

出國報告（出國類別：考察視察訪問  
開會談判進修研究實習業務洽談）

## 日本國際食品・飲料展

服務單位：國立金門大學

姓名職稱：食品科學系 李欣玫副教授

派赴國家：日本

出國期間：106年3月6日至3月11日

報告日期：106年3月15日

## 摘要

本次參訪團共計有 22 家廠商共 42 人（含導遊領隊及隨團顧問）參與，2017 食品展日本東京國際食品飲料展暨產業升級創新經營趨勢考察團，本年度日本食品飲料展覽會場館共 11 個展廳，重點有有機與健康食品、國際茶及咖啡展示會，乾杯日本及下酒菜日本，新產品廣場，Sakura 受賞酒品試飲會場等等，工廠考察有卡樂比包裝程序考察，菓子城推獎名菓，可口可樂自動化無菌生產等，海外研習營討論產業升級創新經營趨勢考，隨團有對日本食品市場相當具有經驗的專業顧問協助，每位團員都有滿滿的收穫。

食品展展出內容：農產品、乳製品、水產品、加工品、穀物、畜產品、加工肉品、副食品、西式熟食、蔬果、軟罐頭食品、保健食品、有機食品、各種麵類、半成品、調味料、麵包、甜點、嬰兒食品。飲料：咖啡、礦泉水、含酒精飲料、茶類等。

# 目次

摘要.....	i
一、目的.....	1
二、過程.....	2
三、心得.....	7
四、建議.....	8
五、附錄.....	9

## 一、目的

日本東京國際食品展是日本規模最大的業務用食品、食品容器、食品機械、食品包裝專業展覽會，一年一屆。該展是由日本食糧新聞社，參展企業已達到 3 千多家，參觀人數達 15 萬名，得到了業界採購者的高度認可及日本許多行業協會的大力支持。展會期間，還同時舉辦一系列的研討會和主題講座。該展匯集了商品開發和最新情報，商機無限。同期舉辦甜點和飲料展、肉食產業展、葡萄酒展、麵食展、銀髮護理用食品展、食品飲料 OEM 商業展。

本次參訪行程主要為參觀日本食品飲料展覽會、日本食品工廠參觀及海外研習營（產業升級創新經營趨勢考察團），隨團有對日本食品市場相當具有經驗的專業顧問協助，也各自省思每個公司未來創新創業的方向及圖形。

## 二、過程

### (一) 產業升級創新趨勢考察團

日期	地點	主要內容	備註
3/6	東京成田	路途中、團員認識交流	
3/7	東京幕張	1.2017 食品展共 11 個展廳 2.車上主題交流研討	
3/8	枋木縣	1.卡樂比工廠包裝程序考察 2.果子城製造流程考察 3.晚上海外研習營課程：企業創新決勝模式-深耕&轉換	
3/9	福島縣	1.大內宿江戶古街巡禮 2.商品化食品&伴手禮通路考察 3.晚上海外研習-事業關鍵思考三問題	
3/10	宮城縣	1.藏王連峰 2.可口可樂自動無菌生產考察 3.車上主題討論-創新企業特質	
3/11	山形縣 台北	1.松島遊船（日本三景）、五大堂（松島標誌）伴手禮考察 2.回程路途	

## (二) 參訪過程

### 《3/6 前往日本》台北至日本東京成田機場

第一天由桃園機場前往本日東機成田機場，由於我們是在金門必須提前 1 天從金門出發，因為路途遙遠，也沒有參加旅行社舉辦的行前說明會，到了機場，才發現很多都是先前一起同行的”老同學”，顯示這場參訪行程是大家期待的”充電”行程。

### 《3/7 參觀 2017 日本食品展》本日全天於 2017 FOODEX 食品展會場

本日一早，大家早起吃過早餐後，穿上輕便的鞋子，帶著名片，背著背包，準備出發前往會展，本團在展會開展前 10 分鐘，先蒐集好情資入場，本次展會較去年擴大，共有 11 個展廳，第 1、2 號廳為歐洲區食品，第 3 號廳為美洲食品，第 4、5 號廳為亞洲/大洋洲/非洲/中東地區食品，第 6、7 號廳為日本展覽區，第 8 號廳為特色展廳，第 9、10 號展廳為日本食品博覽會，第 11 號展廳為亞洲水產冷凍食品展及和食產業展，展出非常多樣且精彩，今年的特色更加入了人氣女子美食、世界青真超級市場，還有豐富的食品研討會，全天在展場中收集有興趣及特色的食品資訊，並且與展出的廠商請教及交換意見，收穫豐碩。

### 《3/7 車上主題交流》日本 2017 年最新食品趨勢

一天的會場參觀已經快要累掛了，腳都痠了麻了，背包也重了，上車後，我們的隨團顧問開始引導大家整理資料及討論，討論主題：日本 2017 年最新食品趨勢，大家雖然累也都非常起勁，滿滿豐收的一天。

### 《3/8 工廠參觀》卡樂比工廠包裝程序考察

Callbee (卡樂比) 是日本最大的休閒零食廠商，著名的薯條三兄弟及薯塊三姐妹都是他們的明星商品，本次參觀的卡樂必工廠主要是該公司生產水果麥片為主，該公司的水果麥片為近期人氣高漲的代購食品。水果燕麥原料經過嚴格篩選後，透過長約 40 米的烤箱烘烤、再由機器輾壓、再經過篩選計重包裝等程序完成優質的水果燕麥，可以作為營養的早餐，也可以作為休閒零食，低糖低油高

營養的休閒食品，並通過 ISO9001 國際認證，及 AIB 食品安全指導和審核制度，及取得 HACCP 自主衛生管理認證。

### 《3/8 菓子城工廠》枋木縣推薦皇城名菓

菓子城為枋木縣推薦的皇城名菓，屬於開放式工廠，自動化生產設備及衛生整齊的生產流程，令人印象深刻，菓子城的名人氣點心為”月見”一種類似用蒸熟的蛋糕，包覆滿滿內餡的蛋糕，外形像顆包子，外皮是蛋糕，為了將內餡完整均勻的包覆，製作時特別分成 2 次的蒸烤，第一層先做上蓋，為了使蛋糕的圓頂很均勻，每個細節都不馬虎，以平底作好後，在壓入圓底模子形成圓頂的模子，灌入內餡後，在灌漿做成蛋糕底座，再蒸煮後，在倒扣回來，行程一個完美無暇的圓頂蛋糕，稱月見，是因為日本喜歡月亮，與日本國旗太陽相對應。菓子城其他的點心也都各有特色，再次見識到日本做事的敬業精神及對細節的注重。

### 《3/8 晚上海外研習營課程》企業創新決勝模式-深耕&轉換

晚上由吳博士主持的海外研習課程-企業創新決勝模式，特別分享 2 企業案例，分別代表深耕型企業創新及轉換型企業創新，另外，也導入知能化設備與 CIM（電腦整合製造 computer-Integrated Manufacture）之概念應用與未來生產作業方式。電腦整合製造系統成功的關鍵因素有三：

- 1.資料的儲存、提取、運用及呈現方法
- 2.檢測狀態及自我修正
- 3.結合各分散的子系統的方法

一個電腦整合製造的企業還須有一套管理哲學，以顧客滿意度為決策基礎，支持全面品質管理原則。

### 《3/9 大內宿江戶古街巡禮》商品化食品&伴手禮通路考察

大內宿室日本三大茅屋根集落之一，經歷 400 年風霜，保存完整昔日村落的景致，茅草屋一字排開，彷彿回到江戶時代，商賈來往，旅館林立的驛站。各種生鮮食品，調味品，菓子，酒類及非酒類飲品，伴手禮應有盡有，本次行程深刻體會到日本人對產品的包裝，地方創新開發包裝及故事撰寫的用心與講究。

### 《3/9 晚上海外研習課程》創新企業特質

晚上吳博首先引導大家思考，事業關鍵三問題：

1. 我們的事業是什麼?賣甚麼，提供甚麼服務，顧客心中的價值是甚麼
2. 我們的未來事業是什麼? 5~10 年後的市場潛能和趨勢為何? 創新的需求? 汰舊的需求? 顧客的需要那些未充分滿足?
3. 我們的事業現在要做什麼? 方向走對了?

### 《3/10 藏王連峰》藏王冰樹

日本少見的超大型纜車，可眺望三郎岳、五郎岳等及特殊的冰樹景觀極富變化，超大的風雪將藏王菩薩幾乎沒入雪中，工作人員必須用柱子標示其範圍，甚有日本民眾不捨藏王菩薩飽受風雪，用披風覆蓋，主動為其拂去殘雪，特殊的雪橇香油錢箱設計，隨時可以拖出不至於被雪埋住，甚是特別。山上的服務終身雖然簡陋，但仍然可提供熱可可、咖啡、拉麵、包子等，甚至還有特製的冰淇淋，在零下-9°C 的雪地，大家都冷到不行了，還可以買得出去，令人嘆為觀止。

### 《3/10 可口可樂》自動無菌生產考察

可口可樂公司創立於 1892 年，是全球最大的飲料公司，在日本的可口可樂工廠多達 35 個，本次行程主要考察日本可口可樂的高速自動化無菌生產線，每分鐘能生產罐裝飲料 1500 罐，1.5 公升瓶裝飲料 320 瓶，通過 HACCP 高級認證，ISO 9002、ISO 14001 等國際認證，現場更見識到可口可樂的自動化程度，使用吾人超做的堆高機，智慧生產，從紙箱、空瓶及瓶蓋皆由無人的機械自動操作外，生產完成後的產品，也由無人的堆高機自動堆疊並且送入倉庫。

### 《3/10 車上主題討論》創新企業特質

吳博士又要大家動腦了，創新企業的特質要：

1. 專注於客觀現象
2. 描繪與規劃未來
3. 建構創新思考



### 《3/11 松島遊船》日本三景、五大堂（松島標誌）伴手禮考察

松島位於松島灣內的幾個小島，島上種有松樹，因為景色絕美，是日本著名的日本三景之一。曾有著名的日本詩人來到此地，因而為此地作詩，詩詞如下：啊！松島啊！松島！松島！見證美到無法形容，當然大家都笑翻了，但卻是事實，且為法國米其林「日本旅遊綠色指南」三星級旅遊勝地。

「五大堂」（松島標誌）在日本東北地區有千年的歷史，安平初期五大明王像被供奉在堂中，五大堂的五字由此而來，連結小島的紅橋，又稱結緣橋，十分受情侶們的喜愛，松島的主要伴手禮為牡蠣及海產等相關的特產，日本人對古蹟及傳統文化的維護，帶動觀光產業，伴手禮產業，產品包裝精緻，內容多樣豐富，品質精美，又極具地方特色，令人嘆為觀止。

### 《3/11 回程路途》機場伴手禮考察

最後要回台北了，對日本的特色產品市場還是意猶未盡，行程滿滿，連晚上逛街的時間都沒有，對於最後機場的伴手禮店當然要把握時間，日本的觀光伴手禮真的做到極致（最少目前我的感受），離日前我們想要買沒買的他們幾乎都幫你備齊了，他抓得到顧客的需求，也隨時對顧客的需求及時補上，這樣的精神真的值得學習。

### 三、心得

本次參訪行程主要為參觀日本食品飲料展覽會、日本食品工廠參觀及海外研習營（產業升級創新經營趨勢考察團），隨團有對日本食品市場相當具有經驗的專業顧問協助，在 6 天的參訪行程中，除了專業的領隊、顧問解說，參觀了各式新產品、新食品包裝材料，新的服務等，同團的所有團員，幾乎都是台灣食品業的菁英，一起赴日本參訪，沿途交流，並在顧問的引導下，每個單位或團體都能充分的發表見解，相互了解外，也各自省思每個公司未來創新創業的方向及圖形。

#### 四、建議

本次參訪建議如下：

1.每年食品展都有很多新產品新概念，對於從事教學及研究的教職人員而言，如同定期充電的行程，值得鼓勵相關的人員共同參與。

2.透過工廠產訪及同行廠商間的參與交流，直接及間接的了解食品產業的發展及新趨勢，非常值得學習的旅程。

五、附錄



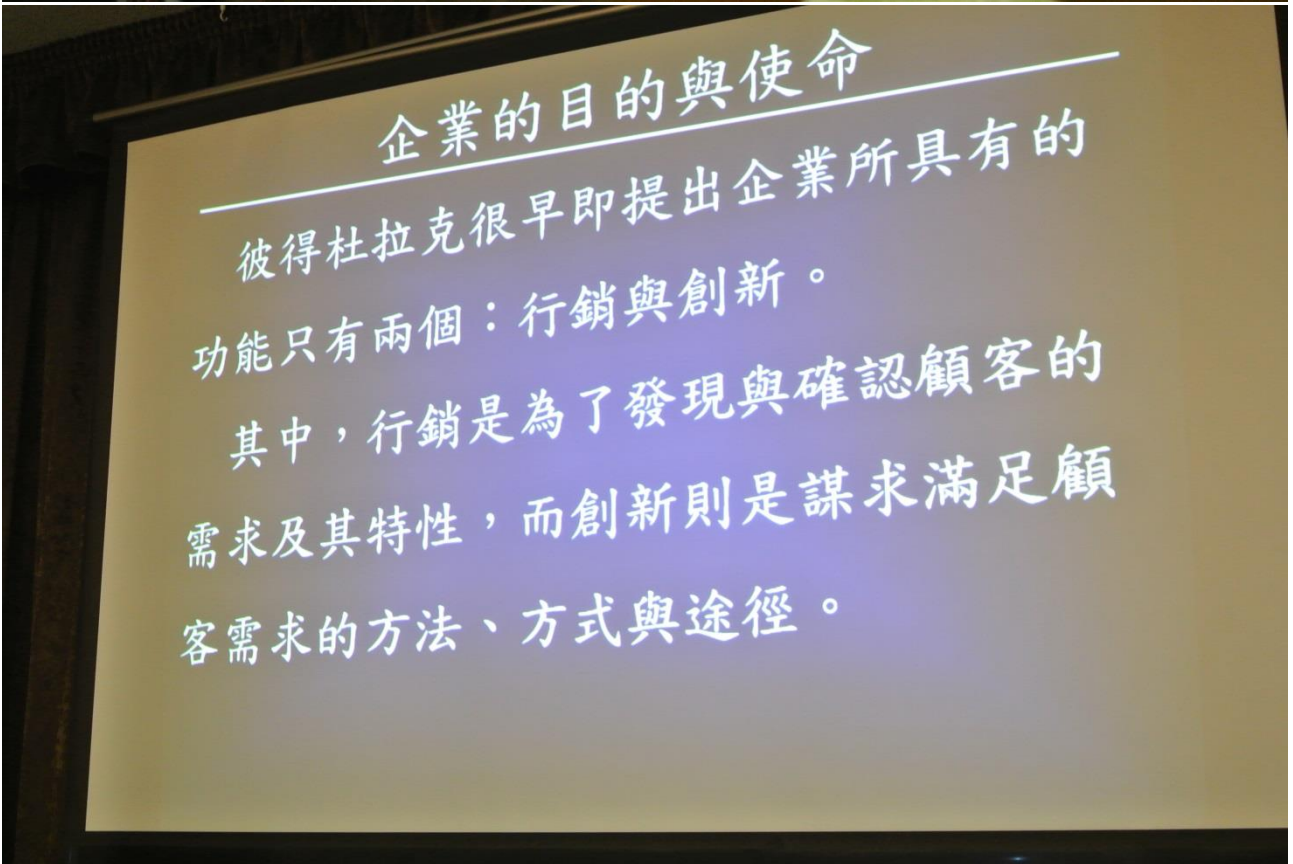
3/7 日抵達 2017 日本食品展展會照片



3/8 卡樂比工廠參觀留影



3/8 考察團合影大川莊合影



3/8 晚上的海外研習營企業創新決勝模式-深耕&轉換上課照片



3/8 菓子城的開放式自動生產月見蛋糕的製作照片



3/9 孝子白石温麵的故事，麵體的美味、包裝精巧及故事感人照片



3/9 給忠實的狗狗（忠心的福島忠狗守護著家園）這是寵物食品照片



給慾望無窮又慵懶的貓（寵物飼料）還有桃子及布朗尼口味照片





3/9 大內宿 400 年傳統茅草屋，保留原始的風格及各式特產照片



3/9 晚上的研習營-創新企業特質上課照片



3/10 參觀可口可樂公司該公司即將在 2017 年發表的新產品減脂茶照片



3/10 便利商店的精緻點心，強調天然果乾及整顆經過冷凍乾燥草莓照片



3/10 精緻的海帶漬物伴手禮照片



3/11 日本拉麵伴手禮包裝精美有趣及說明非常清楚照片



3/11 松島伴手禮考察（牡蠣、海膽口味等煎餅）照片



3/11 松島考察留影