

## 前言

2015年，在一個新春乍暖還寒的午後，裕珍馨負責人陳裕賢在畫有濃郁古樸擻麵牆的會客廳，喜悅地準備糕餅等待著來訪的客人時，凝視著桌上一塊塊走過半世紀的自家烘焙產品鹹蛋糕上的「油蔥酥」，臉上快樂的笑容瞬間消失，替而代之的則是有如寒冬的惆悵。言談間回憶起幾個月前劣油風暴波及烘焙產業，對食安品質管理向來嚴謹的裕珍馨而言，實在有著不可承受之痛。這場由油蔥酥引發的食安危機風暴，差點就讓家傳糕餅老店倒閉，讓陳董事長心有餘悸地述說著危機歷程的始末。

## 台灣烘焙產業概況

近年來，台灣因受歐美國家飲食文化影響，刮起了烘焙食品的旋風，台灣人愛吃麵包更助長了烘焙業的發展。截至2015年，台灣有超過5500家的麵包店，便利商店有販賣麵包者超過1萬家，有販售麵包的咖啡店亦超過2000家，總計至少有將近2萬家的麵包店（陳偉華，2016），展店密度更甚於便利超商。不論茶飲、便利商店或是咖啡店，公司經營者均已瞄準這個市場，競爭十分激烈。

在競爭日趨激烈的烘焙業中，傳統糕餅業漸趨式微。主因是傳統糕餅製作耗時費工，且現代人偏愛流行的歐式糕點，加上前述業者紛紛投入烘焙業，並善用網路行銷模式來吸引喜歡追求潮流與方便的消費者，導致許多地方性的糕餅店因鮮有顧客上門而陸續倒閉。歸納前述，由於店

租、人力、原物料、裝修等成本皆上漲，外加商圈軟、硬體環境的快速變遷，以及進入產業的門檻低、投入者眾，在經營成本快速攀升下，導致經營利潤大幅縮水。

另外，烘焙業重要原料之一的油品使用，是產品安全與美味的來源。然而，歷年來油品食安問題層出不窮，例如，1979年夏季米糠油中毒（多氯聯苯中毒事件），彰化油脂公司於產製米糠油過程中，使用多氯聯苯做為熱媒將米糠油加熱脫臭，惟因管線破裂使其滲入油中，導致台中惠明盲校師生、多家工廠公司員工及一般民眾中毒受害；1985年9月爆發德泰油行負責人林德卿自1976年起就涉嫌以餿水中的浮油製成劣質沙拉油，從事不法勾當，10年來共出售劣質油1萬多桶；2013年10月爆發的食用油添加低成本葵花油及棉籽油混充，且還添加銅葉綠素調色的大統黑心油事件、富味鄉公司油品標示不清事件等，更遑論不知還有多少未被起底的油安事件。這些劣油事件讓烘焙業者在油品的原料使用上增加了諸多不確定的經營困境與風險，亦提高了經營成本。因此，如何在追求利潤中兼顧做好原料的品質把關，免於讓企業落入食品安全的危機，正是烘焙業的重要課題。簡言之，烘焙業對產品衛生與品質的安全要求，在法規日益嚴峻與消費者的期待下，對傳統經營模式的店家衝擊尤甚。

然而，部分傳統糕餅業者因懂得大膽創新，在傳統產品中結合在地文化特色，塑造成文化創意商品；或推出健康產品，包括低糖、低油、低鹽和天然健康的真材實料；或以純天然奶油為主要油品，以迎

合消費者健康意識的需求，如台灣糕餅業名列前茅的裕珍馨。除了其擁有龐大的資產與量化生產的設備，積極創新研發高品質與美味產品之外，近半個世紀以來，聚積的好口碑與良好的行銷，讓其在傳統糕餅業立於不敗之地。大膽的創新與現代化，使前來購買的顧客總是絡繹不絕，甚至有海外顧客不惜千里慕名而來，在暢遊台北 101 大樓時必到其專櫃購買，為的就是要一嚐裕珍馨的美味。

### 裕珍馨簡介

#### 創業沿革

1966 年，裕珍馨創始人陳基振與劉雪娥夫婦，在媽祖前連擲 6 次聖筊的鼓勵下，以 18,000 元的資本投入完全陌生的糕餅業，自此開啓了裕珍馨傳奇不朽的餅藝故事。

裕珍馨本舖座落於台中大甲的光明路

上，其外觀保留台灣光復初期的建築風格，巴洛克式的主體泛著黯黃色彩，蘊含著半個世紀以來風風雨雨的淬鍊。然而，不管歷經多少摧折，半個世紀以來，牆壁上面斗大的「裕珍馨」三個字樣，依然屹立不搖於台中大甲的大街上（如圖 1 所示）。

裕珍馨創立初期，由於地處窮鄉僻壤，以致請不到製作糕點的師傅，甚至曾經有 3 天內只賣出一條土司的窘境。某日，好不容易盼得生意上門，客人要求訂製喜餅，惟師傅精心製作的喜餅，試吃的口感竟硬如黑膠唱片，這讓陳基振夫婦甚為苦惱。或許這位客人就是夫婦倆的貴人吧，不但沒有生氣反而鼓勵他們，並給予他們製作糕點的許多建議及勉勵與期許。幾經摸索試煉，方得以脫胎換骨，其產品不僅得到當地人的喜愛，亦獲得外地人的嘉許。口耳相傳下，終讓裕珍馨的產品得以嶄露頭角，不僅在國內糕餅業中大放異



圖 1 裕珍馨商標

資料來源：引自關於裕珍馨，裕珍馨，2018，取自 <http://www.yjs.com.tw/>