

台灣烘培美饌「香」傳國際 維格餅家 打造鳳梨酥夢工廠

面對百年老店林立的糕餅市場，十八年前創業的維格餅家，堅持「傳承中華細緻糕餅文化」的理念，用時尚創意賦予傳統糕餅新生命。維格的鳳梨酥夢工廠，匯集豐富的糕餅烘培，讓成為台灣伴手禮代名詞鳳梨酥，香傳海內外。

文 陳怡婷



孫國華，今年45歲，已經是年營業額12億的糕餅公司董事長。

機械系畢業的他，懷抱著對烘焙的熱忱，一腳踏入麵包烘焙行業，從學徒開始從頭學習，1992年在新北市淡水創立了「維格烘焙專門店」，但每逢遇到學生寒暑假，來客數就驟減的情況日益明

顯，因此，他轉往台北市酒泉街開了另一家麵包店，附近社區的麵包店也不在少數，要怎麼要才能找出利基點，開創自己的藍海市場？董事長孫國華左思右想，決定不以惡性競爭的方式經營，避開同業間的紅海纏鬥，決定鎖定「鳳梨酥」發展糕餅事業。

為什麼是鳳梨酥？孔廟、保安



宮附近遊客眾多，他看中觀光客商機，開始試著推出伴手禮，捨棄過去西式麵包製作，專攻中式點心鳳梨酥，沒有想到這樣的決定，深深影響維格的未來。

2008年由「維格烘焙專門店」更名為「維格餅家」，不僅是鎖定以糕餅為主要產品，目標更是希望成為精緻中式糕餅伴手禮的代名詞。「餅家」是香港對於糕點專賣店的名詞，維格將自己定位為「觀光客伴手禮」第一選擇，而當時來台旅遊人次，以香港、澳門、新加坡和馬來西亞為主，因而把烘焙坊改成餅家，更加確立維格

年的年營收快速成長至新台幣7、8億元。市場行銷副總陳俊安表示，維格餅家將台灣傳統糕點進化至精緻伴手禮，並主打來台旅遊觀光客的行銷策略，為進一步吸引觀光人潮，觀光客營收占總額70%的維格，力求企業、品牌經營更上層樓，因此決定與工研院合作，創立觀光工廠。

工研院花博夢想館人因科技讓旺來動起來

2012年3月，維格斥資3億元在新北市五股打造鳳梨酥夢工廠，以「台灣鳳梨、好運旺來」為主題，

出自作品曾入選為花博公仔的設計師，維格的公仔王國有13個角色，代表台灣伴手禮的主角——鳳梨酥國王，新北市辦手禮首選——蛋黃酥皇后、綠豆糕王子等，每一樣都是維格當紅的熱賣商品，產品結合公仔設計，成功塑造年輕可愛的商品形象，在伴手禮產品中，公仔紀念品周邊也獨具特色。

「鳳梨酥夢工廠」，幾乎天天都有陸客團報到。目前每月參觀人次約為8百萬，光是今年3到9月，就有5千萬遊客入場，連副總統吳敦義、新北市長朱立倫，甚至



維格餅家靠創意走出一條與其他百年名店不同的路，產品造型、原料都富含台灣特色，原本是香港名點的菓子燒(左二)，也被維格發揚光大。

以糕餅為核心的方向。

觀光工廠令維格餅家成為同業典範

適逢台灣觀光業興起，來台旅遊人次由2001年的300萬暴增到2010年的600萬，加上開放陸客來台，入境台灣的觀光客將可望突破1千萬人，也讓維格餅家2011

請來打造台北花博夢想館的工研院團隊量身定做設計導覽行程，透過充滿樂趣的互動科技體驗，在最短的時間讓參觀者、瞭解台灣鳳梨之美！接下來，參觀維格的鳳梨酥實際生產線，旅客可以親自動手DIY、製作自己專屬的可愛造型鳳梨酥禮盒。

精心設計的維格餅家系列公

中南部的地方官員都會帶當地業者來參觀見習！

維格的轉型，早在孫國華以鳳梨酥為伴手禮的那瞬間已經決定，與工研院團隊合作高科技互動導覽，讓既有的產業再升級進化，結合台灣傳統糕餅和觀光旅遊，以獲取更好的利潤和口碑，找到企業更高的附加價值。 ■