



川璟企業社

薪石窯、新食、心概念 —— 在地農作物食材研發計畫

創立日期 | 2001 年 7 月 30 日

負責人 | 戴慧欣

營業項目 | 景觀、室內設計業、花卉零售業、糖果製造業、烘炊蒸食品製造業等

計畫緣起

薪石窯講求吃的健康、吃得安心，所有食材均取自大新竹地區的有機農戶，如茂谷柑、地瓜、柿子、紅藤及仙草等，用於烘焙新鮮的麵包，研發品項還包括藍莓鄉村窯烤歐式麵包、維也納牛奶棒、紅豆土司及藍莓麵包，完全不添加人工添加劑，使顧客能夠品嚐到自然的美味，不僅提升口感，同時也考慮到飲食者的健康，致力於研發並落實推動從產地到廚房的理念，並申請新竹市地方型 SBIR 計畫，藉此推廣



讓更多消費者受惠。

薪石窯使用石窯作為烘焙和料理的工具，所用的燃料木材取自龍眼樹的樹枝，減少天然瓦斯的依賴。石窯薰蒸過程，需要熟練的技術，才能使食物受熱平均，鎖住天然原味，石窯除上述用於烘焙麵包外，也用於料理放山雞，及手作 PIZZA、鳳梨酥、地瓜湯、南瓜燉飯及玉米濃湯，並有時令蔬菜沙拉。在負責人夫婦求新求變，不拘泥於固定菜單，運用時令蔬果的特點，不斷嘗試與納入創意，每樣端上桌的菜餚，都富有巧思，並帶有反璞歸真的感覺。

計畫重點

薪石窯一路走來皆秉持著以當地食材去發想，製作的概念，結合當地食材善用天然資源，節能減碳促進就業，目前除了實體店面外，更開發了關西農會、客家新瓦屋、荷蘭村綠市集、更積極參與新竹市政府舉辦的味市集等活動也得到熱烈的迴響。其應用在地食材包括：

1. 蜜桃吐司：選用產期短價格高的水蜜桃，原因是水蜜桃保存不易又無法冷藏保存，導



致水蜜桃下架後，只有丟棄一途使農民非常痛心，與農民溝通後選用小顆賣相較差的 2 級品，而非要丟棄的水蜜桃，蜜漬烘乾處理後再製作成麵包，變身成大家的日常食品蜜桃麵包。

2. 吉柿餅（橘柿餅）：以新竹縣特產柑橘（茂谷柑），此品種柑橘特性皮薄，果肉細緻，酸中帶甜，香氣特別清心怡人，特選此品種柑橘製作，先將新鮮柑橘洗淨榨汁，利用橘皮蜜漬保存，讓此項食材不會因產期過短而無法製作成橘柿餅，以橘皮入味做成餅皮再包入柿餅後烘烤成橘柿餅代表新竹特有風味的伴手禮產品。

3. 仙草棒 vs 仙草吐司：關西仙草是全台灣皆知是清涼降火的聖品，將仙草變身成仙草棒與仙草吐司為日常生活的食物來源之一，在地食材讓很多外地觀光客及嚐鮮者眼睛為之一亮，吸引買氣。尤其在關西農會一上市便造成搶購，讓在地食材仙草土司系列商品人氣第一，更發揮地產地銷的最大效益。

計畫創新

1. 產生多元化產品，特別結合區域農產品研

發地方特色產物，使產品具特色及獨特性並提高產品 CP 值。

2. 產品多元化後將開發銷售點帶動公司銷售額及創造就業人力。

創新榜

- ① 增加產值 600 仟元
- ② 產出新產品或服務 3 項
- ③ 衍生商品或服務數 3 項
- ④ 額外投入研發費用 1,000 仟元
- ⑤ 增加就業人數 1 人



經營者真心話

薪石窠此次透過計畫為企業帶來豐沛的成長及帶動產品的未來經濟效益。非常感謝 SBIR 團隊及委員指導讓我們成長學習。未來薪石窠除了提共多元的產品吸引客人來店餐飲，更積極開發拓展家庭及公司旅遊，聯誼等活動策劃安排，並期許薪石窠每年舉辦一場公益活動回饋鄉里，社區貢獻一點心力。