



黑太郎元氣網

www.otoro.com.tw

南方密碼經營顧問有限公司

總經理 鄭如意

2008.5.5





一切都要從這裡說起……

絢爛的黑鮪魚文化觀光季

每年5月初展開

這場南台灣的嘉年華會

因為有您的參與

將更加光彩奪目

敬邀您蒞臨

東港

不見不散





2002年屏東海港的創業緣起

『東港三寶購物網成立』

● 失敗原因

1. 網址掛在某科技公司附屬之子頁面，而無專屬的網域名稱。
(顧客對品牌難有記憶、網站搜尋不易)
2. 黑鮪魚基本顧客群，屬”M型頂端與高年齡層
(對網路購物較為陌生)
3. 新成立知名度無，信賴度少...



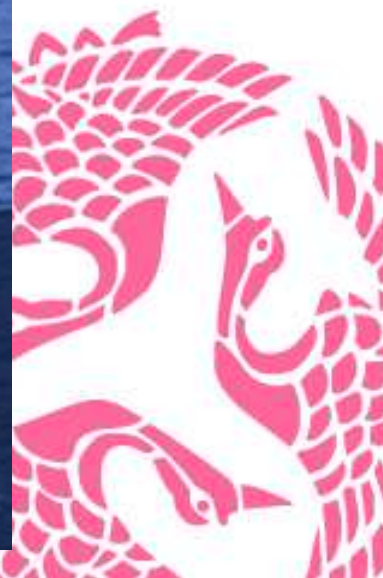


重新再來~

以新春如意和兩隻黑鮪魚的故事串起…



屏東：我們生長的故鄉
東港和潮州有著太多的人文薈萃與薈珍異寶
在那山水間，蘊育的純樸，絕沒有都會的塵囂與俗媚
這裡：有的是古意的鄉親朋友們的笑容與熱情
因此：不管您是離鄉久遠亦或是初次探訪
都請來小鎮走走並置身於純情古樸的百年老街中
當倘佯攝人心扉在綽約風情的夕陽裡
相信：它的美已在不知不覺中攝人心扉
您將驚覺：潮州和東港在這南台灣的小鎮
除了美食更有文化
當然：最重要是我們對故鄉深深的眷戀吧！



網站的成立與經營模式

黑太郎元氣網 www.otoro.com.tw

®

翹船長



橫網黑鮪



OTORO

設計

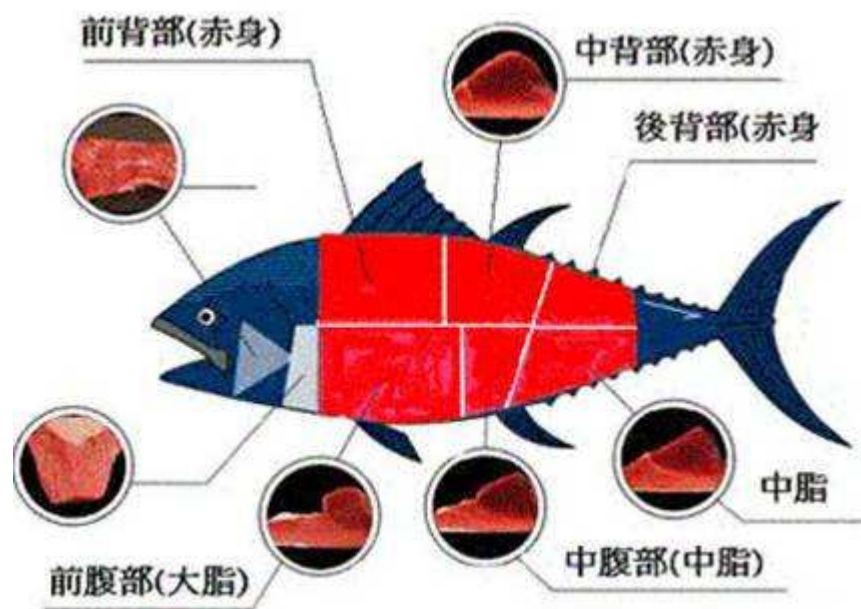
吃黑鮪是件很幸福的事ㄟ!!

認識海中之王~黑鮪魚

黑鮪是高度跨洋性洄游魚，因常在海域深處快速游動，不受環境污染、營養成分很高，且全身上下無一不可食用，是鮪魚中的極品。

黑鮪有鮪魚之王的雅稱，是饕客的最愛，其肉質鮮美，脂肪豐厚，富含DHA，多食沒有膽固醇過高之慮，是生魚片的上選材料。

黑鮪魚有兩種，一種是南方黑鮪(俗稱油串)分布於南半球，另一種為北方魚鮪(即俗稱的黑甕串)。



吃的教育也很重要..

橫網黑鮪魚拓圖



前腹部： (OTORO)

分佈於魚腹前端部分，油脂成蜘蛛網般分佈魚肉間，肉質肥美濃腴，入口即化。

中腹部： (JUTORO)

肉色比「上脂」略深一點。口感雖不及「上脂」般濃郁，但仍是生魚片中的好材料，肉質香Q口感佳。

後腹：

與中腹略同，但膠質高，稍有帶筋。

皮油：

魚尾靠魚腹之三角肉，肉色帶油不呈紅色，鐵質含量高，最適合女性。

Q: 為什麼要超低溫？

A: 可徹底殺菌 安全又衛生

Q: 為什麼要真空包裝？

A: 1. 可確保豐富營養不被氧化
2. 維持鮮美口感不變

橫網黑鮪五味品嚐法：

1. 傳統芥末～

先沾醬油入口咀嚼在加適量芥末於口中。

2. 香蜂流情～

以香草植物（香蜂）裹住魚肉，沾醬油食之。

3. 洋蔥泡菜～

先沾醬油嚼魚香，再搭配翹船長獅味泡菜。好せ！

4. 酸辣絕配～

沾料醬油中滴上清醋二滴小辣椒一粒壓碎。

5. 蒜香撲鼻～

蒜頭切片，魚肉沾醬油先嚼魚香，再配以香蒜。

我們將醒您沈睡已久的味蕾

我們相信

就不算真正了解過海的滋味

如果您還不認識橫網黑鮪

黑太郎

算不上風雅 更是對海的失禮

就如同沒有看過彩霞的美麗

如果您不曾品嚐過黑鮪魚

海の禮讚

橫網黑鮪

戀戀深海美食 無論身處何方 享受餐中極品 近在咫尺

“橫網”在日本是對相撲選手最尊崇的稱謂

2002年秋，新春和如意在友人的引介下，有幸認識了漫畫家蕭言中先生，雖然年輕；但在漫畫界已頗俱聲名，更令人欣喜的是，相談之下才知道蕭先生對黑鮪魚不僅喜愛，認識更廣，尊為老饕級顧客絕不為過，在細細品嚐了我們的黑鮪之後，蕭大師不禁隨口說出：『這簡直就是橫網』。





不斷開發的新產品...



吾皇正喜鮪魚碰餅

(魚豆沙 / 綠豆餡)

我們深信連海龍王吃了都會龍心大悅

在南台灣的東港，鮪魚是上天給這裡子民最優沃的聖禮，他的營養價值極高，市面上製成的副產品也頗多....

倆對夫妻、四個姓氏(吳、黃、鄭、許)我們用心為自己造夢，鮪魚碰餅的研發與製作是翹船長要獻給大家年節送禮自用兩相宜的精心極品，願和您感動分享。

櫻乃花蝦餅

另類的蝦餅 顛覆傳統的做法與口感

我們總是在想：如果能製作出看的到、吃的到整隻蝦子又兼具口感和營養價值的蝦餅有多好？怎麼做成本都很高(原料足、手工貴)幾經思考，為了堅持當時創業的理念。因此：我們驕傲的讓櫻乃花蝦餅帶著貴族的血統與使命誕生。



東港名產旗魚鬆，極品中的極品，新鮮料好又實在，不甘於滿足現狀的如意和從小吃旗魚鬆長大的新春，撞擊出另類創意，不惜成本添加了櫻花蝦和海苔，顛覆了傳統味覺，海苔口味全家適宜，麻辣口味要攻佔年轻人的心。

櫻乃花香鬆



洋蔥泡菜

恆春特產之洋蔥，具高抗氧化的健康營養價值。配以橫網黑醋調具美味，無論生食或做湯頭都是不可多得的好味道。



櫻乃花香鬆

(海苔 / 香蔥辣味)





成功的關鍵因素

- 一. 獨立的網址與和產品貼近易記的名稱
(黑太郎元氣網 www.otoro.com.tw)
- 二. 品質的堅持與價格穩定
- 三. 不斷求新求變的自我要求(創新+創意)
- 四. 客戶服務與貼心問候
- 五. 媒體的青睞
- 六. 貴人相助(與人為善、廣結善緣)





2004年

『東港漁業文化館』
的經營激發起了
文化創意的火苗

東港
漁業文化展示館
Donggang Fishery Museum

注意事項

- ◎ 開放時間：每日上午10：00至下午6：00。
- ◎ 館內禁止吸煙、嚼檳榔、口香糖及各式飲食，禁止攜帶寵物及危險物品進館。
- 團體申請解說服務**
- ◎ 限二十人以上之學校、團體，請於入館參觀前一週，以電話或公文（註明聯絡人及電話）提出申請。
- ◎ 預約電話：08-833-0550
- 來館交通工具**
- ◎ 高速公路：小港交流道下→沿海路→台17線。
- ◎ 公車：國光、高雄客運、中南客運或屏東客運至東港。
- ◎ 飛機：小港機場轉搭公車即可到達。

電話 / 08-833-0550 傳真 / 08-831-2149
館址 / 屏東縣東港鎮新生一路53號
網址 / www.fishingnet.org.tw





2005年的第一鮪 創意出『鮪尾大吉』





陳水扁總統、農委會蘇嘉全主委
94.5.12 親臨東港福證





為屏東黑鮪魚文化觀光季

留下一個

『感恩與祈福』

的見證



「鮪」大 昨上：今年屏東「第一鮪」的尾鰭，由陳水扁總統簽名後，懸掛於東港漁業文化展示館。圖為當晚文化展示館，小朋友搶先觸摸尾鰭祈福。

95.5.14 新聞時報
 (陳總統於5月14日於東港)

今年第一鮪 尾鰭留念

【記者李立儀／東港報導】屏東縣政府為慶祝今年第一鮪尾鰭，特別於今年第一鮪的尾鰭舉行乾拜典禮，特將陳水扁總統簽名後，懸掛於東港漁業文化展示館。圖為當晚文化展示館，小朋友搶先觸摸尾鰭祈福。

「第一鮪」尾鰭，象徵著豐收、吉祥、好運。第一鮪尾鰭，象徵著豐收、吉祥、好運。第一鮪尾鰭，象徵著豐收、吉祥、好運。

今年的第一鮪尾鰭，由陳水扁總統簽名後，懸掛於東港漁業文化展示館。圖為當晚文化展示館，小朋友搶先觸摸尾鰭祈福。





文化創意系列1

鮪尾大吉』系列產品上市



鮪尾大吉套鍊(項鍊、手機吊飾、客家花布提袋)
每套1200元





風鈴DIY 網版印製T恤





曹啟鴻縣長於鮪魚季記者會 現場推薦給媒體





2006 整合地方 舉辦踩街祈福慶豐收 鎮民全體1200人參加

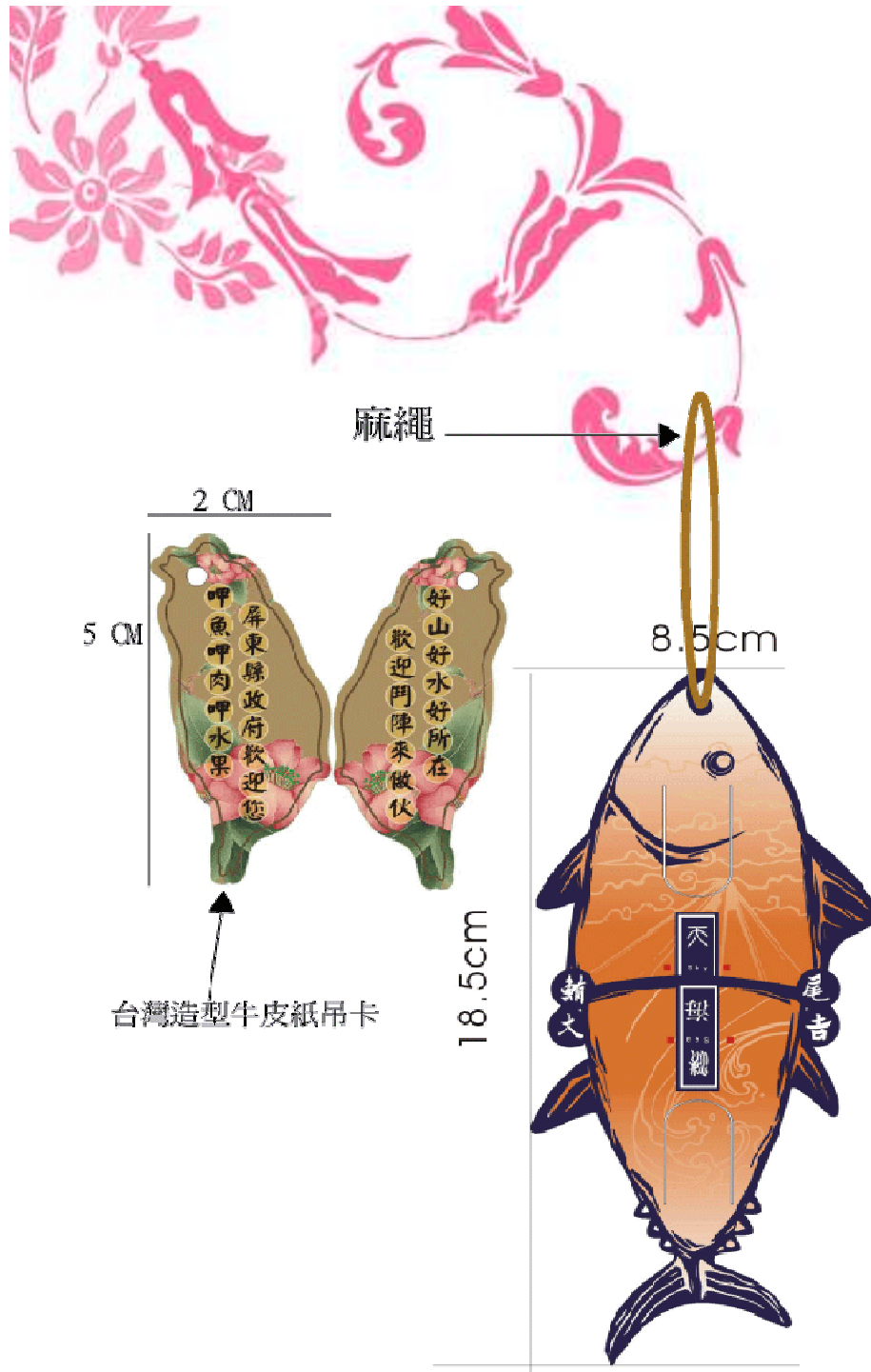




一起去踩街祈福囉!



文化+創意





在地元素的再重現

踩街用頭套設計



鮪尾大音

點我進入

黑太郎元氣網

www.otoro.com.tw



歡迎和 如意仙子 一起 進入 原鄉創意的世界



感謝您的支持與鼓勵



黑太郎元氣網

www.otoro.com.tw

