

第 20 屆中小企業創新研究獎

申 請 書



申請標的名稱：福釀坊醋飲

申請類別	☐ 資訊與電子類 ☐ 機械與自動化類 ☒ 材料與生技類 ☐ 服務類 ☐ 綜合類 (請依據標的屬性自行勾選申請類別)		
公司名稱	揚大生技有限公司		
負 責 人	蔡福良		
電 話	XXXXXX		
傳 真	XXXXXX		
聯 絡 人	XXX	分機	

一、申請企業基本資料

【表1】

企業名稱	(中文)揚大生技有限公司		行 業 別	☒ 製造業、營造業、礦業、 及土石採取業 ☐ 其他	
	(英文) YANGDA BIOTEC				
主要營業項目	微生物技術產品開發				
統一編號	53285384		設立日期	民國 99 年 12 月 29 日	
公 司 登記地址	() 郵遞區號		電話/分機	***	
	***		傳 真	***	
工廠地址 (製造業必填)	() 郵遞區號		電話/分機	***	
	***		傳 真	***	
網 址	http://www.yangda.com.tw/				
聯 絡 人	***	職 稱	***	行動電話	***
e-mail	***				
企 業 負 責 人	(中文)***		職 稱	(中文)**	
	(英文)***			(英文)**	
研發單位 主 持 人	***		職 稱	**	
實 收 資 本 額	*****元		101 年平均 員工人數	**人	
101 年申報營業淨額		***元			
101 年投入研發經費總額		***元			
101 年研發比例 (研發經費總額/營業淨額)		*. **% (本項若低於 2.0%不得申請)			

註1：營業淨額係指：營業收入總額減去銷貨退回及銷貨折讓。

註2：研發經費係指用於下列用途之費用：

- | | |
|--|--------------------------------|
| (1)研發人員人事及培育費用 | (5)專為研發而購買的專利權、專門技術及著作權之當年攤折費用 |
| (2)改進生產及管理技術費用 | (6)委託大專院校研究機構辦理研究工作之費用 |
| (3)供研發用之圖書、樣品費用、消耗性器材及原料費用、設備儀器之當年折舊費用 | (7)開發新產品之技術及市場調查研究費用 |
| (4)專供研發單位使用建築之折舊費用與租金及維護費用 | (8)其他經主管機關及財政部專案認定屬研發之費用。 |

註3：員工人數係依據勞保局101年1~12月核發之「勞工保險局保險費明細」之人數為基準。

註4：「申請企業基本資料」用於主辦單位與執行單位辦理獎項審查及後續聯繫之用。

二、申請獎勵標的資料說明

【表2-1】

(一)申請標的名稱

中文：福釀坊洛神醋、蜜棗醋

英文：FU NIANG FANG Vinegar roselle 、 jujube

申請標的為有形產品者，請將照片/圖片貼於此處《電子檔亦可》





[illegible]

如篇幅不足，請自行增加頁數

(二)申請標的說明(包括用途及創新特色)

洛神花內含豐富有機酸、礦物質等多種營養成分，並具富含花青素，具有抗氧化能力、肝臟保健功效及預防心血管疾病等效果。而近年來養生保健觀念日漸風行，健康醋集營養、保健、食療等功能為一體的新型飲品，初步研究發現洛神花抗氧化成分於酸性環境中保存較佳，因此值得進一步將洛神花與健康醋結合，加工製成全方位的現代保健食品。本產品採用饋料批式發酵，將洛神花製成醋，此方法為一種半批式培養(Semi-Batch Culture)，它是介於批式發酵和連續式發酵的操作，此技術有別於傳統方法以米醋浸泡方式，以增加產品風味與品質；最後再以薄膜過濾技術進行殺菌與澄清，由於薄膜過濾操作條件溫和，風味物質與營養成分不易被破壞，因此可將產品去蕪存菁，提高產品價值與品質。洛神醋具地方特色，可與在地文化和民情風俗結合，以說故事、賞美味、話文化為核心，推廣原住民文化，提升觀光與產品價值，讓美味吃進肚子，文化長存於腦中，達到永續經營。

1. 堅持選用臺灣原料，以臺灣農產特色，創造臺灣在地文化，提高產品價值與振興臺灣農業。
2. 創新釀造工法，以微生物發酵技術與生物技術，增加產品特有風味，提高產品品質。
3. 薄膜過濾技術，將產品澄清及殺菌，減少加熱殺菌的破壞，保留產品風味及營養。
4. 產品包裝設計，臺灣生技產業者唯一獲得多項國際包裝設計獎如 2012 德國紅點、2012 德國 IF、2013 比利時 ITQI 頂級美味獎章…等。

【表 2-3】

(三)申請標的研發創新與運用概況(請以文字或數字具體說明)**1. 申請標的研發創新**

(1)開始於 99 年，完成於 101 年 5 月(* 非101年研發完成之標的不得申請)

(2)以上期間本標的已投入研發金額 ** 元，研發地點：屏東

2.申請標的生產或運用情形：(101 年 1 月 1 日至 102 年 5 月 31 日止)

(1)量產運用於 101 年 5 月 1 日

(2)運用地點：臺灣

(3)已生產或運用數量：** 件

(4)銷售額：內銷元、外銷**元(外銷國別:新加坡、大陸)

銷售額佔公司總營業額比例：**%

(5)申請標的之市場佔有率：國內**%；國外**%

3. 整體研發概況(以文字具體說明)

由於製醋的發酵過程為決定產品品質好壞最關鍵的因素，然而其中經過複雜且繁複的程序，生產原料如菌種的好壞、或是溫度與濕度等環境的控制等，都需要相當專業技術，因此進入障礙頗高。真正的純釀造醋是由原料(穀類、水果)先經過酒精發酵成為酒，再經過醋酸發酵而成，時間一般需要3到6個月，生產週期長，製作成品高，對人體才能起到保健作用；但由於沒有行業標準，市場上不少以化學合成醋添加果汁勾兌而成，缺乏微生物發酵生產的特有風味，由於成本低、技術低，因此飲用醋產品品質良莠不齊，價格亦混亂。醋依不同的原料、不同的製法，可分成許多種不同的醋。

本公司採用微生物發酵技術，利用微生物將原料營養成分轉化成人體易吸收的小分子，與釀造微生物與酵素反應所產生的特殊香氣，更增添產品風味；搭配自行研發設計發酵槽，為生產菌株量身打造最舒適的環境，提高生物活性與生產效率。並以生物技術研發更優質的菌種，提高產品品質。此外，產品的澄清及殺菌採用低溫薄膜過濾技術，濾除掉雜質，保留原料中的營養，將新鮮風味保存下來，使口感香醇濃郁，提高產品的品質。

產品包裝是與消費者最直接的接觸，產品透過包裝藝術，讓消費者可以理解產品內涵與理念，深層的文化意涵，提升消費者的購買慾；除此之外，產品更是藝術品，結合文創藝術提高產品價值與話題性，賦予產品一個新的生命與故事，足以感動人心，臺灣農產品透過文創的形式，才能將文化意涵注入農產品，使其成為具有故事力之文創農產品，本產品素淨的玻璃瓶象徵著醋自然、純粹的本質，清爽的呈現出醋本身的清透色澤，瓶口醋細緻的矽膠材質封口以手工逐瓶製作，賦予每一瓶醋獨特的個性，也更顯萃取得來不易。

外包裝用極簡單的方式凸顯出再生紙材本身的美，而代表不同口味的彩色紙藤則讓樸質、簡約的外表上添加一筆亮點。獲得多項包裝設計獎如2012德國紅點、2012德國IF、2012比利時Pentawards、2012台灣金點設計獎及屏東縣六堆精品獎，更於2013年5月獲得比利時iTQi頂級美味獎章的殊榮，有了面子也有了裡子。

(四)申請標的規劃與執行經過

1. 原料在地化

臺灣農產品產量有限，價格無法與中國大陸、越南等新興國家相比，但臺灣品質世界馳名，以少量或限量多樣性朝向精緻美學路線發展，例如有機無毒方式。以本土化原料為特色，以創新研發食品加工技術，提升農產品附加價值，才能幫助到臺灣基層的農民，提高農民所得，改善農民生活，長遠來看更可以帶動臺灣整體經濟。尤其，在食品安全事件發生頻繁，食品衛生安全日益受到重視，臺灣廠商的品牌與良心道德較多數新興國家更加受到消費者信賴，更是臺灣的優勢之一。

2. 研發多樣化

透過不同計畫，除了創新加工技術，改良製程，提升效率，提高產品品質之外。並以單一種原料，去開發出多樣性獨特且優質的產品，賦予產品新生命，進而達到百花齊放之境界。

3. 產品品牌化,

藉由高品質的產品，建立自有品牌-福釀坊，藉由品牌與理念的分享，培養忠實的消費群或粉絲，由優質產品認同品牌，再從品牌回饋至其他產品，品牌代表企業形象、文化及精神，即是核心價值，可以是產品的生命，如此才能感動他人，造成風潮，以利將臺灣特色與精神行銷國際。

4. 行銷主題化，

利用獨特的觀光資源結合當地當季的食材推出各形各色的食品或特色餐或用品，並舉辦節慶活動行銷在地文化，並針對各地特色或特殊場合推出符合產品的故事結合當地文化增加話題性及其他附加價值，例如每年台東金峰鄉在洛神花產地舉辦洛神花祭，屏東林邊鄉的石斑魚節、台灣國際豬腳節…等，透過與風土民情的結合，可以增加農產品的獨特性，進而產生差異化，區隔市場。可以發展成為產品，與在地文化和民情風俗結合，以說故事、賞美味、話文化為核心，推廣原住民文化，提升觀光價值，讓美味吃進肚子，文化長存於腦中，如此地

方特色才能永續經營。

5. 包裝藝術化

產品包裝是與消費者最直接的接觸，產品透過包裝藝術，讓消費者可以理解產品內涵與理念，深層的文化意涵，提升消費者的購買慾；除此之外，產品更是藝術品，結合文創藝術提高產品價值與話題性，賦予產品一個新的生命與故事，足以感動人心，臺灣農產品透過文創的形式，才能將文化意涵注入農產品，使其成為具有故事力之文創農產品，而非僅只是注重包裝的產品。例如德國紅點博物館蒐集了世界最豐富的現代設計作品，其中不乏食品及生活用品。

如篇幅不足，請自行增加頁數

【表2-5】

(五)申請標的獲得/國內外專利權之紀錄

☒ 無

☐ 有（請詳填下列表格）

* 請依序檢附相關證明文件影本

已核准										
附件 編號	核准國家 (請註名國別)	名 稱	日期	證號 (非發文號)	取得核准 (請勾選)			與申請標的相關 (☒)		
					發明 (☒)	新 型 (☒)	新式樣 (☒)			

尚未核准（包含申請中及公告階段）										
附件 編號	申請國家 (請註名國別)	申請中 (☒)	公告中 (☒)	名 稱	日期	發文字號	發明 (☒)	新 型 (☒)	新式樣 (☒)	與申請標的相關 (☒)

※請說明上述已核准專利與本申請標的之關係

如篇幅不足，請自行增加頁數

【表 2-6】

(六)申請標的曾獲得國內外得獎紀錄、標準、認證、登記著作權.....等之紀錄

☐ 無☒ 有（請詳填下列表格）

編號	名 稱	取得(核准)日期/字號	國名/機構名稱	與申請標的相關 (√)
1	六堆精品	2012.05.25	屏東縣政府	√
2	金點設計	101GP-02-006	臺灣創意中心	√
3	pentawards	Bronze Pentaward 2012 Luxury – Limited editions, limited series, event creations. Brand: YANGDA BIOTEC – FU NIANG FANG Vinegar	比利時	√
4	RED DOT	04-1616-2012CD FU NIANG FANG Roselle Vinegar	德國	√
5	IF	245-104157 2013 FNF Roselle Vinegar	德國	√
6	iTQi	2013.05.06	比利時	√

* 請依序檢附相關證明文件影本

如篇幅不足，請自行增加頁數

三、申請獎勵標的評審項目說明

【表3-1】

(一)申請標的之創新性 (佔評審權重35%)

撰寫重點

1. 同類競爭標的之現況。
2. 與同類競爭標的在創新上之差異。(例如：設計理念、市場/產品成熟度、開發創意等)
3. 本標的之創新程度。(例如：新穎性、創新價值、創新之資訊/網路應用之策略、智慧財產權等)
4. 本標的在安全性及環保等方面之考量。(例如：製程、產品、流程或服務等)

說明：

創新價值

1. 本公司醋產品都是由微生物發酵而成，首先將原料經酵母菌，酒精發酵釀製成酒，再將酒進行醋酸發酵後產生醋酸。而果醋顧名思義就是用水果中的碳水化合物經過發酵後產生有機酸。一般來說果醋的製作流程很複雜，必須先將水果釀成酒，再釀成醋，經過了兩次發酵、兩次釀造，生產的時間至少 3 個月到 6 個月，比較久的還要一年，製作成本很高。而市面上多為調和醋，利用果汁或香精加上合成醋來冒充果醋；或者是以米醋浸泡水果、果汁，未經微生物發酵轉化的方式，由於技術門檻低，製作快速，成本低，因此此種產品大行於市。事實上，市面上有超過一半的醋飲是用醋精、糖精、香精加水調製的“三精一水”，非但沒有任何營養價值，其中食品添加的部份，還會對身體造成傷害。
2. 產品的澄清及殺菌採用低溫薄膜過濾技術，濾除掉雜質，保留原料中的營養，將新鮮風味保存下來，使口感香醇濃郁，提高產品的品質。由於薄膜過濾操作條件溫和，風味物質與營養成分不易被破壞，因此可將產品去蕪存菁，提高產品價值與品質。
3. 原料在地化，臺灣農產品產量有限，價格無法與中國大陸、越南等新興國家相比，但臺灣品質世界馳名，以少量或限量多樣性朝向精緻美學路線發展，例如有機無毒方式。以本土化原料為特色，以創新研發食品加工技術，提升農產品附加價值，才能幫助到臺灣基層的農民，提高農民所得，改善農民生活，長遠來看更可以帶動臺灣整體經濟。尤其，在食品安全事件發生頻繁，食品衛生安全日益受到重視，臺灣廠商的品牌與良心道德較

多數新興國家更加受到消費者信賴。

4. 產品包裝設計，本產品獲得多項包裝設計獎如2012德國紅點、2012德國IF、2012比利時Pentawards、2012台灣金點設計獎及屏東縣六堆精品獎，品質上更獲得2013比利時ITQI頂級美味獎章殊榮等。臺灣食品業少數獲得多項國際大獎。

如篇幅不足，請自行增加頁數

(二)申請標的之實用性 (佔評審權重35%)**撰寫重點**

1. 本標的在產業上的利用價值。(例如:商品化效益、供給需求、客源分析、產業發展示範性、對國內產業發展之關聯性等)
2. 與同類競爭標的在實用上之差異。(例如:實用機能、降低成本、品質提昇、附加價值提高及對市場的衝擊程度等)
3. 本標的在開發低成本量產技術及產品上之程度。
4. 本標的實施後對企業內/外部產生之有形及無形效益及影響。(例如:員工士氣提昇、企業形象、顧客關係的改變、市場的接受度、客訴率、具體效益之預測值比較等)

說明:

1. 伴隨國內消費者健康意識之提升以及社會人口結構日益趨向中高齡化，增加了對保健食品之需求，促使健康類食品商機受到高度重視，對消費者健康的關心程度提升，食品的安全及健康、養生的概念也日益風行，對此類食品的需求呈現急速成長，尤其是近年來食品安全事件頻傳，更增進許多優質產品進入市場的機會與空間。而化學合成醋將會逐漸被純釀造醋取代。整體醋市場可分成料理醋及健康醋兩大類。這幾年，全民健康意識高漲及美顏瘦身話題延燒，醋品市場快速成長，而日本的飲用醋市場從 2003 年就超越料理醋(許嘉彬 2005)，而台灣的健康醋市場規模在 2004 年也超越料理醋(戴均如 2010)，而且每年至少以 5%幅度成長，顯示高附加價值的健康醋(飲用醋)有相當大的發展空間。
2. 由於製醋的發酵過程為決定產品品質好壞最關鍵的因素，然而其中經過複雜且繁複的程序，生產原料如菌種的好壞、或是溫度與濕度等環境的控制等，都需要相當專業技術，因此進入障礙頗高。真正的純釀造醋是由原料(穀類、水果)先經過酒精發酵成為酒，再經過醋酸發酵而成，時間一般需要 3 到 6 個月，生產週期長，製作成品高，對人體才能起到保健作用；但由於沒有行業標準，市場上不少以食醋加果汁勾兌而成，缺乏微生物發酵生產的特有風味，由於成本低、技術低，因此飲用醋產品品質良莠不齊，價格亦混亂。醋依不同的原料、不同的製法，可分成許多種不同的醋，如釀造醋、調和醋、浸泡醋、化學合成醋…等。而本公司為釀造醋，完全不添加化學合成醋及香精或香料。
3. 針對每種原料特性的不同，研究在釀造過程中微生物菌種最佳生產條件，與自行選培養

之菌種及研發設計組裝發酵槽，以利整個生產流程可以穩定快速的進行。並利用生物技術篩選與改良優質菌種以提升生物活性及生產效率。此外，產品的澄清及殺菌採用低溫薄膜過濾技術，濾除掉雜質及微生物，保留原料中的營養，將新鮮風味保存下來，使口感香醇濃郁，提高產品的品質。

4. 推廣醋飲文化，由於國內及中國大陸醋飲產業發展已久，但品質及技術卻良莠不齊，除了缺乏行業標準之外，消費者對醋的認識也不足，因此藉由真正的純釀洛神醋，讓大眾可以了解品質良好的醋，與正宗製醋的原理技術，提供正確健康的醋飲文化。且積極地將產品洛神醋與生產地做連結，例如洛神的特色餐飲開發、舉辦洛神文化慶典等活動，由推銷計畫的產品，進而帶動文化的推廣，增進旅遊觀光的收益，提高產品的附加價值。
5. 參與國內與國外的食品展，舉辦試飲活動，推廣醋飲文化，增加產品在市場上曝光度，提升臺灣品牌能見度。與消費者做直接接觸，了解真正的市場需求，及值得改善的缺失；與廠商交流，交換經營、管理、研發創新、行銷…等經驗，以及未來合作的可能性。

如篇幅不足，請自行增加頁數

(三)申請標的之國內外競爭力 (佔評審權重20%)

撰寫重點

1. 本標的之國內外競爭力優勢。(例如：市場獨特性、產品生命週期、市場區隔及價格定位、成長能力、國內外需求之有效性等)
2. 本標的之延伸性發展或行銷策略之構想。

說明：

1. 近年來中國大陸經濟高度逐年成長，所得水準也上升同時，對消費者健康的關心程度提升，食品的安全及健康、養生的概念也日益風行，對此類食品的需求呈現急速成長，尤其是近年來食品安全事件頻傳，更增進本產品進入中國市場的機會與空間。2007年HealthFocus International 即針對全球五大洲32 個國家，如西歐的法國、德國、荷蘭、英國；南歐的西班牙、義大利；拉丁美洲的阿根廷、巴西、墨西哥及中國大陸和印度等地的消費者，調查其重視之保健功效，研究發現全球消費者重視的保健功效以抗疲勞及抗壓為主。而本公司產品健康醋，自古以來除了被當作美味的調味料之外，對人體也有保健的功效，具有調整體質效果、消除疲勞、平衡血液酸鹼值、幫助消化、預防衰老、擴張血管、增強腎功能、增強肝臟功能、提高腸胃的殺菌力、美容護膚及預防肥胖等(林俊宏 1999；吳鳴鈴 1999)，亦符合其中幾項健康聲明，是具有高度潛力的健康保健食品之一。
2. 以台灣原料為特色，創新食品加工技術，及嚴謹的台灣食品法規規範下。尤其，在三聚氰胺與塑化劑等食品安全事件發生頻繁，食品衛生安全日益受到重視，臺灣廠商的品牌與良心道德較多數新興國家更加受到消費者信賴。
3. 多項國際大獎加持下，2012德國紅點、2012德國IF、2012比利時Pentawards、2013比利時ITQI頂級美味獎章殊榮，讓消費者可以更有興趣理解產品內涵與理念，深層的文化意涵。
4. 產品發展策略以健康、創意與行銷做整合，以臺灣特有特色農產品，經由食品加工技術研究開發，提升產品特色，增加農產品附加價值，並與臺灣在地的自然、地理、民俗及人物環境做結合，形成特有的文化創意產品。再經由行銷管道開闢與企業化經營，帶動臺灣農業轉型，提高農產品價值，改善臺灣農民生活，發展觀光資源，進而提升臺灣國際知名度。

【表3-4】

(四)申請企業之目前及中長期研發構想及營運 (佔評審權重10%)

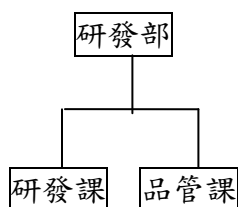
撰寫重點

1. 目前之研發概況。(含現行研發組織、設備及人力投入情況、研發計畫之控管作業等)
2. 未來3~5年之研發構想。(例如：研發重點、人員、設備、經費配置及投入、外部資源運用、研發策略與方法、預期成果等)
3. 未來營運規劃構想、方向及品牌建立。

說明：

1.研發部門組織

1.1. 組織圖



1.2. 職稱及專長說明

序號	專職人員	職 稱	本業經驗	到職日(年資)	專 長
1	蔡福良	總經理	7 年	99/12/29	食品加工技術開發、 自動化與自動控制、 再生能源應用
2	張毓萱	經理	7 年	101/01/01	食品分析、食品化學 、營養評估、 保健食品機能性分析
3	許哲榕	經理	3 年	101/05/01	食品微生物學、釀酒 技術、微生物發酵技 術
4	林建宏	課長	3 年	102/03/01	食品加工、中餐烹飪

1.3.研究設備

設備名稱	規格及廠牌	數量	說明
無菌操作台		1	
薄膜過濾機		1	
電子顯微鏡		1	

2. 研發目標

微生物技術及產品開發

2.1. 研發策略

利用食品微生物技術、食品加工技術改良、釀造機械設計與創意行銷技術應用至相關產業，與國立屏東科技大學產學合作補強研發技術能力。

2.2. 研發重點項目

- (1)臺灣特色農作物開發
- (2)糖化菌株、釀酒菌株、釀醋菌株、、、等益生菌之篩選
- (3)發酵設備設計與製造
- (4)釀造文化之推廣

3.未來營運規劃構想、方向及品牌建立將朝向以臺灣形象為主體，從原料、加工、生產、包裝至成品，皆在臺灣完成，以臺灣優質的原料與技術，加上正派的企業道德良心，於日本、新加坡、中國大陸等保健養生概念風行之地區，參加健康食品或特色食品等展覽並舉辦試飲，增加品牌曝光度。

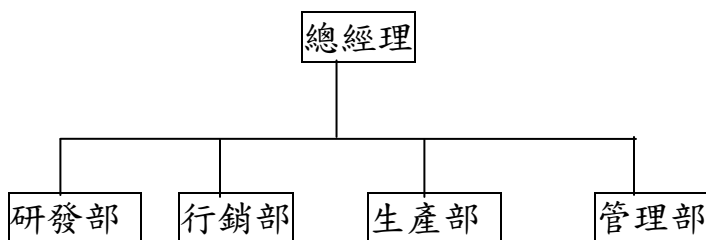
如篇幅不足，請自行增加頁數

【表3-5】

企業組織圖(請繪出企業組織圖，並標示出各部門、研發隸屬單位及人員編制)

說明：

(一)全公司組織圖及各部門工作執掌

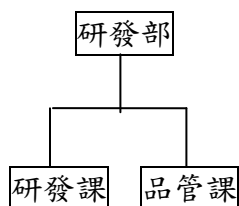


部門	工作職掌
總經理室	(1) 經營管理： A. 企業經營環境分析與策略研擬。 B. 有關全公司生產、營銷、長期計劃、利潤及費用政策之研擬。 C. 專案計劃與專案改善作業。 D. 經營管理情報之蒐集與提供事項。 (2) 內控稽核： A. 遵行已定政策及命令，貫徹應行檢核事項。 B. 營運管理、各項業務及成本控制等之應行檢核事項。 C. 生財器具、各項設備及有關採購等之管理、使用保養之檢核。 D. 其他有關內部稽核與內部控制事項。 (3) 採購管理事務： A. 公司有關採購計劃之擬訂與執行。 B. 採購專業制度之建立與成本分析。 C. 原物料、機器設備、工程、五金等之採購管理。 D. 原物料市場行情動態分析。
行銷部	(1) 國內、外客戶之產品推銷及促進活動。 (2) 營業所及國外市場營業計劃之研擬執行。 (3) 營業所、國外預算之編制及費用之控制。 (4) 貨款之收繳與催收。 (5) 客戶抱怨之處理。 (6) 市場營業情報之蒐集呈報。 (7) 國內、外客戶的開發與管理。 (8) 銷售目標、策略之檢討及建議。 (9) 銷售促進活動之配合事項管理。 (10) 營業所財產之維護與管理。 (11) 客戶訂單處理、額度控管。

	(12)產銷協調及銷售預計統籌等事項。
生產部	(1)掌理產品之生產計劃、生產技術、品質管制、產品製造、進度管理、現場管理、倉儲管理、設備維修及工作場所等相關事宜。 (2)生產部預算之編訂、執行與控制。 (3)配合業務部門達成產銷協調目標。 (4)負責年度生產目標、年度人員、設備需求及生產效率之預估。 (5)擬定工廠操作效率、成本分析及改進方案。 (6)收集客戶退貨原因、客戶申訴及製造不良之原因，加以改進。 (7)依據全廠生產情況，掌控生產進度，必要時召開生產協調會議。 (8)計劃、檢討機械動力設備，保養制度實施成效。
研發部	(1)新產品開發及舊產品變換之企劃、分析、評估等計劃研擬。 (2)產品利潤計劃及開發成本之研判、分析、估算。 (3)有關產品之經濟情報、市場活動及競爭廠商產品情報蒐集分析。 (4)設計技術標準之建立與執行檢討及修正。 (5)協助由生產至銷售服務上的技術、品質、成本等問題之解決。 (6)客訴問題處理及技術服務。 (7)有關品質關係之教育訓練及品質活動之計劃及執行。 (8)有關品質資料之蒐集、彙整，及對策處理。 (9)產品品質標準及製程條件之制定。 (10)進料檢驗、製程檢驗、成品檢驗的擬定與執行。 (11)各檢驗點品質異常之處理、分析及改善動作之追蹤。 (12)外包品質之管理、信賴度試驗。 (13)對內、對外有關產品品質及品管事項之聯繫。
管理部	(1)負責公司人事、薪資、勞務、福利等管理制度之擬訂與考核事項。 (2)檢討現行管理制度之得失與設計改進方案。 (3)策劃公司各項人力資源管理工作。 (4)公司資產之管理。 (5)有關股票事務制度之研擬、設計及改善事項。 (6)其它有關人事、總務、行政等方面事宜。

(二)研發部門組織

1. 組織圖



2. 職稱及專長說明

序號	專職人員	職 稱	本業經驗	到職日(年資)	專 長
1	蔡福良	總經理	7 年	99/12/29	食品加工技術開發、 自動化與自動控制、 再生能源應用
2	張毓萱	經理	7 年	101/01/01	食品分析、食品化學 、營養評估、 保健食品機能性分析
3	許哲榕	經理	3 年	101/05/01	食品微生物學、釀酒 技術、微生物發酵技 術

如篇幅不足，請自行增加頁數

四、企業最近3年之整體研發創新概況

【表4】

項目 年份	研發創新重點(註 1)	成效概述(註 2)
99年	籌備中	
100年	1. 採用台灣各地農產品進行產品開發，包括台東金峰鄉洛神花、台東金峰鄉咖啡、台北三峽抹茶、彰化花壇花草、台南梅嶺梅子、屏東高樹鄉蜜棗…等。 2. 洛神.咖啡契作，並進行有機認證。 3. 篩選及鑑定微生物，進行酒類與醋類釀造。 4. 進行醋飲料市場調查與感官品評。	洛神花及咖啡通過有機認證
101年	1. 產品包裝設計，並參加包裝設計競賽。 2. 產品開始販售，並參加國內各大展覽，如、國際食品展、伴手禮展、客家六堆精品展…等。	1. 獲得 2012 台灣金點設計獎 2. 獲得 2012 德國紅點設計獎 3. 獲得 2012 德國 IF 設計獎 4. 獲得 2012 比利時 Pentawards 設計獎 5. 獲得 2012 六堆精品獎 6. 入圍 2012 屏東伴手禮
102年	1. 參加比利時 iTQi 國際風味暨品質評鑑。	1. 2013 比利時 iTQi Superior Taste Award 評鑒，獲得頂級美味獎章

註1：研發創新重點部份請具體說明主要構想及項目。

註2：成效部份係指當年開發、上市、取得專利權、標準、認證、參展、提高之附加價值、節省成本、品質良率改善、投資之效益等。

如篇幅不足，請自行增加頁數

五、企業近5年申請政府補助及運用國內研發資源之紀錄

【表5】

(一)政府相關單位補助計畫			
附件編號 (請依序排列)	執行日期	計畫名稱	機關名稱
(二)學術機構研發資源應用			
附件編號 (請依序排列)	執行日期	計畫名稱	機關名稱

如篇幅不足，請自行增加頁數

六、切結書

(一)本企業申請第20屆中小企業創新研究獎之申請標的1. ☒ 本標的未曾獲政府機關補助☐ 已(曾)獲(請勾選)下列補助

- ☐ 主導性新產品開發輔導計畫-工業局 ☐ 協助傳統產業技術開發計畫-工業局
☐ 中小企業即時技術輔導計畫-工業局 ☐ 數位內容產業發展補助計畫-工業局
☐ 地方產業創新研發推動計畫-地方政府 ☐ 業界開發產業技術計畫-技術處
☐ 小型企業創新研發計畫-技術處 ☐ 服務業創新研發計畫-商業司
☐ 創新科技應用與服務計畫-技術處
☐ 創新技術研究產學合作-國科會科學園區
☐ 高科技設備前瞻技術發展計畫-國科會科學園區
☐ 農業生物技術研發成果產業化計畫-農委會
☐ 促進農業企業研發輔導計畫-農委會
☐ 中小企業創新服務憑證補助-中小企業處
☐ 其 他 _____ (請填寫)

☐ 申請中 _____ (請填寫)

2. ☒ 本標的未曾獲政府機關獎項獎金

☐ 已(曾)獲 _____ 獎獎金

☐ 申請中 _____ (請填寫)

(二)本企業符合中小企業認定標準 (請擇一勾選)

• 製造業、營造業、礦業及土石採取業

☒ 實收資本額在新臺幣8,000萬元以下之企業

☐ 實收資本額在新臺幣8,000萬元以上，經常僱用員工人數未滿200人之企業

• 其他(前項規定外之其他行業)

☐ 101年營業額在新臺幣1億元以下之企業

☐ 101年營業額在新臺幣1億元以上，經常僱用員工人數未滿100人之企業

(三)101年研發比例等於或高於2.0% ☒ 是 ☐ 否

並保證申請標的為自行研發且絕無侵犯他人專利、著作等相關智慧財產權，且填報資料正確無誤。

此致

經 濟 部

中 小 企 業

處

申請企業印鑑： _____

負責人印鑑： _____

中華民國102年_5_月_**_日

※ 得獎企業若經查證有違反申請須知規定或不實陳述者，將追繳其獎狀及獎助金，且應負法律責任。

※ 申請本獎勵之企業有提供相關佐證資料以供審查之義務。

※ 得獎企業有配合編製專輯及參加相關活動之義務。

※ 得獎企業需配合公布相關聯絡資訊、申請企業需配合將申請資料提供經濟部中小企業處作為相關輔導業務使用。

本切結書中需打☒處因牽涉獎勵方式不同(請參考申請須知三、獎勵方式)，請務必確實填列。

申請資料查核表

請逐項確認並勾選於檢核確認欄位

項目	項次	檢核資料	檢核確認	備註
申請書內容	01	申請企業基本資料(表 1)	V	
	02	申請獎勵標的資料說明(表 2-1~2-4)	V	
	03	申請獎勵標的獲得/申請國內外專利權之紀錄(表 2-5)	V	需檢附相關證明文件
	04	申請獎勵標的得獎、認證等之紀錄(表 2-6)	V	需檢附相關證明文件
	05	申請獎勵標的之創新性(表 3-1)	V	
	06	申請獎勵標的之實用性(表 3-2)	V	
	07	申請獎勵標的之國內外競爭力(表 3-3)	V	
	08	申請企業目前及中長期研發構想及營運(表 3-4)	V	
	09	企業組織圖(表 3-5)	V	
	10	企業最近 3 年之整體研發創新概況(表 4)	V	
	11	企業近 5 年申請政府補助及運用國內研發資源之紀錄(表 5)	V	
	12	切結書(表 6)	V	需加蓋公司大、小章
應檢附相關文件	01	公司登記資料影本 全國商工行政服務入口網 http://gcis.nat.gov.tw	V	可逕行上網查詢列印
	02	工廠登記證明文件影本 (小型工廠者需檢附切結書)	V	服務業免附
	03	國內外專利證明或申請相關文件	無	
	04	其他相關證明文件影本如獲獎紀錄、標準、認證、著作權	V	
	05	政府補助及運用國內研發資源相關文件	無	
	06	商業化或量產證明影本	V	
	07	101 年 1~12 月勞保局核發之「勞工保險局保險費繳款單及明細表」影本	無	以資本額或營業額認定之中小企業免附
	08	101 年度營利事業所得稅結算申報書影本 (含資產負債表及損益表)	V	務必於 6/15 前繳交
	09	光碟資料(含申請書、標的照片、檢附單據等電子檔)	V	
	10	其他相關資料(相片、型錄等)	V	