

景訊

GLOBALinks 81
NEWSLETTER JAN. 2019 ISSUE.



耕耘五六 代代相傳
穀研所56週年慶暨育秀樓落成



神基 三十而立

S I N C E 1 9 8 9



新聚思喜獲2018台灣併購金鑫獎



神通主辦「數位創新暨SugarCRM使用研討會」





封面報導 10 **EMBRACE CHALLENGES**
神基 三十而立

神采飛揚

- 29 神雲科技精品競新耀眼
- 33 行車保安全記錄器把關 Mio 冠品牌
- 36 神通跨足臺鐵計軸系統
- 38 搭配雲平台產品 神通 Google Cloud 如虎添翼
- 39 艾迪訊參與圖書館學會年會
- 40 艾迪訊整合技術 手指就是借閱證
- 42 聯華林德亮相台灣金屬展
- 43 聯華林德利用純氧改變傳統增氧模式

食在安心

- 44 台灣小麥傳豐收 聯華新高山麵粉推食譜迎春

- 46 麵包店的新思維新趨勢

健康淘寶

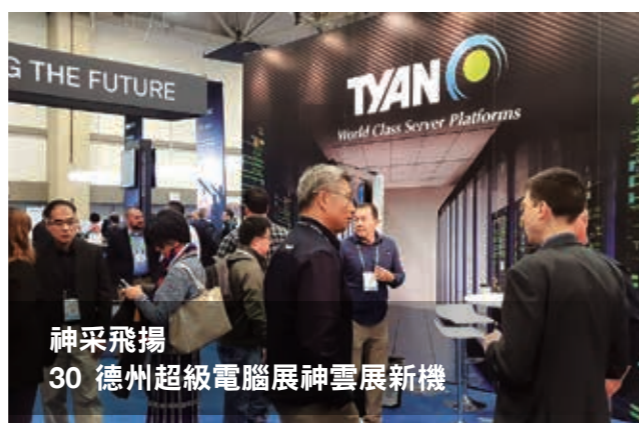
- 50 健康食彩林口店開幕登場
- 52 健康食彩 新開店面一間接一間
- 54 超蝦新食感 飽嚙珍味鮮
- 56 年節健康伴手禮 送禮送到心坎裡
- 60 健康食彩聯手千里外農伴 希臘橄欖油來了

企業講壇

- 64 能力是從面對問題中淬鍊出來的
- 65 幹部，是浮出來的



神采飛揚 28 新聚思喜獲 2018 台灣併購金鑫獎



神采飛揚 30 德州超級電腦展神雲展新機



特別報導 4 穀研所 56 週年慶暨育秀樓落成



數位風雲 22 神通主辦「數位創新暨 SugarCRM 使用研討會」

育秀盃報導

- 66 產學合作專題 育秀盃徵件踴躍
- 68 近土親農 引領食育風潮

擁抱關懷

- 70 印象永康寫生 比賽藝起歡樂

消費科技

- 72 5G 的前景與隱憂

藝文天地

- 76 神達藝廊 藝情藝趣
- 78 黃進龍 書寫逸趣創作展

生活部落格

- 84 法國阿爾薩斯 微醺之路
- 88 南瓜燈雕刻大賽
- 89 洪蘭健康講座 正向思考 精采人生再加分

讀書會

- 90 夢想的音符



藝文天地 80 喜豬圓滿 瓷歲迎新

榮譽發行人 苗豐強	企畫群 神通資科 劉慈明
董事長 景虎士	神達投控 黃婷溶
發行人 苗華斌	神基科技 孫偉偉
編輯總監 喬振中	神雲科技 張嘉玲
執行主編 董書芬	聯華實業 邱雅禎
美術編輯 楊仲民	聯成化科 吳玉琴
攝影 黃琬婷	聯華氣體 吳玲兒
	聯強國際 劉心瑜
	育秀基金會 黃敬婷

發行所
育秀教育基金會
發刊地址：
114 台北市內湖區堤頂大道二段 187 號
聯絡電話：886-2-2657-6666 # 7860
網址：http://www.msgroup.com.tw

神通資科 26576666	聯成化科 26517889
神達電腦 3-3962888	聯華氣體 27866000
神基科技 27857888	聯強國際 25063320
聯華實業 27861188	聯訊創投 26579368

China Grain Products Research & Development Institute

耕耘五六 代代相傳 穀研所 56 週年慶暨育秀樓落成

報導整理 / 董書芬

烘焙的香氣沁著清心的嵐氣，
輕輕的仰息著背山的幽靜，
八里的海，
浪，靜靜的波拍著長長的沙岸，
濱海大道不遠的穀研所，
正為新建的大樓歡心迎新……

2018年11月16日「中華穀類食品工業技術研究所」（以下簡稱穀研所）舉行56週年慶暨教學行政大樓育秀樓落成典禮，前來祝賀嘉賓群至、冠蓋雲集，聯華神通集團苗豐強董事長、工業局李佳峯副組長、衛福部吳秀梅署長、農糧署莊老達副署長、農業科技研究院陳建斌院長、食品工業發展研究所廖啟成所長、八里區公所莊茂坤區長、潘冀建築師、美國在台協會 Chris Frederick ATO 處長等紛紛上台發表賀詞。

穀研所56週年慶暨育秀樓落成典禮由穀研所施坤河所長親自擔任司儀，一開場時他首先感謝出席的貴賓，以及過去幫助穀研所諸多的友人及前輩，都是讓穀研所能夠走過56年頭的恩人，穀研所才得以承先啟後代代相傳。

「從2015年動土開工後，歷經3年多辛苦煎熬的日子，從零到有、從不好到改善好，感謝潘建築師等及同仁，所有為此大樓付出的人，今天大樓才得以啟用，能蓋新大樓除了再次感謝董事會支持外，特別感謝苗創辦人與麵粉公會對穀研所基金規畫與支持，才會在今日有足夠的資金完成新大樓的建設，並提供穀研所走向未來有第三次的轉型機會。」

穀研所於1962年由苗育秀先生創立，為了倡導麵食，邀集麵粉同業及學者專家，在政府的大力支持下，成立「台灣區麵麥食品推廣執行委員會」。此後，為了進一步將理論與實務並重的概念導入烘焙業界，1967年在台北市南港，成立台灣第一所「烘焙技術訓練班」；半世紀以來，為國內培育無數專業的烘焙人才。

1982年改組成為「財團法人中華麵麥食品工業技術研究所」，1984年將所址遷移至台北縣八里鄉，並於1988年，正式定名穀研所；舊建築使用已逾30年，有感於世界各地學員紛紛慕名前來學習食品加工技術課程，且兩岸及國際交流日趨頻繁，為了加強國際化發展，提升軟硬體設施，解決教學空間嚴重不足的問題，故動員穀研所同仁參與新建大樓的規畫，建立更好、更優質的培育基地，讓訓練、化驗、研究有更大的空間，再度重整出發，開拓新紀元。

新大樓的啟用後將朝向「全球烘焙與穀類食品交流國際

化」、「研究技術與服務品質高值化」、「人才網羅與深耕發展在地化」等三項目標邁進。

穀研所景虎士董事長致詞時表示，「這是一個慶祝與感恩的日子，穀研所不但在研究發展、檢測分析與技術服務盡心，並且在人才培育不遺餘力，過去受限於空間不足，需要新建大樓，今天新大樓落成很開心，代表董事會付出的心血，大樓啟用完成後將成立職訓中心，未來發展會更多元，也希望工協會或政府要辦研討會歡迎多多使用，在各位見證下，穀研所3.0正式開始，穀研所宏圖大展。

在啟動儀式後，首先邀請聯華神通集團苗豐強董事長致詞，「今天站在這裡代表創辦人苗育秀先生，恭喜穀研所56週年慶，同時也是育秀樓落成典禮，如果他在，一定非常高興。」

苗豐強董事長說，「時光飛逝一轉眼56個年頭了，還記得台灣區麵麥食品推廣執行委員會成立時，我在香港唸書，還在想為什麼麵麥要推廣？後來才知其推廣不易，因為小麥不若稻米，煮後就直接可食用，小麥需要磨成麵粉、經過配粉與加工烘焙等多道步驟；隨後在南港成立示範工廠，那時我在美國唸書，台灣政府為平衡中美貿易逆差，向美國採購小麥，1984年父親要我來八里參觀穀研所，他很興奮地介紹一番，當時的樓房也是潘冀建築師設計的。」

「隨著生活品質不斷地提升，麵麥也之蓬勃發展，不僅產品多樣化、精緻化、國際化外，並且在口感、營養、健康、環保等條件符合也日趨重視；從採購、製造、生產到推展與應用，涉及的範圍很廣，甚至連科技、技術、熱情、努力等都要擺進來，其實這在每個行業都是如此；新大樓落成外觀新穎，更重要的是內容，56年前穀研所推展的用來填飽肚子的麵粉，多年來累積的經驗，今已發展成各種穀物的研究推廣，恭喜新大樓成立，如果創辦人在，一定非常高興。」

各方貴賓紛紛上台致詞表恭賀之意，典禮在歡欣的氣氛中圓滿落幕。G



穀研所於1962年由苗育秀先生創立，為了倡導麵食，邀集麵粉同業及學者專家，在政府的大力支持下，成立「台灣區麵麥食品推廣執行委員會」。此後，為了進一步將理論與實務並重的概念導入烘焙業界，1967年在台北市南港，成立台灣第一所「烘焙技術訓練班」；半世紀以來，為國內培育無數專業的烘焙人才。

穀研所展現新氣象 新建大樓格局不凡

穀研所自遷至八里現址，1985年4月16日研究服務大樓落成竣工啟用，由於業務陸續擴增，加上各地學員紛紛慕名前來本所參加傳統食品與烘焙食品訓練課程，舊有大樓空間及相關設備漸漸不敷所需。

為因應兩岸及國際交流日趨頻繁，加強本所國際化發展、提升軟硬體設施、解決空間嚴重不足問題，以提升研究人員與教師有優質的研究教學環境及學員們享有良好的學習氛圍，於是委任潘冀聯合建築師事務所規劃設計興建大樓，以謀求本所永續發展與營運成長。

1 幾經波折 磐基穩固

2009年4月穀研所邀請潘冀聯合建築師事務所開始討論興建大樓的計畫，2010年11月開始申請第一次的建築線，發現濱海公路上位置也不對，線也對不起來，之後經過很多協調會。第二次申請建築線還是有問題，到2012年的時候，總算認定有一個既有巷道可以申請建築線，所以經第三次申請在2012年8月終於取得建築線可進行申請建造，經過向董事會簡報同意後，開始辦理申請建造所需要的程序，但由於這塊地位於山坡地，地形複雜，所有興建需要碰到的程序都要走，都市設計審議當然要走，水保要走，因此到2014年1月23日獲經濟部2014年1月21日准予辦理，並在同年取得新北市政府核准建造執照，潘冀建築師事務所負責設計規畫及監造，歷經工程招標、議價程序，最後由同開營造股份有限公司得標承作施工，並於2015年10月7日動土開工，於2018年1月18日核發使用執照，目前陸續進行驗收及缺失改進過程中。

2 規劃縝密 用途多元

新建大樓為地上九層樓與地下室一層樓之建築物，各樓層設計規劃之用途摘要如下：

- (一) 地下室1樓作為空調機房、電信室等用途。
- (二) 1樓作為入口大廳、會客室、控制室等用途。
- (三) 2樓作為多功能教室（提供穀類食品國際學術、技術交流使用）。
- (四) 3樓作為實習工廠、教室（米食麵食培訓單元）。
- (五) 4樓作為閱覽館、階梯教室、報名櫃台。

- (六) 5樓作為實習工廠、教室（麵包培訓單元）。
- (七) 6樓作為實習工廠、教室（西點蛋糕培訓單元）。
- (八) 7樓作為檔案室、會議室、辦公室。
- (九) 8樓作為行政辦公室。
- (十) 9樓作為餐飲教室及健身房。
- (十一) 屋頂作為水塔、景觀庭園。

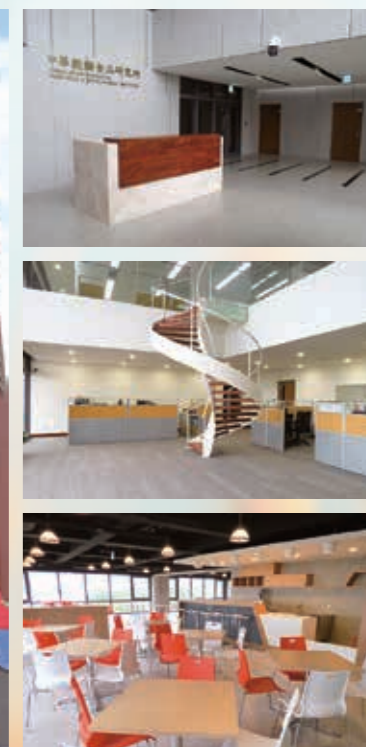
3 展望未來 永續營運

穀研所董事長景虎士於2015年10月7日在大樓新建工程開工動土典禮中致詞時表示，穀研所成立逾50年，為了永續發展創造更美好的下一個50年，穀研所動員所有同仁參與新建大樓規畫，希望繼續為國家社會貢獻服務。由於本所現有建物已使用長達30多年，有感於世界各地學員紛紛慕名前來學習食品加工技術課程，且兩岸及國際交流日趨頻繁，為了使穀研所加強國際化發展，提升軟硬體設施，解決教學空間嚴重不足的問題，進而創造更優質的學習環境，建立更好的培育基地，讓訓練、研究、化驗有更大的空間，再重新出發，開拓本所新紀元，同時期望未來能達成三項目標：

- 1. 國際化：**藉由成立國際穀類食品學術、技術交流中心，積極邀請國際級名師、學者來台進行交流，並舉辦國際性比賽，以拓展國際視野與國際密切接軌，期使有朝一日成為全球烘焙技術與穀類食品研發之核心機構。
- 2. 高質化：**食品科學技術是一門日益求新的領域，透過軟硬體設施的提升，可強化研究技術和服務品質，對消費者安全與權益更有保障。
- 3. 在地化：**穀研所所奠基於八里地區，一方面除了積極網羅在地人才，更汲汲於在地化深耕發展，盼能與地方單位相互連結，配合新北市政府推動觀光產業，充分發揮在地效益，以落實永續發展為終極目標。G

新建大樓興建歷程

- 2013.11.8**
董監事會議決議興建新大樓
- 2014.10.17**
取得建照執照
- 2015.10.7**
動土開工
- 2016.8.8**
上樑
- 2018.1.18**
取得使用執照
- 2018.4.9**
業務試營運
- 2018.11.16**
新建大樓落成



穀研所新樓日新又新 傳承榮光育才利民

穀研所成立五十餘年以來，除了致力於國內人才培訓、穀類食品研究、化驗、技術推廣等工作，也非常重視國際交流，包括與「日本菓子專門學校」締結成為姊妹校，定期進行技術交流，並經常邀請國際烘焙名師來台示範講習。

舊大樓為「研究服務大樓」，命名為「華強樓」，設有「研究發展組」、「技術服務組」與「化驗組」等三個部門。

新建大樓則為「教學行政大樓」，命名為「育秀樓」，設有「行政辦公室」與「教學實習工廠」。此外，目前積極籌備中的「職業訓練中心」，未來也將設立於新大樓內。

穀研所組織由董事會、監察人會，授權董事長督導，下設所長、副所長。主要編制有「傳統食品訓練推廣組」、「烘焙食品訓練推廣組」、「化驗組」、「研究發展組」、「技術服務組」、「企劃及招生組」、「會計室」及「總務室」。

穀研所成立五十餘年以來，除了致力於國內人才培訓、穀類食品研究、化驗、技術推廣等工作，也非常重視國際交流，包括與「日本菓子專門學校」締結成為姊妹校，定期進行技術交流，並經常邀請國際烘焙名師來台示範講習。

在農委會及外交部的支持下，也代表台灣參加「國際穀物科學與技術學會（ICC）」，積極推動國內穀類食品與國際接軌，擴大產業視野，使台灣穀類食品產業躋身國際舞台。

1 教育訓練 扶植培育專才

穀研所針對「烘焙食品」與「傳統食品」，開設多項專業訓練課程，開辦至今，為台灣培育眾多的專業人才。

烘焙食品訓練課程，是為了「培訓穀物加工人才」，訓練重點則是提供穀類加工知識，開設的長期訓練班，分為「麵包」與「西點蛋糕」兩大類，基礎養成訓練課程有，十週的全修班、三週及五週的「專科班」，另外，每年也會開辦「進階短期班」，以及邀請國內外技師開班，例如，「蛋糕西點講習會」及「麵包講習會」等，綜合長短期不同班別，教授產品項目總計達四五百種。

傳統食品訓練課程，是為了培訓傳統米食、麵食、點心等加工人才，訓練重點是提供穀類、肉品、糖果及黃豆製品等加工知識。開設的課程班別有，為期十週的中式麵食全修班、三週米製品加工專班、三週手工糖果專班、兩週肉品加工調理專班，以及「豆品素料調理班」等各類教學服務。

烘焙及傳統食品訓練，都是以實際操作為特色，並結合原理，使學員不僅擁有「實作生產技能」，更要了解「配方及製程管理」，進而提升職能與職場競爭力。傳統食品組及烘焙食品組實習工廠，都是勞動部米麵食品及烘焙食品技能檢定術科考試乙級合格場地。

穀研所經衛生福利部認可承辦「HACCP 訓練課程」，課程內容著重實務性，從法規面、科學面及執行面，協助國內穀類加工業者，導入食品安全管制系統，並落實執行，此訓練課程深受業界的肯定，並有效提升業者對於食品衛生安全認知及自主管理能力。

針對大型穀類、雜糧加工業者，本所也開設從素材應用，米麥雜糧加工食品研發、生產操作及米穀粉產業技術等相關課程，穀研所亦承接僑委會委辦「海外僑商烘焙暨設備觀摩團」計畫；因應海外華商「烘焙創業」及「觀摩國內業者」建立交流管道的需求，並配合「台北國際烘焙暨設備展」，邀請海外有意創業的僑商返國參觀，並瞭解國內烘焙產業發展現況。

2 服務推廣 產學多元

穀研所化驗組為通過衛生福利部食品藥物管理署及全國認證基金會認可之認證實驗室，

為了確保食品品質及安全，穀研所提供多項化驗服務。其中包括：穀物分級與品質鑑定、稻米品種鑑定、麵粉成分檢驗及品質評估、原料/食品成分及性質檢驗、食品添加物檢驗、毒素類暨有害物質檢測、食品微生物檢驗、客製化檢驗等專業分析。

同時，穀研所也接受行政院農委會農糧署委辦「市售食米品種委託檢驗計畫」與「國產硬質玉米分級檢測計畫」、財團法人台灣優良農產品發展協會委辦的，「食米檢驗、驗證管理及產地地消行銷推廣計畫之食米檢驗」，及業界委辦「小麥、麵粉加工品管技術研討會」等。

穀研所研究發展，承襲麵食技術及教育推廣經驗，歷年來接受來自於食品產業與政府單位計畫，以稻米、小麥、及雜糧等原料，進行素材開發及加工應用技術；在技術持續精進，及應用研究資料庫累積日趨成熟之際，穀研所擴大進行產業技術推廣工作。

其中包括辦理米穀雜糧應用於烘焙炊蒸產品、麵食點心、伴手禮、穀類產品或機能性產品之各類產業技術輔導、並辦理全國性米穀雜糧烘焙競賽、海外拓展策略與產業應用研討交流會等。穀研所也積極與國內外業者互動，代表性業者如長榮空廚、奇美食品、乖乖食品、奇華餅家等。

同時，經由科技計畫或產學合作計畫產出之成果，因為具有「立即可用性」及「技術前瞻性」，深受產業青睞。其中不乏知名廠商接軌進行技術移轉，實際應用於產品製造及上市，例如芳榮米廠、青田農產的有機銀川米、南僑油脂，以及奇巧食品等業者。

穀研所食品安全驗證服務，通過全國認證基金會（TAF）的認證，涵蓋 ISO 22000 驗證與台灣優良食品（TQF）驗證。此外，本所也是衛生福利部認證的「食品衛生安全管理系統：二級品管驗證」之驗證機構。

ISO 22000 及 TQF 驗證，目前是以「穀類」及「糖類」食品產業為主，持續深耕穀物食品產業供應鏈，而二級品管驗證的範疇，則擴展到所有的食品類別，包括食品添加物、罐頭食品等，為國內所有食品業者提供服務。G



30th ANNIVERSARY

EMBRACE CHALLENGES

神基 三十而立

SINCE 1989

文／神基科技

2018年歲末，kick off meeting 會場上，迎向神基三十而立之年…

神基科技董事長黃明漢，向全體同仁傳達了這三十年來的感謝，

面對未來的新變革、新挑戰，期盼用正向的勇氣、熱情與衝勁，續造下一個輝煌。



“

神基可以走這麼久，
發展到這麼壯大，相當不容易，
經歷過了很多的困難，我很感動。
祝各位接下來發展得更好，
邁入更好的30年！

——創辦人 苗豐強 董事長

”

創辦人苗董事長勉勵神基邁向更好的30年

為了慶祝神基邁向30周年，神基也邀請了創辦人苗豐強董事長來到現場一起慶祝這個別具意義的活動。苗董事長在致詞中表達了對神基的祝福與期許：神基已經30年了，回頭看這30年的發展，我覺得相當感動。在我們集團中有負責創投的公司，我們經常在進行投資，經常檢視各種不同的公司，公司在每個發展階段都有他的困難。有的公司一開始很小只有幾個人，要為了產品面臨很多質疑，研究發展要有特別的技術；投資產品之後開始考慮到生產，從小工廠開始慢慢擴大，要有效率、要便宜，然後又要面對行銷的挑戰。很多公司都在前面這幾個階段就夭折了，90%的公司都撐不過前面這些挑戰。

成功銷售之後又面臨到資金的問題，種種的新挑戰，所以神基可以走這麼久，發展到這麼壯大，相當不容易，經歷過了很多的困難，我很感動。祝各位接下來發展得更好，邁入更好的30年！

關於神基

神基科技 (Getac Technology Corporation) 創立於1989年，2002年在台灣證券交易所掛牌上市 (股票代碼 3005)，創立初期由 MiTAC Inc. 與美國奇異航太部門共同合資成立，提供政府單位國防電子設備，1998年與神達電腦旗下的筆電事業體合併，跨入消費型筆電代工事業，累積豐富的電腦產品設計製造經驗。2007年轉型投資 Getac 強固型電腦自有品牌，併購專業的塑膠機構廠以及汽車金屬機構廠，提供完整的機構解決方案。

2017年神基科技合併營業額達到新台幣221.97億元，全球員工總數為8,282人，資本額57億元，主要經營範圍涵蓋強固型電腦品牌事業、綜合機構零組件、汽車金屬壓鑄零組件、以及航太扣件。



EMBRACE
ACHIEVE
CHALLENGES

PART I

神基三十 我們一起走過

如同往年一般的橘色 Getac Logo 打在舞台上方大螢幕上，五百多人的現場笑聲掌聲不斷，高階主管在台上排成一字，90度深深一鞠躬，感謝所有同仁一年來辛勞。報告一年豐收、擘畫來年發展。

在經營團隊與全體同仁努力下，神基自 2014 年開始營收規模逐年穩步成長，透過轉型與加值產品，公司的價值逐步提升，毛利逐年上揚，過去三年來，合併營收不斷創下單月新高以及單季新高的紀錄，2018 年有機會再創營收和獲利紀錄，交出漂亮的成績單，這是所有神基全球同仁一起努力的成果。

2018 年的 kick off meeting 比往年都要特別，更為熱鬧。神基科技自 1989 年創立以來，即將於 2019 年滿 30 歲了，藉由 Kick off 活動作為神基邁向 30 週年的開跑活動，以台灣南港作為第一棒，接著海外各個分據點，包括中國、美國、以及德英法等分公司陸續展開橫跨 2019 一整年的三十週年慶祝活動，藉由不同形式的行銷宣傳，讓客戶更深刻的體驗 Getac 品牌所傳遞的主張與價值！

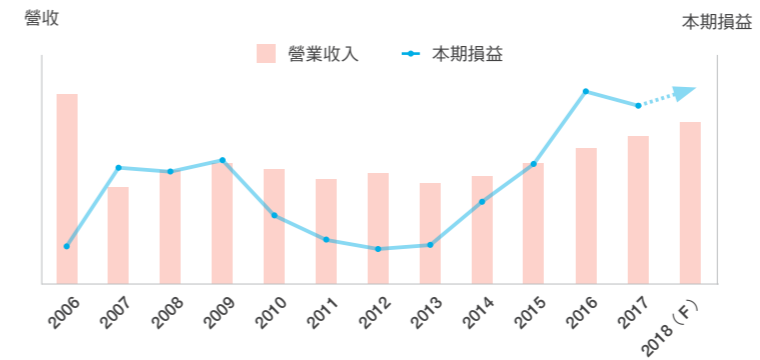
擁抱三十，迎向挑戰

「擁抱三十」是今年的主題，「Embrace challenges」則點出神基一貫以來的信仰。從代工開始，到成為國際強固型電腦品牌領導廠商之一，「神基三十」一路走來，不斷求新、求變，不斷在科技的快速蛻變中尋找對「人」最重要的價值。

神基三十而立，卻要回頭詰問人何以立？我們對員工、對社會、乃至於對地球帶來了什麼意義？什麼樣的價值能夠帶領神基，繼續邁向下一個三十年？

為了 30 週年設計的 Logo，金色的三十立基於嶙峋的山峰，而山峰則脫胎自一隻象形的駱駝。這便是

神基歷年財務表現



神基 30 週年對於過去與未來的回答，我們孕育於堅忍不拔的企業精神，成長於各式艱難挑戰中從不退怯。永遠正面迎向下一個挑戰。謹慎預測，大膽決定，勇往直前。

我們一起走過

今年的 kick off meeting 除了 BU head 發表面對新局的策略規劃，大會上也播放了 30 周年影片紀念影片，現場同仁一起回顧神基自 1989 年創立，歷經筆電代工到創立品牌，合併漢達精密深化垂直整合策略，繼而投資華金常熟廠之汽車機構件（現更名為吉達克常熟），跨入汽車金屬零組件領域，以及從硬體商逐漸轉型為以服務為導向的解決方案提供者。

神基的成長歷程是許多員工共同打拼的經歷與回憶，這些過程深烙在心頭。大家一起迎接挑戰，解決問題，成就了今天的成果。一如既往，神基進行每年一度的資深員工頒獎，台灣共計有 57 名員工獲得 5 年、10 年、15 年、20 年、25 年以及 30 年的資深員工獎項。

神基黃董事長一一將資深員工獎座頒發給資深員工代表，感謝這些忠誠的戰鬥夥伴們一路來，秉持共同信仰與價值，與公司一起努力。感謝這群夥伴們胼手胝足，不畏艱難實現理想，打造今天的神基，也期許與大家繼續努力，開創神基更美好的未來。擁抱挑戰，永不退縮。神基三十，還有下一個三十要走。G



在 Getac 30 年的日子，從當初設計 20 幾公斤的大便當盒 (T3020)，到現在不到一公斤的手持式平板，網際網路從沒有到現在無所不在。一切都在變化，一眨眼自己也變成了很資深的員工，不過一路成長學習，也讓我知世界永遠比我們想的還要大，只有不斷接受挑戰與迎接改變，和神基一起不斷往前！

——三十年資深員工代表
神基強固型電腦解決方案事業體
資深總監 邵明潭



黃明漢董事長（左六）與神基資深員工代表共同合影留念

2

PART II

神基三十而立，挑戰的開始

黃明漢：堅持信念擁抱挑戰，面對變局開創新局

感謝所有同仁在 2018 年一整年的努力，今年我們一定會達成目標！我們每年都給自己定目標，不斷自我鞭策。我也跟幕僚單位談，如何將我們的資料轉化為領先指標，提供給同仁預測未來。所以除了 BU 部門要往前衝，我們也期許幕僚部門扮演更積極的角色。2019 年的主軸是擁抱三十，明年神基就跨入 30 歲了，三十而立。在過去幾年來我們有一個很重要的成長關鍵，2009 年我們的人力有 1.5 萬人，到了 2018 年我們的人力降為 8,300 人，但是我們從 2009 年開始業績往上成長，所以這代表每一個人的人均產值不斷在進步，我們的效率不斷提昇。

2018 年我們的成長關鍵，在外部我們主動出擊，各個 BU 不斷建立新客戶與專案，而內部則致力於提昇效率，從 IT 工具導入整合、各事業單位服務的品質提昇，更重要的，我們的自動化從點到面積極展開。

我們不斷建立新商業模式，引進新的成長引擎。為了深入 solution selling，我們併購 WHP 軟體公司、發展 PaaS 商業模式 (Platform as a Service)、深化對 Eco System 的了解，未來智慧行動監控系統 (Getac Video Solution, GVS) 要挑戰成為全美前五大 Mobile Video systems 供應商！

2019 年充滿了機會也有挑戰，中美貿易戰，衍生關稅將直接或間接衝擊商機或遷廠的威脅；先進駕駛輔助系統 (ADAS) 產值恐受全球車市影響，抑制 2019 年成長力道。但是在種種挑戰中，也充滿了機會，而我們也不斷去了解新商業模式 / 新市場 / 新產品。我們必須對環境的變動保持高度敏銳，隨時準備搶佔市場！

預測未來不如創造未來

機會與挑戰無所不在，但我們必須抱持機警，創造局勢。

2015 開始談五年翻倍目標，現在回頭看，我們離目標已經越來越近。從十年前作品牌開始，我們就希望公司全體都能夠有共同的價值與主張，在一致的認同上建立 Brand Vision，我們持續性地成本管控，在機構產業普及自動化、降低製造成本，聚焦在少數客戶，一站到位完整服務，並且提供差異化的技術 / 材質；汽車產業也是，我們重塑價值定位，不但搶進 ADAS 產品領域、改善製程、提昇附加價值。在越南的廠房開始強力推動自動化，已經由點、線，擴張到面，神基在製造的終極目標是打造智能工廠。這些策略都是要建構自己的核心能力，不但賣更多的產品還要創造更高的價值。

這幾年來，為了五年翻倍計畫，我們做了無數的溝通、說服、協調，想辦法從不同的角度進行思考。2007 年的時候導入 Siebel，之後有 sales force，前一陣子的 Partner Portal 更進而導入 RPA，我們不斷地更新系統讓我們的人可以更有效率，讓我們工作執行可以留下紀錄，它不但可以幫助你回頭思考，最重要是可以預測未來。



我們想辦法讓銷售的過程簡化、讓產品開發的流程擴展，讓 SOP 可以深入人心成為你的 daily work，讓我們的人可以不分時區、透明化地接受資訊。不但在月初有財務月報，每週都會有檢討會議，甚至我們努力讓你每天都知道自己的盈虧，每一天你都可以掌握營運最新的數據。

這些系統的工具建立，我們希望每一個管理人員對未來的機會都可以看得更準更遠。感謝大家這些年的努力，這幾年公司不斷成長，我希望各位來到神基，不管你是天生的還是透過後天的培養，每一位都能夠在這裡成為一個真正的領導者，充滿勇氣、熱情與衝勁，用正向的角度看待未來的變革，每個人都可以越看越遠、預測未來。

神基的成長中，員工是最關鍵的因素。大家要共同承諾，在未來要一起成長，一起邁向下一個三十年！

神基併購 WHP 軟體公司的商業價值



3

PART III

成功的路上有你有我 齊心一致挑戰 2019

一路走来，神基成長茁壯，經營團隊與全體員工秉持信念，胸懷理想，以追求技術創新和價值體驗的主張為客戶和公司的永續發展創造雙贏。2018年Kick off Meeting神基全體同仁齊聚一堂誓師拚業績，朝 2021 營收翻倍的目標努力邁進。G



黃承德

神基強固型電腦解決方案事業體總經理

有夢最美，築夢踏實

過去這兩年我們的成長都是在 15% 以上，所以我們有信心達到黃董 2021 年 5 年翻倍的目標，不管是在台灣還是海外的同仁，每一位都非常有信心。

陳兆逸

神基光電產品事業體資深總監

勇敢擔責，迎向挑戰

光電事業中心成立之初筭路藍縷，經過同仁一起努力才能有今天的成就，展望未來我們將強化核心競爭力，並以系統產品及模組業務開發終端客戶，我們有信心可以達到五年翻倍的目標。



張周龍

神基電源產品事業體總經理

信念與堅持

PPBU 一直秉持最少的成本，將設備用到極致，不斷自我反省，期許自己技巧技術成長，取得客戶的信賴及支持，每天不敢鬆懈，持續進步。



吳勝雄

神基物聯網事業體總經理

引領創新科技

AI 與 deep learning 是未來趨勢，掌握其中關鍵在於夥伴與人才。Getac 物聯網 (IoT) 目標在 2019 年，除了快速成長之外，也將推出新一代的 4G LTE 設備與 IP Camera，整合夥伴資源發展新的解決方案。

E M B R A C E C H A L L E N G E S



鍾國榮

神基設計服務事業中心資深總監

價值體驗

2019 年要面向海外發展，大家都準備好了。不但要發揮出「設計」、「驗證」、「量產」、「彈性多元」的整合服務綜效，更要開發智慧自動化應用、持續建構技術能力，不斷提供更好的服務。



神基科技創辦人苗豐強先生與 GE 前總裁 Jack Welch 合影

神基的緣起

Getac = GE + MiTAC

1980 年代美國軍備大廠來台尋求合作夥伴，美國奇異公司來台代表因緣際會下與神通董事長苗豐強相互交流，發現神通具備他們所尋求的技術與優勢，於是神通電腦 MiTAC Inc. 與美國奇異航太部門 GE Aerospace 攜手合作，採 50:50 的合資模式，於 1989 年共同成立 Getac Corporation，從事國防電子設備的製造與銷售，為神基在強固型電腦領域奠定深厚的基礎。



神基科技重要里程碑 (年份)

- 1989** Getac Corporation 與 GE Aerospace 共同合資成立
- 1997** 美國分公司 Getac Inc. 成立
- 1998** 與神達筆電事業體合作，跨入商用筆電市場
- 2000** Getac UK Ltd. 成立 (時為 MiTAC UK)
- 2002** 台灣證券交易所掛牌上市，股票代碼 3005
- 2006** PPBU 電源產品事業體成立
- 2007** 合併漢達精密科技股份有限公司，擴大綜合機構群 (塑膠機構件、金屬沖壓件) 的營運規模及競爭力
- 2009** 投資華孚精密金屬科技 (常熟) 有限公司，跨入輕金屬汽車機構件，以強化產業合作綜效
- 2010** OPBC 光電產品事業體成立
擴大投資豐達科技股份有限公司，發揮產業合作綜效
- 2011** 於越南河內桂武工業區成立第二個汽車機構件生產基地 MiTAC Computer (Vietnam) Co. Ltd., 擴大神基汽車事業群的營運規模
- 2017** 成立 IoT 物聯網事業體
- 2018** 投資美國 WHP Workflow Solutions, Inc. 軟體公司促進 Getac Video Solution 市場發展
神基榮膺亞洲人力資源權威雜誌「HR ASIA」頒發之「2018 台灣最佳企業雇主」獎 (Best Companies to Work for in Asia 2018 Taiwan)

MX50 | Rugged Tablet

神基榮譽榜 再添金榮耀

5.7 吋全強固型平板 MX-50 脫穎獲頒台灣金點設計標章

文 / 神基科技



▲ 神基 MX-50 全強固型平板電腦，配備 Intel 系統單晶片，同時兼具運算效能與低耗能，前線人員能夠快速瀏覽操作、傳送資料或者接收任務指令。



國際強固型電腦領導廠商神基科技，MX-50 全強固型平板電腦，從來自世界各地贏得遴選得近 3000 件作品中，獲台灣 2018 金點設計獎殊榮肯定，授予金點設計標章。

◀ 安全性是防禦人員的最高需求，MX-50 能適應極端環境之外，5.7 吋觸控螢幕除了可以在陽光下舒適閱讀，也能讓使用者穿戴手套、用筆，或甚至在雨中都能輕鬆操作。同時具備美軍標準規範 MIL-STD-810G 與 MIL-STD-461G，以及 IP67 防塵防水的工業標準認證，兼具靈活、輕便與強固，擁有卓越的功能性但不增加負重，完全切中前線人員需求。

神基科技董事長黃明漢表示：「神基科技的設計以使用者經驗為中心，提前客戶一步去思考情境需求，量身打造專屬的智能解決方案。MX-50 正是這種精神的最好體現，從設計之初，每一步都在思量極端環境下可能面臨的嚴苛挑戰。唯有切實了解需求，才能提供捍衛國土安全的前線人員更先進、更高效、更值得信賴的安全防禦科技。」

MX-50 全強固型平板電腦，配備 Intel 系統單晶片，同時兼具運算效能與低耗能，前線人員能夠快速瀏覽操作、傳送資料或者接收任務指令。安全性是防禦人員的最高需求，MX-50 除了能適應極端環境，從負 21 度至 60 度都可以運作外，5.7 吋觸控螢幕除了可以在陽光下舒適閱讀（480 燭光），也能讓使用者穿戴手套、用筆，或甚至在雨中都能輕鬆操作。同時具備美

軍標準規範 MIL-STD-810G 與 MIL-STD-461G，以及 IP67 防塵防水的工業標準認證，兼具靈活、輕便與強固，擁有卓越的功能性但不增加負重，完全切中前線人員需求。G

More Information

金點設計獎

「金點設計獎」(Golden Pin Design Award) 在 1981 年創立於台灣，現由「台灣創意設計中心」(Taiwan Design Center, TDC) 辦理獎項與策劃頒獎典禮及相關活動。歷經三十餘年的發展，2014 年開始走向「全球華人市場最頂尖設計獎項」全新定位，競賽類別涵蓋產品設計、傳達設計、空間設計、整合設計等四大類，每年皆遴選出上百件作品，授與金點設計標章，代表對商品品質的肯定，在華人市場具有指標性意義。

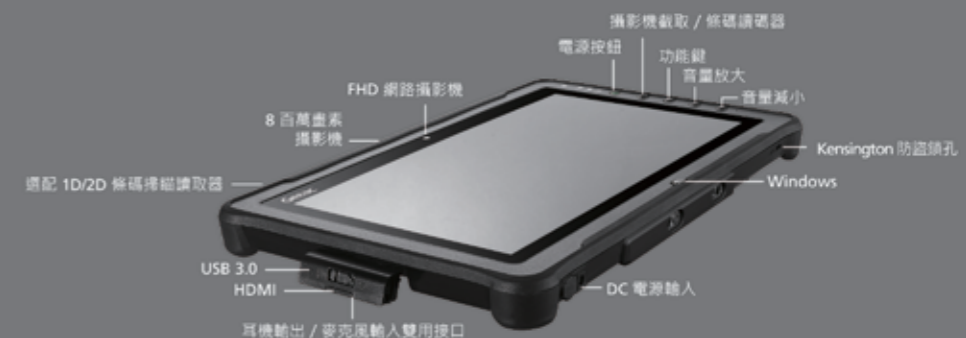


Getac 推薦使用 Windows 10 專業版



F110-Ex FULLY RUGGED TABLET

- ATEX / IECEx 危險氣體作業環境防爆認證
- Enhanced Enterprise Security TPM 2.0 搭配選購的 Intel vPro 及 Windows Hello 臉部辨識攝影機
- 第 7 代 Intel® Core™ i7/i5 vPro™ 處理器
- 11.6 吋 LumiBond® 2.0 顯示器搭配 Getac 日光下可讀技術與電容式觸控螢幕
- 可選配 1D/2D 條碼掃描讀取器及 LF/HF RFID 讀取器



RUGGED MOBILE COMPUTING SOLUTIONS

高風險產業 數位化轉型
神基 F110-Ex 升級稱利器

文 / 神基科技

國際強固型電腦領導廠商神基科技，近日推出全新升級的 Getac F110-Ex 全強固型平板，除了協助客戶提升競爭力，更加速高風險產業推動數位轉型。



石化及天然氣等能源產業的工作場域惡劣艱難，價格浮動大且環境變動難以預測，產業風險一直居高不下。例如離岸的海上鑽油平台，工程人員不但需要全天候監控大型機器運作狀況，作業現場也必須處於高溫、高噪音與特定化學物質等風險環境中。然而高風險產業一旦發生事故，或是人為疏失而發生停機狀況，往往能造成高達 1~3% 的營收損失。類似情況也發生在化工、製藥等產業，對於這些產業來說，數位化的轉型勢在必行。

隨著人工智慧與工業物聯網技術的發展，相關應用也逐漸深入高風險產業。例如將紙本檔案資料轉化為企業雲端知識庫，提升效率、降低風險與機台當機的機率。更可以藉由數位教育平台建立，縮短年輕與資深工程人員之間在專業知識上的經驗落差，這些都是數位革命帶來的重大改變。

從「本質安全」設計出發 完成數位轉型最後一哩路

數位化轉型的風潮在所有高風險製造業都蔚為趨勢，如生產設備管理、工廠自動化、自動維修與排程等，在大數據分析與預測的推波助瀾下蓬勃發展。而所有這些使用者需求都需要一台能強大運算並且防爆的強固型平板來完成。

因為深刻理解到高風險產業的數位化需求，神基科技董事長黃明漢表示「Getac 全強固平板從『本質安全』(Intrinsic safety) 的設計出發，協助使用者在高風險環境中安全無虞地進行數位資料收集、傳輸及影像擷取，協助企業完成數位化轉型的最後一哩路。」

「本質安全」的設計意指電子設備在具有爆炸性氣體的環境及高風險操作條件下，避免設備釋放足以引燃易燃物的能量。立基於對於安全防護的絕

F110-Ex Fully Rugged Tablet

第四代的 F110-Ex 全強固型平板，在高階工業應用中集行動、效能與安全防護於一身。具備 11.6 吋的螢幕面板，在戶外大太陽下保持清晰的顯示效果，整體重量僅 1.49 公斤、厚度不到 2.5 公分，符合軍規的 MIL-STD810G 與 IP65 防塵防水的工業標準認證，並能夠適應 -21°C 至 60°C 的工作溫度，以及 -51°C 至 71°C 存放溫度的極端條件下的運作。



對要求與專業，神基科技系列全強固平板電腦從產品設計之初，就選定能經 ATEX、UL913 與 IECEx 認證的嚴密防爆設計規格，同時具備美國軍方標準等多項強固認證，優異的強固與安全性能，針對石油、天然氣、石油化學、製造、國防等產業設計，讓 Getac 全強固型平板能從辦公室一路通行至最高風險的工作現場。

第四代的 F110-Ex 全強固型平板，在高階工業應用中集行動、效能與安全防護於一身。具備 11.6 吋的螢幕面板，在戶外大太陽下保持清晰的顯示效果，整體重量僅 1.49 公斤、厚度不到 2.5 公分，符合軍規的 MIL-STD810G 與 IP65 防塵防水的工業標準認證，並能夠適應 -21°C 至 60°C 的工作溫度，以及 -51°C 至 71°C 存放溫度的極端條件下的運作。

搭載 Intel CPU 第七代 Kaby Lake 的 Core 多核心處理器與多層次安全功能，雙雙兼顧運算效能與身分認證安全機制的要求，而且通過 ATEX / IECEx 2/22 區

(Zone 2/22) 本質安全產品的規範，作業系統搭載最新 Windows 10 版本，具備完整資訊保護的功能，同時提供 Windows Hello 相容的臉部辨識視訊攝影機，以及條碼掃描與 (LF/HF) RFID 讀取器等裝置做為延伸選購裝置。

作為全球最先進的強固型平板電腦供應商，我們堅守承諾，不斷推出最尖端的防爆產品，針對各種極端艱困工作環境提供多元靈活的彈性解決方案。除了新上市的第四代的 F110-Ex 全強固型平板電腦之外，還有 EX80、ZX70、T800 等多種通過 ATEX 規格的系列機種，神基科技全強固型平板堅實穩固的極致表現，在高風險的工業應用場域，展現無懈可擊的表現。G



More Information

本質安全

本質安全，根據維基百科本質安全的理論基礎是確保系統中的電能及熱能均低到不會使爆炸性氣體燃燒，因此在危險區域下只允許流過低電壓及小電流，而且對於能量儲存有嚴格的限制。

降低爆炸風險可以由三個方式來進行：限制爆炸範圍、隔離及預防，本質安全是預防方面相當有效的方式。本質安全是固有安全在儀器上的應用。以往認為像馬達或照明等高功率電路不適用本質安全的保護方式，不過配合動態電弧識別終端 (簡稱 DART) 的技術，高功率電路也可以適用本質安全的保護方式。



掌握趨勢商機 邁向數位轉型

神通主辦「數位創新暨 SugarCRM 使用研討會」 各界數位科技專家分享關鍵趨勢與實際應用個案

文／神通資料 吳旻德

數位科技以前所未有的方式改變產業的服務與營運模式，企業在數位化的過程中，如何利用合適的雲端工具與架構，對外以「客戶」為中心思考，對內不斷改善流程強化競爭力，結合「大數據」、「AI」的發展趨勢，與企業員工共同成長，是管理者的重大議題。



自 1974年創立以來，神通協助台灣產業在供應鏈、廠務管理、E化企業與各種資訊系統的整合應用，累積了豐厚經驗。為協助企業在變革時代，利用 ICT 創造差異化與提高附加價值，神通資料雲平台與代理事業群特別於12月10日舉辦「打造數位創新應用暨 SugarCRM 使用分享」研討會，力邀各界數位科技專家分享關鍵趨勢與實際應用個案，以下是此次研討會的五大議題：

1. 「數位轉型與創新下之最佳實踐」神通資料策略技術中心常祥協理主講：以神通 MiCloud 平台聚集國際數位工具，結合專案執行累積出的各種方法論與最佳實踐，幫助企業跨越鴻溝，驅動數位轉型。利用聯華神通集團特有的 3V (Visibility, Velocity, Value) 哲學，導出資訊透過是企業數位轉型的第一步，之後伴隨而來的是營運模式改變，附加價值提升。最後，統籌孫子兵法的道、天、地、將、法為數位轉型五大步驟，讓企業創建數位願景，上下同欲，形成共識。

2. 「CRM 雲端平台與未來發展」SugarCRM 執行長 Larry



聯華氣體 陳高明 副總工程師

Augustin 博士分享：世界消費模式與做生意的方式已經改變，超過 95% 的人如果在消費的過程中有不滿，會選擇與其他買家分享；不能只用「銷售」的視角來看客戶，而是要讓「客服」、「技術服務」、「行銷」等視角都能回饋統籌到 CRM 平台上。選擇一套 Modern CRM，讓企業擁有軟體自主的能力，打造以客戶為中心的思維。

3. 使用 SugarCRM 管理分享：邀請食品製造業，資訊服務業及工業氣體製造業等業界翹楚，以實際案例說明的方式，帶領聽眾體驗雲端 CRM 系統應用的管理精隨。

- 台華食品蔣震武總經理分享以 360 度全方位了解客戶，將客戶訪談、客訴報告與試粉報告等，統籌在同一個視圖中，快速掌握客戶所有資訊與歷程。另外，也分享最實用的一張圖表，即時掌握客戶目標量差異，隨時盯緊銷售動態。
- 聯華氣體陳高明副總工程師分享 CES (Customer Engineering Service) 北中南維修中心，服務全台客戶。透過「筆記」模組與「客製派工」模組結合，將維修與交流紀錄，經由 SugarCRM 共享給全台 CES 工程師，逐步建立 CES 知識庫。未來透過 CES 知識庫整合「案件」、「派工紀錄」，不但可以即時解決 CES 工程師現場問題，加快處理進度，提高客戶滿意度，充分發揮 Service is Marketing 的現代 CRM 精神，還可以量化具體的保養週期，持續降低成本(時間、物料、交



▲ 神通資料雲平台與代理事業群舉辦「打造數位創新應用暨 SugarCRM 使用分享」研討會，力邀各界數位科技專家分享關鍵趨勢與實際應用個案，聯華神通集團苗豐強董事長(右五)亦蒞臨現場，與 SugarCRM CEO Larry Augustin (右四)共同合影留念。
▶ Larry Augustin 博士頒發 Premium advanced Partner Award 給予神通資料，感謝神通資料提供優質技術與顧問服務，確保在地客戶導入順利。



興恩副總經理

指出：2025 年 RPA (流程機器人) 將取代 16% 的職位，但實際調查研究卻指出，RPA 提高了員工的滿意度與參與度，這是由於 RPA 對員工的影響是在工作中 50% 枯燥且重複的部分，企業導入 RPA 就像導入 ERP 一樣，未來將會有不同工作出現，需要人們利用不同的數位技能。自動化對未來組織的重要性會不斷增加，可提高員工的參與度與滿意度，並且可促進員工在各方面實現轉型。

研討會壓軸特別邀請神達電腦 MIS 陳欽專副總經理與大家分享 RPA 導入神達的經驗。過去使用硬體機器人，主要在協助直接員工，而軟體機器人主要在協助間接員工。目前在財務部與採購部的使用上，有助於簡化流程；法務、產銷、研發與人事部等，已開始討論如何運用。四大成功要素：(1) 高層策略性支持，減少 ROI 的爭議；(2) 在各部門撒下流程自動化的種子；(3) 使用者耐心配合，重新思考流程，型塑新文化；(4) 專業且專注的技術團隊。

在此次研討會過程中，神通資料 MiCloud 雲端數位轉型平台，也邀請國際夥伴如 Microsoft、VMware、SugarCRM、DXC、Google、群環，以及電子發票等雲端服務，在現場展示最新科技運用，並與參加者熱烈互動討論。☑



神達 MIS 副總 Edward Chen

4. 「聚焦 AI，啟動數位未來」神通資料創新科技事業群丘金勝副總經理分享：AI 的發展趨勢是依市場需求與新的商業模式，律定應用的優先發展項目，如智慧城市、智慧監控、智慧路燈及智慧工廠。神通在現行專案中，找出各領域最具指標性的系統，規劃 AI 技術應用先行導入，如影像辨識、偵測分析、預防保養、邊際運算等。

「自駕車應用，看 AI 發展趨勢」由工研院資訊與通訊研究所王祖芳技術組長分享：自駕車感知系統建立深度學習影像技術與大規模訓練資料庫之關鍵核心。

5. 「數位轉型新利器，流程機器人」DXC 台灣分公司郭

- 神通資料創新科技事業群武俊麟處長分享導入過程三步驟，首先明確主管適用之決策及管理圖表，接著特別設定 PMO 管制規範資料輸登規則，落實稽核紀錄，最後訂定營業管理目標，納入 KPI 辦理考核。



高度自主 高度客製 高效管理

專訪 SugarCRM CEO, Mr. Larry Augustin

文／神通資料 周成駿、吳昱博

《掌訊》藉由本次研討會中場的休息時間，特別訪談到知名矽谷創投家暨 SugarCRM 執行長——Larry Augustin 博士，以世界級的觀點，談如何掌握 CRM 趨勢與未來商機、從 SugarCRM 開發到成功的商業模式，以下為專訪紀錄。（《掌訊》簡稱「問」，Larry Augustin 簡稱為「答」）



SugarCRM 執行長 Larry Augustin

問：SugarCRM 是以開放原始碼 (Open Source) 作為開發背景，想請問企業該如何運用 Open Source 的精神來獲得成功？

答：Open Source 的概念在於免費分享技術資訊，而非在於獲利，它是一種精神；能夠使用程式碼存取系統，以便能夠掌握、整合和控制企業自身系統的能力，這就是非凡價值。除了存取程式碼之外，我們為用戶帶來了巨大的價值，從開放系統可擴展到整合客製的能力，例如：研討會上台華食品分享在 SugarCRM 上客製 App，處理不同類型的照片並上傳多張圖片，這就是用戶在使用開放系統所帶來的好處，享受開放系統真正價值。

Open Source 好比是汽車安全氣囊的概念，雖然你知道它存在，但是實際上從來不會想用到它，大多數使用開放系統的人都是如此。整合自身業務流程客製化時，就可以在開放系統中進行存取，SugarCRM 會負責管理開放系統，並完成所有工作，因此客戶不必真的進行大量客製。

Open Source 的精神在於提供我們客戶一種高度自主的選擇能力，在現今的業務流程中，有太多不確定性，如果在選擇系統上擁有擴展或客製變更的能力，對企業來說就跟安全氣囊一樣，是保障安全的必要配備。

使用 SugarCRM 的用戶可能是事業群的銷售、行銷、客服或維運部門等，都是非常努力要實現業務目標，通常業務目標包含了收入、業績達成、客戶體驗及客戶服務。這些使用者對於 CRM 的技術

“

使用 SugarCRM 的用戶可能是事業群的銷售、行銷、客服或維運部門等，都是非常努力要實現業務目標，通常業務目標包含了收入、業績達成、客戶體驗及客戶服務。這些使用者對於 CRM 的技術並不感興趣，他們所關注的是如何利用系統取得成就，SugarCRM 的高度客製化與友善介面，就是支援客戶取得成功的要素。

—— SugarCRM CEO, Mr. Larry Augustin

”

並不感興趣，他們所關注的是如何利用系統取得成就，SugarCRM 的高度客製化與友善介面，就是支援客戶取得成功的要素。

問：請問人工智慧 (AI) 在 CRM 運用的可能性，以及未來業務與客服人員的價值在什麼地方呢？

答：AI 讓人遠離需要重複性的任務，它釋放了人們的時間，尤其業務與客服人員可以專注於「關係」與「互動」的價值，讓電腦處理重複性的工作，人們便能騰出寶貴時間，可以成就更好的事。例如業務人員在嘗試了解客戶訂單狀態時，其實不需要花費時間去查詢並理解某些內容；或是處理訂單時，不要進行大量點擊和資料輸入；其實都是可以找出方法，節省時間。

運用 AI 能將資訊匯總，快速獲取重點，特別是在資訊爆炸的年代，每天都有大量的電子郵件與不同管道的訊息，AI 可以有各種方式標記事物並顯示變化，確實幫助銷售與客服人員，AI 不是取代人，而是能協助業務增長。所以我認為 AI 在 CRM 的目標是提高人們的生產力，協助處理更多的事情，AI 有助於提高組織的效率與發展。

企業在不斷向前發展的過程中，必然會發生轉型變革，我們提供一個幫助人們完成工作的系統，更重要的是讓使用者真心感受到，系統不是來取代、監視或帶來麻煩的，而是來幫助並且提高我們的工作價值。

以 Tyson Foods (泰森食品公司) 為例，Tyson 是從事各種肉類食品加工的跨國企業，總部位於美國阿肯色州，名列財富 500 強的公司，從 1935 年創業至今，如此歷史悠久的企業，可以想像具有傳統的做事方式與包袱。當初導入 SugarCRM 時也是心存懷疑，但其中有位在公司逾十年的業務人員，能輕鬆使用 SugarCRM App 系統的電子郵件及圖片進行情緒分析，可以知道發送電子郵件的人是開心還是不開心。

因此對訊息進行評分，並根據客戶的滿意度給予服務或支援，這是使用 AI 的一個範例，您擁有的所有的電子郵件，但不必搜索電子郵件往來對話，了解什麼是重要的內容，AI 可以幫忙告訴你：我必須花更多時間在這個客戶，

Larry Augustin 簡介

1993 年 Larry 在攻讀史丹福博士學位時，創立了 VA Research (後來稱為 VA Linux，現在稱為 GeekNet)，在 1999 年帶領公司 IPO，同時他也創辦 SourceForge.net，這是全球最大的 OpenSource 開發社群。此外，他還建立了許多著名的開源網站，形成了 Open Source Development Network (OSDN)。

身為 SugarCRM CEO，Larry 指導 SugarCRM 公司策略，不僅將強大的 Open Source 整合在一起，而且還將成功引領 SugarCRM 作為 Open Source CRM 全球領導者的商業模式。

SugarCRM 差異化和最大的競爭優勢包括開源靈活性、開放全球社區參與和服務佈署的選擇自由 (公有雲或 on Premises 在地佈署)。SugarCRM 可以快速且輕鬆地客製，以適應客戶的各種業務流程，從而促進獨特的適應性和完善業務流程，為企業客戶提供競爭優勢。

此外，Larry 在 2000 年被 Worth Magazine 評為 50 大 CEO 之一。除了擔任 SugarCRM 的 CEO 外，Larry 還是許多早期技術公司的天使投資人和顧問包含 JBoss (acquired by Red Hat)、XenSource (acquired by Citrix)、DeviceVM、Fonality、Hyperic、Pentaho 和 SpringSource (acquired by VMware) 等。

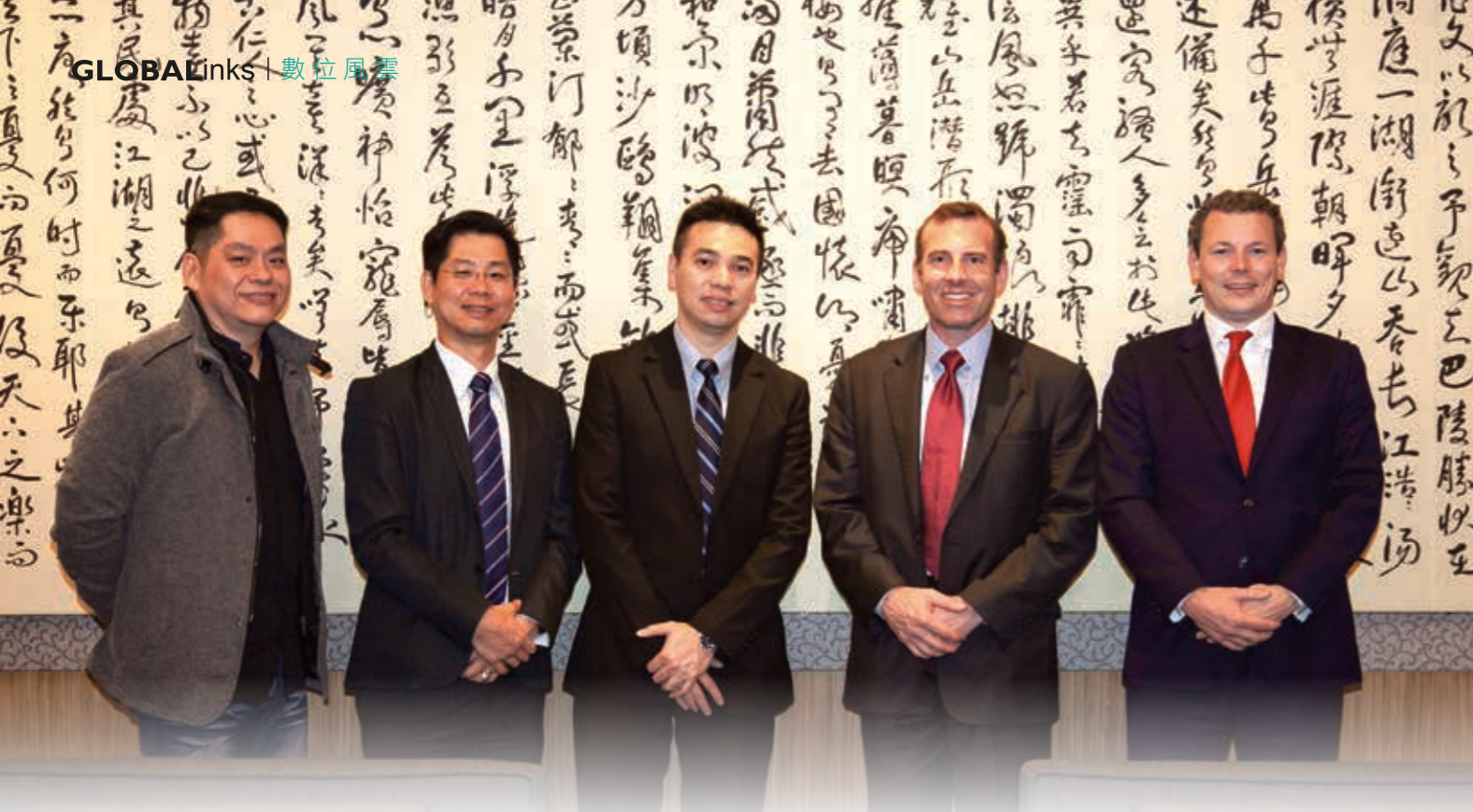
神通資料雲平台與代理事業群 MiCloud 數位轉型平台，傳承神通電腦厚系統整合經驗與核心技術，從強調軟體系統整合的解決方案供應商，轉型為「雲」與「端」系統整合的物聯網解決方案供應商，擁有堅實導入團隊及全方位雲端服務技術，輔導企業在數位轉型的過程中，拔得頭籌！

聯絡窗口：神通資料 方案顧問 邱華明

James Chiu

james503@mitac.com.tw

(02) 2657-6666 #7534



▲ 在全球 SugarCRM 有逾 5000 家客戶，SugarCRM CEO Larry Augustin (右二) 表示：我們重視與神通資料的合作夥伴關係；而且，神通資料也有專業的團隊，包含：堅強的認證技術團隊，行銷業務及客服團隊等，是我們拓展亞洲市場完美的合作夥伴。

現在這些人是我需要關注的。

問：請問美國新聚思 Concentrix 服務部門，是如何使用 SugarCRM 來協助客戶？還有對於聯華神通集團企業的應用模式，有什麼樣的看法可以分享？

答：Concentrix 致力於發展全球 IT 客服中心與委外運營等服務，為客戶提供完整的商務服務解決方案，實現高效的客戶互動與關懷。每一個客戶所要的服務流程都非常細膩，因此有一套高度可客製化的 CRM 平台就非常重要。SugarCRM 與 Concentrix 合作超過 6 年，逾 40 家的電信、交通、高科技企業、政府單位客戶，以及數千位全球使用者。

聽到聯華神通集團企業分享如何使用 SugarCRM，對我們來說是非常大的鼓勵，這些分享也確實與我們研究如何以管理面來最佳使用 CRM 非常吻合，很興奮看到業務及客戶服務領域都已經開始了。SugarCRM 與眾不同之處，在於不設限於行銷、業務、客戶等獨立模組，所以當用戶已經開始使用，接著下來很自然的就可以整合不同部門對於客戶的回饋，這就是客戶會 360 度展現的絕佳價值。

問：台灣以製造業為主，該如何透過 SugarCRM 進行管理提升？

答：製造業是 SugarCRM 最大的目標市場，對於製造業來說，最重要的是毛利率，但是通常在競爭壓力下，公司會面臨價格挑戰，而提高毛利率的關鍵方式之一就是提供客戶服務。研究指出，客戶願意多付 15 ~ 20% 的費用，只為了得到更


好的產品體驗和客服。因此，對於製造業來說，使用 CRM 讓不同部門對於客戶有即時且完整的了解，是一種擺脫價格戰，向客戶展示更多價值的方式。例如聯華氣體特別分享工務客服的作法，就是 Service is Marketing 的精神展現。

問：SugarCRM 在大中華地區經營的策略與想法為何？

答：需要透過區域夥伴來經營與服務當地市場，SugarCRM 在全球有超過 70% 的業務是來自通路商、經銷商、合作夥伴等，這是我們業務模式的重要組成部分。因此，當我們尋求在台灣、中國或亞洲擴張時，需要合適的合作夥伴，這就是為什麼我們如此重視與神通資料的合作夥伴關係；而且，神通資料也有專業的團隊，包含：堅強的認證技術團隊，行銷業務及客服團隊等，是我們拓展亞洲市場完美的合作夥伴。

問：很好奇為什麼取名為「Sugar」CRM？

答：SugarCRM 的創始人是狂熱的自行車手，他們經常在一起騎自行車時，討論著創辦這家公司的想法，這是由 Gary Fisher 公司製造的登山自行車，其型號是 Sugar，當他們盯著印有 Sugar 的自行車桿時，覺得這名字很酷。

SugarCRM 從 2015 年起，已經連續四年在《PC Magazine》的讀者票選中，獲選為最棒的 CRM，值得推薦給同儕！所以，我們想要帶給使用者的體驗是甜美的 like Sugar! 



前瞻趨勢 共享未來

SugarCon2018 美國 Las Vegas CRM 盛會 軟體訂閱服務廣獲青睞，取代傳統買斷式交易

文／神通資料 鍾啟民、吳昱博

SugarCon 是 CRM 產業界的年度盛會，2018 年在美國 Las Vegas 舉行，有許多業界重量級人士出席，神通資料作為 SugarCRM 亞太區的總經銷及加值夥伴商，自然也不會缺席。在兩天的活動中，透過一連串專題演講與工作坊，凝聚 SugarCRM 全球合作夥伴及使用者的向心力，並讓大家了解未來 CRM 的發展趨勢。

活動上午時段的主講者包含有 SugarCRM 業務主管分享客戶的成功案例，產品主管說明產品未來的 Roadmap，以及對產業趨勢有獨到看法的專家提出一些近年來發生的案例，從各種不同面向對參加者描述在業務、CRM、IT 領域的一些新看法。


下午時段是供自由參與的專題演講，分為業務相關的主題及技術相關的訓練。主辦單位提供了 SugarCon 手機 App，供與會者記錄自己想參加的專題演講，並查看地點時間等資訊，甚至可以看到其他參加者的姓名、國家、公司，還可以傳送訊息給對方，大家互相交流。在軟體與科技的世界裡，建構起全球互相切磋的平台上，而神通資料也在全球的 CRM 市場中分享我們亞太區的獨特見解。

「牙膏不僅僅是牙膏」 SaaS 模式的不斷創新！

Zac Sprckett 是 SugarCRM 的 DevOps 副總，他詢問大家平常會買什麼樣大小的牙膏，如果你買的是大支的牙膏，那麼表示你認為在你使用牙膏的這段時間，牙膏供應商不會有任何的創新。試想目前的科技是否不斷地在創新？而 SugarCRM 採取 SaaS 軟體訂閱模式的做法，才是軟體服務的現在進行式與趨勢，在此一過程中，除了做好自己的產品或服務外，還需要更細膩、妥善地管理與客戶之間的多方關係。

基於科技文明的進步與消費行為的更迭，現代企業也愈來愈青睞訂閱服務，而非傳統的買斷式交易，可以讓業者更專注於提供優質服務給客戶，而省去其他無謂的商品開發

和資源耗用。以下為 SugarCon 2018 的重點與趨勢解析：

- 使用公有雲趨勢：IBM 銷售與行銷系統的領導人 Danny Barnett 宣布，IBM 8 萬個使用者，從原本的 On premise 環境轉部署到 Sugar 公有雲環境，從 2012 起全球業務人員採用 SugarCRM，今年決定要把全部使用者部署到 SugarCloud，享受雲端服務的優點，隨時保持最新的版本，減少伺服器管理的額外負擔。
- 口碑的重要性：在供應商對買家影響力有限的現狀下，客戶間的評價很容易對銷售業績造成直接的影響。因為 84% 的買家會去徵詢既有客戶的意見，而 57% 的買家更會在購買前先詢問既有客戶的意見，而不是直接詢問供應商。
- 與現有客戶維持良好關係的重要性：除了技術與創新之外，想要獲得新客戶需要更多的努力。SugarCRM 的 CEO Larry Augustine 提及，開發新客戶所需要付出的努力是維持既有客戶的 5 倍，統計也顯示既有客戶的銷售比推展新客戶容易 14 倍。
- 科技減輕我們的工作量，而非加重：數位化時代彼此連結更為緊密，我們常誤以為更多的連結會造成工作量加重，其實善用科技取代人力反而會減輕工作量。參加 SugarCon 年度盛會，有很大的收穫與感想，一方面是看到全球不同的加值商聚集在一起，討論怎麼樣透過 Sugar 的平台來協助客戶發展 CRM，以客戶為中心的思維，讓我們真正體驗到客戶至上的理念。另一方面，因為代表大中華市場前來，也很努力將在地客戶的心得回饋給美國原廠，而國際夥伴之間的討論也讓我們有如獲至寶的感覺，返國後可以將全球最新的 CRM 資訊回饋給在地客戶。 



2018 台灣併購金鑫獎 頒獎典禮暨晚宴



▶「最佳跨國併購獎」由台灣併購與私募股權協會理事長盧明光（圖左）頒發給聯華神通集團財務幕僚長楊香芸（圖右）。



聯華神通集團子公司新聚思 喜榮獲 2018 台灣併購金鑫獎 共奪「年度最具代表性併購獎」及「最佳跨國併購獎」

文／董書芬

台灣最具權威的併購獎項「2018 台灣併購金鑫獎」，於 12 月 19 日舉行頒獎典禮，聯華神通集團旗下子公司新聚思 (SYNNEX Corporation) 透過收購美商 Convergys Corporation (以下簡稱 Convergys)，躍升為全球第二大客戶參與服務公司，此次獲得「年度最具代表性併購獎」及「最佳跨國併購獎」2 個獎項。

聯華神通集團財務幕僚長楊香芸上台領獎致詞時表示，自 2014 年新聚思併購 IBM 旗下的顧客服務業務外包流程 (CRM BPO) 後，成就了 BPO 事業的基礎，經過 4 年的努力，再加上 2018 年併購 Convergys，又一舉成為 CRM BPO 事業全球第二大領導品牌，直逼第一大 Teleperformance，其團隊陣容在全球 6 大洲、超過 40 個國家，以 70 種語言服務 10 大產業客戶。這些成就都歸功於集團大家長苗豐強先生對於併購策略的運用成功，更重要的是新聚思管理團隊在併購時的嚴謹規畫，以及併購前後高效率的執行力，才是真正成功關鍵因素。Convergys 的併購在 10 月初已成完成，至今已 2 個多月，從合併經營的結果來看符合預期，我們對未來經營的綜效是相當有信心。

2018 台灣併購金鑫獎共有 188 件併購案例競逐各類獎

項。台灣併購與私募股權協會理事長盧明光指出，今年除了科技業有日月光、矽品成功合組控股公司，新日光、昱晶、昇陽合併成立聯合再生，聯華神通集團收購美商 Convergys 等案，國內金融業和生技業也急起直追，足見企業藉由併購加速轉型升級及企業再造，已是長遠經營的核心策略之一。

新聚思於 2018 年 6 月 28 日收購 Convergys 的 100% 股權，交易總金額約 24.3 億美元，完成後新聚思旗下子公司 Concentrix Corporation (以下簡稱 Concentrix) 將與 Convergys 整合，藉此取得垂直產業知識與客戶，以及逾 6 千名專業技術團隊，有助大幅降低營運成本及提升整體獲利能力。

因為 Concentrix 與 Convergys 業務基礎架構相似，與 Convergys 合併後，Concentrix 服務範疇將增加更多垂直的產業與客戶，並可節省費用約 2 ~ 2.5 億美元，可望提高新聚思的潛在獲利能力，增加股東權利；第一年預期增加約 27 億美元的收入，同時併購完成後，能提升 Concentrix 的技術解決方案能力，而能進一步鞏固與推升 Concentrix 的市場領導地位。G

神雲科技 精品競新耀眼

美國 NVMe 開發者及 OCP 大會，最新認證機架與網通方案吸睛
高效能 PCIe Gen4 JBOF 儲存系統，帶給整個生態鏈新動力

文／神雲科技



神雲參加開放運算計畫 (Open Compute Project, OCP) 會員，發表最新 ESA (Enclosure Sub Assy) 為傳統 IT 環境帶來最外的 OCP 導入方法，相容於 Cubby V2 底座，輕鬆地將 19 吋 EIA 機架移動到 OCP 架構中。

參加於美國加州舉辦的 NVMe 開發者大會以及 OCP 大會，伺服器領導廠商神雲科技火力全開推新品，搶攻市場廣獲青睞。

神雲參加開放運算計畫 (Open Compute Project, OCP) 會員，發表最新 ESA (Enclosure Sub Assy) 為傳統 IT 環境帶來最外的 OCP 導入方法，相容於 Cubby V2 底座，輕鬆地將 19 吋 EIA 機架移動到 OCP 架構中。

另一款 25G 以太網絡雙孔 OCP 2.0 Adapters Mezzanine 提供高頻寬與低延遲方案，是企業、雲端服務商與電信商最佳的網通解決方案，這兩款產品都

獲得了 OCP 的認證。

神雲緊接著發表新一代 PCIe Gen4 JBOF (Just a Bunch Of Flash) 存儲系統，率先採用 Broadcom 用於企業存儲的 PCIe Gen4 Atlas 交換機，滿足對於高性能和低延遲設計的需求，其 2U 設計支持後端的 24 個熱插拔雙孔 PCIe Gen4 NVMe SSD 和前端主機伺服器的 PCIe G4 介面，為企業提供增強的性能，高級安全性和可靠的高可用性存儲解決方案。

合作夥伴 Broadcom 表示，很高興看到神雲在儲存解決方案中處於領先地位，並建立此解決方案，以便利用 PCIe Gen4 NVMe 的高效能，為整個生態鏈帶來新的動力。G





德州超級電腦展 神雲展新機 推出 HPC、儲存和雲端伺服器平台 支援 Intel® Xeon® Scalable 處理器

文 / 神雲科技

隸屬神達集團，神雲科技旗下伺服器通路領導品牌 TYAN（泰安），於美國德州的達拉斯會議中心舉辦的超級電腦展 Supercomputing 2018，展出針對 HPC、人工智慧及資料中心等市場優化設計的全系列 HPC、儲存及雲端運算伺服器平台。

神雲科技泰安產品事業體副總經理許言聞指出，從資料中心到企業的客戶，皆面臨如何從資料洪流中獲取更多價值性內容的挑戰，此需求正在推動更快速的資料傳送、更多的資料儲存空間及更精準的資料分析。TYAN 領先的 HPC、儲存及雲端伺服器平台產品線支援 Intel® Xeon® 可擴充處理器，能協助我們的客戶更有效率的傳送、儲存及處理大量的資料。



▲ TYAN 展出支援 Intel® Xeon® Scalable 處理器的 HPC、儲存和雲端伺服器平台。

Intel® Xeon® 可擴充處理器為 TYAN 的 HPC 及 AI 平台提供動能

針對高性能運算應用，TYAN 推出針對機器學習和人工智慧應用優化設計的 Thunder HX TA88-B7107、Thunder HX FA77-B7119 及 Thunder HX GA88-B5631 三款平台。



TA88-B7107 伺服器支援雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器，在 2U 伺服器空間中支援 8 張以 NVLink 技術相互連結的高性能圖形加速卡，同時配置 4 組 PCIe x 16 及 24 個 DDR4 DIMM 擴充插槽，能分別提供運算叢集所需的高速網路頻寬與高達 3TB 的記憶體容量，讓 TA88-B7107 並列為市場上具備最高運算效能的 HPC 伺服器。4U 的 FA77-B7119 伺服器支援雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器、24 組 DDR4 DIMM 插槽與高達 10 張高性能圖形加速卡（或是 20 張推論專用圖形加速卡）。1U 的 GA88-B5631 伺服器支援單路 Intel® Xeon® 可擴充處理器、12 個 DDR4 DIMM 插槽與 4 張高性能圖形加速卡，GA88-B5631 是市場上供應高密度 GPU 伺服器的業界首選之一。

Thunder HX FT77D-B7109 搭載雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器並支援 100Gbps 頻寬的 Intel Omni-Path Fabric 網卡，最高能達到每秒共 200Gb 網路連結。此平台在安裝 8 張高性能圖形加速卡後，還預留一組 PCIe x16 插槽，能安裝高速 100Gb/s 的 EDR Infiniband 網路卡或 NVMe 轉接卡；系統另外還內置一組可安裝 SAS IOC 或 SAS RAID 的 PCIe x8 mezzanine 擴充插槽。此平台適合運用於複雜的大量平行運算應用，例如科學計算、基因定序、油氣勘探、大規模的人臉識別和資訊加解密等應用環境。

TYAN 同時展出 Thunder HX FT48T-B7105 直立式工作站平台，支援雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器與最高 5 張高性能圖形加速卡，這款高階專業級工作站可提供用戶最大化的 I/O 數量需求，適用於 3D 成像及影像處理應用。

為資料中心和企業提供高性能和高效節能的基礎設施

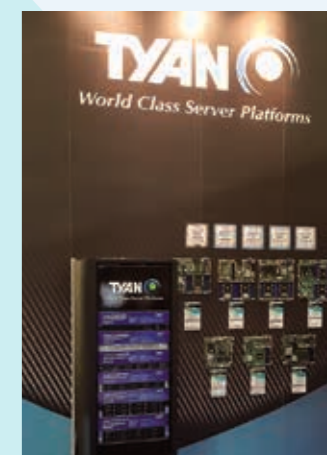
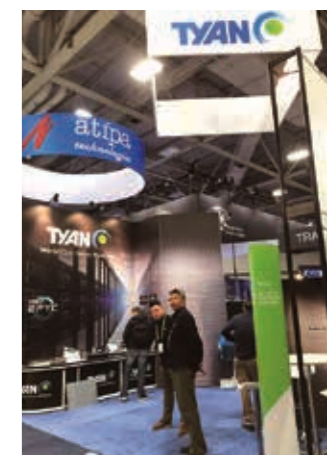
TYAN 儲存及雲端伺服器平台包括多樣從儲存大量資料到高性能運算的規格設計，其中旗艦款的 Thunder SX FA100-B7118 儲存伺服器，在 4U 的機箱空間中支援雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器及 100 個 3.5 吋熱插拔硬碟，此平台適合應用於冷資料儲存及像是採用 Lustre 檔案系統的大規模的物件儲存架構等應用。

另外，2U 雙路伺服器 Thunder SX TN76-B7102 提供高達 24 個 DDR4 記憶體與 8 組 PCIe x8 的標準插槽，能充分滿足虛擬化及記憶體內資料庫運算所需要的大量記憶空間需求。

而針對高性能儲存的領域，TYAN 推薦 Thunder SX GT62H-B7106 和 Thunder SX GT62F-B5630 這兩款配置了 NVMe U.2 熱插拔硬碟的 1U 儲存伺服器平台。GT62H-B7106 支援雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器、16 個 DDR4 DIMM 插槽、2 組 low profile 尺寸的 PCIe x 16 插槽及 10 個 NVMe U.2 硬碟，此系統能提供最大化的儲存性能及大量記憶體儲存需求，適用於物聯網邊界伺服器的應用；GT62F-B5630 配置單路 Intel® Xeon® 可擴充處理器、12 個 DDR4 DIMM 插槽以及最高可支援 8 個 NVMe U.2 與 2 個 SATA 熱插拔硬碟，為混合型 NVMe 及 SATA 快取 cache 儲存設備的最佳選擇。

TYAN 同時展示了一款具高性價比的 Thunder SX GT86C-B5630 1U 儲存伺服器平台，支援單路 Intel® Xeon® 可擴充處理器，非常適合 Ceph、Hadoop 及 Apache Cassandra 等分散式檔案系統在資料中心的大規模佈署。

此外，針對超融合全快閃（all-flash）運算架構的部署，TYAN 推薦 Thunder CX TN200-B7108-X4S2U 4 節點的全快閃儲存雙路伺服器平台，提供 24 個 2.5 吋 NVMe U.2 或是 SATA 硬碟插槽，適合即時資料儲存使用。而另一款 Thunder CX GT75B-B7012 為 1U 混合型雲端運算伺服器，支援雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器、24 個 DDR4 DIMM



插槽及最多 4 個 NVMe U.2 及 6 個 SATA 熱插拔硬碟，此平台具有高效節能特性，針對極高的內存容量和虛擬化工作負載進行優化。

全新基於 Intel® Xeon® E-2100 處理器優化的入門級伺服器

TYAN 基於 Intel® Xeon® E-2100 處理器架構推出的新款伺服器主機板包含 Micro-ATX 尺寸的 Tempest CX S5550，支援多達四埠 1000Base-T 乙太網路；ATX 尺寸的 Tempest CX S5552 支援多達四埠 1000Base-T 乙太網路並可選配 SAS 12G 控制器，兩款主機板都是專為入門級伺服器 / 儲存應用而設計。而 Micro-ATX 尺寸的 Tempest EX S5555-HE，支援視訊標準介面、數位顯示 DVI-D 介面和 7.1 聲道高傳真音效，是嵌入式工作站應用的理想選擇。

TYAN 1U 單路 Thunder CX GT24E-B5556 邊緣雲端伺服器基於 Intel® Xeon® E-2100 處理器架構設計，最多支援 4 個 DDR4 DIMM 插槽、3 組 PCIe 插槽和雙埠 10GBase-T 乙太網路，非常適合資料中心雲端遊戲服務平台採用。G

TYAN SC18 展示產品

HPC 平台

- **Thunder HX FA77-B7119**：4U 雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 24 個 DDR4 DIMM 插槽，11 個 PCIe x16 插槽及 14 個 2.5 吋 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟，其中 4 個槽位可選擇性支援 NVMe U.2
- **Thunder HX FT77D-B7109**：4U 雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 24 個 DDR4 DIMM 插槽，9 個 PCIe x16 插槽及 14 個 2.5 吋 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟，其中 4 個槽位可選擇性支援 NVMe U.2
- **Thunder HX TA88-B7107**：2U 雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 8 張以 NVLink 技術互連的 GPU 加速卡，24 個 DDR4 DIMM 插槽和 2 個 2.5 吋 NVMe U.2
- **Thunder HX FT48T-B7105**：直立式雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 12 個 DDR4 DIMM 插槽，6 個 PCIe x16 插槽及 4 個（或 8 個）3.5 吋 SAS 12Gb/s 或 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟
- **Thunder HX GA88-B5631**：1U 單路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 12 個 DDR4 DIMM 插槽，5 個 PCIe x16 插槽及 2 個 2.5 吋 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟

SAS 12Gb/s 或 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟，最多 8 個槽位可選擇性支援 NVMe U.2

- **Thunder SX GT86C-B5630**：1U 單路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 12 個 DDR4 DIMM 插槽及 12 個 3.5 吋 SATA 6Gb/s 易抽換硬碟
- **Thunder CX TN200-B7108-X4S**：2U4 節點雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，每個節點支援 16 個 DDR4 DIMM 插槽，6 個 2.5 吋 NVMe U.2 或 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟
- **Thunder CX TN200-B7108-X4L**：2U4 節點雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，每個節點支援 16 個 DDR4 DIMM 插槽，3 個 3.5 吋 SAS 12Gb/s 或 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟
- **Thunder CX GT75B-B7102**：1U 雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 24 個 DDR4 DIMM 插槽及 10 個 2.5 吋 SAS 12Gb/s 或 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟，最多 4 個槽位可選擇性支援 NVMe U.2
- **Thunder CX GT24E-B5556**：1U 單路 Intel® Xeon® E-2100 處理器伺服器，最高支援 4 個 DDR4 DIMM 插槽、4 個 3.5 吋 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟和 2 個內置 2.5 吋 SATA 6Gb/s SSD

嵌入式及伺服器主機板

- **Thunder SX FA100-B7118**：4U 雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 16 個 DDR4 DIMM 插槽及 100 個 3.5 吋 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟
- **Thunder SX TN76-B7102**：2U 雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 24 個 DDR4 DIMM 插槽及 12 個 3.5 吋 SAS 12Gb/s 或 SATA 6Gb/s 熱插拔硬碟，其中 4 個槽位可選擇性支援 NVMe U.2
- **Thunder SX GT62H-B7106**：1U 雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 16 個 DDR4 DIMM 插槽及 10 個 NVMe U.2 熱插拔硬碟
- **Thunder SX GT62F-B5630**：1U 單路 Intel® Xeon® 可擴充處理器平台，最高支援 12 個 DDR4 DIMM 插槽及 10 個 2.5 吋

- **Tempest HX S7100**：支援雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器主機板，SSI EEB (12.2" x 13.04") 尺寸，適用於 HPC 應用
- **Tempest CX S7103**：支援雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器主機板，EATX (12" x 13") 尺寸，適合要求成本效益及雲端運算的應用
- **Tempest CX S7106**：支援雙路 Intel® Xeon® 可擴充處理器主機板，EATX (12" x 13") 尺寸，適合雲端運算及資料中心部署
- **Tempest SX S5630**：支援單路 Intel® Xeon® 可擴充處理器主機板，SSI CEB (12" x 10.9") 尺寸，適合高速網路及 NVMe 儲存伺服器部署
- **Tempest CX S5550**：支援單路 Intel® Xeon® E-2100 處理器伺服器主機板，Micro-ATX (9.6" x 9.6") 尺寸，適用於入門級伺服器應用

行車保安全記錄器把關 品質嚴堅持 Mio 冠品牌

文／神達電腦



▲左圖：MioVue J86_極致銳利隱藏式 WiFi GPS 行車記錄器。右圖：MioVue 798D_2.8K 極致銳利雙鏡星光級 WiFi GPS 行車記錄器。

國內市佔率全國第一的行車記錄器品牌 Mio，秉持業界超規格之國家級品質實驗室，為旗下系列產品品質進行把關，確保消費者擁有最佳的產品使用經驗。Mio 同時以體貼入微的設計，多年來以領先之姿推出多款膾炙人口的全系列行車記錄器。2018 年以業界領導品牌之姿導入高階機種全面採用 Sony 的 STARVIS™ 高感光元件及內建 WiFi 無線傳輸功能，再次重新定義行車記錄器不僅僅只是錄影功能，更是影像分享及即時備份的重要利器。

2018 年 11/28 ~ 12/3 台北資訊月期間，推出內建 WiFi 功能且支援前後雙鏡頭的車用 MioVue 7 系列、車用隱藏式 MioVue J 系列、重機專用的分離式機車行車記錄器與一般通勤專用的 MioVue M 系列以及車用導航 MioVue Drive / Classic 系列，等多款熱銷商品超級驚喜價。

Mio 本次推出一系列行車記錄器搭載 Sony 的高品質感光元件，近日甫上市的 MioVue 798D (MioVue 798+A40) 前後雙鏡頭皆採用 Sony 頂級 STARVIS™ 星光級感光元件，搭配全玻璃鏡頭、145 度大廣角、強調 2.8K (1600P) 高解析度錄影品質，無論白天夜晚影像一樣清晰捕捉不模糊，MioVue 798D 內建 WiFi 功能，碰撞自動傳，手機馬上看即時連線功能，讓影像備份及分享更快速簡便。Mio 同時針對汽車用戶推出一款隱藏式的新選擇——MioVue J86+A40，主機捨棄螢幕的新穎設計，外型輕巧可輕易安裝於汽車後視

鏡與車前擋風玻璃間；MioVue J86+A40 前後鏡頭同樣採用 Sony 頂級 STARVIS™ 星光級感光元件，強調 2.8K (1600P) 高解析度錄影品質，是一款開車視野更好的新選擇。

資訊月期間首度登場的 MioVue M760D 是首款針對重機族群推出的專用行車記錄器，前後鏡頭與主機採分離式設計，主機輕巧化設計可安裝於車箱內，前後鏡頭皆採 1080P 高畫質錄影品質，搭配 Sony 頂級 STARVIS™ 星光級感光元件，即使行駛於深夜燈光不足的環境中，影像依舊清晰可見。

針對機車族的使用情境，更特別在可安裝於機車把手上的 GPS 多功能控制器上配有控制按鍵，駕駛在行駛間面臨突發事件時，可以立即觸發事件錄影緊急鎖檔，WiFi 連線時更可快速一鍵備份到手機。

全天候防水設計的 MioVue M760D 採用超級電容器 (Supercapacitor - SuperCap) 設計，提供更高效的電力效能與安全性，延長行車紀錄器的使用壽命，機車族使用上可以更安心。

針對一般機車族群，MioVue M733 勁系列 WiFi 機車行車記錄器，採用 Sony 的高品質感光元件，搭配 F1.6 大光圈，因應戶外使用氣候因素，更在鏡頭玻璃增加除霧鍍膜與防水鍍膜，更能保障錄影品質無疑慮。G



雨天夜晚都不怕 Mio MiVue 798D 雙鏡星光級行車記錄器

行車記錄器早已成為現代人愛車上必備的配置之一，不管是換購新車或是想升級現有的行車記錄器，有幾點你應該要知道！由於夜晚或雨天能見度較低，發生事故的機率也會隨之提高，這時若車上的行車記錄器只有白天拍得清楚，一到晚上卻一片模糊，就難以在必要時刻派上用場。因此，你需要的不只是 Full HD 以上的高畫質，還應具有強化夜晚清晰度的高感光套件與大光圈鏡頭，才能分秒不漏，清晰記錄每個重要畫面。



市面上雙鏡頭行車記錄器百百款，其中絕大多數都已是 Full HD 1080P 超高解析規格，不過，只要你曾取出記憶卡中的影片從電腦播放，就會發現白天時的畫面基本上都很清楚。然而只要太陽一下山，影片就開始出現顆粒，連正前方的車牌有時都無法清楚辨識。主要原因有兩個：第一，你的行車記錄器鏡頭光圈不夠大，因此夜間進光量有限，影片自然黑壓壓一片；第二，感光元件不夠高級，沒辦法清楚呈現夜晚時的畫面。

在國內市場連續多年市占率領先的 Mio 行車記錄器，自 2015 年起便在旗艦機型上陸續導入 Sony Starvis 星光級感光元件，受到消費者熱烈迴響；由於 Sony Starvis 星光級感光元件能比一般感光元件提高 4 倍亮度，不管是沒有路燈的山路或是昏暗的停車場裡，都能清楚拍下前後方的行車動態。這次我們試用的全新 798D 雙鏡頭行車記錄器，除了雙鏡頭都標配有 Sony Starvis 星光級感光元件外，也具備前後大光圈（前 F1.8 / 後 F1.6）鏡頭以及前方最高 2.8K (2848x1600) 的超清晰畫質，是目前產品規格最頂尖的機種。



採 2.7 吋螢幕，前後畫面可同時清楚呈現。



在實際測試中，MiVue 798D 無論白天和夜晚，都展現出極為細膩精緻的拍攝能力，也對整體環境光源有很好的掌控，不會出現過曝或過暗情形。尤其是試用當日天氣不穩定，途中還遇到多次大雨，但 MiVue 798D 都能完整忠實記錄清晰的影像，即便是在路燈照明不足、連肉眼辨識路邊車牌都有點吃力的低光源環境下，MiVue 798D 仍有一定的攝錄能力，有效提昇夜間行車安全。

不只如此，MiVue 798D 還備有 WiFi 事件影片自動備份功能，只要在行車途中發生碰撞事故，系統啟動事件錄影後，MiVue 798D 就會自動將重要碰撞事件影片傳輸至智慧型手機內（須開啟 MiVue App），不僅免除檔案被覆蓋的風險，也能即時提供警調單位資訊，展現頂級行車記錄器應有的高效率。此外，MiVue 798D 還支援胎壓偵測（須選用 TPMS 套件）、停車監控（須選購電力線）、專利 GPS 動態測速預警等功能，並內建 ADAS 行車安全輔助提醒（包含大燈開啟、車道偏移、疲勞駕駛、前車碰撞、前車起步等），堪稱是市面上保障最周全、使用最方便的頂級行車記錄器首選！



1. 發生碰撞事故時，MiVue 798D 會自動備份影片至手機裡，不用擔心重要影片遺失不見。
2. 後鏡頭小巧不占空間，同樣配置 Sony Starvis 星光級感光元件。
3. 行駛中也能清楚拍下路邊靜止車輛車號，展現 2.8K 高畫質特點。
4. 後鏡頭 140 度廣角，左右車道車牌辨識沒問題。
5. 採 F1.8 大光圈與 Starvis 感光元件，夜晚亦有清晰畫質呈現。
6. 即便風下雨天，採用 Starvis 的後鏡頭也能清楚明亮地記錄後方路況，值得信賴！

(本文轉載自一手車訊)



神通跨足臺鐵計軸系統 號誌系統可靠度 大幅提昇

文／神通資料

經過整夜模擬測試，清晨 5 點 39 分南州站繼電器室（Relay House）內，神通工程師們目光專注在計軸系統每個儀表板上，隨著首班營運列車緩緩駛出，計軸系統儀表輪軸讀數逐一歸零，繼電器室傳出一陣歡呼，近 4 個月的努力，潮州至枋寮段長 25.2 公里，共 7 個區間全數切換成功！緊接著要進行枋寮到台東全長 98.2 公里的南迴段，不但要深入山區，而且多橋樑隧道，工程難度更高，考驗更多。



鐵路系統中攸關安全者為號誌系統，列車運行須依據號誌系統指示運轉，若號誌無法正常運作，將嚴重影響行車安全，甚至造成重大災害，而其中最核心部分則是聯鎖系統（Interlocking System）。

臺灣鐵路管理局（臺鐵）目前使用的聯鎖系統主要包含繼電聯鎖系統（Relay Interlocking System, RI）及電子聯鎖系統（Electronic Interlocking System, EI），每一站都設有一套聯鎖裝置及至少有一間繼電器室（Relay House, RH），將現場設備包括軌道電路、計軸器、電動轉軸器、號誌機、自動列車防護系統、站間閉塞裝置等資訊集中於繼電器室，做各種必要的相互聯動或牽制，以防止列車在場站內發生互撞、出軌等事故，即使是運轉操作人員錯誤指令，聯鎖裝置也不能發生不安全的動作。

臺鐵原以軌道電路（一種安裝在軌道上的電路裝置，列車通過時車軸有導電作用）偵測軌道區間內有無列車佔用，為精進偵測系統抗干擾、穩定、故障安全等性能，決定採用更穩定、精確的計軸偵測系統，確保運作

安全，於 2007 年前全面安裝計軸器系統，並持續汰舊。

計軸器主要裝設在軌道上，利用感測技術，偵測軌道上有無列車行駛，其訊號提供電子連鎖系統查核安全條件，防止人為錯誤操作，控制顯示正確的號誌，並供行控中心進行列車調度、監控異常狀況，讓司機員更精確掌握軌道上行車狀況，可提升列車運轉效率並確保安全。

神通資訊科技特殊系統事業群副總李國禎表示，計軸器分別設置在閉塞區間的起點與終點，列車通過起點處的計軸器時，計軸器就會以加法的方式計算車軸，列車通過終點處的計軸器時，計軸器會以減法的方式計算車軸，只要電腦得到起點與終點的車軸數總和為零時，就會判定此區間已無列車存在。我們早就注意到計軸器系統，但相關技術掌握在外商手上，直到 2016 年參觀德國柏林國際交通運輸設備大展（InnoTrans），與奧地利 Frauscher 公司接上線，神通才正式跨入軌道號誌領域。

神通與 Frauscher 的第一次合作是配合環島鐵路電氣化工程爭取北迴線鐵路計軸器標案，雖然最後以些微差距敗北，但因神通在開標前就先派員至 Frauscher 受訓，在合作過程中展現了最大誠意，雙方因此建立起深厚的互信基礎，彼此成為最佳戰友。當雙方再度合作爭取南迴鐵路計軸器標案時，Frauscher 先期執行技術移轉，結合神通軌道工程系統設計、整合、安裝、測試等能力，以專案編組研發符規產品，最後成功獲得承製合約，為雙方的合作寫下第一筆成功紀錄，也展現了神通的專案管理執行力與系統整合實力。

劉大明經理是神通計軸器系統專案成員之一，對此一設備有深入了解，他指出，計軸器是鐵路號誌電子連鎖系統核心裝置，基於軌道運輸安全考量，安全整合等級（Safety Integrity Level, SIL）需達到最高的第四級（SIL 4），設計規格要求符合「故障自趨安全（Fail to Safe）」原則，亦即系統失效也不能影響行車安全。目前臺鐵採雙計軸系統配置，即同一地點裝設兩套計軸系統，同時運作、訊號互相比對，必要時可切換備援，當一系統故障，另一系統仍可獨立運作，將感測訊號精準穩定傳送至繼電器室（Relay House），做為號誌電子連鎖系統執行顯示或控制等依據，防止列車發生互撞、出軌等事故。

計軸系統係由感測器、評估計算／輸出模組及診斷系統所組成，分別說明如下：

感測器：計軸系統的基礎設備，其運作原理是將兩個一組的感測器 A 與感測器 B 裝設於軌道上某個區段的兩



▲ 神通計軸器專案施工範圍示意圖

端，列車通過 A 的車軸數，減去列車通過 B 的車軸數須為零，始能判定此列車確實不在此區段。

評估計算／輸出模組：計軸系統的大腦，由神通工程師依軌道圖，設計最佳化計軸板件配置，並在每一計算模組及通訊模組中，依軌道運作需求，設計運作程式組態（configuration），設定評估運算、重置模式及通訊模組，提供號誌電子連鎖系統判斷、運作所需之訊號。

診斷系統：運用診斷系統可以直接顯示計軸系統控制軌道區段佔用狀態，檢視並記錄軌道上感測器及評估計算／輸出等電路板運作狀態，有效地追蹤各種故障／意外狀況，進行故障排除及失效參數統計。

李國禎副總特別提到專案執行所遭遇的困難，他說：神通首度跨足臺鐵計軸系統，在執行安裝、調整、測試的過程中，不但要克服外部接線、光纖網路、工進協調等問題，還要配合臺鐵「白天正常營運、夜間封鎖施工」的作業特性，尤其切換系統當夜，配合號誌電子連鎖系統完成系統整合測試後，清晨首班列車即以新系統正式營運，完全無縫接軌，可見本案執行的難度及挑戰性。

「專案團隊運用近年執行捷運專案所累積的管理經驗，加上先期技轉所建立的知識基礎，經多次偵錯、調整系統，一一克服專案困難，依期完成系統安裝及測試，潮枋段如期如質完成切換，神通的專業表現深獲業主與監造肯定，也奠定了進入號誌電子連鎖系統的堅強基石。」李副總對同仁的優異表現大加讚許，更對未來的發展充滿信心。

成功執行南迴鐵路台東潮州段電氣化工程計軸器系統後，神通又取得新烏日～成功、追分～大肚、武塔等計軸器建置案，未來除持續精進計軸器系統技術，爭取商機，也以此為基礎，跨足號誌系統相關技術，讓神通在軌道交通領域的發展更添榮光。G



搭配 MiTAC 雲平台系列產品 神通 Google Cloud 如虎添翼

文／神通資訊

Google 自 2014 年台灣彰濱資料中心正式營運之後，開始在亞洲推廣各項雲端服務，剛開始只有 Google App Engine、Compute Engine、Cloud Storage、Cloud SQL、BigQuery 幾項產品，近年又發展容器服務（如 Google Kubernetes Engine）、數據服務（包含 Dataflow、Dataproc、Datalab 等），以及今年最熱門的機器學習產品（包含 Cloud AutoML、Cloud Machine Learning Engine 等），試圖在科技創新領域取得領導地位。

神通資訊科技是 Google 亞洲區第一家 Premier Partner，由於擁有數十年系統整合經驗，因此有別於其他合作夥伴單純銷售 Google Cloud 產品，神通更搭配周邊相關產品，包含 Tagtoo 大數據行銷工具、DDoS 防禦工具 Incapsula、大數據儀表板 Qlik Sense、混合雲儲存工具 Zадara Storage、企業虛擬網路防火牆 Sophos VPN 與網站搜尋工具 Swiftype search 等，為客戶打造更完整的雲端整合服務。

神通資訊科技雲平台事業群 Google Cloud 講師李東霖表示，之所以會推出多項產品，是肇因於 Google 的各項服務配套功能皆尚未成熟，因此採用相關產品彌補其不足之處。例如 Google Cloud 能夠確保客戶的網站主機持續運作，但無法判斷造訪網站的流量是屬於正常用戶或是駭客攻擊，因此需要搭配 DDoS 防禦工具 Incapsula，將造訪網站的封包「清洗」過濾之後，再將正常封包送到網站，確保主機不

會忙於應付大量無效的連線，影響正常用戶的存取。

再以 Google BigQuery 為例，它號稱全球最快的大數據運算引擎，但卻沒有無縫整合的儀表板，採用 Qlik Sense 除了原本在地端分析數據的功能，也能夠將 BigQuery 的分析結果透過 Qlik Sense 即時呈現，協助高階主管快速反應市場。

混合雲也是很夯的議題，Google 混合雲功能已推出一段時日，但整合性仍有待加強，我們建議可搭配 Zадara Storage 儲存服務，不論是在客戶端或是在 Google 雲端資料中心，都可以選擇將資料儲存在 Zадara 設備中，以確保更安全和穩定的存取。

另外，用戶存取 Google Cloud 都是透過網際網路，即使全程 SSL 加密連線，用戶仍難免會有連線被監聽的疑慮，因此以 Google Cloud VPN 功能，搭配在地端高性能的 Sophos XG 防火牆，可以在連線過程中提供更完善的保護，防止資料外洩。

11 月 7 日 Google Cloud Platform (GCP) 年度大型研討會 Google Cloud Summit 首次在台北舉行，主辦單位安排了系列課程，包含產業趨勢、管理策略、新技術架構和成功案例分享。神通資訊科技雲平台 Google 團隊精銳盡出，在現場設攤介紹豐富的系統整合經驗及嫺熟的雲端架構技術，並藉此機會與眾多潛力客戶面對面交流，氣氛熱烈。G

▲上圖：神通參加 Google Cloud Summit 台北場活動，董事長蘇亮（中）也到場共襄盛舉。下圖：神通 Google 團隊精銳盡出，在 GCP 合作夥伴攤位大力推廣各項解決方案。

艾迪訊參與圖書館學會年會 服務深度廣度吸睛 回響熱烈

文／艾迪訊科技



1 艾迪訊併入神通集團後，整體戰力提升，業務與工程同仁攜手開拓市場。2 IDSmart 品牌致力提升圖書館服務品質。3 艾迪訊與神通資訊聯合展出，吸引許多學會會員駐足。

中華民國圖書館學會第 55 屆第二次會員大會 2018 年 12 月 8 日在國家圖書館盛大舉行，會中邀請來自韓、泰兩國的圖書館學與資訊科學專家，講述兩國圖書館學與資訊科學教育現況與展望，同時也邀請臺北市立圖書館、國立公共資訊圖書館、臺灣圖書館、臺灣師範大學圖書館、淡江大學圖書館、世新圖資系等單位參加「Librarian Fashion Show」，展現出臺灣圖書館界活潑又有朝氣的一面。

除了精彩的走秀外，展覽活動也是大會另一項亮點，包括大專校院圖書館海報展、圖書資訊展等。神通集團旗下神通資訊科技與艾迪訊科技也以圖書館專業服務供應商身分共襄盛舉，展出「生物辨識系統」、「雲端圖書館系統」與「RFID 智慧圖書館」。生物辨識系統以人臉辨識為主，邀請來賓體驗註冊後刷臉借書的便利性；整合 iNspire 與 InterREAD 系統的新一代圖書館雲端服務平台，也吸引許多學會會員的目光；充分展現神通集團持續深耕 RFID 智慧圖書館解決方案，並結合技術發展趨勢推出嶄新服務的企圖心。

艾迪訊併入神通集團後，不但整體戰力提升，對科技趨勢的掌握也更加精準，2018 年在新北市立圖書館總館、中原大學與龍華科大圖書館率先導入人臉辨識服務，讀者不需攜帶借閱證，只要看著鏡頭就能刷臉借書，對讀者來說非

常方便，新北市圖首波建置據點除了總館，還包括板橋車站智慧圖書館、蘆洲仁愛智慧圖書館及三重 iReading 智慧借還書站等，未來將逐步推廣至各區圖書館。

至於圖書館自動化服務方面，艾迪訊開發的 iNspire 與 InterREAD 系統也持續升級。以 iNspire 為例，它是專為學術圖書館開發，協助館員管理並提供館藏探索與遞送服務的圖書館服務平台，擁有完整的編目、流通、採購、期刊等作業模組，可滿足學術圖書館龐大且複雜的作業需求；完善的讀者查詢與書目推薦服務，更可協助讀者快速查詢所需書籍。神通強化 iNspire 的彈性化作業邏輯及模組化設計，使其進化為雲端服務平台，可因應時代潮流靈活擴充新功能，2018 年成功導入單位包括中國醫藥大學、亞洲大學、澎湖科技大學、台南應用科技大學及臺北城市科技大學，是協助建置科技化、現代化學術圖書館的利器。

神通資訊科技物聯網事業群陳原森協理表示，2017 年是神通和艾迪訊第一次在圖書館學會年會中聯合展出，2018 年我們再次參與盛會，是要向客戶及同業宣示，神通集團投入圖書館事業的決心，我們會持續擴大服務的深度與廣度，以 IDSmart 品牌提升圖書館服務品質，協助客戶建立新時代的智慧圖書館。G

手指就是借閱證

艾迪訊整合技術 導入指靜脈認證 德明大學圖書館開創全國首例

文／艾迪訊科技

德明財經科技大學成立已逾 50 年，走入同樣具有歷史的圖書館老建築裡，看到開創全國圖書館首例，率先導入了「指靜脈認證」，不需攜帶借閱證，只要伸出手指透過近紅外線照射就能借書，完全不用擔心忘了攜帶借閱證，想借書時就可借，對讀者來說十分方便。



為何會率先將「指靜脈認證」導入圖書館，德明財經科技大學圖書館館長陳維華表示，國內利用指靜脈認證的有銀行提款、公部門打卡考勤、社區門禁等，而在國外也有政府機關利用指靜脈辨識作為申請社會福利的依據等先例，為什麼我們圖書館不採用呢？

指靜脈認證應用導入圖書館 獨一無二隨身攜帶無法盜用

對於近年來越來越廣泛應用的生物辨識（Biometric），陳館長侃侃而談，生物辨識是利用每個人獨一無二的生理或行為特徵，具有不怕遺失、複製不易、不用擔心遭人盜用特性，因為是每個人「隨身攜帶」。

生物辨識技術中，「指紋辨識」是最早也最成熟，但是會讓人有留下指紋印的憂慮，再加上衛生問題、富貴手或透明片髒骯等問題，於是虹膜、聲音或臉孔的生物辨識技術應運而生，其中又以「臉部辨識」的成長速度最快。

「臉部辨識還是有盲點，例如表情、角度或是頭髮、鬍鬚等，站在圖書館推廣閱讀的立場，要求把頭髮撥好才能借書，實在會造成困擾；而聲音辨識也會有感冒吵啞的問題；相較之下，指靜脈認證就占有優勢，準確度高、使用簡易、快速辨識，據我的了解，唯一的缺點是天冷時血管緊縮，但是搓搓手就能解決！」陳館長笑著示範搓搓手。



▲左圖：指靜脈認證具有準確度高、使用簡易、快速辨識等優點。辨識時只需將手指凌空放在指靜脈的閱讀器上，不用接觸、不會留下指紋印，十分便利。右圖：德明財經科技大學圖書館館長陳維華表示，有鑒於國內已有將「指靜脈認證」用於銀行提款、公部門打卡考勤、社區門禁等先例，國外也有政府機關利用此方式作為申請社會福利的依據，因此率先導入於圖書館應用上。

目前有圖書館陸續採用臉部辨識方便讀者，「現在的人各種『卡』太多了，為服務校內愛讀書的師生，希望有便利性的工具能滿足期待，所以當艾迪訊業務人員向我介紹臉部辨識時，我反而推薦指靜脈，導入我們圖書館使用。」

已經深入探究的陳館長指出，臉部的面積大，辨識需要的資料量大，手指小巧，在處理的速度上相對快。另外，指紋辨識與指靜脈辨識相較，那一定是選擇不需留下指紋印的指靜脈，「還有一個重點，指靜脈認證只需將手指凌空放在指靜脈的閱讀器上，不用接觸，館員也就不需要一直擦拭玻璃。」

指靜脈認證是透過近紅外線照射手指，獲取手指內的靜脈分佈圖像來進行身分識別，每個人的手指靜脈分佈都不相同，左手和右手的靜脈分佈亦不同，而且手指靜脈的紋路分佈在成年後亦不會變化。

圖書館經營需細水長流 艾迪訊是長久合作夥伴

聊起與艾迪訊合作，她提到，原圖書館系統因代理商結束台灣業務，7、8年前開始尋找合適廠商，106年與艾迪訊合作，引進 iNspire 圖書館自動化系統，「圖書館經營屬於細水長流，我始終抱持找尋合作夥伴的概念，而且科技進步太快，期望能和具有規模、永續經營的公司合作，艾迪訊是神通集團旗下公司，讓人信賴。在合作上，與一般以資本門採購不同，我以專案方式與艾迪訊長久合作，其實是結合我在國外的經驗，這與高教深耕計畫中的產學鏈結理念相同。」

有別於原圖書館系統，iNspire 圖書館自動化系統提供新增教師指定參考書、我的書房 Library2.0 個人化服務（圖書評分、書評、社群、網路書店推薦圖書等），「從 Library1.0 走向 2.0 是我對於個人化服務的定義，Library1.0 只能訂閱新書快報或發送 email，其它功能是没有的，2.0 可以保有記錄、我的最愛等，便於查詢、連結社群、對館藏評論，這也是圖書館一直在尋求提供給讀者更新更好的服務模式。」

提到下一步將引進無線射頻辨識（Radio Frequency Identification, RFID），已投身圖書館領域 30 年的陳館長也有套見解，「圖書館的館藏是只進不出，借出的書還會歸回，與物流業的管理大不相同，所以圖書館的資料量龐大，與物流業相較，其倉儲物流管理的功能更為重要。」

圖書館自動化管理趨勢是利用 RFID 技術，協助圖書館對館藏進行有效的運用與管理，「如同二八定律（義大利經濟學家帕累托發現，重要的只占其中一小部分，約 20%，其餘 80% 儘管是多數，卻是次要的），多數的書籍並不會被翻閱，是否要因 20% 少數，為所有的書貼標籤（tags）？讀者對於倉儲管理其實是無感的，我認為 RFID 的附加價值是行動借書，這是行動載具普及後的必然趨勢。」

就如同陳館長所說，圖書館經營是細水長流，與艾迪訊的合作是長長久久，客戶與廠商的關係也能互相拉抬，德明財經科技大學圖書館率先導入「指靜脈認證」，艾迪訊也快步將指靜脈認證推向各圖書館，讓更多愛看書的人，享受新穎的服務。G



Linde LienHwa Industrial Gases Corp. 推氣體應用技術解決方案 聯華林德亮相台灣金屬展

文／聯華氣體

全台領先的綜合性氣體公司聯華林德公司攜氣體應用技術解決方案亮相 2018 台灣金屬材料暨精密加工設備展。針對金屬加工產業滲碳熱處理工藝的差異化需求，推出綜合性滲碳熱處理解決方案，提升滲碳熱處理效率和產品品質，同時實現節能減排的目標。

綜合性滲碳熱處理解決方案能為客戶提升生產工藝，聯華林德洞悉金屬加工產業客戶對高品質標準的期望，只有不斷追求最優化的爐內氣氛，才能在市場中佔據領先位置。聯華林德推出綜合性滲碳解決方案，包括針對氣氛滲碳的 CARBOJET® 技術解決方案和 CARBOTHAN® 技術解決方案。

對於傳統的氣氛滲碳工藝，聯華林德向客戶介紹 CARBOJET® 技術解決方案，通過高速注入氣體極大地提高效率，同時簡化了爐蓋的設計，免去了風機及相關配件的安裝成本，使爐內氣氛很好地混合，改善了爐內氣體的流動性和氣氛均勻性，從而提高了效率。

在節能減排方面，聯華林德展出的 CARBOTHAN® 氮-甲醇解決方案取代傳統天然氣作為滲碳介質，避免了需要燃燒處理的過剩尾氣問題，提高了氣體的利用率，為環境保護貢獻了重要力量。

2018 台灣金屬材料暨精密加工設備展是熱處理行業集思廣益及推動合作交流的的前沿陣地。聯華林德以本次參展為契機，向來賓充分展示了將客戶價值與可持續發展目標相結合的技術和產品，展示了幫助客戶鑄就精品的能力和價值。同時，將通過面向熱處理行業全球領先的解決方案，與客戶共同贏取更多市場機會，獲得持久發展動力。G



聯華林德 健康養殖新主張 利用純氧改變傳統增氧模式

文／聯華氣體

聯華林德亮相 2018 台灣國際漁業展展出 SOLVOX® 水產養殖溶氧設備，展示了林德集團在水產養殖領域的創新實力，引進提高溶氧量的設備作為助推台灣水產行業發展的引擎，為水產養殖產業帶來更多提升價值的創新活力。

根據聯合國糧食與農業組織的資料，世界水產養殖產量繼續增長，目前已占食用水產品總量的一半，數量不斷攀升的同時，消費者對水產品質的要求也在不斷提高。SOLVOX® 水產養殖溶氧設備，就是通過提供接近飽和的溶氧度，讓水產保持最佳活力從而誕生良好品質。

SOLVOX® 水產養殖溶氧設備 飽和含氧量 創造生長新活力

在水產養殖的諸多指標中，溶解氧作為關鍵因素始終貫穿著水產養殖的全過程。如果溶解氧能夠保持在一個穩定的水準上，那其他有害物質如亞硝酸鹽就會降低，魚類的健康指數就會增加。所以，溶解氧是一把能主動影響水產生長的鑰匙。

在某些業內說法中甚至將溶解氧比作是水產養殖業的靈魂；想要穩定高產量，必須提高水中的溶解氧含量。另一方面，溶解氧除了被通常水中的還原性物質所

消耗外，也被水中的微生物以及有機物質氧化分解所消耗。因此，提高溶解氧的水準，也是提高水體自淨能力的需求，為魚類及其他水產創造健康呼吸的空間。

SOLVOX® 水產養殖溶氧設備，經過多年持續不斷地研究與開發，在水產養殖增氧、溶氧及控制系統方面均有出色表現。通過精心組合使用，不但能有效提高飼料的利用率、縮短生長週期、降低魚類的死亡率，還能減少接種疫苗和抗生素需求，保證魚類的成活率和養殖場的利益增長，並最終為消費者奉上營養和充滿活力的產品。

提高氧氣利用，是 SOLVOX® 水產養殖溶氧設備的關鍵，適用於各種類型魚池，通過對流入魚池的整體水流進行增氧，在提高氧氣濃度的同時清除水中的氮氣。運用各種 SOLVOX® 水產養殖溶氧設備，更能使氧氣達到極高利用率，還可保證魚池中的氧氣均勻分配。針對較大的魚池，還可以安裝多個系列設備，優化池內氧氣的濃度和溶氧的分佈。G

① 2018 高雄漁業展_展場剪影。
② 展覽剪影_聯華氣體團隊合作推廣氣體應用技術。
③④ SOLVOX® 無需輔助能量的溶氧多孔軟管。

Blue Jacket Flour

台灣小麥 2018 農喜傳豐收！ 聯華新高山麵粉推食譜迎春

文／聯華實業

寒冬不掩農喜，台灣小麥 2018 豐收啦！聯華實業除致力於麵粉品質的提昇，並積極投入台灣土地，支持在地農業，2018 年在老天爺的眷顧下，風土條件適合小麥的成長，產量大幅增加邁向 600 噸，聯華實業以感恩的心收購台灣小麥，運用卓越的製粉技術讓台灣小麥在原料舞台發光發亮。

聯華實業自 2011 年起與喜願小麥合作，支持農友們進行復育及製作，直至 2012 年終於完成台灣第一個有機小麥研磨認證，孕育出台灣有機全麥粉。

台灣小麥製作採「友善環境」種植，以「保證 4 不」不捕（毒）鳥、不使用除草劑、不使用農藥及不使用化學肥料的方式孕育，再加上聯華實業以淬鍊一甲子的製粉技術與全方位嚴格把關，特別打造的專屬品牌「新高山麵粉系列」寓意如同第一高玉山一樣，喚醒大家對於台灣農產的重視，一同開創台灣小麥麵粉新局面。

聯華實業支持在地農產，持續推廣「新高山麵粉系列」，將陸續推出台灣小麥簡易烘焙食譜，在掌訊上介紹，讓更多人輕鬆上手。G

RECIPES

【日式味增風味麵包】



〈食材〉

- 水手牌台灣小麥風味粉..... (100%) 1000g
- 細砂糖..... (20%) 200g
- 鹽..... (1%) 10g
- 奶粉..... (3%) 30g
- 乾酵母..... (1.2%) 12g
- 雞蛋..... (25%) 250g
- 水..... (35%) 350g
- 無鹽奶油..... (20%) 200g

味增蛋糕皮

- 雞蛋..... 500g
- 糖粉..... 400g
- 無鹽奶油..... 500g
- 水手牌超級蛋糕粉..... 500g
- 紅味增..... 150g

內餡

- 火腿片..... 1 片
- 起士片..... 1 片

〈作法〉

- 1 味增蛋糕皮製作：將軟化奶油和過篩糖粉放進攪拌缸慢速拌勻，蛋黃分多次加入拌勻即可。
- 2 麵團材料除奶油外其它全部下攪拌缸慢速攪拌至捲起成團，轉中速攪拌至 8 分鐘下奶油攪拌至完全擴展。
- 3 基本發酵 60 分鐘，分割滾圓每顆 60g 中間鬆弛 20 分鐘包入火腿、起士片。
- 4 最後發酵 60 分鐘。
- 5 烘焙條件：麵團表面擠味增蛋糕皮，灑上黑芝麻點綴以上火 180°C、下火 200°C 烤 15 分鐘。

f Pizzeria OGGI



來一片那不勒斯的陽光

Enjoy a slice of Napoli Sunshine!

麵粉、海鹽、礦泉水，薄餅攤開義式清爽
 起司、番茄、橄欖油初榨，那不勒斯正統配方
 食材、設備、工法，美味認證零時差
 在地小農芝麻葉，原生小麥揉出土地芬芳
 手工拍皮，爐火正旺，窯爐烤出豹紋焦香
 每一天都是新鮮，鹹甜一樣垂涎
 白衣黑面具的普欽耐拉邀你跳舞歡唱
 O Sole Mio我的太陽，多麼美好的今日時光



歐奇窯烤披薩
那不勒斯認證
正統窯烤披薩

窯烤披薩
義大利麵
燉飯、排餐

天母店

歡迎來電訂餐 02-2834-3886
 營業時間 週一至週日 11:30~21:30
 台北市士林區德行西路19號 (近芝山捷運站)

麵包店的新思維新趨勢

BAKERY TRENDS FOR 2018

文 / 穀研所化驗師 王大成

當人們想到食物趨勢時，可以理解的是，第一個想法通常是關於食譜。然而，2018年歐美地區出現了一些趨勢，這些新趨勢更偏重於技術、流程、成分和場地，以及基於新思維模式的生產發展。



在全球範圍內，日本也在麵包、蛋糕和糕點方面處於領先地位，日本人將質地（texture）視為其飲食體驗的重要組成部分。在亞太地區，大約25%的麵包店來自日本，使其成為新產品中最活躍的市場，日本大部分麵包店的推出都是獨一無二的，並且在創新方面很先進。由於創新的形式和高品質的產品，日本烘焙食品在東南亞非常受歡迎，他們樹立東南亞麵包店的發展趨勢，創造出日式烘焙食品的常用方法是透過強調形式、風味、技術或配方，甚至在包裝上使用日本印記。

根據烹飪趨勢觀察者的意見和他們與麵包師的對話，Bakery.com 提供 2018 年五大麵包店的趨勢：

1. 修減產品線：麵包店經營者將削減他們的產品線，提供他們最暢銷的產品和季節性的最愛。透過檢查產品線和真正的生產成本，經由提供各種烘焙產品以吸引更多消費者或提供真正有利可圖的產品，兩者之間可以找到平衡點。兩年前受到歡迎的產品可能需要改造或全部放棄，像 Dunkin' Donuts 這樣的大型連鎖店正在縮減規模。在 2018 年，各種規模的麵包店將減少疲軟，專注於他們最擅長且季節性改變的產品，以保持其有趣性。

2. 黑色是新的黑色：無論是否因政治不安所帶來的憂鬱情緒，黑色和深色的色調正在捲土重來。我們可能不會看到在日本流行的活性炭製成的黑色漢堡麵包。但是，我們確實認為您的麵包店客戶會對更黑暗的一面擁有越來越大的親和力，如：黑暗的黑麥、黑巧克力零食和黑色糖衣。

3. 粉紅巧克力創意：至於新的和令人興奮的顏色，紅寶石巧克力將出現在更多的烘焙產品、糕點和甜點。據報導，粉紅巧克力是由生產商 Barry Callebaut 在 80 年代推出的第一款新的巧克力風味，並不像牛奶巧克力那麼甜，帶有一絲漿果味。這是巧克力，它是粉紅色的！創意的烘焙應用是無止境的。

4. 只是甜點和飲料：專門用於餡餅或其他搭配甜點的酒精飲料、咖啡或茶飲料的「酒吧」很狂熱。位於俄克拉

荷馬城的 Pie Junkie，位於佛羅里達州佛羅倫薩的佛羅倫薩 Pie Bar 和 Patisserie Chanson 的 Dessert Bar 只是為數不多的場所，在涼爽迷人的環境中為您提供無憂無慮的甜點。根據 Technomic 最近的一份報告，更多消費者將甜點視為「任何時候」創業麵包師和糕點師為人們提供甜點的熱點。

5. 異國情調和經典甜甜圈：帶有異國時髦甜甜圈口味的商店已經有一段時間了，我們看到這種趨勢仍在繼續，油炸甜甜圈與有趣的風味組合（如：楓葉培根、藍莓檸檬芝士蛋糕口味等）很難被擊敗，而群眾仍然想要新鮮、高品質的甜甜圈，值得排隊等候。異國情調的甜甜圈在餐廳甜點菜單上也很熱門，Nation 餐廳的 Mr. Brett Thom 提及「非傳統餡料的甜甜圈是增長最快的趨勢，與去年相比，今年更多的廚師投票支持它」。

此外，Sarah Larson (2018) 在烘焙和糕點雜誌上發表指出，如果你正在研究烘焙和糕點藝術，你就會知道人們對喜愛的新鮮美味食品，採取創新方法是多麼的重要。任何計劃從事零售烘焙事業的人，都將受益於密切關注最新的趨勢，隨著美味佳餚的新創意，在全國各地的機構出現獨特的麵包和引人注目的展示，包括如下：

1. 最熱門的蛋糕設計「充滿活力，大膽的色調將吸引顧客的注意力。」

根據 Brit & Co 的說法，麵包店應該專注於將驚人的顏色組合結合在一起，充滿活力及大膽的色調將吸引顧客的注意力。許多人有興趣透過選擇具有獨特質地的蛋糕在甜點上進行旋轉擺飾；添加結冰和烤蛋白酥皮等有趣的觸感，確保美味的創作在視覺上脫穎而出；使用幾何形狀或手繪圖像進行裝飾，也是客人會記住蛋糕的好方法。





追求食物天然原味

以往民眾普遍認為麵包就是高油、高熱量食物，所以針對嗜好性食品的攝取量有所節制，但據台灣市場調查單位東方線上指出，台灣人從過去避免攝取高油鹽糖的食品，已演化為更加追求食物「原來的味道」，拿掉香精、拿掉添加物，只希望食材天然的呈現。

2. 創意的甜甜圈繼續填於商店

近年來，甜甜圈已經進入許多有趣和不可抗拒的方向，從配上培根的美味零食到覆蓋著早餐穀物的糖霜，這些創新概念為零售和餐飲麵包師帶來了顯著的可能性。根據全國餐館協會的最新烹飪預測，甜甜圈的發展仍在繼續，不尋常的餡料將成為未來幾個月的熱門選擇。

在接受調查的 700 名廚師中，64% 的人認為甜甜圈中的非傳統餡料是 2018 年的一個熱門趨勢，這些實驗的例子包括裝有烈酒和伯爵奶油的零食。製作令人興奮的新甜甜圈的潛力與組裝它們的麵包師的想像力，一樣巨大。

3. 酸麵糰的長期興起

發酵食品已成為許多美國人飲食中的重要組成部分，無論他們的健康益處是來自益生菌或是對鹹味感興趣。「食品商業新聞」報導，酵母麵包正受益於這種新的興趣。麵包店可以透過向顧客提供一系列使用天然細菌和酵母製作的麵包來充分發展發酵狂熱。酸麵糰面臨著特殊的挑戰，例如在膨發上升過程中，投入的時間比其他類型麵包所需的時間長，以及需要保持起始細菌（the starter bacteria）的存活。然而，在為顧客提供他們想要的略帶酸味的味道時，也有很多選擇。精選新鮮出爐的圓形麵包、法式長棍麵包、熟食捲等，將確保每位發酵愛好者都能滿足需求，因此麵包店可以透過在麵包選擇中加入更多酵母來保持趨勢。

4. 天然糖的替代品

透過精心挑選的替代品，零售麵包店可以滿足越來越多的顧客，他們對飲食中含有過多糖分和人造甜味劑持謹

慎態度。Bon Appetit 為了選擇適合每種應用的正確成分，提供下列指導：

- (1) 楓糖漿非常適合糖果、焦糖或冰淇淋，具有濃稠的稠度和強烈的甜味，但不能加入軟糖（如：砂糖）中。
- (2) 糖蜜豐富，濃烈帶酸性，最適合餅乾或薑餅。
- (3) 蜂蜜像糖漿一樣，它的味道很多，適用於很多種類，非常適合製作潮濕的蛋糕或快餐。

Ms. Julia Childs (2018) 提及在英國貝克網站上閱讀了一篇有趣的文章，值得分享。她提到一位食品行業專家宣稱，麵包師將把健康飲食提升到一個新的水平，他預測了可能影響市場的五種趨勢，分別是腸道健康、廢物、天然甜味劑、植物性食品和零食。根據最新的報告，健康就在這裡！

事實上，健康是我們所談過每家雜貨連鎖店的支柱之一。未來的麵包需要對我們有益，對我們的星球有益，品嚐美味的同時需具有營養益處、健康聲稱、清潔標籤、低鹽、非轉基因生物，以可持續的方式生產。這是一個激動人心的時刻，商業麵包店正嘗試採用傳統方法、新舊成分和技術製作，以生產我們所需的麵包。

現今於國外，麵包店、糕點店和甜點餐廳也紛紛加入早餐俱樂部，多數人認為甜點是在用餐結束時吃的東西，但對於麵包店和糕點店而言，2018 年的食品趨勢之一是早餐甜點，這表示甜點市場進入早餐人群，並增加銷售的黃金機會。許多食品專家認為 2018 年將會看到從鹹味到甜味的趨勢變化，這與西方人在吃早餐時吃煎餅、鬆餅、餡餅、蛋塔、甜甜圈和蛋糕等甜點的習慣不同。

雖然人們擔心甜食會導致體重增加，但特拉維夫大學的一項研究表明，與攝入富含蛋白質的膳食比較，早餐提供碳水化合物為基礎的甜點可以幫助節食者減少更多的重量，這是因為甜食可以幫助減少白天的食慾，但這只有在節食者嚴格遵守低卡路里飲食的情況下才有效。

總而言之，提供甜蜜的早餐是一個很好的機會，可以透過提前 2 至 3 個小時開門並添加早餐菜單來促進銷售，促銷活動（如：早餐的免費熱飲、迎合辦公室人群的外帶早餐…等），可吸引顧客。因此，甜蜜的早餐趨勢可以增加客流量和利潤率的絕佳機會。同時，零售麵包店必須隨時準備好適應客戶不斷變化的偏好，透過關注當前的趨勢，麵包師將需提供一般消費大眾想要的新鮮美味食品。

反觀台灣，藉由 TVBS 記者曾奕慈的採訪報導 (2018)，發現市面烘焙材料設備應有盡有，製作過程中不時還有小幫手從旁幫忙，再加上現在人生活壓力太大，希望讓大家可以藉由做麵包、蛋糕，來療癒自己的心理，同時激發創意將菠蘿皮混合麵粉，切塊後包入奶皇餡，發酵後再塗上蛋液，結合了丹麥菠蘿和奶皇流沙包的奶皇菠蘿，將菠蘿麵包年輕化。

此外，麵包總行政主廚許源峰說：「用新鮮的玫瑰花瓣去搭配我們特調的優格部分，去搭配它 2 種味道的組合性」，帶著玫瑰花圖樣的野香玫瑰麵包，內餡還保有玫瑰花瓣，而吳寶春麵包店 3 款最經典的人氣麵包，包含得獎麵包「酒釀桂圓」、「荔枝玫瑰麵包」、「梅引茶香」等，都是順應消費多元化的趨勢，像這樣的 DIY 烘焙越來越受到歡迎。

據台北市糕餅商業同業公會估算，全台有超過 7 千家烘焙零售店，販售烘焙產品的便利商店更超過 1 萬家，1 年可締造台幣 1 千億元烘焙產值，成為近年來烘焙業興起的風潮。

雖然進入烘焙業所需的資金成本障礙低，但烘焙產品生產量少、多樣性與變化性大，根據財團法人食品工業發展研究所產業評析報告指出，隨個人意識抬頭，台灣人「個人嗜好」消費逐步取代「家庭」導向，變得更強調客製化與個人品味，這就考驗著烘焙業者供應多樣化產品的能力與未來配合的烘焙趨勢（食力 food NEXT, 1982）：

1. 食物天然原味更受喜愛：以往民眾普遍認為麵包就是高油、高熱量食物，所以針對嗜好性食品的攝取量有所節制，但據台灣市場調查單位東方線上指出，台灣人從過去避免攝取高油鹽糖的食品，已演化為更加追求食物「原來的味道」，拿掉香精、拿掉添加物，只希望食材天然的呈現，除此之外，隨著食品警覺意識提升，除了追求原味，也可從

「引入新食材、新配方」方向著手，因為消費者有意願接收新奇事物。

2. 強化功能性成分：在強化功能性成分方面，「烏魚墨汁、活性碳」等黑色元素的運用，以及許多植物性蛋白也變成最新崛起的明星，例如青豆蛋白不僅含 8 種人體必需胺基酸，也不會產生豆腥味，和烘焙產品結合是絕配；而另類潮流也帶來所謂無麩質飲食的相關產品，例如英國因應趨勢而推出香蕉粉作無麩質的替代原料。

3. 天然代糖發展潛力無窮：「糖」對人體健康的負面影響議題逐漸浮出檯面，精緻糖已然成為目前食品業界的罪惡，許多新食品開始採用天然萃取代糖，如：甜菊糖（stevia）等甜味劑來代為滿足人們「嗜甜食」的慾望，阿洛酮糖（allulose）則是另一項選擇，號稱為蔗糖的 70% 甜度而無熱量，在日本已經相當普遍。

然而，走精緻高價路線的蛋糕店卻遭遇不少挑戰，其中白木屋 2018 年 5 月 18 日宣布將停止營業，因為不敵成本上漲和激烈競爭，4 年虧損近 5 億元，這 21 年的老牌蛋糕店歇業，也象徵著台灣烘焙產業面臨的困境。

經營了近 38 年的一之軒總經理就說，原物料上漲、人工成本增加、人才短缺，還有市場的飽和，都是台灣烘焙業者面臨的問題，得將產銷數位化、樹立客人忠誠度，以及打造規模經濟，才可能在競爭激烈的烘焙市場中獲得效益。

因此，如何順應消費者多元需求，找到自家短中長期的經營策略，才可能從飽和的烘焙業市場中脫穎而出。 **G** (本文轉載自烘焙工業第 201 期)



參考文獻

1. Top 5 Bakery Trends for 2018, Heather Henstockon, January 17, 2018。
2. Baking Trend: Sweet Breakfasts, Unilever Food Solutions, 2018。
3. 5 Bakery trends for 2018. Feel good bread! <https://www.smr.ie/.../2018/2/.../5-bakery-trends-for-2018-feel-good-b...>
4. Retail Bakery Trends in Baking & Pastry, Sarah Larson, February 26, 2018。
5. The Trends of 2018, Latest News, April 10, 2018。 <http://www.cada.co.uk/our-food-trend-predictions-for-2017>
6. Setting Bakery Trends with Japanese Innovations, April 9, 2018。
7. 成本漲、市場飽和，台灣烘焙業面臨困境，曾奕慈，TVBS NEWS，2018/05/23。
8. 【展覽特企】2018 烘焙新趨勢 健康機能型食材成明日之星，食力編輯部，2018/02/07。

親嚐有機 驗證食體 最佳選擇 開店加盟 健康食彩林口店開幕登場

GRAND OPENING

健康食彩林口忠孝一店開幕，店長葉仲嚴先生不斷忙進忙出，補貨上架、調整貨品陳列，葉太太忙著站收銀台，還要一邊寒暄，一邊回覆客人的問題，兩人看上去雖然有點疲累，但也藏不住開店的喜悅！

文／董書芬



▲葉仲嚴夫妻看好林口新市鎮發展商機，在這裡開設了健康食彩林口忠孝一店，除了所有商品自己能夠安心享用以外，也提供給附近居民一個健康的好選擇，希望藉由生機事業的推廣，對環境永續與身體健康能有所裨益。

林口忠孝一店位於新北市林口新市鎮，林口新市鎮近幾年隨著機能快速發展，包括三井 outlet、機場捷運等皆已到位，人口成長也隨之加速，經規劃的市鎮內中軸為商業區，兩旁為住宅區，建商早已在此推出大小建案，興建新區林立，葉仲嚴夫妻正是看好此地商機，開設了健康食彩林口忠孝一店。

推廣生機事業 對環境健康有益

「我之前也在天母從事生機事業，前兩年結束門市生意後便回到林口居住；太太平常就是買有

機的食材，以前我帶她去有機商店採買時，總要在車裡等上半小時以上，因為她會仔細挑選和比較，嘴都養刁了；由於這方面她很有興趣，所以就決定開間店，除了所有商品自己能夠安心享用以外，還能夠推薦給客人。只是這陣子開店店務繁忙，真是辛苦她了！」從言談中不難看出，葉仲嚴先生對老婆的疼惜之情溢於言表。

「這也是會選擇加盟健康食彩的最主因，大部分的有機通路少有生鮮食材，多是賣保健食品，就連買瓶鮮奶也要預訂，店家就怕生鮮易造成損耗；但隨著時代已經轉變，民眾其實更重視的是食材本身帶給人的益

處；開店並不是為了要賺大錢，而是一方面希望能賣每天可以吃得到、用得着的，業績穩定之餘也能每天與人互動，另一方面也希望藉由生機事業的推廣，對環境永續與身體健康能有所裨益。」

健康食彩的自有商品從海鮮肉品、生鮮蔬果、果乾堅果、烹調食品、生活保健到清潔保養可說是一應俱全，而且都是經過源頭把關及嚴謹品質控管，除了有第三方認證外，以自有品管機制交叉檢視，以確保檢驗資料符合法規、無毒、無農藥殘留等安全標準，令人安心。如同葉仲嚴先生所言，早在決定加盟之前，他們便將所有產品都買回去吃過，而且太太在健康食彩羅斯福路店實習的時候，每次都買上千元食材回家料理，他特別對於提及海鮮的質優、價格合理，而且對於堅果果乾也讚不絕口。

提供健康的好選擇 作為社區的好鄰居

原本也是經營生機門市的葉仲嚴先生，之所以會選擇加盟健康食彩，總不免讓人好奇他下決定的關鍵是什麼？葉先生說道，會做這樣的選擇，原因在於健康食彩的產品線較為完整，無論是自用或是推薦朋友們都很安心以外，更重要的是在加盟金與利潤計算上相較於其他同業也來的合理，再加上有集團背後強大的支援及物體系統，因此非常讓人信賴！

被問及對於開店後的感想，葉先生提到，之前經營生機門市的商品，由於體積小、品項少，再加上較少生鮮效期短的問題，因此即便開幕期間十分忙碌，許多大小事仍舊由夫妻兩人親手包辦不假他人。但隨著現在的商品種類變得繁多，每天需要逐一檢查生鮮效期，體力消耗較大以外，還得培養對產品的熟悉度，並學習如何向客人介紹說明、應對進退...等，可說是更加充實而忙碌。

話鋒一轉，他提到，妹妹採用秀明農法的耕作：看似不起眼的一顆菜，吃起來就是有股自然的清甜；同樣地，夫妻兩辛苦經營的林口忠孝一店，雖然店面不大，但卻衷心希望能夠提供給附近居民一個健康的好選擇，作為社區的好鄰居！

右側圖說：

- 1 開幕期間十分忙碌，許多大小事都是夫妻兩人親手包辦，不假他人。
- 2 健康食彩門市的商品種類多樣，不論是海鮮肉品、生鮮蔬果、果乾堅果、烹調食品、生活保健到清潔保養皆一應俱全，提供給消費者多樣的選擇。

SHOP DATA

店面資訊

健康食彩 林口忠孝一店

電話：02-2609-6811
地址：新北市林口區忠孝一路 11 號 1 樓
營業時間：
週一至週五 9:00 ~ 21:00；
週六 10:00 ~ 21:00；週日 10:00 ~ 19:00



有機商品誠信把關 消費者信任 健康食彩 新開店面一間接一間



海山店活力十足的員工們
與顧客互動十分良好

消費者對於吃天然有機、無毒安全食材的需求重視程度日趨提升，加上對於健康養生、環境永續的觀念抬頭，使得購買有機蔬果逐漸成為一股風潮；然而有機概念雖然正夯，但是面對各種五花八門的有機商品，消費者在選擇上需要值得信賴的通路店幫忙把關。

據 調查機構指出，消費者在購買生機食品時，兼具「臨近便利」與「品質保障」條件的通路才是選擇的重點，特別是海鮮肉品、生鮮蔬果等。因為有固定的供應來源，包含

經合格檢驗的供應商，或是具有友善環境、有機認證的農場，有通路商幫忙把關，能為消費者省卻對吃下肚的食物進行篩選，多了一層保障，也因此有機通路受到青睞。

以麵粉起家至今已逾 66 年的聯華實業，於 2012 年成立通路事業體，跨足食品通路，以公司累積之財務、行政、後勤支援等管理經驗和堅強實力做後盾，並結合專業之食品通路經營業者，共同合作經營的健康食彩，以天然、有機、零污染，提供健康綠色養分、生機能量、產地直送的安心好物，店內陳列商品從食品到日常用品有多重選擇，讓消費者「到店一次購足」。

看好都會區消費力 持續大力擴展新店

有機通路明顯受到女性歡迎，尤其 45 ~ 54 歲的消費者是主力族群。這群消費者大多已工作有成，且正處於步入中年之際，更重視自身的健康保養，也更有意願花費在有機食品上來維繫身體健康；因此，健康食彩看好都會區消費者注重健康養生的商機，去（2018）年陸續

在 7 月開設信義永春店、8 月士林華樂店、11 月安和店與林口忠孝一店。

安和店於 11 月 1 日隆重開幕，位處台北市精華區，鄰近捷運信義安和站，地屬熱鬧商圈、生活機能佳的一級戰區，可以從附近有有機超市林立就能一窺究竟，有許多大坪數豪宅社區，都是看好此區人口的消費力強。

不僅是坐擁市中心的黃金地段，健康食彩安和店位置



得天獨厚，店面位於十字路口巷道轉角，為閩南語俗稱的三角窗，能見度高、商機較大、招牌可做多面向，是房地產業者稱頌的「金店面」，吸客力較強，生意自然會越好。

舊雨新知人氣強強滾 板橋海山店感恩回饋

對於經營已久的店面，藉由裝修與視覺重新佈置以營造新穎氛圍，提供更優質的商品與服務，不僅能重新喚起原有顧客的注意，也可以吸引新一代消費族群目光，再加上行銷優惠，邀約忠實客戶到店體驗開幕活動，創造亮眼業績。繼去年 9 月份江子翠重新開幕，贏得廣大迴響，11 月板橋海山店也重新改裝，並推出許多超值優惠活動，現場除了滿滿的人潮外，還能感受到服務人員的親切與熱忱，在與消費者互動的過程中充滿歡樂與溫暖。

「板橋海山店是經營頗久的門市，位在海山國小、海山國中與海山高中旁，臨近交通樞紐的新板特區，附近有中和環球購物中心，人口居住密集度高，是新北市最核心之區域；藉由這次活動，我們邀約了許多老客戶，現場示範蝦子料理、營養好喝的紅薏仁飲試喝，年長者最愛的有機麥片現場試吃等，就是要留住老客戶並爭取新客戶；希望未來還能多舉辦活動，讓這些客戶一再回籠。」陳美琴店長一邊親切的接待客人，一邊解說。拿起相機要為板橋海山店重新改裝拍張合影時，客戶趕緊湊過來，拿起推薦商品，笑瞇瞇留下張「六美照」。

SHOP DATA

店面資訊

健康食彩 安和店

電話：02-2701-7119
地址：台北市大安區信義路四段 265 巷 22 號 1 樓
營業時間：週一至週六 9:00 ~ 21:00；週日 9:00 ~ 18:00

健康食彩 海山店

電話：02-2964-9730
地址：新北市板橋區漢生東路 352 號 1 樓
營業時間：週一至週五 7:30 ~ 21:00；週六 9:00 ~ 20:00；週日 9:00 ~ 18:00



【金盒/銀盒】
法國瑪太滋松露巧克力（代可可脂）100g
原味

原價 220 元/件 特價 **180** 元



【隨手盒】
法國瑪太滋松露巧克力（代可可脂）250g
原味/含脆片/海鹽口味

原價 420 元/件 特價 **360** 元



【形影不離罐裝】
法國瑪太滋松露巧克力（代可可脂）
原味 200g*1 + 鹽味奶油焦糖口味 200g*1

原價 1000 元/組 特價 **790** 元/組
（2 罐 1 組不單賣）



【形影不離罐裝】
法國瑪太滋松露巧克力（代可可脂）
原味 200g*1 + 馬卡龍口味 200g*1

原價 1000 元/組 特價 **790** 元/組
（2 罐 1 組不單賣）

法國原裝進口 新鮮空運來台

法國瑪太滋
松露巧克力系列

Chocolate Matheze 創
立於 1934 年，專門生產松露
巧克力，近年來已成為松露巧克
力世界市場的領導者之一。採用
誕生自 1934 年瑪太滋巧克力的
原始配方“可可松露”，精選高
品質及天然可可松露原料，獨
一無二的風味為您帶來無以倫
比的感官體驗，優雅迷人的滋
味讓人愛不釋手！

優惠實施中
促銷期間即日起~2/28

購買請洽
健康食彩各大門市

限量供貨 欲購從速



健康食彩 www.jian-mart.com

UH 聯華實業集團

超蝦新食感 飽嚐珍味鮮 現代技術常溫保鮮 味蕾享受包的住

文／健康食彩 祝薇鈞

古早時代，老祖宗趁著豐收盛產之季，會以日曬、風乾、鹽漬、糖漬、油封等傳統方式保存大量糧食，這些方法，主要目的是為了延緩腐敗、降低微生物滋生，以延長食用期限，減少浪費。健康食彩與秉持相同理念的供應商合作，運用現代加工技術，讓台灣白蝦以及櫻花蝦跳脫既定生鮮或冷凍的保存形象，轉換成能存放於常溫，食用上更方便的美味。

古早時代，老祖宗趁著豐收盛產之季，會以日曬、風乾、鹽漬、糖漬、油封等傳統方式保存大量糧食，這些方法，主要目的是為了延緩腐敗、降低微生物滋生，以延長食用期限，減少浪費。

而隨著食物生產與加工之技術進步，人類能夠相對穩定地生產自身所需糧食，供給一定的量，保存食物之目的，除了單純減低耗損與拉長食用期限，已經轉向為思考如何可以更有效的利用，藉著不同的方式讓食材保存下來，同時呈現另一新風貌來享用。

健康食彩在水產經營方面，以務實、誠信的態度，長期耕耘產地端，保持良好聯繫，不僅是為了將資訊平衡給消費端，也朝向使生產者所產出的心血，能夠更全面地呈現、更完整地利用之方向努力著。因此，健康食彩與秉持相同理念的供應商合作，運用現代加工技術，讓台灣白蝦以及櫻花蝦跳脫既定生鮮或冷凍的保存形象，轉換成能存放於常溫，食用上更方便的美味。

養殖地到活氧車運送 加工精緻講究保生鮮

白蝦要養成到市場接受的體型規格，最短需要四個月的時間，換句話說，對養殖戶最理想、最美好、最夢幻的情況是：整年度都風調雨順，國泰民安，沒有受到颱風、暴雨、疾病等災害因素影響，每批放入池的蝦苗都品質優良，每隻蝦都長得健壯碩大，一年收成三次，還有買方主動上門全部收購。

不過，一般情況而言，養殖戶普遍承受著相對高的風險，除擔上養殖方面成本、看老天爺的臉色之外，若無願意長期固定配合的收蝦方，要獨立尋找合作對象，負擔會相當沉重也難以計畫性生產。嘉義是台灣養殖白蝦的主要產區之一，健康食彩的合作夥伴崇文冷凍，是以嘉義布袋地區為主的蝦類加工廠，長期配合固定白蝦養殖戶收購新鮮活蝦。崇文冷凍自其固定合作的養殖戶魚塢拉上岸的活蝦一向全數收購，保障養殖戶。

活白蝦會由活氧車運送至加工廠，經過人工初步剔除掉活力不佳者後，放入冰水中鎮定，使蝦子活動力下降，減少活蹦亂跳造成的損傷，接著，透過機器將蝦子依照大小分級分開。

蝦子之規格大小將決定牠的用途與去處。國際上，蝦子規格以每公斤幾尾數計算，在台灣池邊，白蝦的規格一般以「尾斤」來區分，尾斤的意

思是表示：一台斤（600 公克）重量內含有幾隻蝦子。

體型大的蝦子，譬如：健康食彩現正販售的「喜琵琶冷凍台灣白蝦」是 20/25 尾斤（國際規格 30/40）規格者，雖然其產量相對少，集貨較困難，不過大蝦蝦人見人愛，自有需求及銷路；平常家庭常偏好使用的白蝦，以落在 40/50 尾斤居多；規格接著往下小一些的蝦子，則會送去小火鍋店、餐廳等等地方使用。不過，再更小規格的蝦子其需求就相當少了。

這些小蝦子與大蝦子明明有同樣來源，都是通過一樣的生產線所產之新鮮正常的原料，若無法被好好利用，豈不可惜？

健康食彩與崇文冷凍合作的「喜琵琶味啦蝦」，便是透過真空油炸加工技術，使小規格的白蝦獲得新生命。真空油炸的產品在市面上時常可見，例如：果乾、蔬菜脆片…等。此方式是透過在減壓、密閉的真空環境中，將蝦子進行油炸，當油炸溫度高於水的沸點時，蝦體中的水份會蒸發掉，即以油為介質來脫去水份，使蝦子呈現酥酥脆脆的模樣，並且，經過脫油後仍能在常溫下，連殼帶肉保留原有色澤及型體。

另外，真空閉密減壓條件下，能縮短油炸時間，且低油溫油炸相對一般油炸的氧化程度低，享用起來較無負擔。經由此過程，「喜琵琶味啦蝦」在健康食彩通路平台上粉墨登場，重新賦予白蝦香脆蝦酥的新面貌、帶給顧客全新的食感體驗。

味啦蝦搭配黑麥汁、氣泡水，就是健康、刷嘴又舒壓的休閒好物！

除了白蝦之外，櫻花蝦，是繼一般養殖蝦類後，時常在家庭中使用的蝦類產品。一般市面上常見的櫻花蝦產品，大多數是採用乾燥蝦乾或者生凍方式保存。健康食彩為提供安全且新鮮的櫻花蝦，則是引進外銷日本等級、單凍熟凍型態的東港櫻花蝦，採小包裝販售。

櫻花蝦是以拖網捕撈，櫻花蝦蝦體纖小且脆弱，必須馬上在當日短時間內完成處理，才能確保其新鮮度及風味。但是，若產季有大量產出，又未能即時全數處理，有時會造成相對多的損耗，實在令人惋惜。因此，利用真空油炸技術，可以將大量櫻花蝦一隻隻完整地在常溫下保存，「喜琵琶櫻花蝦鬆」就是藉此誕生！

喜琵琶櫻花蝦鬆入口即化，飽滿的鮮味擴散在舌尖，方便孩童與銀髮族吸收，而且，拌飯、配粥、或著加入泡麵一同沖泡也是輕鬆美味加分。

在體驗健康食彩提供的優質產品之時，期盼消費大眾可以體會到生產者的辛勞，亦能夠珍惜臺灣這片土地所產出的資源，點點滴滴皆得來不易，值得好好把握、利用、保留、細細品嚐。G



合作廠商崇文冷凍

春滿乾坤 食需養生

年節健康伴手禮
送禮送到心坎裡

文 / 健康食彩營養師 余詔儒

年節腳步將近，除了煩惱採買年貨食材，逢年過節時，外出探訪親朋好友，難免需要伴手禮。市售年節禮盒百百種，挑選恰到好處的禮品也是一門大學問，如何挑選適當的禮品，才能送禮送到心坎裡，傳遞祝福的心意，送禮要送得好，又送得巧，那就得掌握一些訣竅了！

逢年過節時，外出探訪親朋好友，難免需要伴手禮。市售年節禮盒百百種，如何挑選適當的禮品，才能送得好又送得巧，那就得掌握一些訣竅了！以下列出六大類適合的年節禮盒：

【 多用途的油品禮盒 】

近年來因為油品的食安問題再加上越來越多人注重養生，過去不受重視的各種油品慢慢的也受到注目了，一般人對於油品的認知只是覺得就是炒菜做飯使用的油，料理中的配角，有什麼重要性呢？其實，油的種類多元，除了常使用的油品，也可以依照不同的烹調方式來搭配不同性質的油品，讓飲食更加營養均衡及多元化。

1. 日常生活中最常食用的大豆油、葵花油、花生油、芝麻油...等，這些油脂含有較多的 ω -6 不飽和脂肪酸，但其實還有兩種油也漸漸受到注意，例如葡萄籽油及玄米油，除了含有不飽和脂肪酸以外，更具備一些抗氧化元素，例如花青素及穀維素，這些抗氧化元素可以讓油脂更穩定，不易起油煙，也相當適合高溫料理。

2. 防彈咖啡的盛行也造就了椰子油廣受討論，椰子油及 MCT Oil (中鏈脂肪酸) 是從椰子油中萃取而來，椰子油帶有椰子的清香，不管拿來調咖啡、涼拌沙拉、焗烤料理、椰香咖哩，因為椰子油的清香，更有一番不同的風味，椰子油還可以直接塗抹於肌膚，在乾燥的秋冬季節，還可以達到預防肌膚乾裂的情況，可以說是用途廣泛。

3. 「地中海飲食」的靈魂角色橄欖油，有「東方橄欖油」美稱的苦茶油及「森林的奶油」之稱的酪梨油，這三種油皆富含 ω -9 不飽和脂肪酸，有助於維持身體健康，是養生不可缺的必備油品之一，涼拌食用還可以攝取到多酚類抗氧化元素。其中苦茶油能耐高温烹調，更適合亞洲料理方式。

4. 亞麻仁油中則是富含了 ω -3 不飽和脂肪酸，富含 DHA 及 EPA，日常飲食中最容易缺乏 ω -3 不飽和脂肪酸，平日可以透過多吃魚類加強攝取，但若吃素的民眾則需透過亞麻仁油才能補充到 ω -3 不飽和脂肪酸，亞麻仁油怕熱怕光，故僅建議生飲、涼拌沙拉或沾麵包使用。

【 實用的乾貨禮盒 】

逢年過節的養生鍋湯底，香菇、紅棗、枸杞是不可或缺的料理好夥伴，菇類富含多醣體及纖維質，紅棗及枸杞富含維生素及礦物質，可以增添更多的營養素及風味，多選擇原型態的食材，飯後甜湯或養生茶，紅棗枸杞更不可少，紅棗及枸杞的營養價值高，對於體力較差或是手腳冰冷的人可以多食用，時常打電腦看手機的 3C 族群也可以多多食用枸杞，兩種食材皆是亮麗的紅色，不管在視覺或味覺上都可以加分，過年期間更是料理必備的食材，鹹甜皆適用，適合送給媽媽們的實用乾貨禮盒。

【 涮嘴的堅果零嘴禮盒 】

過年零食、糖果不可少，但近來也逐漸吹起養生風潮。堅果果乾類包含：腰果、杏仁、核桃、南瓜子、葡萄乾、蔓越莓乾，綜合口味一次攝取多元不同的營養素，且堅果類富含不飽和脂肪酸及維生素 E、B 群，都是人體不可缺的營養素；果乾則是天然果糖及纖維質、多酚類的抗氧化物，堅果果乾直接食用再搭配黑咖啡或是無糖茶更佳，也可添加於牛奶、豆漿或是優格、拌沙拉、搭配鬆餅、義大利麵，料理非常多元化。

由於堅果類油脂含量豐富，若保存不當容易產生油耗味，開封後若頻繁接觸空氣太久，則易因氧化導致品質敗壞，建議選擇原味、無調味添加、低溫烘烤的食材，對身體的負擔最低，國內外



許多研究建議，每日攝取適量的堅果果乾類有益於身體健康。也因為有如此多的好處，受到大人小孩的喜愛，全家人都適用，已逐漸變成年節禮品的首選。

若要挑選禮品送給家中有小朋友者更是要多費心，色彩豐富的零嘴其實都少不了食品添加物、糖份及色素。現今有越來越多訴求健康的零嘴，強調使用天然食材、低糖、無色素及少油炸，如秋冬盛產的栗子，去殼蒸熟後即可食用，無過度添加糖分，原汁原味保留原始風味，讓家長能放心讓小朋友食用。栗子還可以做成日常料理餐點，如：栗子燒肉或栗子炊飯，把零嘴變成料理，多有趣啊！

【孝親保健養生禮盒】

關心中長輩的健康永不停止，送上養生的保健禮盒最適當了，但市面上各種禮品該如何挑選呢？

1. 體力不佳的長輩：可贈送人蔘、雞精類的禮品，補充活力元素，讓體力跟精神都更好，體力旺盛，精神元氣滿滿。

2. 走路無力：可多補充蛋白質、鈣質類的保健品，加強身體的肌肉量及維持骨頭健康，才更有體力到處趴趴走，與家人一起出遊。

3. 中廣身材的親友：推薦酵素類飲品，加強身體的新陳代謝，讓身體更加順暢的吸收好的營養素，排除體內廢物，維持身體良好的運轉。

4. 注重養生的朋友：推薦莓果汁、果醋、木耳、茶葉等養生飲品，過年期間難免會喝個飲料，養生飲品這時就可以派上用場了，莓果汁含有多酚類、花青素、維生素C等營養素，有助於養顏美容，吃完大魚大肉來杯果醋不僅可以解油膩還可以幫助消化，木耳飲品含有豐富的多醣體及纖維質，滑順的口感，營養又好喝，許多長輩愛泡茶，茶葉中含有兒茶素等抗氧化物質，聊天泡茶好愜意，慎選茶葉品質來源，送禮體面又大方。

【水果禮盒】

水果禮盒也是注重健康養生族群最愛收到的禮品之一，年節期間容易過度放縱飲食，通常會忘記補充水果，水果富含維生素、礦物質、纖維質、植化素、抗氧化物質，衛福部建議每人每日蔬果 579，小孩 5 份、成年女性 7 份、成年男性 9 份，所以年節期間仍別忘記每日飲食要多多補充蔬果。

【高質感的酒品禮盒】

過年是難得可以暫時放下緊繃的生活步調，輕鬆愉悅的與家人朋友歡聚在一起的美好時光，搭配適量的紅酒，放鬆享受美食佳餚及愉悅時光，紅酒中含有白藜蘆醇等抗氧化物，因此適量的紅酒無傷大雅，且適量的紅酒能夠有助於睡眠，在寒冷的冬天能夠溫暖入眠。送禮傳達祝福心意，如何送禮送到心坎裡，務必注意一些小撇步：

1. 首先了解送禮對象：例如家庭主婦適合送油品禮盒、乾貨禮盒經濟實惠又實在，家中有小朋友，可挑選健康零嘴禮盒，有長輩者者可送養生健康堅果、水果禮盒。

2. 慎選品牌：品牌代表產品品質的維護，製造過程的嚴格把關才能維持品質，貼心的小包裝設計，能夠維持產品新鮮度。

3. 包裝是否體面：既然是禮品，包裝設計也相當重要，時尚又大方的禮盒包裝更能點綴出產品的價值感。G



LINE@

現在就加入好友吧！ 專屬優惠等你拿

就愛對你偏心 員工好康特多



健康食彩FB



健康食彩官網



集團員工line@

- ✓ 員工專屬好康
- ✓ 行家必推好吃
- ✓ 營養師實用文
- ✓ 超搶手優惠券
- ✓ 貼心即時客服



健康食彩 × 千里外農伴 希臘優質環保橄欖油來了！

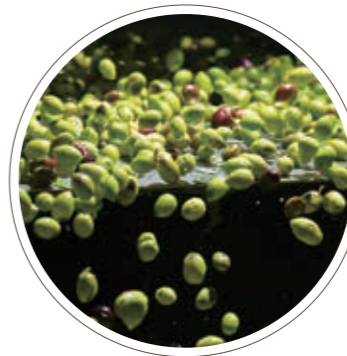
文 / 健康食彩 廖逸娟

採用來自希臘伯羅奔尼撒半島的南部卡拉馬塔地區產的 KORONEIKI 橄欖品種，Epikouros/Cepis 特級初榨冷壓橄欖油，特級初榨橄欖油的酸價在 0.8% 以下，為品質最高者。從 Epikouros/Cepis 特級初榨冷壓橄欖油的生產過程中，不但能看見希臘小農的努力，也能看出健康食彩對於消費者提供優質食材的用心與堅持！

【自然種植】



【冷壓初榨】



【萃取】



在地中海飲食普及的今日，橄欖油因其具有不飽和脂肪酸高、飽和脂肪酸低與含抗氧化功能的多酚等優良的營養價值，故受到台灣廣大消費者的喜愛，然而，市售常見的大部分是全球產量第一的西班牙橄欖油，與最受市場歡迎的義大利橄欖油。

同樣是橄欖油的盛產國希臘，其人均消費量最高，居世界之冠，但是希臘產的橄欖油卻很少在餐桌上被發現，因為雖然身為全球消耗量最大的國家，卻僅只有少數最優質的橄欖油，才會以頂級品牌的形象外銷。

一、健康食彩千里尋覓的希臘合作夥伴 —— Epikouros

Epikouros 是一家專業農藝師管理公司，為健康食彩千里尋覓，在希臘的合作夥伴。而 Nikos Platanos、Michalis Magourilos 以及 LabisChristopoulos 均為來自於 Epikouros 公司的三位農藝師，自 1995 年以來，他們不斷幫助希臘種植者從傳統農業轉變為有機農業，也持續在為選定的有機橄欖生產商提供諮詢和監督。直至 2010 年，總計共有 827 名農民參加有機農業；他們堅持不使用化學肥料、殺蟲劑及除草劑。

在 2001、2002 年間，希臘的有機種植者們除了期望獲得「植物醫生」和農業顧問對其專業上的協助與指導，還需要幫助他們將產品順利的銷售出去。因此 Epikouros 公司在希臘伯羅奔尼撒半島的南部卡拉馬塔地區建立了倉庫，及通過 ISO22000 認證、HACCP 食品安全認證可進行加工，裝瓶的包裝工廠，開始出口作業。

Epikouros 的有機產品在 18 個包含歐洲及其他國家販售，為 100% 有機公司，所有產品均在希臘當地生產包裝。此外，也一直致力於發展有機和生物動

力農業 (Biodynamic agriculture，又稱為「自然動力農法」或是「生機互動農業」)，其目標是以公平誠信的原則建立

一個生物互動農業和包括有機農民、農學家、加工廠和經銷商的有機網絡，以便取得自生產端 (農民) 到消費者的食物鏈中最完整的農產品溯源系統，並支持小規模農家；自 2010 年以來，Epikouros 也得到了 Demeter International 認證 (三大有機認證機構之一)。

採用來自希臘伯羅奔尼撒半島的南部卡拉馬塔地區產的 KORONEIKI 橄欖品種，Epikouros/Cepis 特級初榨冷壓橄欖油，具有以下特色優勢：

- ★ 油體濃郁，顏色呈現綠黃中帶淺綠色，清香平衡的口感，是不喜厚重口味油品消費者的最愛。
- ★ 希臘原裝進口，獲得歐盟產區認證。
- ★ 2017 年國際油品比賽獲得在 56 款各國橄欖油產品 (包含義大利、西班牙、葡萄牙、希臘及摩洛哥等國) 評比前 10 名。
- ★ 遵循自然生態方式種植，採摘後 24 小時內完成冷壓、過濾及裝瓶。
- ★ 優質及富含多酚，為照顧您與家人健康的必需品。

特級初榨冷壓橄欖油是所有橄欖油種類中最高等級的，特別精選上等的橄欖榨取而成。不需用溶媒提取，因為是在室溫下榨取出來的，一般稱為「冷壓初榨橄欖油」(Cold Press)。特級初榨橄欖油游離脂肪酸含量極低 (此種游離脂肪酸會破壞橄欖油的味道)，故能維持橄欖油的最高品質。

在歐盟的標準中，依酸度高低來區分品質，酸價





低價在 0.8% 以下，
為品質最高者。Epikouros/
Cepis 特級初榨冷壓橄欖油即為
品質最高者，從生產過程中，不
但能看見希臘小農的努力，也能
看出健康食彩對於消費者提供優質食材的用心與堅持！

二、建議使用方式

- ★ 烹調溫度介於 60 ~ 180°C，發煙點可到 185 ~ 205°C。一般煎煮炒皆可，不論是煎牛排、拌麵或搭配海鮮料理皆合適。
- ★ 可直接少量飲用，亦可當麵包沾醬食用。
- ★ 帶有宜人的草本香味，可拌沙拉，或加入醋、綜合香料及少許鹽巴做成油醋醬，健康又不油膩，最能品嚐出橄欖油的原味。

三、注意事項

- ★ 保存方式：橄欖油經紫外線照射容易變質，營養成分易被破壞，存放時應避免高溫及陽光直射並放置於陰涼乾燥處（溫度小於攝氏 30°C；相對濕度小於 65% rHd）。
- ★ 在低溫下可能會出現沉澱，此乃正常現象，對油的質量並沒有影響。一旦橄欖油再次處於「室溫」溫度，沈澱現象會在一段時間後消失。Epikouros 橄欖樹的種植者祝您：Kali orexi（希臘語意為：享受您的美食）。📺

RECIPES.

Do it yourself

推 · 薦 · 食 · 譜

【黃耆養生比目魚】



Steamed Halibut
with Astragalus

〈食材〉

Cepis 大比目魚	1 片
蔥段	適量
薑片	2 片
黃耆	適量
米酒	1 大匙
Epikouros/Cepis 特級初榨冷壓橄欖油	約 25ml

調味料

鹽巴	適量
----	-------	----

〈作法〉

- 1 將橄欖油以中小火熱鍋熱油薑片爆香。
- 2 下比目魚片煎單面約 30 秒，無須翻面，置蔥段黃耆，下米酒及適量鹽巴調味。
- 3 倒半碗水入鍋中後，蓋上鍋蓋並轉小火，悶至約 5 分鐘待全熟後即可盛盤上桌。

Cepis

特選苦茶油

家庭必備的理想植物油

嚴選原料冷壓初榨自然原味

因對原料與製程的用心堅持，才能成就這一瓶營養價值高、油色綠中帶金、沉香味美的優質苦茶油。

精選新鮮上等高山苦茶籽，配合大小茶果實精華，風味香純鮮美。
使用食品級不銹鋼生產設備，低溫慢速冷壓初榨，營養完整保留。
非化學精煉，不混其他油品充量，不添加香精、色素、防腐劑。



圖片僅供參考，請以實物為準。



聯強國際集團總裁兼執行長

杜書伍



能力是從面對問題中淬鍊出來的

問題的出現，必須啟動思考去想出解決的方法，並且實際的去執行，才能達到真正消除問題。這個過程中想出的解決方法、執行中發覺各種現象的變化、因而產生的因應做法等等，都是新的經驗。這就是能力的增長。

有些人面對問題就閃避，或者「便宜行事」應付了事，或者「上有政策下有對策」的敷衍、作假，更有找各種理由怪罪他人、甚至反批政策不佳的行徑。這些人自以為用上述招數便能應付問題，屢試不爽，久而久之便形成慣性。

雖然有時候上述做法能一時蒙混過關，但並不能夠讓問題消失；當問題持續的累積下去，總有一天會被問題壓垮。或者一再的逃避，終究會逃無可逃，而陷入死胡同。而且因為過往只是把時間、精力花在無用的閃躲與應付上，能力無所增長，最後見了棺材，掉淚為時已晚。

天下沒有白吃的午餐。能力是淬鍊出來的，而困難、問題的出現，就是淬鍊能力的機會。因此，機會來了不但不應逃避，而且要好好把握；而人格特質積極正向的人，更會主動去爭取淬鍊的機會。

或許你有所不知，主管有時交付額外或具困難度的工作，就是在給機會試煉，也是認為你可以做到，否則他為什麼不交給其他人？

能力建立了，就在你身上，沒有人可以拿走，而好的能力會讓你受用一輩子！建立能力不是為主管、不是為公司，而是為你自己。不是主管欠你、公司欠你，反而應該感謝主管賦予這個能力淬鍊的機會，你應該珍惜才是！切莫認為主管在欺負、壓榨你！負面思考的人、不想提升的人、想要混日子的人，才會認為主管欺負他、壓榨他。G

關於聯強國際集團

聯強國際集團，是亞太第一大、全球第三大資訊、通訊、消電、半導體產品的通路集團。2017年集團營收達新台幣1兆1,200億元，營銷通路涵蓋台灣、大陸港澳、澳紐、泰國、印尼、越南、印度中東北非、土耳其、美國、加拿大、日本等39個國家與地區，並在全球二百多個主要城市設有業務據點。

幹部，是浮出來的

每個人從出生開始，浸淫在不同家庭環境，經過各種求學歷程的洗禮，加上對週遭事物、現象的觀察吸收，以及自身的閱讀學習……點點滴滴、日積月累，便在積累他對事物的認知、價值觀、知識與經驗。同樣的，當他投入職場，進入不同的產業與企業組織後，也會點滴從工作過程或公司培訓中，體會到深淺不一的經驗歷練。

成長歷程中，父母、老師、企業以及你所身處的環境，都在供給你知識經驗，提供你專業訓練，教導你學習方法；但是，卻都無法強逼你接受、迫使你改變，惟有個人吸收能力、用心程度，才是形成不同的知識含量與經驗積累的關鍵。這也是為什麼長時間下來，每個人背後所形塑的認知與價值觀、累積的知識經驗、學習與做事方法，有如此顯著差異的緣故。

- 思考建立認知；
- 認知改變態度；
- 態度主導行為；
- 行為產生結果；
- 結果改變認知…

就是這樣的「認知因果循環」，漸漸將人的層次區別出來；更隨著時間推移，持續強化，最終可能產生天壤之別的職涯成就。

公司的角色，必然是盡最大的能耐，啟發員工的觀念，培訓各項專業知識，教導同仁做事方法。而同仁本身過去長期積累基礎愈好，在公司顯露愈強烈的學習意願，努力程度愈高，得出的能力層級就愈好，便能「浮出」成為潛力的幹部。

也就是說，好的人才、好的幹部，是在一群人中自然而然的「浮現」出來，並不是主管賦予他特別的關愛，而被刻意「拉拔」上來的。所以，是否能成為幹部，不是取決於主管，而完全決定於你自己。

過去你的努力程度，決定了你現在的能力水平；今天你努力的程度，也將決定你明天的能力層級。G



2018 - 2019 產學合作專題 育秀盃徵件踴躍 資格審查嚴格 4 團隊跨入門檻

文 / 育秀教育基金會

科技智慧化的飆速發展，天上飛的無人機具創新應用，地上跑的無人駕駛汽車興起，將是未來重要趨勢，產業及學界均紛紛搶入無人機及自駕技術的領域研發，今年育秀盃 2018 ~ 2019 產學合作專題，搭上科技的新潮，也以「無人機光達應用或無人機地理量測防災應用」及「車內感測器整合與車隊管理系統或車內感測器與雲端運算結合應用」兩大主題徵件，吸引了八校，十餘組團隊投件，此次產學合作專題主要以強化實作能力的人才培育及厚植產業技術能量為出發，因此，審查基準更嚴格，僅 4 組團隊通過資格審查。

提案創意新 指導明確 產學合作雙方互動熱絡

育秀盃產學合作開鑼了！2018 年 11 月 26 日舉行了第一次專題報告，由神基科技蔣政宏經理及陳業盛總監代表指導。

臺北科技大學陳立昂同學獨立研發「123Duino 車載感測系統搭配 IoT 無線通訊」，希望可藉由感測器研發達到未來自駕車可測量路面坡度、車與車距離、空氣品質、溫濕度等車子室內外相關演算訊息，並讓感測系統有自我學習能力，並針對大數據、雲端運算、IoT、無線通訊方式提出未來長期研發規劃，希望可以落實產學研究。

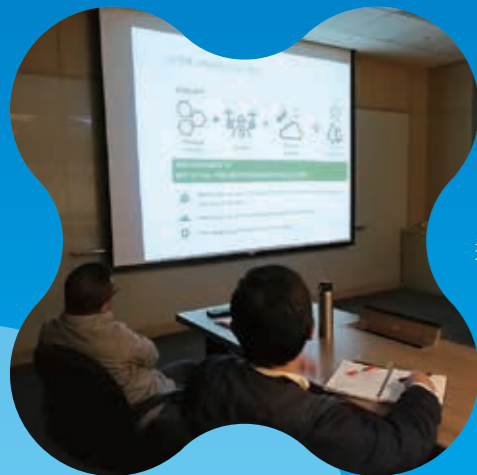
站在導師立場的陳總監針對他的提案，提出幾個指導方向，包含思考 123Duino 所提供的資料和情境是否相符；如果要做到學習，computing power 可能不夠力，硬體和想做的事情要一致，該如何解決？

另外是雲端平台計算架構要有進一步的規劃。並建議同學應該思考自駕車迫切需要解決的問題，針對現有車輛進行改善，像是車子的運轉速度、胎壓、油耗、煞車、路線最佳化的車載診斷系統（On-Board Diagnostics, OBD）相關實務應用，會更有說服力，也較有商轉的利益，希望輔導團隊拉進產業的需要。

而另一組的提案中，臺灣科技大學湯睿峰和陳霆共同提案的「無人機搭載影像測量儀器計劃」，非常的吸引人，以加州野火為背景，進行子機、母機作戰救災無人機設計，同時四至五台的無人機協同工作，需要強大的開發技術。蔣經理在作指導時，鼓勵同學從建築背景為出發，並以做的到為主，目標設近一點，先完成本身技術可達到的量測、監測、巡檢、攝像相關研究，做一個平日情境，搭配像野火多無人機設計的特別勤務，提高商業利益。

此外，蔣經理也談到火災的上升氣流，使無人機需要因應特殊環境的操控性該如何克服，而如果飛到雲層上電池的續航和動力，也是無人機設計的一大挑戰，這些都將是團隊後續該提出的解決方案。

產學專案不再如以往僅以設計概念為徵件的要素，產學合作的目的，在打破學生在象牙塔中閉門造車，讓產業和學術直接進行交流，討論最直接的前端技術、知識和社會最迫切的問題，讓學校的研發能量成為產業最強而有力的後盾，希望今年的產學能有更實際的成果。G



咱糧濃情隨手拍攝影比賽開跑囉

全國教師工會總聯合會（以下簡稱全教總），與財團法人育秀教育基金會聯合舉辦咱糧學堂「咱糧濃情隨手拍」的咱糧攝影競賽活動，已進入第三屆，持續讓參與咱糧學堂的老師們能將教學現場，洋溢著生氣蓬勃與歡樂氣氛及師生進行咱糧栽種的生趣和成長的喜悅，與大家分享！

參賽資格

1. 參與全教總 107 學年度「咱糧學堂」計畫之全教總會員教師。
2. 註冊成為「駱駝吃小麥」會員（角色選取「咱糧學堂」）之全教總會員教師。

徵件主題

記錄 107 學年度咱糧學堂教學活動歷程為主的影像及 150 字，文字描述咱糧學堂教學活動的小故事。

收件日期

即日起至 2019/2/27（三）下午五點止（以登錄完成的時間為主）。

作品繳件

一、手機傳輸

1. 開啟「駱駝吃小麥 APP」。
2. 點選右上角主選單後，點選「駱駝麻吉作伙玩」。
3. 選取「咱糧學堂」選項，點選「咱糧學堂濃情隨手拍」的表單連結。
4. 上傳參賽攝影作品與撰文。

二、電腦傳輸

請點選「全教總 107 學年度咱糧學堂濃情隨手拍」Google 表單連結（<https://goo.gl/forms/zOIRn3Fc4dzeY3CA2>），上傳參賽攝影作品與撰文。

作品規格

- 需同時有學生和喜願本土雜糧作物入鏡。
- 需由教師本人拍攝，參賽照片至多 1 張。
- 攝影作品不可經電腦修圖或後製。
- 照片格式須為橫式。檔案名稱：所屬縣市+學校名稱+教師姓名。
- 參賽作品以手機或相機拍攝皆可，需達到以下規格：
參賽作品須為 JPEG 或 JPG 數位檔案格式。每檔案大小須在 1MB（含）以上，原始檔案有效畫素至少需為 800 萬畫素（含）以上。

獎項

第一名獎金：5000 元、第二名獎金：3000 元、第三名獎金：2000 元、入選若干名：致贈獎品。
※ 以上得獎者除獎金或獎品外，另致贈獎狀。



咱糧學堂
臉書社團



咱糧學堂
臉書粉絲專頁



駱駝吃小麥 APP
(iOS 版)

主辦單位

全國教師工會總聯合會、財團法人育秀教育基金會

協辦單位

喜願共合國（喜願社區協力農業營生群組）、聯華實業股份有限公司、主婦聯盟生活消費合作社、各縣市教師工會……等。





近土親農 引領食育風潮 教師研習 全國廣大共鳴

文／育秀教育基金會

「咱糧學堂」校園深耕有成，受到國教署的關注，於去（2018）年與全國教師工會總聯合會（以下簡稱全教總）進行全國校園食農教育的推動，從去年9月起在全國各縣市共同辦理咱糧學堂16場次的「近土親農教師研習活動」，北至基隆，東到宜蘭，南達屏東，甚至整個西半部所有縣市幾乎都推動辦理咱糧研習，包括農業大縣的雲林縣也出席了50位左右的教師參加，除了台灣，也在金門離島辦理壓軸場次的咱糧教師研習，引起有廣大的共鳴。

因為有共同價值理念的驅動，財團法人育秀教育基金會、聯華實業股份有限公司，以及中華穀類食品工業技術研究所等單位綿密合作下，而更加堅定的一同持續向前推進，並且也能從各面向、不同學習階段別的需求出發，提供各式各樣資源與活動設計如：育秀盃微電影拍攝計畫、野創盃創藝烘焙大賽、聯華實業麵粉廠參訪等等；鼓勵教師及學子，從日常生活開始，關心餵養生命的糧食與飲食、關心生於斯長於斯的土地與環境，讓這場在教育環境中，自發、溫暖、歡樂、穩定與實踐的糧食革命，由撒種、發芽，至今的逐漸茁壯，著實難能可貴。

因為有協力單位同行
更能堅定持續地向前

自2011年開始，「全國教師工會總聯合會」與「喜願小麥製作農友團」開始共同發起「麥田見學」的教學計畫，初以復興國產雜糧的運動理念推動，至2014年正式以「咱糧學堂」之名，持續在全國各縣



市的校園及教學現場推動，迄今已滿七整年，幾達900所學校申請參與「咱糧學堂」計畫，參與率遍及全國22個縣市。

去年獲國教署挹注，舉辦全國性的近土親農教師研習活動，每場次邀請三位教師，分別設計「社會教育與學校教育合作推動近土親農教育的重要性」、「全球環境生態與在地食糧的關係」，以及「尊農的意義與體認農夫對常民生活的重要貢獻」三大主軸，涵括與食農教育相關之社會教育、全球生態與暖化、糧食自給率、農藥與有機，以及農業延續性等面向，邀請各領域講師到各縣市進行教師研習課程的分享。

講師群包括：全教總推動咱糧學堂計畫的推手——李雅菁老師與吳彩鳳老師…等，還有來自各級學校的咱糧學堂教師，分享在取得咱糧學堂的教學盒與社群組織等資源，卻各自創發出不同類別、豐富多元面貌的課程與活動，以及各自的校園實踐。

喜願共合國施明煌總兼則強調「知農、親農、惜農、尊農，食農」是對於農業與農友理解與尊重的重要歷程；臺大農藝系郭華仁教授則從全球人口與糧食的數據，以及全球暖化的變化，探討現今教育對於食農教育的推動與日常生活食物選擇的價值，應儘速且非精緻性。

以及來自各地的農友夥伴，破除人們對於農夫的刻板印象，將農業的價值與對人類生命的貢獻、現今農業的結構與困境、農產的運銷與價格，以及平常心面對農產受到天候的失與得，更有那年復一年、持續勞動、不受年齡與時日的影響之全心投入農業以為人民創造食糧來源的那份堅持，在在都感動到每一場參與咱糧研習的現場教師。

育秀教育基金會除了提供現場活動支援以外，也參與了多場研習活動，現場同時配合播放



「麥向小田」、「大苑子」等育秀盃微電影食育組得獎作品，說明進入校園拍攝的初衷、用鏡頭說故事讓更多人看見、介紹邁入第三屆的「濃情隨手拍活動」與首次舉辦的「校園勸學徵稿計畫」…等，期望以多元的形式來呈現校園課程實踐與產地見學的過程。

聯華實業黃北辰經理則介紹聯華開放麵粉廠供學生參訪，讓學生能夠實地了解麵粉加工製造的生產過程，親自參與由產地到餐桌的歷程。

「咱糧」就是我們的糧食！
為生存環境貢獻一己心力

受到「友善農地、近土親農」價值理念感召之教師，全力投入咱糧學堂計畫，經由教師教學的精進與專業，轉化為生活與深度的教學課程，帶領學生實際投入校園的近土親農咱糧栽種活動，親自感受「知農、親農、惜農、尊農」的溫度，進而在個人的飲食生活中實踐食農的核心價值，真心感謝並且珍惜食物，此計畫影響之親師生人數已經不計其數。

「咱糧」就是「我們的糧食」，咱糧學堂在全教總的推動與合作協力單位全力的支援下，必能持續地推動，並規劃更多元、生動有趣的活動，鼓勵更多的教師與學校共同參與，為台灣農業盡一份心，為永續環境也盡一份力！



YongKang Impression Sketching Competition

育秀基金會 × 健康食彩 贊助 印象永康寫生 比賽藝起歡樂

文／董書芬



中華孝有教育經濟拓展協會張家銘理事長（右），頒發感謝狀予育秀教育基金會。

「印象永康寫生比賽」於 2018 年 11 月 10 日在台北永康公園舉行，一早就有不少家長帶著小朋友參加，當天一早雖然下著毛毛細雨，但是對於與會的小朋友們來說，可都有萬全的準備，除了畫圖用具外，還自備了雨傘、地墊、桌椅。此外贊助該活動的財團法人育秀教育基金會、健康食彩、台北市立圖書館等單位，也早早擺好攤位，迎接來自各地與會的大朋友、小朋友們。

雖然下起了毛毛雨，但不一會兒，太陽公公便探出頭來，想必是要一窺小朋友的畫作。隨著陽光公公的露臉，越來越多的人潮也逐漸擁入，永康公園四周坐滿了小小畫家，沒有樹蔭可遮之處，家長便忙著撐傘，好讓小畫家們能夠盡情發揮。

與家人一起互動拍照 「桌」住一家人的心

不少小朋友們在認真作畫之餘，也來到育秀教育基金會與健康食彩的攤位，除了認識健康的食材、挑選端上餐桌的餐食（以黏貼的方式）以外，並且拉著大朋友們和「與家人一起用餐」的主題畫框一同合影留念。

育秀教育基金會以「桌」住一家人的心為活動訴求。現今社會，餐桌逐漸消失，是否好久沒有與家人朋友一同坐下來認真吃飯、談天說地了呢？以麵粉起家的聯華實業，跨足有機通路、餐飲，健康飲食和生

活本質是我們最重視的，希望大朋友能夠放下手邊的工作，真正享受一段愜意的時光，全家人圍著桌子一起吃飯、互相交流、聆聽對方，是健康生活是不可或缺的事。

「與家人一起用餐」這張畫作是聯華神通集團員工子女佳作畫畫作品，集團畫畫競賽題目——「與家人一起」，正好與印象永康的社福微畫組題目「陪伴」相互呼應，育秀教育基金會特地挑選了這張畫作，希望在繁忙的生活當中，分享親子之間的難得時光，透過繪畫展示，表現出和家人一起的歡樂時光，讓藝術走入生活，讓生活充滿藝術。

傳愛至台灣每個角落 公益生藝 多多益善

由中華孝有教育經濟拓展協會與帕帕拉夏藝文中心舉辦的印象永康寫生比賽，已邁入第八屆，活動已



由社區型邁向全國性，主要區分為「社福微畫」與「現場寫生」兩組，一方面為回饋社會盡心，另一方面凝聚社區向心力，也讓參與的小朋友們能透過自己的雙眼觀察生活之美，並把看到的景象呈現於畫作之中。

「社福微畫組」擴及全台灣各個角落，在社福機構的支持與協助下，以微畫寄件的方式進行。此次主題訂為「陪伴」，希望透過繪畫導引出孩子們內心對於愛與珍惜之主題，作為創作題材。八年來補助近 270 位偏鄉清寒學子獎助學金，希望孩子們藉由自己的努力爭取好成績，獲得大家的讚揚與鼓勵，激發孩子們的無限潛力！

「現場寫生組」以「藝起動一動」為題，地點位在台北市永康公園。永康公園位於大安區人口密集之處，周邊有豐富的人文藝術與美食文化，為了凝聚社區的向心力及推廣台灣的文創產業，透過小朋友們在實地繪畫創作，描繪出藝術風景與內心創意交織的結晶，並栩栩如生的呈現。

據中華孝有教育經濟拓展協會表示，活動舉辦至今，報名人數逐年增加接近 2300 人，募集到的資源越來越豐富，持續透過舉辦印象永康寫生比賽，傳愛至台灣每個角落，期盼能夠凝聚更多的善心捐款與物資，幫助肯努力且需要的孩子們，讓「愛、藝」永續傳承。G



▲上方大圖：不少小朋友們在認真作畫之餘，也來到育秀教育基金會與健康食彩的攤位，除了認識健康的食材、挑選端上餐桌的餐食以外，並拉著大朋友們和「與家人一起用餐」主題畫框一同合影留念。下圖：健康食彩於活動現場亦有攤位展示商品，教導大眾認識健康飲食。



5G 的前景與隱憂

企業考量隱私、民眾因價卻步、一步到位不易
雖是未來趨勢、陣痛恐難避免、猶待新興應用

文、圖 / Jeremy H.

5G 有著高速率、低延遲、大頻寬、高傳輸特色，亦具較低功耗、通信穩定、安全機制等訴求，等於是現階段可快速實現營運的地表最完善遠距無線通訊技術。雖然 5G 技術先進、升級好處許多，但服務業者的投資建設需要花錢，且終端用戶，包括企業大戶到消費者個人，也要有足夠應用需求，才能促成 5G 的發展。

大多通信相關業者，已磨拳擦掌等 5G 時代的改朝換代。尤其動見觀瞻的上游通信服務業者，只欠臨門一腳，還正努力遍尋與評估有潛力的可能應用領域，希望在可預期的商機盤點下，方才願意大舉投資 5G 基地台建設，進而帶動 5G 新世代的通信服務的興盛，以及通信硬體產品的汰舊換新。

01 新世代的 5G，通信業期待改朝換代好棒的 5G，但一時用不滿，用不完

目前市場上的無線通信應用（3G/4G），主要行動用戶在廣大的民間（智慧手機用戶）。如果這些行動手機用戶，希望升級更高速的通信，主要應用仍會是在較大流量的多媒體閱聽應用上，例如：觀賞網路影片、網路直播應用、影音通話等。至於其他常用的瀏覽網頁，甚至是玩玩手機遊戲，都不足以構成消費者需要更高速且低延遲的服務需求。

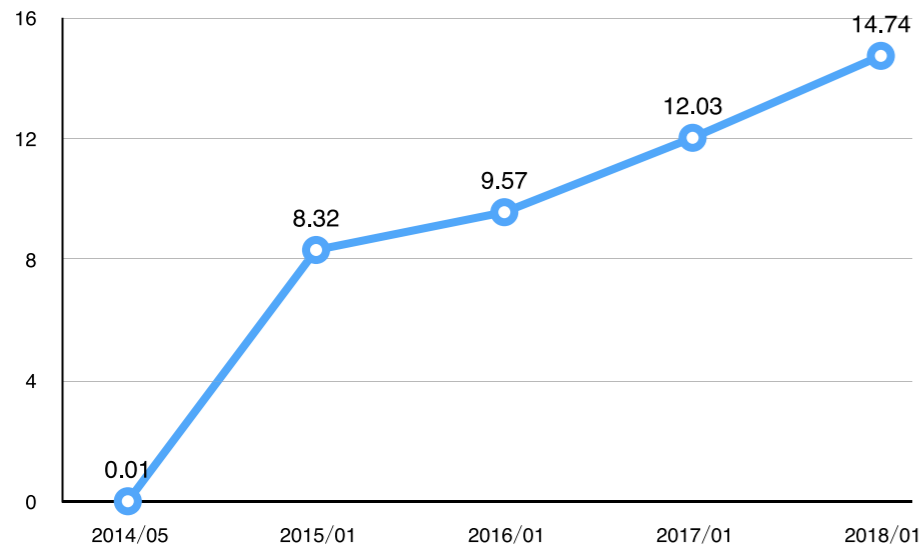
戶外行動網路應用，當然愈快愈好，沒人會嫌快不好。但若涉及新費用或改變方案（初期的 5G 應有較高的費率，與變化型式的方案），則有不少人會進入理性檢視是否需要。其實 4G 通信的服務品質，不少民眾也才剛享用不久，目前在「夠用」、「夠快」等滿足條件下，下世代的 5G 已經呼之欲出了，令消費者目不暇給。

一時之間 5G 的高速傳輸與低延遲好處，不見得能吸引現階段民眾為它付出更多高速通訊費用（因為幾乎很少人能用滿所承租下來的 5G 服務）。推測對於一般民眾而言，5G 的普及之日，會像 2G 升 3G 或升 4G 般綿延許久，因為總有「滿足現況」的民眾，能撐到該通訊規格的官訂落幕時刻，才順理成章被趕鴨子上架升級來使用。

02 商業機密產業隱私，企業各有考量單單商業活動傳輸量就有參考價值

如果 5G 主力在推促企業來使用的話，像是當今最當紅的產業應用展望，有：雲端運算、智慧製造、區塊鏈等應用，雖然名氣響亮，但打從網際網路發達至今，許多大型商業企業或製造廠商，多數習慣「保

4G 數據用戶每月平均數據傳輸量 (GB)



◀ 以目前台灣 4G 用戶每月平均數據傳輸量，已較其他國家的用戶的行動寬頻服務需求經高出許多（例如：2018 年 1 月 4G 韓國用戶平均數據傳輸量僅為 6.8GB），若 5G 服務推向一般行動用戶，台灣已經算是最有機會快速銜接的市場之一，但您是否已感覺或準備在 2019 年或 2020 年（預估為全球 5G 商轉時點），升級 5G 來使用？我們持較保守看法，除有更多新興應用的支持與推促（資料來源：NCC，2018 年 6 月）。

守」看待公眾網路型式的應用發展，或「保留」自家營業資料的不委外或不放在外。

即便 5G 通信帶來更佳的服務與保障，對注重商業機密或產業隱私的企業來說，能否願意大舉採用 5G 公眾網路的高速無線傳輸技術，我們亦持較保守看法。

例如：即便數位資料傳輸可加密，外界解不開看不懂封包內容，但單單網路流量，就可能可代表一家公司的業務活動或生產線活動的「參考資訊」。邏輯上網路「流量」是可被電信公司或相關軟體服務公司觀察或測量（譬如：消費者手機的每月上網量，有些帳單可看到，或手機各 APP 傳輸量，手機作業系統也會協助統計）。

如此一來，假若觀察某廠商工廠的資訊流量，出現比平常傳輸量日復一日變少，且成為趨勢現象的話，那幾乎可以用來判斷該公司或工廠，在業務或生產上，有向下衰減的趨勢。這種旁敲側擊的數據，有時就可用來推測該公司或行業的興隆或衰退，甚至轉換成買股票或賣股票的參考資訊。

03 智慧工廠有線網路仍最高速且安全 企業多考量民眾用不多，待新興應用

因此權衡工作效率升級與商業機密保護上，企業各單位與所屬的各設備，各有考量與盤算，不輕易跟隨科技的進步亦步亦趨或隨之起舞。推測多數企業或工廠的頻寬需求與安全考量，暫還不必非得要用上如此高速且低延遲的「無線」5G 寬頻通訊，若要使用，也將是市場相對落後的使用族群。而且，若企業或廠區亟需高速且低延遲的通訊傳輸時，還可採用「有線」網路，或租用「專線」服務等建置選項，仍有高速與安全等優勢。

所以，未來 5G 推廣至企業用戶時，不會比推廣大行動電話用戶容易，且可能將服務的安全與

保密，包裝成特約「專線」方案來向企業招手。加上 5G 頻寬資源是有限的（是向國家取得執照且專屬租用），是營運商最有價值的資源部份，倘若切分部份頻譜專線給廠商使用，對電信營運商的整體經營也恐難為，因此可能變化提供企業私有場域（封閉空間）的 5G 技術建設來服務，讓部份企業內或廠區內，亦能享用 5G 無線技術的好處。

如果，一般手機用戶升級 5G 緩慢，企業使用又略帶保守，那麼 5G 如何能快速成長？我們推測新的 5G 主力推手，還將來自其他新興應用！

這包括人類過去技術不足或成本太高的應用發展，如今卻可在 5G 通訊技術下，輕鬆且精良地被實現或實用化。例如：水陸空無人載具或有人載具的遠端數據遙控，能以極低延遲的即時影像圖傳，提供出可以互不干擾的數位實時 FPV 駕駛操作。舉例如：遠端工地開挖、堪災救難機器人、物流無人機、空中計程車等運營，以及民眾的自駕車、無人機 FPV 休閒應用等。

當然還包括有未來密密麻麻且隨時在線的 IoT 裝置的傳訊需求，因為 5G 有助發展「無線」且「遠距」且「高畫質」的 VR/AR/XR 虛擬實境等應用（這些 VR 設備過去幾乎都只能以「有線」方式傳遞高畫質影像至 VR 眼鏡）。凡新興應用特別需要超高速、大頻寬、低延遲等特性支持，就能更貼近符合 5G 通信的價值應用。

04 5G 不需急功好利 等候新興載具普及應用

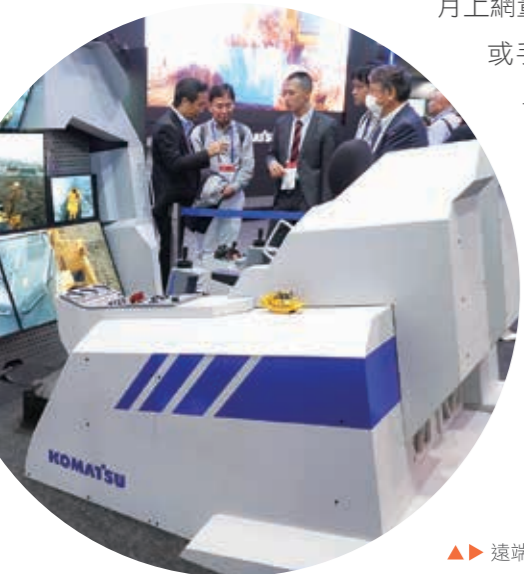
鑑於目前高速低延遲應用尚未普及，5G 實不需「急功好利」。市場上，一般民眾都想等著便宜來用，企業又考量多保守少用，新科技急也沒有用。我們認為，5G 的發展，需等候更多「升級應用」的到位，以及「新興應用」的普及。

等待更多「升級應用」，是指提升目前主流行動



網路應用中「多媒體閱聽」品質，吸引廣大行動手機用戶的升級應用，這概念上還需搭配相關內容服務平台業者（例如：電影電視公司、Youtube/Facebook 影音平台、網紅業者等）的跟進，規劃或促成更多更高畫質內容服務與互動交流的需求（例如：8K 的影片、4K 的直播、無線虛擬實境等等），當民眾可以有偌大的升級感受與感動中，自然順水推舟且屹立不搖。

此外，則是期待更多樣「新興應用」的普及，因為唯有全新應用才能將 5G 新技術發揮得淋漓盡致、精準表現出 5G 的價值所在。例如：新興水陸空無人載具的遠端實時操控、無人工地或災區的遠端遙控、各種自動駕駛遙控與回饋、屬於眼球出巡的休閒娛樂或競賽活動（如：遠距風景觀光探索，FPV 競速比賽）等發展。這些有別於過去 3G/4G 應用或有線網路無法達成的「遠距離」、「無線高速」應用，或者增加人類開拓「即時」、「眼界」的應用，將接棒成為 5G 發展的新價值部份，加速普及 5G 的全面來到。G



▶▶ 遠端工程機具的實時 FPV 作業，成為 5G 業者的新歡。



M I T A C G A L L E R Y

神達藝廊 藝情藝趣

資料提供 / 神達電腦

- | | | |
|----|----|----|
| 01 | 03 | 06 |
| 02 | 04 | 07 |
| | 05 | |
- ① 林振仁
 - ② 方文玉
 - ③ 陳聰文
 - ④ 楊璧華
 - ⑤ 方文玉
 - ⑥ 陳玉如
 - ⑦ 李怡雯



神達投控總部座落於林口華亞科技園區，周邊鄰近學校、公園、捷運、醫院、社會住宅等民生資源，近年來，許多同仁陸續搬遷到這個林口龜山生活圈，更有多位樂於學習的同仁，利用下班時間就近參加林口社區大學所舉辦的成人教育課程，內容涵蓋了藝術美學、社會人文、語言學習、健康養生、音樂美學、環境生態等面向，透過有經驗的專業人士講說，教學過程既豐富又有趣。

基於企業與社會共享共榮的理念，神達今年度特別邀請林口社區大學水彩班的陳茂泉老師，帶領該班學員展示其學習成果，將作品佈展於神達公司藝廊，以饗神達同仁，並期望大家藉由這些畫作，陶冶性情、激發創意，提升美學的鑑賞力。同時，也以神達藝廊展場回饋社區，結盟企業與社會，共創美好生活！

資料提供／研揚文教基金會

黃進龍

書寫逸趣／創作展

Calligraphic Writing with Playful Serendipity:
Chin-Lung Huang Solo Exhibition



黃進龍 Chin-Lung Huang

生長在東港漁村，自幼即喜愛繪畫，尤以漁船或港邊的題材最為嫻熟。學生時代紮實的繪畫訓練，加上個人的繪畫興趣與天份，獲獎無數，在大四那年即已榮獲全國美展首獎及全省美展水彩類永久免審查資格之殊榮。大學畢業後又榮獲第 38 屆中國文藝協會文藝獎章「水彩創作獎」、中國畫協會「金爵獎」。

近年來，黃進龍有感全球化風潮的流動與變異特質，擷取他所熟悉的東方文化哲思做為創作的泉源，畫作表現出一種濃厚的東方韻味，風格獨特。「東方抒情」、「臺灣高見」及「東風」等創作個展所呈現的空靈與優雅、虛幻與無常，是東方情意的體現。



來自東港漁村的黃進龍，有著南部鄉下孩子的踏實與堅毅精神，在學生時代表現優秀，就讀師大美術系時已榮獲全國美展金獎、全省美展免審查資格，大學畢業後留任師大美術系服務。

早在 1992 年的第一次個展時，美術史學家王哲雄教授即以「巧手無須假矯情，精準本從閒散生」一文中評論其畫風：「具有閒散天成的『逸興』」之後的展覽風格漸漸改變；哲學專家曾漢塘教授：「進龍兄的畫風正在蛻變昇華之中，他把傳統東方畫作中的有無相蘊、動靜相生的美感意境，完全融入其西畫油彩技法筆觸之中。」美學評論家劉文潭教授的評述：「進龍蘊情而動，依理而行，他從歷史中博賞知識，從古典中汲取靈感，在生活中掌握趨勢，在創作中注入動脈，至於古今的對話，東、西方的交會，全球化的繁殊與多樣，雖然增加了一些創作上的不確定性，但也因此增加他創作所追求的另一種確定性：展現當下『自我的真誠』」。

黃進龍除了學校教職工作之外，近幾年擔任師大藝術學院院長及兩任臺灣國際水彩畫協會理事長、兩任中華亞太水彩藝術協會理事長，期間推動很多國際交流活動，不僅把國際知名的藝術家作品引進臺灣交流，更多次策展國際藝術活動，把臺灣藝術家作品送到美國紐約曼哈頓、賓州、喬治亞州，澳洲雪梨、泰國曼谷及廣東

莞城等地的美術館或藝術中心展出及交流。他不只認真投入自己的藝術創作，亦為提升臺灣藝文在國際上的能見度而努力，是值得令人敬讚的藝術家。G

01_春櫻逸趣 日本人對於櫻花的熱愛與詮釋相當廣泛且全面，每當櫻花盛開時節，有櫻花的地方總是人潮洶湧，城市街頭也充滿相關的賞花及活動訊息。櫻花之美，絕非僅止於漂亮，她應該還有東方的文化情調與藝術厚度！本作品採用半抽象的形式及寫意的筆法，表現「櫻花祭」的東方文化整體氛圍。

02_墨趣春意 九重葛喜陽光，通常陽光照射充足則花團錦簇，其細細垂枝開著朵朵淺紫花，看來飄逸輕巧，畫家以油畫特殊技法揮灑而成的墨趣，彰顯東方美感韻味。

03_春櫻得暖花意忙 櫻花是一串串的開花，當盛開的時候，花團錦簇，甚至有「爆滿」的感覺，此作品以抽象墨韻作基底，襯托櫻花爆滿盛況！

04_櫻之華——緋紅輕雲 櫻花盛開，淡淡的紅色花團簇簇，陽光普照，枝幹與花團成對比，墨趣的枝幹，彰顯東方美感情趣。

05_梅花——神形俱清 台灣梅花大多栽植在山上，山坡綠野的印象映射在心中，作者以山野綠意鋪底，畫中一棵老梅，枝條彎曲而上，上面暖調的背景，像是團花陪襯，亮白的梅花，由左至右，灑落自然的花香。





【豬雙入對】

1

【吉事圓滿】



2

【豬事圓滿】



3

瓷歲迎新 喜豬圓滿

文／郁之
圖／法藍瓷

【珠聯璧合】



5

【諸事亨通】



4

一轉瞬，農曆新年又到了，今年是己亥豬年，屬豬的夥伴們一定喜孜孜地迎接自己的本命年，若要票選十二生肖裡最有人緣的是哪一種動物？相信喜豬一定穩居冠軍…

元旦101的絢爛煙火，還鮮明璀璨地迸跳在腦海，一轉瞬，農曆新年又到了，今年是己亥豬年，屬豬的夥伴們一定喜孜孜地迎接自己的本命年，若要票選十二生肖裡最有人緣的是哪一種動物？相信喜豬一定穩居冠軍，因為豬的圓圓滿滿、興興旺旺、富富足足、福福悠悠……看來是如此無害，如此寬容，且對人類的貢獻卓絕，豬年細數豬的種種好，深深祝福大家豬年日日存好心，天天都開心，時時能會心，分分秒秒都順心！

有家就有豬 古來貢獻多

自古以來，豬就是「六畜」之首，與人的生活密不可分；人豬關係有多早？看象形文字就知道，豬在古代名之為「豕」，幾乎是家家的屋簷下都有一頭豬，寶蓋頭和豕字組成「家」這個穩定的字；豬要的也不多，也不太麻煩人，默默地吃喝拉撒睡，無怨無悔地供人食用，《詩經》裡記載：「執豕於牢，酌之用匏，食之飲之，君之宗之。」是多麼大滿足的畫面；再看唐朝的曠達詩人王績所描繪的〈田家〉景象：「小池聊養鶴，閒田且牧豬。相逢一醉飽，獨坐數行書。」適情愜意中有豬作伴，何等清閒自得，若非豬的安靜本分不亂跑，王績豈能一邊牧豬，一邊小酌，一邊讀書？

愛豬愛到能發明「東坡肉」遺香萬年的蘇軾，在歡送好友時曾豪情賦詩：「定將文度置膝上，喜動鄰里烹豬羊。」隆情厚誼綰繫在一隻豬仔身上，無豬不歡，喜悅之情，溢於言表；甚至是十分內行地道出他的識得豬中味：「黃州好豬肉，價錢如糞土。富者不肯吃，貧者不解煮。慢著火，少著水，火候足時他自美。每日起來打一碗，飽得自家君莫管。」何其愜意！同樣地，陸游也在〈遊山西村〉給豬大讚賞：「莫笑農家臘酒渾，豐年留客足雞豚。」如果沒有豬，農家生活應該會少了許多樂趣，少了許多驕傲吧！不只人喜歡大啖肥豬，祖先與神明也少不了

1 豬雙入對 豬椒鹽罐_超萌的小豬仔椒鹽罐，金紅圓滿，好事成雙。2 吉事圓滿 豬有蓋盒_吉事圓滿的小喜豬有蓋盒，兼具實用及擺設功能，吉祥萬端。3 豬事圓滿 瓷瓶_討喜的三隻喜豬瓷瓶，祝福大家諸事圓滿，平安聚財。4 諸事亨通 青花豬擺飾_最有氣質的青花豬擺飾，在寧靜典雅中祈祝諸事亨通。5 珠聯璧合 擺飾_可愛的親子豬有「珠聯璧合」的諧音，送禮自用，都很適宜。6 名畫家唐健風的全家福，好一幅大豬小豬聚一堂的幸福圖樣，也同樣以豬年豬畫獻上諸事大吉的寓意。7 中華民國畫學會理事長唐健風對畫豬情有獨鍾，這幅應景圖向大家拜年賀歲，祈祝諸事如意。8 名畫家李奇茂教授的〈播種〉，描繪難得一見的養豬人趕著種豬景象，意在言外，祝福大家勤勉播種在新春，以期豬年大豐收。9 豬事如意擺飾_金豬抱柿，事事如意，是年節最討喜的祝福。



6



7



8



9

【豬事如意】

三牲，逢年過節的牲禮，豬是絕對主角，范成大的〈祭灶詞〉便如是說：「家有杯盤豐典祀，豬頭爛熟雙魚鮮。」豬的坦然認命，讓人們歡愉而盡興的滿足口腹之慾，應該是沒有任何生肖願意承受的了。

口收腹能容 積德存財富

有人喜歡豬，因為豬的美德，有人平反豬其實是個愛乾淨的動物，更有人為蠢豬、笨豬抱屈，因為豬的智商其實並不低，在所有動物中排名第九，在十二生肖中僅次於狗和鼠，連志在千里的老驥伏櫪、有伯樂相知的千里駿馬，都排在豬的後面；更值得人們省思的是，豬的口收肚大，顯示了牠並不喜歡咆哮、狂吠、長嘶、嗚

啼，包括了不愛說閒話、說大話、說廢話、說重話、說謊話、說傷人的話、說不得體的話……在任何環境中，安靜、低調、逆來順受、沒有攻擊性，也比較「得人疼」；至少人應該學習豬的不咄咄逼人、不強出頭，不惹是生非、也不碎碎唸，這樣的個性當然比張揚舞爪的人少樹敵，受歡迎！

嘴巴緊收之外，還得大肚能容，商人最愛這樣的象徵——進得來，出不去，越積越多，財源滾滾！所以形容豬，總是冠上金豬、喜豬、滿豬、富泰豬、玉盤豬、快樂豬、等吉祥字眼，讓人喜不自勝，微笑收受。

至於豬在美味之外的貢獻，還有醫學上的補肌膚再生，藥學上的滋補與合成引味，農業上的莊稼肥料、環保上的豬鬃豬毛刷清潔好用，以及時尚業界的豬皮可制

衣冑鞋靴、豬牙頭飾與佩飾更是原民裡尊貴無比的權威地位象徵。而我個人覺得豬最可愛的是「好性情」，在這「外貌協會」當道的現實生活中，長相由不得人，但後天的氣質涵養與脾性怡養，卻可以扭轉乾坤，讓幸福來敲門！

迎新有精瓷 文創喜連來

為了讓大家更了解喜豬的可愛與美德，吉祥與貴氣，馳名世界的台灣之光精瓷品牌——法藍瓷，依照往例在迎接己亥豬年時推出了 6 款超萌的喜豬文創精瓷好禮，有象徵圓滿喜氣的開運擺飾、實用多功能的有蓋聚寶罐、成雙成對的椒鹽罐兒、俏皮討喜的諸事如意、氣質典雅的青花

微笑豬，以及象徵平平安安的典藏瓷瓶，展現豬文化裡最美好的祥瑞吉兆，迎新年油然而生美好祈望，在新歲增添手作藝術的深切意涵，為新年獻上最美好的祝福。

〈諸事圓滿〉瓷瓶本身就有「平安」的祝福，加上元寶結合如意設計，瓶身渾圓飽滿，有如愛心呈現，三隻金豬相互依偎，表情逗趣又敦厚，在富貴牡丹的烘托下，祈願諸事圓滿、家業興旺。

頗有玄機的是〈吉事圓滿〉的多功能有蓋聚寶罐，年節少不了要放在財位上的聚財容器，以同樣以三者為眾的幸福多多小豬為吸睛主角，充滿喜慶的帶葉紅柿取吉事諧音，圓滿的器型適於聚寶，一家人和和樂樂地，廣納財源滾滾，期許新的一年諸事大吉。

每年都會比拚創意的〈好事成雙〉椒鹽罐，今年更好表現！身披金紅祈福圖騰的喜豬，的溫厚可愛、心廣體胖，寬廣肚量，都豐實滿盈的寄上了新年新希望，生活少不得的調味，或酸或甜或苦或辣，都在相視一笑間化作祝福，好事成雙，同心合意多幸福。

〈諸事如意〉的擺飾也是中華文化最直接的舒適與財富徵，豬仔逗趣討喜，紅柿渾圓飽滿，搭配了碧玉如意，流暢的線條使祝福綿長而內收，令人會心；另一款〈珠聯璧合〉的擺飾更將寶豬的「主宰」權威與碧玉通寶作完美璧合，一雙親子豬穩穩站在遍地黃金上，傳遞美好，開心不已。

〈諸事亨通〉的青花豬擺飾，是法藍瓷的青花系列收盤之作，這十二年來，青花十二生肖年年都有藏家引領期盼，終於圓圓滿滿地完成了所有的青花系列，依舊是氣質取勝，依舊是簡潔清麗，柿為飾，元寶與通寶與錢幣串滿身，讓人悠悠想起那首歌：「素胚勾勒青花，筆鋒濃轉淡；如傳世的青花瓷自顧自美麗 妳眼帶笑意。」是的，濃濃的中華文化意涵，盡在喜豬的昂首微笑裡。

本身生肖就屬豬的法藍瓷設計總監李光裕說得好，手作文創精瓷定要掌握——道理、氣勢、趣味 3 個要素；超萌喜豬系列傳遞了淵淵文明，匯聚了滿滿能量，靈動而逗趣，帶著我們喜孜孜地擁抱新歲，豬年諸事好，幸福愛到老！



10



11



12



13

10 富貴花開與福至心靈也是年節應景的美麗祝福。11 青花瓷十二生肖到齊了，滿足了收藏家長達十二年的等待。12 有蓋聚寶罐的難度高，功能也強，設計感優，是豬年搶手好禮。13 夢幻的白孔雀是吉祥萬端的瑞禽，高雅又貴氣。

BEAUTY
SHORT TRIP

Route des Vins d'Alsace

法國阿爾薩斯

微醺之路

文、圖 / Rebecca

旅行就是走在地理課本上：車子一路行駛，跨過德國邊界，進到法國東北部。德法交界，左有孚日山，右有萊茵河，這裡是阿爾薩斯（Alsace），豐沛的自然資源，晝暖夜涼的獨特氣候，成為法國最北邊的葡萄酒法定產區，香氣濃郁、酸度極佳的白葡萄酒，在法國稱為「阿爾薩斯之淚」。

這趟沒有旅遊書，該怎麼走？按圖索驥的方法是：門前掛有葡萄藤牌子，表示這家有釀酒，看到 Degestation 這個字，就可以進去品酒。在葡萄酒的酒標上，特別是法國酒，常會看到 Vieilles Vignes（VV），這兩個字在法文意思是老藤，也就是說，這瓶酒的葡萄是從老葡萄藤採收到的。這裡的酒，以單一品種的葡萄釀出各式佐餐酒，最知名的是灰皮諾（Pinot Gris）、雷司令（riesling）、麝香葡萄（muscat）、瓊瑤漿（gewurztraminer）。

找個晒得到陽光的位置坐下，老闆給了一杯，這一口白酒有荔枝，玫瑰與覆盆子的香味和甜味，怎樣算得上是好的葡萄酒，每個人指南不同，我的想法簡單，親民的葡萄酒最好，有緣份的話，直接到產區，家庭式釀酒戶在自己的葡萄園裡創造出屬於自己家族的酒款。當地人叮嚀：「無論對葡萄酒有多熟，都不能對侍酒師高談闊論。」，因為這麼一來，侍酒師就不會告訴

有一個美麗富饒的地方，人稱作理想的樂土，我憧憬著和一個舊情人一起去那裡旅行。

——波德萊爾《巴黎的憂鬱》



1 科爾馬（Colmar）：避開人潮，坐上小火車，一趟 35 分鐘，一回小鎮風景。2 科爾馬（Colmar）：屬哥德式的聖馬丁大教堂（Collégiale Saint-Martin）是 Colmar 人的信仰中心，建於 13 世紀，原設計南北兩座高塔，因經費不足，只完成南高塔，使用鵝黃色磚瓦及飛扶壁。3 科爾馬（Colmar）：亞爾薩斯人民寫實生活，一群戴著大蝴蝶結帽、圓盤帽，身穿紅白黑相間傳統服飾的小孩快樂玩耍，還有一群雞鴨作伴，老嫗坐在旁邊繡花。



4 科爾馬 (Colmar)：沿著運河走，魚市堤道 (Quai de la Poissonnerie) 上的彩色半木造房屋，就像童話書裡。5 科爾馬 (Colmar)：小鎮上今天有市集，學生們烘烤實習，自裨麵皮，揉麵團，現場出爐一陣麵包香。6 科爾馬 (Colmar)：宮崎駿動畫「霍爾的移動城堡」中，霍爾的家以這座普菲斯特屋 Maison Pfister 為藍圖設計。蘇菲在這遇見火惡魔卡西法、霍爾的學徒馬魯克和荒野女巫。7 這戶釀酒，看！酒窖人家的通風口 (底部)。8 埃吉桑 (Equisheim)：鮮花綻放一酒香四溢的童話小鎮，2013 年選為法國最美的小鎮《Village préféré des Français》(Favorite French Village)。

你重要的事，你應該用問的：「這支酒為什麼這麼好喝？」，葡萄酒田裡既是偉大的風土，也是宜人的美景，在這裡我們也不深究年份的問題，除了飲酒，一路上是錯落有致的鮮花小鎮，就地揀幾個，Bonjour! 到小山村裡走走。

註：法國政府用「鮮花小鎮 (Ville Fleurie)」評比小鎮 (城市) 花級，評獎級別有一朵花、兩朵花、三朵花、四朵花。1959 年第一次主辦有 600 個市鎮報名，拿到 4 朵花最高獎僅有 227 個村鎮。

01 DESTINATION 科爾馬 / Colmar

是一個小村莊。喝了一杯咖啡，吃掉 Alsace 咕咕洛夫蛋糕 (Kouglof) 和八字形麵包 (Bretzel)，結束簡單又地道的早餐。先從這裡開始走逛。重點是運河，以及櫛鱗次的木骨架屋。Colmar 位於德法邊界，自十三世紀利用水路進行繁榮的葡萄酒貿易，稱阿爾薩斯葡萄酒首都，也是酒鄉小鎮的起點，人稱西歐的小威尼斯 (呢，個人覺其實做自己就好，跟真正的威尼斯真是不一樣的事情啊。) 這裡幸運躲過戰火，現今市街保留百年歷史的露木構造房舍建築。

西元 1930 年，科爾馬被稱為 "most beautiful town in

the world"，擁有「世界上最美麗的小鎮」美名！小鎮內有許多運河和花船，除了贏得阿爾薩斯葡萄酒之都的美譽，自西元 1984 年起，也被評為法國 4 花級城市，並多次獲得法國國家城市「花級」大獎 (Grand Prix national du fleurissement)，近年更被美國網路新聞媒體公司 BuzzFeed 評選為「人生必到的 17 個絕美小鎮」。你喜歡宮崎駿的電影作品嗎？《紅豬》來自克羅埃西亞——亞得里亞海岸；《魔女宅急便》取材瑞典——哥特蘭，《神隱少女》找到臺灣——九份；那年，吉卜力工作室到這裡與當地老師傅了解傳統的磚瓦工法，而宮崎駿先生在這兒住下兩周，備足靈感，在電影霍爾的移動城堡，生動還原了這個小鎮，男主角霍爾那棟會移動的魔法屋，是以鎮上的普菲斯特之屋 (La Maison Pfister) 為原型，走在小鎮裡像在動畫裡，一下子生出親切之感。街上還發現歐洲白鶴 (Cigogne, 送子鳥)，關於鶴鳥的傳說，中世紀日耳曼北部流傳，人類未出生的靈魂棲息於水泉、池塘、沼澤等水域，鶴鳥將這些幼兒靈魂帶回來，送給期待嬰兒出生的父母。當地人還說：以前的阿爾薩斯是沼澤地，有許多青蛙，鶴會吃青蛙，為地方除害，白鶴在古羅馬時代，也是朱諾女神 (Juno) 的代表物，於是

人們看到白鶴在家屋簷或煙囪築巢，表示好運！

02 DESTINATION 埃吉桑 / Equisheim

是一個很小的村莊。埃吉桑位於法國科爾馬區萬特澤南縣，屬法國最美的小鎮之一，自 1989 年來，埃吉謝姆就被法國連續評選為「4 朵花最高獎的小鎮」，獲得「2013 年法國人最喜愛的小鎮」，個人覺得 Equisheim 比 Colmar 還美更多。從 14 世紀開始，羅馬人就開始在這釀起酒來，這個古老的製酒村落，大約 1600 位左右居民。日照不吝嗇的從早上六點晒到傍晚九點過後，鎮裡最古老的半木屋已經有一千一百年歷史。城鎮的入口，有道牌子，上面寫著："Circuit A Visiter"，意指遊客可以繞一圈來探索這座小鎮，而從空中俯瞰，整個鎮上所有建築是繞一個圓形建造，整個小鎮呈同心圓狀，以小鎮中央的城堡和禮拜堂 (Castle and Chapel St Leo) 為圓心，從主要的街道「大街」(Grand Rue) 街頭走到街尾，大概只要半小時就可以走完。這些房子最早可追溯到 13 世紀，當時就是這種半露木架 (half-timbered) 的建築，房舍一般 4 層高，木石結構。走在花木扶疏的壁壘南北路，城內通道全是 8 厘米見方的石路，小鎮周圍是一望無際的葡萄園以及遠處的小山丘和城堡。花香、酒香飄散在小鎮，經年不息，美景讓人陶醉。當初美女與野獸的劇組為了打造最接近童話裡貝兒的村莊，便在阿爾薩斯的小鎮勘景，終於找到埃吉桑。

03 DESTINATION 里屈埃維 / Riquewihr

是一個很小很小的小村莊。車子循著城牆停好，先爬上一道矮牆，可以看見一部份的孚日山脈，周邊山坡地上的葡萄園，襯得村莊更生純樸與寧靜。Riquewihr 的名字最初源於「Richo」——富有的所有者 (拉丁文——別墅)。距離科瑪約 12 公里，是蕾絲琳 Riesling 葡萄酒的產地。Riquewihr 酒莊，經營至今 300 年，保留中世紀文藝復興時期房舍，有『阿爾薩斯珍珠美稱』，因生產豐富優質的葡萄酒，而迎來富足的黃金時期。同樣是法國最美的小村莊 (Les Plus Beaux Villages de France)，這兒有多小？從村子入口走到村子底約莫 350 公尺的小，一個典型被包圍在葡萄園裡面的小村子。很多人形容這是一個被葡萄藤蔓包圍的美地，因為地勢較低，從小鎮往外望，都是葡萄種植園。主要道路只有一條，旁邊是商店與酒館，以及西元 1773 年開始營業的餐廳。這有個不成文規定，連牆的顏色不能連續兩棟用色相同 (聽說 Colmar 規定也是如此)，任何顏色皆可，就是不得使用白色。小鎮倖免戰火，西元 1291 年遺下的古城牆，16 世紀的石板路和古鐘樓以及 13~18 世紀的木筋屋，是中世紀建築遺產集中的小城，在這，感受歷史悠悠的風華。(接著，我再喝一杯。)

一小杯阿爾薩斯葡萄酒，就像一件輕柔的連衣裙，春天的一枝花朵，像陽光一樣讓生命雀躍——*Un petit verre de vin d'Alsace, c'est comme une robe légère, une fleur de printemps, c'est le rayon de soleil qui vient égayer la vie.* —— Christian Dior)。美感的重點不全在美，在感。歡到一個爆炸後。我們舉杯。然後車子慢慢離開法國這群最美小鎮及連綿發光的葡萄田。G

9 埃吉桑 (Equisheim)：坐落在孚日山脈山腳下，法國四大鮮花小鎮之一，2013 年曾經入選法國最美小鎮。10 埃吉桑 (Equisheim)：從四世紀以來，埃吉桑小鎮就被認為是阿爾薩斯「葡萄酒釀造的搖籃」。11 里屈埃維 (Riquewihr)：建於 13~16 世紀，Dolder 鐘塔，古老城門、公爵城堡、小角樓、鮮花盛開的露台，小鎮一身仙氣。12 (走入小鎮) 美感的重點不在美，在感。13 Riquewihr 的門牌號碼，寫著店家符號 (葡萄果農) 和出生年份 (1574)。





南瓜燈雕刻大賽 輸贏外的溫情 JACK-O'-LANTERN

文 / 神達數位 Deloon

愛 喝酒的傑克，在萬聖節那天邀請惡魔喝酒，卻又不願幫惡魔付賬。憑著黃湯帶來的膽識，傑克假借需要結帳來說服惡魔變出六枚銀幣，再用這六枚銀幣排出銀十字架把惡魔鎮住，讓它無法動彈。直到惡魔承諾傑克一整年不嚇他，傑克才放過惡魔。

第二年的萬聖節惡魔再次碰到了傑克，也再次承諾一整年不嚇他，只是這次一年還沒過完，傑克就去世了。死後，因為他曾戲弄惡魔，天堂不願收他；因為他曾戲弄惡魔，地獄也不願收他。傑克無處可歸，只好不停在路上徘徊，提著大南瓜，裡面放著惡魔給他的炭火照亮路面，只求一個休息的地方。

這是屬於萬聖節南瓜燈的故事。傑克是個聰明的人，卻很可惜沒能得到幸福的結局；人們每年做出的無數南瓜燈，也早已分不出是對傑克的祝福還是揶揄。

2018 的萬聖節，全球研發中心研發六部的 ID 與 HMI 部門，共同舉行了充滿文化體驗的萬聖節南瓜燈雕刻大賽。既然名之大賽，結局必有輸贏，然而不論在活動的哪個環節，其實輸贏都不是最重要的事，而是大家親手參與，建立許多溝通、創意與驚喜的過程，將這個煩悶的秋天，點綴上大家會心的笑容。

平日大家似乎早已習慣在公司的公事公辦。而適時的節慶活動，除了能讓大家發覺辦公室裡不同的溫度外，更是個激發許多想像力、促進同仁情感的好機會。2018 的萬聖節已經結束，但相信每位參賽者心中都已留下了不同的故事。期待下次，我們明年見。G



神 達舉辦健康講座「正向思考——精采人生再加分」，從心理與生理的角度出發，介紹腦部、情緒、壓力與正向思考的關係，主講者為中央大學認知神經科學研究所的洪蘭教授；以往接觸洪老師的書籍作品，大多散見於報章雜誌或網路文章，且多是親子品德教育方面的介紹；本次主講情緒、壓力與正向思考等面向，有別於親子教養的主題，也引起我想深入了解演講的內容。

演講甫一開始，老師便直接破題，介紹情緒與腦部發展的關聯，從情緒控制開始，提及法律之所以訂定十八歲之後才算是成年，原來是與腦部息息相關；到了這個年紀，控制情緒的前腦才算是成熟，能夠理性穩定的掌控情緒，也表示人類能夠為自己的行為負責。接著強調了主動學習的重要性，並以中風病患為例，表示學習不應中斷，人腦的發展是可以活到老學到老，腦袋越用才會越靈活，持續主動學習新的事物，可以強化人腦中神經元的連結，且於習慣之後成為反射動作，下意識的展現，這也印證了一萬個小時的刻意練習，確實可以不斷的強化自身的能力並學習新知。更重要的是，無論外界的變化如何，主宰都在於個人，而非由其他人或環境來掌控。

這就引申出另一個重點——情緒的管理與正向思考。我對於老師提及的一句話印象特別深刻——情緒是認知對情境的解釋：正因為每個人對於環境的認知不同，造成不同的反應，然而如前所述，認知其實是可以學習與控制的，對於環境認知越正向，也越能減少負面情緒的產生。老師舉了憂鬱症為例：研究指出憂鬱症患者，是因為腦內分泌的神經物質運作失調，才會不自覺的對於環境產生負面認知，這個反例也印證了老師所說的「情緒操控在自己手上，沒有人使你你不快樂，是自己給你你不快樂」。

對付壓力的武器就是選擇權

同樣是面對壓力，老師也再次強調「主動選擇」的觀念：人生不可能沒有壓力，任何事情超過你的能力就是壓力，對付壓力的武器就是選擇權。對於壓力，我們可以選擇抗拒，選擇逃避；或者是正面接受去處理它，其實全在我們的一念之間，只是有時候我們暫時遺忘了自己的選擇權。

話及於此，老師又舉一例：曾有人訪問二戰期間待過集中營的倖存者，嘗試找出倖存者們在這麼堅困的環境中得以存活的原因。當時這些倖存者在集中營裡生活相當辛苦，失去了一切，甚至連名字都被剝奪，只剩下代號，也無法得知自己能否有機會活到明天。據倖存者們表示，儘管環境如此險峻，但納粹唯一搶不走的「選擇」的權利。在集中營中，你可以選擇負面思考，充滿壓力、帶著驚恐與悲傷的情緒生活，抑或選擇正向思考，勇敢面對，這完全取決於個人的選擇。

最後老師帶到更深層的主題，點出真正的幸福，在於個人價值的展現，也就是馬斯洛提及的「自我實現」，而非只存在於物質享受的階段。老師以這一段的提醒做為演講結尾，更豐富了整場演講的內涵。

洪蘭老師在舞台上滔滔不絕，整場演講兩個小時絕無冷場；曾聽聞老師的演講節奏緊湊，親自體驗後果然名不虛傳！不但投影片與演講內容搭配的恰到好處，也由學術研究的實證經驗印證了許多古今中外前人的經驗，更數度帶入個人自身經驗加以佐證，使整場演講活靈活現！儘管已足足分享了兩個小時，但老師仍然意猶未盡。若非時間有限，老師應該還有更多觀念與研究願意熱情分享給大家。

演講當中個人覺得最受用的兩個概念：一是有無限學習的空間與潛力，透過實證科學，證明活到老、學到老並非只是一句空泛的話；在現代瞬息萬變、資訊爆炸的社會中，持續自我學習的重要性不言而喻；藉由老師分享，原來腦部功能是可以持續強化的，也讓我更有信心去學習新的事物，而不用擔心自己能否學會。再者為「情緒是認知對情境的解釋」的觀念：其實人是有主控權的，對於環境的認知與解釋都是操之在己；所產生的負面情緒，往往也都是自己的認知與解讀而已，與其花時間在生氣、抱怨或沮喪之中度過，不如轉念換個角度，重新整理心情，積極面對下一個挑戰。

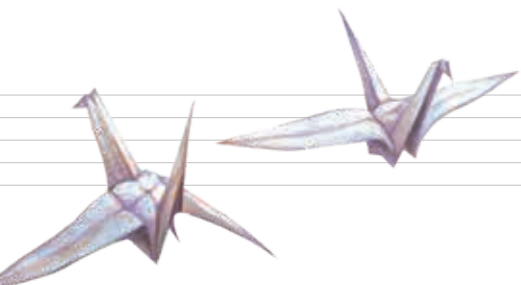
本次能有機會藉著輕鬆的講座，暫時遠離職場壓力，轉換心情，同時學習新知識，充實自己，兩個小時得以親炙洪老師的風采，對我來說真是收穫滿滿！G

正向思考——精采人生再加分

洪蘭健康講座

文 / 神雲科技 T.C





夢想的音符

文／姜捷 圖／劉思好

我極愛閱讀繪本，有常在親子讀書會中鼓勵「菜籃族」媽媽，帶兒女讀繪本，從床邊故事開始啟迪孩子們的「書癮」，繪本是開啟閱讀習慣最好入門、好上手、好理解的美麗「輕悅讀」，在一頁頁精心畫裡，吸收如詩般的易讀易記故事，深刻意涵觸動心靈，哲思道理盡在其中，耐人咀嚼。

最近漸凍人協會所出版的《夢想的音符》，我極為推薦！作者屈穎，是漸凍勇士陳宏的媳婦，也是協會前理事長陳大謀的妻子；在大謀已確診為漸凍症時，正值青春年華的她仍毅然決定嫁給他，照顧他，幫助他，以自己在外文及企畫上的專長與智慧、愛心與同理心，為他背後成千上百的漸凍大家族朋友作竭誠服務，這本《夢想的音符》，全書只有1000多字，卻處處真情流露，讓人捧書落淚，正如書的開卷言——夢開始的地方，「如果只能許一個願望，我希望這個世界沒有漸凍症。」是的，是的，我也真誠地如是期望。

這本書獻給所有遇上困境的築夢人，描述一位愛樂小女孩心心的夢，心心從小愛熱愛音樂，在得到了父親所送的鋼琴之後更是努力學習，一路以優異的成績不斷深造，父母親都必出席她的每一場演奏會。然而，在一場重要音樂會中，父親永遠的缺席了，命運之神更殘酷地在他喪父之痛中，讓她發現自己罹患了漸凍症，沈重不堪的雙重打擊，「她把心關起來，拒絕談論一切跟鋼琴和音樂有關的話題。」然而，也是她深愛的音樂敲開了她的心門，她在夢境中與彈奏了千百回的樂曲相逢，顆顆音符讓她舒展眉頭，開闊胸懷，「彷彿那些音符又活了起來，流淌在她的血液中。陽光透過窗兒，像音符灑滿房間。心心對男孩說：「我想把鋼琴捐給醫院，讓更多人聽到音樂聲。」

純白色的美麗演奏鋼琴被送到台北忠孝醫院專為漸凍大家族所設立的「祈禱病房」日光室，已有漫長的7年時光，在這裡，舉辦過許許多多次音樂會，有音樂系教授的室內樂



團演奏，有教會的聖詠團來唱詩篇，有知名音樂家及無數愛樂人來獻愛……每場小小音樂會都是病患與家屬大大的喜樂與寬慰，音符的翅膀飛入身不能動、口不能言的病患床前，他們閉著眼聆賞，「聽！那是夢想的聲音；聽！那是流動的愛。」我參加過幾回祈禱病房的音樂會，每回都淚流不止；我也曾探望繪本故事中的主人翁——鋼琴家彭怡文老師，感謝她的轉念，讓音樂精靈一如捎來祝福的千紙鶴，流轉了幸福，讓更多人轉念遇到愛。

大謀的母親劉學慧老師曾經說過：「一個人做夢，叫白日夢，一群人做夢，才叫夢想。」《夢想的音符》是一本給出幸福的繪本故事，而夢想的延續，需要很多很多愛……，我衷心地期盼新的一年帶來新的希望，更多人關注漸凍病症，更多人閱讀好書做公益，更多人乘著夢想的音符，築夢踏實，幸福無限。G



夢想的音符

作者 | 屈穎 繪者 | 劉思好 出版 | 漸凍人協會

「如果只能許一個願望，我希望這個世界沒有漸凍症。」

心心從小熱愛音樂，就如同其他孩子一樣；家人的愛，是編織夢想的細繩；隨著每一場的演出，蒲公英的種子就散播得更遠。然而，漸凍症蠶食了一切，發病的那一刻起，房裡的窗簾，在夜色的照耀下，彷彿對心心訴說著未來……

電子發票 神通幫你一步到位



兩大優勢：

1. 財政部認可電子發票增值中心
2. 與國稅局系統長期配合雲端技術掛保證

三大方案：

<p>【 增值中心 】</p> <p>透過神通增值中心公有雲服務，進行上傳/接收電子發票</p>	<p>【 雲端租賃 】</p> <p>租賃神通私有雲虛擬機，進行上傳/接收電子發票</p>	<p>【 自建方案 】</p> <p>協助企業建置電子發票轉換系統，進行上傳/接收電子發票</p>
---------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

過年好 運都在門市



- ◆ 來門市抽獎吧 試試手氣
- ◆ 來點不一樣的伴手禮 有機天然
- ◆ 圍爐就要吃美味 健康的年菜 超優惠

年終感恩 集團員購



孝親首選

過年就送滴雞精

喜琵琶滴雞精
買2送1
(年度最佳口碑)



健康食彩網址 www.jian-mart.com



圍爐吃好一点

澳洲金牌和牛
\$375/片(市場最優)
買12包送12包
共48片(250g/片)

真材實料的 WESTHOLME

Westholme和牛放牧於福員遼闊的米切爾草原，完美的大理石紋油花遍布整塊牛肉。

廣大的牧場 引以為傲的歷史紀錄

Westholme和牛品種來自於日本最純正和牛，我們花費了超過二十年的時間，繁育出品質極佳的牛隻。

澳洲壯闊美麗的天然環境，水草豐美的草原，才能提供世界上最頂級的牛肉，並視之為代代相傳的驕傲。



員工Line@
QRcode



FB訊息
QRcode

◆ 團購訂購www.jian-mart.com注意事項(必讀)

網路訂購請於訂單備註欄填寫到店取貨日，並於取貨前三個工作天前(不含國定例假日) ex. 欲週四取貨請週一訂購，欲週三取貨請前一個週五訂購。特約取貨者請選填南港聯華或林口神達的地址；取貨服務截止日為2019/1/31，最晚訂購日期2019/1/28，若需宅配到府填寫指定收貨地址即可，最晚訂購日亦為2019/1/28。

訂購洽詢電話：02-5578-4196 #311 02-5578-4196 #331

◆ 為便利員工團購，特提供以下特約取貨點

南港聯華店：115台北市南港區南港路一段209號3樓 林口神達店：333桃園市龜山區文化二路202號7樓