



林 衢 峰

台灣菸酒股份有限公司總經理

經 歷

- 台灣菸酒公司技士、技正、系主任、酒研究所長、企劃處長、副總經理

特 殊 事 蹟

- 1、任職酒研究所期間主持建立紅麴大規模工業化生產及紅麴新產品開發的技術平台，開發出紅麴葡萄酒、紅麴降膽固醇膠囊及紅麴薄餅等暢銷產品，每年均為公司創造近 20 億營收與數億元淨利。
- 2、任職企劃處長期間輔佐董事長主導公司轉型與內部改造，有效提升公司的競爭力，促成公司每年在「台灣地區 TOP 5000 大型企業排名」中均名列前茅：2009 年經營績效評比為公營事業排名第 2 名、公民營企業混合排名為 58 名、製造業營收排名為第 28 名、在產業排名方面，每年均蟬聯其他食品業第 1 名；充分展現該公司在經營績效上的成果。
- 3、擔任副總經理期間，主導開放原材料採購的國際標，廣徵國際供貨來源，有效降低大宗原材料的採購價格，每年節省十億元以上的成本。另外並負責督導該公司產品開發與品質保證，近年來參加世界菸酒食品評鑑會（Monde Selection）均獲佳績，每年均囊括 60 項以上的優勝獎章，確立該公司在全球化競爭裡不斷自我要求、努力提昇品質的企業理念，提高該公司產品邁向國際市場的競爭力及品牌形象，為臺灣品牌走出亞洲、進軍國際市場奠定良好的前進基石。

個人簡介

林讚峰校友於民國 63 年畢業於本校土壤學系，大學一畢業便考過了高考，取得公務員任用資格，65 年獲台大農化碩士，67 年服完預官役後，受高考分發至台灣省菸酒公賣局菸葉試驗所任職，68 年轉酒類試驗所工作，任職滿三年後，他參加了生物學公費留學考試，獲得出國研習一年的機會。除在學校進修，也利用時間跑遍了大半個美國，造訪許多啤酒、葡萄酒和威士忌酒廠。在這次美國行之後，林讚峰校友便有了出國攻讀學位的打算：「我覺得東方的釀酒技術其實比西方繁複、高明得多，只是需要有人把它系統化、科學化，所以想要到國外專攻這個領域。」之後獲國科會獎學金赴美國麻省理工學院攻讀生化工程博士學位，是麻省理工學院創校以來第一個畢業自中興大學的學生。

學成後返回酒類試驗所工作。歷任酒試所技士、技正、系主任及所長後，升任臺灣菸酒公司企劃處長、副總經理及總經理。憑藉著生物化學專業領域，林讚峰校友在台酒公司發揮所才，積極投入各項產品的試驗與研發，出任台酒公司酒研究所系主任、所長期間，林讚峰校友規劃研發多項紅麴周邊產品，包括：「紅麴葡萄酒」、「紅麴香腸」與「紅麴豬腳」等。由於這些產品意外



林讚峰學長重返波士頓—參加 2007 年「第六屆工業微生物與生物科技國際研討會」

爆紅熱銷，讓台酒公司趁勝追擊再推出紅麴餅乾等，使得台酒公司的紅麴相關商品銷量，繼續擴大成長。

除在專業領域上有所貢獻外，林讚峰校友也著有「紅麴—二十一世紀奇妙的保健食品」、「紅麴的神奇療效」和「白麴的妙用」等三本專書，並發表百餘篇與紅麴、保健食品、生物技術、釀酒與發酵食品有關的研究論文。任職酒研究所期間主持建立紅麴大規模工業化生產及紅麴新產品開發的技術平台，開發出紅麴葡萄酒、紅麴降膽固醇膠囊及紅麴薄餅等多項暢銷產品，每年均為公司創造近 20 億營收與數億元淨利。

在輔佐歷任董事長主導公司轉型與內部改造過程中，林讚峰校友協助提升公司競爭力，促成台酒公司在「台灣地區 TOP 5000 大型企業排名」中，每年均蟬聯其他食品業第 1 名及公營事業第 2 名，每年溢注國庫 450 億以上之稅收，充分展現該公司在經營績效上的成果。

在擔任副總經理期間，主導開放採購原材料的國際標，廣徵國際供貨來源，有效降低大宗原材料的採購價格，每年節省十億元以上的成本。2010 年 11 月，林讚峰校友升任台酒總經理，「我對我們的產品還是很有信心的！」他樂觀的說。正如他所言，台酒是全世界唯一「無酒不做」的企業。當初他懷抱理想走進這個歷史悠久的老店，在這裡圓了無數的美夢，現在他要把舞台延伸到世界，圓一個更大的夢！

【本刊編輯彙整相關平面媒體報導】



林讚峰學長代表台灣菸酒公司出席在德國 WIESDADEN 舉行「2010 年 Monde Selection」頒獎典禮