

3

TAIWAN  
LABOR  
QUARTERLY



勞工  
心聲



微型創業

越嚼越香的

# 良心堅持

## 蔡技食品張協盛

採訪撰文 林芷婕





蔡技食品的干貝醬和小卷醬，剛放入口時味道清淡，但咀嚼過後，香氣和鮮甜慢慢在嘴中化開，蛋捲有著魚酥夾心，鹹鹹甜甜的味道和綿綿密密的口感，讓人會一支想接著一支，在基隆七堵的小巷裡，蔡技食品靠著天然健康的良心美味，不只得到基隆十大伴手禮，也得到民國九十九年微型創業楷模的殊榮。

## 天然無負擔的干貝醬

在這段期間，張協盛和太太四處走訪北部地區的老街，想從中獲得一些靈感，後來因為他的太太家鄉在東港，從事海鮮加工，於是在弟弟的支持下，他決定投入食品業，從干貝醬做起，炒好的干貝醬先讓親友們試吃之後，確定口味能夠進入市場，然而他也很清楚，自家吃和要商品化的東西，是完全不同的兩件事，而為了和市場其他產品有所區隔，他對自己的產品有著「四不一沒有」的原則，這「四不一沒有」是「不加糖、不加鹽、不加防腐劑，沒有任何人工添加物」，但也因為這樣的堅持，讓張協盛在一開始吃了不少苦頭。

由於是添加了許多海鮮的干貝醬，張協盛說不可避免地會有腥味，然而他們又沒辦法靠添加人工調味料來掩蓋腥味。張協盛笑著說，那陣子滿腦子都是不停的在想如何解決干貝醬中的腥味問題，有時候半夜想一想，覺得好像有辦法了又從床上跳起來，趕快進廚房嘗試，當時他一天到晚跑中藥行、香料店，最後靠著十幾種植物香料的秘方，總算成功讓干貝醬即使不添加人工調味料，品嚐時有著層次豐富的鮮美味道卻沒有腥味。可是緊接著又面臨了干貝醬如何保存的問題，他說當時做好的干貝醬，只能先一罐一罐的放在冰箱裡，不過這樣終究不是長久之計，於是他還去請教食品相關的教授、老師，才知道透過殺菌





和真空包裝，就能夠讓干貝醬的保存期限拉長。可是當時的他，苦於沒有資金買入高溫殺菌機和其他設備，幸好勞委會（勞動部）的微型創業貸款，如久旱之後的雨水紓解了張協盛的困境。

## 干貝醬和蛋捲打響名聲

不過將產品開發出來之後，並非從此就一帆風順，原先是職業軍人的張協盛，又再度遭遇到下一個難題。不擅言詞的他，對於行銷一竅不通，根本不知道要怎麼將自己的干貝醬銷售出去，於是在別人的介紹之下，他和太太去參加各公家單位的臨時擺攤，張協盛說不管是行政院、勞保局、經濟部等地方他都去過，可是對於連 DM 都不敢發的張協盛，一開始的效果非常有限，當時甚至有站了一整天卻連一瓶都賣不出去的經驗，所幸到處擺攤也讓他們認識了周遭的攤販，彼此間相互傳授，他才知道應該要把產品擺出來給民衆

試吃，也學著怎麼介紹產品的特色和訴求的重點來吸引客人。

在此期間，除了干貝醬之外，張協盛也研發出了夾著魚鬆的鹹蛋捲，最初只是兒子無意提起市面上怎麼都沒有鹹的蛋捲，張協盛心想既然是做食品的，不如就來試試看吧！遂開始嘗試將蛋捲結合各種鹹的口味，才發現魚酥不管是口感和味道都相當契合，只是蛋捲本身薄脆，要將魚酥夾入易碎的蛋捲皮實在不容易，張協盛說當時做好十支蛋捲，就有七支是碎的，後來不停地調整麵皮的比例，才成功地製作出了魚酥口味的蛋捲，也因此他們的蛋捲口感和市面上的不太一樣，顯得較為綿密、細緻。

在魚酥蛋捲成功推出之後，張協盛以他自豪的干貝醬和蛋捲參加了民國九十九年的基隆十大伴手禮選拔，經過美食專家到網路票選再到民衆試吃的層層關卡，兩





樣產品最終竟然都獲得殊榮，也讓張協盛的用心和堅持得到肯定，並且開始有曝光和露出的機會，接著他又獲得民國一〇〇年的微型創業楷模，各種媒體採訪紛擁而至，蔡技食品從此打開了知名度。

## 連自己都愛吃

這些成功其實不靠其他，靠的是張協盛對於自己產品的用心至深，他認為做食品，真正是在做良心企業，張協盛說，做吃的，唯有自己敢吃、喜歡吃的東西，才能賣給消費者。他坦言，聽過身邊不少同業為了賺錢，賣給消費者的產品使用大量農藥或者添加許多人工添加物，以至於連自己都不敢吃，但張協盛的理念就是要做出無負擔的健康食品，他拿起一罐干貝醬，請我仔細看看裡面的填充物，他得意的說，許多人會用辣椒、薑蒜這些調味料來占分量，但張協盛在爆香之後，就把多餘的調味料通通撈起來，在蔡技食品的干貝醬裡，

真的連辣椒籽都幾乎沒看見蹤影，裡面貨真價實的滿滿是丁香魚、劍蝦仁和干貝，張協盛說他剛開始做食品時，有長者給他一個想法，希望他要厚道，不要占消費者的便宜，而他也一直維持這樣的堅持，不斷地提升產品的品質，沒有像是許多店家在有了名氣之後，品質卻開始下滑，他始終沒有忘記自己的創業理念，以天然的原料，讓消費者沒有負擔的能夠品嚐到食材的自然美味。

過去幾年台灣的食安頻頻出現問題，許多對人體有害的有毒食品在市場上層出不窮，然而也有像蔡技食品這樣的良心企業，持續默默堅持，要給消費者最好的健康的食品，也因此微型創業楷模，實至名歸。張協盛說他和太太最近假日也在碧砂漁港擺攤賣咖啡和蛋捲、干貝醬，蔡技食品的蛋捲和咖啡意外地合拍，有空不妨到碧砂漁港探訪蔡技食品，越嚼越香的干貝醬，絕對讓你回味無窮。☺



微型創業

# 充滿母愛的 手工皂

鈦生利企業劉虹儀

採訪撰文 林芷婕

最初只是一個媽媽的愛，希望能減緩女兒嚴重的濕疹，從這樣的出發點開始的手工肥皂，有著推己及人的真心，從一個小小的工作室，到成為榮獲民國九十八年微型創業楷模獎，今日小有規模甚至向大陸進展的工廠，一切都是因為媽媽的力量。





劉虹儀在手工肥皂的事業之前，只是一個一般的家庭主婦，因為女兒從出生就有著嚴重的濕疹，連太陽都不能曬，心疼女兒的她，給女兒試過許多藥劑，但藥物即使有療效，卻也多少有著副作用的影響，反而是買了手工肥皂給女兒使用之後，卻明顯的改善了女兒的濕疹問題，不過十年前手工肥皂在市面上不常見，一個手工肥皂要價不斐，在友人的介紹下，劉虹儀和先生學著做起了手工肥皂，最初只是當作業餘時候的興趣，但因為兩人在做肥皂這件事裡，找到對於工作的熱情和興趣，於是勇敢地放棄在市場擺攤，每個月堪稱優渥的固定收入，投入創業的行列。

## 主動出擊 機會上門

劉虹儀和先生從一間小小的工作室

開始做皂，雖然手藝和用料都好，可是一塊又一塊做好的肥皂，卻不知道要怎麼賣出去，但後來他們轉念一想，何不透過幫大品牌代工的方式，來銷售自己的肥皂，於是學商的劉虹儀主動出擊，去尋找和各家廠商合作的機會，四處去自我推薦，也因為他們的手工皂用料好工法扎實，機會也一個一個的找上門來。劉虹儀笑著說當時工作室就只有和她先生兩個人，不過卻有一個月甚至要做兩萬顆皂，但由於他們將作皂這件事當作興趣、充滿熱情，接到這樣的挑戰最開始劉虹儀說也曾想過「真的做得到嗎？」不過他們謹慎地規劃出自己一天要做出多少顆皂，開始執行之後不但不覺得辛苦，反而從中得到工作的樂趣，當最後順利完成兩萬顆皂並且出貨時，對於自己的肯定和快樂，更是言語無法形容。





## 不迎合市場 有所堅持

劉虹儀的手工皂只使用植物油和各種花草，她說因為做出來的手工皂，女兒也會使用，因此她期許自己能當好的生產者，一定要對消費者負責，劉虹儀專門使用冷製作的工法，她說這樣才能保留手工皂使用的植物草本所含的微量元素，對人體也更有益，她向我解釋，其實手工皂並非什麼神丹妙藥，只是單純地回歸到清潔的本質，比起人工化學製成的清潔用品，手工皂在深層清潔的同時卻也能維持人體所需的適量油脂，既不過度清潔也不堵塞毛孔，久了肌膚就能顯現原本的光采，而口生利的手工皂堅持天然，沒有誇張的香味或花俏的樣式，劉虹儀提到曾有客戶要求他們做出粉紅色的香皂，但是這樣就要加入化學色素，即使這是市場走向，她也斷然拒絕，不因為要迎合市場而改變自己的理念。

在小工作室裡做皂的日子，隨著對於手工皂的法規漸嚴，劉虹儀與先生決定尋找廠房，並且投資設備，說到此處，劉虹儀忍不住苦笑說，有的人會以為創業只要賺錢就能好過，其實創業是當收入進來，就必須將資金再投入事業，不斷地提升設備和產品。她說創業初期的生活品質很差，劉虹儀在此之前也曾天真地想過若是投入創業，就可以有自由

的時間陪小孩，結果卻是相較忙碌，反而經常要將小孩帶到工廠裡一起工作，講到這裡，劉虹儀說，她認為創業最重要的基礎之一，就是要有家人全心全意的支持，她和先生就是得到了雙方家庭作為強力的後盾，有著家人的體諒和付出，才能夠順利發展事業。

## 產品會說話 不怕考驗

手工皂的製作耗時，由於使用自然的原料，初期也有保存期限較短的問題，隨著事業移入工廠，劉虹儀和先生持續地精進製皂的技術，將手工皂以真空的方式封裝，劉虹儀說一旦將手工皂真空包裝，直到被開封前，手工皂等於進入休眠的狀態。而手工皂做工繁瑣，要花費較長的時間製作，為了讓客戶能更快速的拿到產品，產品的品質也能兼顧，劉虹儀為鈇生利的手工皂訂製了一套 SOP 的製作流程，讓工作過程能順暢而準確的執行。





目前鈦生利都還是以代工為主，但合作對象有不少是知名品牌，其實這就是對於劉虹儀的肯定，而他們在前年七月到大陸設廠，開拓新的市場，未來也期望能發展自有品牌。長久以來，一直嚴格把關自家產品，劉虹儀樂觀地說，她相信產品會說話，這幾年不斷地有黑心商品被爆料出來，連帶的消費者也開始更加重視自身健康，追求「天然」無人工添加物的產品，有不肖業者罔顧消費者權益，就有像鈦生利這樣用心的製造者，因為堅定的維護產品品質，得以通過消費者的考驗，業績在動盪的環境下反而成長，劉虹儀說就連自家員工對於工廠環境都相當有信心，大家常開玩笑說鈦生利的廠房比做食品的還乾淨，而做出來的手工皂，就連員工們都很愛用。

## 員工就是家人

劉虹儀和先生把作皂這件事當作興趣和熱情所在，賺取龐大的利益並不是他們最初創業的原因，講到一開始和先生做皂時，錢賺不多但依然快樂的日子，劉虹儀

的雙眼還是閃閃發光，鈦生利手工皂品牌的規模逐漸擴展的同時，劉虹儀的身分也跟著轉換成了管理者，不想做以利益為最優先的老闆，劉虹儀對自己的身分有不一樣的期許，她談到公司裡的員工，笑容滿面如同談論著很熟稔的朋友，她說因為有這些員工的幫忙，公司的產品才得以被看見，所以對她而言，老闆就是要吃一點虧也無所謂，要對員工好，把員工當成家人一般的照顧，負責他們的生活。

跟著劉虹儀參觀了一圈手工皂的製作流程，不管是她和員工的互動，還是她在介紹製皂的每個步驟，都能確實地看到她流露出的真切情感，懷著這樣的熱情製作出來的手工皂，出自於呵護家人的心，相信每個使用的消費者，也都能感受到這份情意。☺

