

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

「六龜來找茶，烏濃奶香」

作者：

詹采鑫。私立樹德家商。高三14班

林董翊貞。私立樹德家商。高三14班

余芷柔。私立樹德家商。高三14班

指導老師：

毛德馨老師

## 壹、前言

### 一、研究動機

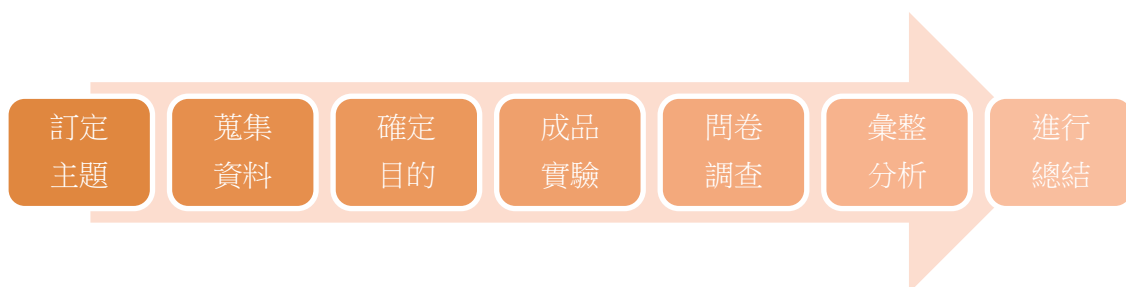
台灣最有名的烏龍茶葉產區，大多都在南投嘉義地區，很少人知道，在南部的高雄也有高品質的烏龍茶葉，就連很多在地高雄人，也不知道六龜山區有產茶葉，所以我們想要讓更多人能認識生產於高雄的六龜茶；在高雄的六龜有一種特別的「原生山茶」喬木型，令六龜茶擁有獨特的野香甘醇，而且榮獲「食品界米其林」之稱的ITQI風味絕佳獎(上下游，2020)。但是這樣的美名，就連很多在地人都不知道。台灣揚名國際的特產，應該是「手搖飲文化」，其中，珍珠奶茶就最具代表，更是深受中外人士的喜外，但大壩份的奶茶都是以紅茶危基底家奶精或鮮奶調製出來，我們想調製出一杯充滿高雄六龜在地特色風味的奶茶，因此使用六龜烏龍茶為基底茶，調配出一杯既能增加飽足感也有口感層次的奶茶。

### 二、研究目的

以奇亞子和珍珠作出比較，何者整體搭配程度、順口、口感、味道、以及外觀為最佳搭配。

- (一)探討以奇亞子、珍珠葉搭配六龜烏龍奶茶『外觀、味道、口感、順口』的差異。
- (二)探討以奇亞子或珍珠葉搭配六龜烏龍奶茶的『喜愛程度』差異。
- (三)探討以奇亞子或珍珠葉搭配六龜烏龍奶茶的『購買意願』差異。

### 三、研究流程



資料來源：自行整理

## 貳、正文

### 一、奶茶的介紹

(一)在紅茶混入牛奶的奶茶（**milktea**），現在已經成為在任何地方都能經常接觸到的飲品近年來（商周出版，2020）。台灣的珍珠奶茶文化席捲全球，世界各地都可見其蹤影連，帶動了相關原料產業，而此飲料的起源和製作方式則因各地特色有所不同，這股風潮在世界各地也發展出不同的特色。小小一杯的珍珠奶茶，帶來出巨大的商機。

### (二)相關產品的分析

表一、奶茶的介紹

種類	圖片	作法分析
紅茶拿鐵		以紅茶混合牛奶，傳統組合最早的奶茶。 （圖一，zi自媒體）
牛奶綠茶		以綠茶混合牛奶，喝得到茶香，混和牛奶後掩蓋了茶色味。（圖二，台北市食材登錄平台）
黑糖珍珠鮮奶		以黑糖混合牛奶，部分還會再加上紅茶提味，黑糖比例要拿捏好，容易過甜。（圖三，foody吃貨）

資料來源：研究者自行整理

## 二、珍珠的種類介紹

珍珠又稱「粉圓」，主要的成分為水、澱粉、以及黑糖組成，由樹薯粉、木薯及竹芋澱粉、蓮藕粉及果膠等成分混合。（維基百科，2020）

表二、珍珠的種類介紹

種類	圖片	介紹
黑糖珍珠		粉原製作後，於黑糖一起炒後，即可完成。
白玉珍珠		於粉圓的製作相同，近年在台灣大流行，銷量僅次黑糖珍珠

資料：研究者自行整理

## 三、奶茶食譜分析

表三、食譜分析表

參考資料	技術高級中學 (陳泰華)，2018	飲料與調酒總複習 (柯淑屏，2018)	自宅的四季 奶茶時光 (李周旋，2018)
	6克伯爵紅茶葉 180CC水 25克奶精粉 25ml果糖	6g阿薩姆紅茶葉 120ml鮮奶 20ml糖水 加滿冰奶泡	5g紅茶 150cc水 60ml牛奶 20ml紅茶糖漿
分析	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 加有紅茶糖漿的味道，香味和茶味較重</li> <li>2. 鮮奶比奶精粉味道淡，奶精粉比鮮奶較甜</li> </ol>		

資料來源：自行整理

#### 四、六龜烏龍奶茶4P分析

表四、4P分析表

產品	我們的產品是結合高雄在地六龜烏龍茶葉結合時下最夯的奶茶，搭配珍珠或奇亞籽奶茶最令老外愛不釋手，所以我們想作出一杯在地奶茶，六龜烏龍奶茶	
價格	食材成本	六龜烏龍奶茶和包裝成本11元，
	總成本率	包含食材人事行銷90%
	售價	55元
通路	網路行銷	  LINE預定；ID：@spexisl22，詹小姐  電話訂購，0978041334詹小姐
推廣	網路行銷	IG廣告按讚和限時動態分享85折；追蹤再贈送「回購買二送一卷」
	多賣多送	1. 買七送一 2. 節慶獨家優惠: 第二件九折

資料來源:自行整理

#### 五、六龜烏龍奶茶SWOT分析表

本研究針對開發之高雄六龜烏龍奶茶近行SWOT分析，以利分析產品未來之市場存在可行性，如下表：


表 5、SWOT

優勢Strength	劣勢Weakness
1.產品製作簡單且成本較低，利於大量生產 2.外觀融入高雄在地食材，增加創意度，吸引消費者目光。	1.因奇亞籽飲品少見消費者不能接受 2.無添加防腐劑，不能保存太久
機會Opportunity	威脅Threat
1.網路發達，新產品容易被推廣出去，建立Instagram粉絲專頁吸引年輕族群，曝光機率高 2.透過此產品推動高雄限定飲品	1. 飲料製作簡單容易模仿，競爭者較多 2.外包裝成本低，導致伴手禮成本提高

表格資料來源：自行整理

## 六、六龜烏龍奶茶LOGO設計及產品包裝設計

表六、LOGO設計及產品包裝

產品LOGO設計	
	我們的LOGO設計：「底圖採用Q版的茶葉樣式搭配一些可愛的小樣式增加活潑感，在上圖放上我們的飲料名稱」。LOGO 是最好讓大家知道我們飲料品牌最好的宣傳，而我們LOGO不是現代主流，但降低了市場重複性大大增加了辨識度極高，相比一些茶飲店的LOGO設計偏向古色古香，而我們的整體設計簡單活潑親和力十足，大人小孩都愛呢！
產品包裝設計	
	我們的杯子杯蓋都是採用PP材質，杯蓋是兩種用途一邊是可以插吸管飲用，另一端是可以把小蓋子拿起就可以直接飲用，不用再實用到吸管輕鬆環保；杯身採用透明杯身，可以讓消費者清楚看到飲料本生和配料。因此我們研究目的，就是我們的六龜烏龍奶茶針對珍珠和奇亞籽進行外觀和口感的比較。在杯身正中間印上我們的產品LOGO。

表格資料來源：自行整理

七、實驗器具製作流程

表五、實驗器具表

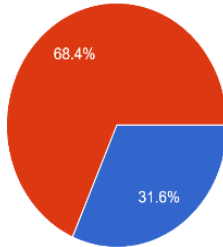
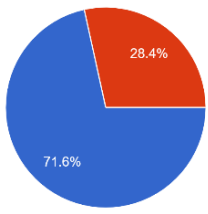
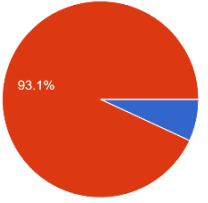
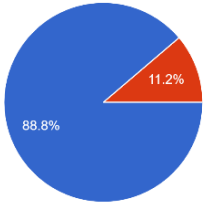
實驗器具		
可林杯	吧叉匙	量酒器
公杯	電子秤	可愛壺
製作流程		
		
秤5g六龜烏龍茶	沖泡水150cc	將茶倒入可愛壺
		
將牛奶倒入可愛壺混和	將珍珠與奇亞籽分裝	將烏龍綠混入珍珠以及奇亞籽即可完成

表格資料來源：自行整理

八、研究對象與問卷分析

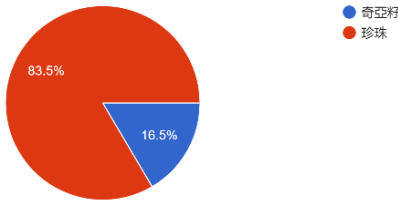
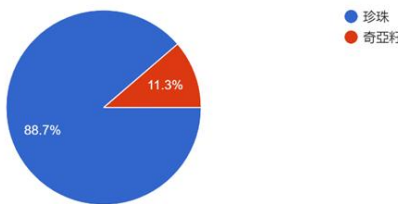
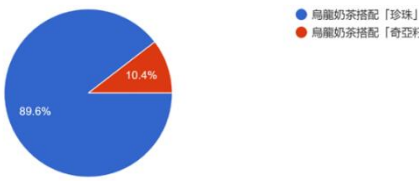
本次研究問卷是採用google表單來進行官能品評調查，針對研究目的「奇亞子或珍珠搭配烏龍奶茶喜愛度比較」，研究對象為研究結果如下表：

表六、官能品評分析表

類種	比例圖	多數票數和分析
年級	<p>年級 114 則回應</p> 	<p>多數票數：高三 本次問卷對象，我們針對族群高二生和高三生，藍色區塊：高二生佔31.6%，紅色區塊：高三生佔68.4%</p>
性別	<p>性別 116 則回應</p>  <p>● 女性 ● 男性</p>	<p>多數票數:女性 藍色區塊：女生佔71.6%；紅色區塊：男生28.4%</p>
外觀上的喜愛度	<p>外觀上的喜愛度 116 則回應</p>  <p>● 奇亞籽 ● 珍珠</p>	<p>多數票數:珍珠 外觀上的喜愛度是珍珠取得絕大多數票數。藍色區塊：奇亞籽6.9%；紅色區塊：珍珠93.1%</p>
口感的喜愛度	<p>口感的喜愛度 116 則回應</p>  <p>● 珍珠 ● 奇亞籽</p>	<p>多數票數：珍珠 口感的喜愛度上多數票是珍珠，因為珍珠嚼進比奇亞籽好。藍色區塊：93.1%；紅色區塊：6.9%</p>



「六龜來找茶，烏濃奶香」

<p>搭配飲料的順口度</p>	<p>搭配飲料的順口度 115 則回應</p>  <p>● 奇亞籽 ● 珍珠</p>	<p>多數票數：珍珠 搭配飲料的順口度多數票是珍珠，大眾比較習慣飲料搭配珍珠，但也有少數喜歡奇亞籽不用一直咬的口感。藍色區塊：奇亞籽16.5%；紅色區塊：83.5%</p>
<p>整體喜愛度</p>	<p>整體喜愛度 115 則回應</p>  <p>● 珍珠 ● 奇亞籽</p>	<p>多數票數：珍珠 多數人在整體喜愛度上，還是比較喜歡珍珠，奇亞籽是近幾年才出現在大眾視野中，在一般飲料店中比較少見，滿多人不習慣這種配料。藍色區塊：88.7%；紅色區塊：11.3%</p>
<p>購買意願</p>	<p>購買意願 115 則回應</p>  <p>● 烏龍奶茶搭配「珍珠」 ● 烏龍奶茶搭配「奇亞籽」</p>	<p>多數票數：珍珠 購買意願珍珠佔絕大數。藍色區塊：89.6%；紅色區塊：10.4%</p>

圖表來源：google 表單

(二)官能品評照片



資料來源：自行整理

### 叁、結論

本組專題的研究目的奇亞子或珍珠搭配烏龍奶茶喜愛度製作問卷調查，比較分別是：外觀上的喜愛度、口感的喜愛度、搭配飲料的順口度、整體喜愛度、和購買意願，我們整合問卷資料，得知了以下結論：

- (一)珍珠再搭配烏龍奶茶整體表現喜愛度比奇亞籽好。
- (二)因奇亞籽在市場上比較少見到，所以試喝的人比較偏愛珍珠。
- (三)但少數人都還可以接受奇亞籽整體表現，雖然近年奇亞籽的銷售量遠比不過珍珠，除了台灣不是產地，而大多的產地視南美洲，都是透過海運來台，當然相比珍珠貴，還有相比珍珠之下不夠普及化。
- (四)我們得知了現在市場已經改變了，對於健康飲食大多人已經抬頭，許多的健康食品可以代替一些不健康的食品，讓大眾習慣只是時間上的問題。

### 肆、引註資料

#### 一、書籍資料：

李周旋(2020)。自宅的四季奶茶時光。台北：商周出版

柯淑屏(2018)。技術高級中學飲料與調酒。台北：五南圖書出版

陳泰華(2018)。飲料與調酒總複習。台中：文野出版

#### 二、網路資料：

上下游，2020年04月28日。取自 <https://www.newsmarket.com.tw/blog/131976/>

維基百科，2021年03月03日。取自 <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%B2%89%E5%9C%93>

google表單：<https://www.google.com.tw/intl/zh-TW/forms/about/>

(圖一) zi自媒體，2017年02月25號。取自<https://zi.media/@yidianzixun/post/gAvRJf>

(圖二) 台北市食材登錄平台，2018年6月23日。取自

「六龜來找茶，烏濃奶香」

<http://foodtracer.taipei.gov.tw/Front/Ice/ProductDetail?id=6093&pt=%E9%86%87%E5%A5%B6>

(圖三) foody吃貨，2018年08月16日。取自

<https://www.foodytw.com/article/60005>

(圖四) 金豐群實業，2018年02月16日。取自

<http://www.kfc-tea.com/tw/modules/cart/product/view/10-%E7%8F%8D%E7%8F%A0%E7%B2%89%E5%9C%93%E7%B3%BB%E5%88%97>

(圖五) 夢幻廚房在我家，2017年10月05日。取自

<http://dreamchefhome.com/435522-2/>