

江記

永安餅之最

深耕傳統 喜慶美



圖／永安食品行、何偉民 文／何偉民

富有水果之鄉，且風光秀麗的苗栗縣卓蘭鎮，一家名聞遐邇的在地老店飄散著濃郁的糕餅香氣，吸引饕客駐足這，正是被譽為卓蘭之寶的「江記永安喜餅」。隨著飲食文化的改變，傳統喜餅受其衝擊，漸成以注重包裝的西式喜餅為主流，江記永安餅舖三十餘年扎實慢工，留存傳統的老味道、老手藝；條理分明，層層疊疊，講究純手感人工將油酥包進油皮，一個一個用手與心製作出來，更積極創新，挹注文化創意轉化為老餅店的嶄新風貌。

喜餅文化 古早美味傳千里

江記永安喜餅董事長江金榮來自純樸的務農家庭，個性敦厚實在的他，經營原則是「品質至上，真材實料」，多年來精研烘培領域上的技術創新，體現懷舊的復古情懷。

江董事長13歲開始拜師學藝所累積的雄厚根基，當年往返豐原、卓蘭等地的麵包店，日以繼夜的勤奮努力，因而換得一身好功夫。他表示早期經營模式為傳統麵包店，產品主要以麵包與蛋糕為大宗，同時亦經營學校等通路的生意，礙於當時多數顧客之需求傾向「禮餅」的訂製，因此，江金榮先生遂將之轉型為糕餅專賣店。

▼江記永安喜餅店鋪外觀





▲多年來始終堅持「傳統口味、自製餡料、原料新鮮、衛生講究、製程嚴謹」的原則，圖為餅皮製作。

從早期傳統麵包店，直到專業糕餅店，都是來自餅舖主人江金榮先生，有一顆孜孜不倦的學習心，勇於嘗試與實踐，民國63年創立的「江記永安喜餅」，而後改稱「永安食品行」，直至民國97年，正式向經濟部申請登記成立「江記永安喜餅有限公司」迄今已近40年。由傳統麵包店出身的江記喜餅，隨著時空遞嬗逐漸蛻變成長，再創事業巔峰，而不變的是江金榮先生誠懇質樸的個性，多年來始終堅持「傳統口味、自製餡料、原料新鮮、衛生講究、製程嚴謹」的原則，以客為尊的宗旨，滿足所需的基本條件即為斤兩實在、味道獨特，再倚靠口碑的建立，不僅深得顧客信賴，更是開拓客源的最佳法門。



▲滿足所需的基本條件，即為斤兩實在、味道獨特。

然而，人生總有起落，在事業發展正飛黃騰達時，一場突如其來的921大地震，令江記喜餅一夕傾頹，儘管如此，卻未將身處低谷的江金榮先生擊敗，憑著刻苦耐勞與焚膏繼晷的努力，站穩腳步，蛻變重生。

重視品質 籌設千坪觀光工廠

江金榮先生膝下育有六千金，目前亦皆協助經營此烘培事業，不僅傳承父親對糕餅的堅持與好手藝，更將這份洋溢著幸福的古早味，溫暖著每個世代的台灣鄉親。誠如「永安食品行」的經營理念：「永世的承諾，安心的祝福」，所謂「永世的承諾」即指客人對另一半的承諾，亦為「永安食品行」用心製作喜餅對顧客的承諾；「安心的祝福」則強調江記喜餅的真材實料讓人安心，使收到喜餅的人感受盈滿甜蜜的幸福感。

目前「永安食品行」在台中地區有三間門市，近期擬於苗栗台3線旁，以千坪佔地，建立現代化的大型中央工廠，現址亦將隨之遷移，期望未來以地利之便，滿足各地廣大的消費族群之需求，刺激更多商機。



▲當家特色招牌有肉餅、豆沙核桃餅以及土鳳梨酥等，皆深受顧客喜愛。

江金榮先生從事烘培業已逾半世紀，對於糕餅首重品質，堅持嚴選優良原物料，例如豆沙餡，不僅是親自熬煮，其豆來源更是由屏東萬丹等地出品，加上用料紮實飽滿，物超所值，因此深獲不少老顧客的鍾愛。「永安食品行」在產品口味上的精研，之所以能夠捉住消費者的心，江金榮老闆強調平時要求研發團隊定期至國內外名店取經，而好學的他亦在中華穀類食品研究所取得相關新知，特別是「餡料」、「中式糕餅」之製作。因此，他為尋找美食靈感，極重視食材與各烹調之關鍵，將美味抽絲剝繭深度分析，並常與美食專家相互切磋，未臻完美不輕言放棄的廢寢忘食，其可敬的精神正是「永安食品行」產品之所以獨樹一格的秘訣。江金榮董事長始終相信保持產品最佳風味，創造差異化的口感，才能滿足不同客群的需求，也是口碑建立的不二法門。



歸零學習 致力創新

「永安食品行」提供眾多種類產品，主要分為油皮系列、蛋皮系列、油皮麻糬系列、蛋皮麻糬系列、素食系列等多達二、三十種口味。當家特色招牌有肉餅、豆沙核桃餅以及土鳳梨酥，這幾項產品皆深受顧客喜愛，也是銷售的常勝軍。江金榮先生經營企業的模式，不斷強調歸零學習、致力創新，並依各地不同消費族群之喜好與習性研發獨特風味；同時針對市場進行研究分析，推出便民快速的伴手禮專區，更結合網路團購等通路，使得業績得以蒸蒸日上。而近年消費者廣受健康飲食風潮興起的影響，追求少油、少甜膩的養生習慣，因此在產品上的製作上亦加入健康的食材，例如結合五穀雜、黑芝麻等天然穀物。



▲董事長江金榮（左4）帶領總店員工合影

在產品製程管理方面，乾淨衛生的純手工製作以及自動包裝區，皆由專人負責；強化作業規劃流程更是井然有序，以一小時500個大餅的高效率，因而得以供應每日龐大需求的產量。產品本身以脫氧劑取代防腐劑，使得風味保鮮的賞味期限更長，對消費者而言，較無健康上的顧慮。

洞燭機先 文創行銷

近年「永安食品行」積極配合苗栗縣政府所推行之「一鄉一特色」計畫，江金榮先生假苗栗縣卓蘭鎮豐饒的水果出產，以「烘焙」結合「觀光」，創造產品更高的附加價值。特別是苗栗縣所舉辦之「桐花季」活動，「永安食品行」便別出心裁，將傳統糕餅結合客家文化特色，以「桐花」作為商品



▲精美伴手禮包裝

概念，精心研發「桐花餅」，以「桐花」成型，外皮細緻酥嫩，內餡則以招牌豆沙輔以金桔的微酸為基底調理，入口齒頰留香，淡雅芬芳的完美口感，呈現出客家桐花內斂質樸的文化意象。因此，在「2012年苗栗縣文創商品認證計畫」評選中通過，屢獲獎項肯定，近年亦與客委會特展做結合，注重節慶活動與糕餅的行銷，提升產品曝光機會，使消費者得以品嚐糕餅文化的多元風味與其濃厚的傳統意涵。☘



江記永安禧餅有限公司

電話：04-25892391

傳真：04-25894450

地址：苗栗縣卓蘭鎮上新里中山路13-14號

網址：www.yung-an.com.tw