



嘉南藥理科技大學新聞剪報

資料來源：自由時報(AA1 台南都會新聞)

刊載日期：2013年9月10日

記者：吳俊鋒

# 嘉藥育成吸睛 74廠商進駐

## 產學合作虱目魚館網銷亮眼

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕加強產學合作，嘉南藥理科大設立創新育成中心，八年來已超過七十家廠商進駐，日前校方規劃「禮讚行」，為系列的本土研發提供精緻的展示平台，未來計畫推動網購服務，全力行銷MIT。

嘉藥創新育成中心專案經理何瑞文指出，禮讚行全新完工，目前有三十六件師生團隊或者進駐企業等研發的核心產品，展示內容每學期更換一次。

何瑞文表示，禮讚行旨在鼓勵師生踴躍創新研發，並瞭解產學

合作的特色，也讓進駐廠商有機會對外展現成果，一舉數得。

廠商進駐以三年為主，創育中心將運用校內外所有的設備、教學等軟硬體優勢資源輔導，孕育具有潛力的中小企業或個人開創技術，研發新產品並協助行銷，促進區域經濟發展。

何瑞文說，包含目前進駐的廠商，迄今已輔導、培育七十四家中小企業，有的原本是個人技術，協助連結志同道合的校友一起開店，讓台灣製造發揚光大。

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕進駐嘉南藥理科大創新育成中心的府城館生物科技，以虱目魚產業文化為發展主題，在校方輔導下系列食品推陳出新，更開設實體店舖，搶佔觀光商機，行銷策略奏效，獲選今年度經濟部的亮點企業。

亮點企業是經濟部中小企業處為鼓勵獲表揚優秀培育企業所設立的獎項，參賽名單由學校或業界的創新育成中心推薦，今年入選十五家，嘉藥創新育成中心是台南唯一入選的單位，得主為府城館生物科技。

嘉藥創新育成中心主任陳師瑩表示，府城館的董事長為盧靖穎，身為台南女兒，婚後難忘家鄉

虱目魚美味，以不到十萬元開始創業，歷經六年打出一片江山。

陳師瑩指出，盧靖穎發展虱目魚系列的台灣傳統美食，包含麵、粥、水餃、餛飩、香腸等，並跨界創業，採多角化經營並透過網路銷售，成績亮眼。

去年盧靖穎回到台南進駐嘉藥創育中心，校方協助規劃短、中、長程的發展計畫，在安平億載金城前成功開設府城館的虱目魚主題旗艦店。

陳師瑩表示，食品、文化等系所師生團隊也協助推出虱目魚主題的伴手禮，讓傳統魚貨能搶進精品市場，獲選亮點企業實至名歸。