



國發會地方創生多元徵案提案簡報

斗六舊城永續飲食文化聚落創生計畫

簡報人：三小文創 李宜倩、瑪度食品 高聖峰
紙農書院 黃世豐、蕉您來好康 歐孟堅、
雲林縣創新創業協會 張光儀



小滿居染織工坊



YLiEA
Yunlin Innovation and Entrepreneurship Association, R.O.C.
雲林縣創新創業協會





目錄

01地方DNA

02發展優勢與困境

03創生願景與策略

04地方創生事業提案

05經費需求表



1. 地方DNA



人口數
10萬



雲林縣
市政中心

舊城區
文化底蘊

農業
首都



舊城區因為是斗六發展相對早的區域，長時間不斷疊加各種生活面貌，有不少且耐人尋味的老空間，我們期許雲林食務所在當中扮演推展地方型事業的角色。



③ 雲林創意設計中心

電話: 05-5322120	地址: 雲林縣斗六市 民生南路2號2 樓	電話: X	地址: 雲林縣斗六市 崙峰里糖廠55 樓	電話: 05-5523647	地址: 雲林縣斗六市大 學路三段310號
a新福米廠 a信寶資源		a縣中文化 a竹產業		a縣中文化 a竹產業	

⑨ 墨池堂

電話: 0970-677297	地址: 雲林縣斗六市 中堅西路708號	電話: 0932-738300	地址: 雲林縣斗六市 八德路88號	電話: 05-5336186	地址: 雲林縣斗六市 太平路164號
#友善餐飲	#青年迴游	#在地物產	#原本風味	#舒服吃飯	#老屋原味

⑮ 田納西書店

電話： 0932-553996	地址： 雲林縣斗六市 鎮東路57號	電話： 0983-733399	地址： 雲林縣斗六市 九如街51號	電話： 05-5327966	地址： 雲林縣斗六市 民生南路6號
#營養教育	#健康諮詢	#物資資訊	#刊物	#閱讀	#精品書店

⑥ 清涼冰之屋

電話： 0966-891495	地址： 雲林縣斗六市 三民路39號	電話： 05-5322683	地址： 雲林縣斗六市 中華路74號	電話： 05-5320985	地址： 雲林縣斗六市 興北街41號
#錫蘭豬排 #品牌化經營	#燒香新工藝 #百年歷史	#食安把關 #直接和市場買			

⑫ 臺米菜飯

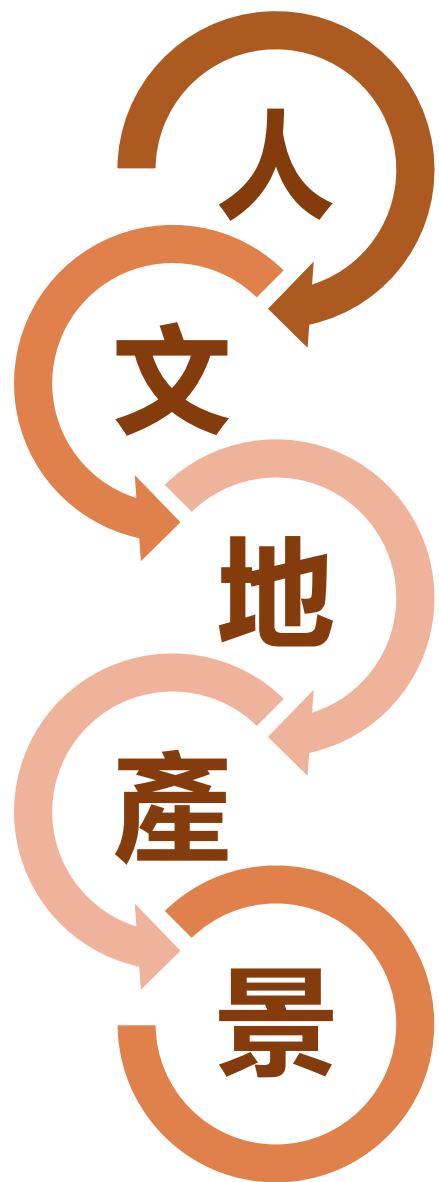
電話: 05-5339335	地址: 雲林斗六市永昌東街46號	電話: 0916-168989	地址: 雲林縣斗六市府前街117號	電話: 0968-643649	地址: 雲林縣斗六市府前街45號
#創意餐飲 #移居開業		#青年咖啡 #街頭藝術		#復古新舊 #傳統飲食	

⑮ 菜刀王

電話: 0928-488431	地址: 雲林縣斗六市保長路11號	電話: 0910-576490	地址: 雲林縣斗六市雲中街12號	電話: 05-5335682	地址: 雲林縣斗六市中山路65號
#花藝 #體驗課程		#瓶工藝 #體驗課程		#刀藝 #地方職人	

斗六市為雲林縣市政中心發展重鎮

產業、文化、人才多元，交通便利連結產地經濟





2.發展優勢與困境

【課題一】復興舊城百工文化

如何復興傳統工藝，轉譯成生活產業應用，提升在地品牌價值與定位？



日治時期為雲林地區行政中心，設有「郡役所」、「街役場」、「登記所」。戰後移轉臺灣總督府做為警察宿舍使用。83年登錄為歷史建築，105年雲林縣政府文化處透過促參法以OT+ROT+BOT方式，吸引文創產業進駐歷史聚落。為在地關係人口的核心聚落生活圈。



依古坑鄉志指出，古坑鄉東部丘陵山區，竹木密佈，尤以華南、華山、桂林、樟湖等村落山坡，遍植麻竹、桂竹及孟宗竹等，是造紙材料的便捷來源，加上水源充足，因此「紙寮」林立，成為早年優勢傳產之一。然而早期核心生活聚落設立於斗六，紙品販售據點儼然轉往市區行銷，逐漸形成斗六舊城紙業文化。

困境

- 缺乏有系統的總體規劃，文化脈絡認同低
- 缺乏文化技藝的保存意識，職人工藝漸失
- 缺乏區域產業形象，地方品牌識別度低

【課題二】產地永續消費機制

如何整合產地影響力，建立產地與消費市場的永續送禮服務？



雲林縣為台灣農業首都，依農業處報告數據，全縣農地面積超過8萬公頃，110年農產值高達854億，農牧戶戶數為6萬6685戶，農牧人口數為21萬2323人，占總雲林人口數1/3，農業產值為全台第一，是全台最大蔬果、畜產中心。



雲林縣為農業大縣，在面臨極端氣候、勞動力老化、青年人口外移等課題之下，考量「三生」與「三農」而研擬「**加值農業生產、優化農民生活、友善農村生態**」三大對策，透過行動方案來落實「科技智農、產業加值、賦權保障、教育深耕、循環農業、友善生產」。

困境

- 缺乏整合具農產影響力
價值的服務平台
- 缺乏農產品品牌的創意思
維與行銷觀念
- 缺乏產地與永續消費的
市場選購機制。

【課題三】傳承舊城飲食文化

如何連結產地優勢，傳承百年舊城飲食文化，拓展綠色飲食服務市場？



斗六靠山，建城百年，是雲林市政中心，也是南北往來的樞紐，族群多元。且有兩所大學、兩個工業區、一條老街、至少三個市場及兩個黃昏市場、兩個夜市，飲食文化多元，累積百年人文歷史，深入認識雲林農村飲食的起點。



在永續議題、食農教育立法等趨勢下，「食」是其中的議題核心，連結到ESG趨勢與綠色飲食需求，如低碳、低食物里程，也都與傳統飲食文化當令惜食的精神相同，讓斗六舊城具備雲林啟動綠色農業飲食產業串連行動的相關條件。

困境

- 產品服務缺少文化底蘊，辨識度低淪為價格戰
- 傳統顧客群逐漸流失，面對新市場需轉型思維
- 青年返鄉產業傳承，挑戰重重，無法有效接棒

【課題四】活化舊城產業服務創新農產銷售轉運點

如何解決農產格外品，連結物產與都市消費，共創食材永續性？



雲林為農業大縣，然而面對氣候劇變增加，農產惜福品/格外品比率逐漸上升，農民收入受到減損，又加上農村青年大量移出，留在農村的長輩們年齡漸長，農村產業逐漸式微，斗六市雖非農村卻扮演著產地與城市的溝通橋樑，也是生產者能對接消費者的轉運點。



SDGs中「負責任的消費與生產」，透過格外品利用、加工研發、人才賦能，推廣食材永續性，提高消費者農產認知水平，並提升農村經濟產值與人才回留，將農業注入食、藝、遊、購、行，整合行銷。

困境

- 農產因篩選機制，產生大量格外品/惜福品，影響農民收入。
- 格外品須經加工處理與創新研發，提高價格。
- 青年返鄉無領路人，青創門檻高。



3.創生願景與策略

願景	目標	策略	事業提案/對應計畫	預期效益	
斗六舊城 永續飲食 文化聚落 創生計畫	工藝復興	培訓舊城百工技藝 體驗舊城工藝文化 建置農廢商品品牌	【農廢開發設計再造舊城百工創新計畫】 文化部/加速推動地方創生計畫-地方創生文化環境營造(113年)	1 消除貧窮 	2 終止飢餓 
	物產共感	友善農產加工研發 農產經營人才培訓 連結市場消費橋梁	【永續禮贈賦新與創建共感服務計畫】 經濟部/地方創生中長程個案計畫(114年)	3 良好健康 與社會福利 	4 優質教育 
	飲食轉譯	盤點舊城飲食文化 鏈結產地友善食材 傳承舊城料理品味	【從舊城小吃到友善食農的裊裊炊煙-雲林醬香、蛋香、米香計畫】 文化部彰美館/加速推動地方創生計畫-地方創生文化環境營造(113年)	傳統工藝文化傳承 農產轉型研發創新 農產消費永續環境 地產地消飲食文化 農村經濟轉譯加值	
	產業加工	格外品創新研發 農產行銷推廣 農村長者關懷 青年返鄉媒合	【20+1雲林即食救援：綠意共餐與特產創新】 農業部/農村再生第4期實施計畫(113至116年)	11 永續城鎮 與社區 	12 永續的消費與 生產模式 
	產業增能	農產格外品研發 加工人力培訓 舊城旅遊體驗 產業聯盟發展	【創新產銷永續二十鄉鎮加值轉運站】 勞動部/多元培力就業計畫(114年)	13 氣候行動 	17 促進目標實現 之全球夥伴關係 



4.地方創生事業提案

計畫名稱	農廢開發設計再造舊城百工創新計畫	提案單位	小滿居染織工坊
對應部會計畫	【文化部-文化事業推動】加速推動地方創生計畫-地方創生文化環境營造(113年)		
經費需求	187.5萬 (補助款150萬+自籌款37.5萬)		
計畫執行項目		預期效益	
1.設計農廢再生產品	使用農業廢棄物再利用，結合傳統抄紙工藝技術，設計日常生活物件，如：碗、盤、杯、筷架等器具，打造農廢永續品牌。	強化環境永續性，建立品牌商業模式	
2.農廢紙藝體驗活動	設計工藝教案，培育傳統技術人才，傳承舊城技藝文化，並繪製百工地圖，推廣舊城文化體驗活動。	振興工藝文化脈絡	
3.農廢紙藝倡議行動	聯合舊城百工匠師，共同創作特色商品，對接舊城商家進行商品展示與商品試驗，並共同辦理成果展。	提倡舊城綠色永續倡議，塑造藝文慶典，提升文化永續價值。	



執行方法一：設計農廢再生產品，創新綠色產業商業模式

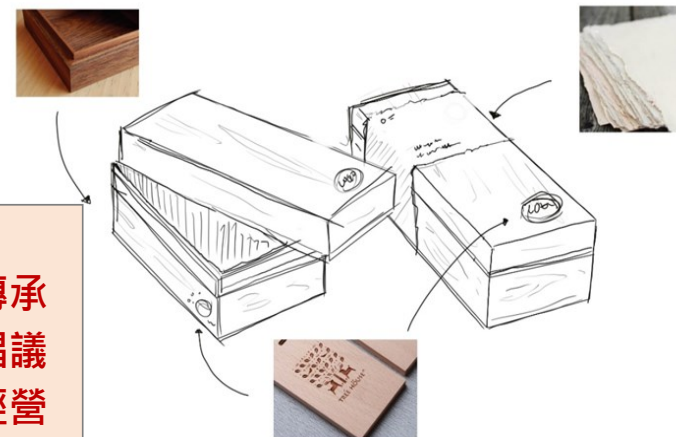
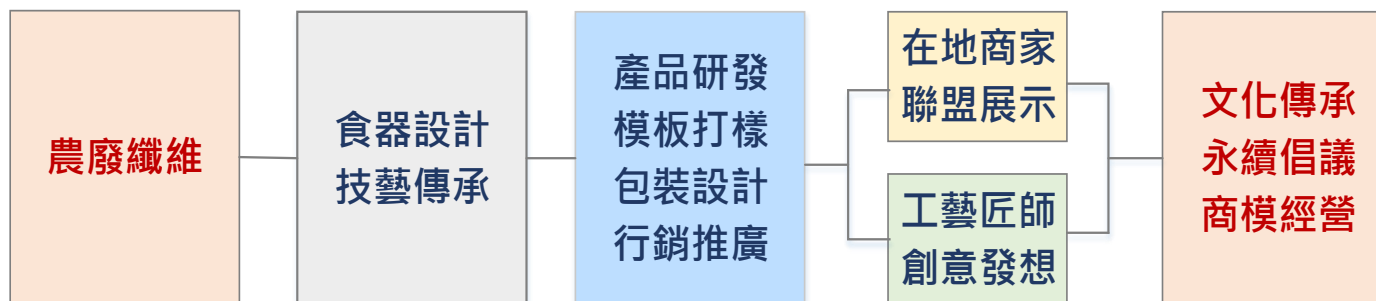
- ✓ **設計5款食器產品**：研究農業廢棄物之纖維(如：柑橘、稻米、玉米、竹、藍草、牛糞...等)再造，結合傳統工藝造紙技術，研發設計舊城區老店所使用的飲食器皿、器具、擺件(如：碗、盤、杯、筷架、外帶盒、碟子、等)，創新區域特色循環利用，打造綠色產業品牌，並接軌國際SDGS指標。
- ✓ **設計2款工藝伴手禮**：聯合舊城工藝匠師(如：裁縫、鞋匠、染織、繪畫等)，聘請田調人員編、訪舊城百工，紀錄百工發展歷程，並透過匠師工藝技術，共同設計農廢商品，製作出舊城百工工藝圖，轉化歷史文化紀錄方式，形成具在地元素手縫書版畫伴手禮。
- ✓ **佈局4處倡議據點**：聯盟舊城小店，設立農廢商品展示區，透過工藝創新，設計在地店家特色農廢藝品故事燈，凝聚舊城百工向心力，共同推廣舊城綠色商品。
- ✓ **規劃1處品牌概念店**：成立農廢再生小舖，透過百工創意小聚及設計特色體驗服務，帶動品牌營運模式與舊城經濟多元化。

關鍵課題

雲林為台灣農業大縣，全縣有49.7%人口從事農業，農地面積超過8萬公頃，每年貢獻超過800億元，卻也產生農業廢棄物高達4萬公噸，媒合傳統工藝，設計農廢永續循環利用，結合品牌策略，創造農廢價值，持續環境永續力。

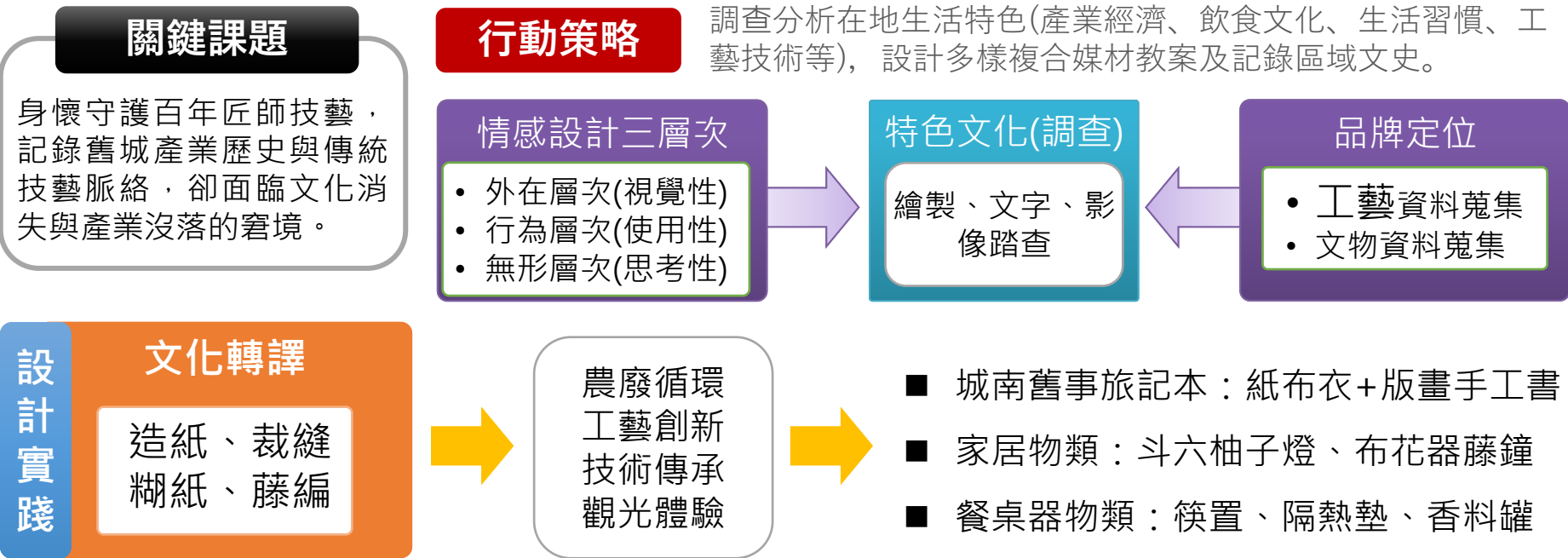
行動策略

斗六市-雲中街、太平老街、行啟紀念館為據點，逐步向外拓展



執行方法二：農廢紙藝活動，傳承百工文化技藝

- ✓ 舉辦6場農棄纖維材工作坊：藉由0-1教育課程，將農廢循環(斗六文旦、古坑咖啡、荖桐蒜頭、斗南馬鈴薯、虎尾甘蔗、西螺米等)概念設計成體驗教案，透過五感體驗，啟蒙孩童對台灣傳統文化認知，在做中學延續傳統工藝價值。
- ✓ 舉辦6場複合工藝體驗：整合造紙、裁縫、糊紙、藤編等傳統百工匠師，設計跨領域的DIY體驗，培育傳統技術人才，發展舊城工藝創新性與多元化。
- ✓ 辦理1場聯合成果發表：結合在地特色品牌及關係夥伴(如:三小市集、太平老街協會、斗六市公所、雲林溪文化聚落聯盟等)，舉辦全案成果發表，透過研發設計的百工地圖、店家故事燈，辦理提燈踩街活動，並搭配舊城導覽等旅遊服務，塑造重點節慶，提升區域觀光經濟產值。



計畫期程與工項規劃

時程（月）		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
執行項目													
執行方法一 設計農廢再生產品，創 新綠色產業商業模式	設計5款食器產品												
	設計2款工藝伴手禮												
	布局4處倡議據點												
	規劃1處品牌概念店												
執行方法二 農廢紙藝活動，傳承百 工文化技藝	推動6場農棄纖維材工作坊												
	舉辦6場複合工藝體驗												
	辦理1場聯合成果發表												

■ 預期效益：從設計農廢再生商品，傳承舊城百工匠師技藝，活化舊城體驗服務與品牌永續經營。

編號	項目	數量	單位	預計達成時間
1	消除農業廢棄物	500	公斤	2024/11/30
2	銷售綠色商品據點	5	處	2024/11/30
3	推動工藝學習人數	600	人次	2024/11/30
4	帶動區域觀光人次	1000	人次	2024/11/30



計畫名稱	農廢開發設計再造舊城百工創新計畫		企業名稱	小滿居染織工坊	
申請經費	總經費187.5萬元（補助款150萬元，配合款37.5萬）				
執行期程	113年				
經費項目 (仟元)	政府輔導款	企業自籌款	小計	占總經費比例	
人事費	531,000	0	531,000	28.32%	
業務費	801,560	254,640	1,056,200	56.33%	
材料費	167,440	120,360	287,800	15.35%	
總計	1,500,000	375,000	1,875,000	100%	

【事業提案二】永續禮贈賦新與創建共感服務計畫 1/9

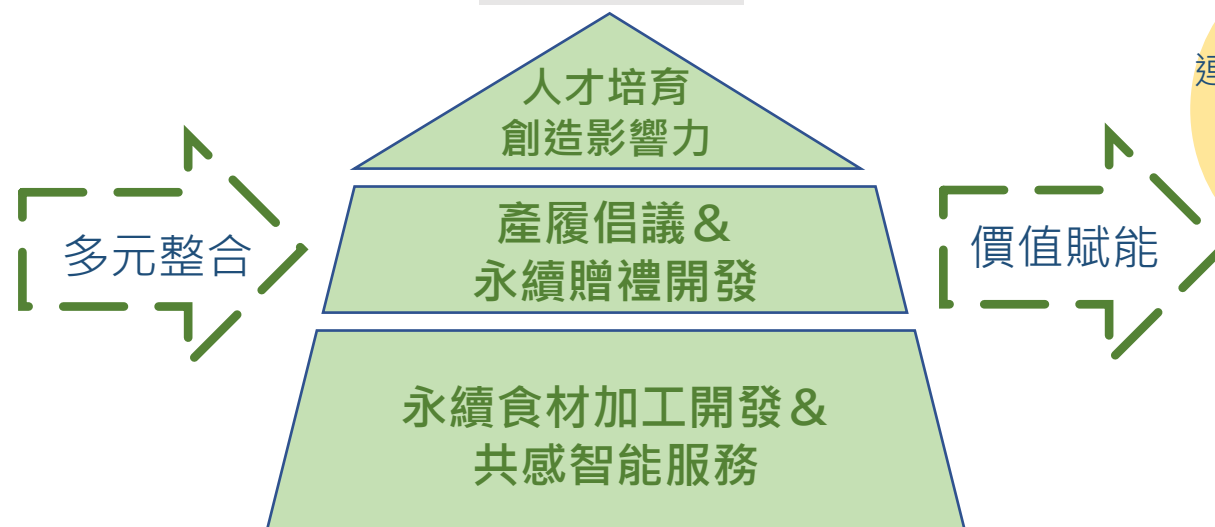
計畫名稱	永續禮贈賦新與創建共感服務計畫	提案單位	瑪度食品國際有限公司
對應部會計畫	【經濟部】地方創生中長程個案計畫(114年)		
經費需求	300萬 (補助款250萬+自籌款50萬)		
計畫執行項目		預期效益	
1.開發產銷履歷永續贈禮	以sdgs指標為主體，規劃永續贈禮客製服務方案，並提升產履食材應用與加工品創新開發。	在地產履採購數、企業說明會場次、產品開發品項	
2.建立消費市場溝通橋樑	導入智能科技應用，成立都市示範共感好店，降低碳足跡及擴大品牌ESG影響力。	擴大連結城鄉價值，提升地方販售能見度	
3.斗六農創產業人才培訓	支持永續產履生產者，串連低碳加工單位，參與加工技術研發與培訓，並倡議潛力單位凝聚市場規模。	增加多元就業機會、提高地方物產開發多樣性	

關鍵課題

<加工轉型>
一二級產業現況規模差異大
國內產履食材加工良莠不一

<消費轉型>
農產加工品添加物複雜多樣
市場不易認識生產加工面貌

行動策略



目標效益

連結城鄉關係人口
創造多元就業

利用多元食材
提高轉型產履

市場導向開發
創造多方採購

【事業提案二】永續禮贈賦新與創建共感服務計畫 2/9



全台50間門市
年間80,000包
疫情間180,000包

瑪利亞
社會福利基金會



年間20,000包

MUJI
無印良品

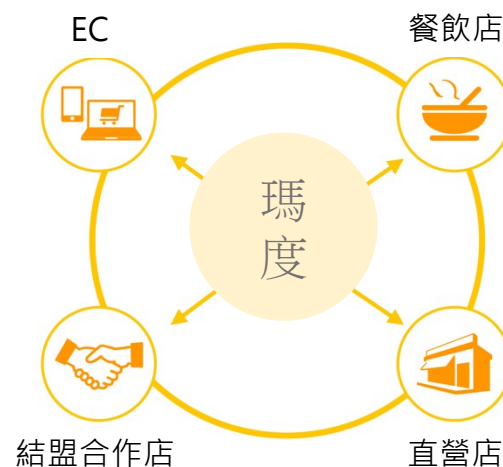


全台56間門市
共推出8款商品
年間30,000包

採購產履者原料
持續供貨給品牌方

品牌ODM服務

To B & To C



公信檢驗標章

既有通路販售



市場導向開發生產
客製企業整合需求



企業永續禮贈服務

【事業提案二】永續禮贈賦新與創建共感服務計畫 3/9

生產單位

彰化 友善黑豆、高粱、糙米
南投 友善茶葉、友善可可
雲林 友善黑米、履歷花生、友善咖啡
屏東 履歷紅豆
花蓮 友善薑黃
台東 履歷晚崙西亞、友善紅烏龍
持續增加中

加工單位

桃園 果乾加工
南投 無蛋奶烘焙品、茶葉加工
、可可加工
雲林 穀物加工、花生加工、冰品加工
持續增加中

雲林地瓜-500kg/年
雲林西螺有機番茄-120kg/年
雲林產履花生-1,000kg /年
雲林虎尾糖-250kg/年
南投鳳梨-500kg /年
花蓮有機米穀粉- 300kg/年
苗栗有機秋薑黃-250kg/年
台東產履晚崙西亞-1,200kg /年

2 消除飢餓



|採用永續農業食材

支持在地小農，確保建立可永續發展的糧食生產系統。

12 確保永續消費和生產模式



|地產地消共好結盟

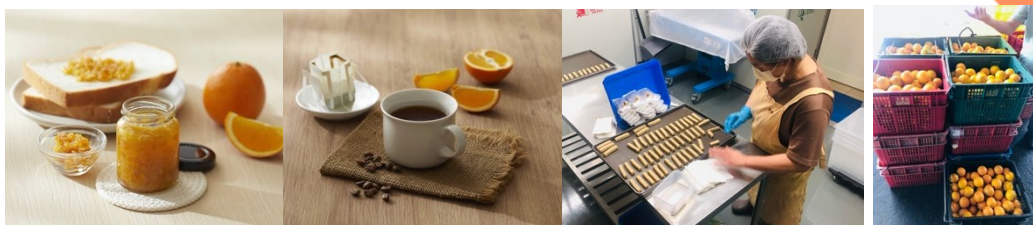
減少生產碳足跡，0人工添加物，連結在地文化與產品的永續性。

15 保育及維設生態領地



|選用友善產履食材

促進環境生物多樣化，減少環境破壞。



【事業提案二】永續禮贈賦新與創建共感服務計畫 4/9

關鍵合作夥伴 原料生產者 代工業者結盟 委託通路業者	關鍵活動 市場營銷 產品研發 人才培育	價值主張 永續贈禮整合服務(食材挑選、多元加工、包裝設計) 無負擔蔬食飲食 0添加潔淨食品 低碳永續議題整合	顧客關係 數位社群、社團 實體市集體驗	目標客群 To C: 重視健康者、 狀世代蔬食愛好者 喜愛咖啡、茶飲者 To B: 對永續CSR重視、注重食育推廣、有機友善需求的企業單位/通路
成本結構 生產材料費用、設備、加工費用 人事費用、通路抽成費用 行銷設計費用、物流費用		收益流 商品買賣收入 商品訂閱制收入 產品代工服務收入		
關鍵資源 品牌推播管道 專業人才導入 加工設備導入		通路 線上官網、他網 實體直營門市 活動市集 企業禮贈		



執行方法一：永續贈禮客製服務

- ✓ 媒合 永續採購企業組織 4家：
- ✓ 研發 產履食材使用商品 6款
- ✓ 傳遞 企業/組織理念倡議 4場

A、全方位禮贈整合服務

B、企業/通路ESG客製方案

C、主題課程倡議導入

預期效益：

目標產值提升 180 萬

合作農家產履轉型 4 家

企業ESG合作 4 家

企業通路ESG需求

CSR報告書

主題採購

員工福利

家庭/送禮顧客

親農體驗

食育連結

潔淨飲食

全方位整合服務

產履
食材

多元
加工

飲食
文化

包裝
設計

符合多元需求進行客製

複方穀物茶開發

根莖雜糧

蜜餞/果凍

改良客家醃物文化

腸道健康課程

機能性食品

執行方法二：設立示範共感好店

- ✓ 建置 農創品推廣示範場域 1間
- ✓ 導入 智能無人輔銷模組 1式
- ✓ 優化 品牌市場定位設計 1式

預期效益：

目標產值提升 80 萬
推廣展售觸及人數達 800 人
目標企業客戶洽談 10 家

無人輔助 智能設備

降低人力
二度就業
彈性空間

共感好店

發覺潛在興趣客群
創造Touch Point



美味風土、
發覺魅力的風格店鋪



數位行銷 EC通路

自媒體影像
跨界社團
聯名合作

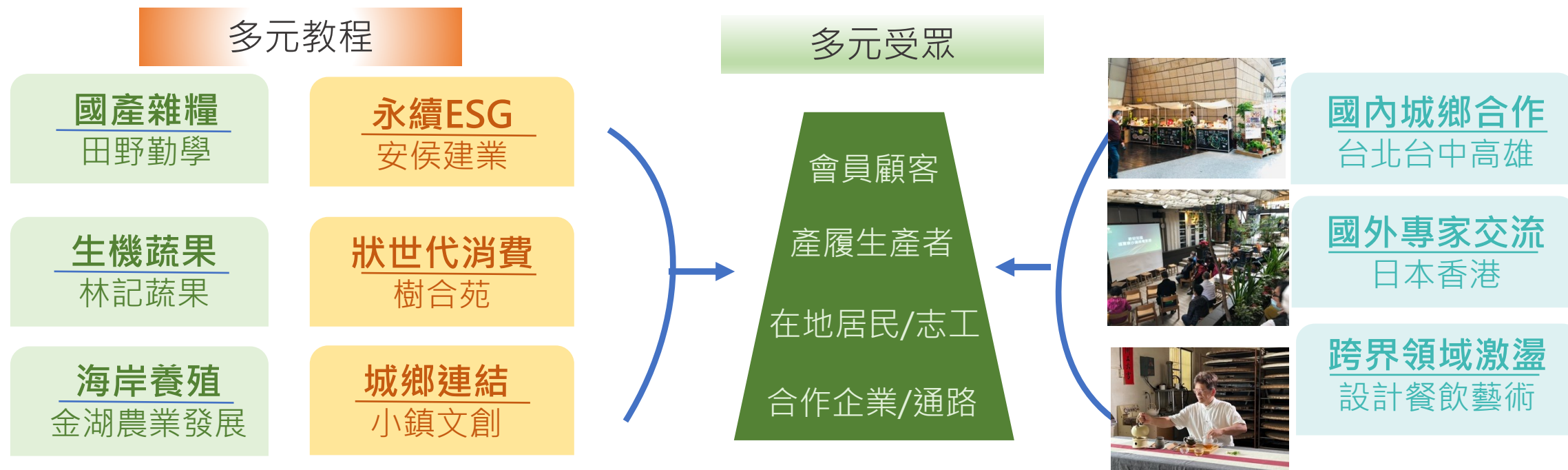
可合作展店
| 生產農場
| 加工廠育

執行方法三：城鄉大使人才養成

- ✓ 建立 城鄉價值SDGs、雲林食育教案 4份
- ✓ 結盟 永續產履食育生產者 5位
- ✓ 媒合 在地生產加工交流活動 3場

預期效益：

社群行銷觸及人數 5,000 人
提升雲林關係人口數 700 人



【事業提案二】 永續禮贈賦新與創建共感服務計畫 8/9

計畫名稱	永續禮贈賦新與創建共感服務計畫		企業名稱	瑪度食品國際有限公司	
申請經費	總經費300萬元（補助款250萬元，配合款50萬）				
執行期程	8個月				
經費項目（仟元）	政府輔導款	企業自籌款	小計	占總經費比例	
人事費	680,000	60,000	740,000	24.67%	
業務費	1,690,000	355,000	2,045,000	68.17%	
旅運費	30,000	60,000	90,000	3%	
設施設備建置/購置	0	0	0	-	
營業稅	100,000	25,000	125,000	4.16%	
總計	2,500,000	500,000	3,000,000	100%	

【事業提案二】永續禮贈賦新與創建共感服務計畫 9/9

計畫期程

查核點日期	查核點編號	查核事項
第一年 第一季	1	媒合 永續採購企業組織 4家
第一年 第二季	2	結盟 永續產履食育生產者 5位
第一年 第三季	3	研發 產履食材使用商品 6款
第一年 第四季	4	傳遞 企業/組織理念倡議 4場
第二年 第一季	5	媒合 在地生產加工交流活動 3場
第二年 第二季	6	建立 城鄉價值SDGs、雲林食育教案 4份
第二年 第三季	7	優化 品牌市場定位設計 1式
第二年 第四季	8	建置 農創品推廣示範場域 1間 導入 智能無人輔銷模組 1式

預期效益

- 1.增加在地產履採購數、多元永續產品開發
- 2.擴大連結城鄉價值，提升地方販售能見度
- 3.增加多元就業機會、提高地方物產開發多樣性

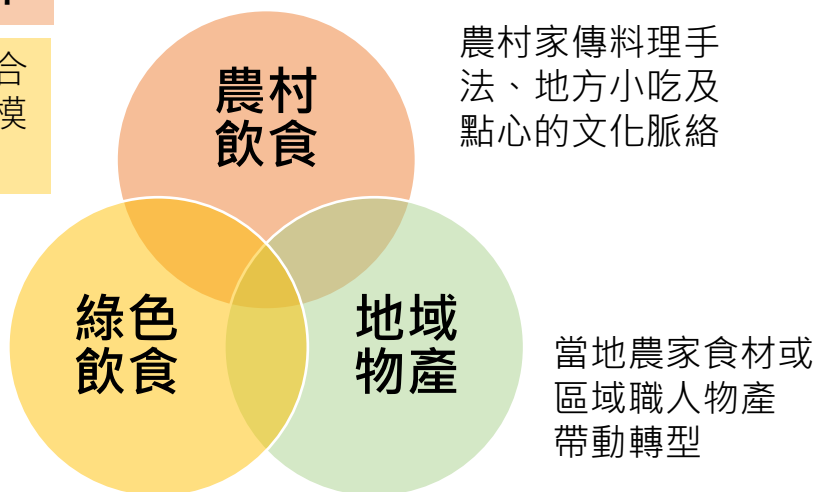
【事業提案三】 舊城小吃到友善食農的裊裊炊煙 – 雲林醬香、蛋香、米香計畫 1/10

計畫名稱	從舊城小吃到友善食農的裊裊炊煙-雲林醬香、蛋香、米香計畫	提案單位	三小文創有限公司
對應部會計畫	【文化部彰化美學館-飲食文化】加速推動地方創生計畫-地方創生文化環境營造(113年)		
經費需求	187.5萬 (補助款150萬+自籌款37.5萬) / 一年		
計畫執行項目		預期效益	
1.盤點舊城飲食文化	地方飲食田調資源盤點、地方飲食地圖製作	地方店家開始重視自己的飲食文化價值	
2.鏈結產地友善食材	辦理地方分享會、飲食講座、開發飲食體驗服務	透過共創，將飲食文化轉譯成有價服務	
3.傳承舊城料理品味	建置服務採購流程、數位內容行銷、辦理企業體驗場次	讓飲食x食農成為企業綠色採購新解方	

飲食文化轉譯

找到飲食文化結合永續趨勢，商業模組的新契機

因應現代生活及國際永續趨勢需求，轉變的永續綠色飲食方式



老味道新記憶 地方飲食x食農加值

112年

113年

114年

115年

116年

飲食文化田調

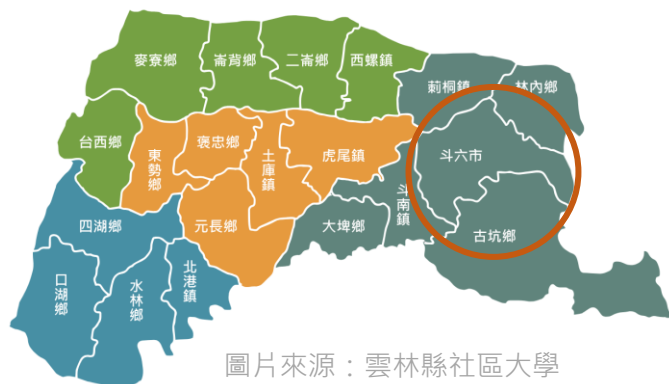
飲食體驗開發

種子產品開發

地方行動策展

青年飲食指南

中長期發展願景



圖片來源：雲林縣社區大學



地方物產 x 時空背景 = 斗六農村飲食文化

蛋飯 老街碗粿



為了快點弄給小孩吃 – 有了「蛋飯」

炊仔飯 蕃薯仔炊仔飯



為了讓客人可以熱熱的吃到 – 有了「炊飯」

傳統小吃困境

技術傳承
不易

缺工

傳產觀感

利潤低

傳統小吃潛力

點：獨特配方/調味/食材堅持

線：時間所累積的地方故事

面：綿密的在地合作網絡

常民小吃連結友善食農



凝聚新世代網絡 & 賦能



合作開拓新契機

¥ 讓更多人願意來到斗六，活絡地方經濟 /

傳統小吃潛力



傳統小吃魅力

點：獨特配方/調味/食材堅持 ----- 讓店家找回自己的堅持

線：時間所累積的地方故事----- 讓店家說出自己的故

事

面：綿密的在地合作網絡----- 讓店家建立自己的網

絡

舊城小吃



友善食農



雞蛋

米飯



醬油



非籠飼雞蛋

友善耕作



傳統釀造

執行方法一：盤點舊城飲食文化

- ✓ 田調 斗六市場及老街代表飲食店家 10 家
- ✓ 製作 地方飲食地圖 1 式



預期效益：

社群觸及人次 50,000 人次
彙整斗六飲食文化脈絡 1 式

地方田調

從斗六舊城小吃延伸食材 地方店家的盤點調查

地方飲食地圖製作

盤點斗六符合永續精神的傳統小吃或點心，製作地圖

從食材出發

市場小吃

從地域出發

傳統產業

從文化出發

調邊飲食



執行方法二：鏈結產地友善食材

- ✓ 辦理 地方食分享會 6 場
- ✓ 辦理 飲食講座工作坊 3 場
- ✓ 開發 開發飲食文化料理包 2 款



預期效益：

地方飲食共學參與 135 人次
提升地方店家與生產者對於飲食文化的了解、進一步促成合作行動

在地飲食分享會

(以下為暫定主題及邀請對象)

- 1.傳統釀製醬 - 台灣黑豆醬油的傳統與創新 | 在地醬油廠
- 2.非籠飼雞蛋 - 從一顆蛋出發！友善養殖行動 | 在地蛋農
- 3.再來一碗！友善耕作的米食智慧 | 在地友善米農
- 4.來碗醬油炒蛋蛋飯！從小吃到大的家常 | 蛋飯店家
- 5.炊出地方記憶的炊仔飯 | 炊仔飯店家
- 6.這款不一樣的蛋飯 | 青年餐廳店家

飲食講座工作坊

主題	分享者	內容
雲林食物地圖	美食記者 陳志東老師(暫定邀請)	不只從美味及廚師去看飲食，而是從產地、從背後的文化去了解
走讀雲林飲食	作家劉克襄 老師(暫定邀請)	了解地方飲食，從了解地方人文開始
永續飲食與食農教育	生態廚師	了解在永續議題中，食的議題，及在地食材如何應用發揮

開發食農體驗工作坊

守護水資源

生物多樣性

食材全利用

企業永續議題需求

員工照顧

綠色飲食

綠色採購

執行方法三：傳承舊城料理品味

- ✓ 製作 飲食文化宣傳影片 1 支
- ✓ 執行 飲食文化數位內容行銷 10 篇
- ✓ 辦理 飲食文化企業體驗場次 3 場



預期效益：

異業合作媒合 3 家

飲食文化企業體驗場參加者 45 位

飲食文化內容數位呈現



預購中！三小市集2023年中秋禮盒



建興儲存科技(SSSTC)-復古零食禮盒

今年三小市集很榮幸再度入選 #經濟部Buyingpower社創良品，我們與120家友善環境的農業生產者合作，可依照公司送禮對象、預算、數量等需求提供客製化服務，亦提供企業志工活動、ESG好田計畫等專案服務→ [點我看看DM](#)

感謝 建興儲存科技 不僅落實員工照顧，榮獲2023 HR Asia「亞洲最佳企業雇主獎」，本次也和三小市集合作，進行綠色採購 支持滿滿的在地好食好物！祝福所有建興人暑假平安愉快！→ [專案介紹](#)



SHOPLINE-10週年ESG友善市集

感謝 SHOPLINE 年輕有活力的團隊，支持讓超過10種實地友善環境的在地食材成為市集主角，並有逾220位員工參與響應並進一步認識 友善農業的理念，期待未來你和我一起實踐更多永續行動！→ [專案介紹](#)



明基材料-員工餐廳加菜！支持盛產食材

感謝 明基材料 長期採購三小市集友善農夫們的盛產食材如：柳丁、四季豆、水果玉米、鳳梨等，由員工餐廳協助烹飪，企業帶領員工，減少食物剩餘，共同推動友善耕種！→ [專案介紹](#)



中央-99週年社慶暨端午節手禮

感謝 財團法人中央通訊社 連續兩年支持！採購使用台灣在地原住民香料「馬告」製成而無添加堅果油醬，作為99週年社慶好禮，支持台灣在地物產，從餐桌開始推動！→ [專案介紹](#)

宣傳影片

製作2分鐘內宣傳影片1支，介紹斗六舊城的地方飲食文化，以及共學與設計的食農工作坊成果

數位內容行銷

將開發出的服務體驗，透過數位行銷，完整進行內容介紹及SEO優化行銷，創造被企業採購、被看見及進一步採購的機會。

實體企業體驗場次

日期	主題	活動場地
8月	從地方小吃到雜糧復興	華山文創園區
9月	水資源	社會創新中心
10月	食材全利用	SOGO百貨

計畫期程

時程 (月)	2023		2024									
	11	12	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
執行項目												
A.舊城地方飲食文化盤點												
A-1 地方田調	●	●										
A-2 地方飲食地圖製作			●	●	●	●						
B.地方飲食x食農加值												
B-1 6場飲食分享會					●	●	●					
B-2 3場講座工作坊					●	●	●					
B-3 服務體驗開發						●	●	●	●			
C.跨域合作與服務拓展												
C-1 異業合作與數位行銷									●	●	●	●
C-2 影片製作、媒體曝光、社群行銷		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
C-3 網站內容行銷									●	●	●	●
C-4 飲食文化工作坊 - 企業體驗場										●	●	●

一、彙整斗六舊城飲食文化脈絡及基礎資料

二、連結地方店家及農家，串連合作機會

三、開拓飲食文化結合永續發展的新商業契機

【事業提案三】 舊城小吃到友善食農的裊裊炊煙 – 雲林醬香、蛋香、米香計畫 10/10

計畫名稱	舊城小吃到友善食農的裊裊炊煙 - 雲林醬香蛋香、米香計畫		企業名稱	三小文創有限公司	
申請經費	總經費187.5萬元（補助款150萬元，配合款37.5萬）				
執行期程	113年				
經費項目（仟元）	政府輔導款	企業自籌款	小計	占總經費比例	
人事費	450,000	90,000	540,000	28.8%	
業務費	1,050,000	285,000	1,335,000	71.2%	
總計	1,500,000	375,000	1,875,000	100%	

■ 預期效益：從市場出發的地方店家飲食調查，整理斗六舊城飲食文化脈絡。

編號	項目	數量	單位	預計達成時間
1	地方飲食店家調查資料	10	家	2024/4/30
2	地方飲食工作坊參與	120	人次	2024/4/30

【事業提案四】 20+1雲林即食救援：綠意共餐與特產創新 1/2

計畫名稱	20+1雲林即食救援：綠意共餐與特產創新	提案單位	蕉您來好康-歐孟堅
對應部會計畫	【農業部】農村再生第4期實施計畫(113至116年)		
經費需求	80萬 / 年，3年共240萬		
計畫執行項目		預期效益	
1.格外品加工	收購小農農產惜福品，供應長青食堂共餐、加工成料理包販售。	改善社區長者攝取均衡營養。 提升格外品多元通路，並提高小農收益。	
2.農產知識視覺化	將農友簡介、產地食材等資料，搭配地方人文，透過繪本方式繪製食譜，促進農友與消費者溝通管道。	消除消費者不會料理而購買意願低的疑慮。	
3.舉辦課程活動	透過工作坊、食農教育等方式，串聯農友與消費者關係，使消費者了解食材生產過程。	提高產地資訊透明度，建立消費者信任。	
4.建立教育基地	與當地社區建立良好的關係，定期與農民溝通，並根據產銷或消費市場的反饋，進行策略調整。	凝聚在地共識，持續優化商業模式。	



【事業提案四】 20+1雲林即食救援：綠意共餐與特產創新 2/2

年期	113年	114年	115年
計畫目標	開發即食產品：從斗南鎮出發，將各鄉鎮農特產融合進即食包。	各鄉鎮手路菜：串聯各鄉鎮，將當地特產開發出具有創意特色的料理，將食材保存方式、料理搭配、食材的人文故事寫入燴本，膾炙人口。	服務基地實體化：強化商業模式並作為示範點，提供其他人參考
量化指標	24道食譜	繪本1本(24道料理)	多功能服務基地1處
	6份料理包(送檢驗)	10場擺攤展售活動(50人次)	10場擺攤展售活動(50人次)
	10場擺攤展售活動(50人次)	4場交流工作坊(20人次)	媒合食品加工廠2間
	4場交流工作坊	1場成果發表會(200人次)	1場成果發表會(200人次)
	1場成果發表會(200人次)		
經費需求	80萬/年	80萬/年	80萬/年
總計	240萬		

- 短期目標：完成產品的開發和試銷，並獲得初步的市場反饋。
- 中期目標：擴大市場規模，並與更多的合作夥伴建立合作關係。
- 長期目標：實現商業模式的可持續性，並形成一個可以被其他地區參考的成功案例。

【事業提案五】 創新產銷永續二十鄉鎮加值轉運站 1/7

計畫名稱	創新產銷永續二十鄉鎮加值轉運站	提案單位	雲林縣創新創業協會
對應部會計畫	【勞動部】多元培力就業計畫(114年)		
經費需求	162萬 / 年，2年共324萬		
計畫執行項目		預期效益	
1. 格外品產銷多元	格外品種類、據點、產季數量盤點，透過加工品(果醬、抹醬、果乾等)製作人員培力與研發，提升產品力，並同時以農創展演形式，跳脫傳統行銷模式，帶動當季商品產地與通路銷量。	推廣「選擇消費改變環境」為主軸，了解購買格外品永續價值，進而緩解過剩與滯銷的問題，以達SDGs12之目標。	
2. 加工品餐點開發	加工完成品50%為青創基地自用，配合夏冬季節之飲品餐點，進行品項開發(酒水、冷熱食、烘焙等)，培力人員常態出餐。	培力青年投入家鄉產業，具備農產加工轉型、觀光休閒、餐飲營運管理與開發技能。	
3. 農創觀旅再升級	開發設計農村旅遊軸線，並以青培基地作為產地與遊客的轉運站，將產地故事透過食農教育、農事體驗等服務，帶動區域觀光旅遊發展。	形成青年創業與品牌共創據點，擾動舊城商業空間活化，同時提升觀光亮點聚集，促使農業文化與新創藝文融合推展。	

格外品盤點

農產時節

柑橘、柳丁、火龍果、木瓜、哈密瓜、花生等。

漁牧時節

烏魚子、白蝦、鮮蚵、酪農、鹹鴨蛋等。

加工評估

果醬

開發包裝

可應用性

抹醬

產品開發

即食
餐點

客製
禮盒

季節
商品

跨域
合作

創新行銷

理念推廣

青創共好
舊城活化

農創設計
多元展銷

● 專業加工研發、包裝提升

執行方法一：格外品產銷多元

- ✓ 格外品農產分類與產期(量)分配
- ✓ 加工品製造研發與製作
- ✓ 專業人員培力與推廣
- ✓ 初級加工產品線上線下行銷

盤點農特產、小農合作開發

研發師資進駐、製程SOP化

專職產製人員與對外手作課程

農創展演、客製禮盒、網路團購

預期效益：

解決格外品滯銷農家 2家
開發初級加工品 6款
食農教育推廣 6場

格外品轉化初級加工品

產地收果

初級加工

保存包裝

人員培訓

農友合作

師資培訓

製程SOP

因應雲林農漁產季

食材
來源

產量
評估

成本
控管

行銷
通路

初級加工品 展銷策略

50% 自產自用
青創基地 / 餐飲直銷

15%
實體通路

15%
線上通路

20% DIY課程營銷
企業客製化禮盒

農創展演行銷
(藝文、文創物)

跨領域
異業合作

執行方法二：加工品餐點開發

- ✓ 第一年依據加工品量，分配自用與銷售
- ✓ 使用加工品(果醬、抹醬、果乾等)研發餐點
- ✓ 餐點製作人員培力，常態型供餐與推廣
- ✓ 搭配年度節日、手作課程、企業CSR活動

開發品項、即時調整產銷自用比例

研發師資進駐、製程SOP化

專職產製人員與對外手作課程

如柳丁市集及、情人節手作、親子日

預期效益：

餐飲研發 10 款

課程活動推廣 4 場

異業合作 4 家

多元即食 餐點 / 飲品

常態商品：氣泡飲、甜點、花果茶、果凍、烘焙類
夏日：雪花冰 / 冬日：厚切吐司果醬九宮格+水果熱紅酒



餐點產品合作開發

專業顧問

異業合作

行銷推廣

青年返鄉：甜點師、調酒師、烘焙師、廚師等

人員培訓

師資培訓

製程SOP

消費者溝通

行銷策略

網美餐點

友善消費

異業結合

執行方法三：農創觀旅再升級

- ✓ 在地農產行銷據點、外地觀光旅遊亮點
- ✓ 青年創業交流、舊城場域活化、提升議題關注
- ✓ 四季農時、二十鄉鎮、一站式體驗，觀光轉運

創新農創結合、提升觀光人次

聯合青創共好、舊城風華再現

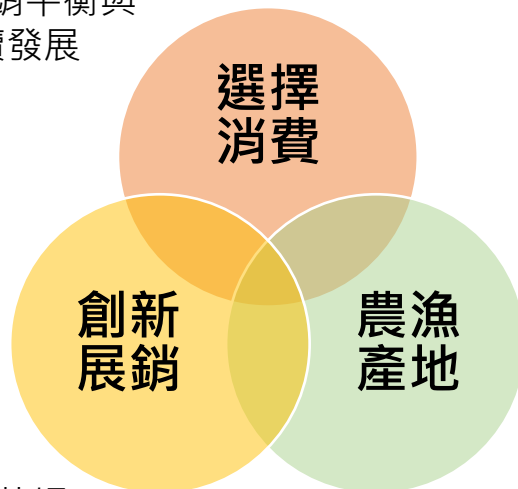
現場看、聽分享、動手做、安心食、快樂遊、聰明買

預期效益：

推廣農遊行程 2 案

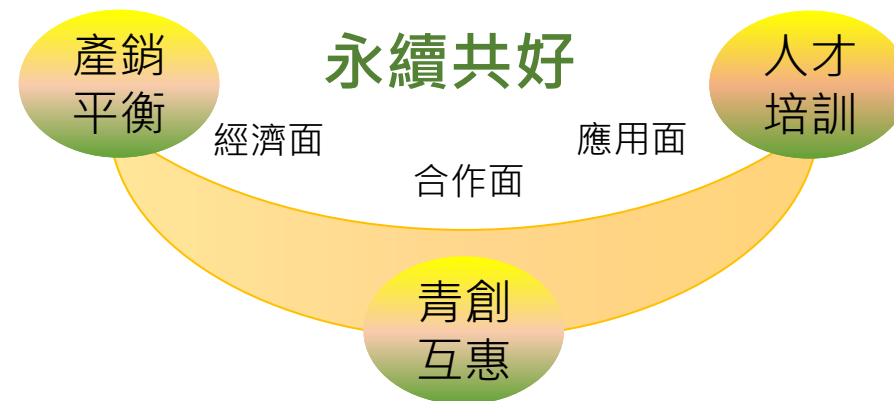
農創藝文活動 2 場

格外品轉化加工
品、產銷平衡與
永續發展



專業青年共好
創意推廣行銷

通路、餐桌、產地串連
農創提升觀光



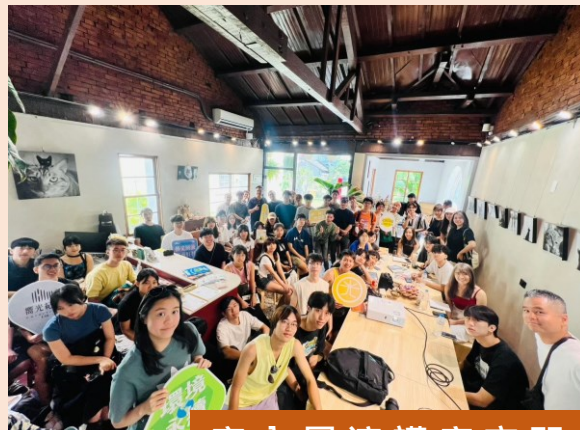
【事業提案五】創新產銷永續二十鄉鎮加值轉運站 5/7

嚮光紀事138 (故鄉的方向，你我聚光成塔)

基地位於市中心距離 斗六火車站步行10分鐘 / 雲中街4分鐘 / 太平大街2分鐘 / 行啟紀念館 1分鐘



前後院草地與空點



室內展演講座空間



藝術家駐村青旅



手作體驗課程



共享工作辦公空間



餐飲烘焙製作場域



在地青創夥伴聯合



食農教育共學

	第一年	第二年	第三年
計畫目標	加工品、產品開發	舉辦盛大農遊串連活動	品牌提升跨界合作
計畫內容	盤點雲林縣內格外品與嘗試可加工產品，並同時尋找適合之廠商或團隊，共同開發產品與遊程。	與當地觀光景點、農遊場域做串連活動，將商品進駐通路、課程推廣到其他據點，並舉辦常態性市集或祭典活動	口碑行銷，媒介領域進行合作，提升行銷聲量，增加線上更多買氣、線下更多人流來到舊城區體驗課程與走讀，促使舊城區地方創生
工作項目與人力	盤點資源，進行商務開發、與店家一同研發體驗課程、執行活動、線下完成推廣，線上將產品、課程轉為線上販售	第一年的工作項目持續且精進，並將累積營運資金進行遊程開發與異業合作，擴大店家合作數量與增加線上課程行銷計畫	穩定優化、擴大產品線，並與更多在地青創品牌聯合推出季節性限量商品，並同時公益反饋在地
產品/服務內容	1. 果醬、抹醬 2. 餐飲餐點 3. DIY課程	1. 果醬、抹醬 2. 餐飲餐點 3. DIY課程 4. 農遊體驗 5. 異業合作	1. 果醬、抹醬 2. 餐飲餐點 3. DIY課程 4. 農遊體驗 5. 異業合作 6. 品牌擴點
行銷計畫	發現格外品的內在美，透過自用商品的口碑推廣，搭配課程與體驗行銷，建立品牌的第一步	結合文化走讀與體驗式深度旅遊，加深品牌印象與消費者黏著度，透過引導式教育，達成理念推廣之成效，並有效轉換績效	打群體戰，集合優質在地品牌，跨領域合作，共創行銷聲量與業務佳績，並共好共榮永續回饋在地

114年經費概算表			
項目		金額	備註
		所需經費	
人事費用	進用人員/薪資	658,800	進用人員每月按簽到時數計酬，183元*150小時=27,450元*12個月=329,400元*2人，共658,800元
	專案經理人/薪資	434,304	專案管理人員36,192*12個月=434,304元
	勞健保費	139,908	(1)專案經理人每月4,639*12=55,668元 (2)進用人員每月3,510*12*2=84,240元
	小 計	1,233,012	
其他費用	訓練費用	40,000	
	行銷費用	60,000	
	郵電通訊費	5,000	
	水電、租金	36,000	
	辦公事務用品	3000	
	印刷及裝訂費	15,000	
	材料費	25,952	
	小 計	184,952	其他經費以人事費用*15%計之
總 計		1,417,964	



5.經費需求表

【多元徵案】斗六市地方創生經費需求表

發展策略	事業提案	提案單位	經費需求(萬元)				對應計畫	備註
			中央經費	地方自籌	民間投資	合計		
工藝傳承	農廢開發設計再造舊城百工創新計畫	小滿居染織工坊	150	37.5	0	187.5	加速推動地方創生計畫-地方創生文化環境營造(113年)	【文化部】文化事業推動
產業活化	永續禮贈賦新與創建共感服務計畫	瑪度食品國際有限公司	250	50	0	300	地方創生中長程個案計畫(114年)	【經濟部】
飲食文化	舊城小吃到友善食農的裊裊炊煙 - 雲林醬香、蛋香、米香計畫	三小文創有限公司	150	37.5	0	187.5	加速推動地方創生計畫-地方創生文化環境營造(113年)	【文化部彰化美學館】飲食文化
產業活化	20+1雲林即食救援：綠意共餐與特產創新	蕉您來好康-歐孟堅	240/3年	0	0	240/3年	農村再生第4期實施計畫(113至116年)	【農業部】青年回鄉行動獎勵計畫
產業活化	創新產銷永續二十鄉鎮加值轉運站	雲林縣創新創業協會	284/2年	0	0	284/2年	多元培力就業計畫(114年)	【勞動部】
總計			1,074	125	0	1,199		



敬請指教