

成立契機

鄰近宜蘭知名景點武荖坑，矗立在宜蘭蘇澳台九線上的安永心食館於 2017 年 7 月份正式開幕。為崇越科技集團因應食安問題，耗資上億打造之世界級工廠，跨足食品業最初的契機，起因為董事長郭智輝博士於日本接觸到以 Cells Alive System 細胞活存技術保存的海鮮，即使經過長時間的冷凍，仍可媲美新鮮的水產，進而引進台灣。再結合科技產業的嚴謹標準流程，應用於食品觀光產業上，打造高標準的安心美食。近年地球暖化、食品安全問題嚴重，因此崇越科技從 2010 年起將高科技應用於生活產業，不僅從食材源頭取得、加工製造、物流配送到通路銷售，以科技業高標準嚴格把關，並引進國外專利技術，幫助台灣的漁業、食品業往更高的方式發展。不僅如此，更進而成立安永心食館，要以更平易近人的方式，提升國人對於食品安全及環保的重視。

鑽石級綠建築

安永心食館於今年(2017)入圍有建築界奧斯卡獎之稱的世界建築獎(World Architecture Festival-WAF)，建築體為設計師沈中怡設計，以海洋、魚、人文為元素，巨大菱形的天窗結構即是以魚鱗堆疊概念設計。

建築為四層樓挑高空間，以天井的方式建構而成的，功用重在全館的採光及遮陽、空氣對流與交換的使用，除了館內挑高設計，也在二、三樓的空間運用落地窗，大量增加自然採光，不僅營造舒適明亮的效果，也進而大幅降低室內照明所需的電能成本。同時整合崇越集團之優勢，規劃具有太陽能發電、節能照明、屋頂雨水回收、基地保水等功能的綠建築，綠建築共分成合格級、銅級、銀級、黃金級、鑽石級等五級，目前已取得鑽石級綠建築候選資格。

在館內，可以透過太陽能監控系統螢幕，了解啟用至今的總發電量、所能減少的碳排放量等資訊，還能轉換數據，將減少碳排放量換算成相當於種下幾棵樹、點亮幾顆燈泡，讓參觀的民眾更容易理解。

互動科技與寓教於樂

一進入到大廳，就可以看到一個巨型的電視牆，這可不是一般的螢幕，透過 AR 擴增實境科技的運用，利用攝影機影像角度等計算，讓參觀民眾可以與虛擬的景象結合、拍照，還能下載至手機作為紀念，不僅 AR 科技還能與智能機器人互動，一不小心還會被偷偷洩漏年齡呢！

安永心食館希望將食品安全的重要性讓更多人重視，在海洋漁樂館以故事敘述及角色扮演的體驗，先以 AR 科技先化身為海中角色，進到場館，再透過科技投影及紅外線感應，讓漁群帶領你一起悠遊。接著可以體驗天才小釣手的樂趣，藉此認識台灣近海魚種及營養元素，將海洋飲食教育及海洋魚類知識傳達給民眾。當然，在海洋漁樂館也能了解 Cells Alive System 細胞活存技術原理，對此技術有更進一步的認識。

自產鱸魚精及高規格食品生產線

心食館生產線主要生產自行研發的鱸魚精及機能性液態飲料。安永自產的鱸魚精，鱸魚選用的台灣當地生態養殖的金目鱸，以友善大地的方法養殖，不破壞大自然生態、低密度養殖，絕不投藥。以科技業的規格打造的生產線，比照科技廠房規格下的負壓廠房進行漁貨的處理，在心食館內主要進行後續的加工製造，經過層層關卡缺一不可。產線全程透過管線輸送，不經人手確保食品安全，再以水平包裝機包裝，採用 RCPP 耐高溫薄膜，可耐高溫蒸煮，並通過食品包裝材料溶出試驗，最後封包放入滅菌釜進行滅菌，讓產品不必添加防腐劑，就可常溫保存。從源頭開始進行最嚴格的品質控管，提供最安心、有品質的產品讓顧客選購。

品保中心把關

館內亦設有品保檢驗單位，檢測項目包含、人工添加物、常見食品病原菌、動物用藥等多項檢驗，館內使用的食材、原料，在確保安全無虞後，才能被使用。除了在自有品保室檢測外，並定期委託第三公正單位如 SGS 等，達到多重把關與檢驗，維持高規格食品安全控管，絕不馬虎。

安心動手做

到了二樓總是能聞到一陣陣的香味，烘焙 DIY 工作坊手作體驗，使用頂級原料，以自助式 iPad 教學，可自行依製作進度調整節奏，再搭配現場專人指導，輕鬆舒服享受最頂級的烘焙手作體驗。

微型工廠，則是展示簡易的生產流程，共有美味大米餅、健康糙米粥及膠原蜂蜜鮮果凍三種品項，貫徹食品安全的理念，微型工廠生產的產品，「美味大米餅」原料採用小麥與台灣有機米，透過高溫設備製程，全程無油無添加。「膠原蜂蜜鮮果凍」，魚鱗採用龍膽石斑魚鱗，從清洗到熬煮的過程，都是採用人力手工作業，確保片片魚鱗乾淨如透，後透過長時間的高溫熬煮，萃取出魚鱗本身豐富的膠原蛋白質，並添加 DHA 藻粉果丁，再經過低溫冷凍保存，確保過程安全無添加，製成最新鮮的果凍。「健康糙米粥」，採用台灣有機驗證之原粒糙米及其他穀粒，以瞬間烘焙技術，將穀材製成糙米餅，可充份享受無添加的原始米香回甘滋味，只要沖泡熱水就可以輕鬆享受低熱量無添加的美味健康粥品。還提供客製化的手繪包裝，讓客人享有最獨一無二的客製化商品帶回家！

探索在地新鮮美味

三樓的探索廚房採自助式取餐，涵括宜蘭在地食材和經典港式點心，港點由亞洲名廚金牌獎陳治國師傅指導，酥皮叉燒包、臘味蘿蔔糕、魚子燒賣等都是最受歡迎必吃美食。透過專業廚師團隊的精湛手藝再結合在地最新鮮、當令的食材，安永心食館讓每一位顧客，在館內即可享用最美味、新鮮的餐點。

好吃又健康的最佳伴手禮

來到觀光工廠，一定要帶回家的伴手禮，安永心食館也不馬虎。除了獨家的CAS Fresh的水產外，一樣堅持天然、不添加的魚捲、脆片、果乾等健康零嘴，與在地宜蘭大學合作研發的蜂蜜、果醋，自有的Sante beauty海洋膠原系列產品、還有保健食品等等。不但讓顧客吃得健康、放心，連外在都能照顧到，產品豐富多樣化，滿足不同年齡層的需求。

世界級觀光工廠

安永心食館是全台首座結合「食品安全」及「環保節能」的觀光工廠，我們期許心食館成為食品觀光業的標竿。秉持著給顧客三心保證，安心-產銷一條龍生產體系，以高科技業標準管控食物製作過程，經食品安全中心嚴格把關，讓您吃得好安心。真心-真心款待，力求完美，注重每一個細節，帶給您食物純粹的感動。開心-參觀產線學習新知、高科技互動漁樂館、DIY 樂趣活動，以及名廚準備的美食佳餚，有個開心、難忘的體驗，並以科技、美食、玩樂趣為經營核心，朝向世界級觀光工廠邁進。