聲納、光譜檢測設備，嚴格把關雞蛋內外品質，每一顆雞蛋至少得通過上百道管控重點。最引以為傲的是導入日式職人一生懸命的精神，昭和產業指派永島正紹顧問長駐臺灣，用鮮度、溫度、速度的三度管理，確保品質。

明」。每一顆大成可生食雞蛋都能達到極致的「鮮、純、香」，蛋白Q彈、蛋黃香濃無腥昧，任何熟度都安心美味！並邀請藝人隋棠作為品牌大使共同推廣「上品語鮮蛋」。

深獲烘焙業者好評的大成鮮蛋專業液蛋，擁有三大優勢，一、業界最高等級工廠，榮獲 FSSC 22000、ISO 22000、HACCP 等國際食品安全驗證，二、原料、生產全程一百項以上的安心檢驗！三、預配液蛋調和尖端技術，例如 CAS 認證液蛋、調味液蛋等，提供烘焙業者更安心便利的選擇。■