



■ 老鍋休閒農莊 - 米粉主題產業體驗館

興僖食品企業有限公司

創立日期 | 1998 年

負責人 | 郭淵源

營業項目 | 米粉製造、加工、買賣及進出口貿易業務、休閒觀光。

計畫緣起

1858 年，郭家四兄弟在新竹「大南勢」落戶生產米粉，開啟新竹米粉的時代。百年來，米粉已經成為新竹的代名詞，想到新竹一定會想到米粉。早期大南勢幾乎是一片水田，生產豐富的稻米，郭家本在福建就是以做米粉為業，搬遷到新竹後，發現此處地理位置及氣候，更適合做米粉，於是就在此深耕，大南勢演變成製造米粉的重鎮，60 年代為新竹米粉生產的全盛時期，大南勢境內的米粉工廠共有 120 多家，可說是家家戶戶都在做米粉，而整條客雅溪河床也曬滿了米粉，其盛況空前可想而知，大南勢當時有另「米粉寮」之稱。然以往「米粉」加工多

以小型家庭式工廠為主體，加上社會進步，食品也多元而日新月異，新飲食文化取代傳統之衝擊，多數業者均紛紛改行，自今僅剩 10 家不到。老鍋米粉有感於地方性之傳統行業逐漸凋零，極力保留米粉黃昏產業，於 1999 年成立「老鍋休閒農莊」，逐一蒐集並展示米粉史料、米粉演進和器具，宛若一間米粉博物館，複合式經營方式，希冀將此地方文化特色產物傳承下去。

「老鍋休閒農莊」米粉博物館，展示米粉史料、米粉演進和器具，供遊客參觀拍照及了解文化歷史背景，從傳統農業時代「家庭式工廠」轉型為「中小型食品製造商」，衍生為「地方產業推廣教育（學生校外教學）」，致力打造成「新竹新觀光休閒農莊」。

在網路時代的來臨，產品銷售通路已不能再僅限於以往舊有通路，老鍋認為傳統產品應該與現代科技結合，因此在企業的永續

經營上非常認真，老鍋米粉品質已嚴然成為興僖食品的生命力與企業的生命靈魂，不論在經營管理、組織結構、工廠設備（速食米粉開發）、產品製成的控制、人員的技術與素養上，都與品質畫上了等號，更造就了興僖企業誠信經營的永續特質與精神。

複合式多元化經營，將「新竹米粉」這項地方產物文化價值展現，用最直接的方式讓消費者參與認識，米粉不只是產品，成為與同類型業者的最大競爭差異優勢。近年來更進一步研究新竹米粉之烹調方式，製造出十多種口味（芋頭、綠藻、紅蘿蔔、南瓜、菠菜、牛蒡、蕃茄）之速食米粉，更得到多次食品之金牌獎，使得老鍋新竹米粉在外銷市場占有重要的一席之地。

計畫重點

老鍋米粉為新竹在地百年歷史的米粉製造業者，有相當多年的經驗與全台中小學校與旅行社配合傳產米食文化（校外）教學推廣；目前團體遊客中，以校外教學比例高居 71%，佔整體來客比例 85%，散客比例則為 15%，因此學生為主要目標族群，館內的設施及導覽皆以學生教學設計為主，此經

營模式將面臨寒暑假的淡季（1、2 月及 7、8 月），為解決此現象，老鍋將調整館內設置、服務導覽、課程教學，以提升散客來客數。

老鍋針對散客初步盤點，以「親子遊客」占居 50%、次者為「興趣社群型遊客」占居 40%，最後為「朋友情侶型遊客」占居 10%。為符合散客需求，另建置散客專屬空間，打造 DIY 烹飪教室，供遊客一人一機親自動手做米粉、料理米粉，最後全家一起享用 DIY 佳餚，整套體驗行程兼具休閒與寓教於樂，老鍋成為新竹的新休閒遊憩好所在。

計畫創新

1. 打造全新散客空間，並由細節中添加精緻感（如小朋友廚師衣帽及用具等）。
2. 增加手作 DIY 流程的趣味性，讓親子更能同樂。
3. 客製化服務解說。



- ① 產出新產品或服務 2 項。
- ② 增加產值 2,500 仟元。