

# 蝦覓世界 無藥養殖水產 健康 新鮮 美味 柯明賢 打造顧客讚聲入超「蝦」新品



柯明賢返鄉接手家業，創立品牌「蝦覓世界」。

率，也為地方發展帶來契機。

## 返鄉 同事戲言種下心錨

「蝦覓世界」品牌創立人柯明賢先生，家中從事水產養殖業，其原來是在工研院擔任研發工程師，工作期間，同事都會透過他訂購家中的白蝦，並且不時回饋，他們的蝦子比市場上的更新鮮

好吃，甚至開玩笑建議他不如回鄉接手家業，讓更多人都能吃到他們家的白蝦。未曾想到，同事的無心之言卻在他的心裡種下心錨，在他對工研院工作產生厭怠之時，成為他的人生指向球，讓他於二〇一〇年毅然返鄉承接家業，成為嘉義縣義竹鄉青年返鄉創業的指標。

常聽到二代傳承家業的故事，總是免不了理念的衝突與口水，但柯明賢與父親之間卻非常平和，他分享，父親養殖白蝦原就採取無藥友善養殖，以白蝦、

虱目魚、草魚混養的生態平衡養殖，不使用任何藥劑，只在養殖池堤岸噴灑藥劑除草，以方便行走及作業。

考量到堤岸邊的藥劑仍有影響水質的問題，柯明賢返鄉後建議父親不要使用藥劑除草，並在養殖池堤岸種植匙葉蓮子草取代用藥，匙葉蓮子草繁殖速度快，會排擠其他雜草的生長空間，而且植株不高，草上有刺可避免老鼠挖洞，還可作為池中魚蝦的食物，種植三年時間，蓮子草密度越高，雜草比例就越少，踩起來就像地毯一樣，是非常優質的益草。

## 革新 應顧客需求開發新品

柯明賢於二〇一〇年返鄉，即接手銷售事宜，開發宅配網購的通路。初期，因為本身熱愛烹飪，加上設備限制，第一項宅配產品是冷藏醉蝦，後因冷藏效期僅十天，轉為冷凍醉蝦；緊接著因應消費者自行烹飪的需求，開始推出活凍

**前**身是傳統水產養殖業的蝦覓世界，第一代始於一九七三年，第二代於二〇一〇年創立品牌「蝦覓世界」。從第一代到第二代，蝦覓世界創造產業轉型及二代接手革新的最佳典範，不僅建立品牌「蝦覓世界」，更打破過往B2B的銷售模式，投入生態養殖、分級包裝、銷售一貫化作業，走向B2B2C銷售模式，從消費者的角度出發，因應需求不斷開發新產品，成為嘉義縣義竹鄉新店村產業轉型最佳表



**醉蝦**／以特製中藥配方調和的獨家湯汁，蝦子自然鮮甜，保有酒香卻無酒嗆味，湯汁可保留煮湯。



**月亮蝦餅**／內餡 95%由新鮮蝦仁打成漿，配上自製春捲皮，外酥內Q，吃得到整塊蝦肉。



**生鮮蝦仁**／以活體冷凍蝦剝殼製成，有小顆、中顆、大顆、超大顆四種 size，想吃好蝦又懶得剝殼，絕不能錯過！



**活凍生鮮白蝦**／零下三十度急速冷凍，將蝦子凍結在最新鮮的時刻，有小、中、大、特大、超大五種 size。

生鮮白蝦；又因消費者的去殼需求，推出生鮮蝦仁；包括後期的干貝、野生海撈：等品項，一樣又一樣產品的上架，全都是應消費者需求而誕生。

柯明賢笑言，每當消費者提出需求，他都會竭盡全力滿足，養殖場沒有的品項，他會透過周邊人脈盡力挖掘出最好的產品，可以說如今蝦覓世界網站上的產品幾乎都是應需求而生，而他也這樣一一滿足消費者的過程中，逐步完善精進加工平台，為品牌打下最好的口碑。

蝦覓與學校的團膳業者配合五、六年來，只發生過一起過敏事件，而這起過敏案例是該位學生真的對蝦過敏，而又貪嘴才發生，「我們家的蝦是採取活體冷凍，從魚塭撈上來先於靜置池靜置一段時間，讓蝦子盡量排空腸泥，再用冰水泡到蝦子休克，在蝦子醒過來前快速包裝冷凍，所以過程中不會產生組織胺，而有些人對蝦過敏其實是因為對組織胺過敏。」

談起一路走來的過程，從包裝作業改

良、冷凍設備更新等，柯明賢表示，最難克服的是生鮮蝦的包裝處理，因為蝦子的刺鬚很容易刺破包裝袋，最初他們是使用夾鏈袋，但發現冷凍一個月時間後，蝦子的口感會有細微的差別，雖然一般消費者吃不出來，但他堅持只供應最好的產品，於是改良為真空包裝，又因環保考量，堅持不以盒子搭配真空袋的包裝方式，一樣樣的堅持，讓他們整整嘗試了近半年時間，才開發出刺破率最低的真空包裝方式。

有別於一般「定價價↓成本↓原料↓產品」的產品開發模式，柯明賢秉持的產品研發流程卻是倒著來「產品↓原料↓成本↓定價價」，他笑著說：「我研發產品是秉持自家人要吃的心態，只要安全好吃，從不吝惜原料！以生鮮蝦仁來說，我們家的蝦仁是以可做冷凍活蝦級別的蝦子直接剝殼做成，從產品價格



加工廠符合 HACCP & ISO22000 國際食品安全規格認證。

他更驕傲分享，真正吃新鮮蝦會過敏的人其實很少，多數人吃蝦過敏都是因為對添加物過敏，許多蝦覓的客人回饋，吃他們家的蝦完全不會過

敏。蝦覓與學校的團膳業者配合五、六年來，只發生過一起過敏事件，而這起過敏案例是該位學生真的對蝦過敏，而又貪嘴才發生，「我們家的蝦是採取活體冷凍，從魚塭撈上來先於靜置池靜置一段時間，讓蝦子盡量排空腸泥，再用冰水泡到蝦子休克，在蝦子醒過來前快速包裝冷凍，所以過程中不會產生組織胺，而有些人對蝦過敏其實是因為對組織胺過敏。」





柯明賢親自研發醉蝦、月亮蝦餅、千張鮮蝦捲等招牌產品。

可見端倪，但我卻敢拍胸脯保證絕對是物超所值！」

除此之外，蝦覓更首創以小包裝取代大包裝，他說：「我是從消費者使用考量，大約十年前，生鮮蝦仁都還是六百克的包裝，這樣的份量一次吃不完，勢必得反覆冷凍退冰，這樣就不新鮮了！」從消費者立場出發，是柯明賢成功關鍵，深受客戶信任的他透露，蝦覓網站客戶黏著度高，在沒有廣告的情況下，每個月大約有一、二百張回購訂

單，現在的合作廠商，也多數都是消費者的口碑推薦而來，讓他更堅持一路走來的信念。

願景引領故鄉轉型向上

「靠天吃飯」是柯明賢從事白蝦養殖業的最大感慨，他說明，蝦子每年的產量與大小都是由老天爺決定，過去父親的銷售通路只有單純的盤商，若產量過剩就容易被壓價，為了穩定價格，加上經消費者推薦帶來的棉花田及知名品牌餐飲的穩定供貨配合，冷凍設備的改善勢在必行。柯明賢指出，由於堅持不添加亞硫酸鹽類化學品，原本的冷凍設備，白蝦真空冷凍半年，雖然肉質沒有差別，外殼卻會因微生物侵蝕賣像變差，改善冷凍設備之後，不僅保鮮期間延長達一年，更解決了外觀上的問題。

柯明賢進一步表示，嘉義縣義竹鄉新店村有許多長者都同樣從事白蝦養殖業，因為辛苦且獲利不穩定，不希望晚輩回鄉承接家業，其實若從事冷凍銷售，獲利還算不錯！為了鼓勵年輕人回鄉幫助家中長者，他不吝分享這十年走來的成果，特地將工廠建置為加工平台，協助有志返鄉發展的年輕人進行蝦子的分級包裝作業，攜手故鄉青農邁過最難的一哩路，期許故鄉長者有人照顧、其家中事業也能永續發展，帶動整個新店村一起轉型發展，成為白蝦產業的領導品牌。



無藥友善養殖，堅持採取生態環境平衡模式，水質純淨優良。



千張鮮蝦捲／使用低 GI 無基改干張豆皮取代豬網油，內餡為豬肉與蝦仁各半，搭配一整隻蝦，料好實在！



蝦仁水餃／有高麗菜及韭菜兩種口味，新鮮蔬菜與豬肉內餡，搭配一整尾蝦仁，口口都是滿足。



膠蛋白飲／從魚鱗萃取的天然動物性膠原蛋白，搭配可促進膠原蛋白吸收、維他命 C 豐富的檸檬及百香果，熱量低又具備飽足感，是天然保健養顏飲品。