109 年度花東基金鄉鎮公所提案計畫

花蓮縣鳳林鎮公所申請補助計畫

計畫名稱：

鳳榮地區農會食品加工廠改善計畫

實施期程：109 年 3 月至 109 年 12 月

申請補助單位：花蓮縣鳳林鎮公所

109 年 5 月 15 日「109 年度花東基金鄉鎮公所提案計畫」

鳳榮地區農會食品加工廠改善計畫

提案審查意見回復表

109.05.27

委員	審查意見	意見回復
吳勁毅	1.本案由基層公部門與地方營運團隊密切合作，實為由花東基金支出回應國發推動地方創生之表率。	感謝委員的意見。
	2.請鳳林鎮公所財主單位確認租金計算及委由鳳榮農會經營的依據，確保穩定的合作關係。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p12「五、期程與經費需求」。 1. 租金-每年 20 萬元並收 10 年。 2.盈餘 5%回饋全鎮國中、小學、鎮立幼兒園等，餐餐都有有機豆奶喝。
	3.豆奶目前的銷售通路狀況，及未來產量提升之後銷售計畫。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p2、p3「3、營運規劃」請參閱。
	4.建議從本土/本地黃豆採購/契作農戶的現況與未來計畫中進一步評估，除了黃黑豆面積與量之外，從參與的農戶數量、農戶耕作地點分布等資訊，確認加工效應是否有效嘉惠地方農民，並根據參與生產雜糧農民的特性（年齡、經營面積、技術等），評估是否有積極運用農糧補助資源輔擴大效益的必要性，是否需要公所在行政上進一步協助的地方，以確保達到本計畫初衷。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p9-10，(五)年度工作項目請參閱。

官俊彥	1.計畫書第一頁倒數 11 行，每年產量應更改。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p1 計畫書第一頁倒數 11 行請參閱。
	2.是否推廣契作？原料不足或大豆欠收時該如何應對？	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p9「(3)營運規劃 B、(A)項下說明」請參閱。
	3.舊有設備生產後有沒有足夠的銷售通路，若新設備建成後產能提高會不會導致銷售通路不足而虧損？	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p2、p3「(3)營運規劃」請參閱。
	4.大豆加工是舊產業，替代性高，鳳榮加工廠有何特色？應加入在地元素、舊產品新包裝，否則何以吸引農友將農產品交給鳳榮地區而非羅東等地。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p9、p10「(3)營運規劃」請參閱。
	5.有沒有成為觀光工廠的可能？	遵照委員意見辦理。但依觀光工廠設立之條件，目前工廠廠地腹地小且面臨路寬只有 3.5 公尺，依規至少需 8 公尺以上道路，不符規定。
彭偉族	1.應補上，舊有設備現在還有多少產值或者舊有設備已創造產值，那投入資金後新設備可以創造哪方面的效益及產值。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p2「1、加工設備建置」、p14「六、預期效果及影響」，請參閱。
	2.競爭力？特色？有哪些，否則投資經費卻沒人要用。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p9~p10「(五)年度工作項目 」請參閱。

	3.投入經費後有沒有新設備達到現代化的要求，GHP、HACCP 等前置作業可以帶進計畫中。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p7「3、加工技術導入」請參閱。
	4.能否減少廢棄物？廢棄物的處理？新設備可以節省多少電能、修繕費、衛生條件可否增加？	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p2「(二)計畫目標 1」、p10「(五)年度工作項目 (E)」請參閱。
	5.通路？若有競爭加工廠出現，原料會被瓜分，所以新設備投入後如何增加新通路？	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p2、p3「(二)工作指標」及 p14「六、預期效果及影響」請參閱。
林景川	1.鳳榮豆漿是否有足夠的品牌代表性？能否呈現更多品牌特性？	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p9「(3)A」、P10「(五)年度工作項目 (3)B(D)、C」請參閱。
	2.配合食農教育，食品碳足跡等。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p2「(二)1、」p10「(五)年度工作項目 (3)、B(C)」請參閱。
羅文龍	1.計劃書意見回復表第三點，租金每年 20 萬並收 10 年。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如意見回復表第三點請參閱。
	2.目錄要加上第四點。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 vii「目錄」請參閱。

	3.計劃書第 2 頁，國產大豆公噸與產能箱數有比例予盾，若為國產大豆與進口大豆使用比例的差異，可進一步做說明。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p2「二、〈一〉績效指標」請參閱。
	4.計劃書第 11 頁，回收年期（PB）因租金收益而非無法回收。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p12「表 6 計畫財務評估結果表」請參閱。
	5.計劃書第 15 頁，總經費占比應改為 20%與 80%	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p16「七、財務計畫」請參閱。
	6.計劃書第 20 頁，表的部份已非預估，可寫上實際用量。下面說明部份每年契作公頃數、公噸數可能有誤。	遵照委員意見辦理。本案已修正。請詳如 p21「鳳榮地區農會食品加工廠 108 年黃豆黑豆使用量」請參閱。

109 年 3 月 2 日「109 年度花東基金鄉鎮公所提案計畫」

鳳榮地區農會食品加工廠改善計畫

提案審查意見回復表

109.03.02

項次	審查意見	意見回復
一	本計畫花東基金限用於購買加工設備，請於核定經費下覈實調整計畫內容、規劃合理辦理時程，並據以擬定工作計畫書。	依據審查意見辦理。本案已修正。請詳如 p10「五、期程與經費需求」。
二	本計畫花東基金購買之加工設備產權應登記為政府所有。	依據審查意見辦理。本案已修正。購買之加工設備產權登記為鳳林鎮公所。
三	本計畫加工廠設備建置完成後，應以業者可負擔之合理收費提供其使用，後續請依相關法規辦理。	依據審查意見辦理。本案已修正。委託鳳榮地區農會製造經營。 2. 租金-每年 20 萬元並收 10 年 3. 盈餘 5%回饋全鎮國中、小學、鎮立幼兒園等，餐餐都有豆奶喝。
四	本案中央目的事業主管機關請改列為行政院農業委員會。	依據審查意見辦理。本案已修正。請詳如 p3「三、執行策略及方法」。

目錄

一、計畫緣起.....1

二、計畫目標.....2

三、執行策略及方法.....3

四、期程與經費需求.....11

五、預期效果及影響.....14

六、財務計畫.....16

七、附則.....18

圖目錄

圖 1 一年計畫工作項目.....4
圖 2 加工廠廠域老舊現況.....5
圖 3 加工設備流程示意圖.....6
圖 4 加工設備示意圖.....6
圖 5 標準化製作流程示意圖.....7

表目錄

表 1 計畫績效指標 2
表 2 豆奶產品特性、儲運方式、產品用途及消費對象.....8
表 3 計畫期程查核表 11
表 4 全年度經費表 11
表 5 計畫成本收益表 12
表 6 計畫財務評估結果表 12
表 7 計畫經費需求與財源表.....12
表 8 一年期計畫經費編列表.....16

鳳榮地區農會食品加工廠改善計畫

一、計畫緣起

鳳林鎮過去是國內重要的黃豆產區，幾乎家家戶戶都有種植黃豆，「鳳榮地區農會」在民國 49 年成立全台第一家豆奶食品加工廠，也是花東地區唯一罐頭業食品廠，成立迄今逾 60 年；但自從 1966 年開放大宗雜糧進口，加上政府推動農地休耕政策，國產大豆種植面積直直落，最終不敵價格低廉的進口基改黃豆，使得黃豆與豆奶相關產業逐漸沒落。

根據農糧署統計，我國年進口雜糧逾 800 萬公噸，國產雜糧僅占進口量 6%，為提升國產雜糧進口替代率，農糧署自 105 年起推動大糧倉計畫，輔導國內休耕田地及過剩作物轉植雜糧，東部地區以適地適種原則，發展「有機、友善耕作等特色雜糧產業」。鳳林鎮近年配合政府之小地主大佃農政策及活化休耕政策，並透過大糧倉計畫-推動國產雜糧產業發展方案，107 年起引進並輔導農友生產由花蓮區農改場培育、出漿率高的「花蓮一號」大豆品種，使花蓮轄區黃豆年產量逐年增加，大豆含有豐富的大豆異黃酮，包含黃豆和黑豆，是豆漿、豆腐、豆皮和榨油的重要原料，國產大豆保證是非基改豆，地產地銷、風味好，在新鮮度上更勝一籌，相較於進口大豆，可大幅減少食材運輸里程，減少從國外進口長途運送的碳足跡，降低碳排，而且種植豆類還能友善環境，透過一期種稻，二期種豆水旱輪作，能將空氣中的氮素固定於土壤，提供土壤微生物所需的養分，種植時還能減緩水資源耗費。目前已經契作 10 公頃，每年產量約 20 公噸，未來將逐年增加生產面積到 20、30 公頃。為提升在地黃豆利用及在地加工產銷，推出非基改、百分百的國產豆奶，命名為「慢城豆奶」，採保價收購，為國產雜糧增加新的生產通路，然隨著數十年時間的頻繁使用，現有廠房軟硬體設備已趨老舊，不符合標準化生產，維修費逐年增加，雖已陸續投入部分設備更換，效率及產能未能有效提升，急需優化以符合現代食品加工廠之規範，期能透過加工產線設備改善升級及導入國產雜糧作物多元化加工技術，提高國產豆奶的產製率，並持續推動契產契銷、農商合作及加工加值，期待以消費市場需求的拉力，帶動國產雜糧發展，增加農民收益，重現鳳林鎮黃豆產業的榮景。

二、計畫目標

(一)績效指標

表 1 計畫績效指標

單位：年

績效指標	單位	現況值	111 年目標值
新增工作機會	人	6	10
產品極限產能	箱	40,000 (進口豆：32500 箱、國產豆 7500 箱)	60,000 (國產豆)
國產黃黑豆用量	公噸	3.2	20

(二)工作指標

1、加工設備建置

(1) 目前工廠舊有設備已使用 23 年，因設備老舊耗電量高且常修繕並生產量低，鍋爐使用重油，修繕費需花費 30~50 萬元，不符成本效益，目前每日生產量約 340 箱(12 入*330 cc)，更新設備後鍋爐使用柴油，每日生產量將提昇約 800 箱(12 入*330 cc)以上，降低成本，並減少用電量 20%及燃油量的使用，降低碳排，友善環境。

(2)針對豆奶產品標準化製作流程及末端產能產量，整合匹配適當加工設備，並依據加工設備規畫流程圖，由專業人員進行設備安裝。

(3)透過加工設備更新以及加工殺菌、熱充填技術建置，整合匹配適當加工設備，遵循豆奶生產標準化製作流程安裝加工設備。

2、加工技術導入

(1)進行熱穿透、熱分佈測試，架構豆奶產品 HACCP 計畫書。

3、營運規劃

(1)加工廠目前的行銷通路及代工

①加工廠目前產品的行銷通路除了上架實體店面包括花東

地區各級農會超市、統冠花蓮各分店超市及在地柑仔店也結合花東粽穀客家美食坊網路行銷平台，未來產量提升之後銷售通路將拓展至花東地區以外之各級農會超市及透過搜尋引擎廣告、網路電商平台促銷。

②今年已與縣內在地青農(心地善糧)，用在地黃豆與青仁黑豆代工生產（品牌:伍GO濃)豆奶、黑豆奶產品計1928箱及與君達集團合作用在地黃豆生產迷迭香豆奶計709箱，主要也是推動增加使用國產大豆，雖然目前剛開始合作預計未來會持續增加產量。

(2)加工廠社會責任

持續推動「國產豆奶入校園」活動，運用在地新鮮、健康且為非基改大豆品種，製成的國產豆奶，進入校園供學童飲用，除減少進口運輸的碳足跡，亦達到地產地消的目的。延續 108 年供給花蓮中部國小，待設備更新完成後，產能增加，預計擴展至花蓮、臺東地區國小學童每週三之豆奶供應。

(3)鏈結國際：篩選仰賴大豆進口的國家，透過展會或其它形式，推廣鳳林豆奶，打造鳳林觀光區、鳳林產物的國際品牌形象，以「國際養生飲品」之姿進入國際市場。

三、執行策略及方法

(一)中央目的事業主管機關：行政院農業委員會

(二)主(協)辦機關：花蓮縣鳳林鎮公所

(三)執行方式：花蓮縣鳳林鎮公所辦理

(四)主要工作項目：

鳳榮農會食品加工廠(豆奶加工廠)設立於民國四十九年，是全台最早生產豆奶的農會加工廠，因在地水源取自鳳義里水源地，且經過高溫殺菌，產品無添加防腐劑，所以口感香醇營養豐富，食用起來十分安心，產品銷售遍及全台各地，可說是鳳林鎮之代表商品。為求讓這個擁有歷史及代表性的豆奶產品，能夠更延續下去，讓消費者更加吃得安心，針對加工廠廠區進行全面性提升，工作項目執行架構如下圖 1。

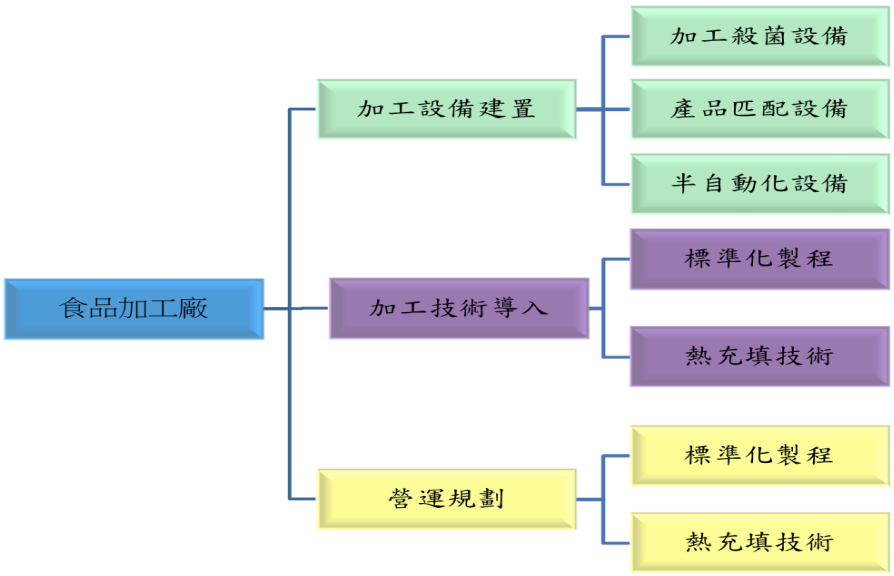


圖 1 一年計畫工作項目

1. 機器設備改善

加工廠經歷了近六十年的歲月，原有加工廠廠區硬體設備已十分老舊，加工設備因長年使用耗損嚴重，因而影響產品品質穩定度及產量供應，流失許多歷年來建立起的銷售客源，為求讓這個擁有歷史及代表性的豆奶產品，能夠更延續下去，讓消費者更加吃得安心，針對加工廠廠區進行全面性提升。



圖 2 加工廠設備老舊現況

2. 加工設備建置

本計畫規劃於 109 年啟動規劃鳳榮農會食品加工廠空間改善，投入相關資源與設施，然而仍須引進產品加工技術，才能針對加工生產設備老舊及產品質量不穩定的問題，企圖深度解決豆奶產品加工的障礙。

透過加工設備更新以及加工殺菌、熱充填技術建置，解決鳳榮農會長久以來，合法加工廠域和專業加工技術的缺口，針對豆奶產品 SOP 製作流程及末端產能產量，整合匹配適當之填充機、真空鎖蓋機、殺菌釜等加工設備，

並且須依場域現況繪製加工設備流程圖。

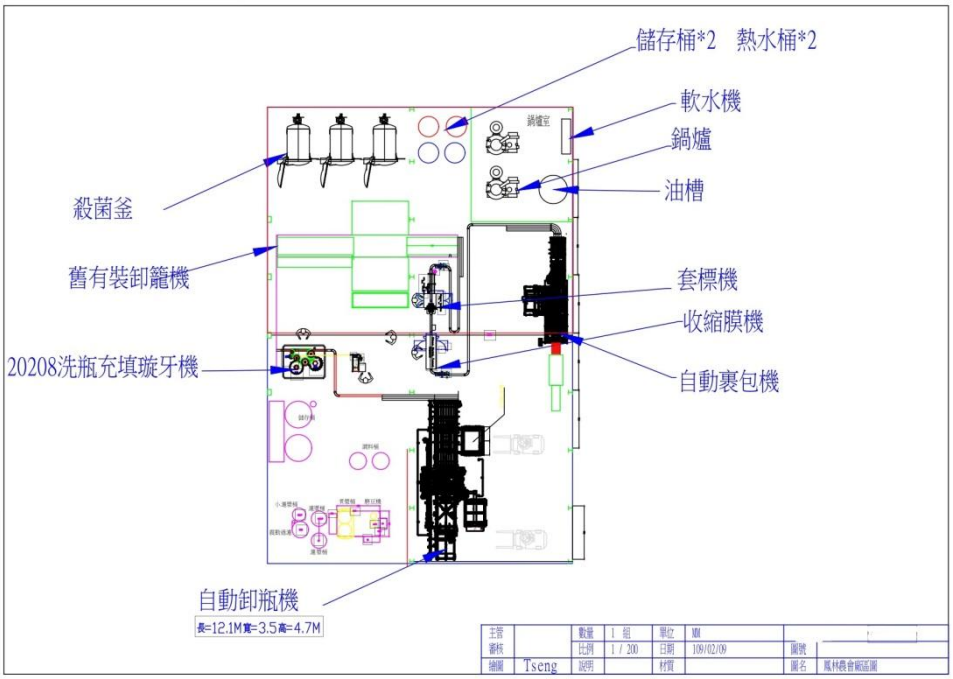


圖 3 加工設備流程示意圖



圖 4 加工設備示意圖

3. 加工技術導入

配合本計畫之發展目標，以空間加值、製程加值及產品加值，建構一技術整合服務體系。聯結技術法人導入加工技術，針對豆奶產品投入加工殺菌、熱充填等技術。

食品加工廠建築及設備設廠標準符合性諮詢建議暨協助食品良好衛生規範準則(GHP)與食品安全管制系統(HACCP) 建立，且針對殺菌釜熱分佈與產品殺菌條件優化以及加工產品制訂標準化製程，確保產品安全，達到食品衛生安全法規要求，據此提升豆奶加工總體產值及產品穩定，克服農產品銷售等問題。

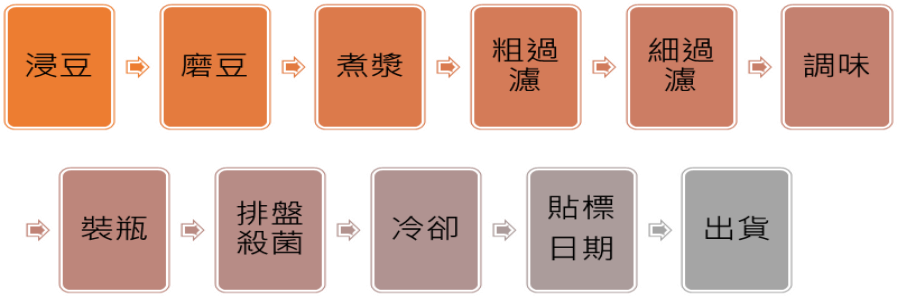


圖 5 標準化製作流程示意圖

依據食品安全管理系統準則，協助籌組 HACCP 計畫管制小組，食品安全管制系統準則第三條：管制小組職責，統籌辦理第二條第二項第二款至第八款事項。執行危害分析、鑑別、評估及管制食品安全危害，並確認系統執行之有效性及建立執行之文件及紀錄。而管制小組成員，須由食品業者之負責人或其指定人員，及專門職業人員、品質管制人員、生產部(線)幹部、衛生管理人員或其他幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其指定人員為必要之成員。

管制小組應以產品之描述、預定用途及加工流程圖所定步驟為基礎，確認生產現場與流程圖相符，並列出所有可能之生物性、化學性及物理性危害物質，執行危害分析，鑑別足以影響食品安全之因子及發生頻率與嚴重性，研訂危害物質之預防、去除及降低措施。

- 產品品項：豆奶產品

表 2 豆奶產品特性、儲運方式、產品用途及消費對象

產品項目	**豆奶產品**
產品特性	即食熟品
加工方式	(範例) 大豆驗收→貯存→選別→浸豆(4~6HR)→磨豆→煮漿→過濾→調味→半自動充填裝瓶→真空封罐(蓋)→殺菌→冷卻→套標→噴印日期→包裝→入庫
組成分	水、黃豆、糖
最終產品 AW 及/或 pH 值	低酸罐頭
包裝方式	玻璃瓶
儲存及運輸	常温貯運
架售期	一年
產品預定用途	供作即食飲料用途
消費對象	一般消費者
其他事項	未開封前請保存在陰涼處，開封後請儘快食畢，並放入冷藏保存。

提升了產品價值，法規依循、食品安全衛生等專業，並且利用加工技術、營運行銷來創造青年返鄉就業機會，鼓勵旅外青年返鄉從事原鄉產業，繼承傳統文化命脈，媒合外部資源創造更多的在地產業契機，提升產業價值與產值，讓經濟能留在鄉鎮內，帶動地方創新產業價值。

(五)年度工作項目

1、109~110 年度工作項目

(1)加工設備建置：透過加工設備更新以及加工殺菌、熱充填技術建置，整合匹配適當加工設備，並依據加工設備規劃流程圖，由專業人員進行設備安裝。遵循豆奶生產標準化製作流程安裝加工設備，對豆奶產品標準化製作流程及末端產能產量。

(2)加工技術導入：進行熱分怖、熱穿透測試。

(3)營運規劃：為提升雜糧自給率，食用國產非基改大豆不僅新鮮，也能減少進口運送的碳足跡。使用東部相對無污染的大豆，在豆奶市場上為一大優勢。而經營加工廠近一甲子，在風味上的良好穩定累積不少支持者，更是食品品質保證。綜合以上現況說明，在營運模式主要方面如下：

A、品牌包裝識別：新加工廠設備完成後，食品安全大為提升，為強化農會重視消費者食安形象，從產品到工廠，需有一系列標準格式。

(A)豆奶新包裝：重新設計以「鳳林」、「風味」、「安全」為主要傳達要求，使終端消費者、企業型買主、國外訪客，能快速了解鳳林豆奶的優勢與訴求。

(B)完善飲品標示：依照主管機關規定，確切揭示營養標示及糖含量，並製作完整的飲品規格表，以供任何時間的需要。

(C)公關媒體運用：豆製品已是國人平日的主食之一，其營養價值已廣受肯定，但豆製品的食品安全，及原料來源仍有著墨空間。鳳榮豆奶系於本土大豆，能多闡述產品附加價值上的意義。

Β、加工廠社會責任：鳳榮加工廠代表的是鳳榮農會，農會又代表整個鄉鎮的農產業能量，因此善盡社會責任也是義不容辭。

(A)採購在地小農黃豆：統一使用當地所種植的大豆，以合理價格取得，目前有小規模保價契作價格以 1 公斤 55~80 元收購。當工廠設備完善，產能擴增後，搭配良好的品牌銷售系統，採購量勢必增長，藉以鼓勵農民由水稻改種大豆，或擴大大豆種植面積，以增加農民收入，提升地方生活水準，因農產品會受氣候及栽種過程中不如預期收成如欠收時仍優先以購買台灣本地生產之大豆為主，次而購買進口非基因改造之大豆以因應原料之不足。

108年契作之農戶6戶，種植地點在鳳林鎮內，參與種植大豆年齡在40-70歲，面積7.142公頃，未來擴大推廣種植國產大

豆(黃豆、黑豆青仁)使用目標(含數量、佔比及增加使用國產豆期程)50公噸， 109年機器設備更新，將無法生產；但110年如設備更新後預計將恢復原有最高產量期，以108年大豆使用量約13噸來估算期程如下：

110年預計使用國產大豆20公噸佔比40%、111年預計使用國產大豆25公噸佔比50%、112年預計使用國產大豆30公噸佔比60%、113年預計使用國產大豆40公噸佔比80%、114年預計使用國產大豆45公噸佔比90%、115年預計使用國產大豆50公噸佔比100%。

(B)推展農場到學校(Farm to School)：農場到學校專案在美國推廣有成，值得借鏡學習。學校通過這個項目取得當地生產的豆奶，學生可以獲得新鮮的當地食品，農民可通過學校銷售進入新市場。

(C)食農教育：學校採用基於營養的課程，為學生提供體驗式學習機會，如農場參觀，農園學習和回收計劃。及規劃區域提供親子參觀學習，如看大豆喝豆奶，增加體驗經驗。

(D)開發豆類產品：提供介接西部法人技術的窗口，如食品所開發的豆類加工品、豆渣利用等技術，以期增加大豆使用率及開發產品多元化，另結合在地農產品如芋頭、南瓜開發新口味，形成產業聚落，帶動地區永續發展的契機。

(E)廢棄物之處理：目前本廠使用 PP 瓶，更新設備後改為玻璃瓶，玻璃瓶能回收再製造以減少廢棄物，豆渣將由於本地牧場回收供牛隻食用，以達到減碳足跡及友善環境。

C、鏈結國際作法：鳳林本身具有特殊風貌，如客家美食、菸樓、百鬼夜行等引人入勝的景點，更榮獲國際慢城認證。期以產業發展觀光，以觀光帶動產業，完善地方特色，進而揚名於國際。

(A)國際養生飲品：藉由國際慢城之名，以”國際養生飲品”之姿進入國際市場。篩選仰賴大豆進口的國家，以展會或其它形式，推廣鳳林豆奶。打造鳳榮觀光區、鳳榮產物的國際品牌形象。

(B)鳳榮國際網站：為增加在搜尋引擎中的曝光度，打造產物資訊平台為跨國市場之必需。官網配置中英文，或其它目標市場的切換功能，以能達到良好傳遞效果。

(C)多國語言識別：無論是品牌、產品資訊、廠區動線，皆需建立中英文指示，以展現專業度及拓展國際之企圖心。

五、期程與經費需求

(一)計畫期程：109 年

1、加工設備建置 (109 年)

重點工作：加工殺菌設備、產品匹配設備、半自動化設備

3、加工技術導入 (109 年)

重點工作：標準化製程、熱充填技術

4、營運規劃 (109 年)

重點工作：加工廠社會責任、鏈結國際

表 3 計畫期程查核表

單位：年度

項目	109 年
加工設備建置	▲——▲
加工技術導入	▲——▲
營運規劃	▲——▲

(二)經費需求及財源

表 4 全年度經費表

計畫期程：109 年(百萬元)

年度	109
工作要項	加工設備建置、加工技術導入、營運規劃
經費需求(百萬元)	25

表 5 計畫成本收益表

單位：百萬元

項目	合計	109
收入	0	0
成本	25	25
淨現金流量	（25）	（25）
累計淨現金流量		
收入現值	0.00	0.00
成本現值	25	25
淨現金流量現值	（25）	（25）
累計淨現金流量現值		（25）

表 6 計畫財務評估結果表

單位：百萬元

折現率	**3%**
自償率(SLR)	0.00%
內部報酬率(IRR)	小於必要報酬率
淨現值(NPV)	(25)
回收年期(PB)	每年租金收入 20 萬元(收 10 年)

表 7 計畫經費需求與財源表

經費來源		各年度經費需求（百萬元）	109 合計	總計	備註
		109			
非自	中央預算	0	0	0	0%
	地方預算	5	5	5	20%

償	花東基金	20	20	20	80%
	其他	0	0	0	0%
自償	其他特種基金	0	0	0	0
	地方發展基金	0 0	0	0	0
	民間投資	0	0	0	0
	其他	0	0	0	0
合計		25	25	25	0

註：1.經費來源屬其他特種基金者，於備註欄填寫基金名稱全名
2.本表經費數額請至小數點後第二位

（經費分攤原則:扣除自償性經費後(可無自償),花東基金補助90%，地方配合款10%）

六、預期效果及影響

(一)量化效益

1、增加就業機會 10 人

2、建立東台灣首座國際級「養生豆奶加工廠」乙座，協助東台灣豆奶產業建立可依循的標準高值產品範例，並找出適合東台灣環境的營運模式。

3、完成整合實體、虛擬行銷廣宣策略一式，結合雲端數據收集，滾動式調整產品行銷策略，建立地方品牌，並建置品牌形象 web，以單一入口整合供應端與消費端的需求，進一步發揮產品綜效，提升品牌價值。

4、打造產業通路大聯盟，結合學校、超市、網購三合一整合銷售的商業模式，利用消費者重疊性高的特質，綁定 1~3 種主力產品同時銷售，強化消費者印象、並增加使用者動機與品牌忠誠度。

(二)質化效益

1、經濟面

（1）於鳳林地區建置擴增設備，提供地方具有技術含量之就業機會，能藉此提高居民收入、以改善生活環境與品質、吸引年輕人回鄉發展。

（2）豆奶加工廠建置後之配套行銷廣宣活動，主打國際化高規格之安全豆奶產品製程，透過安全、天然、健康、有機、養生建立品牌信任感擴增效益，吸引訪客及上下游廠商訂單。

（3）以養生豆奶加工廠為區域經濟發展核心，加值農業轉型並與其他產業鏈結發展六級化，同步推廣鄉村旅遊與體驗活動，除可形塑鳳林鎮的天然農村特色外，農村體驗活動亦可反映出農村服務業的產值。

（4）逐步擴增鳳林鎮大豆(花蓮一號)栽種面積及附加產品之銷售渠道，以在地品牌之特色，奠定在地優質農產品的品牌價值，同時提升遊客好感度，用鳳林鎮品牌效益帶動整體經濟向上。

2、社會面

（1）透過豆奶加工廠營造鳳林鎮品牌商品，確立已走過一甲子的豆奶產業文化在鳳林鎮未來的發展定位。

（2）建構精緻農業與休閒農業之發展雛型，成為小而美的經濟組織體。

（3）營造區域特色經濟，引發居民自發性經營與管理，凝聚在地居民向心力。

（4）鼓勵居民參與投入經營養生豆奶產業鏈，落實由下而上之農村創生機制，強化居民認同，共同建設農村。

3、環境面

（1）推廣食農教育觀念，農業是人類食物的最重要來源，而飲食活動基本上就是農業活動的一環，結合農村人文與生態教育，滿足遊客的旅遊體驗，讓遊客融入農村，親手參與農作體驗，深化遊憩體驗的完整度與感受度，使遊客產生環境認同感，共同達成環境維護及推廣自然生態。

（2）推動無毒安全農業，逐步擴大友善、農業耕作面積，並吸引更多農民業者投入，將鳳林鎮建構成為陽光、環保、整潔的富麗新農村。

七、財務計畫

(一)一年期計畫經費編列

本計畫總經費 25,000,000 元整，其中花東基金經費 20,000,000 元整，占總經費之 80%，本公所自籌 5,000,000 元整，占總經費之 20%〈以招標金額為主，自籌款必達 10%以上，預估 2,000,000 元至 5,000,000 元以內〉。

表 8 一年期計畫經費編列表

單位：元

年度	總經費	花東基金	自籌款	備註
109	25,000,000	20,000,000	5,000,000	資本門 25,000,000

總計： 25,000,000

(二)年度計畫經費編列

單位：元

109 年度				
項次	工作項目	工作內容	所需經費	備註
1	加工設備建置	針對豆奶產品標準化製作流程及末端產能產量，整合匹配適當加工設備，並依據加工設備規劃流程圖，由專業人員進行設備安裝。 透過加工設備更新以及加工殺菌、熱充填技術建置，整合匹配適當加工設備，遵循豆奶生產標準化製作流程安裝加工設備。 熱穿透、熱分佈測試，據此提升豆奶加工總體產值及產品穩定，克服農產品銷售等問題。	25,000,000	資本門
109 年度經費合計			25,000,000	資本門 25,000,000

八、附則

公所/單位	職稱	姓名	連絡電話	電子信箱
鳳林鎮公所/行政室	主任	邱俊仁	03-8762771#120	Jolin1080108@msa.fonglin.gov.tw
鳳林鎮公所/行政室	約用人員	莊美玲	03-8762771#105	Jolin1080108@msa.fonglin.gov.tw

附件一、

加工設備經費概算表

單位:元

項次	項目	單位	數量	單價	總計	備註
一	加工設備建置					(實作實算)
1	自動卸瓶機(玻璃瓶)	式	1	2,800,000	2,800,000	
2	自動洗瓶充填旋牙機(玻璃瓶)	台	1	6,400,000	6,400,000	
3	自動殺菌斧(不銹鋼製)包含控制閥件及殺菌自動控制系統。(蒸氣式)	台	3	2,100,000	6,300,000	
4	蒸汽鍋爐 1.5 頓*2 台(包含給水預熱氣、煙囪、雨罩、油槽 5000L 及管路)+電子流量式軟水系統*2 台(包含 5L SUS304 水槽*1、藥注機*2)	台	1	1,700,000	1,700,000	
5	全自動收縮膜套標機(含輸送帶、二米蒸氣收縮爐)	台	1	2,250,000	2,250,000	
6	噴膠式自動裹包機(半截 12 瓶及全裹包 24 瓶共用機型)	台	1	3,255,000	3,250,000	
7	整廠連線輸送機含連線自動控制	式	1	2,310,000	2,300,000	
				小計	25,000,000	
經費(含稅)				合計	25,000,000	
經常支出金額(元)					0	
資本支出金額(元)					25,000,000	100%

附件二、

加工設備明細表

單位:千元

設備名稱	數量	總價	購置機關/管理單位
自動卸瓶機(玻璃瓶)	1	2,800	花蓮縣鳳林鎮公所/花蓮縣鳳林鎮公所
自動洗瓶充填旋牙機(玻璃瓶)	1	6,400	花蓮縣鳳林鎮公所/花蓮縣鳳林鎮公所
自動殺菌斧(不銹鋼製)包含控制閥件及殺菌自動控制系統。(蒸氣式)	1	6,300	花蓮縣鳳林鎮公所/花蓮縣鳳林鎮公所
蒸汽鍋爐 1.5 頓*2 台(包含給水預熱氣、煙囪、雨罩、油槽 5000L 及管路)+電子流量式軟水系統*2 台(包含 5L SUS304 水槽*1、藥注機*2)	1	1,700	花蓮縣鳳林鎮公所/花蓮縣鳳林鎮公所
全自動收縮膜套標機(含輸送帶、二米蒸氣收縮爐)	1	2,250	花蓮縣鳳林鎮公所/花蓮縣鳳林鎮公所
噴膠式自動裹包機(半截 12 瓶及全裹包 24 瓶共用機型)	1	3,250	花蓮縣鳳林鎮公所/花蓮縣鳳林鎮公所
整廠連線輸送機含連線自動控制	1	2,300	花蓮縣鳳林鎮公所/花蓮縣鳳林鎮公所

鳳榮地區農會食品加工廠 108 年黃豆黑豆使用量

名稱	公斤	生產箱數 (1-12 月)	備註
黃豆	8000	20929	低糖豆奶 24 入(200 cc)生產 2899 箱 原味豆奶 24 入(200 cc) 生產 5457 箱 低糖豆奶 12 入(330 cc)生產 5345 箱 原味豆奶 12 入(330 cc) 生產 7228 箱
黑豆	1920	5386	黑豆奶 24 入(200 cc) 生產 2703 箱 黑豆奶 12 入(330 cc)生產 2683 箱
在地黃豆	1615	2076 1371	低糖豆奶 24 入(200 cc) 生產 2076 箱 低糖豆奶 12 入(330 cc)生產 1371 箱
心地善糧	470 665	1928	豆奶 12 入(330 cc)生產 1251 箱 黑豆奶 12 入(330 cc)生產 377 箱
君達	450	709	豆奶 12 入(330 cc)生產 709 箱
合計	13120	32399	

目前生產量一天約 340 箱(每箱 12 瓶@330ml(總量 3960ml))，黃豆使用量 120 公斤(進口)

目前生產量一天約 340 箱(每箱 12 瓶@330ml(總量 3960ml))，黃豆使用量 140 公斤(在地)

年生產量約 40,000 箱(每箱 12 瓶@330ml(總量 158,400,000ml))

今年收購在地黃豆 4 公噸(含中心地善糧及君達，使用 3.2 公噸