



2013-14年度國際扶輪主題
參與扶輪 改變人生

台中南門扶輪社

社長：張國洋 秘書：陳俊清 財務：林耀清

理事會

張國洋、廖德炯、陳俊清、林耀清、李祐助、廖進聰、洪富金
劉正忠、蔡育偉、莊賜濱、謝慶祥、劉銖淇、廖俊榮

- | | | |
|-------------|------------|---------------|
| * 社務行政：李祐助 | * 紛 紅：謝慶祥 | * 職業服務：陳榮錚 |
| * 社 員：廖進聰 | * 節 目：莊賜濱 | * 扶輪資訊：陳向榮 |
| * 服務計劃：洪富金 | * 出 席：劉銖淇 | * S T A R：廖光亮 |
| * 扶輪基金：劉正忠 | * 聯 誼：廖俊榮 | * Y E P：陳文明 |
| * 公共關係：蔡育偉 | * 健康活力：江輝雄 | * 美學推廣：曾文和 |
| * 金 蘭 社：吳瑞隆 | * 膳 食：馮賀欽 | * 職業分類：陳潤松 |
| * 姐 妹 社：賴文瑞 | * 扶輪家庭：林丙申 | * 社員發展：陳慶榮 |
| * 新 世 代：趙建中 | * 國際服務：吳為楨 | * 社 刊：林振楨 |



R.I.批准：1994年10月31日 授證日期：1995年元月4日 輔導社：台中南區扶輪社 金蘭社：新店碧潭扶輪社 雙子社：大阪大東中央扶輪社



2013-2014年度 · 主題 學習分享 關懷服務



前 週民國102年十二月卅一日的第998次例會，邀請王世煌先生（彩宸生活事業股份有限公司・創辦人／董事長），做「從食安事件看在地食材的價值」演講。

COPPER張國洋社長報告，下週999次例會，參加我們南門社輔導成立的「台中南光扶輪社」創社授證聯合例會；送別2013年，1月7日的第一千次例會，將舉行特別慶祝，請社友和夫人一起踴躍參加。

COPPER社長報告上週高爾夫球隊，去台北和台北南門社在美麗華球場舉行聯誼賽，因為下雨打9洞。我感受在台北兩個友好社對南

今天第1000次例會 2014民國一〇三年一月七日【第十九卷·第廿二期】

節 目

第1000次例會暨元月份慶生會

門社「用心交陪」的心意，明年3月27日我們邀請台北南門社在南豐球場打球，請球隊著手安排。

COPPER社長報告，南門社一直獲得好風評，每年度地區總監都邀請南門社做事，明年度JIM總監當選人希望南門社協助地區訓練會議，日期確定時請社友盡力幫忙。

CATIA陳俊清祕書報告，1月1日與台中南光社創社授證聯合例會，1月4日與台中惠來社授證四周年聯合例會，1月7日我們南門社第一千次例會，請社友踴躍參加。



上 週第999次例會，配合輔導新社「台中南光扶輪社創社授證」聯合例會，時間變更為民國103年一月一日在環中路潮港城帝國B廳舉行。



* 例會時間：每星期二下午06:30-08:00
* Mail : rotary.club17@msa.hinet.net

在長榮桂冠酒店3F牡丹廳
www.south-gate.org.tw

* 社館：403台中市台中港路1段133號12樓之10
* 電話：04-2329-4202 * 傳真：04-2329-4203



(彩宸生活事業股份有限公司・創辦人/董事長)

從食安事件看在地食材的價值

2013-2014花旗 主題
學習分享 照顧服務

▲王世煌先生演講：從食安事件看在地食材的價值

前 週民國102年十二月卅一日的第998次例會，邀請王世煌先生做「從食安事件看在地食材的價值」專題演講。

KENCHIKU介紹演講人王世煌先生，說邀請黃先生來演講的故事，加入扶輪社參與登山等等健康活動，但是在家吃什麼都由太太決定，約在半年前她訂購了大批優格，這種食物我一直感覺酸、無甜味，沒有特別喜好，但家中小朋友卻很喜歡，於是去找瞭解它，知道這家公司重視食品履歷、參與社區營造，創辦人王世煌董事長東海大學化學系畢，卻從事食品業，邀請他來演講時，台灣還沒爆發食品安全問題。他原來在統一食品公司，

2008年離開創設彩宸生活事業股份有限公司。

王世煌先生說，台中可以說是我的第二故鄉，因為我從東海大學畢業。1992年我退伍進入統一企業乳品研究課，1993年推出AB優酪乳、2001年LP33機能優酪乳、統一多多，基本上都是我主導研發經營的產品。

王世煌先生說，我們要關注「食物」和「食品」，食品是由食物加工而完成。食品產製、消費，與生產者和消費者有關，生產經營者的態度為迎合消費者喜好，滿足大量生產與低成本。消費者希望外表鮮豔、風味濃郁、價格便宜，但是維持食品新鮮有其代價，便宜是否



有好貨呢？

王世煌先生說，我創立以人為本的企業，用「馬修嚴選」的態度建立消費者與農友間的連結，重視農友的尊嚴，現在台灣農民平均61歲，過幾年之後我們的下一代還能有農民供應食材嗎？目前台灣食品自足率34%，再過幾年會有足夠的食物嗎？

食材是食品的關鍵，不是加工技術或添加劑。

王世煌先生介紹他在台灣各地找到很好的乳品，酪農用心維持品質。台灣對於乳品的管制，大於對蔬果的管制，品質原本就可放心。另外檸檬（萊姆）、梅子。可以吃的玫瑰和觀賞用大朵品種不同，因為吳寶春用他的玫瑰花和荔枝製作麵包，獲得世界冠軍，更為成名。在高雄找到茂谷柑，苗栗大湖草莓，不是養糖的蜂蜜，用龍眼木燒製黑糖。芒果凡是台灣第二作物，我們找到種植時無雜草的芒果園。種桑椹是一位原本做鋼琴調音師，因為懷念小時候的桑椹味道，而在萬丹中了600顆桑椹樹。洛神花也很乾淨。

王世煌先生說，以往的食物加工總是會思考添加什麼以使味道更美好，但是我們用減法思考，如何少用添加而仍維持原味。

因為乳酸菌使鮮乳產生變化成為優格，優格可以提升人體腸道中好菌數目。人體腸道中的好菌會隨年齡而老化，優格可以延長好菌的老化，而且絕對有製造技術存在。

王世煌先生說，我們無添加、嚴選素材、輕加工，在門市中會為顧客仔細比較，也給種植的農民有尊嚴位置，包裝上努力採用環保的石頭子，不會消耗樹木，可回收重





覆使用的保鮮盒。

社友提出問題，「果漿」和「果醬」有什麼區別？通常「果醬」加入糖、水果、高溫殺菌保存，「果漿」則原食材。也提問「有機認證」的條件如用日本的300公里環境管理，台灣不可能達到，農藥檢驗有251種，能完全做到嗎？水耕蔬菜和土耕蔬菜，是不是能完全產出一致的食材呢？還是已經是另一種蔬菜？

王世煌先生提供他們產製的優格，讓大家品嘗。



謝慶祥糾察報告

* DANIEL在糾察報告中敘述自己幾年前開始的養生經驗，推薦「吃錯了，當然會生病」這本書。

DANIEL報告每位出席社友都歡喜一筆。



第 999 次例會
潮港城市廳舉行

台中南門扶輪社 輔導新社
台中南光扶輪社 創社授證聯合例會

2013-2014 年度 主題
學習分享 關懷服務



▲Doctor總監頒發台中南光扶輪社RI證書，南光社全體社友共享喜悅
上 週第999次例會，配合輔導新社「台中南光扶輪社創社授證」聯合例會，時間變更為民國103年一月一日在環中路潮港城市廳舉行。

台中南光社創社授證典禮由趙建中Space創社社長鳴鐘開會，介紹來賓由Aqua擔任，報告有全台灣7個地區的社友前來祝賀。

南光社Space創社社長在致詞中，敘述在南門社六年的扶輪體驗，以及2011年參加的「第十期扶輪領導學院」課程，更深入的體會扶輪精神與文化。



▲南光社Space創社社長致詞

南光社Space創社社長介紹台中南光扶輪社有33位社友（24為男性，9位女性），以5、6年級中生代為社員主力，將延續輔導母社「有趣、有愛、有品味」文化特質，希望開創「健康活力、豐富生命」的南光風範。



▲南光社輔導特別代表PDG CONCEPT COPPER張國洋社長以輔導社社長身份致賀詞，並且將輔導社全體社友捐贈的39萬元大支票，交給



▲COPPER以輔導社社長身分致賀詞



▲台中南門扶輪社全體社友捐贈39萬元，祝賀台中南光扶輪社創社授證

台中南門扶輪社 輔導新社台中南光扶輪社 創社授證聯合例會 剪影



▲第十期扶輪領導學院同學祝賀

Space創社社長，全體輔導委員上台一同祝賀。

南門社夫人在慶典表演勁歌的熱舞，讓慶典充滿活力。

南光社創社授證典禮邀請青年高中音樂科的打擊樂團，做一場表演，非常精彩。

Space社長鳴閉會鐘之後，進行晚宴聯誼。



▲南門社夫人在慶典表演勁歌的熱舞，祝賀南光社創社授證▼



賀
南光社
創社授證

