

競賽主題說明

研究對象	花壇公雞餐廳	組別	文創商品設計組
地址	彰化縣花壇鄉岩竹村聽竹街 48 號		
負責人	黃韋智	聯絡電話	04-7873331or 0953266278
聯繫人	黃韋智	聯絡郵件	janiceeeee@yahoo.com.tw
可詢問時段	10:00~17:00(平日)、一、三、五 14:00~17:00 無法詢問		
作品重點	自由發揮		
關於我們	<p>提起花壇，絕不能忘了黑公雞，說起山產美食，那就更不能忘了黑公雞的各道美味佳餚。座落在花壇鄉八掛山脈的黑公雞，雖然只成立十幾年頭，但因為口味獨特美味因此在很短的時間內已成為附近鄉鎮居民與老饕們的喜愛，因此打響了「黑公雞」的知名度。</p> <p>民國 82 年前還是以黑手為主業的黃先生，在工作之餘的空閒與太太和朋友一起投入養雞以及種植無農藥的野菜的工作，由於喜愛美食又具有養生的觀念，因此經常研究烹調各式的雞肉與野菜的料理，由於老闆是以從事黑手起家的，所養的土雞都選黑毛為主，經合夥人認同「黑公雞」這個合乎可代表店名的招牌決定於自家原有鐵皮屋做為店面，於是民國 82 年成立了彰化縣花壇鄉第一間餐飲店「黑公雞」土雞城。</p> <p>當「黑公雞」邁入了第十年時，因經營理念不同而拆夥，然而在黃老闆堅持繼續經營原汁原味的傳統式土雞城，而繼續經營「黑公雞」我們堅持「真金不怕火煉」的信念，繼續用最真材實料的土雞料理，最親切的服務態度來為各位做最好的服務。</p> <p>如今雖改名為「公雞土雞餐飲」，但並不影響老顧客上門，因為我們秉持著誠信與負責的經營理念與服務的態度，只要提起公雞土雞城，那一定是我們的招牌主菜「土雞」深受大眾的喜愛，因為堅持一律選用 4 個月半至 5 個月的母雞燉補，多數是所謂的處女雞，特色是肉質細嫩、口感佳，加上土雞是野放，所以油質少，不論是白斬雞或燉雞，都是每位客人必點的佳餚，也是外地朋友慕名而來的原因。</p> <p>因為有您們的支持，我們會更用心研發新產品，讓喜愛美食的朋友能夠嚐新，也深深感謝一路陪伴我們成長茁壯的顧客，黃老闆說道：「希望能讓台灣人都能吃到最新鮮、美味、天然養生的美味佳餚，這是他對自己的期許，也是“公雞土雞餐飲”對顧客的責任」。</p>		