



■ 薪石窯、新食、心概念 - 健康養生研發計畫

## 川璟企業社

創立日期 | 2001 年

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

薪石窯經營理念講求吃的健康、吃得安心，所有食材均取自於大新竹地區的有機農戶，如茂谷柑、地瓜、柿子、紅藤以及仙草等，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，使顧客能夠品嚐自然的美味，不僅是提升口感，也同時考慮到飲食者的健康，致力於研發讓糖尿病患者吃得放心的菜單。使用石窯作為烘焙和料理的工具，所用燃料木材是取自龍眼樹的樹枝，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，以及手作 PIZZA、鳳梨酥、地瓜湯、南瓜燉飯以及玉米濃湯，並有時令蔬菜沙拉，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

薪石窯使用天然有機食材製作養生麵包和餐點，除了讓顧客吃得健康，也希望藉由定點的推廣，帶動地方有機農業的發展，並設計顧客親手料理的實作教學，使顧客有充分參與感。

薪石窯將研發三種健康營養有價值的產品並採在地直銷異業有機農業。

#### 1. 吉餅：

將原本榮獲新竹市十大伴手禮的蜜橘酥因目前尚無法量產，經由本計劃的經費協助經微調後能開始量產，並預計洽談第二航站開始限量發行。「吉餅」源自桔子做的餅經由木頭燒製完成後，桔餅自然成「吉餅」

#### 2. 米土司：

紅藜的蛋白質含量不遜於牛肉、鈣含量是稻米的 50 倍、鎂含量是燕麥的 2.3 倍、鉀含量為燕麥的 12 倍、膳食纖維則高達地瓜 7 倍、是燕麥的 3.4 倍。「米土司」使用在地原住民生產有機紅藜研發米土司增加食用者營養價值。

#### 3. 無糖餅乾或麵包

製做時不添加糖份，改採用有機新鮮水果烘製成果干，加入食材讓食物有陣陣的水果甜味又減少糖份攝取。「無糖餅乾」或麵包健康無糖適合喜歡健康飲食及高血糖者食用。

### 計畫創新

1. 薪石窯指導消費者如何搭配食材，親手

製作餐點，讓消費者有參與感。

- 薪石窯選用當季蔬果入菜，例如紅藜、地瓜、茂谷柑等研發麵包，兼具養生效果及創新。
- 薪石窯選用龍眼樹枝作為石窯燃料，善用天然資源綠能環保，節能減碳並促進就業，富有創新及養生概念。

薪石窯秉持富有創新及養生概念，結合當地食材，並善用天然資源綠能環保，節能減碳並促進就業。目前，以實體店面為主要通路，預計於新竹科園區擴增一個實體店面增加銷售通路，預計在第二航廈增加產品鋪貨點。薪石窯透過計畫為企業帶來豐沛成長動能，包括：增加 3 百萬的產值；3 項新產品與服務等效益。

展望未來，薪石窯除以多元的菜色吸引來店餐飲及社區居民及科學園區顧客外，更積極開拓以家庭聚會、公司聯誼、旅遊及社區讀書會等，並增，研發出好吃又健康的烘培食物，更針對研發健康飲食及糖尿病患者及健康吃得放心的菜單，為故鄉貢獻一份心力。