

## 水產加工

1955年創立的溪和水產，主要是將新鮮漁獲，加工製成水產品。在60幾年間，從宜蘭頭城的簡陋魚寮，蛻變為現代化加工廠。產品也從傳統的魷仔魚，衍生到鮮魚等各種加工水產品。

## 工廠觀光

除了希望讓大家能夠品嚐到新鮮安全的水產品之外，也可以同時了解到宜蘭的海洋環境、水產加工的產業特性、永續的海洋資源利用。為此我們興建了全新展館，並利用人物漫畫的方式，深入淺出的帶消費者了解水產加工業與溪和。

除此之外現場還有溪和市集、DIY體驗區、海膳廚房與定時專人導覽等，歡迎闔家大家前來參觀。

## 觀光資訊

營業時間：0900-1630(每週三休館)  
(其他休館日於官網與FB粉專公告)

全票：100元

優待票：50元

兒童120公分以下免費

## 交通資訊

TEL：03-9907998

ADD：宜蘭縣五結鄉利興二路11號



羅東交流道15分鐘車程

備有停車場



EST 1955



# 溪和水產

Sihoh Aquatic Development





# 溪和水產

Siho Aquatic Development

## 觀光工廠

我們是一間現代化的水產加工廠，主要是將新鮮的漁獲，加工成品質穩定的產品，本館是全新增建的工廠，以漁船為設計概念，並於2021年全新開幕。

### Station 01

## 水產市集

現場提供新鮮冷凍產品，直接品嚐溪和對於產品的堅持。

### Station 02

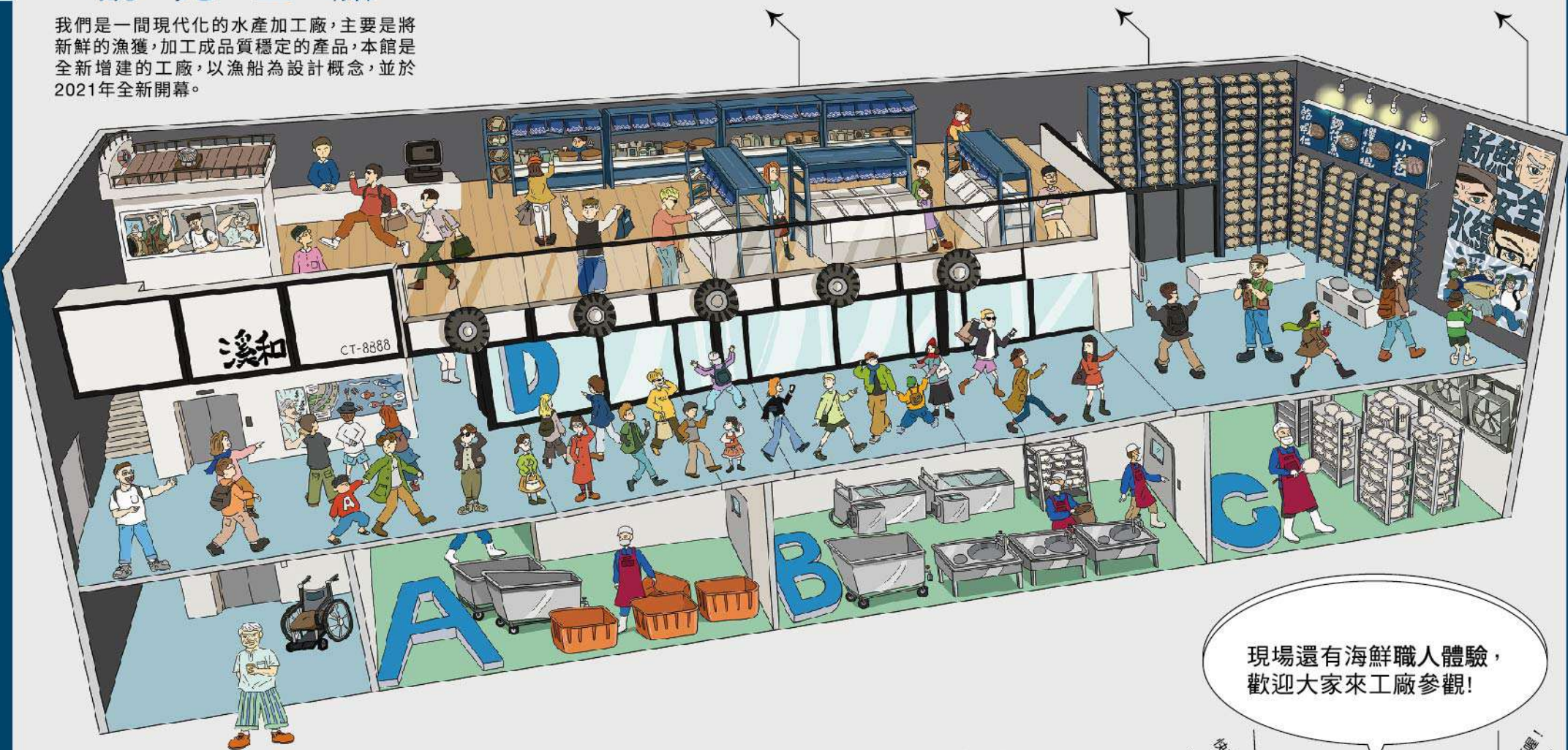
## 漁撈廚房

透過在現場的表演廚房操作，讓大家簡易了解水產品的特性。

### Station 03

## 品牌漫畫展

我們利用人物漫畫的方式，將60年的企業歷史，深入淺出的讓消費者了解水產加工業與溪和。



### Station 04

## 加工流程

### Ⓐ清洗篩選 → Ⓑ烹煮加熱 → Ⓒ低溫風乾 → Ⓓ真空包裝

漁獲到工廠後，會先經過檢測。並在清洗的過程中，利用磁鐵把金屬異物分離。

利用不鏽鋼的烹煮機具，在設定的秒數內煮熟，不會過熱，影響口感，以維持水產品的品質。

煮熟之後，為減少細菌滋生，我們會讓產品快速降溫，並於1小時內，將魚體降至18°C以下。

最後有專人把異物挑出，並通過金屬檢測，確保產品的安全，現場可以透過展示窗，直接看到嚴謹的包裝過程。

現場還有海鮮職人體驗，歡迎大家來工廠參觀！



快來囉！

好玩囉！