



創新經營與創業策略

組別 超級瑪利歐

組員 紀甯茜 姚詩庭 陳宇鵬 黃梓豪 鄭曉雲

**指導
老師** 趙永祥 老師



一

創業構想/背景/目的

二

行銷6P

1

產品

4

對象

2

價格

5

促銷

3

地點

6

定位

A decorative graphic consisting of a large red circle with a white dotted inner border and a dark blue horizontal banner extending to the right. The banner has a white arrowhead pointing left at its end. Inside the circle is a dark blue horizontal bar.

創業構想/背景/目的

創業構想

一開始只是人在異鄉，有時候會想念家鄉的美食（肉骨茶）。所以就嘗試自己做，以解鄉愁。後來朋友們吃了以後，反應都不錯，加上台灣鮮少肉骨茶店家，故決定嘗試在台灣售賣肉骨茶。讓更多人可以吃到特地的肉骨茶。





創業目的

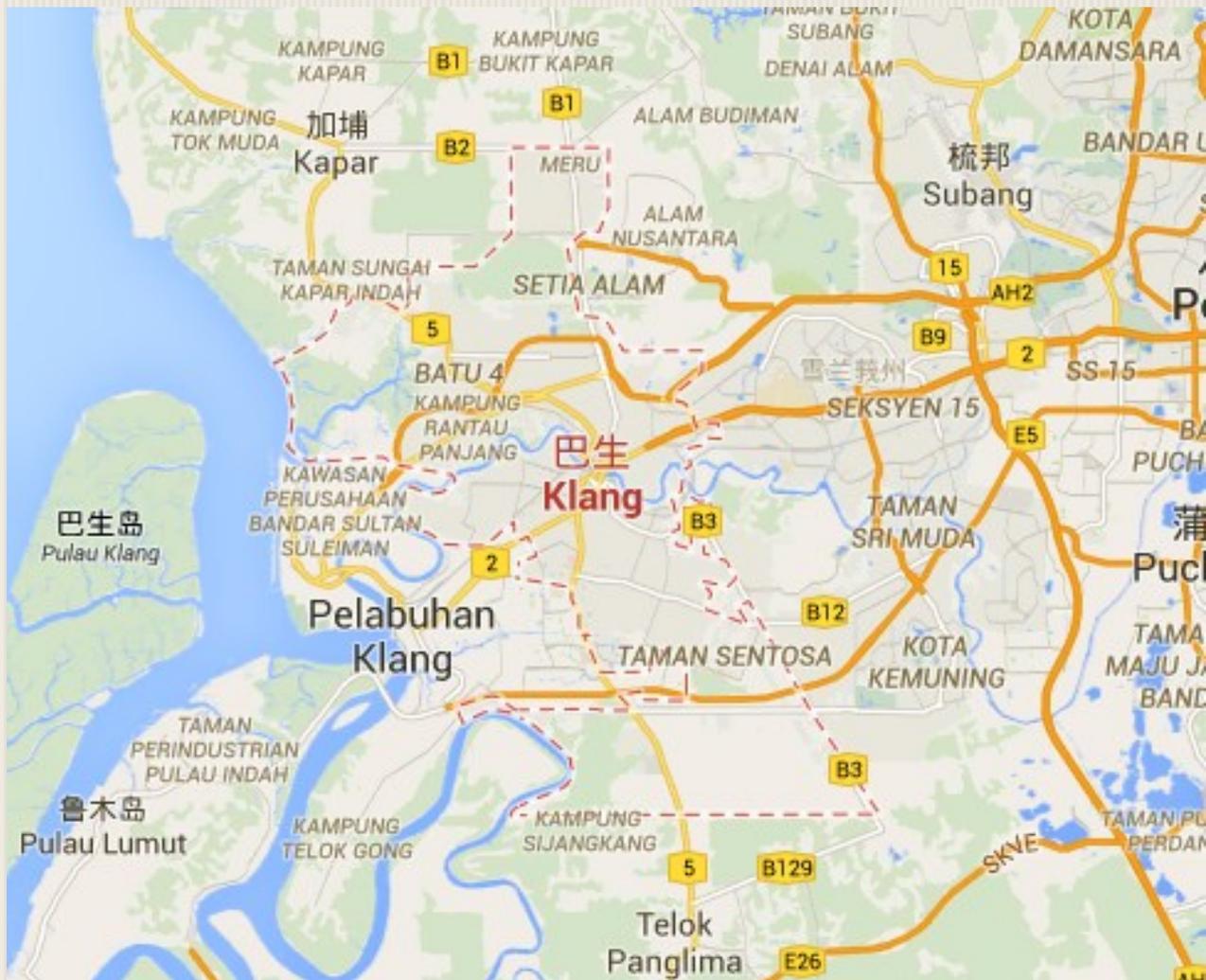
為了能讓在台灣來的馬來西亞人
可以解鄉愁之餘，也能讓只聽馬
過沒吃過的台灣朋友不用去馬
來西亞也能嘗到好吃的肉骨茶。



三

創業背景

肉骨茶源自馬來西亞巴生，從小就吃道地的肉骨茶長大的我，對於巴生肉骨茶的味道，非常熟悉。所以去到哪裡，只要一聞就知道是不是道地的。所以我秉持著，自己覺得不好吃、不道地就不賣的精神，嘗試了很多種煮法，終於煮出了最道地的肉骨茶。





行銷6P

1

產品 (Product)

產品名稱

骨哥肉骨茶



產品特色

對生血、旺血、補氣、禦寒
有幫助

肉骨茶由來

「肉骨」如其名，是以帶肉的骨配合中藥煲成的湯。而「茶」字則是源自創始人的名字「李文地」，因為賣肉骨湯而被顧客稱作「肉骨地」，福建話中的「地」與「茶」音近，故後來被稱為「肉骨茶」。小吃本身並不含茶葉。



烹調

肉骨茶混合中藥、香料（包括八角茴香、桂皮、丁香、大蒜）及肉排熬製多個小時的濃湯。在馬來西亞的一些高級餐館會加入海參和鮑魚一起熬製。

吃法

肉骨茶通常伴白飯，豆腐卜（豆泡）或以油條配湯來吃。以醬油、碎紅椒和蒜蓉一起調味。通常會奉上中式濃茶解油膩。在馬來西亞，肉骨茶是一道典型的早點菜式。

2

價格 (Price)



我♥大馬美食!

(乾/湯) 肉骨茶/份 ————— 100 NTD

白飯/碗 ————— 10 NTD

油條/份 ————— 10 NTD

3

地點 (Place)



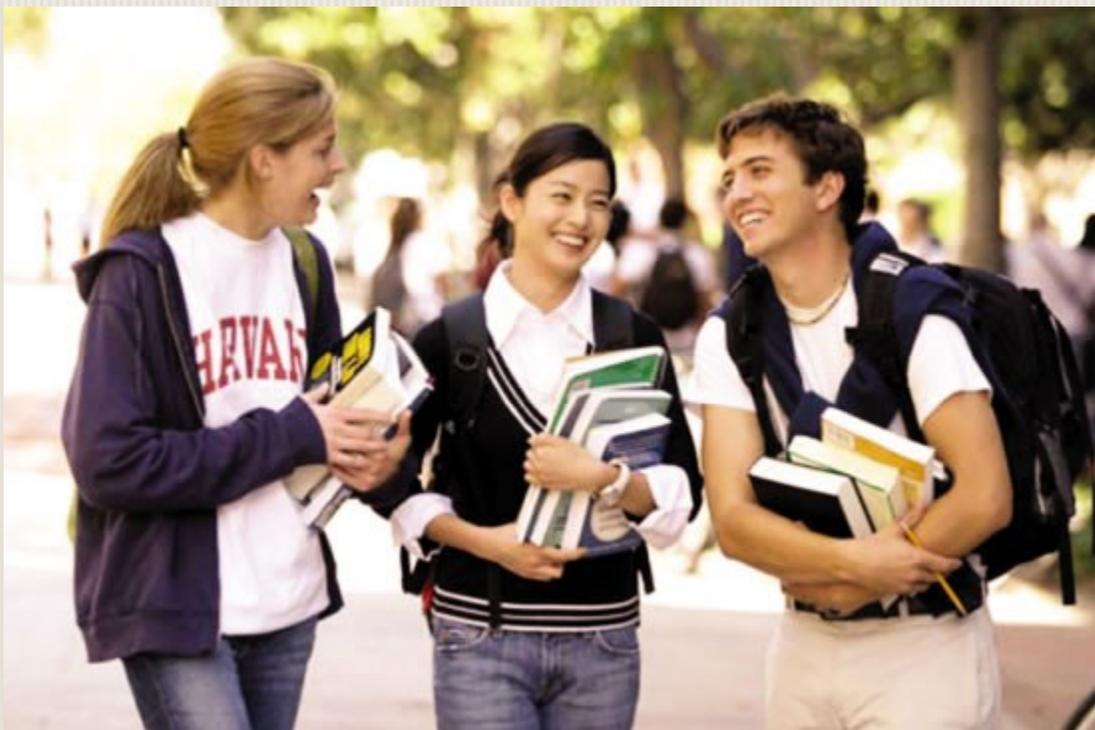
通路：實體店面
地點：台中逢甲商圈

原因：

1. 附近有很多學校
2. 馬來西亞人口密度高
3. 逢甲夜市帶來的人潮多

4

對象 (people)



a. 學生

店家鄰近台中眾多學區

逢甲大學、東海大學、僑光科大
、西苑高中等等

4

對象 (people)

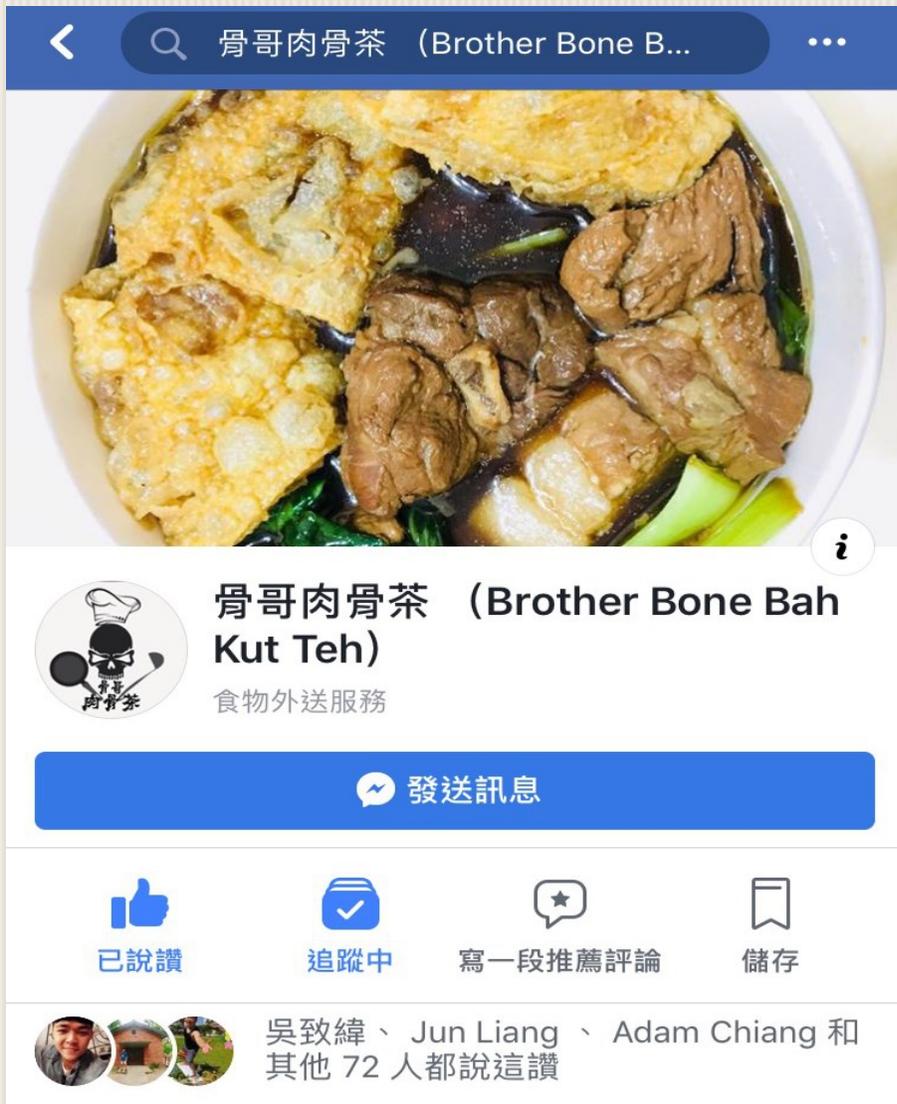


b. 觀光客

著名逢甲商圈每日吸引許多遊客

5

促銷 (Promotion)



慶開幕

第一週來店單點肉骨茶
免費附贈白飯一碗及油條一份

臉書按讚分享「骨哥肉骨茶」
即贈精美小禮品一份
數量有限！贈完為止！

5

促銷 (Promotion)



因應節慶

馬來西亞國慶日 08/31
今日前31名消費者
優惠套餐價80元
(肉骨茶、油條、飯)

其餘來店消費者
本日用餐皆八折！

5

促銷 (Promotion)



特約學校

逢甲大學、東海大學、靜宜大學
學生出示學生證
即免費贈送白飯一碗！

6

定位 (position)

人情味、家鄉的熟悉感



產品形象

學生、觀光客、馬來西亞華僑



核心客戶

平價、異國美食、對身體有益



產品價值

推廣肉骨茶、推翻平價美食的刻板印象



企業文化



謝謝觀賞

THANK YOU FOR WATCHING