

從米粒到奇蹟，續寫永續 屏東酒廠環境教育園區

走過百年歲月，素有「米酒故鄉」美譽的屏東酒廠，在醇厚酒香中承載著「傳承文化、推動永續」的使命。我們不僅守護紅標米酒的經典品質，更將環境教育融入製程，透過酒粕再利用與手作體驗，將釀造副產物轉化為綠色奇蹟。誠摯邀請您走入這座兼具文化深度與生態價值的場域，在南臺灣的暖陽下，見證百年產業轉型綠色據點的永續實踐。



前進米酒的故鄉「屏東酒廠」



屏東酒廠提供多款導覽行程，包含參觀包裝工廠、釀造工場、手作DIY等，有興趣的朋友記得提前預約喔！



園區內近50種植栽，春天時還有漂亮的黃金風鈴木及粉紅花旗木花海，色彩夠麗斑斕。

導覽地圖



課程簡介

百年酒廠沉、釀、萃： 文化與永續的平衡

授課時數：2小時

授課對象：成人

授課季節：全年

課程介紹：

說明與體驗酒廠歷史文化：

- (1)以影片及簡報簡介屏東酒廠歷史脈絡及現代化過程尋求永續發展的行動。
- (2)介紹屏東酒廠的歷史脈絡和古往今來的釀造術、環境挑戰與永續轉型，帶領學員實際參觀酒廠製酒工廠，了解米酒釀造流程。



現場介紹蒸餾



現場介紹煮米

從米到酒：從酒粕變黃金

授課時數：2小時

授課對象：成人

授課季節：全年

課程介紹：

- (1)透過簡報及影片了解什麼是循環經濟的概念。
- (2)透過簡報介紹屏東酒廠的循環經濟行動，以及手作DIY—酒粕花肥球的體驗課程，體驗循環經濟的魅力。



課程二花肥球手作



原料到產物



場域冷知識

【酒糟的綠能新生命】

你知道嗎？酒糟也能成為綠能奇蹟！在屏東酒廠，釀造米酒後留下的酒糟，並非旅程的終點，而是「綠色能源」的起點。

資源新路徑：將酒糟作為沼氣發電的優質原料，賦予副產品全新的經濟價值。

循環經濟力：平均每 20.7 公斤的酒糟，就能轉化為 1 度電。

透過這種資源鏈結模式，屏東酒廠不僅減少廢棄物，更成功將資源導入循環體系，讓每一粒米都能在永續發展的道路上，啟動無限可能的新生命！



在地小故事

【一粒米的零廢棄奇幻旅程】

在屏東這片陽光大地上，屏東酒廠正上演著「米粒的完美轉生」。我們不只釀酒，更實踐友善大地的承諾。

過去被視為副產品的酒粕，在我們手中化作滋養肌膚的生技珍寶；製程中的每一滴水，都經過嚴格循環與淨化。

這是一場關於「惜物」與「共生」的故事，我們將百年釀酒工藝結合現代環保科技，讓廢棄物歸零，讓綠色香氣延續。

交通資訊

屏東酒廠地處交通要衝，鄰近國道1號、國道3號及屏東火車站，轉運便捷，適合各地民眾及團體參訪。

交通資訊如下：

(1) 自行開車：

A.國道3號：從麟洛交流道下，左轉接台1線省道，往內埔方向行駛1.5公里即可抵達。

B.國道1號：從高雄九如交流道下，接台1線省道往墾丁方向，行駛至內埔工業區左轉1.5公里即可抵達。

(2) 大眾運輸：

可搭乘火車至屏東站，轉乘屏東客運或國光客運至「屏東運動公園站」，再步行約10分鐘即可抵達本廠。



地址：屏東縣內埔鄉豐田村建國路34號

聯絡電話：(08)778-1640

客服信箱：100392@mail.ttl.com.tw

場所網址：<https://event.ttl.com.tw/pt/index.aspx>

場所FB：<https://www.facebook.com/TTL.PingtungDistillery/>

開放時間：平日09:00~16:00

休息時間：國定假日休館

周邊服務：停車場/加油站/六堆文化園區

課程參與：7~14天前預約