

舊產品新創意

兄弟聯手擦亮祖業

文／陳劍霞 圖／鄭緯武



已有67年歷史的「滋養軒」現由第4代鄭翔文、鄭人豪兄弟接手，獲得「百家好店」等肯定後決定向網購市場進軍。

於產品每天現做，美味新鮮。現由年輕的第四代鄭琬蘋、鄭翔文、鄭人豪接手，他們積極為原有產品找出新意，聯手擦亮祖業招牌，要讓滋養軒永久傳承下去。

真材實料 建立消費者信賴

在鳳梨酥熱潮尚未掀起前，外皮鬆軟、奶香味濃郁的滋養軒鳳梨酥，即擁有許多忠實愛好者。傳統鳳梨酥以冬瓜和鳳梨混合調製，各餅舖的製法不同，有的店家為了節省成本，冬瓜的比率甚至超過九十%。但滋養軒始終堅持自己的「黃金比率」，真材實料使店家聲名不墜。

已製售二十年的香菇素包

肉包子的市場可能更大，滋養軒寧願專注於香菇素包，好讓素食民眾能吃得更安心。鄭翔文指出，滋養軒原有產品就已不少，所以即使

新開的烘焙坊推出新奇產品，他們也不會隨波逐流，反而致力發揮自我特色，從原有產品尋覓新創意，讓口味更多樣；以壽桃來說，一般常見的內餡不外乎綠豆或紅豆，滋養軒則推出鹹素食壽桃，也很受消費者歡迎。

參加「百家好店」評選後，滋養軒開始認知到「衛生優良首選」等認證的重要。鄭翔文說，過去他們並沒有想到，有了這些認證，可以讓消費者產生更多信賴。如今獲得「百家好店」的肯定，也激勵滋養軒進軍網購市場，希望透過傳統與創新的火花，讓滋養軒走出新的康莊大道。

從

一九五〇年開業至今，「滋養軒」已歷經六十七個年頭。就算連鎖餅舖、烘焙坊不斷進駐新營區，滋養軒不論是伴手禮甘草醬油瓜子、鳳梨酥、綠豆椪，或是臺式馬卡龍、壽桃、香菇素包等糕點，總能在激烈市場競爭中保持銷售佳績，原因就在



上：早在臺灣鳳梨酥熱潮掀起之前，滋養軒鳳梨酥即已擁有許多忠實的愛好者。

下：每天下午出爐的香菇素包及壽桃，以新鮮美味廣受歡迎。

滋養軒
 電話：06-632-2322
 地址：臺南市新營區
 中山路254號