

TV版

協憶有限公司 讓您輕鬆在家品嚐義大利 堅持食育 打開奧利塔橄欖油知名度

文、攝影／洪詩茵 部分圖片／協憶有限公司



吳文玲與吳敏鍾姊弟合力打開奧利塔橄欖油在台知名度。

從

販售傳統豬油、沙拉油，到代理義大利頂級橄欖油——奧利塔，接著引進義大利頂級食材，舉辦廚藝示範教室、品油課、推廣會等，協憶有限公司從橄欖油出發，看見義大利料理健康又美味的特色，自許成為台灣義大利料理的代言人。

源起 從豬油到橄欖油

成立超過四十年的協憶有限公司，源起是市場裡一家什麼都賣的小雜貨舖，當時店內賣最好的就是油，因為適逢散裝油變桶裝油的年代，加上方塊酥及鹽酥雞正盛行，油品需求量大，協憶躬逢其盛，做起油品批發的業務，協憶公司奧利塔品牌大使吳文玲從小跟著父親做豬油、棕櫚油和沙拉油生意，她笑著說：「那時候在家都是坐在油桶上看電視！」

從傳統沙拉油、豬

油轉向橄欖油領域，吳文玲直言：「散裝油、業務用油品市場的價格就像期貨一樣，起伏不定，不會看盤很難經營，所以我們決定轉向經營利潤較固定的家庭用油，由於當時正好流行橄欖油，二〇〇二年即轉型賣橄欖油。」

她回憶，那時上台北和奧利塔洽談進口橄欖油事宜，感覺就像是鄉下土包子，什麼都不懂，心態戒慎恐懼，甚至不知道奧利塔當時只提供副牌給他們，直接進了一貨櫃（二十噸）的橄欖油。一開始，吳文玲和弟弟——協憶產品經理吳敏鍾，仍是用傳統賣豬油、棕櫚油的方法賣橄欖油，後來才發現客群完全不同，他們的想法著實太過天真，揹著銷貨的壓力，姊弟倆一個跑禮品店、一個跑迪化街，又與一家超市合作經銷，後





吳文玲為義大利國立橄欖油品油師協會 O.N.A.O.O 認證「品油師」。

期塔上有機商店大爆發的商機，慢慢站穩了腳步。

吳敏鍾坦言，當時完全沒有餘力顧慮其他，就想著被拒絕七次就會成交一次，所以被拒絕反而開心又離成交近了一步。未料，姊弟倆悶著頭竟然賣出了高於正牌的好成績，最後反而是奧利塔回過頭請協憶擔任奧利塔橄欖油的代理商，一路推著他們於二〇〇八年上架超市，經營品牌。

專業承擔食育重責

初期賣橄欖油受挫的經驗，讓吳文玲與吳敏鍾意識到，他們必須多認識橄欖



協憶致力於「食育」，舉辦多場推廣會及品油課。

的訓練，不僅需完全瞭解橄欖油的原料及製作方法，更需以感官評定橄欖油的好壞，分辨出每種橄欖油的產地、製程與風味，甚至發掘橄欖油製程中是否發生任何問題。

有鑑於早期一般大眾對橄欖油的錯誤認知五花八門，姊弟倆從專業出發，期許從教育大眾的角度做起，教大家認識橄欖油，並且學會使用橄欖油，透過四處推廣、舉辦品嘗會、廚藝教室、品油課程，慢慢建立起協憶在有機店及一般大眾間的專業信譽，間接也讓奧利塔橄欖油的知名度更上一層樓。

用心推廣義大利料理

橄欖油與食品業，

於是企管畢業的吳敏鍾去攻讀食品科學，吳文玲則是到義大利學習「品油」，並於二〇〇七年成為義大利國立橄欖油品油師協會 O.N.A.O.O 認證「品油師」。品油師需經過嚴格

為了讓民衆在家也能輕鬆品嚐義大利料理，協憶遍尋義大利二十個大區，為將最好的義大利食材引進台灣，除了



協憶引進全世界最大義大利麵品牌百味來的義大利麵產品。

奧利塔橄欖油、玄米油、葵花油、葡萄籽油之外，協憶亦引進了奧利塔巴薩米克醋、Bacini 百味來義大利麵、Rizoli 鯉魚產品、Riso Scotti 義大利米、Giacca 喬凡尼食用油，以及 Carbone Ronco 葡萄酒、Birra Moretti 莫雷帝啤酒。



Olitalia 奧利塔玄米油、橄欖油、葵花油、葡萄籽油。

義大利料理向來就與健康畫上等號，協憶自許成為義大利料理在台的推廣者，除了舉辦廚藝教室，邀請義大利主廚示範教學，成立義大利廚房部落格介紹國內優質的義大利料理餐廳、食材、食譜等，亦設立義大利廚房臉書粉絲專頁，即時提供相關



自動化倉儲透過電腦精準管理庫存，並且快速進出貨。

課程、活動資訊，並且不定期舉辦直播活動與粉絲互動，目前已累積超過二萬三千名粉絲。同時，奧利塔橄欖油的官網更直接提供橄欖油食譜，突破一般大眾對橄欖油的認知，橄欖油除了可以運用在義大利料理上，也能夠拿來做三杯小卷、醬爆青椒牛肉及榨菜豆干炒肉絲等中式料理。

精準引進自動化倉儲

在吳文玲及吳敏鍾姊弟的努力下，奧利塔橄欖油在台灣的知名度漸長，出貨量也愈來愈大，為了提高倉儲量、加快出貨速度、降低錯誤、精準控管產品期限，協憶

近期於嘉義市建立新廠房，特地引進自動化倉儲，透過電腦精準掌握庫存，只要操作電腦，二分鐘就可以叫出一

個棧板的產品，有別於過往動輒需要一個小時以上的取貨時間，既省時又省力，同時也最大幅度的降低出錯率。吳敏鍾直言，這一行的決勝點是供應鏈，經銷商最怕斷貨，透過自動化倉儲，可最大程度保證不斷貨，提供最安心的供應源頭。

除了自動化倉儲，協憶在辦公環境的裝潢上更是用心，搭配公司產品的特色，結合義大利餐廳的意象，以原木色系為主，打造大片透明落地窗，引進一室的陽光與風情，就連員工用餐區、休息室都同樣不馬虎，讓人看見協憶對員工的重視。

未來 打造北部食育中心

展望未來，「食育」將是協憶未來的經營主力。創立至今，協憶產品的供貨量一直以台北地區為最大宗，但卻始終沒有北部的聯絡據點，為了更好地經營北部市場，同時強化義大利料理及橄欖油的專業傳承，協憶將於中和成立台北辦公室，預計今年六月落成，一八〇坪的空間，將以廚藝示範教室為規劃主力，並且打造亞洲唯一國際標準專業品



以義大利餐廳為雛型，為員工打造典雅舒適的辦公環境。

北部的聯絡點，更將成為最專業的義式料理教育中心，讓協憶成為義大利料理專業的代名詞！

油室。

值得一提的是，廚藝示範教室特地請來專門裝潢米其林餐廳的設備商打造，未來更將不定期於此開辦品油課程或廚藝課程，期許台北據點不僅將是協憶

Olitalia 奧利塔

Olitalia 在義大利文的意思是「The oil of Italy- 義大利的油」，Olitalia 在義大利已成立超過半個世紀，隸屬於 Cremonini 莫里尼集團旗下，莫里尼家族三代均從事橄欖油事業，目前 Olitalia 橄欖油行銷全世界超過 120 國，是有史以來橄欖油銷售最廣的品牌。



奧利塔橄欖油



在家居品嘗義大利