

# 南璋股份有限公司

## 法說會經營營運報告

---

# 免責聲明

---

- 本簡報係本公司於簡報當時之主、客觀因素，對未來的營運彙總與評估；其中含有前 瞻性之論述，將受風險、不確定性所影響，部分將超出我們的控制之外，實際結論可能與這些前 瞻性論述大為不同。
- 所提供之資訊(包含對未來的看法)，並未明示或暗示地表達或保證其具有正確性、完整性及可靠性；亦不代表本公司、產業狀況及後續重大發展之完整論述。
- 本簡報中對未來的展望，反應公司截至目前為止於看法。這些若有任何變更或調整時，本公司並不負責隨時提醒及更新。

# 目錄

---

1. 公司簡介
2. 市場分析
3. 競爭優勢
4. 未來展望

# 1. 公司簡介

---

# 基本資料

---

創立時間：63年3月

上櫃時間：88年4月

股票代號：4712

董事長：歐金獅

實收資本額：新台幣736,907,370元

總部：桃園市桃園區中正路1086號23樓

# 發展沿革

---

- 63年3月設立，生產有機水性調製顏料。
- 80年1月證管會核准股票公開發行。
- 88年4月主管機關核准上櫃掛牌買賣。
- 101年5月櫃檯買賣市場產業類別由化工類股轉為食品類股。
- 109年11月最近期經濟部核准現金增資2,173,910股，增資後實收資本額736,907,370元。
- 111年1月遷址至桃園市桃園區中正路1086號23樓。

# 2.市場分析

---

# 市場現況與未來

---

- 109年 台灣進口水產品金額超過18.4億美元。
- 因受氣候變遷影響，台灣近海捕撈量逐年下降。
- FAO最新報告，至2030年水產品總產量預計將成長18%
- 水產品易腐敗，根據統計全球每年約有20%的水產品在送達消費者端前就已經腐敗。
- 後疫情時代對面消費者宅經濟/長保存食材/冷凍食品解凍後的風味口感等，已經帶動冷鏈技術的革新
- 客戶需要更穩定的冷鏈冷凍水產食材

# 3. 競爭優勢

---

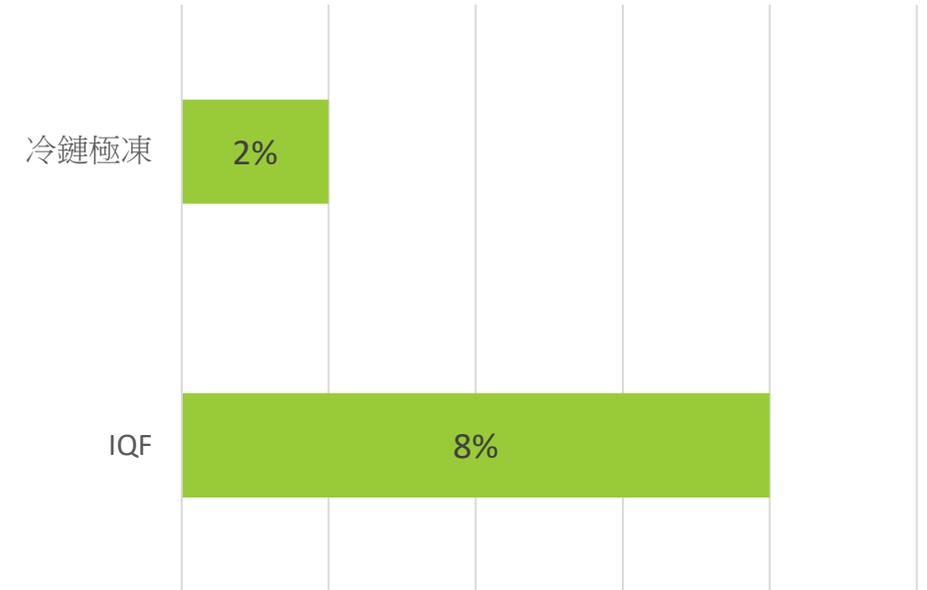
# 水產事業部的競爭優勢

---

- 產地採購優勢：現場產地採購，團隊具備第一手的採購能力，縮短整體供應鏈，以及提升採購議價能力跟品質控管。
- 冷鏈技術：可以讓凍結物比IQF(急速凍結)快6-10倍的凍結速率；提升生產效能降低成本以及維持良好的凍結品質。
- 產品通路：我們的專業團隊有超過15年的業界通路經驗，熟悉台灣的批發市場/餐飲集團/零售及量販商通路/新型線上線下通路/海外貿易等。

# 冷鏈技術的競爭優勢

	凍結狀態	解凍狀態
牡蠣		
生魚片		



凍結後的解凍液體流失\*

\* 以外銷日本生食等級黃鰹鰹肉排為凍結測試(500g size)

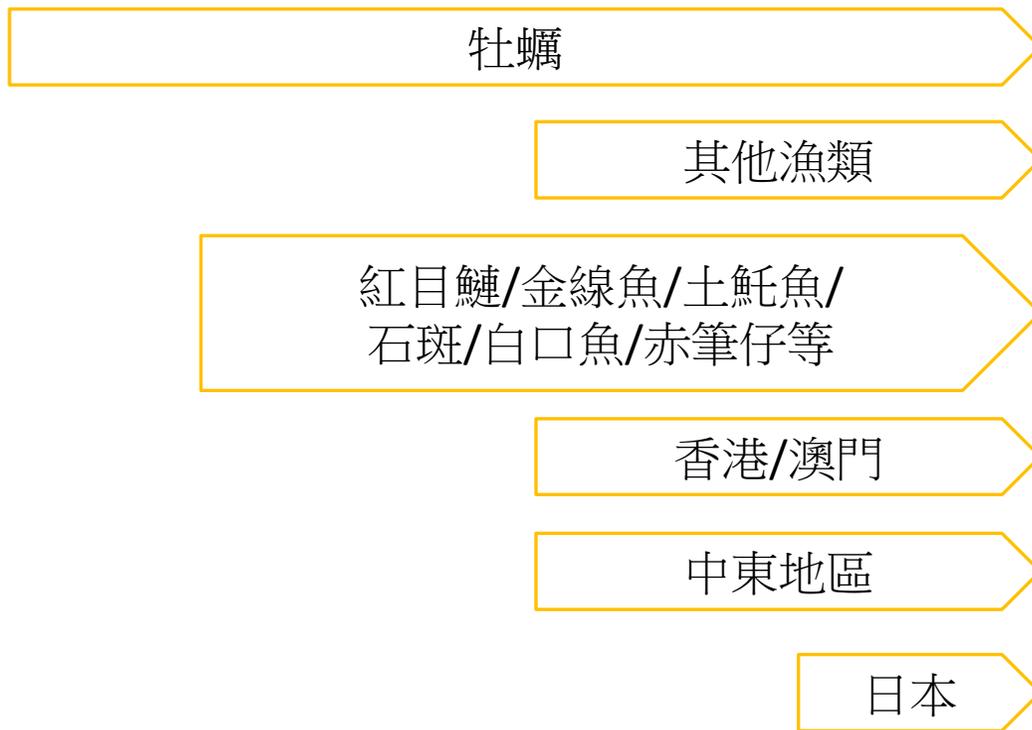
# 4. 未來展望

---

# 進口及國際貿易

業務項目	~2023H1	2023H2	2024	2025	業績展望
------	---------	--------	------	------	------

越南 水產進口
馬來西亞 水產進口
國際貿易



**2023年**  
營業額達**2.5億**  
稅前毛利**2900萬**

業績及業務版圖  
年年成長

聯繫窗口：郭惠娟 副總經理

聯繫電話：03 -3253568 # 215

E -mail：whitney.kuo@nantsan.com.tw