



## 新增豐黑豬品牌之建立與專屬行銷 Brand New Zeng Feng Black Pig on Pork Marketing



### 學歷：

- \* 私立大葉大學 生物產業科技研究所碩士 (2007/9-2008/6)
- \* 私立中州科技大學 生物技術系 (2002/9-2006/6)
- \* 國立員林農工 畜牧獸醫科 (1998/9-2001/6)

### 經歷：

- \* 新增豐農畜產有限公司負責人
- \* 漢寶增豐牧場場長
- \* 謙澤園-藝樹景觀設計
- \* 行政院農委會精緻農業-黑豬遺傳育種會議推動小組委員
- \* 行政院農委會畜產試驗所-高畜黑豬技轉合作
- \* 2015全國十大神農獎
- \* 國立員林農工104年度傑出校友
- \* 中州科技大學104年度傑出校友



2017/10/20

2

## 台灣黑豬市場價值Value of Black Pigs

- 台灣人深愛黑豬肉，認為黑豬肉食用價值較高，諸多相關文獻證實。Needs in Taiwan
- 台灣目前僅有13%黑色豬佔比，數量少但**品種混亂**，以傳統市場為主要銷售市場。13% of hogs are black pigs
- 進口白豬皆為雜交體系，品質很難差異，黑豬珍稀感較高，口感為國人喜愛售價及市場地位較為穩定。  
Traditional Pork
- 黑豬肉肉質成熟度高油花也較多口感較白豬佳！  
Marbling
- 黑豬口感因區域及飼料配方有異，消費者難以穩定採購到穩定貨源，傳統市場為大宗通路。  
Quality related with feeding scheme

3

## 原台灣黑豬哪裡來Origin?

- 西元1877年，台灣黑豬源於廣東及福建移民中國福建、廣東一帶先民帶來身形較小的黑豬，落腳台灣各地，據日據時期台灣總督府調查，當時本土黑豬主要有3種，分別是台北雙溪一帶的「頂雙溪豬」、桃園一帶的「桃園豬」以及美濃一帶的「美濃豬」。  
Local Breed: Dinsungai, Taoyuan, Mino
- 台灣黑豬 優點:耐粗飼 飼養期超過一年 肉質成熟 Mature  
缺點:飼養期長 體型小 Small type

4

## 原台灣黑豬的消失Disappear

- 日治時代:1897年，引進盤克夏豬與台灣黑豬雜交改善性能，導致台灣原種大量流失。



Berkshire from Japan

- 台灣光復後大量引進藍瑞斯(L)、約克夏(Y)、杜洛克(D)與台灣豬進行性能改良(LYD；白豬)，本土黑豬幾近消失殆盡。

L, Y, D breeds imported for LYD production

5

## 早期以牽豬哥的配種模式Boar Service



6

## 新增豐黑豬配種方式Breeding

- 畜試黑豬一號公豬(血統由 25% 桃園豬種及 75% 杜洛克豬種所組成)。TLRI Black E Pig
- 高畜黑豬母豬(血統由 50% 梅山種及 50% 杜洛克豬種所組成)。K Black Pig
- 再與杜洛克公豬雜交。(ExD, KxD)



7



永豐餘生技

有機天然食品  
宅配

Green & Safe  
真食物專賣店

有機火鍋餐廳

手工台菜  
餐廳

親子餐廳



GREEN&SAFE

- 零售店
- Deli Store



- 生鮮百寶箱
- 型錄
- 網購
- 團購
- 禮盒

Farm to Table  
從農田到餐桌

8

# 以公司哲學為溝通基礎

GREEN & SAFE



# 正黑豬溝通訴求 Traditional Black Pig

GREEN & SAFE



# 全通路整合行銷溝通Marketing

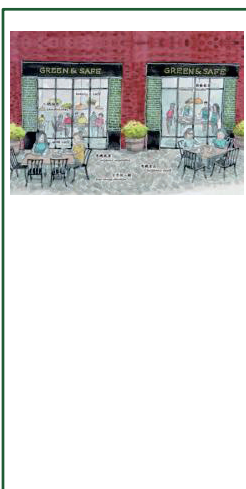
GREEN & SAFE

百寶箱

宅配通路

零售店

餐廳



# 全通路整合商品開發-全豬利用Products

GREEN & SAFE

百寶箱

宅配通路

零售店

餐廳

| 梅花肉  | 排骨      | 大里肌     | 五花肉    | 前後腿肉         |
|------|---------|---------|--------|--------------|
| 生鮮肉  | 生鮮肉     | 生鮮肉     | 生鮮肉    | 生鮮肉          |
| 火鍋肉片 | 泰北豬小排湯  | 古早味醃排骨肉 | 煙燻培根   | 各式水餃/餛飩/鍋貼   |
|      | BBQ豬肋排  | 米蘭炸豬排   | 日式薑汁燒肉 | 肉圓/包子        |
|      | 南洋沙嗲豬腩排 | 糖醋里肌肉   | 肉漬仔焗肉  | 熟香腸/法蘭克福熟香腸  |
|      | 紅燒仔排    | 柴窯煙燻里肌  | 酸菜白肉鍋  | 黑豬肉貢丸        |
|      | 剝皮梅子炆梅肉 |         |        | 炸醬/魯肉燥/義大利肉醬 |
|      | 藥膳排骨    |         |        | 紅燒獅子頭        |
|      | 豬大骨高湯   |         |        | 打拋豬肉         |
|      | 荷葉粉蒸排骨  |         |        | 京醬肉絲         |

# 百寶箱

GREEN & SAFE

## ■ 黑豬為基礎商品 – 小卡/食譜溝通

- **嚴格品質**  
從生產處理、低溫保存到物流配送，層層把關全程安心等污染產品定期專業檢測。
- **貼心宅配**  
每週一次的專人貼心宅配到府，全方位的食材供應，傳遞純淨飲食的生活態度。
- **環保包材**  
講求環保、愛惜資源，不使用危害大地包裝素材，由內而外一起為地球盡份心力。



# 型錄/網站/零售店

GREEN & SAFE

## ■ 以黑豬生鮮肉為基礎

# 型錄/網站/零售店

GREEN & SAFE

## ■ 以黑豬生鮮肉為基礎

# 型錄/網站/零售店

GREEN & SAFE

## ■ 以黑豬生鮮肉為基礎，延伸安心黑豬美食加工品



|     | G&S  | 市售  |
|-----|--|---|
| 來源  | 指定單一牧場                                     | 混合牧場  |
| 品種  | 正黑豬  | 不指定豬種   |
| 部位  | 後腿肉、里肌肉                                    | 各部位碎肉   |
| 調味  | 醬油(黃豆、水、糖、食鹽)、五香粉(大茴、小茴、花椒、陳皮、肉豆蔻)、甘草粉、肉桂粉 | 味精、味素   |
| 添加物 | 無  | 亞硝酸鹽、磷酸鹽、防腐劑  |
| 訴求  | 成份是大眾看得懂得食材<br>無致癌的風險因子<br>抗戰前，懷舊的南部香腸古早味  | 好吃  |
| 技法  | 熟香腸，殺菌降低風險，鎖住肉類鮮美的味道                       |   |
| 風險  | 無  | 味素:增加身體的代謝負擔<br>味精:增加腎臟代謝負擔<br>磷酸鹽:攝取過量會造成骨質疏鬆症<br>亞硝酸鹽:與蛋白質結合成亞硝胺，有致癌的風險 |

## 型錄/網站/零售店

- 以黑豬生鮮肉為基礎, 延伸安心黑豬美食加工品



|     | G&S               | 市售  |
|-----|-------------------|---|
| 來源  | 指定單一牧場            | 混合牧場  |
| 品種  | 正黑豬               | 不指定豬種   |
| 部位  | 後腿肉               | 各部位碎肉   |
| 調味  | 蒜頭、胡椒、鹽、糖         | 肉精、味素   |
| 添加物 | 無                 | 磷酸鹽   |
| 訴求  | 成份是大眾看得懂的自然材料     | Q彈美味  |
| 技法  | 精準掌握“時間”“溫度”的匠師技法 | 靠添加劑維持口感  |
| 風險  | 無                 | 味素:增加身體的代謝負擔<br>肉精:增加腎臟代謝負擔<br>磷酸鹽:攝取過量會造成骨質疏鬆症 |

17

## 型錄/網站/零售店

- 以黑豬生鮮肉為基礎, 延伸安心黑豬美食加工品



|     | G&S  | 市售  |
|-----|--|---|
| 來源  | 指定單一牧場   | 混合牧場  |
| 品種  | 正黑豬  | 不指定豬種   |
| 部位  | 大里肌  | 大里肌   |
| 調味  | 醃料(洋蔥、蘋果、蒜頭、芹菜、青蔥、香菜、米酒、糖、鹽、五香粉(大茴、小茴、花椒、陳皮、肉豆蔻)、白胡椒粉) | 肉精、嫩素   |
| 添加物 | 無  | 磷酸鹽   |
| 訴求  | 成份是大眾看得懂的自然材料  | 無   |
| 風險  | 無  | 味素:增加身體的代謝負擔<br>嫩精:增加腎臟代謝負擔<br>磷酸鹽:攝取過量會造成骨質疏鬆症 |

18

## 型錄/網站/零售店

- 以活動提高使用頻率



19

## GREEN&SAFE 真食物專賣店



20

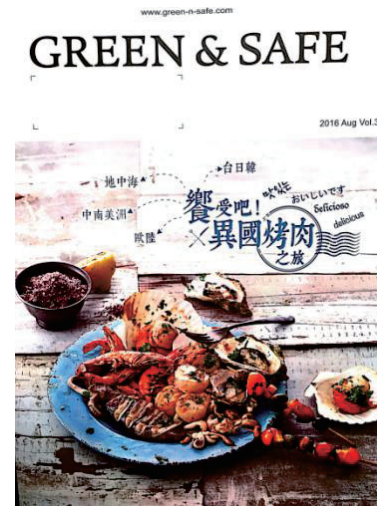
# 廚藝教室 Experience marketing

- 以現場廚藝教學活動帶入黑豬特色~體驗行銷



# 型錄/網站/零售店

- 商品提案



~34~



## 農人餐桌

**體驗真食物的好味道**  
真真的食物，100% 無人工添加，是純淨的真正的食物，讓我們重新思考，從真對人與土地、自然的關係，真正的食物，用大廚師的方式展現，是公平的。

放山古早豬 從密度極低，肉質結實甜美不油膩  
台灣正黑豬 300 年前老品種，肉質細嫩，柔嫩多汁  
南澳有機農場，庭家新鮮直送，夏季對時

Green & Safe 旗艦店  
台北市重慶南路二段 51 號 B1  
02-2322-2204

Green & Safe 誠意店  
台北市仁愛路四段 314 號之 2  
02-2703-2224

Green & Safe 主理店  
台北市中山路六段 425 號之 1  
02-2871-4132

Green & Safe 專門店  
台北市重慶路二段 158 號 2 樓  
02-2341-6002

永豐聯生科技股份有限公司  
0800-280-181 www.green-n-safe.com

**3 主餐食**

烤叭叭走的咕咕雞 (半雞) \$450

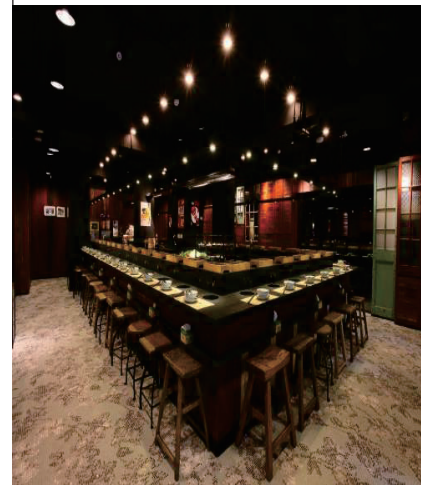
豬公公香腸蔬菜盤 \$320

雞得好油炸薯條 \$98



## 齊民市集有機鍋物

From Farm to Table

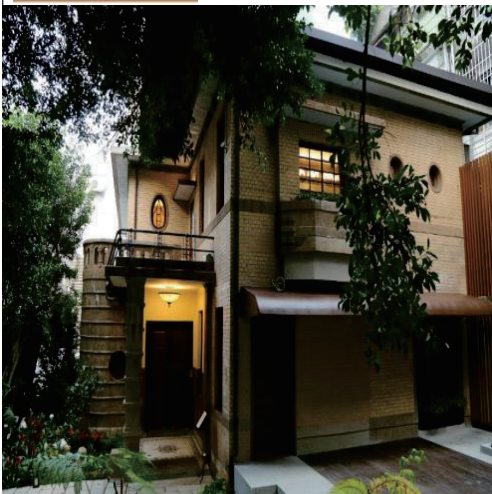


| 原點    | 台灣正黑豬   | 價格      |
|-------|---|---------|
| 豬肉、羊肉 | 台灣正黑豬鮮心肉<br>肉質鮮嫩，油膩少半邊中<br>川燙時間：15-20 秒   | \$98 元  |
|       | 台灣正黑豬培根<br>油在均勻，膠嫩適中<br>川燙時間：10-15 秒  | \$118 元 |
|       | 台灣正黑豬雪花<br>組織均勻分布均勻，口感 Q 彈<br>川燙時間：10-15 秒  | \$138 元 |
|       | 台灣正黑豬霜降二層肉<br>台灣正黑豬，脂肪分布均勻，肉質鮮甜，脆嫩鮮甜，皮肉相連，入口後容易咬斷，肉內的肉汁及脂肪化開，口感豐富，從肉味常不覺必需料，直接放入鍋裡，不僅沒有任何膩感，多吸肉汁還能吸出湯的鮮甜。<br>川燙時間：15-20 秒 | \$158 元 |
|       | 澳洲放養小羔羊<br>選用放牧草飼養的羊，口齒鮮美 Q 彈<br>川燙時間：15 秒  | \$118 元 |



GREEN & SAFE

# 山海樓手工台菜餐廳



25



GREEN & SAFE

# 齊民市集有機鍋物

■ 跨通路提案



26



GREEN & SAFE

# 山海樓手工台菜餐廳



27

GREEN & SAFE

## Food safety and nature 整合行銷, 從安心美味出發, 讓黑豬知識深植人心



28



- 節慶主題商品：
1. 端午節粽子禮盒
  2. 中秋烤肉組禮盒
  3. 春節年菜火鍋禮盒



提供頭等艙餐點使用

2017/10/20

29

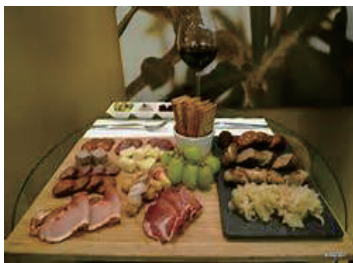
29



2017/10/20

30

30



2017/10/20

31



32



### Television Interview



### Outstanding Farmer Award 2015



報告完畢 敬請指教 !!