

策劃：蘇添平、郝雨凡、王海濤、李自松
主辦：香港文匯報、澳門蓮花衛視
支持：澳門特區政府經濟局、澳門消費者委員會、澳門大學
贊助：工商業發展基金
主編：王海濤 採寫：李潔穎、林婉琪 攝影：陳顯耀

特刊 責任編輯：朱其石 版面設計：陳漢才

澳門啤酒

啤酒是歷史最久遠、普及最廣泛的酒精類製品之一，世界各地均有不少享譽盛名的啤酒品牌，創辦於1966年的「澳門啤酒」，以獨特的上層發酵工藝、濃郁、醇和的麥香酒體及明顯的歐洲風味，成為極具代表性的澳門知名品牌。

品牌宣言

「澳門啤酒」致力為消費者提供「安全、安心」的高檔美味啤酒。「品質至上」是澳門啤酒的執著追求。



■「澳門啤酒」選用顆粒大小及形狀整齊均勻的二稜大麥釀製

品牌標識

「澳門啤酒」商標底色為金色，配以「Macau Beer」字樣及澳門市花——蓮花圖案，設計簡潔大方、標示清晰直觀。

全新包裝的「澳門啤酒」主色調以金色為主，襯以碧綠色的瓶身，顯得高雅貴氣。瓶身標貼使用澳門地標性建築大三巴牌坊的精美圖案，包裝富有澳門特色，體現了澳門中西文化交融的城市魅力。

品牌之光

「澳門啤酒」獲得2005、2006年度履行社會責任貢獻突出獎。

2007年，「澳門啤酒」贊助在澳門舉行的第二屆亞洲室內運動會，成為大會唯一指定啤酒。

「澳門啤酒」連續5年與澳門旅遊局合作，舉辦精彩激烈的托盤比賽，藉此宣傳澳門獨具特色的旅遊文化，並向世界各地旅客推廣「澳門啤酒」的品牌。

「澳門啤酒」連續3年參加了澳門美食節，與廣大澳門市民分享「啤酒與美食」的歡樂時刻，讓更多人深刻地體驗「澳門啤酒」的獨特風味。

「澳門啤酒」獲得2009年度企業安全生產工作先進單位。「澳門啤酒」是澳門地區唯一的本地啤酒品牌。



■品牌標識



■「澳門啤酒」採用獨特的上層發酵工藝釀製而成，極大程度保留了濃厚的麥香，且酒體分外飽滿醇和。



■「澳門啤酒」十分積極支持澳門社區的活動，期望體現「澳門啤酒」作為澳門本地品牌的責任。



■日本的麒麟啤酒（珠海）有限公司副總經理兼澳門啤酒總經理鐘木達哉對經營啤酒品牌充滿熱誠

品牌傳奇

1996年，一位居住在澳門的美籍商人創立了「澳門啤酒」的品牌，當時的澳門有不少酷愛飲酒泡吧的葡萄牙人聚居，為了兼顧澳門華人及葡萄牙人的口感及品酒習慣，「澳門啤酒」在創立之始便有「澳門麥啤」和「澳門金啤」兩款不同的口味，包裝上也分別使用了松山燈塔與海上帆船的圖案，體現出澳門淳樸、悠閒的特有風情。儘管「澳門啤酒」是澳門本土唯一出產的啤酒，但在當時卻鮮為本地人所認知和接受，生產規模及銷量也十分有限，僅一部分土生葡人甚為珍愛。

2002年，澳門博彩業全面開放，經濟迅猛騰飛。日本麒麟啤酒株式會社看準發展機遇，期望利用「澳門啤酒」這個獨具魅力的城市品牌效應，開拓更廣闊的市場空間，尤其看好「澳門啤酒」的品牌發展潛力，於是全面收購了「澳門啤酒」的業權，並進行了全新的包裝和改革。

來自日本的麒麟啤酒（珠海）有限公司副總經理兼「澳門啤酒」總經理鐘木達哉為接受《品牌故事@澳門》的採訪，風塵僕僕地從外地趕回珠海，還配備了專業的日文翻譯來接受記者訪問。他回憶說，在收購初期，「澳門啤酒」在澳門的廠房每月只生產1000箱，現時「澳門啤酒」年均銷售量為13,000箱，並保持着每年10%的平穩增長水準，「澳門啤酒」也漸為廣大澳門市民和旅客所認知和青睞的澳門品牌之一。

2007年，酒廠對「澳門啤酒」進行了全方位的包裝及革新，調整釀酒的成分比例，推出了100%優質麥芽釀造而成的「澳門啤酒」，令啤酒香味更濃郁、口感更爽口、包裝更時尚美觀。為了解顧客對啤酒口味、口感及包裝的意見，酒廠還特別為「澳門啤酒」進行了廣泛的市場調查，掌握了顧客對酒香及口感的要求。

卓越的品質來自於精選的原料和精心的加工工



■「澳門啤酒」在創立之始有澳門麥啤和澳門金啤兩款不同的口味，包裝亦體現出澳門早期的淳樸風情。



■現時「澳門啤酒」年均銷售量為13,000箱

藝，大麥芽、啤酒花和水是釀造啤酒不可缺少的主要原料。據介紹，「澳門啤酒」的釀造用水選自珠海金鼎潭井水庫的優質天然水，水質清甜、純淨。啤酒花，又被稱為「啤酒之魂」，「澳門啤酒」選用來自捷克、德國和中國西北地區的優質啤酒花，令啤酒增添獨特的清香和口感，更使啤酒晶瑩透亮、泡沫細膩均勻。而大麥則來自於澳大利亞、加拿大、德國和中國西北地區，麥芽為顆粒大小及形狀整齊均勻的二稜大麥，其蘊含的豐富澱粉質和適量蛋白質也是最適合用於釀造啤酒的。此外，「澳門啤酒」還使用了大米、玉米、澱粉等原料，賦予啤酒爽口、柔和的口感。因不同的發酵製作過程，會令啤酒產生不同的味道。「澳門啤酒」與別不同的是，採用了獨特的上層發酵工藝釀製而成，無須經過高溫釀製的程式，極大程度保留了濃郁的麥香，且酒體分外飽滿、醇和，具有濃郁的歐洲風味，口感極佳，因此「澳門啤酒」也被定位為高端啤酒類。而其柔和的味道還令不少女士為之情有獨鍾。悄然改革後的「澳門啤酒」，一經推出，銷量在短短數月間穩步上升。

鐘木達哉表示：「銷量增長當然是好事，但我們更看重的是啤酒的出品質量，雖然「澳門啤酒」的知名度不斷提高，但我們卻會適度控制其市場銷量，絕不容許因為量多而導致質量參差的情況發生，現時「澳門啤酒」年均銷售量為13,000箱，我們會將之保持着每年10%的平穩增長水準。」

為了擴大生產規模，麒麟啤酒（珠海）公司將「澳門啤酒」的整條生產線，遷至位於珠海金鼎的一個佔地20萬平方米的啤酒工廠，更為「澳門啤酒」注入了日本麒麟酒廠精湛的釀造技術，令

「澳門啤酒」的生產更具規模和系統化，也大大提升了生產能力，在嚴格的品質監控下，「澳門啤酒」重新煥發出迷人的姿彩。

據鐘木達哉介紹，「澳門啤酒」尤其注重食品安全，因此製作生產環節也十分嚴謹。「澳門啤酒」由製麥、糖化、發酵、過濾、包裝到出貨，整個生產採用單向循環的路線，製酒的原料還會進行嚴格的進貨前送樣及進貨後抽檢的品質確認，抽選當中品質優良的原料後，再對大麥芽進行蛋白質組織的分析，確保以最優質的原料生產出最優質的啤酒；對於生產所用的原材料、水、半成品、成品、各工序管道、容器也會進行微生物抽樣檢驗，確保一切達至合格的衛生標準；對於生產過程中的麥汁、發酵液、清酒亦會進行追蹤檢查，確保生產過程符合管理基準要求，最後，每批成品都會進行理化指標的檢驗，以確保啤酒品質優良，符合國際安全生產標準。

「澳門啤酒」的啤酒釀造過程也十分重視綠色環保，「時刻心繫環保的啤酒製造」是麒麟啤酒廠的最大使命。鐘木達哉表示說：「麥芽、啤酒花、水、大米等啤酒的原料，都是地球上自然生成之物，正因地球有着這些豐富的天然資源，我們才能品嚐到美味怡口的啤酒，因此，我們要對大自然友善，與大自然和諧相處。」酒廠在製造過程使用後的水，均會經過嚴格的污水處理，達到國家的一級排放標準，據職員介紹，那些經環保處理的水還可以用來養魚！

鐘木達哉說：「我希望「澳門啤酒」能給人健康快樂的感覺，時至今日「澳門啤酒」能穩步發展當然值得高興，經營「澳門啤酒」讓我可以不斷超越自己，我更有機會與來自世界各地的人士以酒會友，這也是我感到最開心的事。」

品牌秘笈

「澳門啤酒」充分發揮澳門這個國際性都市的地緣優勢，以獨特的澳門本土品牌吸引廣大消費者。在口感和釀造工藝上，充分結合了中西方文化交融的優勢，並將市場銷售終端定位於高端消費群。



■100%優質麥芽釀造而成的「澳門啤酒」香味濃郁，包裝亦顯得高檔華麗。

區域定位 市場高端



■「澳門啤酒」位於珠海金鼎的啤酒廠佔地20萬平方米

原料精選 生產嚴控

「澳門啤酒」的生產過程秉承了日資企業對產品品質的嚴格要求和品牌規範管理的優良模式，無論從原料的選材，到生產工藝的過程，乃至包裝、銷售等各項環節都一絲不苟、細緻入微，這也是「澳門啤酒」品牌成功的重要因素。