

投稿類別:觀光餐飲類

篇名:  
動物園

作者:  
廖婉玲。樹德家商。高三 17 班  
劉雅淋。樹德家商。高三 17 班  
嚴予詩。樹德家商。高三 17 班

指導老師:  
毛德馨老師

## 壹、前言

### 一、研究動機與目的

湯圓是中國人在喜慶、團圓時常吃的食物，糯米漿團原色的白色，代表了銀兩、銀元、銀票、白銀，而紅色則象徵了節慶、過年喜氣、吉利、避邪、喜事等，然而早期在喜慶時希望有喜氣的感覺所添加紅色色素俗稱紅花米其理化特性為桃紅色鹽基性色素，急性毒性為全身著色排出紅色尿，有時誤為血尿，慢性毒性亦甚強，食用會造成極大之危險性。現代則是使用食用色素六號、七號，雖然是可食用色素，但仍舊非天然食品，而紅龍果的天然紅顏色，是一種非常穩定又美麗的天然色素，所以我們將有很多營養成分的高雄橋頭在地食材，紅龍果融入傳統湯圓做成點心，不僅可以在湯圓內用天然的色素取代化學色素，也能攝取到紅龍果的營養，並設計可愛卡通造型的十二生肖動物，用以吸引更多消費者，研究目的如下：

- (一) 動物圓 4p 分析。
- (二) 動物圓五力分析。
- (三) 開發動物圓之商品。

## 貳、正文

### 一、火龍果之探討

#### (一)火龍果介紹

- 1.白肉火龍果:外型是橢圓形，口感較脆，淡酸甜。
- 2.粉紅肉火龍果:跟白肉火龍果一樣是橢圓形，有微淡的果香，酸帶甜。
- 3.紅肉紅龍果:有圓形跟橢圓形的，吃起來比白肉、粉紅肉的還嫩，甜帶酸。

#### (二)紅龍果的營養價值

表一：紅龍果的營養價值(研究者自行整理)

作者	年份	火龍果的營養價值
于雅婷	2015	火龍果含有豐富的花青素和維生素 C,有很強的抗氧化作用，抑制腦細胞病變，有助於預防老人痴呆症、衰老。
田洪江	2016	火龍果中花青素含量較高，花青素一種抗氧化劑，能有效防止血管硬化。它還能對抗自由基，有效抗衰老。
陳彥甫	2015	火龍果富含維生素 C 及膳食纖維，它的植物性白蛋白對胃壁有保護作用。
歐陽鍾美	2017	火龍果富含花青素，能減緩自由基對肌膚造成的傷害，能預防腦細胞產生變異，能延緩衰老，預防老年痴呆症。
默草	2014	火龍果含植物性白蛋白對重金屬中毒有解毒功效，保護胃壁作用有抗氧化、抗自由基、抗衰老作用，預防痴呆症。

綜上所述，火龍果含有豐富的花青素，花青素可以預防老人痴呆症、衰老，另外火龍果

含有植物性白蛋白，具有黏性、膠質性的物質，對重金屬中毒有解毒的功效，所以對胃壁保護的作用。

## 二、原料相關產品

表三：紅龍果應用於點心的探討(研究者自行整理)

名稱	照片	作法
紅龍果西米露	 <p>圖 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 燒水煮西米露，熟成後浸泡冰水，使其 Q 彈</li> <li>※ 紅龍果去皮切塊，分成兩份備用</li> <li>※ 取一半的果肉加入白糖與椰汁，打成果汁</li> <li>※ 把瀝乾的西米露倒入剛打好的果汁內，再加入另一半的紅龍果果肉</li> </ul>
紅龍果汁	 <p>圖 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 把紅龍果去皮切小塊</li> <li>※ 加入些許飲用水打成果汁</li> </ul>
紅龍果牛奶	 <p>圖 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 紅龍果去皮切塊</li> <li>※ 取牛奶與蜂蜜備用</li> <li>※ 全部食材加入果汁機打成紅龍果牛奶</li> </ul>
紅龍果奶酪	 <p>圖 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 紅龍果去皮切塊，加些許牛奶，打成果汁泥</li> <li>※ 取溫水與吉利丁拌勻備用</li> <li>※ 把牛奶與砂糖放入鍋中煮至糖融化，加入拌好的吉利丁，確認融化完畢，加入剛用好的果汁泥，煮一分鐘</li> </ul>

## 動物圓

		<ul style="list-style-type: none"><li>* 把奶酪分裝到容器，略涼放入冰箱凝固</li><li>* 拿出來後加入些許紅龍果丁裝飾</li></ul>
--	--	--

### 三、4p 分析

#### (一)產品包裝 (package of the product)

為了要展現出我們對消費者的用心，我們使用火龍果皮曬乾加上使用過的白報紙，打成紙漿製成再生紙，用它來保裝我們的產品，並結合了環保的概念

#### (二)價格(price)

我們使用問卷調查消費者最滿意的價格，結果指出最合適的價格為 180 元

#### (三)促銷(promoting)

本產品使用以量制價來販賣本產品，小盒 12 顆 180 元，大盒 27 顆 350 元（加上喜愛程度前三名）

#### (四)通路(channel)

1. 冷凍市場
2. 與便利商變合作
3. 建立網路店面銷售
4. 付費廣告行銷

### 四、五力分析

#### (一)現有競爭者

1. 桂冠湯圓
2. 義美湯圓
3. 龍鳳湯圓

#### (二)潛在競爭者

1. 大賣場低溫冷藏販售
2. 販售手工湯圓商家
3. 非以販售湯圓為主的冰店

## 動物園

### (三)替代品服務或服務

- 1.原料相同：麻糬、年糕
- 2.口感類似：涼圓

### (四)供應商議價

堅持使用台灣高雄自產產品採用果實飽滿且 SGS 認證已量制價，可降低成本

### (五)顧客議價

市場上專門販售湯圓禮盒的商店已少，在本團隊的經營下，相信可吸引一定數量的消費族群全

### 五、商品製作流程

我們利用火龍果皮和烘焙課回收的白報紙製作火龍果皮再生紙來包裝我們的產品



## 參、結論

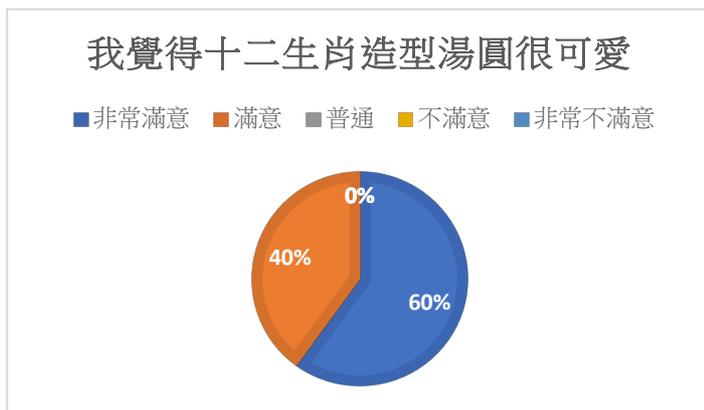
### (一)火龍果湯圓成品圖



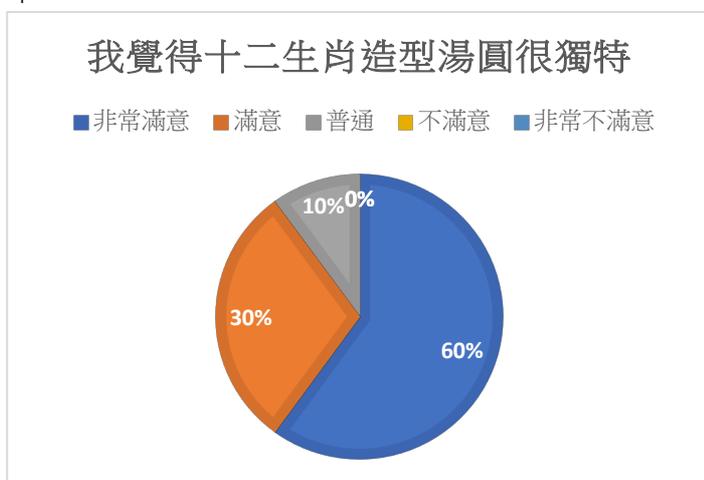
### (二)產品包裝



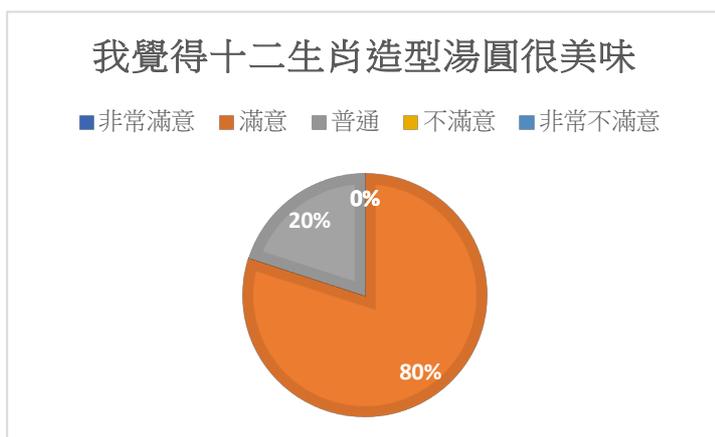
結果顯示大家覺得十二生肖造型湯圓很可愛，60%非常滿意、40%滿意，如圖下



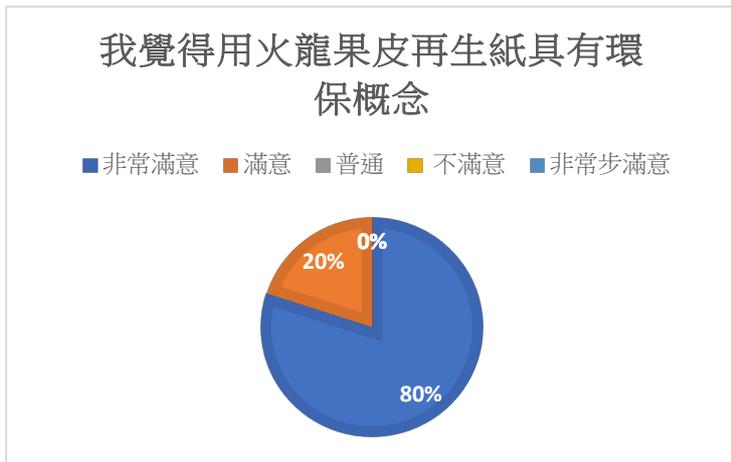
結果顯示大家覺得十二生肖造型湯圓很獨特，60%非常同意、30%滿意、10%普通，如圖下



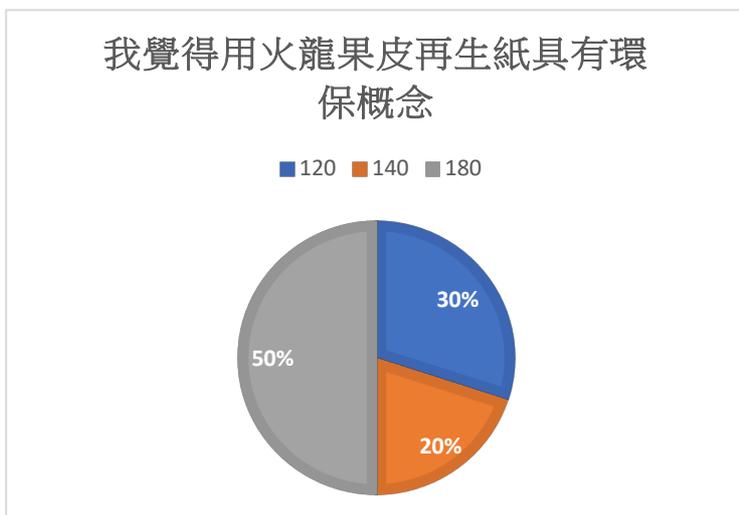
結果顯示大家覺得十二生肖造型湯圓很美味，80%滿意、20%普通，如圖下



結果顯示大家覺得用火龍果皮再生紙具有環保概念，80%非常滿意、20%滿意，如圖下



結果顯示大家覺得產品的價格，有 30%覺得 120 元、20%覺得 140 元、50%覺得 180 元，如圖下



### 一、研究結論

結論一，紅龍果湯圓經過烹煮過後在彈性及軟硬勝過白湯圓，而 Q 度則是與白湯圓一樣，這表示把紅龍果果肉加入湯圓並不會影響他的 Q 度，反而彈性及軟硬會更好。

結論二，我們請消費者幫我們選出最喜歡的造型前三名，分別為馬、鼠、豬，而排名較後的造型我們會加以改良使喜愛程度一樣。

### 二、後續建議

(一)之後會嘗試用不同天然健康的蔬果融入湯圓，創作出消費者喜歡並且能接受的創意湯圓

(二) 因為研究時間有限，未來我們在內餡方面會採取客製化的方式，讓大家都品嚐我們的產品，並且提高我們的銷售業績

肆、引註資料

于雅婷(2015)。瘦身食物保健事典：最優快瘦食物排行榜速查全書。天津：鳳凰含章。

田洪江(2016)。水果養生宜忌。臺北：元華文創。

陳彥甫(2015)。食物安全就要這樣吃。臺北：康鑑。

歐陽鍾美(2017)。水果健康秘密：營養師的食療秘方。臺北：康鑑。

默草(2013)。一本書看懂營養學。北京：南文博雅文化傳媒有限公司。