

創業故事…一碗麵 造商機



現代人卻因為科技發達或是環境汙染，對於吃下肚的東西越來越要求，看準了現代人追求健康飲食的商機，加上有宗教力量的支撐，陳慶福創立五行活力麵，以關廟麵為基礎搭配老祖宗的金木水火土概念，除了南部市場開拓天下之外，也外銷海外。

陳慶福原本從事文具製造業，本身因為宗教信仰因素對於飲食相當注重，在因緣巧合的機會下，認識了關廟麵製麵老師傅李春福，習得製麵技術。

關廟麵的特色是傳統手法製造、日光曝曬、講求 Q 度並且可耐久放。李春福老師傅從 18 歲開始學製麵，直到 70 歲才將製麵技術傳出去，陳慶福表示很遺憾的是他習得老師傅的製麵技術之後不久，老師傅也離開人世了。

陳慶福表示，原本打算到印尼買地設廠製作麵條，因為製麵需要較大廠房和曝曬空間以及較多人工，印尼土地和人工都比較便宜；但後來在道親的力勸之下，還是決定留在台灣生產。目前廠房設在台南縣仁德鄉，主要舖貨管道包括中油的全國加油站、中鋼福利社以及部分有機商店，同時透過道親的力量，已正式行銷到加拿大、香港、新加坡和馬來西亞，泰國則是在試賣階段。

除了有老師傅的製麵技術外，陳慶福也與嘉南藥理大學技術合作，並採取現代化的網式曝曬法，可以隔絕灰塵以及蟲鳥帶來的汙染，讓古法製造的麵體有現代化生產的乾淨衛生。

五行活力麵的基礎就是關廟麵，但是搭配金木水火土等五行概念，加入了黑、黃、綠、紅、白 5 種不同顏色食材，達到五行的效果。

包括代表紅色的紅麴象徵火，青色的綠藻象徵木，黃色的南瓜象徵土，黑色的竹炭象徵水，以及白色是由 10 多種藥膳組成象徵金。

陳慶福表示，天地萬物以五行而生，透過人體機轉，達成健康養生之道，五行活力麵就是集合十多種養分於一爐，以天然食材來創造健康飲食。五行活力麵的吃法可以混搭，也可以依照個人身體需求，選擇某種顏色麵條來食用。

公司於 96 年成立，成立不久就遇到全球原物料價格飆漲，當時一袋麵粉從 260 元漲到 600 元，利潤幾乎全部壓低，陳慶福說當時的感覺實在很痛苦，幸好有道親的幫忙，還是讓他撐下去了，目前他也積極向北部市場擴展。

創業故事... 一碗麵·造商機

■記者李澤華

現代人生活再忙碌也難免覺得忙碌，對於吃下肚的東西越來越要求，也學了現代人追求健康飲食的習慣。加上有強勁力量的支持，讓康福成立五行活力麵，以傳統麵食品牌配合最新的食水及水土概念，除了前中市場開拓天下之外，也向外發展。

康福原本從事文具製造業，本身具備一貫道，由於傳統行業對於飲食和保健，在選擇上會比較會了，認識了康福麵食品牌後李春輝，覺得是個機會。

康福麵的特色是傳統手工製造，日光曬曬，講求健康且可耐久放。李春輝也覺得是健康助學製麵，直到以前才將製麵技術傳出去，康福麵表示經過數年的製麵師傅的製麵技術之後不久，老師傅也離開人間了。

康福麵表示，原本打算到三巴旺地設廠製作麵

條，因為製麵需要較大面積的廠房空間以及較多人工，而且土庫的人工都比較便宜，但後來在這樣的方針之下，還是決定留在台灣生產。目前康福麵在台南縣仁德鄉，主要銷售管道包括中港的各個地區，中興福利社以及部份連鎖店，同時透過運銷的力量，已正式行進到加拿大、香港、新加坡和馬來西亞，美國則是在試賣階段。

除了有老師傅的製麵技術外，康福麵位與美國康寧大學深度合作，並採取現代化的模式製麵法，可以調整麵條以及麵食營養的成分，讓古法製麵的麵食更有現代化及健康的純淨度。

五行活力麵的種類包括黑胡椒麵，也是以配合水土水土等五行概念，加入了黑、黃、綠、紅、白5種不同顏色食材，是五行麵的起源。

包括代辦紅色的紅燒雞腿水，青色的綠蔥雞湯水，黃色的南瓜雞湯水，黑色的竹筴雞湯水，以及白色是魚、多種藥膳的滾滾湯水。

康福麵表示，天地萬物以五行而生，透過人類體魄，造成健康養生之端，五行活力麵就是集五

十多種養生於一爐，以五行食材所製成健康食。五行活力麵的吃法可以煎炒，也可以加入湯裡煮食，選擇有健康營養的吃法即可。

公司於一年之內，就交不出過多的媒體關注報導，目前一碗麵約200元達到600元，價錢完全翻番，康福麵於2010年也獲得投資，李春輝還想再增加，這也讓他學了不少，於推出麵條的市場推廣。

康福麵 小檔案

年 齡	35歲
學 歷	高級工業專科學校
主要經歷	中興的專櫃人員、文具製造業
資 本 額	20萬元
員工人數	10人

圖文：李澤華

●專家解盤

成立專門店 鎖定客層

●中小企業協會副中心副主任石怡佳表示，創業經營的風險，從容易引起消費者疑慮，但因為五行活力麵加入不少健康概念的食材是可以理解的，建議成立專門店進行推廣，會比目前以零賣的方式在中港或中興運銷更直接更顯見顧客。

石怡佳表示，五行活力麵在中興福利社銷售是一個不錯的觀念，因為以目前的經濟大環境下，消費者更關注相對健康較高、品質穩定、年齡層也較高、較有能力消費顧客這方面有機會，因此這有值得參考的。

一般人可能去住家附近的便利店及超市採購，不太會跑到遠處去採購麵條，因此石怡佳建議康福麵還是需要採取三邊路，由於具有的特殊食品有特定族群，因此康福麵還是需要成立專門店，方便吸引顧客。

但是以目前的經濟弱勢來看，開專門店需要投入較高的經費，而收益會比較慢，這與大其次康福麵也可以跟康寧大學合作，從營養師學生開始教育起，讓學生了解了有這樣的食物，對有利於社會各界健康飲食。

新書再成讀

跟著高手學賺錢



賺取高比價，掌握商機，開源上行，價值200元，實地操作，只需99元。

售價新幣 19920749
 新加坡合興有限公司
 新加坡禧街115號，電話：陳嘉庚

02-2763-9273

訂閱電話 02-2766-9911