



澎湖第一酒廠
PENGHU

全國首創鹹性專利酒廠

香醇順喉

調整體質



榮獲酒類評比數項大獎



酒後不開車 安全有保障

鹹性酒專利
世界第
一

台北茗茶・咖啡暨美酒展
Taipei Tea, Coffee & Wine Expo

台灣國際優良食品暨設備展
Taiwan International Excellent Food & Equipment Show





編號：99-710004-01

經濟部工廠登記證

廠名：澎湖第一酒廠股份有限公司

廠址：澎湖縣馬公市西文里西文澳 97
之 12 號

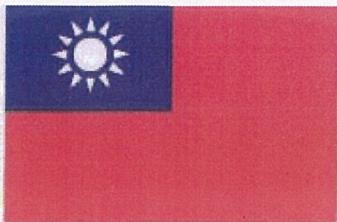
產業類別：飲料製造業

部長 尹啓銘

(本工廠登記證由澎湖縣政府代發)

中華民國 97 年 10 月 16 日





中華民國專利證書

新型第 M 362234 號

新型名稱：鹹性酒製造設備

專利權人：澎湖第一酒廠股份有限公司

創作人：陳光復、王詠騰、曾啟銘

專利權期間：自2009年8月1日至2018年12月28日止

上開新型業依專利法規定通過形式審查取得專利權
行使專利權依法應提示新型專利技術報告進行警告
經濟部智慧財產局

局長 王美花

中華民國



月 1 日



专利登记簿副本

专利号：ZL200920175866.0

证书号：1432987

I 著录项目

实用新型名称：碱性酒制造设备
申请日：2009年08月31日
授权日：2010年05月19日
主分分类号：C12G 3/08(2006.01)
发明人：陈光复、王咏腾、曾启铭

专利权人：澎湖第一酒厂股份有限公司

专利权人地址：中国台湾澎湖县马公市西文澳97-12号

专利权人邮政编码：000000

国籍或注册的国家或地区：CN

中华人民共和国国家知识产权局

2010年09月06日
专利登记簿用章



澎湖第一 榮獲 酒廠

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
SILVER 2011

Product:

Pearl River's Pumpkin Whisky

Testing Category:

Worldwide Whiskey - Taiwan - Single Grain/Pumpkin Whisky - No Age Statement

Producer:

Penghu First Winery Company



David Wright, MW
International Wine & Spirit Competition
IWSC 2011

Los Angeles International Wine & Spirits Competition
WINNER
Silver Medal

**TAIWAN PENGHU FIRST
PESCADORES**

Pumpkin Whisky

Whiskey/Whisky
Flavored Whiskey/Whisky, Bourbon
Labeled by: Rebecca Chou
June, 2011



C
2011
年英國倫敦世界烈酒大賽
銀牌獎

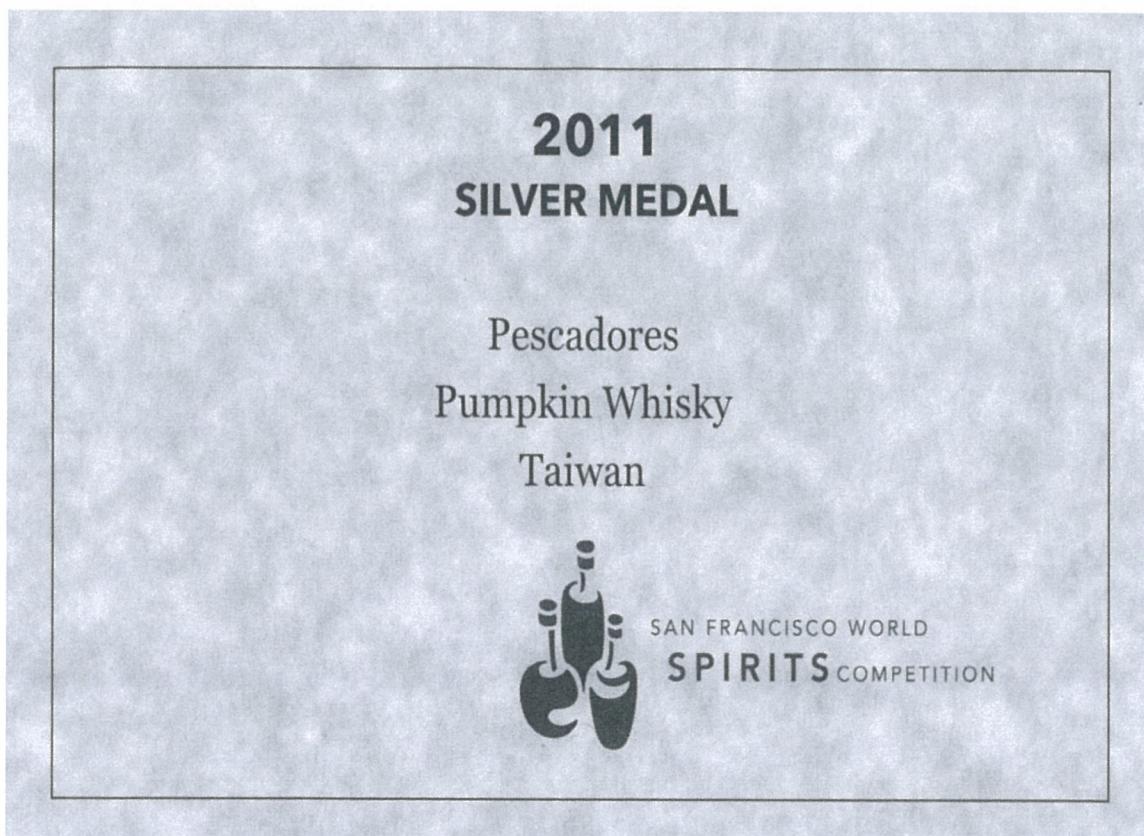
C
2011
年洛杉磯世界烈酒大賽
銀牌獎

C
2011
年美國舊金山世界烈酒大賽
銀牌獎

2011 年洛杉磯烈酒大賽銀牌獎獎狀



2011 年舊金山烈酒大賽銀牌獎獎狀



INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
SILVER 2011

Product:

Pesendores Pumpkin Whisky

Tasting Category:

Worldwide Whiskey - Taiwan - Single Grain/Pumpkin Whisky - No
Age Stated

Producer:

Penghu First Winery Company

THIS IS TO CERTIFY that the above award was
made after blind tasting and in accordance with the
International Wine & Spirit Competition's regulations



David Wrigley BA MW
Executive Director

Signature

中華民國一〇〇年六月二十八日 星期二 農曆卯年五月二十七日

澎湖之光 SWSC世界烈酒奇摩賽拿大酒廠

第一

酒廠

拿下

SWSC

世界

烈酒

奇摩

賽

銀牌

獎

盃

權

並與台灣同仁堂合作生產宮廷藥酒。

(記者蘇文章報導)再傳捷報！澎湖第一酒廠生產的威士忌酒「奇摩漾」，今年參加在舊金山舉行的SWSC世界烈酒大賽，經國際評審評比榮獲銀牌獎，這是第一酒廠繼獲得國內大小獎項後，首次獲得國際性大賽肯定，證明釀造品質與技術已達國際水準。

國內自從開放民間釀酒事業後，釀酒業如雨後春筍般一家家成立，在競選縣長時期提出興建澎湖酒廠與金門酒廠媲美的省議員陳光復，選後全心投入澎湖第一家酒廠籌備，截至目前為止，澎湖第一家酒廠仍是在地唯一一家酒廠，所使用的原料也以在地作物為主。

澎湖第一酒廠正式營運至今，在全國數百家民營酒廠中，規模不大，但已屢獲國內大小獎項肯定，旗下生產的仙人掌酒、鳳茹酒、金瓜酒，幾乎樣樣都曾獲獎，獨家生產的鹹性酒系列還獲得國家專利。

陳光復表示，以他試喝過各國烈酒的經驗，他很有信心自家生產的威士忌酒能拿下佳績，果然日前主辦單位通知獲得銀牌獎，他很開心澎湖第一酒廠的產品能站上國際與世界各大知名烈酒一較高下，且絲毫不遜色。

陳光復說，興建澎湖在地特色的酒廠是他當年的



● 澎湖第一酒廠參加SWSC舊金山世界烈酒競賽，「奇摩漾」拿大酒廠獎肯定。（蘇文章攝）

競選政見，可惜功虧一簣，否則光以他一人之力經營私人酒廠，能拿下這些成績，並外銷海外，若換成如同金門一樣的縣營酒廠，成績和利潤將會更好，營收可以成為社會福利基金來源。

這一次酒廠能獲得國際大賽肯定，證明酒廠釀酒品質已達一流水平，酒廠會再接再厲，希望未來能拿下更多大獎，營運成績更上一層樓，逐步完成酒廠擴充、增加就業機會、活化廢墟地標的目標。

根據台灣最權威的酒類專業雜誌酒訊雜誌指出，目前世界上共有5大最具影響力的威士忌產業競賽，分別為IWSC國際酒類評審大賽、ISC國際烈酒競賽、SWSC舊金山世界烈酒競賽、WWA世界威士忌大獎、MMA麥肯尼大獎，只要在這些評比中拿下一個大獎，在國際上所達到的宣傳效果，勝過砸下億元的廣告預算。

澎湖第一酒廠參賽的SWSC舊金山世界烈酒競賽，由著名的「Wine & Spirit」編輯Anthony Dias Blue與Carol Seibert在2000年創立，是美國第一個國際性綜合烈酒評比大賽規模僅次於IWSC及WWA，為世界第三大規模烈酒競賽。（飲酒過量有礙健康）

陳光復引領酒製業開拓世界

澎湖愉悦以酒會客

【高雄訊】在台灣，談到高粱酒的盛名，莫過於家喻戶曉的金門高粱酒。但近五年來，位於澎湖的第一酒廠，開發出國內唯一的鹹性高粱酒，卻悄悄的異軍突起，它的鹹性酒不但屢獲國內大獎的肯定，甚至它所研發的「奇摩樣」酒，以在地的南瓜原料，製成濃郁醇香的威士忌，於2011年，連續在倫敦、舊金山、洛杉磯等三大世界烈酒大賽，榮獲銀牌獎，一舉站上了國際烈酒舞台，名聞世界。

該酒廠的創辦人，前立委陳光復說，澎湖酒廠突破性的技術，引起歐美酒商的廣泛興趣，他們希望經由雙方的技術合作，研發出鹹性的龍舌蘭酒及伏特加酒。曾經是黨外民主大將的前民進黨立委陳光復，頗帶驕傲地說，以澎湖南瓜為原料的「奇摩樣」酒，經明後，貯存於橡木桶內一年，具有蘇格蘭威士忌的風味，甚得烈酒大賽多數評審員的高度肯定。他說，該廠研發的鹹性龍舌蘭酒與伏特加酒，已接近成功階段，相信明年的歐洲烈酒大賽，必定可以獲得更高的榮譽。

人類的喝酒文化已歷數千年，美酒非但是宮廷中，尋歡作樂必備之品，歷史上知名的文人、墨客、藝術家，

亦常賴以激發思潮，創造出曠世巨作。而一班的商賈、升斗小民，亦常以之酬酢、歡慶甚至以此作為消愁解悶之飲物。而偏偏酒品絕大多數均屬於酸性，長期喝酒將導致人體血液酸性逐漸偏高，影響人體的健康。

澎湖酒廠研發出來的鹹性高粱酒，就是針對人體健康研發出來的。陳光復說，由於絕大多數的酒均屬於酸性酒，若長期飲用，將使血液中的酸性，逐漸累積增高，易引發痛風、關節炎及高血壓等疾病。同時，體內酸性偏高，也將影響酵素作用，導致內分泌失調。而澎湖第一酒廠出品的鹹性酒，不僅具有香醇的口感，還能調和體內血液的酸鹼平衡，有助於人體的健康。陳光復大膽的預言，未來鹹性酒將是人類製酒史的一大革命。

陳光復深具信心的表示，他的人生上輩子參與台灣的民主革命，獲得重大的成果，希望下輩子，他引領的「製酒革命」，同樣也能在人類製酒史上佔有一席之地。同時，也藉此來破除「在澎湖開酒廠會倒閉」的傳言。他更希望，澎湖的鹹性酒能享譽全球，進而活絡地方經濟、增加澎湖在地的就業機會。



請至全國義美門市洽購



障 保 有 全 安 串 開 不 後 酒



鹼值好澎湖高粱酒血中鈣質評估

目的

本實驗之目的在以大鼠評估澎湖第一酒廠股份有限公司所提供的「鹼值好澎湖高粱酒」飲用後是否能提升血中鈣濃度。

方法與材料

劑量計算：

「鹼值好澎湖高粱酒」(以下簡稱高粱酒)的建議劑量為成人每天 60 ml。大鼠口服劑量依據人與大鼠間代謝換算比率 6.25 計算。大鼠的劑量為 $60\text{ ml} / 60\text{ kg}$ ($\text{人體重} \times 6.25 = 6.25\text{ ml/kg}$)。 6.25 ml/kg 為人體劑量的一倍劑量。本試驗使用的劑量為 6.2、18.7 ml/kg，分別為人體劑量的 1、3 倍。控制組大鼠給予同體積的去離子水。高粱酒鈣濃度為 23.5 mg/dL。

實驗動物：

使用雄性 Wistar 大鼠，購自樂斯科生物科技股份有限公司，飼養於中國醫藥大學動物室。動物室設定溫度為 $22 \pm 2^\circ\text{C}$ ，光照為 12 小時亮、12 小時暗(早上 8 點亮，下午 8 點暗)。動物經兩週適應後，篩選出健康大鼠使用。飼料使用進口飼料(TestDiet)，飲水經逆滲透處理。

試驗前一晚，大鼠禁食。試驗當天大鼠隨機分成三組，正常控制組及高粱酒高、低劑量組，每組動物 6 隻。



試驗設計：

鈣吸收動力學試驗，參照 Cai et al. (2004)的方法經適當修飾。使用體重 250-280g Wistar 雌鼠 18 隻，隨機分成三組，正常控制組及高粱酒兩個劑量組 (6.2、18.7 ml/kg)，每組動物 6 隻，試驗前禁食一晚。試驗物質投予前，及投予後 30、60、90、150、210、270 分鐘，在二氣化碳輕度麻醉下，由尾動脈採血，分離血清供 Ca 濃度測定。鈣含量測定使用市售 o-cresolphthalein complexone method (Tanimoto et al., 2001)試劑。

數據分析：

血中鈣濃度經時變化以 *paired t-test* 分析，與給藥前的血中濃度比較，以 $P<0.05$ 視為有意差。

結果及結論

如圖一所示，大鼠投予去離子水對血中鈣濃度沒有影響。大鼠投予高粱酒 6.2 ml/kg，血中鈣濃度與投予前比較，在投予後 90 分鐘有上升的情形，150 分鐘達最高，可持續至 270 分鐘以上。大鼠投予高粱酒 18.7 ml/kg，血中鈣濃度與投予前比較，在投予後 30 分鐘有上升的情形，90 分鐘達最高，可持續至 270 分鐘以上，雖然在 270 分鐘血中鈣濃度已明顯下降。

結論：大鼠經口投與高粱酒可明顯提升血中鈣離子濃度。

參考文獻

Cai J, Zhang Q, Wastney ME, Weaver M. Calcium bioavailability and kinetics of calcium ascorbate and calcium acetate in rats. *Exp. Biol. Med.* 2004; 229: 40-45.

檢驗報告

報告編號：UF/2009/61394

日期：2009年07月06日

頁數：1 of 2

澎湖第一酒廠股份有限公司
澎湖縣馬公市西文里西文澳97之12號

以下測試之樣品係由供應廠商所提供之確認：

產品敘述：驗值好高粱酒 58°
送樣日期：2009年06月29日
測試日期：2009年06月30日

測試結果：- 請見下頁 -

Signed for and on behalf of

SGS Taiwan Ltd.



Unless otherwise stated the results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. This test report cannot be reproduced, except in full, without prior written permission of the Company. 除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。本報告未經本公司書面許可，不可部份複製。

This Test Report is issued by the Company under its General Conditions of Service printed overleaf or available on request and accessible at http://www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this Test Report is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

TW 8246093

檢驗報告

報告編號：UF/2009/61394

日期：2009年07月06日

頁數：2 of 2

澎湖第一酒廠股份有限公司
澎湖縣馬公市西文里西文澳97之12號

測試結果：

測試項目	CAS NO.	測試方法	測試結果	檢測極限	單位
砷 (As)	007440-38-2	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	N.D.	2.0	ppm (mg/kg)
鉛 (Pb)	007439-92-1	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	N.D.	2.0	ppm (mg/kg)
汞 (Hg)	007439-97-6	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	N.D.	2.0	ppm (mg/kg)
鎘 (Cd)	007440-43-9	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	N.D.	2.0	ppm (mg/kg)
銅 (Cu)	007440-50-8	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	N.D.	2.0	ppm (mg/kg)
鈉 (Na)	007440-23-5	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	N.D.	2.0	ppm (mg/kg)
鉀 (K)	007757-79-1	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	7.10	2.0	ppm (mg/kg)
鋅 (Zn)	007440-66-6	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	N.D.	2.0	ppm (mg/kg)
磷 (P)	007722-76-1	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	N.D.	2.0	ppm (mg/kg)
鎂 (Mg)	007439-95-4	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	N.D.	2.0	ppm (mg/kg)
鐵 (Fe)	007439-89-6	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	N.D.	2.0	ppm (mg/kg)
鈣 (Ca)	007440-70-2	本測試參考USEPA method 3051，以感應耦合電漿質譜儀(ICP/OES) 分析。	738	2.0	ppm (mg/kg)

備註：1. 本報告不得分離，分離使用無效。

2. 低於方法偵測極限之測定值以“N.D.”表示。

- END -

不含有礙健康之重金屬

有益健康的礦物質

Unless otherwise stated the results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. This test report cannot be reproduced, except in full, without prior written permission of the Company. 除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。本報告未經本公司書面許可，不可部份複製。

This Test Report is issued by the Company under its General Conditions of Service printed overleaf or available on request and accessible at http://www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this Test Report is advised that information contained herein reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

TW 8246094

Test Report

超微量工業安全實驗室
Ultra Trace Industrial Safety Hygiene

頁數 : 1 of 3

澎湖第一酒廠股份有限公司
澎湖縣馬公市西文里97之12號報告編號: FA/2012/A0886
報告日期: 2012/10/18

以下測試之樣品係由申請廠商所提供之資料如下:

產品名稱:	鹹值好澎湖高粱酒58度600ml
種類:	白酒(蒸餾酒)
申請廠商:	澎湖第一酒廠股份有限公司
送樣日期:	2012/10/08
測試日期:	2012/10/09
委託測試項目:	1. 甲醇(Methanol)定量分析。 2. 鉛(Pb)定量分析。 3. 二氧化硫(SO ₂)定量分析。 4. 乙醇(Ethanol)定量分析。
測試方法:	1. 本測試參考衛生署藥物食品檢驗局之公告方法，以氣相層析儀/火焰離子化偵測器(GC/FID)檢測，計算方式以純乙醇計(92年7月署授食字第0929214397號公告修訂)。 2. 本測試參考衛生署藥物食品檢驗局之公告方法，以石墨爐式原子吸收光譜儀(GFAA)檢測(91/12/18衛署藥檢字第0910078884號)。 3. 本測試參考衛生署藥物食品檢驗局之公告方法，以鹹滴定法檢測(96年5月4日台財庫字第09603505711號、署授食字第0961800102號令)。 4. 本測試參考衛生署藥物食品檢驗局之公告方法，以比重計檢測(92年7月署授食字第0929214397號)。

測試結果:

測試項目	CAS NO.	測試結果	檢測極限	單位
甲醇	000067-56-1	189.6	1.0	ppm(mg/L)
鉛 (Pb)	007440-05-3	N.D.	0.0010	ppm(mg/L)
二氧化硫	007446-09-5	N.D.	0.0020	g/L
乙醇	000064-17-5	58.0	---	%

備註: 1. 本報告不得分離或擷錄使用。

2. 低於方法偵測極限之定值以 "N.D." 表示。

- END -

Epoch Huang, Manager
Signed for and on behalf of SGS Taiwan Ltd.

Unless otherwise stated the results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. This test report cannot be reproduced, except in full, without prior written permission of the Company. 除非另有說明，此報告結果僅對測試的樣品負責。本報告未經本公司書面許可，不可部份複製。

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service printed overleaf, available on request or accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm and, for electronic format documents, subject to Terms and Conditions for Electronic Documents at www.sgs.com/terms_e-document.htm. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. This document cannot be reproduced except in full, without prior written approval of the Company. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

食品實驗室-台北
FOOD LAB-TAIPEI
檢驗報告
Test Report

澎湖第一酒廠股份有限公司
澎湖縣馬公市西文里97之12號

報告編號：FA/2012/C0118

日期：2012/12/10

頁數：1 of 1



以下測試之樣品係由申請廠商所提供之確認資料如下：

產品名稱：鹹值好澎湖高粱酒58度600ml
申請廠商：澎湖第一酒廠股份有限公司
產品型號/批號：—
製造日期：—
保存期限：—
送樣日期：2012/12/03
測試日期：2012/12/04

測試結果：

測試項目	測試方法	測試結果	單位
可塑劑/塑化劑	---	---	---
鄰苯二甲酸基丁酯(BBP)	衛生署公布之參考檢驗方法「食品中鄰苯二甲酸酯類之檢驗方法」執行檢驗。	未篩檢出	ppm
鄰苯二甲酸二丁酯(DBP)		未篩檢出	ppm
鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)		未篩檢出	ppm
鄰苯二甲酸二辛酯(DNOP)		未篩檢出	ppm
鄰苯二甲酸二異壬酯(DINP)		未篩檢出	ppm
鄰苯二甲酸二異癸酯(DIDP)		未篩檢出	ppm

備註：1. 本報告不得分離或複錄使用。

2. 本檢驗係為因應塑化劑汙染事件，快速篩檢暫訂為1 ppm。

- END -



Enoch Huang, Manager
Signed for and on behalf of
SGS Taiwan Ltd.

Unless otherwise stated the results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. This test report cannot be reproduced, except in full, without prior written permission of the Company. 除非另有說明，此報告結果僅對測試的樣品負責。本報告未經本公司書面許可，不可部份複製。
This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service printed overleaf, available on request or accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm and, for electronic format documents, subject to Terms and Conditions for Electronic Documents at www.sgs.com/terms_e-document.htm. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. This document cannot be reproduced except in full, without prior written approval of the Company. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

HEALTHY WINE

喝酒也能喝出健康来

获首例世界专利碱性酒登陆大连

喝酒要喝碱性酒，
因为能喝出健康来，
送礼要送特别礼，
所以选择碱值好酒。

世界第一专利碱性酒等你来品尝

值此新春佳节，大连苦极乐房地产开发有限公司送给您健康的礼物和温馨的祝福

健康之道在于寻求体内的酸碱平衡，但是，随着人民生活水平的提高和社会发展的进步，人们在增加食用牛奶、鸡蛋、高脂肪的偏酸性食物，从而改变了人体内的酸碱平衡，造成体质的酸性化，使身体处于健康和疾病的亚健康状态。

酒，是人们餐桌上的必需品；而健康的好酒更是为聚会餐桌增添了浓浓的气氛。适量饮用碱性酒，可以帮助平衡血液的酸碱值，尤其对老年人骨质疏松、高血压、心血管疾病等有显著的辅助性疗效，从而真正达到健康饮酒的目的。长期饮用能清除人体内的酸性代谢物，调节人体酸碱度，改变酸性体质，进而达到人体健康的目的。由大陆地区总代理大连苦极乐房地产开发有限公司引进的台湾第一澎湖酒厂生产的碱性酒将会成为您的餐桌首选、健康之源。

仙人掌酒 VOL8.5°

仙人掌果有澎湖红苹果之称，纯天然野生，性耐寒、耐热、耐贫瘠土质，气候越寒热，生命力越强劲。科学证明仙人掌内含多种矿物质，维生素，氨基酸和蛋白质。澎湖第一酒厂采仙人掌果，不加任何色素及其防腐剂、以古法酿造，自然发酵制成，酒色紫儿鲜红，味酸中带甜，口感柔顺，内含高钾，低钠，高纤维素，可增加人体的免疫力，是比维生素更好的超级健康饮品。



成份：仙人掌果酿制，含多种矿质、维生素、氨基酸和蛋白质，酒精浓度8.5°。微酸带甜，味香顺口。

芦荟酒 VOL9°

择取芦荟内部的肉质部份，另添加少许凤梨，采发酵酿造而成。芦荟为无味无色，因添加少许凤梨提味，其香醇如小米酒，味香如凤梨，色如芦荟。不加任何色素及其防腐剂、对人体有多项益处，可再生组织，防止衰老，在肠胃道内能静菌与转化色胺酸的功能，改善蛋白质的消化与吸收，促进肠胃健康，皮肤年轻化。

成份：由芦荟酿造而成，有丰富的维他命B2、B6、



B12和单宁酸。酒精浓度9°，味香甘甜顺口。

碱值好酒 (VOL 58°/48°/38°)

澎湖第一酒厂经多年精心研究，在高粱酒酿造蒸馏制成上添加海洋生物类、珍珠，经特殊的专利技术处理而成，为世界第一碱性酒其PH值为7.5左右。在台湾、大陆都已申请有“碱性酒制造方法”之专利，并正向欧美各国申办专利中，广受大众的赞赏。让饮用者能享受到高粱酒的香醇口感外，更能平衡身体的酸碱质，促进健康，提升体质，具保健保养之功能，适合一些因酸性体质而产生病变者饮用。

碱性奇摩样酒 VOL42°

奇摩样酒是澎湖第一酒厂所生产的第一种威士忌，突破传统，以金瓜酿造、蒸馏、再造而成，不加任何色素及其防腐剂、经本公司的专利碱化程序后，长期存放于橡木桶内、自然成色、成味，有浓郁金瓜香及威士忌橡木酒香的碱性酒，香醇顺喉，口感绝佳。除能让饮用者享受喝酒的乐趣，也会平衡生体体液酸碱度，预防糖尿病，高血压，高血脂等病，也适合胃酸过多，尿酸，痛风及酸性体质者饮用。

成份：用金瓜及麦酿造再蒸馏，并经专利碱化程序而制成，含丰富的维生素A、B、C及矿物质，可溶性维、叶黄素和磷、钾·锌·矽等微量元素及海洋生物贝类之钙质。酒精浓度42°。

大连苦极乐房地产开发有限公司

联系电话：82638878

15712377206

13898409402

E-mail:kujile@126.com

酸鹹平衡 + 調整體質 + 健康維持



香醇順喉 製酒史的革命 劃時代的酒品

鹹性酒製造專利酒廠

榮獲
2011

美國舊金山/美國洛杉磯/英國倫敦
烈酒大賽銀牌獎



請至全國義美門市洽購

澎湖第一酒廠 澎湖縣馬公市西文澳97-12號

台灣分公司 桃園縣蘆竹鄉南崁路1段76號2樓

電話/06-9267777

電話/03-2125281

<http://www.phfirst.com.tw>

酒後不開車，安全有保障



義美食品股份有限公司實驗室
I-MEI FOODS CO., LTD. LABORATORY
檢驗報告
TEST REPORT

報告編號：G6121205002

頁 次：第 1 頁；共 1 頁

報告日期：2012 年 12 月 14 日

委託檢驗單位：澎湖第一酒廠(股)公司

澎湖縣馬公市西文里 97-12 號

樣品名稱：鹹值好澎湖高粱酒 58 度 製造 2012.05.08

樣品描述：室溫儲放；市售完整包裝

收樣日期：2012 年 12 月 05 日

檢驗日期：2012 年 12 月 12 日



檢驗項目及方法：

檢驗項目	方法
食品中鄰苯二甲酸丁基苯酯、鄰苯二甲酸二丁酯、鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯、鄰苯二甲酸二辛酯、鄰苯二甲酸二異壬酯、鄰苯二甲酸二異癸酯(塑化劑-BBP、DBP、DEHP、DNOP、DINP、DIDP)	衛生署公布之參考檢驗方法「食品中鄰苯二甲酸酯類之檢驗方法」

檢驗結果：

	檢驗項目	檢驗結果 (ppm)
食	鄰苯二甲酸丁基苯酯(BBP)	未篩檢出
品	鄰苯二甲酸二丁酯(DBP)	未篩檢出
中	鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)	未篩檢出
塑	鄰苯二甲酸二辛酯(DNOP)	未篩檢出
化	鄰苯二甲酸二異壬酯(DINP)	未篩檢出
劑	鄰苯二甲酸二異癸酯(DIDP)	未篩檢出

Screen Level: 1 ppm

報告簽署人： 張士強

2012.12.14

備註：

1. 本報告所用樣品與名稱係由委託檢驗單位提供，本實驗室僅負責檢測分析。
2. 除非另有說明，此報告僅對檢驗之樣品負責。
3. 本報告所記載事項僅作為參考資料，不得作為任何商業推銷廣告及訴訟用。
4. 本報告內容未經授權不得部分複製，但完整複製除外。
5. 本報告經塗改者無效。
6. 本檢驗係為因應塑化劑汙染事件，快速篩檢暫訂為 1 ppm。



檢驗實驗室地址：33855 桃園縣蘆竹鄉南工路一段 11 號

電話：03-322-2406 分機 667； 傳真：03-322-4423

Email: lab@imeifoods.com.tw

閱讀全球 · 掌握趨勢 Excellence

卓越雜誌

《兩岸商情》
正式創刊
本期隨刊贈送



百年品牌南興米粉
開「陸」胸有成竹



澎湖第一酒廠
創鹹性高粱酒奇蹟

11.Oct No.311



價：200元

價168元

工作是什麼？

舉起雙手，抓穩救生圈！

請看這幾位職場好手，
有年輕的、有資深的，
他們要來聊聊如何看待自己的工作，
對他們來說工作到底是什麼？

104行銷協理陳力子

誠品人資協理林發智

甘樂創辦人林峻丞

小說家甘耀明

繪本作家童嘉

命理師斷言
總統大位誰來坐？ P46

美鳳姐的養狗經
好狗命，好吃的pet food P102

底層台灣
陸配來台築家路迢迢 P84

澎湖冬天有得玩
風鈴節+馬拉松 P76

由專業立委到製酒達人

陳光復以鹼值好酒 帶領澎湖揚名國際

自古以來，世界各地的人類對於酒飲，具有強烈嗜好，但酒一直為酸性飲品，長期飲用會造成體質由弱鹼性變為弱酸性，易造成疾病，因此澎湖第一酒廠研發「鹼性酒」，不僅提供飲酒的樂趣外，同時也有提升養身的功能。

澎湖第一酒廠股份有限公司（以下簡稱澎湖酒廠）創立於2006年，由暫別政壇的前立委陳光復所經營，也是澎湖唯一的酒廠，

至今已4年，從創建酒廠到生產，共拿14個大獎，如研發獎、優質獎、頭等獎、金牌獎等，擁有2張國家專利（台灣與中國大陸），成功研發目前世界唯一的「酒中蔬菜水果一鹼性酒」，帶領澎湖向台灣與世界進軍。



陳光復為了實踐競選政見而親身設立澎湖第一酒廠，並用當時的口號「澎湖起飛」來標榜「夢想由這裡開始」。

堅持實現競選政見

興建澎湖酒廠是陳光復2005年參選縣長的競選政見之一，雖然選舉失利，但他並沒有如外界傳言的離開澎湖，反而決定根留家鄉，實現競選政見，於是親身力行，斥資創建酒廠。當時的他完全無製酒的經驗，甚至是一竅不通，所以許多人等著看笑話，並傳言「不用1年，酒廠必定關門」，但為了堅持理念，努力咬緊牙關往前衝，逐步朝完成政見的方向進行。

有365行的產業，為何堅持一定要設立酒廠？陳光復說明，澎湖是台灣海峽中的明珠，主要以觀光為主，但有「氣候」和「交通費用過高」二大天敵，讓澎湖幾乎只能做半年的生意，所以金融危機時鬧得沸沸揚揚的「無薪假」，澎湖20年前就有了。因為從中秋節至隔年清明節，東北季風增強，平時是7~8級風，陣風9級，如輕度颱風，觀光客比較不喜歡此時旅遊，所以澎湖的餐廳、飯店和水上活動幾乎

農民契作，更以觀光酒廠方式運作。陳光復表示，自從WTO開放以來，酒稅提高與取消保護政策（5、60年來，只有台灣菸酒公賣局、金門酒廠與馬祖酒廠），於是10年來，台灣開放400多間酒廠，但是現在大約有將近一半關閉了，因酒無特色就無法生存，畢竟高粱酒就是金門酒廠，米酒是台灣菸酒公司的市場，外人很難與之競爭。因為如此，我一定要製造有特色的酒，再加上為了達到在澎湖設立酒廠的目的，於是決定運用澎湖當地的農產品，研究開發了仙人掌酒、山風茹酒、蘆薈酒及金瓜（南瓜）酒等特色酒，這也是台灣酒廠比較困難經營的，然後再運用觀光酒廠的方式，吸引每年約45萬人次的觀光客。

其中素有「澎湖紅蘋果」之稱的仙人掌果，又被稱為「澎湖陸上珍珠」，內含礦物質與微量元素，它在17世紀被荷蘭人帶到澎湖，本是用來做屏障、軍事用途的，在澎湖的品種共有6

種，能食用的只有沙漠蘋果這個品種。本草綱目有記載：「仙人掌有行氣活血、清熱解毒、消腫止痛。」而且會結果的仙人掌，全台灣只有澎湖有，因為海風有鹽分，風又強，所以野生長在海邊附近，它的果實在愈艱困的環境，結的果實越大，所以可以做成仙人掌冰、仙人掌酒，全台灣只有澎湖可以做，可說是最具有澎湖當地特色的酒。除了運用當地農產品製酒外，做酒方法也很不同，如用雜菌隔離瓶，讓酒發酵中的二氧化碳能排放出來，而外面的細菌不會跑進去，讓品質更加穩定。

由於台灣1年有350億的白酒市場，陳光復認為，澎湖只要能拚到其中2%的市場，就可打造7億元的商機，還能增加更多就業機會，再加上澎湖四面環海，於是決定運用特有的水與海洋資源研發白酒，製作「鹼性高粱酒」，這項製酒技術榮獲台灣10年專利與中國大陸專利，並經檢驗證實為PH值在7.5到8.5之間，且含有鈣、鐵、鎂、鉀、鋅等礦物質的微量元素，所以酒能導電及置放珍珠也不會被腐蝕。

五千多年來，人類製酒史的革命

鹼性高粱酒的原料為珍珠、珊瑚、九孔、貝類及秘方等，再結合釀製高粱酒的技術而成。其中珍珠、珊瑚、九孔、貝類皆要先放至2,000度的烘焙機中烘焙48小時，讓原料鈣離



澎湖酒廠運用當地農產品製酒，如仙人掌酒、蘆薈酒等，並研發出兼顧身體的鹼性高粱酒。



澎湖酒廠運用澎湖特有海洋資源，如純淨的海水、珍珠、貝類等重要原料，製作鹼性高粱酒。



澎湖酒廠的內部實景。

都停頓，於是大部分的年輕人只好放無薪假，或者離鄉背景到台灣找工作。

因為如此，有「媽媽請你也保重」、「舊皮箱的流浪兒」這2首歌，說明澎湖缺乏就業機會，因而必需在他鄉遙想父母，並感嘆在外流浪討生活的淒涼，道盡了身為澎湖年輕人的心酸。看到金門酒廠的成功案例，陳光復認為，澎湖可以借鏡此案例開設酒廠，由酒廠與農民契作，鼓勵鄉親投入種植，酒廠收農產品製酒，提高經濟效益，這樣不僅有效利用土地，還創造就業機會，最後也能仿效金門酒廠，當有稅後盈餘時，創造更多的社會福利，照顧弱勢家庭，造福更多澎湖人。

心酸無人知

對完全無製酒經驗的陳光復而言，創設酒廠真的很辛苦，其中的心路歷程不是外人可以想像的，他說，我只有喝酒的經驗，於是我運用當立委與議員時的人脈，拜託師傅教導，所以

我從學徒開始，別人要花3年時間才能成為製酒師，但我為了要盡快完成，我只花了半年的時間。於是他成為酒廠的第一代製酒師，目前酒廠共有18個工作人員。

陳光復完全從零開始，他回想當時的情景說，每種酒的酵母不同，剛開始製作時並不清楚，不小心就用錯酵母，到最後發現酒變酸了，此時就必須將酒全部倒掉，當時的心情真的不是別人能體會的。還有酒廠的設計也是一大挑戰，尤其是動線的規劃，只要有所誤差，就要從新施工。不只如此，販賣、稅務及出口都有許多的專業知識，必須靠自己摸索學習，所以在這1年的創立過程中，那種心酸與挫折不是每個人能夠瞭解與體會的。

其實可以請專業人士來管理經營，但陳光復說，政治人物的誠信非常重要，「做什麼像什麼」一直是他對自己的期許和要求，而且過去的人常說：「不會扛轎的人，不能開轎間（台語）。」因只要臨時出了狀況，就會影響運作，所以自己一定要會，這樣才能知道如何經營與教導員工。就是這樣堅定的意志與行動力，才能夠讓澎湖酒廠能在短短的4年時間就如此成功。

運用當地農產品製酒

澎湖酒廠都是利用澎湖當地特產去製造釀酒，如南瓜、蘆薈、仙人掌、風茹草等，並與當地50多個





澎湖酒廠榮獲2張國家專利（左上為台灣專利、中上為中國大陸專利），並榮獲2009台灣釀酒美酒評比大賽多項肯定，如鹼質好高樑酒得特優獎（左下）、蘆薈酒得研發獎（中下）、仙人掌酒得優質獎（右上）等，以及2009年國家品質保證頂級金牌獎（右下）的肯定。

子化，提煉出鈣質後再用研磨成粉並混合，然後再加入高樑的發酵桶中。陳光復表示，過程比烘焙頂級咖啡豆還要費工，而且加入發酵桶是讓酒由酸性變鹼性的非常重要過程，然後還要經過45天的時間讓它充分發酵，之後再蒸餾，最後再經過6個月的存放，才能變成香醇濃郁的酒。

陳光復也驕傲的說，鹼性酒是「人類製酒史的革命」，因自古以來的蒸餾酒皆屬酸性，PH值在4.5到5.5之間，長期飲用或飲用過多時，會累積身體血液中的酸度，易引發痛風、關節炎及高血壓等疾病，但近來許多人開始重視養生之道，且健康人的血液酸鹼質約為7.35，成弱鹼性，於是選擇飲用PH值到9.0的弱鹼性水，多是希望調整酸性體質。而鹼性酒不僅具有香醇順口，也能平衡身體酸鹼質。

由於澎湖酒廠突破性的技術與精純口感，引起海外酒商興趣，希望研發鹼性龍舌蘭酒及鹼性伏特加酒。陳光復說，目前酒廠除了鹼性高樑酒外，也研發出鹼性威士忌，為「奇摩漾

酒」，以南瓜為主要原料，經蒸餾後，貯存於橡木桶內1年，有蘇格蘭威士忌的香醇風味，而鹼性龍舌蘭酒與伏特加酒已接近成功階段。以外銷來說，目前鹼性高樑酒已進入華人市場（香港、中國大陸，目前日本也在接洽中），未來要讓鹼性龍舌蘭酒進軍中南美洲，鹼性伏特加酒朝歐洲與俄羅斯邁進，奇摩漾則是進軍威士忌的市場，而啤酒是目前最大宗的市場，約有新台幣10兆以上的產值，所以最終一定要研發鹼性啤酒，除了經濟效益外，也希望讓越多人瞭解鹼性酒的益處。

澎湖酒廠除了酒類產品外，還陸續利用澎湖特有的農產品研發改良更多商品，因而成立第一生技公司生產酒粕面膜、仙人掌面膜、蘆薈化妝水等生技產品，進而將澎湖特有的產物做推廣。有

句話常說：「人生有夢最美，敢做自然有希望。」陳光復以澎湖酒廠破除「在澎湖開酒廠會倒閉」的傳言，不僅創造地方經濟利基，活絡地方農產品的生產契機，並增加就業機會，以及照顧弱勢家庭，更證明澎湖酒也有進軍世界的潛力，讓澎湖藉由酒廠朝向世界起飛。■



全台灣只有澎湖有會開花結果的仙人掌。



素有「澎湖紅蘋果」之稱的仙人掌果，澎湖酒廠研發為酸甜的仙人掌酒。

金瓜締造威士忌奇蹟 文／攝影·羅艾奇

澎湖第一酒廠 打響國際名聲



澎湖第一酒廠成立5年，不但以獨創的鹼性酒取得台灣、大陸兩地的專利權，屢獲國內大小獎項肯定，今年更相連在三個國際烈酒大賽中獲得銀牌獎肯定，同時更獨家取得大清王朝御用藥方研製鹼性養生酒，逐漸在國際市場發光。

澎湖第一酒廠負責人陳光復為提昇製酒文化、創造就業機會、有效利用土地及農產品經濟能，並以澎湖道地口味美酒拓展國際市場，特地成立澎湖第一酒廠。同時，也希望鄉親因為酒廠的營運受惠，達到創造地方經濟利基，活絡地方農產品的目標。



陳光復研發「奇摩樣」 打開國際之窗

陳光復6年前參選澎湖縣長時，便提出澎湖要像金門一樣設立酒廠的政見，希望將土地再利用、增加就業機會，並刺激在地產業發展，當有盈餘時，便能有更多的社會福利，照顧更多澎湖人。他說：「澎湖是一個觀光島嶼，但每年中秋至隔年清明東北季風強，觀光客人數銳減，飯店、餐廳、水上活動等旅遊業者這段期間被迫休息，勞動人口只能選擇休無薪假，或是離鄉背景到台灣打工。若是地方有足夠的工作機會，就能將年輕人留在澎湖」。

雖然參選落敗，但為了實踐「要為澎湖做事」的理想，仍憑自己的力量斥資成立酒廠，並堅持酒廠的產品原料都以在地生產的作物為主，如仙人掌、南瓜、風茹、蘆薈，不但讓酒廠的產品具備澎湖的海島特色風味，也幫助農民有固定收入。

堅持這樣的釀酒方式，雖然很辛苦，但是努力六年的成果是亮眼的，如今不只許多觀光客到了澎湖一定選購「在地口味的酒」，更在行

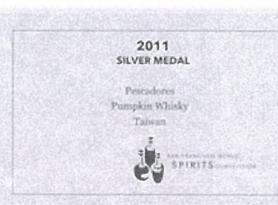
陳光復表示，酒廠品質已達國際一流水準，繼續堅持以澎湖作物為主角的釀法，讓國際看到澎湖！

開 車 不 喝 酒

銷國外時提高澎湖的知名度，讓國際友人知道澎湖的好風味及高品質。同時也在台灣數百家民營酒廠中，走出自己的特色，現在成為少數成功站穩腳步的例行。

其中，酒廠自行研發的「奇摩樣」，打破傳統以穀類釀造威士忌的定義，以在地的南瓜為原料，不僅保留了威士忌金黃琥珀的色澤，更在濃郁中散發略帶南瓜香氣的口感，如此特別的酒類，順利在今年SWSC舊金山世界烈酒競賽、倫敦世界烈酒大賽及LA IW & SC洛杉磯國際葡萄酒&烈酒大賽中贏得評審青睞，打敗其他數十國家、近千支酒類，連三度為酒廠抱回銀牌獎。陳光復說：「奇摩樣三度拿下國際賽銀牌獎，贏得青睞的關鍵就是釀造手法突破傳統，且在色、香、味等項目都表現出色。很開心澎湖第一酒廠的產品能站上國際舞台與世界各大知名烈酒一較高下，且毫不遜色」。

澎湖第一酒廠雖以在地農作物當製酒原料，但礙於產季和產量關係，倉儲成本高昂，陳光復表示，今年酒廠能獲得國際大賽肯定，證明品質已達國際一流水準，以澎湖作物為主角的釀法再辛苦都會繼續堅持下去，希望未來能拿下更多大獎，讓國際深入認識澎湖！



(上三圖) 奇摩樣在今年SWSC舊金山世界烈酒競賽、倫敦世界烈酒大賽及LA IW & SC洛杉磯國際葡萄酒&烈酒大賽中贏得評審青睞，三度為酒廠抱回銀牌獎。

(右圖) 奇摩樣打破傳統以穀類釀造威士忌的定義，以在地的南瓜為原料，保留威士忌金黃琥珀色澤，濃郁中略帶南瓜香氣的口感，二度為酒廠抱回銀牌獎。



58度鹹性高粱。

鹹性高粱酒

獲獎連連

全世界百分之99以上的蒸餾烈酒都是酸性，陳光復認為，百病因酸起，若長期飲酒，累積血液裡的酸度，易引發各種疾病，因此酒類應朝鹹性特質改進，除飲酒

樂趣外，更提升養生效果。經酒廠研發，陸續推出48度鹹值好酒及58度、50度、38度珍珠鹹性高粱酒等，陳光復說：「我們研發出市面上第一支鹹性高粱酒，不但國內外獲獎無數，並獲得台灣、大陸兩地的專利，更讓我們驕傲的是，澎湖第一酒廠研發出的鹹性酒香醇、順喉、回甘，同時可讓

人在飲食方面酸鹹平衡及體質調整。」目前已能月產萬瓶，是少數有穩定的出口外銷管道的民營酒廠，在香港、大陸、新加坡等已具知名度。



飲酒過量有礙健康

「陳光復的熱情，帶領澎湖第一酒廠 獲獎無數，澎湖起飛之日，近在眼前！」



以大清王朝御用養生酒 挺進國際市場

澎湖第一酒廠繼白酒之後，更跨足養生酒市場，以大清王朝百年御用藥方，搭配酒廠特有的鹼性酒專利技術，將量產皇宮御用之「官藏酒」進軍國際養生酒市場。

陳光復說：「官藏養生酒藥方起源於明朝鄭成功時期，後由施琅將軍於澎湖海戰後進貢給康熙皇帝，成為大清王朝御用養生酒方。澎湖第一酒廠取得此藥方，以獨有的鹼性酒浸泡成為特優質的鹼性養生酒。」

目前台灣的藥酒市場約略有百億台幣的市場，大陸方面更達上兆人民幣，以大清皇宮的御用藥方，搭配酒廠的鹼性酒專利技術，官藏酒開始量產，陳光復有信心，除了站穩台灣養生酒市場，也將於大陸養生酒市場插旗，打響澎湖名號。

夢想的實踐家

陳光復當年以一身衝勁競選縣長，最後雖然落敗，但是他想為澎湖做事的決心讓他留在家

大清王朝百年御用藥方，搭配酒廠特有的鹼性酒專利技術，打造皇宮御用之「官藏酒」。



鄉，實踐自己的政見之外，也實現夢想。

在創建酒廠的過程，許多人不看好他，甚至譏笑他一定無法經營超過一年。沒想到不但在競爭激烈的市場存活下來，更揚名海外，成為許多人的飲酒的首選。

這樣的success不但跌破許多人的眼鏡，也對他刮目相看！

為了讓家鄉發展更好，陳光復一直默默耕耘，事實證明，他不是一個做夢的人，而是夢想的實踐家！雖然有夢最美，但是以熱情將夢想變成現實生活，才更踏實。■



開車不喝

澎湖第一酒廠股份有限公司

一、公司沿革

光復於 2007 年 6 月 17 日成立澎湖第一座酒廠也是唯一的酒廠，其宗旨為提昇製酒水準，開創製酒文化，創造就業機會、鼓勵鄉親投入種植，有效利用土地及農產品經濟效能，拓展國際市場，輸出澎湖之道地口味美酒。酒廠百分之百是利用在地原料（仙人掌、南瓜（又俗稱金瓜）、風茹、蘆薈、及高粱等）、澎湖本地生產、製造、研發，土地再利用及增加就業機會和刺激產業發展等功能。為提昇產業的觀光品質，規劃利用澎湖農產植物之獨特風貌，開發仙人掌酒、風茹酒、蘆薈酒、金瓜酒之養生酒類，以提高一般農民收入，並建立高產值之精緻農產。有鑑於國內酒類開放釀造，本公司有專業的研發部門，研發金瓜蒸餾的奇摩樣酒，頗具威士忌的口感，在高粱酒方面，改變製程，創造出鹹性高粱酒，香醇順喉，可改善体质，運用傳統及現代科技實務經驗，同時兼顧產值、提高銷售，兼顧原有風味，讓品質更上高峰。



二、企業理念

澎湖酒廠的成立為了回饋鄉親們，將自酒廠盈餘中，提撥百分之二做為澎湖貧困孩童的英文教育基金，讓更多鄉親因為酒廠的誕生營運而受惠，達到創造地方經濟利基，活絡地方農產品的生產契機。

三、部分產品簡介

品名	說明
鹼值好高粱酒 	香醇、順喉，含鹼性鈣離子，酒精濃度高，是公司最新產品，有良好的口碑和口感。 保存期限：無限期 酒精濃度：58 度 容量：600ml
鹼值好高粱酒 	高粱為主要原料，蒸餾酒類，香醇、順喉，含鹼性鈣離子，幾千年來高粱酒皆為酸性，這是本廠製酒技術上的一大突破。 保存期限：無限期 酒精濃度：50 度 容量：600ml

鹹值好高粱酒



在 58 度與 48 度相繼上市後，更積極研發出 38 度口感的鹹性酒。

保存期限：無限期

酒精濃度：38 度

容量：600ml

仙人掌酒



澎湖仙人掌有澎湖的紅蘋果之稱：富含多種礦物質、維生素、氨基酸和蛋白質，也是一種高鉀低鈉、高纖維素。

保存期限：一年

酒精濃度：8.5 度

容量：400ml

黃金瓜酒



豐富維生素 A、B、C 及礦物質，8 種氨基酸和兒童必需的組氨酸，可溶性纖維、葉黃素和磷、鉀、鈣、鎂、鋅、矽等微量元素。

保存期限：一年

酒精濃度：9 度

容量：400ml

<p>蘆薈露</p> 	<p>純天然有機，採蘆薈肉自然發酵，無添加任何化學物質，口感香醇，有澎湖三寶之稱。</p> <p>保存期限：一年</p> <p>酒精濃度：9 度</p> <p>容量：400ml</p>
<p>官藏酒</p> 	<p>高粱酒、仙人掌白酒、地黃、當歸、甘杞、紅棗、黃芪黨參、肉蓯蓉等多項配方再製而成，昔日宮廷用酒，本廠取名為官藏酒。</p> <p>保存期限：無限期</p> <p>酒精濃度：33 度</p> <p>容量：600ml</p>
<p>官藏酒(瓷瓶)</p> 	<p>高粱酒、仙人掌白酒、地黃、當歸、甘杞、紅棗、黃芪黨參、肉蓯蓉等多項配方再製而成，昔日宮廷用酒，本廠取名為官藏酒。</p> <p>保存期限：無限期</p> <p>酒精濃度：33 度</p> <p>容量：750ml</p>

<p>老船長</p> 	<p>五種穀類精釀而成（高粱、玉米、小麥、大米、小米等）</p> <p>保存期限：無期限</p> <p>酒精濃度：42 度</p> <p>容量：400ml</p>
<p>紅麴葡萄酒</p> 	<p>古法釀造，自然發酵，添加了紅麴的葡萄酒，口感弱酸微甜，品味絕佳。</p> <p>保存期限：一年</p> <p>酒精濃度：10 度</p> <p>容量：600ml</p>
<p>南瓜奇摩樣</p> 	<p>以南瓜為主要原料，釀造出酒精濃度 40 度，且擁有橡木口感香味的南瓜奇摩樣酒，2011 年參加美國舊金山和洛杉磯兩地所舉辦的世界烈酒大賽，在一千多支酒類競爭下，皆榮獲國際大賽銀牌獎。</p> <p>保存期限：無限期</p> <p>酒精濃度：40 度</p> <p>容量：600ml</p>

<p>海高粱酒</p> 	<p>高粱性溫和、不只風味香醇迷人，富含的豐富的礦物質，滋益養身。</p> <p>保存期限：無限期</p> <p>酒精濃度：51 度</p> <p>容量：600ml</p>
--	--

三、陸續改良的產品：

我們目前除了酒類的產品外，還將蘆薈改良做成化妝水及推出風茹咖啡-即溶風茹茶包，並陸續增加藻類研發釀酒等商品。我們會陸續利用澎湖特有的農產品去研發改良更多的商品，無形中也是將澎湖特有的產物做推廣。

第一生技則專門生產酒粕面膜、仙人掌面膜、酒粕珍珠霜、蘆薈化妝水、蘆薈保濕凝露等生技產品，原料採用製酒酒粕，酒粕經研究發現，富含麴菌成分，能抑制酪氨酸可以改善肌膚問題，使肌膚清透白皙，其豐富的天然酵母（pitera）可使肌膚更光滑細緻，是一項全新且獨一無二的澎湖特色產品。



設計理念

以立法院標誌作為整體酒器之主設計，伴以五瓣梅花意象、象牙瓷底色彩，並搭配金黃色的圖騰以象徵生氣蓬勃及國運昌盛。其間融入產地澎湖群島的特色，有守護澎湖島嶼百年的目斗嶼燈塔、地表上最美的七美雙心石滬、望安島嶼復育多年的綠蠵龜及迴游澎湖群島的保育類瓶鼻海豚等；展現了集海洋資源之美的澎湖，也成就其享名世界最美麗海灣之列。



酒液及酒廠特色

澎湖第一酒廠精心選用逾五年的陳年齡性高粱酒，取其具香醇口感且能調和體內酸鹼平衡。酒廠於2009年8月1日取得中華民國專利證書新型第M362234號鹼性酒製造設備。2009年榮獲台灣釀釀美酒評比大賽特優獎及中華兩岸消費者優良工商經貿發展協會國家品質保證頂級金牌獎。



Design Concept

Using the image of Legislative Yuan as main logo, the overall design combines plum blossom, color of ivory porcelain, and golden totem to symbolize the Nation's vitality and prosperity. In addition, the unique scenes of the production place, the Penghu Islands, were shown, such as hundred-year-old Mudouyu Lighthouse, the most amazing Qimei Double-heart tidal trap, the restorative Wang'an Green Turtle, and the protected Bottlenose Dolphins. All of them demonstrate the beauty of Penghu's marine resources and enable her to be one of the most beautiful gulfs in the world.



Liquor and Winery Features

Penghu First Winery Company carefully selects at least five-year aged alkaline sorghum liquor, which has mellow taste and can reconcile body acid-base balance. Its brewery obtained the Republic of China patent certificate New Type No. M362234 Alkali Wine Making Equipment on August 1, 2009, and its products received 2009 Taiwan Brewing Wine Competition Award and won top national quality assurance gold medal in the competition held by Chinese Consumers, Industrial and Commercial Development Association.





2013年釀廠美酒

鹹性高粱酒 52度

清香型 白酒

淨含量：500ml

高級水晶瓶

2013年精釀製造



本公司精心開發出的陳年陳性酒
瓷瓶包裝 精裝美觀
50度 600ml

參加台北世貿展



名節目主持人「瀨上剛」於 97 年 11 月 30 日至本公司採訪



公司園區景觀



澎湖好酒不可不喝



本公司參加台北市(縣)酒類商業同業公會主辦之「2008 第三屆台灣釀釀美酒評比大賽」，「澎湖仙人掌酒」榮獲「特優獎」，「澎湖鹹值好酒」「澎湖奇摩樣」同時獲得「優良獎」。



澎湖仙人掌酒榮獲特優獎
澎湖鹹值好酒、澎湖奇摩樣同時獲得優良獎



日本養命酒台灣總代理人陳城榮董事長(一)



省諮詢會長李源泉至本公司參訪(二)



2009年消費者金字招牌獎



2009 年顧客滿意金質獎



台北市(縣)酒類商業同業公會主辦之「2008 第四屆台灣
釀釀美酒評比大賽」



2009 年第十二屆金峰獎



2009 中華兩岸消費者優良工商經貿發展協會 國家品質保證頂級金牌獎



中華工商經貿科技發展協會 國家品質保證金像獎





澎湖第一酒廠股份有限公司 58° 鹼值好澎湖高粱酒榮獲
100 年度台灣百大伴手禮