



阿中丸子 振鋤有限公司

SINCE 1960
手作 ACHUN YUMMY BALL

研發牛肉取代豬肉製備新竹貢丸以拓展外銷市場



公司小檔案

創立日期：089 年 10 月 30 日

負責人：黃之沂

計畫主持人：陳怡傑

營業項目：肉類及水產加工製品

員工人數：33 人

公司電話：(03)538-7653

營業據點：新竹市香山區海埔路 171 巷 73 號

公司網址：www.achun.com.tw

公司簡介：阿中丸鋪於 1960 創立於新竹，丸鋪師傅每天凌晨親自到漁港挑選新鮮魚獲，以傳統手法煉製魚漿，秉持著「新鮮、安心、人情味」的理念。

2000 年，阿中丸鋪設立「振鋤有限公司」。延攬食品安全、研發、行銷與流通的夥伴，組成堅強團隊。

2008 年起陸續獲得 HACCP、ISO22000 等國際認證。

2013 年阿中丸鋪的「生產履歷貢丸」更成為全國第一支通過農委會官方認證的貢丸。大型通路商如：大潤發、家樂福、統一宅急便等。目前北美、香港、澳門、大陸、澳洲等地區的顧客皆可享受阿中丸鋪的各式產品。

計畫緣起

自台灣被列為口蹄疫管制區域，台灣的豬肉肉品及加工品被限制出口至各國，貢丸產業因其主要使用肉類為豬肉，在外貿出口上被限制良多，至今並無改善，阿中丸子在產業上力圖技術轉型及國際市場導向，以魚漿取代豬肉貢丸的出口已銷售至新加坡、馬來西亞等共 8 個國家，但魚漿口感上略輸豬肉貢丸的彈牙及鮮美肉汁，一直為本公司亟欲突破的技術困境。

期待透過牛肉貢丸之研發，保有新竹貢丸的彈牙口感及肉汁飽滿的口味，出口至世界各國，發揚台灣傳統美食的獨特與滋味，未來將以牛肉貢丸做為出口行銷的主力商品。

計畫目標

經由本計畫之技術突破，使牛肉貢丸除了本身的特殊風味外並保有傳統貢丸彈牙多汁與絲頭嚼感之特性，同時解決豬肉不能出口之問題。另外，加強原料品質檢驗，添購可改良傳統產業製程的自動化設備，以達到能穩定優良品質之高量產能，使台灣傳統美食享譽國際。於牛肉貢丸的整體研發製造過程中，技術人員重新盤點擁有之技術內容及需要的創新元素，期藉於此口味及技術突破創新，打入日益龐大的穆斯林市場。以牛肉作為原料的貢丸產品在國際市場中必能夠拓展現有經濟規模。

產品介紹

豪邁的將大塊牛後腿肉細切攪打並加入 Q 彈的牛筋及新鮮牛油搥打成彈牙多汁、風味一絕的牛肉貢丸，另開發多種口味，讓消費者能有多種選擇。

產品照片

