

投稿類別：商業類

篇名：

呷『糶』出『狀元』！臺灣向錢行

作者：

陳慧萱。三信家商。二年四組

郭珏亭。三信家商。二年五組

廖敏好。三信家商。二年五組

指導老師：

劉伊珊老師

壹、前言

一、研究動機

中國傳統糕點有很多種，最令我好奇的是「狀元糕」，但是時代的變遷、口味的改變，年輕人可能都喜歡吃一些西式甜點，比較少人會去吃傳統糕點，導致我們的傳統美食慢慢沒落，現在的傳統糕點已經越來越少，但是美食不能被埋沒，所以我們想去研究怎樣才能讓更多人喜歡它。



圖 1 狀元糕

二、研究目的

- (一) 瞭解狀元糕的由來
- (二) 認識狀元糕的口味及營養成分
- (三) 分析狀元糕的做法
- (四) 實地採訪製作狀元糕的辛勞
- (五) 實地體驗狀元糕的製作過程
- (六) 利用問卷調查民眾對狀元糕的滿意度
- (七) **SWOT** 分析狀元糕的優勢與劣勢
- (八) 提出對狀元糕未來的行銷方法

三、研究方法

(一) 文獻探討法

我們利用報紙、圖書、評論、研究報告、摘要、網路上的電子資料等增加對主題的了解，來收集及查看狀元糕的資料。

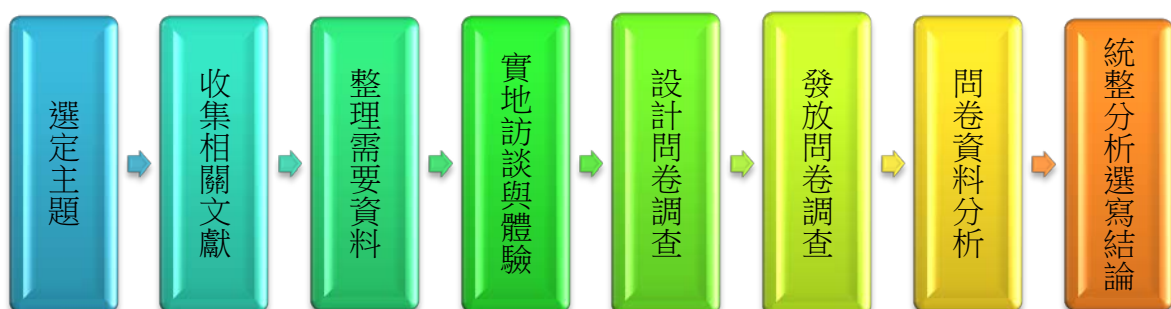
(二) 實地訪查法

實地到地點去參訪，雙方以面對面的方式交談，更能深入了解對於此產業的更多資訊，加以紀錄後，再以相機記錄下訪問時的畫面，更能增添論文的風采及豐富度，讓閱讀者更加深刻的瞭解「狀元糕」這個傳統美食。

(三) 問卷調查法

以問卷的方式，調查現代人對於「狀元糕」的了解有多少，並且加以統計，瞭解更多大眾的不同理解，讓此項調查更添加更多不同資訊，再將整理出來的結果討論並分析。

四、研究步驟



貳、正文

一、狀元糕的由來

一日，唐明皇與太監們微服出巡，到了浙江西塘鎮，循著絲竹之聲，信步來到了一間糕點小鋪，老闆是位飽讀詩書、侍親至孝的年輕人，請來戲班子正在慶賀相依為命的父親壽誕。唐明皇也隨著音樂的節拍搖頭晃腦、陶醉其中，也跟著大家拍手叫好，完全忘了自己是皇上。歡樂時光總是過的特別快，唐明皇的肚子也餓的咕咕「唱歌」，太監趕緊呈上年輕人做的糕點，唐明皇吃起來鬆脆香甜，美味可口，既飽了口福又飽了耳福，龍心大悅。



圖 2 狀元糕

回宮後的唐明皇，無法忘懷西塘鎮糕點的美味，於是下令太監前去西塘鎮購買。風塵僕僕的太監一路快馬加鞭，趕到了西塘鎮的那間糕點小鋪，誰知人去鋪空，詢問鄰人後得知，年輕人帶著老父赴京科考。唐明皇聽了太監的回報後暗自盤算，如何在成千上萬的考生中，找出那位做糕點的年輕人呢？靈光乍現的唐明皇，想出了一道特殊的考題——論「民以食為天」並實做「糕點」。

途中，年輕人的盤纏不幸被偷，於是父子就做糕點沿路叫賣，賺取旅費，辛苦的來到了京城，總算趕上了科考。皇天不負苦心人，年輕人奮筆直書、行雲流水，不一會兒的光景，繳了試卷後，又得心應手的做出美味的糕點。唐明皇看了他引經據典、才氣橫溢的好文章後，又嘗了一嘗糕點，果然是種那日夜所思、鬆脆香甜的好滋味，當下就欽點該年輕人為狀元，同時也把這糕點賜名為「狀元糕」。

二、狀元糕的口味

表 1 狀元糕的口味



花生



芝麻



肉燥

三、狀元糕的營養成分

蓬萊米含有蛋白質、脂肪、碳物質、維生素 B1、B2、糖類。主要的營養成分比例為：蛋白 10.5%、灰份 1.5%、鈣 25mg%、磷 350 mg %、鉀 260 mg %、鐵 2.3 mg%等元素，還含有少量稀有元素，蛋白含量大。蓬萊米食用後還有補脾胃、養五臟、壯氣力...等良好功效。



圖 3 蓬萊米



圖 4 芝麻

芝麻對健康好處多，因為芝麻含有芝麻素及豐富不飽和脂肪酸、膳食纖維、礦物質及維生素等，對於人體具有保健效果，例如：芝麻中的亞麻油酸可以減輕發炎反應，以及降低膽固醇與三酸甘油酯；芝麻素有預防心血管及癌症的效果；脂肪酸與維生素 E 及 B 群，能促進皮膚與頭髮自然光澤；鈣質有助於維持骨骼密度；至於膳食纖維能夠排便順暢。若要更有效吸收芝麻的營養成分，建議將芝麻研磨成芝麻粉及芝麻醬，人體的吸收效果更佳。

花生具有養生保健的效果，可潤肺化痰、滋養調氣、調和脾胃、止血生乳、預防貧血、補充營養、改善便秘或咳嗽等症狀。營養分析發現，每 100 公克花生含有 48 克脂肪、24 克蛋白質、15 克碳水化合物，其他還有維生素 B、礦物質、類胡蘿蔔素、不飽和胺基酸和脂肪酸等營養素，可補充身體所需的熱量。此外，花生膜因含有豐富膳食纖維，可促進腸胃蠕動、改善便秘。



圖 5 花生

四、狀元糕的製作過程

表 2 狀元糕的製作過程 (以下照片由本組自行拍攝)



1. 將一層蓬萊米粉放入木頭模型中墊底



2. 放入內餡，有花生粉或芝麻粉



3. 蓋上一層薄薄的粿粉



4. 鋪上一層薄薄的內餡粉，以分辨口味



5. 蓋上蓋子後，插上一個有強力蒸氣的孔



6. 約 15 秒可蒸熟蓬萊米粉



7. 將木頭模型插上固定在桌上的木棍



8. 狀元糕就可以輕鬆拿出



9. 狀元糕完成

參、結論

一、實地採訪

參訪時間：107 年 10 月 22 日

參訪地點：高雄市苓雅區三多一路的路邊

參訪對象：林婆婆

參訪人員：陳慧萱、郭珽亭、廖敏好



圖 6 與老闆的合照

表 3 訪談內容

Q1：做狀元糕幾年了？

A1：喔~從囡仔時就開始賣了，從以前做到現在，算一算就做30幾年，從年輕做到老，囡仔都長大了。

Q2：您製作狀元糕每天大概需要多少時間？

A2：透早就要起來了，大約3、4點齣，光是備料和擺攤就要準備3個小時捏，但是如果只做1個狀元糕的話很快就好了。

Q3：為什麼想來三信門口賣狀元糕？

A3：因為以前年輕時沒錢，店面嘛租不起，所以只能擺路邊攤，以前的生活較辛苦，要擺路邊攤才能養全家餬，現在囡仔都長大了，都有好歸宿，我也感到安慰ㄟ，而且離家很近，也會有學生下課會來買，吃到阿嬤ㄟ古早味。

Q4：為何想做狀元糕，當初有遇到甚麼困難嗎？

A4：以前因為好奇覺得很有趣才想做做看，沒想到就做到現在了。一開始製作狀元糕的時候，因為經驗不足，每次都會燙到手，一直做出失敗的作品。

Q5：這樣做下來要花費很多錢嗎？

A5：當初因為好奇想學所以就有請師傅教，再加上工具和擺攤用的車，這樣就要7萬了捏。

Q6：製作過程外行人看起來很簡單，其中您認為最困難的地方是什麼？

A6：剛開始比較困難的地方是在填餡料的部分，如果一開始沒有拿捏好，就會很容易出現斷層，整個狀元糕就會塌掉。還有因為它的蒸氣比較燙，有時候不小心它的蒸氣衝上來，就會燙到手。

Q7：聽說會製作的狀元糕人已經不多了，請問您覺得做這行的人有變少嗎？

A7：真的已經不多了，我知道會做狀元糕的店家，高雄好像只有3家有在賣，但是最主要的原因還是後一帶的人不想學。

Q8：未來有打算改良或研發新口味嗎？

A8：不會，因為這就是古早味的味道，我不想再去改變。

Q9：未來是否會傳承給下一代或當作家傳產業？

A9：不會，因為做這個太辛苦，從年輕做到老，我毋甘給囡仔做這些，阿囡仔自己也有自己的事業。

Q10：對狀元糕有什麼未來的期許及發展？

A10：我希望政府對於古早味能更重視並且加以推廣。

二、實地體驗

參訪時間：107年10月22日

參訪地點：高雄市苓雅區三多一路的路邊

參訪對象：林婆婆

參訪人員：陳慧萱、郭珏亭、廖敏好

表 4 實地體驗狀元糕製作 (以下照片由本組自行拍攝)



首先準備好狀元糕的材料：
木頭模具、米、內餡



老闆介紹狀元糕的作法，我們都超認真聽



將一層蓬萊米粉放入木頭模型中墊底



放入自己喜歡的餡料，甜得比較好吃喔！



蓋上一層薄薄的粉，恩...好像有點厚，抹掉一些好了



準備插上有強力蒸氣的孔，我要冷靜手不能放開!?



要準備抽起來嘍!!



蒸氣會不會噴到我!?



將木頭模型插上桌上的木棍



好黏，差點放不開夾子



戳上幾個洞散熱



完成

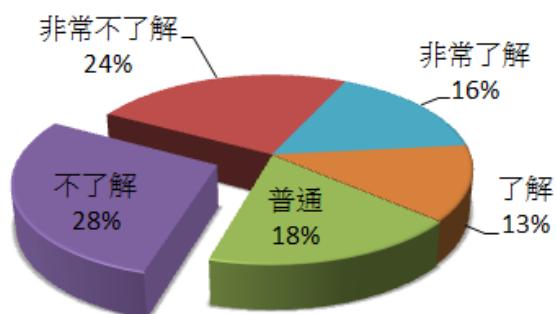
三、問卷調查結果與分析

表 5 基本資料分析

性別	男性		女性		
	41.1%		58.6%		
年齡	17 歲以下 (含)	18 歲~30 歲	31 歲~45 歲	46 歲以上 (含)	
	50.9%	16.4%	16.4%	16.4%	
職業	學生		上班族	已退休	
	63.8%		26.7%	9.5%	
收入	10000 元以下	10001~20000 元	20001~30001 元	30001~40001 元	40001 元以上
	61.2%	11.2%	6%	11.2%	10.3%

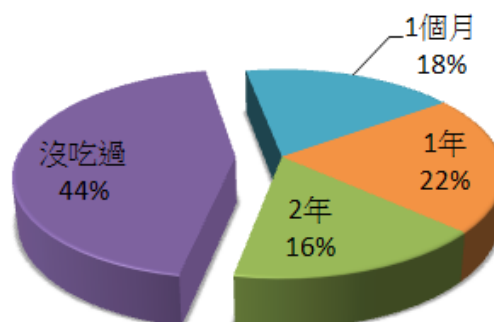
表 6 問卷調查結果與分析

問題 1. 請問您了解狀元糕要怎麼製作嗎？



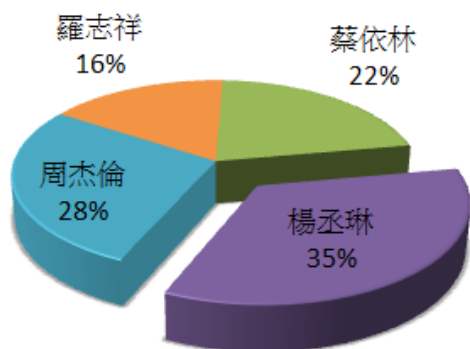
分析：大部分民眾對狀元糕製作過程都不太清楚，所以我們應該更積極的推廣此活動，不能讓此活動消失。

問題 2. 請問您上一次吃過狀元糕是什麼時候？



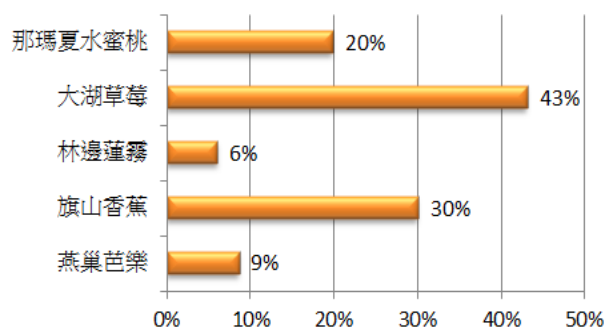
分析：調查結果發現大部分的人都沒吃過狀元糕，也許是因為時代不同了。

問題 3. 如果藝人或明星幫忙宣傳狀元糕，您覺得請誰會讓您比較想購買？



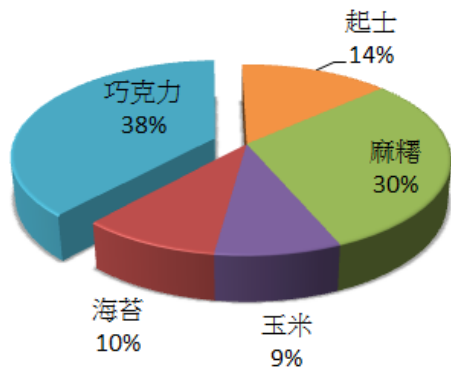
分析：調查結果發現若是請楊丞琳來宣傳狀元糕，應該可以增加銷售量。

問題 4. 如果狀元糕要加入水果當內餡，您會選擇一哪種？



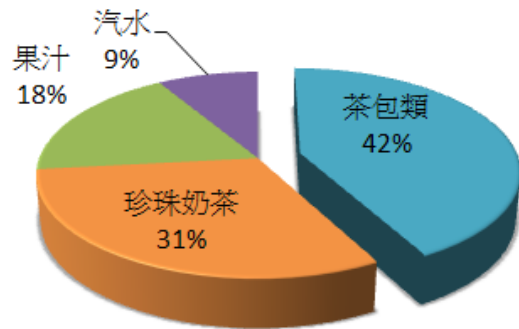
分析：若能開發出草莓口味或是香蕉口味的狀元糕，或許會有更多的人喜歡吃。

問題 5. 如果狀元糕要販賣創意口味，您會選擇一哪種？



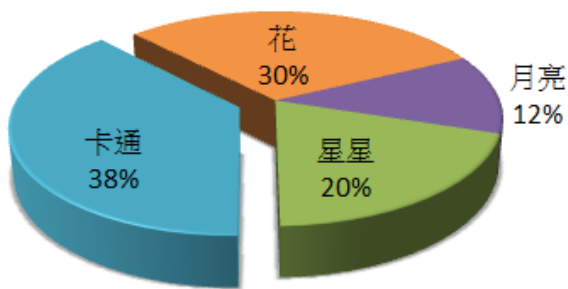
分析：調查結果發現民眾認為販賣巧克力口味的狀元糕，可能覺得好奇，又或是本身有意願，所以才想購買。

問題 6. 請問您吃狀元糕時，最想搭配哪一種飲料？



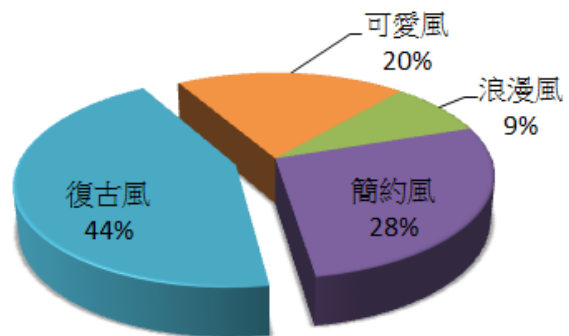
分析：調查結果發現若是在旁邊販賣茶，可以讓民眾回味以前學生時期的趣事。

問題 7. 如果改變狀元糕的外觀，您覺得哪一個會比較吸引你購買？



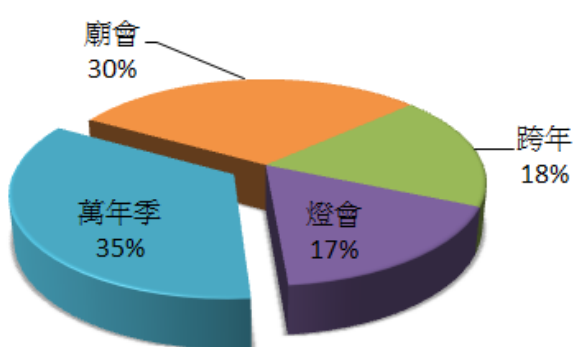
分析：調查結果發現若是推出一些卡通圖案的狀元糕，想必也會有更多消費者來購買。

問題 8. 如果改變狀元糕包裝的風格，您覺得哪一個會比較吸引你購買？



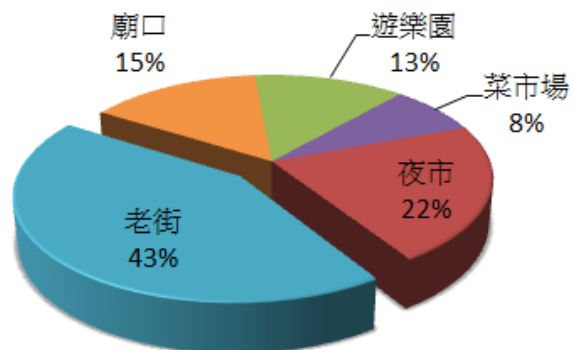
分析：調查結果發現民眾希望可以改變包裝的風格若是改成復古風，會有較多人願意購買。

問題 9. 請問在哪一項活動販賣狀元糕，才會吸引您去購買



分析：調查結果發現若是政府可以透過萬年季來推廣狀元糕，這些即將消失的美食，就不會被淘汰掉。

問題 10. 如果要改變擺攤位置，哪裡才會吸引您購買？



分析：調查結果發現若是把攤販移到老街，會有一種回到以前的氣氛，因此會有更多人購買。

四、狀元糕的 SWOT 分析

S 優勢 (Strengths)	W 劣勢 (Weakness)
<p>☺ 古早味十足，受許多老一輩人的喜愛</p> <p>☺ 競爭力小，較少同業競爭</p> <p>☺ 可以成為有意義的伴手禮</p> <p>☺ 擺在學校旁邊會有較多學生購買</p>	<p>☹ 無廣告幫助，行銷通路過少</p> <p>☹ 因為傳統拘限，無創新內容</p> <p>☹ 過於傳統，後代子孫學習意願低</p> <p>☹ 除了學生購買外，幾乎沒人會購買</p>
O 機會 (Opportunities)	T 威脅 (Threats)
<p>☺ 研發更多不同口味的狀元糕，為產品帶來更多樣性</p> <p>☺ 改變包裝，讓消費者有更新奇的感覺</p> <p>☺ 販賣附加品，讓顧客增加購買意願</p> <p>☺ 行銷通路更擴大，透過網路逕行行銷</p>	<p>☹ 子孫不願意傳承這項傳統產業，將面臨失傳</p> <p>☹ 年輕人較愛西式糕點，對傳統糕點較無興趣</p> <p>☹ 政府無意願為傳統產業廣告，無法讓更多人了解</p>

五、研究建議

(一) 設計不一樣的造型，吸引更多顧客

原本的造型就只是一頂普通的小帽子，若能再出現一些不一樣的形狀，例如：卡通圖案、花、月亮、星星等，看到這些可愛的圖案，想必也會有更多消費者來購買。



圖 7 Hello Kitty 雞蛋糕

(二) 設計包裝更精美，讓顧客增加購買意願

包裝太過於傳統簡陋，使得購買率明顯不足，若能使外觀更加精美，甚至改變狀元糕的風格，例如：復古風、可愛風、浪漫風、簡約風等，能為產品本身大大的加分，也能讓消費者有更新奇的感覺，更讓此產品多了獨特性。

(三) 改變販賣地點，讓更多人知道狀元糕

如果可以去老街或廟口賣狀元糕，藉此讓老一輩的人回想起以前的美食，也能讓年輕人認識它，並擴大所有人對狀元糕的認知。



圖 8 老街

(四) 利用知名藝人代言，提升消費者購買慾望

透過知名藝人的代言，讓更多的民眾能夠看到狀元糕這個傳統美食，若能再透過明星的知名度拍攝電視廣告、報紙宣傳，就能讓更多的人發現並認識狀元糕

這個傳統美食。

(五) 狀元糕口味融合當地特產，宣揚在地文化

結合台灣當地的水果，例如：燕巢的芭樂做成芭樂口味、旗山的香蕉做成香蕉口味、林邊的蓮霧做成蓮霧口味、大湖的草莓做成草莓口味、那瑪夏區的水蜜桃做成水蜜桃口味等，滿足更多消費者的需求，就能大幅提升銷售量。

(六) 販賣狀元糕的附加品，讓顧客增加購買意願

如果單吃狀元糕一定會覺得很乾，若可以在旁邊販賣飲料，像是茶包類、珍珠奶茶、果汁、汽水等，一定能增加消費者的購買意願。

(七) 透過政府協助推廣傳統美食，希望能延續下去

許多的傳統美食，在時代的考驗下，一個一個的逐漸被淘汰，不僅是狀元糕，有很多的美食也都如此，政府可以透過一些活動來推廣狀元糕，例如：萬年季、廟會、跨年、燈會等，多多關注這些即將消失的美食，不要讓它被淘汰掉。



圖 9 萬年季

(八) 讓狀元糕推向國際化，創造新一波「台食」潮流

我國政府可以透過跨部會合作、專責機構長期推動和標準化品質，讓傳統小吃更有機會能在國際市場創造流行風潮。我們可以先做足精準的市場評估與採取低投資、低風險的投資策略，讓它的行銷策略可以在國外順利擴張，然後食物以份量小營造精緻化的感覺，並且配合文創的插畫與室內設計吸引年輕族群的注意。此外，再以顧客個人的社交平台 Po 文分享效益達到“口碑行銷”的效果。



圖 10 刈包專賣店

肆、引註資料

張麗玲（2017）。深藏不露的台灣百年美味鋪。台北市：墨刻出版股份有限公司。

呂韻（2015）。專題製作與備審資料。新北市：台科大圖書股份有限公司。

張芳全（2014）。問卷就是要這樣編。新北市：心理出版社。

大紀元新聞網。107年9月27日，取自：<http://www.epochtimes.com/>

楊桃美食網。107年10月13日，取自：<http://forum.ytower.com.tw/>

YAHOO 奇摩新聞。107年10月23日，取自：<https://tw.news.yahoo.com/>

維基百科。107年10月30日，取自：<https://zh.wikipedia.org/>