

鹿野鮮雞

土雞直營店面

■ 土雞部行銷企劃 郭子維

皇金骨腿

立冬麻油雞



**最新鮮安全
衛生的土雞饗宴**

千呼萬喚的鹿野鮮雞
開幕啦！十月二十三日

在永康兵仔市中華一路

六十三號舉行開幕活

動，現場有香噴噴的現

烤煙燻土雞、冷藏新鮮配

送的 Umami 皇金骨腿切塊、

懷舊風味的古早雞、在家輕鬆

烤土雞 & 烤鴨、Umami 皇金香菇雞

湯、鹿野夯雞、鹿野塩選雞以及各式

規格的生鮮土雞與鴨肉，讓您用最優

惠的價格買到最實在的產品。

鹿野鮮雞的起源

土雞不像一般的農產品有制式化的解答，而是更像一門藝術，所產出的每個規格，不論是雞種、大小、性別，都有他欣賞的對象，但其中有些特殊品項，在通路市場中就是找不到合適的人，所以魏世育經理毅然決然地決



香噴噴的烤雞

定開立鹿野鮮雞門市，將在通路市場中沒有人欣賞的藝術品，直接透過鹿野鮮雞門市賣到一般消費者手上，讓這些產品的價值不流失，也不浪費每個契作農戶飼養的雞。

而除了開立店面的動機，店面的定位也與過去思考的不同，因為土雞有著與民間習俗息息相關的因素，除了最耳熟能詳的過年過節相關之外，二十四節氣、農曆的宜忌事項：等，都會有很大的影響，所以我們選擇在菜市場附近，為了就是能夠更加靠近與土雞最直接



的消費者市場，讓每個消費者都能夠更加容易的接觸到我們，而不是像過去一樣從大成↓盤商↓攤販↓消費者，除了減少中間商一層一層的剝奪利潤之外，產品的優勢也更加容易推廣到消費者手上，藉由這種方式進而提升整體的品牌價值。

但其實最重要的還是把握一個重點，「從農場到餐桌，全程用心」。我們跟飼養的農戶全數簽有飼養契約，吃我們大成的飼料，也輔導農戶的飼養管理那塊。在電宰前三至四天，派遣專責人員前往農戶採樣，獸醫與品管人員駐守電宰廠做把關來確

保產品的衛生及品質，在電宰後去做藥物的殘留檢驗，合格才敢送到消費者手上，為的就是要讓消費者買得安心，食得安心。

兵仔市店面的選址

會被稱為兵仔市的，早期都是做阿兵哥生意的，不過現在兵營少了，家庭採買與店家批發為主，而永康的兵仔市以前位於台南市與台南縣的交通

騎著載著
籃子機車
的探買一
族



好友集點卡上線囉!
立即加入好友獲得集點卡!

1. 加入後，立即獲得集點卡1點
2. 線上店家消費，不限金額贈送1點
分享相關食譜或圖文心得即贈1點

立即加入好友

3. 集滿15點，即可兌換產野雜糧1盒
集滿30點，即可兌換產野全雞1隻

要道，熱鬧程度，可想而知，現在則是號稱台南最大的傳統市場。

與一般所認知的傳統市場不同，這裡凌晨天還沒亮，就有許多穿梭來回的機車族，互不相讓地想搶到第一手新鮮貨品，這些都是載著一車又一車等著回去料理的商家採買一族，而到了早上開始有一群婆婆媽媽出現，到處尋覓良好的食材給

孫子或孩子補充營養，亦或是尋找便宜又新鮮的好貨，到了接近上午十點，店家與顧客很有默契地皆開始準備整理離開，一瞬間整個市場剩下清運垃圾的貨車。

而不管是這些二般消費者，或是店家採購，都是會細細比較每一個產品差異，且只要成功攻進他們的心，都是一試成主顧！而我們不怕與人比較，因為我們有衛生條件以及垂直一條龍（飼料、契養、電宰）的優勢，所以選擇進入這個兵仔市中，用我們的優勢打入每一個消費者的心中。

開店的秘辛

對土雞部整個團隊而言，過去雖然有走訪各地，從傳統市場到大型量販店展售的推廣活動，但是從來沒有一個地方駐點銷售的經驗，與過去推廣產品不同，駐點銷售更需要考量到整個店面的營運流程，從一開始的預算、店面選址、POS系統導入、設備採購、行銷宣傳、產品結構：等，每一項都與過往的經驗不同，不過好在透過其他部門的協助，我們才得以開立第一家直營門市。

跟一般門市店面不同，菜市場的店家往往一個推車、一張桌子、一個冰箱，就能夠開始營運，因此在一開始投入的成本中，絕對要錙銖必較，否則在一開始競爭力的上，就先輸其他店家一大截，而我們每個開店的必備品都是經過



人員耐心介紹產品





鹿野鮮雞



冷藏皇金骨腿切塊



莊總（左三）、劉副總（右三）來店參觀

行銷的推廣

精心挑選，絕對C P值最高為原則，為的就是讓整個營運的成本降低，進而讓我們有更多資源去與其他店家競爭。

除了一開始的促銷拍賣吸引人氣外，我們也開始推動虛實整合的宣傳活動，用集點卡的方式吸引更多只能從網路上看到我們產品的人，到我們實體店面來，親眼見證我們產品的特色與優勢，藉此強化與消費者的連結，也吸引更多族群來到店面消費。未來也規劃更多連結當地批發或商家的活動，吸引他們直接來店裡購買最新鮮安全衛生的產品，並且成為我們鹿野鮮雞的固定合作夥伴，讓店面能夠更加穩定長流。

未來的展望

從第一間直營店面的成立到現在，雖然店面的整個商業模式從營業流程、產品結構、行銷活動、人員教育訓練，都還在調整當中，但可以把它視為一個新的起點，不斷地修正，一步一腳印的往正確的道路邁進，相信等到這條路越走越熟練後，可以再開拓第二家、第三家，甚至是全台連鎖的鹿野鮮雞，讓「從農場到餐桌」的連結更加強烈，從飼料↓契養↓電宰↓門市再到消費者手中，把每一塊拼圖拼上，成為別人無法複製的商業版圖！

兵仔市內卻早上滿滿的人潮

