

樂朋鵝油醬料：虛實整合之行銷策略

胡宗鳳 陳良士¹

壹、公司背景

高雄地區鵝肉店很多，僅位於仁武區的就有四家老牌鵝肉店，各家都擁有眾多鐵粉。其中由劉金鍊女士於 1999 年創立「橋邊鵝肉」，更是吸引不少名人前往品嚐，包括前內政部長余政憲、國內換肝權威陳肇隆都是常客。

「相較於鴨肉，鵝隻肥大且油質豐富，口感及質地都比較好，且因在家不好料理，大部分人都習慣買煮好的、或是到餐廳去品嚐，因此全台有上千家鵝肉店，競爭激烈。」但劉金鍊因有辦桌及在西餐廳內場經驗，在她經營下「橋邊鵝肉」烹調出來的鵝肉料理顯得更有「高貴不貴」的口碑。

但就像一般傳統小吃店，「橋邊鵝肉」的經營團隊逐漸老化，且遲遲找不到適合的接班團隊，因此在劉金鍊滿五十歲那年就有不堪操勞而萌生委外經營或退休的念頭。恰巧那一年，小兒子陳良士自法國學成返國，還在準備考公職之際，聞言後不顧家人反對而毅然決然地接手經營起來。

「其實我和哥哥自小就需要在店裡幫忙，早早就學會料理各式鵝肉，只是爸爸覺得做這一行太辛苦，一直希望我能到大企業或國營企業去做事。」陳良士說，家裡只有他和哥哥兩兄弟，且兄長早逝，如果他不接手經營，「橋邊鵝肉」在當時的情況下只能收起來。

「擷取謬思於法式料理的細緻風格；回歸於令人懷念的台灣古早味……」。獲有法國國立海濱大學國土開發經濟研究所碩士 (LILLE 學院) 學位、50 歲的樂朋公司陳良士說，接手經營後，便因開創以鵝油香蔥拌飯及黃金鵝油香蔥應用於各項料理的法式手法，吸引不少老饕聞香下馬，這讓他瞬間信心滿滿，帶著創意到台北展店。

¹ 作者胡宗鳳為正修科技大學企管系專任助理教授；陳良士為樂朋股份有限公司總經理。

* 本收錄庫所收錄/出版之個案與配套教材，包括文字、照片、影像、插圖、錄音、影音片或其他任何形式之素材等，均由作者獨家授權光華管理策進基金會出版，受到中華民國著作權法及國際著作權法律的保障。所有個案或配套教材的全部或部分內容都不能被複製、影印、掃描、儲存、電子傳輸、分享或公告於任何網站。

** 本收錄庫所發行之個案均為紙本套朱紅色印刷，如發現盜印或任何侵害作者智慧財產權之行為，歡迎備證來信檢舉，電子郵件：kmcccase@gmail.com，查證屬實者，備有獎金酬謝。

*** 如需訂購光華管理個案收錄庫之個案，歡迎上網查詢。網站位址：http://www.kmcc.org.tw/。

懷抱著信心到台北經營樂朋小館，卻是慘淡八年而熄燈。「這是我創業以來的第一次挫敗」陳良士說，至今回想離家到台北展店是錯誤的決策，因當時只想台北展店有助於提升品牌知名度，未料人力資源不足，經營到最後連父母都對自己感到失望，母親更是在耳邊嘀咕「不要以為生意好做，做好生意比讀個博士還難！」

曾有媒體記者問他：「何時萌生將老店做轉型的關鍵因素？」「如何知道創新或轉型做法是適合的？」陳良士說：「是想以法國百年老店的品牌經營精神跟工作坊的營運方式做參考，再加以改進要服務更廣的客人及提升產品能見度，進而找出自己的競爭優勢。」此時一名退休改開網路商店的朋友，主動要代陳良士在網上販售產品而觸發陳良士轉攻線上經營之想法。

自此，陳良士開始致力研發可以在網路上販售的產品（例如開發鵝油罐裝產品）。陳良士說：「雖然鵝油在歐洲算是傳統的食材，但是在樂朋開發之前，台灣本土並沒有食用罐裝鵝油的習慣和市場。」

為配合網路行銷產品需要不停地推陳出新，陳良士一頭栽進產品研發工作，除了開發出鵝油醬料系列產品，近年來更陸續積極開發出近百件的周邊商品，包括 BEAUTE 系列：鵝油馬賽皂、鵝油沐浴乳、鵝油護手霜、鵝油洗髮精、鵝油家事皂；冷凍食品：鵝油薯條、鵝油封鴨腿、鵝油八寶丸、鵝油香蔥丸。並有因應節慶的限時食品，如端午節的粽子、蘿蔔糕與中秋節的干貝酥等。

<http://www.kmcc.org.tw>

陳良士指出，樂朋所選用的食材都是堅持最好的原物料；並由自己手工監製，就像採用嚴選於台南的紅蔥頭，而非一般的進口蔥頭，加以人工一顆顆挑選剝皮洗淨；再以人工細切薄片後放入自家精煉的黃金鵝油當中爆酥，再快速的起鍋翻涼，這都是很耗費人力、心力的作法。

劉金鍊回想兒子出國後第一次回來就買了一罐鵝油給她，還告訴她在法國的偏遠小山城「莎拉小鎮」，就是在為大工廠代工鵝肝、鴨肝而聞名全球。劉金鍊說：「其實很早就在用鵝油做料理，只是客人不知道，但也是經過兒子大肆宣揚後，才知道鵝油入菜有這麼多的好處！」

「台灣也有很多餐廳在賣鵝肉料理，為何沒有用鵝油製作醬料？」陳良士說，他是把鵝油當成「品牌」來經營，並藉此把傳統的產業做一個升級，讓台灣人的價值及尊嚴，體現在食物上，而不是只會做便宜的食品。如今香港新加坡等地也都買得到樂朋的鵝油醬料，「原本隨飯附贈的鵝油香蔥，也搖身一變由配角變成主角。」

有感於經營品牌不能只從美味著手，陳良士從延伸的副產品開始研發，包括沐浴乳、洗手乳。陳良士秉持創新創業的精神，不但翻轉了家族留下來的品牌，也打破一般人對鵝肉吃法的刻板印象，並把鵝肉的價值和美味發揮到最大值、最經濟化、最精緻化，曾獲得 2022 年米其林必比登的推薦 2023 再度入榜，連地方士紳都主動送花恭賀，媒體更是免費爭相報導。