

你所不知道的 土雞大小事

■ 土雞部 吳亭儀



俗 諺說：呷雞起家，喜宴、過年過節餐桌上一定會有全雞的料理，你知道料理中雞的小故事嗎？

臺灣各地仍留有殖民時期的建物、文化風采，隨著殖民色彩退去，土雞也在這時候悄悄地留下足跡。民國五〇年代「福山種雞場」以「黑土雞」引起一波市場潮流，由黑土公雞搭配蛋雞母雞配種而成，體型偏小且飼養週齡高達十五週；進入六〇至七〇年代農村家庭多會飼養著十來隻不等的雞隻，放養於庭院中，部分留做節慶日拜拜使用，部分則賣給騎著三輪車穿梭於各大街巷的雞販，銷往北部市場，現在著名的環南家禽市場也於六十七年成立。民國六十八年沙崙劉幸南先生經過改良配種出毛色較淺的「紅仿雞」，體型由二點一往二點七公斤成長。隨著臺灣的經濟起飛，人口逐漸外移至北部，導致北部市場的興起，消費型態也因此轉變成分切品項，尤其富含營養的雞腿更受大家喜歡，隨著市場需求的改變，種雞商也轉向追求雞種的改良，希望可以一「腿」打天下。跟北部市場的不同，中南部市場仍是以「黑土雞」為主，銷售也偏向於全雞；東部市場則偏愛「黃皮雞」。

土雞世界任意門

畜產試驗所

不同於外國有專業的育種公司，臺灣土雞透過雜交而來，因此行政院農委會——畜產試驗所提供專業的育種技術協助民間選育，歷經六至七年的育種過程才有機會培育出血統純正土雞，例如：凱馨——桂丁土雞、福基——豐輝下營紅牌土雞。育種的成功，不僅有品質穩定的雞種提升農戶飼養效率，也可供應給消費者更健康的雞肉產品。

家禽交易市場

雞隻養大到合乎出雞的規格時，會賣到哪個市場也是要看各地市場的需求！環南家禽市場：臺灣最大的活禽交易市場（最大宗紅仿雞），年交易量一千六百四十六萬羽。每日約下午時分由中南部的產地運輸毛雞至環南市場，半夜進行屠宰工作，供應北部民眾雞肉消費需求。新北五股市場以紅仿雞為主；位於臺中的中部市場則以皇金與黑羽雞為銷售品項；高雄有鳳山與梓官市場以黑羽雞為大宗。

拆場

毛雞繫留場，小型雞販會將各類型的毛雞飼養一起，待養成到區域內攤商、客戶需求的規格時，販售雞隻，可以說是一站俱全的「毛雞商店」。

危機就是「轉雞」

九十五年初，高致死率、禽傳人的H5N1禽流感於亞洲、非洲、歐洲迅速發展，期間陸續有不同類型的禽流感爆發，為防範於未然，二〇一三年五月十七日正式實施——傳統市場、私有的殺雞攤販都需全面禁止改由合格的電宰廠屠宰。然當時全臺八十二家合格電宰廠並沒有專門屠宰土雞且土雞種類多元體型大小不一，導致機器設備難以吻合。因此土雞部投入建製電宰廠（為全臺第一家飼料公司專門屠宰土雞的電宰廠），並於二〇一七年十一月六日取得合格屠宰執照，開始正式上線屠宰鹿野土雞肉品抑或提供土雞同業代宰服務。透過五星級的機器設備，嚴格控管溫度，提供消費者最用心又最安心的土雞肉。飼養的雞舍也漸漸改善，從原本開放式環境轉變為負壓、水濂雞舍，藉以隔絕病毒直接接觸到雞隻，提高飼養育成率、降低風險成本。雖然電宰廠與雞舍改善需要投入大量資本，但可以協助改善品質、堅守食品安全，獲得的回饋勢必值得！

柳營土雞電宰廠





黃旗舉起來——鹿野土雞

臺灣土雞三大巨頭分別是紅仿雞、皇金雞、黑羽土雞，為體現出差異性，「找出一隻臺灣市場上沒有的土雞」，輾轉找到位於法國創立超過三十年的SASSO育種公司，挑選出皮薄、多汁、肉質彈嫩的「鹿野土雞」引進臺灣市場，雞種本身的特殊性加上強調純淨飼養的觀念，第一個臺灣飼養地點便選在布農族的所在地，也因此衍生出鹿野土雞的品牌Logo。身著『布農服裝的原住民呼喊』，搭配上布農族語『MI HON MI SAN（正在呼吸）』，出現在大眾的視野中。

臺灣大宗的土雞多以黑色腳脛為主，鹿野土雞外觀上最大的特性是「黃色腳脛」也因此於臺灣土雞市場打開知名度，因為其差異性與獨特性成功進入餐廳飯店，舉凡：海霸王——鹿野土雞湯；喬義思——鹿野烤全雞；碳佐麻里——鹿野雞菲力；等。當然在各大量販超市也可以看到鹿野土雞的身影，家樂福——亮眼的黃色盒子內裝著鹿野土雞系列商品；好市多——鹿野土雞全雞、近期熱門的春雞等，土雞部未來也會嘗試開發更多系列產品，讓鹿野土雞可以深入到各大賣場餐廳，讓更多人認識更多元的土雞、品嚐土雞的多種風味。

相較於白肉雞品系單純，土雞擁有更豐富的品種與風味，能夠提供消費市場更多元化的選擇。了解了土雞小小世界，當然也要透過料理的方式來加深記憶，畢竟一日三餐離不開「吃」，希望大家能夠更深層地愛上這隻代表臺灣草根文化的臺灣土雞。

黃皮市場

桃竹苗、花東地區因為當地的飲食習慣，偏好黃皮土雞，「竹北仿」、「文昌雞」、「古早雞」、「鹿野雞」黃澄澄的皮膚發出耀眼光芒，大大提升食慾讓人一口接著一口，隨著土雞飼養越來越專業化，竹北仿逐漸式微，因為飼養的時間過長，收入不敷成本。

特殊雞種

- 鹿野土雞：黃皮黃腳，遠渡重洋來到臺灣長大成雞，肉質彈嫩不乾柴，霜降土雞的美稱。
- 烏骨雞：白絨絨的羽毛，像是一球棉花糖；通常用於進補料理，與可愛的外觀有著極大反差萌。
- 古早雞：阿嬤家的古早味，挺拔身材，透露著一股不凡，飼養期長達十五週。
- 珍珠雞：光禿禿的脖子讓人想送條圍巾呵護，國外進口雞種。
- 閩雞：現代版的雞公公，因為去勢所以肉質介於公雞和母雞中間，飼養達半年重約七台斤。

土雞飼養篇

臺灣土雞又名有色雞，有著雜色羽毛、黑色腳脛等外觀特色，且因為飼養時間長，肉質富有彈性與嚼勁，和白肉雞存在著明顯的區別。

傳統土雞飼養可分為放養與舍飼養殖兩種雞舍類型，放養給予雞群很多活動空間野放於山林田野中，而舍飼則是集中養殖於雞舍內不外放，因為活動空間大運動量足，放養的雞肉肉質會較舍飼雞更富有彈性，一般稱之為放山雞，其飼養成本和市場價值相對也比較高。目前全臺土雞——舍飼養殖雞舍佔比至少百分之八十以上，放養式雞舍則是不到百分之二十，可以解釋為舍飼養殖主要為經濟效率考量，可以在有限的土地面積上飼養出成本最低的土雞，而放養式則是為了生產更具特殊性的精品土雞。

臺灣土雞存在著多元化雞種的特色，北中南東市場需求大不相同，但站在市場導向仍是以舍飼養殖為主體，因為對消費者而言無論是白肉雞、鴨、鵝、豬或牛都會是土雞的替代品，若要普及化就不能夠太過於

為了讓整個飼養過程平順到大雞銷售，解決熱緊迫與疾病問題是最大的挑戰，由於飼養至少需十至十二週才能上市，完善的防疫計劃是相對重要與複雜，一般來說至少得從一日齡開始施作到三十五日齡甚至到五十六、七十日齡，但多次防疫有時反而讓雞群產生更大的緊迫增加疾病入侵的機會，因此最佳的防疫絕對是因場制宜、量身定做；而要解決熱緊迫的問題必須倚賴足夠的電扇和噴霧系統，噴霧系統製造出來的水霧能夠吸取舍內的熱能，再藉由電扇將其帶出雞舍，改善通風之餘還得做好隔熱減少熱流進入，因為輻射熱會從屋頂跟四面八方侵襲，尤其屋頂是太陽直射曝曬最大的接觸面積點，選擇好的材質可以有效隔絕太陽直曬的熱流，若可再搭配屋頂噴水將會使降溫效果加倍，至於雞舍四面則是可以善加利用黑網遮蔭，避免早晚陽光從東西面曬入雞舍，否則雞群會聚集在另一邊而犧牲掉採食面積和空間，水與飼料也會因此變熱與變質。

時至今日開放式雞舍設備越來越難以應付夏季炎熱的高溫，所以飼養戶不是減少入雞數量降低密度，就是直接夏天淡季休養等待秋冬來臨再行飼養，但複雜的土雞銷售通路也並非都能接受

昂貴，因此土雞飼養追求低成本也一直是十幾年來業界著力的重點，無論是雞種體型放大、飼料能量提昇或是密閉式環控雞舍等都造成土雞上市週齡下修和成本下降，

尤其後者更是近幾年來農民從事新建或改建會選擇的雞舍類型，也是政府積極推動的目標。由於已廣泛使用於白肉雞有著豐富的經驗值，只要再稍加改良就可以達到土雞的上市標準，且能有效降低外部氣候干擾和雞群的熱緊迫，超越開放式雞舍的飼養瓶頸，但目前密閉式雞舍佔比仍不到總數的百分之十，絕大多數土雞飼養戶仍是開放式雞舍，僅能倚靠增加各式各樣的降溫設備，例如在舍內裝設大大小小的正壓電風扇、噴霧系統、黑網遮蔭、屋頂噴水和舍外噴霧等等來降低外在氣候環境帶來的緊迫。

密閉式雞舍養出來的土雞，比如抓回存欄慢慢銷售的拆場深怕雞隻不耐熱損傷嚴重，又或者是白天抓雞或長途運輸狀況下雞販要承受的失重跟損傷也會較開放式雞舍高，以上種種原因無疑都是阻礙土雞產業升級的障礙，也導致難以建立，進入障礙，所以土雞飼養目前看似進步空間還很大，但卻是蹣跚且漫長。

大成著實付出相當大的心血於配合的契約戶提升硬體設備，從一般的開放式畜舍，到最科技化的密閉式水濺雞舍都投入飼養端，提供多樣化的雞隻產品給予不同通路；依循國家要求的藥殘標準，大成嚴格要求土雞的代養場必須於出雞時使用空白料並禁止投予抗生素藥品，再通過大成自有國家級的檢驗設備LC/MS，藥殘通過後才准予電宰，只為了提供消費者最健康的食品；因應劇烈的天氣變化化飼養環境改變，大成也早已準備好接受各種不同的挑戰。■



電宰廠的運作方式



咕咕，星期一的凌晨四點多，好響亮的雞叫聲，這裡是哪裡啊？這裡就是大成集團的柳營土雞電宰廠，每一個星期的一開始，第一批電宰的土雞，就是來自臺灣東部方立諺的牧場，用自然放養又喝著花東山泉水，千里迢迢看著太平洋，繞過巴士海峽，沿著臺灣海峽北上的後山雞。為什麼要特別介紹這隻雞呢？因為這是公司交給家樂福的嚴選土雞，是唯一通過家樂福要求以動物福利飼養、電宰的雞隻。想起去年十月二十一日早上五點，韓芳祖特助、魏世育經理、家樂福主管、臺灣動物社會研究會及業務、工廠同仁，大家頂著剛剛升起的旭日在柳營相聚，當時就跟特助說，如果不是稽核，這麼漂亮的日出一定是最棒的景色了。好了，回歸正題，當天聚會的目的就是要觀察及瞭解廠內雞隻屠宰階段的動物福利現況。最後工廠通過了稽核要求，到目前都還是持續交貨，家樂福嚴選臺東古早雞全雞跟切塊喔！

說到土雞電宰廠的特色在於雞種的多樣化及活毛的均重廣，一天可能有三至四個雞種，每個雞種的屠體大小又不一，相對於白肉雞單一雞種又均重集中，製程的複雜度高了好幾倍。前處理幹部要調整機械，來符合每臺車毛雞的大小，避免機械碰撞傷害了屠體，說到這個，尤其是大隻公雞有雞寶寶

（宰丸），那是最高價的副產品了，這是要純手工來挖取的，如用機械摘取，就會容易破損，那價值就瞬間減半，無法創造出土雞肉品的最大產值。還有嗦囊也是人工拔除，不然機械嗦囊刀稍微不注意就會劃破屠體外皮，而土雞的賣點就是外觀，皮膚的完整性，因為這都是要拿來拜拜跟烤雞的，所以也是我們必須相當耗費人力來屠宰的原因。前處理還有一個跟白肉雞電宰最大的不同，就是土雞要全凹爪，當屠體大到三公斤以上要凹爪的時候，可是要使盡吃奶的力道，才能將雞爪凹進腹腔，哈哈，即便是女生被安排到這個工作，也是要使使命必達的，真是辛苦大家了。

到了後處理，最不易操作的就是百分之七十以上的全雞都要逐隻套袋後裝入紙箱打成冷凍包，如果遇到更換雞種或公、母雞的時候，就要先將前面的雞全數淨空後，才能換到下一個雞種包裝，因為不可能將皇金雞包成鹿野雞，或將拜拜用的公雞包成母雞，所以後處理就要利用雞種區隔的短短時間，切換標示牌整理分級格，做好換批號及雞種的工作。打完凍包後還需進入急速庫急凍降溫（三十五正負五度C）三十六小時，這樣的成品品質，正是我們紙箱上所標榜的「急凍鎖鮮、肉質領先」。

那剩下的百分之三十，就是要靠人工來分切生產冷藏品，目前供貨好市多、家樂福、大潤發、愛買、惠康等客戶。因為土雞分切品都會特別注意擺盤及包裝型態的，所以常常要跟KA通路的業務討論及測試各種不一樣的包裝型態與產品樣式，目前的硬盒產品就是最熱門、最暢銷的商品了，曾經在去年疫情爆發時期，創下單日破萬盒的紀錄。臺灣人愛吃骨腿，剩下的翅膀及胸肉就必須靠辛苦





工廠目前已通過CAS、ISO、食品HACCP驗證，全程用心，食在安心；也建立了完整的產品溯源系統，從飼料、農戶、電宰廠藥殘檢驗皆可追溯，可以清楚知道每隻雞的來龍去脈，安心透明看得見。近期工廠進行的工作就是配合政府（防檢局）所推動的屠宰場HACCP驗證（政府單位為推動國內家禽家畜事業，能夠走上國際、邁向外銷所推動的制度），這份工作由生產課、品保課的人員，積極認真的寫程序書、標準書，做實驗趕資料，希望能夠在今年度通過驗證拿到屠宰場的HACCP證書，也讓大成土雞更加得到大家的肯定！



最近KA通路業務也交予我們一個很節慶的任務，就是生產土雞尾椎醃漬串，還取了一個好唯美的名字叫做「一家。居酒屋——土雞七里香串」，光聽就讓人垂涎三尺，當然經過試吃也真的好好吃，大家記得要去家樂福買公司好吃的土雞浸漬品喔！

現場最重要的工作都要靠人工，當疫情在五、六月高峰的時候，工廠有約一半的人力陸續確診，其中前處理同時有接近二十個人確診，前處理幹部還全數確診，只好讓前後處理的人員互相支援，再派後處理的幹部來支援，也幸好之前都有互相學習，多工訓練，才順利度過這個難關。當然，我也整天的待在前處理待命，以便應付突發狀況。後來前處理渡過了難關，卻又輪到後處理人員的確診高峰，那時候才是最煎熬的時候，因為後處理的分切組，多由人工用輪刀、分切刀將雞肉切成分切品後放到硬盒及相關的包材裡，再使用封口封膜機密封出貨，也是充分利用人員的調度支援，才渡過難關的。還有工廠最自豪的部分就是，我們的競爭廠商因為疫情的關係，人力不足而造成產品缺供，好市多轉而向大成請求支援，接到這個消息，廠長馬上召集大家討論如何協助供貨，讓好市多知道Dachan Can Help，接下來則用盡全力地發揮工廠分切的極限，並順利完成任務。說到這裡，防檢局高雄分局人員也曾多次來詢問了解，部分的電宰廠都因疫情停宰了，大成土雞電宰廠怎麼能維持正常運作？跟大家報告，因為我們的超前部署，讓幹部都能身兼數種工作職能，才能在那段期間讓主管機關也對我們刮目相看。



土雞食材運用

食譜

■ 土雞部 魏世育

土雞在臺灣被廣泛運用在功能性料理上，因飼養的週齡相對白肉雞長一倍以上，而且各雞種包括紅仿土雞、黑羽土雞、皇金土雞、烏骨雞、鹿野土雞及放山雞，肉質都有其獨有的風味。

- 紅仿土雞：蜜大腿始祖，也是全臺灣最廣為人知的雞種，適合各種料理方式。
- 黑羽土雞：臺灣產量第二名土雞，體型較紅仿少一臺斤，通常用於烤雞或是甕窯雞料理，白斬雞也很適合。
- 皇金雞：紅仿與黑羽兩種雞配種而成，傳承了紅仿腿的精華和黑羽肉質，適合各種料理。
- 烏骨雞：見「黑」三分補，搭配中藥材烹煮溫暖你的心。
- 鹿野土雞：皮薄汁多，又俗稱玉米雞，白斬雞和烤雞料理最能展現獨特甜美風味，黃澄澄雞皮富含金黃胡蘿蔔素。
- 放山古早雞：保留原生種在山林間奔跑的活力熟齡雞，肉質彈牙，胸肉纖維細緻，煮湯湯甜，白斬越嚼越香。
- 春雞：細嫩肉質，適合一餐食用，法式春雞、韓式人蔘雞湯、蜂蜜烤春雞，春雞在手各國料理任您煮。



部位	項目	鹿野土雞	白肉雞
胸肉	水份 %	70.5	70.5
	蛋白質 %	23.0	21.6
	脂肪 %	6.5	7.9
腿肉	水份 %	62.0	62.0
	蛋白質 %	18.0	15.0
	脂肪 %	20.0	23.0

也因富含各式營養價值，土雞受到餐廳主廚、加工廠或家庭主婦的喜愛。尤其是在「煲湯」的風味和口感，都是白肉雞所無法比擬的。土雞在煲湯上，除了美味外，營養方面也有很棒的表現，尤其是在國人講究補氣，修復身體上，更加廣受歡迎。一般煲湯我會建議用「公雞」，因公雞比較不油，而且肉質比較耐煮，母雞呢，就比較適合「白斬雞」或「烤雞」，因為母雞的肉質較細緻，而且肌間脂肪較多，烹調和咀嚼時會產生香味，所以較適合烤或是做白斬雞。

雞種	土雞	白肉雞
飼養方式	活動空間大	活動空間小
飼養期	12-16 週	4-5 週
肉質特色	Q 彈	無咬勁

仔細想想，土雞真的很有趣，在我們的生活中我們都常聽過有關「雞」的菜名，如剝皮辣椒雞、香菇雞、藥膳雞、菜脯雞、瓜子雞、麻油雞、百菇雞、人蔘雞、蒜頭雞……等等，舉例不完，這些耳熟能詳的土雞菜名，是不是在我們生活中常吃過呢？因為土雞只要加上一些食材混搭烹煮，都可成為一道好吃的菜，怎麼搭配都好吃。可見土雞易相容於各種不同口味的食材，所以在家不坊動手，食材很容易準備，隨意也能做出好吃的土雞料理。

今天運用土雞食材，介紹在家中做簡單的雞湯，推薦二道土雞湯品料理給你，保證縱使不是料理高手的你，也會變廚神，闔家共享幸福的感覺。在介紹前，先提醒土雞湯烹調過程最重要的一個秘訣就是「雞肉先汆燙後用清水洗淨」，這動作完成後再進行煲湯，這是避免血水混雜於湯品中，是一道很重要的程序，要讓雞湯清爽香醇，這程序不能省，還有，米酒是土雞的好朋友，常會搭配上用的喔！



蛤蠣原盅 雞湯



食材：

1. 土雞切塊一份
2. 青蔥切段十小段
3. 蒜頭幾顆約十顆
4. 嫩薑片幾片
5. 蛤蠣半斤
6. 米酒少許

操作：

1. 土雞切塊，先入滾水汆燙後，撈起用冷水徹底洗淨殘渣。
2. 將汆燙洗淨後的土雞切塊加水滾煮，然後陸續放入青蔥段、蒜頭、薑片、米酒滾煮約二十分鐘，依自己習慣的鹹度加入調味料鹽或鮮雞粉，起鍋前再放入土砂後的蛤蠣，俟蛤蠣開口後即可熄火。

很簡單吧！現在就請你喝喝看這湯頭，是不是很鮮甜呢？很單純的雞湯味，這道菜是運用天然調味食材「蔥」「薑」「蒜」提味，再搭配含有豐富「鋅」的海味蛤蠣，就能完成一鍋不輸給餐廳的雞湯喔！

蔬食 麻油雞



食材：

1. 土雞切塊一份
2. 麻油一杯
3. 米酒一罐
4. 高麗菜四分之一顆洗淨
5. 老薑片十至十五片

操作：

將麻油入鍋煸薑片，俟薑片些許乾焦後加入土雞切塊拌炒，炒至土雞肉八分熟時倒入整罐米酒滾煮約十分鐘，湯滾時可在雞湯上點火燒掉酒精，（這動作請注意安全），俟湯中的酒精燒盡後已去酒味，麻油雞湯就僅留下香甜土雞甜味，少了酒味小朋友接受度也較高。接下來倒入洗淨的高麗菜入鍋混煮，高麗菜梗先下鍋，葉子部分在後，當菜軟即可熄火，喜愛喝湯的人可斟酌加入少許清水，調鹹度一樣依個人習慣加入鹽或鮮雞粉。

這道土雞料理是不是也很簡單呢？濃濃的麻油雞湯，不管是拌飯或單品麻油雞湯，都是老少咸宜的一道土雞料理，高麗菜的甜度也融入湯中，協助提味麻油湯頭。來碗白飯配上吸入滿滿麻油湯汁的高麗菜，再喝一口濃醇香麻油雞湯，再吃口好吃的土雞肉，現在你是不是有餓的感覺了，那就立即行動，為家人也為自己開始動手作道土雞料理吧！



選用大成紅羽仿土雞 美味熟雞三種口味任選

秉持著提供消費者最新鮮、美味的雞肉料理，為維持最佳品質，吉福雞舖的肉品堅持採當日現做。品牌主打的熟雞採用最具有道地本土味的紅羽仿土雞，加上大成獨特的分階段飼料配方，雞肉肉質不僅較為扎實、鮮甜Q彈，更具備衛生電宰，專家飼育指導，並通過各式嚴謹的檢測規範！全雞提供三種口味任選，可依照個人喜好作選擇。鹽水雞以鹽、冰糖，調味熬煮，多汁不死鹹；玫瑰油雞則是吉福獨家秘方及數十種中藥材慢火浸熟，香甜滑嫩；最受歡迎的甘蔗燻雞，採用古法煙燻，色澤油亮、散發清甜蔗香，令人吮指難忘。

店舖亦有銷售正統港式臘味及二十多種潮汕滷味、涼菜。提供的滷味、涼菜，均採用封膜盒裝，乾淨衛生，讓現代小家庭外帶回去方便食用，如沒吃完，亦提供上蓋可覆蓋冷藏，保存食品安全又不浪費。



安全 X 便利 X 美味 全臺最重視食安的雞肉熟食店舖

吉 福雞舖係大成集團旗下品牌，在二〇一九年以母公司雞肉一條龍的整合優勢，進軍了熟食市場，在餐飲商場事業群——冷副

總 (Mike) 的領導下，迄今開設了四間店舖，已逐漸在雙北打開知名度。

加之全球疫情影響下，消費者更重視安全飲食，根據消費者指數調查，後疫情時代裡有近七成的民眾選擇『在家用餐』或『外帶』，可見居家飲食的「宅商機」不可忽視。而大成一向以供應民眾健康、美味便利的商品為發展目標，吉福雞舖不僅是一個符合大成食品安全標準的熟食品牌，更是一個提供民眾安全、便利的外帶最佳選擇！

專業燒臘 X 滷味 X 涼拌菜

吉福雞舖

GIPU GIPU

■ 吉福雞舖 曾莉蓉



第四間雞舖落腳中和 「永安店」歡慶開幕

品牌的第四間店舖選址在新北市中和區知名的四號公園旁，鄰近捷運永安市場站，周圍有不少指標性社區，公園內設施眾多，國立臺灣圖書館就坐落於此，圖書館基地大，休閒與運動機能兼具。看好此商圈機能豐富、高度人口密集等優勢，永安店應運而生。

新店址面向公園享開闊視野，漂亮的面寬，顯目的招牌一掛上即令人眼前一亮。外觀採用品牌主視覺色——沉穩大氣的黑色，深色調搭配明亮的落地玻璃窗，數十隻的熟雞吊掛在雞臺上，展現雞舖的專業氛圍。進門入眼的是六尺長的涼菜陳列櫃，菜色豐富多元，令人垂涎三尺；與既有店面不同的是，永安店多增設了一臺四尺長的熟食展示櫃，販售吉福雞舖新推出的滷味商品：基隆手工吉古拉、手工黑輪、鵝鵝蛋、大溪黑豆干等嚴選食材，還有最大的亮點——風味拌麵！



精心慢熬

打造子品牌「吉福滷Bar」

吉福雞舖在滷味系列銷售成績頗佳，為拓展輕熟型女性、上班族等客群，打造多時的子品牌——吉福滷Bar。在永安店亮麗登場。獨門醬料、傳統工序、老湯慢滷、嚴選食材為吉福雞舖四大訴求。採用傳統滷煮方式，選用多道香料及中藥材調味，嚴選的食材浸入老滷湯慢熬，無論是醬滷還是鹽滷，均須用細心且繁複的工法一道道精煉，結合了專業的團隊傳統的手藝，才延續了臺式滷味的精妙。

目前滷味系列有十六支商品及二支風味拌麵——油蔥拌麵及椒麻拌麵。用香炸的紅蔥酥為基底，加上醇香醬油佐以調味，打造經典臺式油蔥風味；椒麻拌麵則是走川式風味，選用香麻帶勁的花椒，入口不嗆，麻而不辣，搭配的麵體則是選用耐煮的港式公仔麵，口感彈Q。

在研發商品的過程中，感謝數十位大成同仁一起參與了每一次試菜，提供了團隊豐富的回饋及改善方案，促使滷味上市之路越走越明朗。未來滷味系列及拌麵仍會持續開發多種食材及風味，品牌商品將會更豐富多元，以待未來獨立設櫃或展店的機會！

吉福雞舖精準佈局 今年預計再展兩間店

永安店順利開幕之後，品牌團隊的腳步並未因此停下，透過開發部同仁協助，目前正積極尋找下一個合適點位，計畫在北部再開設兩家，先從大型密集社區中打下根基，建立品牌形象與口碑後，進而持續穩定拓點，品牌的目標是在雞肉熟食市場中，站穩領導地位！



門市資訊

- 吉福雞舖 永安店 (NEW)
新北市中和區安平路158號 02-66375330
- 吉福雞舖 民生店
臺市民生東路五段136號 02-66171902
- 吉福雞舖 松仁店
臺北市信義區松仁路222號 02-66171377
- 吉福雞舖 新店中央店
新北市新店區中央路131號 02-66376033