


社會創新組織揭露格式

社會創新組織於會計年度終了，董事會（理事會）應填寫社會創新組織揭露格式，並提請董監事會（理監事會）核備並於股東會（會員大會）提請承認。

一、組織基本資料

組織名稱	禾乃川股份有限公司			 禾乃川國產豆製所 HIDEKAWA
營業登記日期	2015-10-07			
組織種類	公司 獨資 合夥 有限合夥 部落公法人 社團法人 財團法人 合作社 儲蓄互助社 農會 漁會 農田水利會 大專院校 其他			
負責人	林峻丞			
聯絡電話	02-2671-7090	電子信箱 Email	sami@thecan.com.tw	
聯絡手機	02-26717090	統一編號	65803170	
資本額	2,250,000			
組織登記/聯絡地址	新北市三峽區民權街 84 巷 12 號之 1			

二、聯合國永續發展目標、社會使命與營運模式

(一)貴單位符合之聯合國永續發展目標(至多 3 項，請勾選)

- | | | |
|-----------|------------|------------|
| (1)終結貧窮 | (7)永續能源 | (13)氣候對策 |
| (2)終結飢餓 | (8)良好工作 | (14)海洋生態 |
| (3)健全生活 | (9)工業創新 | (15)陸域生態 |
| (4)優質教育 | (10)促進平等 | (16)和平正義 |
| (5)性別平權 | (11)永續城鄉 | (17)夥伴關係 |
| (6)潔淨水源 | (12)產消責任 | |

(二)社會使命

從原料、製程、培育、回饋，摯愛土地的台灣味

1. 原料：

2015 年禾乃川國產豆製所成立，使用台灣大豆是我們的核心理念，嚴選臺灣在地小農栽種，且透明可溯源的大豆，豆漿濃度近 10 度，把最營養最豐富的天然植物性蛋白質完整呈現！更榮獲 2021A.A Clear Label 無添加三星驗證，製作過程絕無添加防腐劑、增稠劑和消泡劑，給您最安心的高品質！

2. 製程：

禾乃川用心把關每一個製作細節，堅持人工挑豆篩選，才進行磨豆、蒸氣高溫煮沸，過程完全不添加消泡劑與增稠劑，直到測試濃度達到標準後，再經過一次的機器濾漿以及一次師傅手工濾漿，一杯濃度近 10 度的純濃豆漿才算正式完成，屬於最天然純粹的台灣味。

3. 培育：

禾乃川國產豆製所是一間社區弱勢就業育成中心，提供社區二度就業的家長與青少年技術訓練、學習銷售與工作就業的機會，解決弱勢家庭生計和失學青少年就業問題。

4. 回饋：

禾乃川具體實踐了甘樂文創對社會共生共好的理想願景，我們努力打造社區共好循環，投入在兒少陪伴、土地關懷、工藝扶植等社區共好計畫，其中來自實習商店的部分營收將成為社區的陪伴基金，持續帶給台灣社會正向改變。而您每次的消費，都正在幫助我們實踐著這些理念，未來更希望您與我們一起攜手，支持我們的理念，讓這片土地一起邁向更美好的未來。

(三)營運模式

2016 年，我們在陪伴孩子的過程中，看見二度就業家長和青少年的職能發展挑戰，又正好認識身邊幾位返鄉打拚的年輕豆農，發現台灣豆製品因為國產豆的產量少且人力成本高，大多選用進口大豆製作，國產種植的新鮮大豆只佔了市場的 0.01%。為了解決社區生存挑戰和台灣青農發展，我們決定從台灣人飲食文化中最重要「豆」製品出發，以純天然且不添加化學添加物，做出可以讓大家安心食用且健康養生的大豆製品為目標。如今禾乃川已開發出豆漿、豆腐、豆干、豆皮、味噌、豆渣餅、豆奶酪、豆花、豆漿優格等多樣化產品，並陸續聘用社區二度就業家長及輔導許多中輟、低學習成就青少年就業，同時將部分比例盈餘投入弱勢兒少課後輔導用途，協助解決弱勢兒少的學習與生活困境。

三、營運現況、年度成果與社會影響力呈現

(一)現況與年度成果

「禾乃川國產豆製所」農產原料從源頭把關，選用台灣在地小農栽種，且透明可溯源的非基改黃豆，為顧客食安品質把關第一道防線，為了堅持初衷支持台灣農業發展，打造在地友好供需生態鏈，我們從產品、原料採購到服務供應，都將 100% 花費在台灣當地供應商，為減少交通里程產出的碳排放量，有 66.81% 的獨立供應商位於台北及新北市。我們也持續提升製程與產品品質，連續三年榮獲 A.A. Clean Label 100% 無添加認證、TAP 產銷履歷認證，以及通過在國際上通用的食品安全管理系統標準「ISO22000」與「HACCP」！

與社區共好

我們促成了 6 位社區夥伴就業、10 位失學青年技職學習

大地藍調

豆乳空瓶回收

禾乃川從源頭守護台灣土地，堅持嚴選國產大豆，也照顧在地小農，但我們能做的不僅於此，我們希望守護環境能不只透過我們的力量，而是能與川友們攜手守護這塊永續環境，因此我們從禾乃川明星商品-豆乳開始著手環保。

空瓶回收計劃與同樣為環境努力的大豐環保合作，大豐環保矢志成為全球最大的資源回收最大體系，並取得 ISO 及德國 TUV 認證，亦是亞洲區第一且唯一取得藍天使認證的環保標章，透過回收分類後專業造粒製程，確保禾乃川的豆乳容器能獲得妥善處理，並再製成環保商品，以全新樣貌回到消費者的手中，徹底展現塑膠再生的循環經濟，實踐回收處理一條龍模式，讓您在禾乃川的每一分消費都更有意義。在榮獲 B 型企業後，我們認為這是一個新的起點，除了豆乳之外，承裝豆乳的容器也應該更友善環境，讓空瓶能夠確實循環再利用，讓容器不是終點，而是新的起點。

Silks Place Tainan 台南晶英酒店

豆渣餅乾

現代人追求飲食均衡、推崇少油少糖健康生活，台南晶英於 2023 年首次與禾乃川國產豆製所合作，不僅以大豆料理為發想延伸多道營養滿分豆料理，此外，主廚們更看準豆渣特有的可溶性纖維且富有植物性蛋白質特性，將多餘水分烘乾後，取代烘焙使用的麵粉，製成低脂又美味的手工餅乾，健康無負擔，同時達到環境再利用的效益，1+1 大於 2 的綜效，實現永續與健康並行的快樂！

(二)社會影響力呈現

1. 2021 年包容性就業員工佔全體員工 41%

(1) 提供社區弱勢族群就業機會。

(2) 培養中輟與高關懷學生專業能力與態度，協助未來與職場接軌。

2. 2020 年國產大豆契作 | 契作台灣豆農 20 位、2018 年累計至 2021 年度黃豆總採購金額 5,198,980 元

(1) 創造台灣大豆糧食自給需求通路。

(2) 提升消費者食用國產雜糧比例。

四、財務資訊

財務資訊包含以下項目：

營利事業：盈餘預計投入社會使命 7%；接受政府補助占全年總營收 1%。

五、其他相關文件或證明

相關文件或證明，如經主管機關認可或依第三方標準之認證，社會創新組織亦得於揭露格式範本中揭露。