SUNNY

黎光陣營

ARE YOU READY?

思念故鄉的好滋味一行銷台灣洋蔥

陽光陣容

目錄

- 動機-
  分享恆春故鄉的洋蔥，讓世界更多人知道台灣之美
- 吃洋蔥的優劣-
  殺菌防癌、養分、優缺點
- 國產與進口洋蔥區別-
  生產地、口感、價格、外表
- 陽光陣容行銷創意策略-
  行銷陽光商店的創意料理
- 結語-
  行銷台灣洋蔥，讓它發光發亮

行銷動機

思念故鄉-國產的洋蔥

一、因為台灣出名的洋蔥盛產地就位於最南端的恆春。

二、恆春是隊長的家鄉，高中到外地求學，對家鄉倍感思念，所以想把它推廣讓更多人知道。

三、創意行銷故鄉的洋蔥甜美滋味。

洋蔥養分

殺菌防癌

吃洋蔥的好處 - 殺菌 防癌

洋蔥是日常生活中常見的蔬菜，具有很高的營養價值，而且功效卓著，堪稱蔬菜界的「萬能俠」。讓我們來一起看看洋蔥的神奇功效。

洋蔥優點

吃洋蔥有哪些好處呢？

一、降血壓
二、有助消化
三、殺菌抗感冒
四、防癌功能
五、降血糖
六、改善便秘

洋蔥缺點

吃洋蔥的缺點有哪些呢？

一、容易引起發熱
二、有皮膚疾病者少食
三、患有眼疾及胃病者少碰
四、肺胃發炎者少吃

洋蔥區別

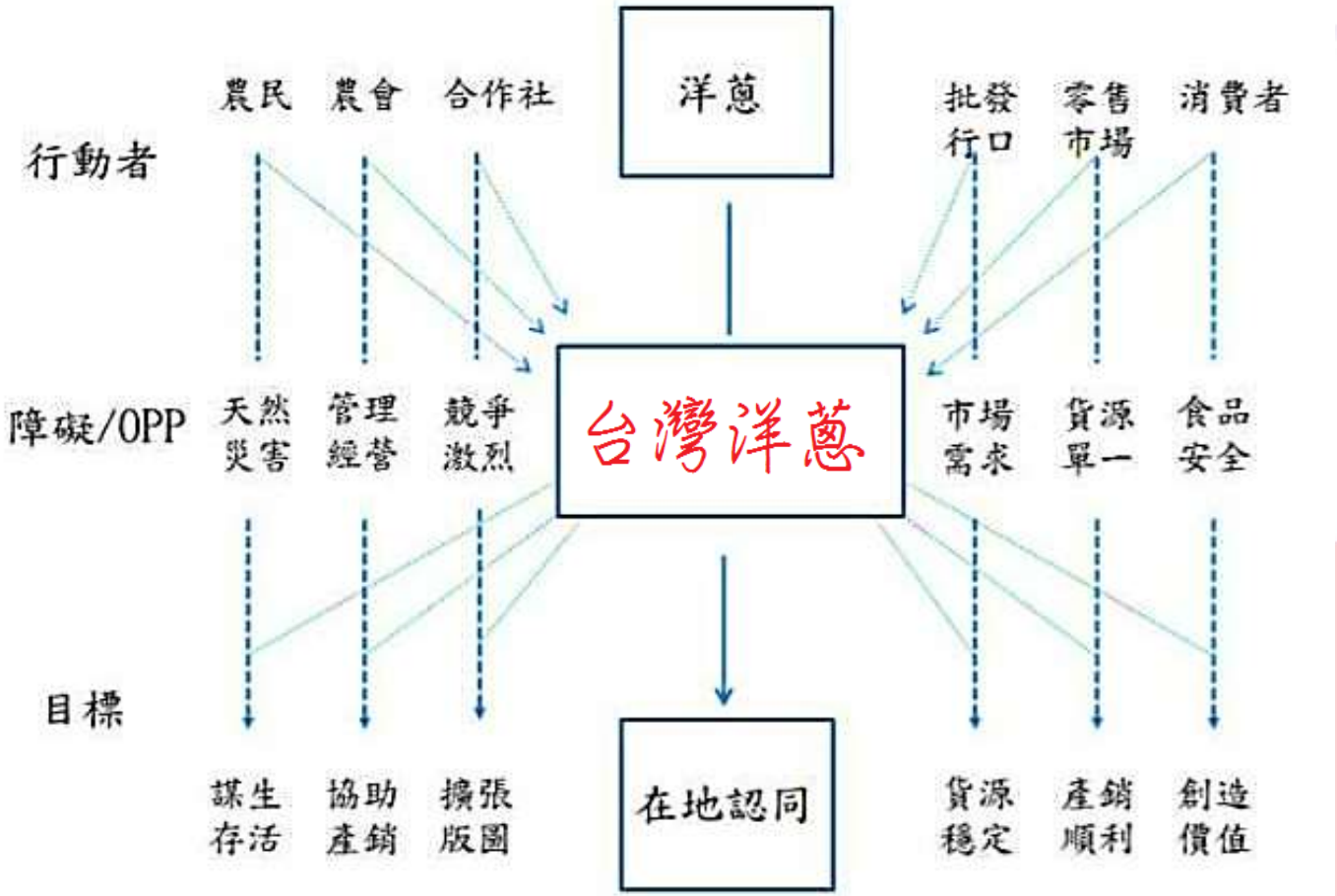
	台灣	國外
區別	質地細嫩口感甜度高 氣溫舒適，日照時間短	口感較脆，久煮不易變形 國外氣候長期日照
價格	一斤約17元	一斤約46元
外表	顏色較淺，外皮薄 表面較不光滑	顏色較深，外皮厚 表面光滑
生產地	台灣、日本、美國、紐西蘭、越南	

進口與國產

資料來源：行政院農委會(2012)

洋蔥通路

行銷通路


洋蔥
行動者
農民
農會
合作社
批發行口
零售市場
消費者
障礙/OPP
天然災害
管理經營
競爭激烈
台灣洋蔥
市場需求
貨源單一
食品安全
目標
謀生存活
協助產銷
擴張版圖
在地認同
貨源穩定
產銷順利
創造價值

日常料理

將洋蔥入菜的美味料理

洋蔥照燒雞腿排

洋蔥圈

洋蔥燒肉

醋漬洋蔥

洋蔥炒肉片

洋蔥鮭魚炊飯

日常料理

將洋蔥入菜的可口料理

和風涼拌洋蔥

韓式醋漬洋蔥

洋蔥海鮮湯

洋蔥油餅

洋蔥雞湯

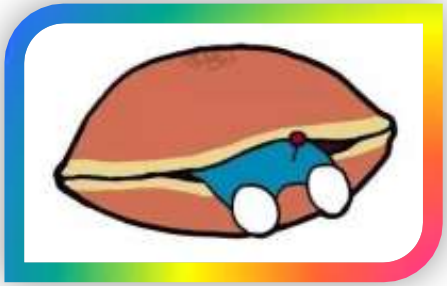
彩椒洋蔥雞肉

創意料理

陽光陣容的創意行銷料理-好好粗

炸洋蔥花

洋蔥派



洋蔥多啦銅鑼燒

洋蔥蛋捲

洋蔥月餅

洋蔥Pizza

行銷創意

行銷創意亮點

陽光陣容商店與有機小農長期契約合作，在洋蔥生產旺季3、4月大量冷藏，並與餐飲業者聯盟，生產創意料理。

創意料理

美式炸洋蔥花-做法

1. 洋蔥切8－12等份，不能切到底
2. 將洋蔥沾滿調味粉及麵糊
3. 炸3分鐘後，翻面再炸5分鐘

洋蔥派-做法

1. 低筋麵粉、蛋黃等混合揉成塔皮
2. 鋪滿塔模，烤箱180度烤20分鐘，取出
3. 洋蔥切絲，小火炒30分鐘，放入塔皮，淋蛋液
4. 烤箱180度烤30分鐘即完成

洋蔥多啦銅鑼燒-做法

1. 蛋、牛奶等，攪拌均勻蓋上保鮮膜，放冰箱30分鐘
2. 抹上薄薄一層油，麵糊放入熱鍋
3. 將洋蔥泥夾入煎餅中

創意料理

洋蔥蛋捲

1. 奶油、洋蔥泥等攪拌。蛋打入，加低筋麵粉
2. 放入蛋捲器中間，壓扁
3. 一分鐘後將煎好的蛋捲捲起

洋蔥月餅

1. 洋蔥打成泥，把餅皮材料拌勻，冷藏30分鐘
2. 放進餅模，立在烘焙紙烤盤上刷上薄蛋液
3. 放進180℃烤箱中，烤20分鐘至金黃

洋蔥Pizza

1. Pizza麵糰材料拌均勻，室溫發酵一小時
2. 發酵過的麵糰桿圓，鋪上洋蔥、起士等材料
3. 放入烤箱200度烤15分鐘

特色料理

讓台灣人驕傲的伴手禮~國產洋蔥產品

洋蔥霜淇淋

洋蔥酥

結語

洋蔥不僅滿足了品嚐者的味蕾，也同時讓消費者的身體健康，頭好壯壯，可以呷百二唷！

台灣洋蔥營養美味、質地柔軟，有很高的CP值，比國外的洋蔥更勝一籌，俗又大碗！

讓台灣洋蔥發光發亮，行銷創意這份“美好的滋味”，這是我們參賽的動力。

陽光陣容

黃美津主任
專長：電腦

楊紹佩隊長
彙整資料

鄭佳恩
電腦美編

楊莉婷
蒐集資料

鄭天瑋
蒐集資料

鄭技嘉
蒐集資料

感恩有您

謝謝聆聽

背景音樂載自：Youtube
背景音樂曲目：平埔調&思想起(國寶 陳英女士)、
四季春(國寶 朱丁順先生)