

打造金字招牌的口碑

參觀透明化的C A S蜜餞製造廠房，聆聽懇切詳實的解說，試吃衛生可口的產品，讓許多遊客來到這裡，都能留下深刻的印象。結合鄉土文化與知性教育的甜蜜之旅，寓教於樂的行銷、待客方式，為橘之鄉開拓了無限寬廣的路，使我們成為許多媒體報導、學界參訪的對象，更有幸成為農委會及外交部辦理友邦農業經濟發展研習的參訪點之一。

所有的金棗都是宜蘭的，所有的原料都是台灣的，所有的員工都是在地的，堅持創廠的理想，誠懇不打折扣的服務精神，以「責任、創新、榮譽」為己任，打造「橘之鄉」的金字招牌口碑。



博物館教育學童參觀 橘之鄉提供

種下地方「風味」的樹，建立產業文化特色

近年來，文建會持續推動社區總體營造，產業文化化的政策理念，加上宜蘭縣以文化立縣自居，橘之鄉也在本土文化及產業文化之塑造上不遺餘力，參與了大大小小的文化盛事，積極關心地方文化推動，並成為蘭博家族的一員。橘之鄉在全國蜜餞業樹立領導品牌形象之

後，本著既有的基礎，結合文建會地方文化館之發展理念，期待能為宜蘭的傳統飲食文化保留精緻的一面。

「橘之鄉蜜餞形象館」是以蜜餞為主，然而，宜蘭除了蜜餞類外，還有許多特殊好吃的醃漬食品。過去，宜蘭由於對外交通不便，加上多雨多風的氣候，生產過剩的農產品，常因無法及時輸出或吃不完而腐敗。為了避免浪費，宜蘭婦女便將剩餘的食物加以曬乾、醃漬以保持鮮度，就這樣逐漸發展出口味特殊的地方名產。



傳統的醃漬產業 橘之鄉提供

然而，隨著時代的變遷，生活步調的改變，以及專門工廠製造出來的加工食品大量增加，宜蘭許許多多風味獨特、家庭式的醃漬製品遂日漸式微。因此，讓散落在宜蘭各處的特產以及製作方法能夠繼續保存，並能以現代化的方式傳授下去，以帶動整個傳統產業的再生，則是一項重要課題。基於「橘之鄉」以傳統地方產業帶動觀光，並與當地文化、教育相結合的成功範例，已成為蘭博家族一份子的「橘之鄉蜜餞形象館」，擬以「橘之鄉」為一個基礎點，向周邊延伸，建立一個以宜蘭地方醃