

競賽主題說明

研究對象	蚵丫仁	組別	行銷文案企劃
地址	彰化縣彰化市華山路 234 號		
負責人	吳文彬	聯絡電話	0989-220220
聯繫人	吳文彬	聯絡郵件	www.220.com.tw@gmail.com
可詢問時段	11:00 至 22:00		
作品重點	<p>蚵丫仁網路行銷企劃。</p> <p>蚵丫仁實體店面行銷企劃。</p> <p>蚵丫仁相關產業同類型分析企劃。</p> <p>※以上請至少擇一題目作為競賽主題</p>		
關於我們	<p>蚵丫仁創於西元 1992 年，蚵丫仁所使用的蚵仔，名叫來自王功無污染之珍珠蚵，由於產地氣候溫暖的關係，其產出之蚵，大小適中，粒粒鮮甜肥美，非常適合蚵丫仁之製作。主要的食材蚵仔由產地直送，蚵的處理在於下鍋前先上一層薄粉，待水煮滾後撈起，因其外表晶瑩剔透，粒粒分明，相當可口，這便是蚵仔仁。</p> <p>肉臊飯五大特色：</p> <p>一、堅持肉臊手工剁，不用機器豬絞肉</p> <p>二、堅持醬油純釀做，不用化學黑心貨</p> <p>三、堅持紅蔥自己酥，不用市面油炸過</p> <p>四、堅持傳統的湯頭，不用香料和味素</p> <p>五、堅持肉滷現工滷，當天賣完就說 NO</p> <p>50 年代純手工肉臊飯。它的製作過程非常繁瑣，肉臊的食材，乃精選每日現宰之溫體帶皮五花肉，富含膠質，肥瘦以 3 比 8 之黃金比例，手工快刀切丁混合而成。</p> <p>凡來過蚵丫仁的客人，吃過必回味無窮，要享受真正無與倫比的國宴級的美食，蚵丫仁肉臊飯是你的不二選擇。</p>		
提供資料 1	臉書： https://www.facebook.com/%E8%9A%B5%E3%84%9A%E4%BB%81-957543727635103/		