



祥園實業是全台飼料營養品第一大廠，也是知名時尚設計師吳季剛的家族事業，在他的哥哥吳季衡接班後，設立頂級豬肉品牌「究好豬」，並以創新的飼養與銷售觀念，為生產動物飼料營養品的傳統事業開啟新視野。

Care About What We Eat

用心照護食在安心

在台灣的餐桌上，幾乎每天都能吃到豬肉佳餚，而且本地更有值得驕傲的精品豬肉！祥園推出的「究好豬」，追求對動物好、對農民好、對土地好、對產銷結構好等多種同心共好，致力打造台灣食尚品牌。

率先改變新路線

2008 年吳季衡取得日本早稻田大學碩士學位後，選擇回國繼承父親吳昆民的家業。他走遍全台飼料廠、養豬場、屠宰場，瞭解到販售優質營養品，照顧了台灣各種畜產動物的健康，過程中察覺豬肉是台灣人食用大量的肉類，其產銷結構相對複雜而不透明，因此選擇豬肉做為實踐「良食究好」精神的先發載體，要有高品質的豬肉，就得從養好豬開始，決定將祥園的事業範圍延伸到養豬，以先進技術嚴格控管飼養方式，落實農場到餐桌的供應鏈一條龍整合，發展出自有品牌「究好豬」。

吳季衡進一步指出「養好豬不代表有好豬肉，但好豬肉一定來自好豬」，於是除了善用祥園代理動物營養品的優勢，另由國外引進風行的冷鏈溫控（即「冰鮮肉」），2016 年在雲林成立的「良作工場」，不只是單純的豬肉分切加工廠，同時也是結合農食教育推廣的觀光工廠，榮獲黃金等級標章綠建築，以低溫分切、獨立加工的製程，加上全程嚴格溫控保鮮冷鏈學確保豬肉品質，因此能大膽跳脫傳統拍賣體系，讓「究好豬」不僅受高級餐廳青睞，更讓消費者透過「吃了究懂」感受品質高又美味的台灣豬肉。

再創農業新價值

祥園以「三究五學」的職人態度打造出「究好豬」（三究為研究、追究、講究，五學為優生學、營養學、環境學、製程學、冷鏈學），建立示範牧場與夥伴聯盟、嚴選品種、溯源飼糧、營養健康，並且講究從人到動物福利兼顧的環境，2005 年祥園即已成為台灣第一家擁有溯源系統的動物保健品工廠，2017 年更成為全台灣第一個申請到碳足跡標籤的品牌豬肉。而在環境永續經營發展方面，祥園亦相當重視水污染與毒物管理，讓消費者更加瞭解豬肉的生產過程及優質豬肉的價值，用心守護消費者吃下的每一口都是安全與健康。