

青梅產業全球佈局策略說帖

青梅在人類歷史上被栽培和利用的歷史已有 3000 年，是東方特有的水果，世界上產梅國家主要為日本、台灣、中國和越南。青梅產期為每年 3 月下旬至 5 月下旬，因為不耐貯藏，必須經過加工處理才能產生食用效益。又因採收期與成熟度之差異，可製成多樣化之加工品，以蜜餞類最多佔 69%；鮮銷青梅佔 24%；梅酒、梅汁、梅醋、冰品等產品佔 7%。

它山之石可以攻錯：中國從 2000 年開始大量種植青梅樹，加上廉價勞動力的優勢，以原料粗加工和產品細加工大量低價出口，但時至今日，即便在中國蜜餞行業排名第一的溜溜果園，一個僅成立 10 年的企業，已發展成為擁有 5 家全資子公司，青梅種植基地已達 10.8 萬畝，生產加工基地 1000 餘畝，2015 年完成 10 萬噸青梅加工，2016 年實現年銷售 12 億元的現代化集團企業，但產品類別仍未跳脫傳統的蜜餞型態，這也給了我們在梅製品產品別上發展藍海市場的契機。

食物裡鹼性度最強的是梅子，第二強的是檸檬，第三強的是橄欖。日本是世界公認最長壽的國家，它們所建立的鹼性飲食文化選擇梅子，將梅子譽為「鹼性食物之王」。在東方，孕婦大多數有愛吃酸梅的習慣；日本人習慣將漬梅放在飯盒內有保鮮和促進食慾的作用；暈車、醒酒、精神疲憊時有含酸梅的習慣；用梅粉沾食水果、炸雞排、雞塊、薯條的食用方式…，諸如此類在東方飲食文化中處處可發現梅子的蹤影，食梅的習慣已跟東方人的日常生活產生如影隨形的關係。所有研究文獻指出，梅子中的成分能促進人體新陳代謝，改善體質使血液成為微鹼性，並藉著改善腸胃功能與促進吸收，加速梅子之生理療效。由於文明社會變遷快速，現代人生活緊張，追求物質之慾望遠勝於健康的重視程度，且在無法避免的環境污染下，人體面臨慢性病的侵襲及快速老化，梅子遂成為最佳改善與調養用的健康食品。

現代人無論東西方，愈來愈重視「from farm to table」的健康飲食。在自然生態環境種植的原料，轉換成安全優質的產品，將在人類飲食文化中成為必然的趨勢。食品安全重在追溯體系，食品品牌的立足根本重在全產業鏈的打通和掌控，這就是食品產業的特殊性。讓消費者瞭解一顆綠色健康梅子的來歷，由瞭解到喜歡再到信任成為企業發展基礎，也因此，除了基本的 HACCP 及 ISO 國際食品安全認證，建立梅子產銷履歷和生產標準化成了企業永續經營的重要課題。

青梅產業要全球佈局、永續經營的要素：

第一要素：與飲食文化結合。若能將梅子融合入全球飲食文化，市場前景可期。

第二要素：「延續傳統，不斷創新」為核心價值。提高消費者對青梅的認識和購買的積極性，透過對產品的創新開發，重新找回梅子天然的價值。

第三要素：改良工藝 2.0 + 創新產品 2.0。

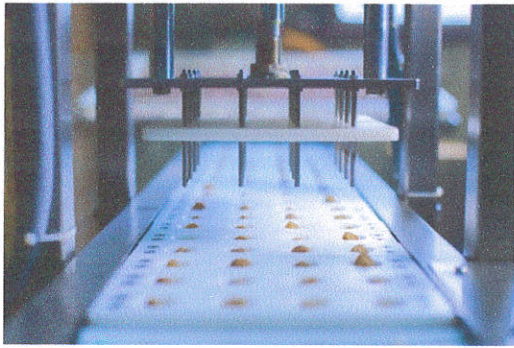
【改良工藝 2.0】

1. 傳統梅子加工流程：原材料(青梅)採收~清洗分級預處理~食鹽鹽漬保存~脫鹽漂洗復原~糖漬及調味~烘乾或曬乾~產品。在加工過程中，乾燥時間佔較大比例，傳統做法時間長、受自然氣候條件所支配，限制了梅子製品的規模化、效益化生產。一套自行設計的溫室乾燥裝置，利用對乾燥



溫室進行強制迴圈通風，在陰雨天和夜間，利用輔助能源亦可連續正常工作，可明顯提高乾燥效率。若升級採用太陽能+蓄電池提供能源，節約了常規能源，更有利於建設綠色生態經濟。這套乾燥系統亦可通用於其他果乾類乾燥加工。

2. 傳統青梅加工工藝全都靠工人手工完成，工人的熟練程度直接影響生產效率和生產品質。所自建一種自動化裝置，將部分工作改為用機械裝置實現，不僅可以提高生產效率和生產品質、降低工人勞動強度，還可以為下一步整個青梅生產的機械化起到促進作用。



【創新產品 2.0】

【傳統產品的改良】

市場上話梅類產品大部份均以糖精、甜精(長期食用有害人體健康)調味

本產品訴求：無添加糖精、甜精、防腐劑、色素、漂白劑

【去核工藝可機械化生產，取代中國傳統手工去核方式】

梅乾



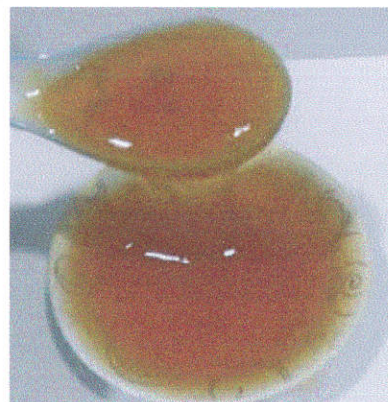
梅肉



酸梅粉



酸梅醬



【創新產品的進化】

東梅西化 果粒梅

以創新工藝將東方的青梅與西方的蔓越莓乾、超大葡萄乾，完美結合



一梅兩吃 薄片梅

薄如蟬翼，無需吐籽，開袋即食
即沖即飲，夏天冰鎮，冬天熱飲



梅の草本活力飲

青梅生產過程中所產生非果部分(果核)，運用現代的提取、分離、濃縮等工藝技術，結合藥食同源的中草藥所設計的保健性飲品，有效促進體內環保、酸鹼平衡，提高青梅加工附加值。

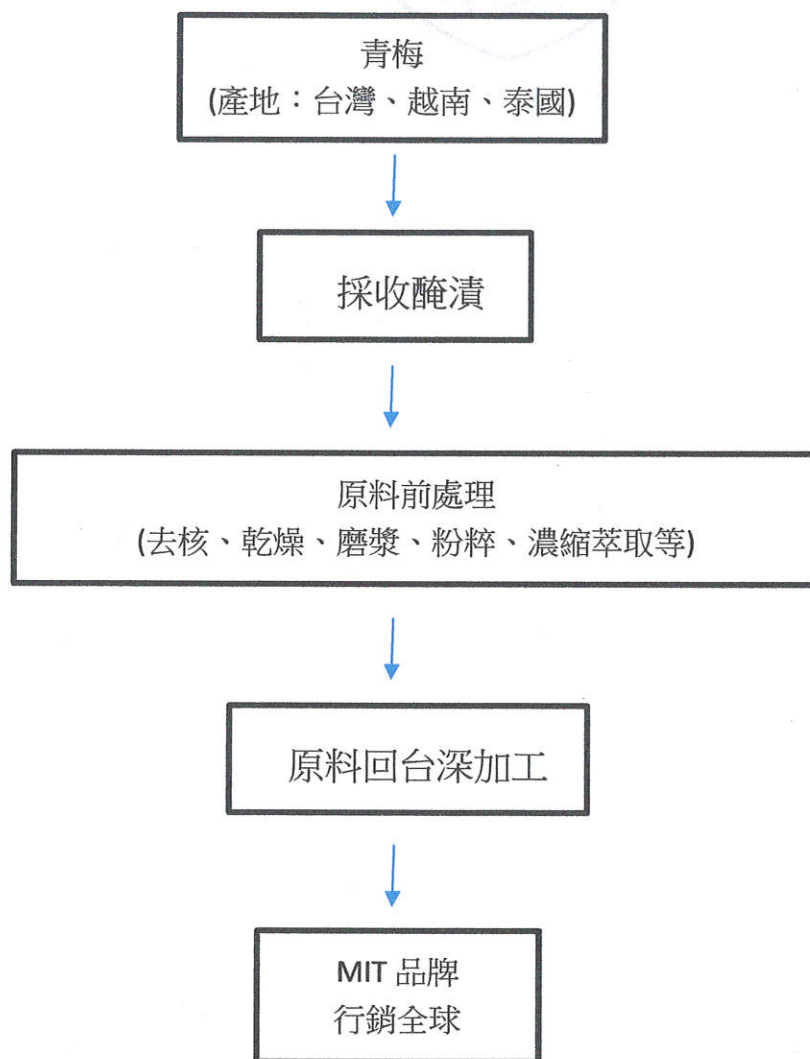


青梅精

傳統高溫熬煮製程會破壞青梅營養成份，新製程改以低溫萃取能更好保留成份且製成率遠高於傳統法。



【策略與計劃】：分散原料、整合加工、全球行銷



堅持玩梅 · 始終完美 |

每一粒梅子從樹上摘下
到含在口中的那瞬間
需要100多天的醃漬

你可能不知道
我們如此玩梅
但我們始終 堅持
所有到您口中的梅子

(2). 日光曝曬

青梅經過醃漬 90~120 天，苦味去除後稱為鹽水梅。將鹽水梅撈起在太陽光下曝曬 2~3 天，成含水率 60% 的乾溼梅。或繼續曝曬至乾成鹹乾梅(半成品)。



(3). 去核曝曬

取乾溼梅去核後，繼續曝曬至乾成鹹梅餅(半成品)。

說明：

- 1、上述半成品 - 鹹乾梅及鹹梅餅，備料供加工成品用
- 2、上述原料 - 乾濕梅，備料供加工成品用
- 3、流程中破損品、剔除品及去核的廢棄物 - 梅核，備料供加工成品用

越南青梅初加工說帖

青梅初加工原料基地階段

(1). 醃漬入池

成熟度適中的青梅經過清洗、分級等步驟，依照青梅尺寸大小分別存放於不同的醃漬池中。池內加入粗鹽浸漬後，上方再以重物覆壓以利保存。



配套設施：

1. 醃池：一般規格 長 4 米寬 3 米深 3.5 米，醃 40 噸青梅
或長 3 米寬 3 米深 3 米，醃 36 噸青梅
或長 2 米寬 2 米深 3 米，醃 12 噸青梅

計劃處理 1000 噸青梅，醃池 30 池

2. 進料斗+上料輸送帶
3. 圓條網去葉機(配 2 只風機)
4. 水洗機+上料輸送帶
5. 分級機+入池輸送帶

100 天 .

