

企業管理65級



莊英堯

1. 2003年（民國92年）接任董事長後，鑑於傳統的百年老店受到新興食品業嚴厲之挑戰與衝擊，要使傳統產業永續經營，必須有新思維、新方法、新技術、新行銷，始能屹立不搖，乃大刀闊斧的予以改革，首先擴建廠房，增加設備，並啟用大學學歷以上年輕菁英，從原料（豆類）之品質管控、發酵期、

釀造過程以迄裝瓶等一系列作業過程，完全用電腦控制，精進釀造技術，並使傳統之口味與口感不致流失。又設無菌化驗室，每一過程均需採樣化驗，俾達到衛生之要求。在人員與物材之管理上，更引進最新的企業管理方式，用科技與管理，維護了傳統的品牌與風味，將傳統結合科技，誠屬難能可貴。

2. 經莊學長之大力改革後，丸莊的生產線，增加了三線，各類人員亦增加，除內銷外，還外銷至美國、加拿大、澳洲、日本、韓國、泰國、馬來西亞及中國大陸等地，年營業額已達新台幣6億元。
3. 丸莊醬油原是地方性的小產業，在莊學長的經營下，以煥然一新的面貌，將百年老店重新鍍金推上舞台。重新塑造品牌及定位，三年內業績成長50%，讓各界刮目相看；同時秉持良心製造的理念，榮獲日本著名的食品專業雜誌—誠實食品2006年版的介紹，以考據嚴謹著名的日本專家肯作如此深入的介紹，誠為台灣業界首例，實為台灣之光，並隨之打入日本市場。目前以Product of Taiwan為宣傳主軸的丸莊高級醬油在中國大陸的高級超市頗受歡迎。

經 歷

- 丸莊食品工業股份有限公司 董事長
- 台灣省醬類商業同業公會聯合會 理事長



◀Shilo採訪-工商時報

得獎感言

我出生在雲林西螺鎮，那是一個民風純樸的小鎮。

丸莊醬油是我的家傳事業，先祖父於1909年創立。去年我們剛舉辦過歡慶創業100年的慶典，從小我可說是在醬缸中長大的，記憶中祖父常就著工人剛煮好盛在碗中的醬油膏，聞香氣、看顏色、嚐味道，有時候我也會爬上工作檯看著工人煮醬油或在曬缸場玩捉迷藏。濃濃的黑豆醬油香，像是我生命的元素，濃不可分。

小學畢業，我離開西螺負笈台南就讀私立長榮中學，那是一所長老教會辦的學校，宗教的氣氛濃，而且校風自由，注重人文的培養。我的個性及喜好，在那初、高中的幾年間受到一定程度的陶冶及影響，高中畢業未能順利考上大學，之後服兵役，快退伍時調到金門，退伍前一週祖父及父親在五天內相繼去世，幸得長官體諒，讓我提前退伍，且來得及回家奔喪並提前退伍。

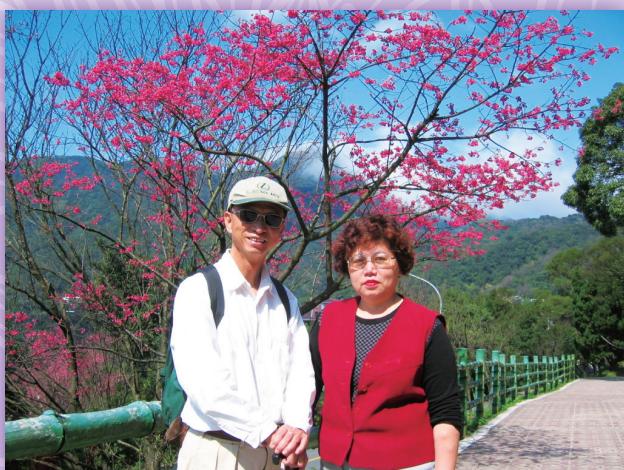
辦妥喪事後，我即刻接下台北營業所的工作，那是我進入社會第一次的工作，雖然有若干老幹部的協助，但是一切都在學習中，那真是踏著石子過河，戰戰兢兢。第二年(民國59年)考進母校法商學院企管系就讀，五年的夜間部學校生活，真是獲益良多，雖然白天的工作很忙，尤其

我是新手上路，每個員工年紀都比我大、經驗比我多，帶著他們真是動心忍性需要加倍努力。因此，每天幾乎都是帶著麵包上課，但是師長的授業與教誨，幫助我對於經營事業方向的引導，學以致用，對我來說那個時候真是最好的印證。

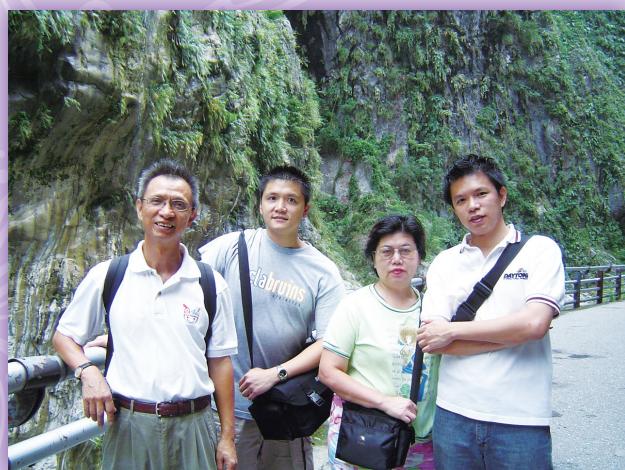
就在兄弟努力經營丸莊已站穩腳步之時，七年前我二哥無預警的猝逝，真是晴天霹靂，突如其来的大危機，使丸莊又踉蹌了一陣子，幸虧幾年來看清事實調整腳步，重新出發，努力找出丸莊品牌的特色也讓傳統的價值，重新生筋長肉，奠定品牌的地位，讓丸莊不但穩坐黑豆蔭油第一品牌同時也把台灣黑豆醬油的文化向世界傳達。

此次榮幸能獲選為傑出校友，實在惶恐之至，想母校歷史悠久人才濟濟，我只是一個中小企業負責人，忝為傑出校友感激之情，外加慚愧。

回首能進入母校求學不但充實我從事事業的根基，尤其最重要，在於我找到我的牽手，內人高秋鳳與我是班對，在校時互相砥礪，現在也成了我事業上的好幫手，母校不但是我學習上的老師也是我的大媒人。



▲莊學長與夫人在陽明山合照



▲莊學長全家在花蓮合照