



彭亨文冬醬園是一間默默努力经营的老招牌



文冬醬園是一家家庭式的醬油加工廠。黃源是文冬醬園的創辦人。創建於1980年。黃源只是小學6年級畢業。但他的思想是社會大學的大腦。他從1980年開始投入這個行業，在德珍醬園學師，並在學習6個月後，半路出師自行創業，創業過程中經歷許多風雨也走錯許多冤枉路，然而因為創業過程中有賢慧的妻子相伴隨相扶持，加上創辦人本身的毅力與堅持，所以逐漸建立自有品牌《文冬醬園》，也是文冬最出名的醬油品牌。

(二) 早期設廠、品質與銷售

最早期該醬油廠設與甘榜孟加里，本身是租借一個小地方開始營業，而當時「文冬醬園」就此誕生。萬事起頭難，所以全部事情都必須親力親為，不得怠慢。在那段創業的艱辛時期，黃源與兄弟開著一輛小型羅里，走遍文冬，加叻、勞勿三地鄉鎮，冒著日曬雨淋，沿戶兜售醬油。每天都必須上門、住家和小販逐一拜訪，以招攬更多的生意。

文冬醬園創辦人黃源主張做生意首重聲譽，接續正派積極經營獲利。公司的產品以醬油為主，公司的產品100%純正，沒有添加速釀醬油或化學醬油。「用料足、重品質」是文冬醬園堅持的經營理念，我們是特選產自加拿大和中國的特級非基改黃豆，整個生產過程也監控得宜。所以，我們的產品勝在醬醇質優，可以聞到濃郁的豆香味。

(三) 第二代培養接班經營能力

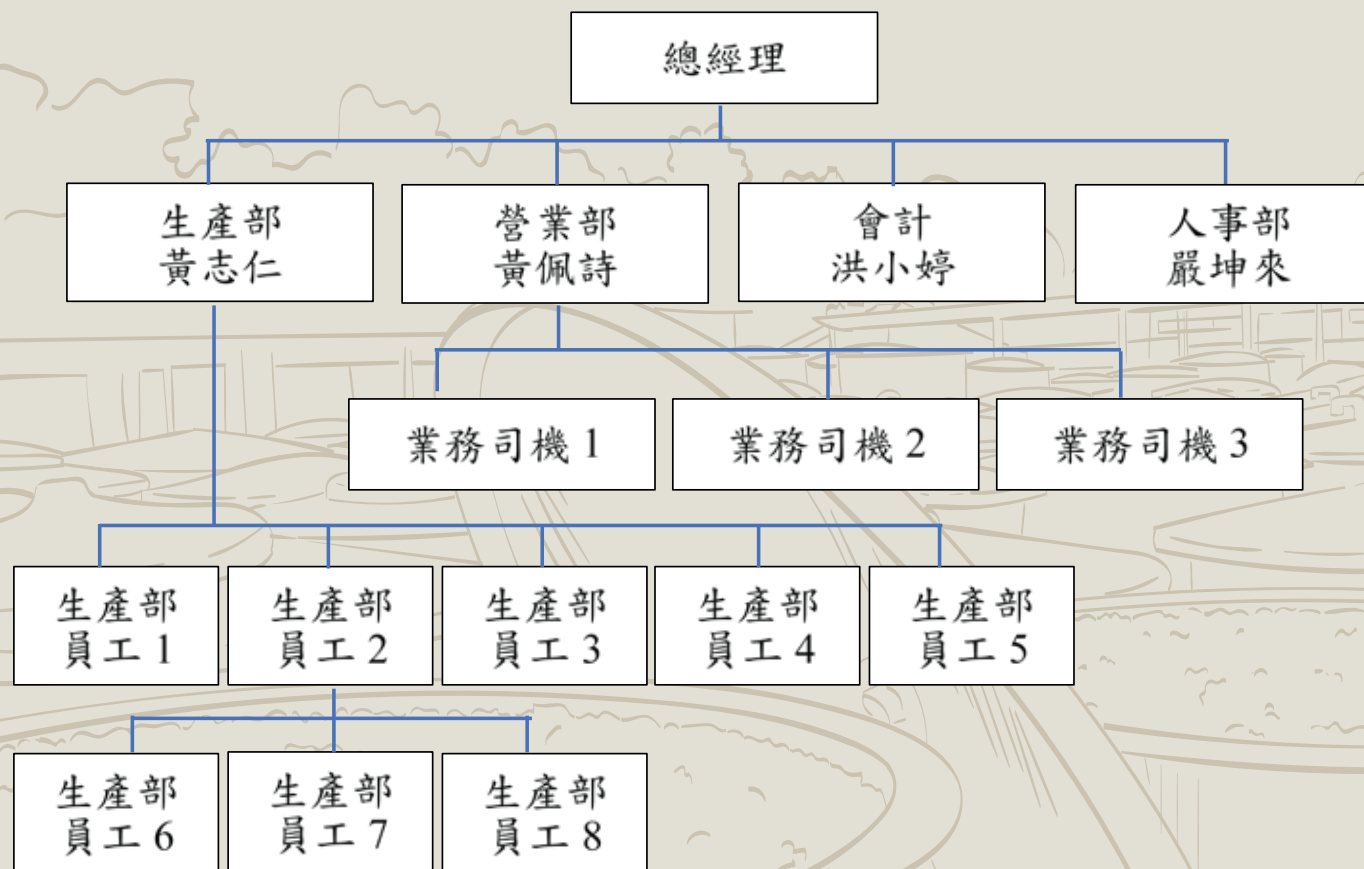
文冬醬園創辦人積極培養第二代的接班經營能力。第二代遵從父親黃源的建議，在2002年報讀台灣屏東科技大學修讀第二十三屆海青班食品加工與烘焙科，在台灣時期有機會到一家大型規模的醬油廠實習，其中一個寶貴經驗，就是學到培植優質麴菌技術。於2004年畢業，返回馬來西亞到一間食品加工廠擔任課長二年，並且從中學會了生產流程與管理技巧。



第二代學以致用、輔助父親經營業務，使得產品品質能夠飛躍式提升，奠定文冬醬園的「醬湖一哥」地位。

二、組織架構

文冬醬園的組織架構如圖4所示，第一級為總經理，以下分四部門，包括生產部、營業部、會計、以及人事部，生產部門管理八名生產部員工，營業部門管理三名業務司機。



经营理念:-

“用料足，重品质”.他们选择使用来自中国和加拿大的非转基因豆，
这些豆的质量更大，质量更好.



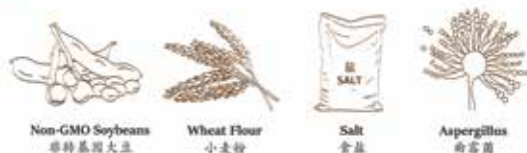
文冬酱园经营理念

JOURNEY OF THE SOYBEANS

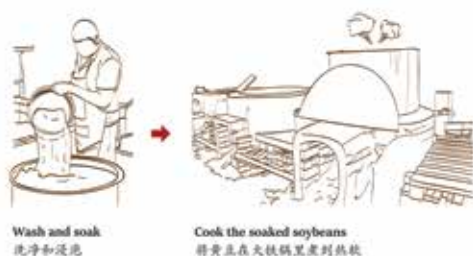
Kicap Bentong carry the principle of "full quality, no less" in producing their soy sauce. They choose to use Non-GMO soybeans from China and Canada which are bigger and better in quality.

文冬酱园坚持着一贯的经营理念：“用料足，重品质”。他们选择使用来自中国和加拿大的非转基因大豆，这些豆的质量更大，质量更好。

1 RAW INGREDIENTS 原材料



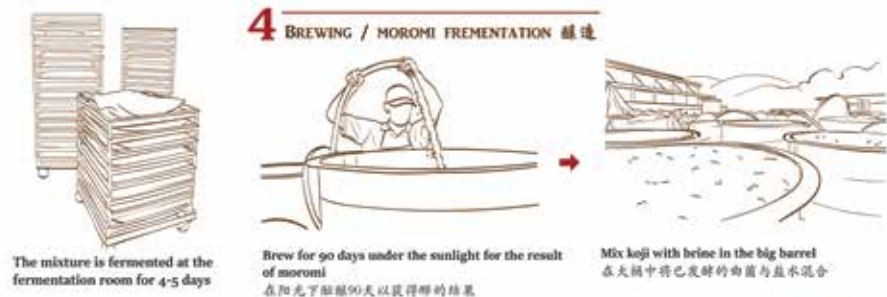
2 PROCESSING SOYBEANS 大豆处理



3 KOJI CULTURING 培养曲菌



4 BREWING / MOROMI FERMENTATION 酿造



5 EXTRACTION AND FILTRATION 抽出酱油和过滤



在阳光下酝酿90天以获得
醇的结果



将混合物在发酵室发酵4至5天



90天后提取酱油，
然后进行装瓶和贴标签



一、公司遠景

個案公司文冬醬園的遠景為：「以馬來西亞氣候保持古法天然釀造，讓世界各族人民用上高品質的文冬醬源產品，永續創新發展打造受人尊敬的國際化食品集團」。

二、公司使命

我們的使命是「致力與為公司繼承古法釀造法傳揚美味事業，永續經營」。為提升消費者的健康品質服務，致力與為員工搭建人生價值的實現平台，合作者與股東釀造美滿高品質生活。

三、公司核心價值觀與企業文化

核心價值觀為「誠信經營，延續傳統，創新發展」。應有企業文化有五：

- (一) 純樸 - 以人為本
- (二) 和諧 - 團隊精神
- (三) 關懷 - 服務精神
- (四) 活力 - 積極投入經營
- (五) 創新 - 創造新價值



公司大事紀(包括各時段所舉辦活動等都可以陳述) :-

個案公司大事記緣起1994年在文冬縣議會規劃了一個工業區，本地政府要求商家把廠房設立在工業區，之後逐年擴大調整產能與銷售經營的內容，並且積極參加會展等，藉以拓展新市場與推廣品牌知名度。公司大事記簡述如下。

1994年 -- 本地縣議會規劃了一個工業區，本地政府要求商家把廠房設立在工業區

1996年 -- 成功購買一片21000方呎，規劃廠房。首先，煮豆、制麴、釀造生抽步驟在新據點開始進行日曬生抽，大約花了9個月的時間才能完全把所有設備遷移到新據點

1998年 -- 開始使用300升玻璃纖維樹脂缸，產量提高3倍成功得到一位代理協助進軍吉隆坡菜市場

2000年 -- 成功購買隔壁空地40000方呎做為曬場

2005年 -- 第二代黃志仁回去協助經營-主要協助：外坡尋找新顧客，吉隆坡配送，提升生產量

2010年 -- 聘請配送司機負責外坡路線

2012年 -- 七月文冬促銷會 - Sunway Gza

第一次踏出文冬來到吉隆坡推銷自家產品，讓城市人知道文冬好產品。





2015年4月20日獲得衛生局食品證書(MESTI)文冬醬園獲得衛生局頒發工業食品證書(MESTI), 讓文冬續文冬姜之後,擁有多一個代表品牌。文冬醬園有限公司,在彭亨洲世界衛生日慶典上,獲頒發證書;有關證書象徵該品牌在品質及生產過程,等到認同及保證,符合衛生部制定的生產安全及工業責任要求。文冬醬園有限公司,在彭亨洲世界衛生日慶典上,獲頒發證書;有關證書象徵該品牌在品質及生產過程,等到認同及保證,符合衛生部制定的生產安全及工業責任要求。

2015年11月Go Bentong推介禮,頒發Banner儀式配合Go Bentong網站,建立文冬醬源網站,網路世界裡,世界形成無邊界。帶領我家產品讓世界各地瞭解文冬醬源。除了文字說明,也設計了視頻。讓消費者能夠看見以及瞭解整個製作過程Go Bentong 推介禮、建立文冬醬源網站。



2015年12月文化節擺攤更近距離接近消費者,瞭解顧客需求,消費者。



2017年4月受邀請在拉曼大學, Sungai Long展示新村產品
Dr Winnie and Boon Sing 協助建立網路銷售平台.



2017年6月8日拓展產品給觀光遊客中国完美集团2500人今日上午分乘83辆巴士陆续到达文冬广场，尝美食，吃榴梿，买土产。

2018年 -- 開放觀光工廠，簡單介紹釀造生抽過程

2018年 -- 西彭榴梿及旅游展

2018年 -- 2018 Sitec展覽



2019 Kicap Bentong Sdn Bhd Awards FCI

拉曼大學配合學生設計品牌, 鼓勵他人認識如何把學堂上的知識運用在商業模式裡.



2019年3月29日 -- 彭亨洲旅遊部主席到訪

【pejabat pelancongan pahang visit our factory】

2019年4月-- AEC 生產者拍攝紀錄片



2019年7月12日~ 7月14日

「世界猫山王榴槤之都」嘉年華會, 于7月12日至14日
以連兩場展銷會

「文冬好嘢, 享尽野生活」, 文冬嘉年華,
Wow! Wild Bentong. 以連兩場展銷會



2020年 -- 拉曼大學協助, Photo competition, Cooking photo competition



產品介紹 :-

文冬醬園的主要暢銷產品包括有生抽、純天然生抽、純釀醬油、甕之頭抽、加曬油、以及黑醋等，如圖所示，簡述各個產品特色：

產品	產品簡介
生抽	生抽是廣州一帶的稱呼。 這款生抽是以非基因改造黃豆黃豆、小麥粉6:4為原料,經過微生物天然發酵物製成的具有特殊色、香、味的液體調味品。色澤紅褐色,有獨特醬香滋味鮮美,有助於促進食慾。我們這款生抽適合用來烹調清蒸魚,蘸點白斬雞。
純天然生抽	精選優質大豆及小麥粉釀制而成。生抽無添加化學醬油, 豆醬味香濃, 色澤沉厚。最宜拌食煲仔飯, 亦可用作炒粉面、蘸點腸粉、各式菜肴。
純釀醬油	瓦甕釀製1年,採用非基因改造黃豆,每甕只生產50瓶, 不添加防腐劑, 味精,從滿豆香味的高級醬油
甕之頭抽	文冬醬願甕之頭抽皆為手工釀造, 精選黃豆, 以自身培植麴菌,選用澳洲天然海鹽,鹽封於傳統土製甕,經六個月日曬自然發酵而成。
加曬油	加曬油有著“料理焦糖”之稱,是最濃稠的一種醬油,質地很類似糖蜜。在生抽的基礎上,再經過陽光暴曬濃縮,並加入蔗糖、焦糖等,經過特別工藝製成的濃色醬油,適用於紅燒肉、燒滷食品及烹調深色菜餚。色澤濃郁,具有醋香和醬香。
黑醋	烏醋是從傳統發酵釀製的米醋和糯米,陳皮經師傅長時間細心烹調。常用作調節豬腳薑醋的甜酸度及讓豬腳更軟滑。用來醃製食品更可提升食材的鮮味及減少澀味,亦可代替白醋來燜肉類及做醃料。醋能幫助消化及使肉質更嫩。烏醋更能提升鈣質吸收和幫助血液循環,最適合用來煲豬腳薑蛋醋給產婦補身。

廣告行銷：

個案公司文冬醬園主要透過臉書進行廣告行銷活動，通過Facebook 我們可以連接到世界各地。透過這個平台我們可以設定我們的目標消費者。例如，在新地區介紹產品, 提高品牌曝光率。在已知地區可以保持知名度、也可以加強品牌形象、推廣新產品。此外，公司也能藉由臉書直接與消費者互動，解答消費者的疑問，發布舉辦活動的消息等。

此外，公司也經常藉由參加展覽會提高品牌形象，讓新顧客認識是我們



配合UTAR海報設計比賽的禮物已經發送了喔，收到的朋友請拍拍照Tag我們。謝謝支持參與。



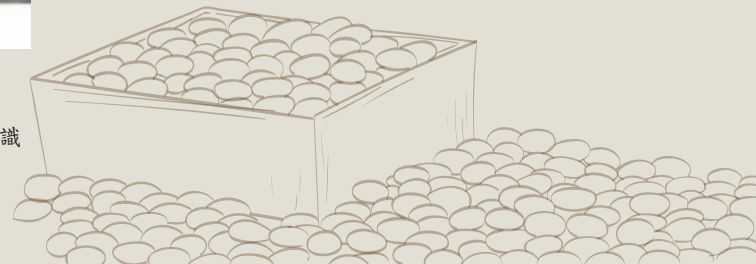
節慶日，在臉書發布賀卡，祝福消費者

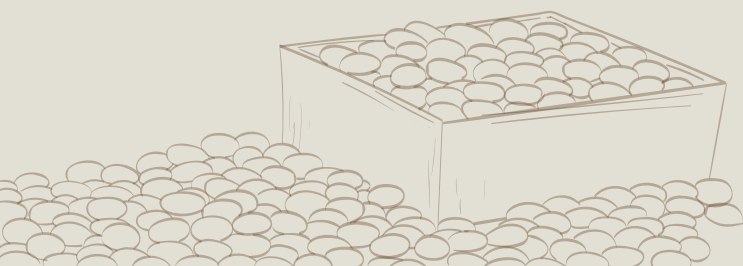


特色產品「甕之抽頭」製造過程介紹，讓消費者有體驗的感覺，並且產品品名「頭抽」有拔得頭籌的寓意由來，長知識



介紹產品與食物的搭配使用







文冬醬園的活動



文冬酱园的认证



Manufactured By / Dikilangkan Oleh :

KICAP BENTONG SDN BHD

Lot 27, Kawasan Perindustrian Bentong, 28700 Bentong, Pahang Darul Makmur.

Tel : +6 09 222 8953 Mobile: +60 12 606 2269

