

法智國際企業簡報



簡報人:法智 黃俊能



公司簡介

公司名稱：法智國際有限公司 (自由人釀造)

創立時間：106年5月15日

稅籍資料：59252570

負責人：黃俊能

營業地址：高雄市小港區廠邊三路11巷33號1樓

研發辦公室：高科大楠梓校區 水食工廠306室

合作團隊:

- ◆ 代工酒廠: 津采酒業(竹北)、吉姆老爹(宜蘭)
- ◆ 學校單位: 高科大水食系 吳建輝教授實驗室、蔡美玲教授實驗室
- ◆ 原料供應: The Guys Trading CO., LTD



公司沿革與理念

公司沿革:

兩位共同創辦人皆出身自釀大賽並獲得名次，也具備美國BJCP啤酒評審資格，長達半年的把酒言歡後確定公司創立與營運方向。

理念:

2017年5月創立於高雄的工藝啤酒品牌，不拘泥於傳統啤酒釀造也熱愛啤酒教學與分享。

擅長台灣在地菌種酸啤酒開發與農產水果結合，樂此不疲。

把啤酒種在台灣泥土上為一生職志。



產品簡介

產品概況:

- ◆公司已商品化產品共計**10**款，其中五款為常備品項，其餘五款為訂製款，接單生產。
- ◆代工設計生產累計**6**款，目前尚有三款進行開發中。
- ◆產品換標持續進行中，已有**6**款換標出品。

花花 Be Floral

Style : American APA

ABV : 5.3%

IBU : 20

ECB : 9

**2022日本IBC啤酒大賽 香草/料組 銀賞

顧名思義【花花】主軸依舊著重於花的馨香，添加了桂花與紐西蘭啤酒花進行釀造，桂花的馨香雅致和淡雅Moutueka啤酒花獨特且柔順的果香勾勒了整體的香氣輪廓，與淺色焦糖麥芽帶出的甜潤感互相呼應，略帶草本、木質辛香的尾韻則平衡了麥芽甜，在5.3%適中的酒精濃度之下，花花顯得甜美而不膩口。感受桂花與酒花的碰撞，來杯花花喝口花酒吧！



禁止酒駕  未滿十八歲請勿飲酒

Chill53 玉荷包酸啤酒

Style : Sour Beer

ABV : 3.5%

IBU : 6

ECB : 6

建議飲用溫度:8~12度

****2022英國WBA 增味酸啤酒組 World Best**

第一款國內自行分離定序乳酸菌並量產的玉荷包酸啤酒。

以2010年上海家釀大賽增味組第三名柏林酸小麥作為基底，高雄科技大學水食系吳建輝老師分離定序817乳酸菌、大樹芳境合作社玉荷包原汁、高雄原民新銳設計團隊【伊斯喚鹿】酒標支援以及高雄的我們:自由人釀造。

一入口的果酸和果酸感，伴隨玉荷包荔枝的優雅香甜以及最重要該菌種帶來的自然餽贈。

Chill感襲來，毫不遮掩。

酸+++

甜+++++

WORLD BEER AWARDS
STYLE WINNER
WORLD'S BEST



自由人釀造
OPT GLIDER BREWING PROJECT

WORLD BEER AWARDS
TAIWAN WINNER

WORLD BEER AWARDS
TAIWAN GOLD

禁止酒駕  未滿十八歲請勿飲酒

Chill53的由來

- NKUST Lab601 吳建輝教授(1972-2023)
- 台灣在地菌種 NKUST817
- 高雄型農玉荷包專家 芳境農場
- 伊斯喚鹿酒標支援
- 2022英國WBA啤酒大賽世界最佳



Dear Roger百香芭樂酸啤酒

Style : Sour Beer

ABV : 3.5%

IBU : 6

ECB : 6

建議飲用溫度:8~12度

**2024英國WBA 野菌/酸艾爾組

台灣優勝/台灣金牌**

埔里百香果堆疊燕巢珍珠芭樂汁，釀酒師的自肥，寶島每個季節都有好吃好喝的水果、果汁。

這款酸啤酒是紀念酒更是偉大農民辛苦的傑作，加上NKUST817釋放乳酸香氣，夏天消暑、海鮮絕配，配上檸檬塔絕佳下午茶來一組啊!

酸++++

甜+++



2024英國WBA啤酒大賽
榮獲
『台灣優勝』 『台灣金牌』

Dear Roger 百香芭樂酸啤酒

啤酒類型:柏林酸小麥

酒精濃度:3.5% 苦度:5

果汁添加:百香果汁、珍珠芭樂果汁

Style: Berliner Weisse

ABV: 3.5% IBU: 5

Fruit: Passionfruit, Guava



禁止酒駕  未滿十八歲請勿飲酒

Dear Roger

- 乳酸菌NKUST 314
 - 2023年2月底版本確認準備量產
 - 女兒的紀念酒標
 - 紀念酒與獎助學金
 - 更改乳酸菌種
 - 2024英國WBA啤酒大賽
- 野菌/酸艾爾台灣優勝



蘋果氣泡酒

Style : Apple Cider

ABV : 4.5%

IBU : 0

建議飲用溫度:4~10度

這是款標準蘋果氣泡酒；乾淨、清澈、透明、金光閃閃——是團隊想要表現蘋果氣泡酒工藝手法。

你大家可以隨時喝、餐前喝、閨蜜聚會喝、分手失戀喝、曖昧甜蜜喝、隔壁老王找你喝、男人不想裝Man喝、老伴初一十五不要喝.....總之滿足所有想喝的藉口。

酸+++

甜++++



禁止酒駕  未滿十八歲請勿飲酒

我一家都貓奴IPA

Style : American IPA

ABV : 6.5%

IBU : 50

ECB : 12

Hop: Magnum、Mosaic、Simcoe

這是一款大口大口喝的IPA。

美式IPA標準啤酒花香氣；百香果、甜橙、芒果、松針等熱帶水果奔放香氣，琥珀色酒體清爽易飲，後段焦糖麥芽甜香氣襲來，藏匿著苦味、令人忘卻有著接近DIPA的後勁。



禁止酒駕  未滿十八歲請勿飲酒

夏日晚風

Style : American Pale Ale

ABV : 4.8%

IBU : 20

ECB : 8

建議飲用溫度:4~8度

燈火閃著餘波，隨著妳的呼吸移動.....

出自伍佰《夏夜晚風》的詞，正好也是微醺時分當下最為燦爛而平靜的美好感受，這種美好正是我們想傳達給大家的。

然而這種燦爛美好卻平靜的平衡，卻是最難達到的，多一份太沉重，少一分又顯得感受不足，因此一試再試，於是從夏季試到了冬季，但我們很肯定，釀酒的意念仍停留在不肯離開的夏季(笑)

總之沒有艷陽高照般狂放而衝擊的香氣，取代的是舒適而柔軟的酒花氣息，就如同聽著一曲夏夜晚風的寧靜、穩定，而戀戀不捨再次循環播放。



Chill 桃 (迺迺)

Style : Sour Beer

ABV : 3.5%

IBU : 6

ECB : 8

建議飲用溫度:10~15度

台灣人最溫暖的招待往往就是一句：
來我家玩 (台語：來彎兜迺迺)

自由人釀造以2020年於CCBA柏林酸
小麥銅獎為基底，高科大吳建輝教授
NKUST817高雄在地菌種，再加入白
桃汁成就酸啤酒，友誼熱情的香氣延
伸盡在不言中。

嘿，來彎兜迺迺



瘋狂芭樂

Style : Fruit Beer

ABV : 3.8%

IBU : 9

ECB : 6

建議飲用溫度:4~10度

還記得吃辦桌一定要的芭樂汁嗎?清爽易飲大口大口喝下後暢快爽度破表，總是一杯接著一杯，欲罷不能。

瘋狂芭樂以美式艾爾為基底加入高雄在地陳稼莊紅心芭樂原汁以及燕巢珍珠芭樂原汁，入口新鮮的芭樂皮香氣、紅心芭樂古早味底韻清爽，些許酸、微甜，在南台灣十月炙熱的天氣一口灌下保證通體舒暢。

大人喝的芭樂汁，你 瘋狂芭樂了沒?





企業與產品服務簡介

1. 客製化啤酒釀製開發
2. 品牌合作
3. 微型酒廠設備規畫顧問
4. 自釀啤酒教學
5. 啤酒品飲教學
6. 啤酒產業顧問諮詢
7. 校園業界講師合作

營運策略

現況:

- ◆根據國庫署規定網路禁止販售酒類產品
- ◆自釀產品禁止販售

主要營運:

酒類販售非常保守且與地域性，近幾年雖不以傳統銷售方式緊迫盯人，但【拜訪次數】與【產品口碑】仍是重點；新竹以北為主要市場。

- ◆新竹以北經銷(瓶裝4成、桶裝6成)
- ◆高雄市經銷(瓶裝七成、桶裝3成)
- ◆酒水愛好者

來造一家門市營運吧

後肺炎市場必須將被動化為主動，故門市開設是將來重點。
我們一起來創立一間營業門市吧，它必須有.....

1. Tap room
2. 10~12管生啤酒供應、也需販售瓶罐裝
3. 易懂:店名、Slogan
4. 精釀台廠優先、康普茶可提供1~2管
5. 高雄市區五福路以北，明誠路以南
6. 空間40~50坪，30~40人座位與吧檯(8~10人)
7. 簡潔明亮的社交空間
8. 非正式小廚房
9. 費用估算(150萬以內)

關鍵字: Tap room、Brew Pub、Craft Beer、精釀啤酒

謝 謝

聯絡資料

法智國際有限公司 黃俊能

0917072580

acerpan1972@gmail.com