



神竹食品有限公司 傳統米粉製程優化 及行銷越南新產品開發計畫

企業小檔案

創立日期 | 2009 年 10 月 5 日

負責人 | 范舜芳

營業項目 | 米粉、摺丸

計畫緣起

神竹食品公司為新竹百年人氣米粉店家，創立於民國前 5 年。現今傳至第三代傳人盧玉枝，感謝神佛所賜的氣候、人情、幸福與快樂，秉持繼承傳統的古法製造經驗，採用精選在來米製造，採用上等合格之原物料，藉由揉、捏、搓、拉、切、批六道工法，讓米粉會呼吸吸收豐富美味的湯頭，成為神竹・米樂引以為傲之「會呼吸的米粉」。神竹米樂神竹食品希冀傳統技藝可藉由參與「新竹市地方型 SBIR 計畫」的輔導，將新竹市最具代表性的傳統食品與最佳伴

手禮配合國家南向政策努力推廣，讓百年老店能夠以新的面貌進入新的市場與國際。

計畫重點

神竹食品公司秉持新竹經營米粉產業的信念，吃的安心與健康就是對自己負責的觀念，在製作上堅持無添加、防腐劑、漂白劑、粉漿的製程，利用現代化自動包裝，不斷的研究改良，專業製造出來的米粉，安全衛生、香Q可口，以滿足消費者需求。隨著東南亞中產階級興起，神竹食品公司透過市場數據分析，掌握越南當地口味及節慶的特性，進而研發出彩色米粉製作開發與研究，採用自然植物萃取之顏色來製作彩色米粉並增加米粉本身的營養成份，在行銷通路上則除了透過越南的經銷商外，也搭配網路社群來推廣。



此外，由於越南曾是法國殖民地，飲食受法國影響，法國麵包也成為當地人的主食之一。裡頭就夾了新鮮蔬菜、番茄、小黃瓜，並有自家醃漬的紅、白蘿蔔絲，及越南火腿。越南火腿是由豬瘦肉加豬皮做成絞肉，再清蒸而成，油脂含量少，調味只用少許鹽與黑胡椒，風味很清爽。因此神竹食品公司以越南火腿與調味包研發來搭配米粉，擺脫在越南傳統米粉為家用或活動專用的食品，滿足現行越南消費族群喜好文創及速食的心態。

計畫創新

1. 傳統米粉製作程序優化研究。
2. 越南產品包裝設計。
3. 真空越南火腿與調味包研發。
4. 越南在地推廣與行銷模式建立。



創新榜

- ① 增加產值 2,574 仟元
- ② 產出新產品或服務 2 項
- ③ 增加就業人數 1 人



業者的感謝信

在 SBIR 計畫的申請過程中，承辦人員具有高度專業與耐心的給予輔導，審查委員提供的建議也相當有建設性並實用，獲益良多。委員來訪視時給的看法與意見都相當正面並鼓勵支持我們。

