

傳承

百年老店

百年的薪火相傳



西螺名產

瑞春醬油

RUEI

CHUN

SOY

SAUCE



簡報介紹 總經理特助 廖蕙琇



瑞
春
醬
油

- 壹、醬油的定義與歷史沿革
- 貳、醬油的原料與釀造方式
- 參、釀造法的介紹與比較
- 肆、醬油種類介紹與標準
- 伍、台灣醬油產業概況
- 陸、瑞春醬油品牌創立及公司沿革
- 柒、瑞春醬油銷售與行銷現況

醬油釀造法比較



瑞春醬油

	傳統 釀造醬油	純釀造醬油	速釀醬油	化學醬油
原料	黑豆	黃豆/脫脂黃豆粉+小麥	脫脂黃豆粉+小麥	脫脂黃豆粉+小麥
釀造方式	加入食鹽利用麴菌天然發酵，分解黑豆中的蛋白質與胺基酸。	加入食鹽，利用麴菌天然發酵、分解黃豆或脫脂黃豆粉中的蛋白質與胺基酸。	釀造醬油+化學醬油混合後再釀造。	加入鹽酸，快速分解黃豆粉中的蛋白質，並用人工甘味劑和色素調出醬油的味道和顏色。
釀造時間	120~180天	120~180天	30~60天	3~7天
產量	少	普通	多	極多
成本	高；40元/kg	中；黃豆約23元/脫脂黃豆粉2-3元	低；脫脂黃豆粉2-3元	極低；脫脂黃豆粉2-3元

陸、瑞春醬油品牌創立與公司沿革



瑞
春
醬
油

瑞春由第一代老闆鍾琴創立於1921年，習得醬油的釀造技術之後，挑著扁擔在新街老大媽廟邊叫賣，之後才自創品牌，因鑑於當時民生困苦，希望『瑞』雪兆豐年，且冬去春來後，大家均能年年有餘年年『春』，所以才會有現在的【瑞春醬油】。

第二代老闆-鍾拱照，自小耳濡目染學習古法釀造技術，在當時物力維艱的社會，仍堅持使用古法釀造技術，維持高品質醬油，努力將一間小店擴建為工廠，並將技術傳至第三代。



瑞
春
醬
油

第三代老闆鍾朱洪接掌祖傳事業後，積極研發、改良，將醬油自動化包裝，開發餽贈禮盒系列，賦予了傳統醬油新風貌，不僅掀起了台灣醬油界的革新，更使瑞春醬油成為家喻戶曉的大廠，不但獲得同業推舉出任長達16年的雲林醬類公會理事長，更獲選為台灣商業工會榮譽顧問。

為了家族事業的永續經營，也為了讓消費大眾"食"的安心，並堅持"西螺"醬油，就是要在西螺生產，所以選擇了福田工業區建立的新的工廠，並於101年12月落成啟用。



瑞
春
醬
油

目前已開始接班的第四代，期許將更好的產品提供給消費大眾，所以依舊堅持耗時耗人力的純古法釀造技術120-180天，並在今年通過ISO22000/HACCP食品安全認證。同時新的工廠也是觀光工廠，目地不在營利，是要讓所有來『瑞春』的各位，能夠真正了解到純古法手工釀造醬油的製作，所以我們也是唯一所有生產線都開放參觀的醬油工廠，目前本廠擁有全台灣最多的甕，約2300多個，不僅為「美味」和「品質」把關，更將百年釀造技術持續傳承。



瑞春醬油

- 1921年 日治時期第一代鍾琴老先生創立『瑞春醬油』於西螺新街
- 1946年 遷移至延平路上(總店)(第一次擴廠)
- 1969年 第一代鍾琴先生交接給第二代鍾拱照先生
- 1983年 瑞春醬油 (總店現址)興建二、三樓(第二次擴廠)
- 1984年 螺王正蔭油獲評鑑為全國總氮含量最高醬油
- 1987年 瑞春醬油第二代鍾拱照先生交給第三代鍾朱洪
- 1988年 董事長鍾朱洪先生獲同業推舉為雲林縣醬類公會理事長
- 2000年 瑞春醬油工廠改名為瑞春醬油有限公司
- 2004年 董事長鍾朱洪卸任長達16年理事長職務
- 2006年 瑞春醬油於西螺工業區(現址)正式興建
- 2010年 榮獲雲林十大伴手禮(台灣好醬禮盒)
- 2011年 榮獲雲林十大伴手禮(五虎醬禮盒)
- 2012年 瑞春全新廠房落成;
榮獲經濟部OTOP企業大賞、傳承榮獲台灣百大伴手禮
- 2013年 通過HACCP和ISO22000認證
- 2014年 通過優良老店和GSP優良服務認證
- 2015年 通過國立中興大學有機農產品驗證



柒、瑞春醬油銷售與行銷現況



瑞
春
醬
油



主力銷售產品



瑞春醬油



目前推廣行銷方式

- 國際食品展



(台北:每年6月、高雄:每年11月)



全台最大醬油甕場~

歡迎來參觀



瑞春醬油



公關目的


瑞
春
醬
油

- 源自西螺的百年醬油讓人人都成為美食家
- 隨著近代經濟環境與生活飲食習慣的改變，年輕人已經遠庖廚、不再知道醬油的好壞對烹調口味的差別、更不知道台灣的醬油產業為什麼源自百餘年前的西螺，當然也不會知道瑞春是百年的頂級醬油品牌。
- 我們期待透過同學的提案，運用互聯網及公關溝通策略，讓年輕人親近烹飪，熟悉好醬油對美味的影響，更知道黑豆蔭醬油是台灣獨有的驕傲，讓瑞春黑豆蔭醬油成為每個家庭都愛用的品牌。

公關目標及對象



瑞
春
醬
油

- 公關對象：

- 20-40歲的經常性烹飪者
- 20-40歲對烹飪有興趣並願意嘗試者

- 品類目標

- 提高20-40歲TA對蔭油的認識
 - 瞭解醬油的種類
 - 瞭解蔭油的原料及釀製法的不同
 - 瞭解蔭油與其他醬油風味的不同
 - 框架TA因上述的理解而接受價位的區格
 - 框架TA認為蔭油是最佳醬油食材的行家選擇



瑞
春
醬
油

- 品牌目標、行銷目標

- 創造瑞春等於蔭油品牌的連結強度
- 刺激TA對蔭油的嘗試興趣及行動
- 刺激TA分享以瑞春蔭油烹飪的美好經驗
- 創造年輕族群對烹飪及追求好食材的熱潮

預算範圍及時間

• 預算範圍

- 請以全年度預算20萬元做規劃
- 本預算不含原訂食品展的參展費用
- 本預算不含以產品做為行銷活動用途的成本

• 時間規劃

- 請考慮每年六月跟十一月食品展的結合性
- 請考慮例如年節等烹飪相關季節性
- 配合大會規定以2017年中至2018年中一年期。