

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

# 醬油與人們的生活



瑞春醬油

◎開門七件事之一：『柴、米、油、鹽、醬、醋、茶』。

◎台灣俗諺

- 『黑斫仔貯豆油』。
- 『吃菜脯搵豆油』。
- 『豆油借伊搵，連豆油碟仔也捧去』。



- 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
- 捌、黑豆蔭油優缺點與公關目的

# 壹、醬油的定義



瑞  
春  
醬  
油

- 泛指中國大陸、台灣及日本地區一般食用大豆、小麥釀造之調味液。
- 原料與製法：  
以植物性蛋白為原料，依釀造法、速釀法或混合法製得之調味液。
- 醬油添加物：  
包括食鹽、糖類、酒精、調味料、防腐劑等。

# 歷史沿革



瑞春醬油

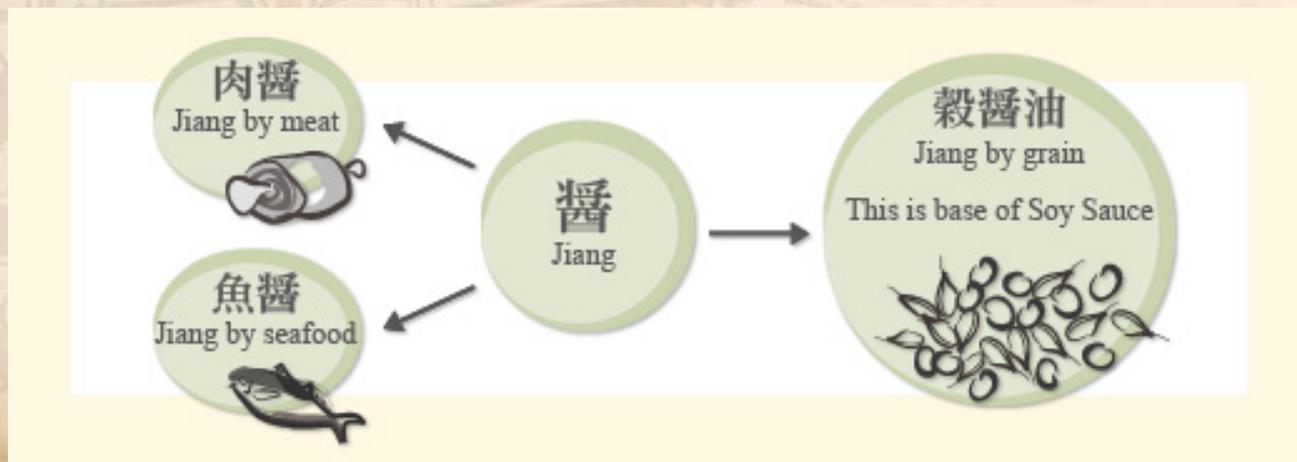
醬油是由『醬』演變而來，早在三千多年前，周朝就有製醬的記載了。醬油起源於中國古代皇帝御用的調味料，是由鮮肉醃製而成，與現今的魚露製造過程相近，因為風味絕佳漸漸流傳到民間，後來被發現大豆製成風味相似且便宜，才廣為流傳到各地廣為使用。

唐代因為宗教的發達，釀製醬油的技術也藉由僧侶傳到日本、印度和東南亞，在當地形成富有民族特色的醬料。

現代所稱的「醬油」一詞最早出現於南宋，發展至明朝而趨成熟。

醬”的原料有肉、魚貝類、蔬菜、穀物等各不相同，其中從數量上容易確保且容易使用的穀物=特別是以大豆和小麥為原料的“穀醬”異軍突起，其製造方法從中國流傳到鄰近各國。這就是被認為是現在醬油的原型的調味品。

傳到日本的“醬”被予以獨自的釀造方法得到發展。17世紀中葉，完成了現在的醬油的製造方法，並廣泛推廣到日本全國。



# 台灣醬油史



瑞  
春  
醬  
油

台灣醬油於1961年，鄭成功據守台灣時，跟其來台之軍事百姓，帶來了醬油釀造技術，以利於烹調，故廣為流傳，自釀自用的現象遍部各地，製法是以黑豆煮熟讓其長成麴菌，加入食鹽於陶甕長時間發酵，即成香醇的黑豆蔭油，定居台灣後為了謀生，即有以製售醬油為業者。



瑞春醬油

◆1941年，太平洋戰爭時，因物資缺乏，日本政府於各行政地區設立各類民生必需品工廠，當時雲林縣為台南州虎尾郡，「虎尾醬油工業株式會社」於是有豆麥純釀及速釀（化學）醬油出現

◆1955年 國民政府遷台後為發展經濟，於各大都會區舉辦商展，醬油得以為西螺地方特產，最多時將近20家。

圖 2-8 民國四十一年台灣省醬油廠分布數量



資料來源：民國八十年，行政院主計處所做的「工商及服務業普查報告」，「第三卷 台灣地區製造業」，頁 232-233 所繪製，筆者自繪。

1952年台灣醬油廠分布-圖



瑞  
春  
醬  
油

◆ 1964年 台灣光復後，國民政府帶進大陸口味  
豆麥醬油技法，日式會社自然解散，醬油製  
造及販賣的監控及限制解除了，此時期的台  
灣產業也正處於蓬勃發展的階段，醬油技術  
講習班的開辦、市場的需求持續增加。

➤ 以豆麥醬油之興起如1936  
年桃園的金蘭、1945年台  
北的萬家香醬油、1956年  
味全醬油、1972年斗南的  
味王醬油、台北的味台醬  
油---等等。





## 瑞春醬油

在民國 50 年代以前都採用古法製造，因當時沒有純粹培養的菌種，加上技術差，因此品質自然不佳。一直到了民國 57 年，由於政府為了提高醬油品質及提升釀造技術，因此一方面聘請日本醬油界的專家、學者來台灣演講及指導，而另一方面則訂立設廠標準及國家標準。

1977 年台灣經濟起飛，醬油業也蓬勃發展，可大量生產的豆麥醬油廠相續擴廠，統一食品也加入醬油生產，原有費時又無法大量釀造之，手工黑豆傳統醬油，漸漸被以機器大量生產的豆麥醬油取代，黑豆醬油廠已不覆昔日光景。



# 瑞春醬油

隨著歷史演變，現今我們所食用的醬油，以製作原料而言，一般有黑豆與黃豆之分。黑豆製作，因其傳統特殊蔭釀方式而稱為「蔭油」，或因古法陶缸釀造又稱「壺底油」，為台灣特產醬油；黃豆製作通稱為「醬油」。以製成的方式來說，可分為純釀造醬油、化學醬油及混合式醬油。



# 貳、醬油的原料



瑞  
春  
醬  
油

## 醬油的原料

Ingredient of Soy Sauce

黑豆  
Black Bean



黃豆  
Soy Bean



脫脂黃豆  
Soy Bean



黃豆粉  
Soy Bean



小麥  
Wheat

大豆中的蛋白質於釀造過程中會形成胺基酸，其生成和醬油的鮮味有關。

糯米  
Rice

主要提供醬油麴菌生長所需之碳水化合物，提供另一種風味。

鹽  
Salt

主要目的是防止釀造時腐敗的發生，當濃度低於16%以下，則不能抑制醬油中雜菌的生長，醬油中會帶有腐敗的異味。

水  
Water

醬油中水佔有一定比例，故水亦為主要原料之一。必須無色、無異味，適合飲用水標準。



## 參、釀造法的介紹



瑞春醬油

### 黑豆蔭油

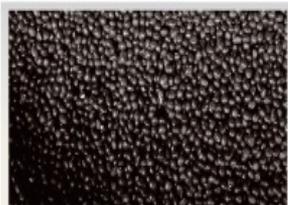
又稱壺底油，以黑豆為原料釀造時間約4-6個月，製作過程以麴菌天然發酵，故能保留較多的營養成分，味道也較甘醇，聞得到黑豆香，以陶甕為主發酵器具。目前西螺醬油三大品牌為瑞春、丸莊、大同。



# 黑豆蔭油製造流程



瑞  
春  
醬  
油



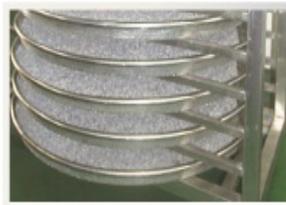
步驟一：精選黑豆



步驟二：浸泡蒸煮



步驟三：灌菌種攪拌



步驟四：七天發酵



步驟五：洗麩



步驟六：加鹽封缸



步驟七：日曝120天以上



步驟八：壓榨原油



步驟九：蒸煮調味



步驟十：充填



步驟十一：鎖蓋



步驟十二：倒瓶殺菌



步驟十三：成品包裝



步驟十四：品管檢驗



步驟十五：出貨配送



瑞  
春  
醬  
油

## 黑豆天然發酵過程(第一次)



發酵第1天

顏色:黑色



發酵第3~4天

顏色:白色



發酵熟成第7天

顏色:黃色



瑞  
春  
醬  
油

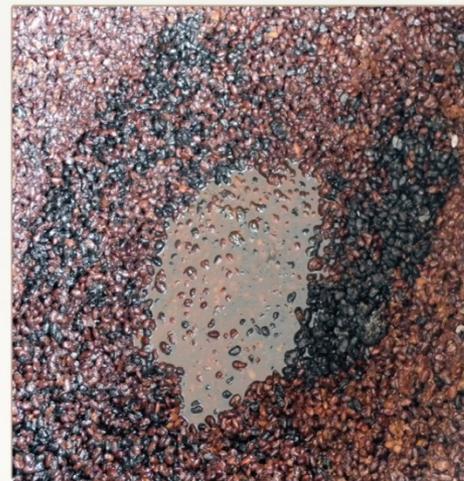
## 黑豆天然發酵過程(第二次)



1.入甕



2.鋪鹽



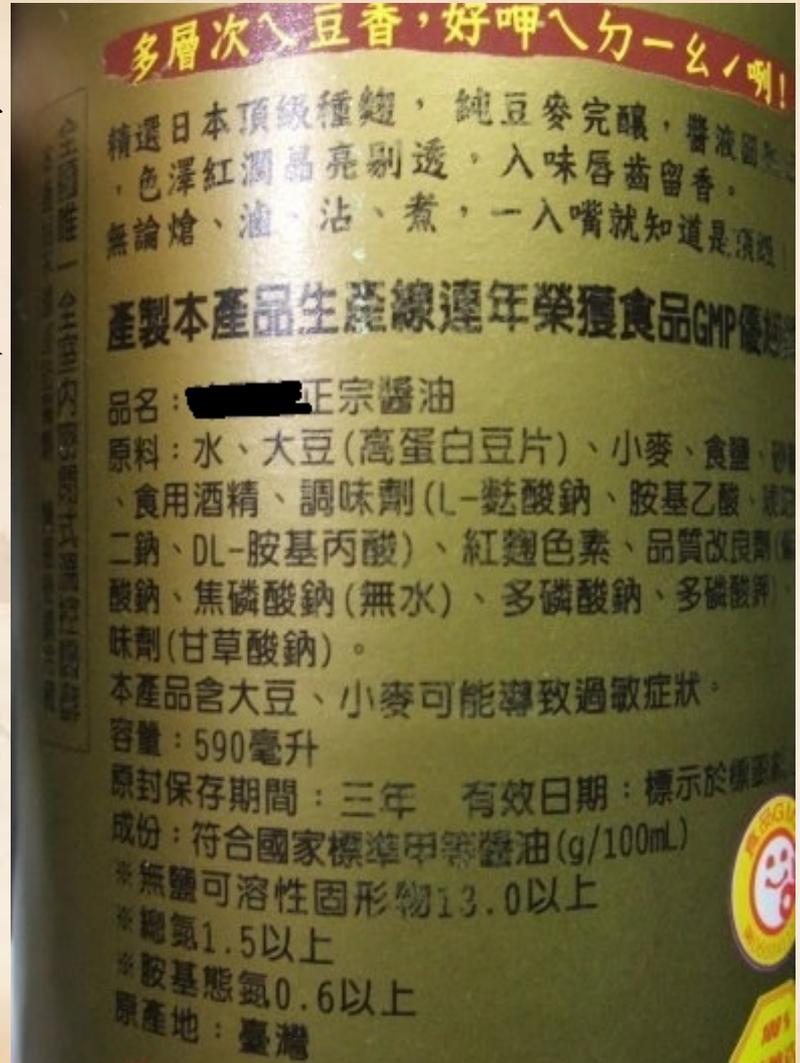
3.經120天的取汁

# 豆麥醬油



瑞  
春  
醬  
油

又稱日式醬油，以黃豆、小麥為原料，天然發酵方式製作，故能保留較多養分及風味，經3天培菌後製成醬油麴，拌鹽後放入大型密封容器中(如鐵桶、塑膠桶)發酵，釀造時間約4-6個月。



# 豆麥醬油製作流程

瑞  
瑞春醬油

- 小麥 → 選別 → 烘炒 → 冷卻 → 粉粹 → 儲存  
黃豆片 → 蒸煮 → 冷卻 → 豆麥混合 →  
種麴加入 → 入麴室 → 加鹽水 → 入發酵  
槽 → 壓榨 → 生醬油

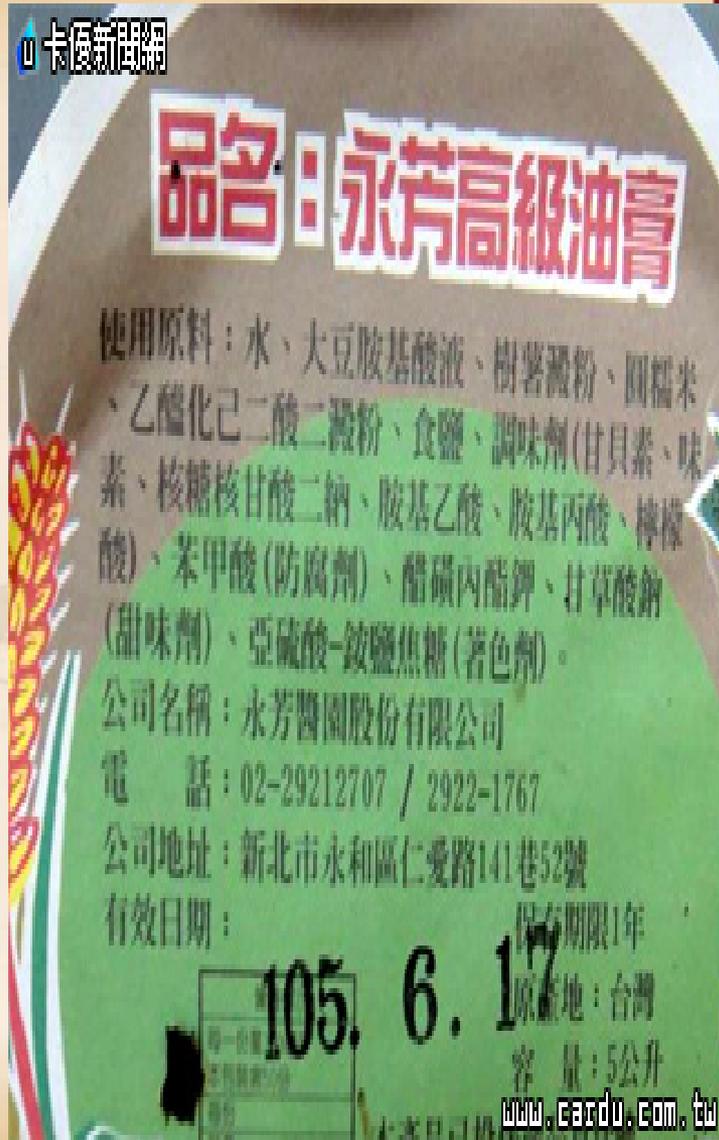


# 化學醬油



瑞春醬油

又稱速釀醬油，價格較便宜多屬此類商品，化學醬油使用鹽酸分解其黃豆中的蛋白質，並在成品中調入醬色及人工甘味劑，以增加成品的味道，製作過程僅需3天。



# 化學醬油製作流程



瑞  
春  
醬  
油

豆粉分解→中和→板式過濾→  
去除3mcpd→除味脫臭→立式過  
濾→氨基酸液蒸煮調配（生醬油  
）→調味配方→檢驗→沉澱→殺  
菌→填充裝瓶→成品。

# 混合醬油



瑞  
春  
醬  
油

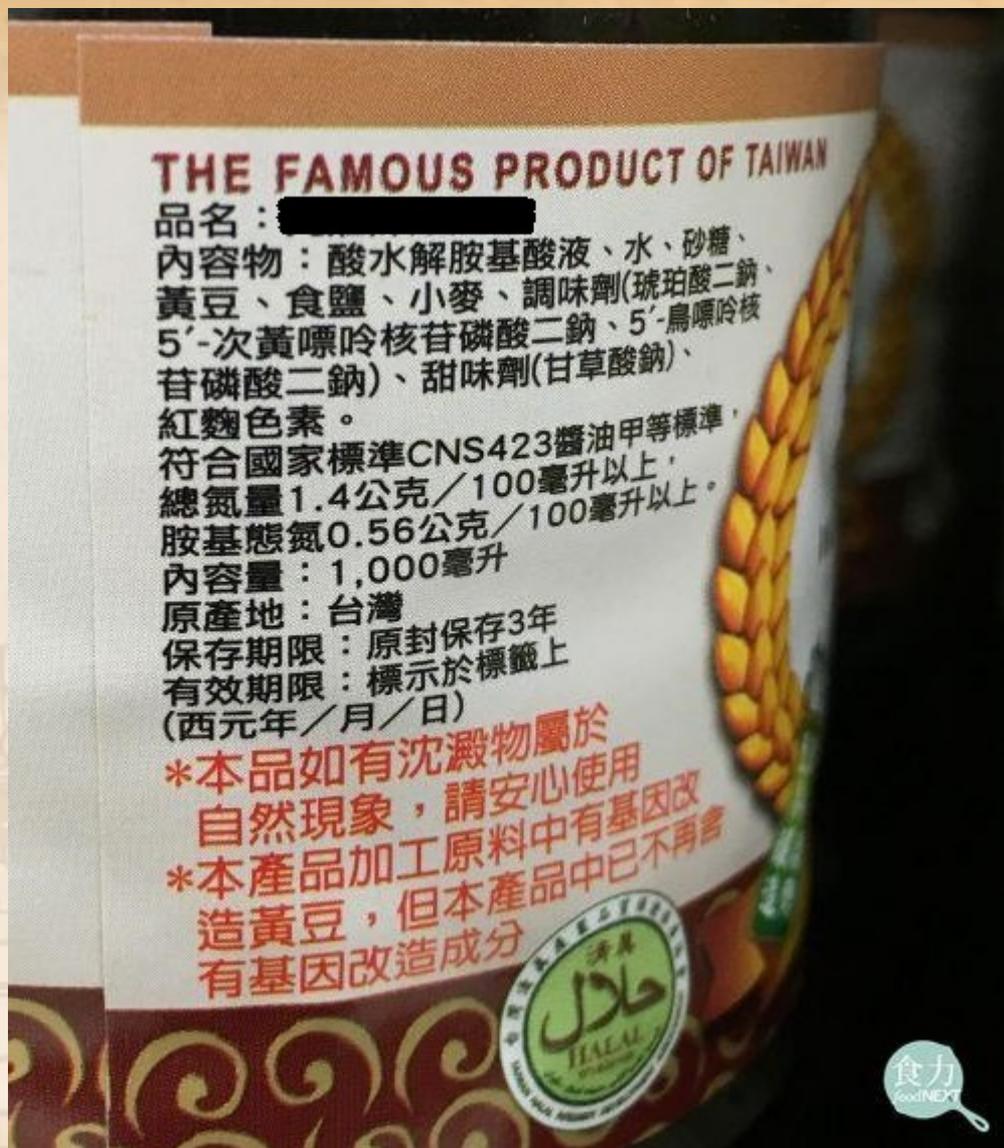
又稱調和醬

油，使用化學

醬油混合純釀

醬油，可降低

成本。



假醬油：色素+水+鹽

瑞

瑞春醬油



# 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

# 肆、醬油的種類與標準



瑞春醬油



## 醬介紹



主原料 Major Ingredient	特色 Characteristics
生醬油 Crude Soy Sauce	指發酵熟成後之醬油醪，經壓搾所得之液體。
一般醬油 Normal Soy Sauce	以大豆、脫脂大豆、黑豆、小麥、米等穀類為原料，使用釀造法、速釀法或混合法所製。
淡色醬油 Light Color Soy Sauce	又稱「白醬油」，顏色較淡，適合用於想調味但不想著色的料理，如清蒸、湯底。
黑豆醬油 Black Bean Soy Sauce	或稱「清醬油」，以黑豆為原料，經蒸煮或以其他方式處理並經培養麴菌製成之「醬油麴」，依傳統釀造法製成之醬油。
蔭油膏 Soy Pasta	醬油膏與一般的醬油(清醬油)不同，主用來當沾醬，最常見於台灣小吃搭配的沾料，也可用於料理滷煮用。為容易沾附食物，醬油膏比一般醬油濃稠，濃稠來自醬油中所添加的糯米，目前市面上大多以速成做法，在醬油裡添加太白粉、玉米粉、糯米粉等澱粉以增加黏稠度。
薄鹽醬油 Low Salt Soy Sauce	其鹽度 (NaCl) 以氯離子計算低於12%，不得添加防腐劑之醬油。

# 一般醬油之品質(CNS423)



瑞  
春  
醬  
油

區分	甲級品	乙級品	丙級品
總氮量 (g/100ml)	1.4以上	1.1以上	0.8以上
胺基態氮 (g/100ml)	0.56以上	0.44以上	0.32以上
無鹽可溶性 固形物 (g/100ml)	13以上	10以上	7以上
夾雜物	不得含有		

註：釀造醬油果糖酸含量不得超過0.1%

# 黑豆醬油



瑞  
春  
醬  
油

區分	甲級品	乙級品	丙級品
總氮量 (g/100ml)	1.2以上	0.8以上	0.5以上
胺基態氮 (g/100ml)	0.48以上	0.32以上	0.2以上
無鹽可溶性 固形物 (g/100ml)	12以上	11以上	7以上
夾雜物	不得含有		

註：釀造醬油果糖酸含量不得超過0.1%

# 醬油膏(包括蔭油、壺底油等)



瑞  
春  
醬  
油

區分	甲級品	乙級品	丙級品
總氮量 (g/100ml)	1.2以上	0.9以上	0.6以上
胺基態氮 (g/100ml)	0.48以上	0.36以上	0.24以上
夾雜物	不得含有		

註：釀造醬油果糖酸含量不得超過0.1%

# 淡色醬油



瑞  
春  
醬  
油

總氮量 (g/100ml)	1.1以上
胺基態氮 (g/100ml)	0.44以上
夾雜物	不得含有
色度 (Abs 555nm)	3.0以下或標準色19以上

註：釀造醬油果糖酸含量不得超過0.1%

# 薄鹽醬油



瑞  
春  
醬  
油

總氮量 (g/100ml)	1.1以上
胺基態氮 (g/100ml)	0.44以上
NaCl含量 (g/100ml)	12以下
夾雜物	不得含有

註：釀造醬油果糖酸含量不得超過0.01%

# 醬油的風味與用途

➤ 一般醬油(豆麥釀造)

**瑞** 豆香味不明顯，屬日式醬油，有些許酒精味，多用於日式料理，海鮮、蔬菜等，需要醬油提味的料理。

**瑞** 春  
**醬** 油  
➤ 黑豆蔭油

豆香味較濃厚，也會有較重的發酵味，風味較獨特，台灣傳統醬油，多用於台式料理，炒、滷、沾、煮等。

## 伍、台灣醬油產業概況

- 目前台灣地區醬油工廠分佈於各地，約有200家，其中以金蘭、味全、味王、統萬(統一龜甲萬)、萬家香等5大工廠採自動化生產，產量約佔市場80%左右，其餘工廠為半自動工廠或家庭式加工廠產量佔市場20%左右。
- 萬家香、統萬、味全、味王、金蘭5大廠商所生產的醬油以黃豆醬油(豆麥醬油)及其相關產品為主，至於生產蔭油的廠商則多為家族型中小企業，產量不高。
- 醬油工廠分佈以中南部為主，北部除了金蘭公司是大型廠外，其餘均為小型工廠，工廠家數也少，約佔台灣地區1/10，而中部含彰化及雲林地區為家數多，約佔5/10，南部含嘉義台南屏東地區(約佔4/10)。

# 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。



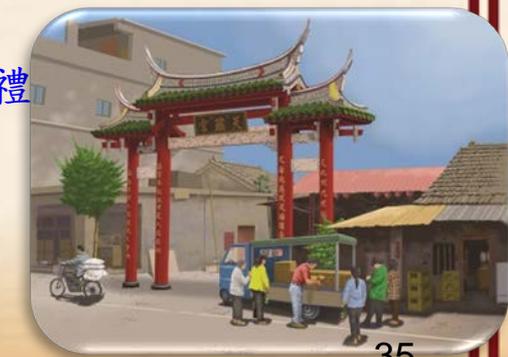
## 瑞春醬油

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



# 歷年榮獲獎項



瑞春醬油



瑞春醬油



榮獲經濟部培育優質企業



榮獲台灣百大伴手禮



歷年來  
榮獲  
各類獎項

榮獲兩屆十大伴手禮



榮獲兩屆十大伴手禮



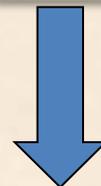
榮獲經濟部企業大賞殊榮



# 製程(流程)改善



瑞  
春  
醬  
油



菌 種 攪 拌



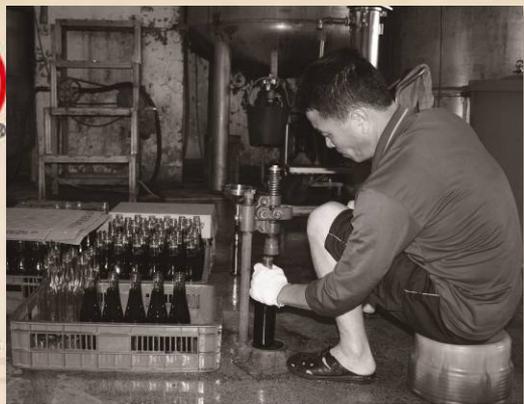
發 酵



充 填



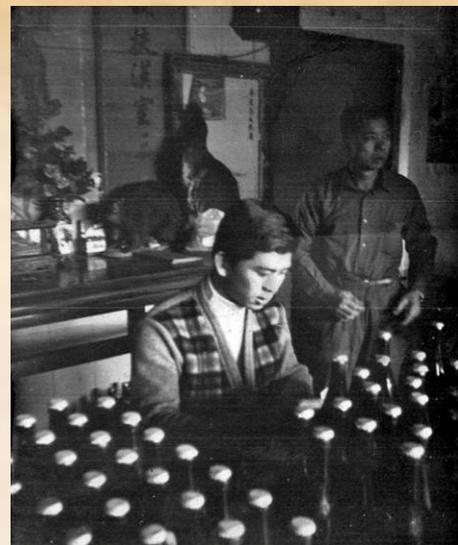
# 瑞春醬油



鎖蓋



套標



貼標

# 雲林縣政府醬油安心標章



瑞春醬油



104年



105年

# 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



# 年銷售量

**瑞**  
**瑞春醬油**



單位：  
罐

# 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)



瑞春醬油



# 媒體採訪合作



瑞春醬油

- 食字路口、美鳳有約、MIT台灣誌、全能美食秀、歐吉桑遊台灣...等。
- 電視購物：東森、MOMO等。
- 壹週刊、聯合報等。



# 台視偶像劇-哇! 陳怡君

2015年  
前來拍攝取景



瑞春醬油



# 中視8點檔-多桑の純萃年代

• 2015年-協助完成拍攝•••



瑞  
春  
醬  
油



# 八大行腳節目-故鄉好滋味

• 2016年  
前來拍攝採訪



瑞  
春  
醬  
油



# 捌、黑豆蔭油優缺點

瑞  
瑞春醬油

優點

- ✓ 黑豆蛋白質含量豐富，約比黃豆高出 2至3%。
- ✓ 根據「本草綱目」的記載，黑豆是一種天然的防老抗衰食物，內含異黃酮、花青素、維生素E、蛋白質、脂肪、纖維素、及多種礦物質等，味道甘美，還同時具有滋養的功效，自古以來就有用黑豆保健養生的傳統。
- ✓ 黑豆蔭油不像一般純釀醬油已經可以完全工業化生產，需仰賴大量的人力與手工技術與長時間釀造，較費時費力。

缺點

- ◆ 釀造時間長
- ◆ 價格較高(無法與其他醬油競爭)
- ◆ 傳統發酵味較重(有些消費者無法接受)

# 公關目的

瑞  
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



瑞  
春  
醬  
油

## • 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。

# 全台最大醬油甕場~

歡迎來參觀



瑞春醬油

