

員林在地美食蜜餞行銷

組員：陳靖學、李俊、林冠維、呂宗儒、
陳冠廷、陳華

研究動機

- 因為我們在彰化員林讀書，大家都問說員林有什麼特色小吃或是名產，但是都不知道怎麼介紹給外縣市的鄉親知道。
- 在搜尋過資料後得知員林蜜餞很有名，所以決定去研究蜜餞的『秘密』。

研究方法

1. 實地訪問蜜餞店。
2. 問親朋好友。
3. 搜尋專業網站。

文獻探討

以下為員林蜜餞歷史文獻內容。

員林蜜餞歷史_{1/2}

- + 在台灣光復前,福建省和漳州省一位**洪錫佛先生**,當時他在一家源和堂當經理,到台灣光復後,就沒工作了。二二八之後,從福建到台灣來找姪子,他在**員林**看到如此盛產大量**多種類的水果**,心中想起這麼多種類的水果,若不加工製成蜜餞,實在太可惜了。於是開始把可以製成蜜餞的水果先用鹽巴醃製之後,再送回福建做加工過程,加工之後再送回台,這也就是台灣最早的蜜餞歷史。
- + **員林鎮**在當時就開始發展蜜餞產業,除了內銷國內成為主流食品之外,又外銷至美國、新加坡、印尼、菲律賓和日本。到四十年代,在員林製做蜜餞的就有一百多家工廠,當時的工廠大都集結在林厝和番仔崙一帶,發展到六十年代是全盛時期;**當時蜜餞產業行銷代理商遍及全省**。

員林蜜餞歷史_{2/2}

- + 製造蜜餞的工廠最需要的就是人工與大的曝曬場地和加工製成的設備，在當時以工廠場地大小可以知道這家工廠製造的規模，當時最少都有幾十坪在做，最大像富田、玉山都有幾千坪的場地在做，由此可知一年的產量有多驚人。
- + 台灣的蜜餞產業,迄今仍以彰化縣員林鎮為大宗，員林鎮位於彰化縣中部地方，物產豐富，人口密集。而工業之發展則以蜜餞與罐頭的食品工業為主。其中尤以蜜餞業聞名全省,而這蜜餞文化亦是帶動員林鎮經濟繁榮的原動力。由於水果貨源從不缺，當時員林鎮的工廠、店面越聚越多,蜜餞產業在民國四、五十年間最為鼎盛,甚至超過台南，成為全台蜜餞的最大宗產地。民國七十一年還創下年產值三十一億元的紀錄，工廠與店面幾乎可說是[家家相連]，相當壯觀。

員林『蜜餞街』由來_{1/2}

- + 員林在日治時代因交通便利，成為南北水果的集散地，蜜餞工廠隨著百果山的光觀人潮雨後春筍興起，山下的員水路幾乎家家是蜜餞工廠也是蜜餞門市，打響蜜餞故鄉在員林美譽，鹹、酸、甜三種混合奇妙滋味，是來百果山旅遊時最有代表性的伴手禮！
- + 位於員林農工協對面的「富順蜜餞」是員水路蜜餞街最老的店面，已有五十年的歷史，最特殊的是莫過於店面兩旁像守護神的老榕樹，不起眼的店面，有著小時候的柑仔店印象。第三代的媳婦張小姐表示，富順蜜餞給人第一印象就是古早味，簡單、實在、沒有因時空而改變，蜜餞鹹、酸、甜一樣的好滋味，一吃就對味這就是古早味。

員林「蜜餞街」由來_{2/2}

- + 張小姐笑著說，蜜餞是一種良心事業，自己敢吃才能拿出來賣。富順自家工廠的原物料主要來自南投信義鄉本土的梅子與李子，芒果乾則來自於台南，從原料到成品都有嚴謹衛生醃製過程。之前媒體報導過大陸黑心蜜餞流竄台灣，打擊正派蜜餞業者，卻反而激起老主顧對富順蜜餞的信心，因為這是顧客與富順彼此長久建立的信任感。
- + 老榕樹下的五十年柑仔店「富順蜜餞」，陪員林蜜餞走過歷史歲月，目前店裡大約有四、五十種類的蜜餞，為了確保品質，不做批發，遵循著古法製作保留著古早味，如要品嚐這鹹、酸、甜，兒時回憶柑仔店零食的幸福感，那非得來員林蜜餞街走一趟，也體驗員林蜜餞的故事。

蜜餞店的訪問





23/05/2013



富順牌

員林名產



富順蜜餞

富順蜜餞行

員林鎮興水路二段362號
電話：(04) 8321269 - 8334689

國立員林農工科對面





23/05/2013



為何投入蜜餞產業?

因為老闆從小家境貧窮，買不起零嘴，在哭鬧時母親總會拿蜜餞給他吃，而一拿到蜜餞就會很開心得微笑，長大後，想用做蜜餞賺錢來孝順父母，因此就找尋製作任何蜜餞的方法，來成立蜜餞店。

蜜餞的種類

梅子類

李子類

橄欖類

芒果類

其他：金棗乾、檸檬片、蜜檸檬、甘草檸檬鳳梨、
小紅莓、櫻花果、葡萄乾、野山槭、蕪花果、鳳
梨片

經營時遇過的難題

蜜餞的製作過程中，選別-醃漬-日曬-脫鹽-日曬-成品
包裝-出貨

- 1.在製作蜜餞的時候，需要十分精確的製作時間與技術，所以往往經驗不易傳授，以至於蜜餞師傅都是年紀年長經驗豐富的師傅，也因為製作過程辛苦，手工的整個過程真的是需要用心來製作，所以難以吸引年輕一輩的人們來從事。
- 2.製作的過程中，往往吸引蟲子孳生，因為這樣造成消費著對於健康上的顧慮，為了留住蜜餞的好滋味，在製造的過程中需要加以思考和改良。

蜜餞小故事

+ 這是一個很有趣的中國科技，在二千年前我們的老祖宗發現到成熟的水果掉到蜂巢上，蜂巢水果沒有爛掉而掉落在地上都爛掉，後來過很長的時間去觀察、研究，他們發現成熟果實掉下來時，它的皮會較薄，氣孔會很方便在蜂巢上有高濃度的蜂蜜會藉著不同的滲透、擴散，自然的提高糖度來達到天然的防腐，這是很偉大的發現也是全世界做蜜餞一定要知道這個現象否則做不出來

結論

- + 在經過這次對於蜜餞的心得，我們覺得蜜餞不是這麼簡單的事情，好吃的背後也要顧慮到很多事情，不僅僅只是好吃，還要顧慮到消費者個健康，很多不肖業者只考慮味道，希望藉由這份報告可以讓大家都健康吃蜜餞意識。

建議

- + 在從前蜜餞真的不是一種很健康的食物，偶爾拿來騙騙小孩的玩意兒。
- + 如今我們覺得蜜餞真的是一個很方便很體面的伴手禮，也成為健康的代名詞。
- + 老闆的用心經營讓員林的蜜餞發揚光大讓彰化更有名。

+ 青梅

+ 龍眼乾

Thanks for
listening