

## 提升數位行銷力 打造職人好品牌

DOC職人，是由一群深耕家鄉、不斷學習、術有專攻的老中青年所組成，每位職人各有專精的領域，因為在DOC參與數位學習，跨足網路行銷的行列，成為展現家鄉在地特色最佳代言人。

職人時刻官網、DOC柑仔店、職人粉絲團，則將他們從學習、產品、成就串聯在一起，透過鏡頭帶領民眾認識他們，了解職人在地方產業及文化上的努力。

走一趟職人時刻，在每則樸實無華的故事中，看到職人從傳統到創新的歷程。



職人時刻

在東西南北；有男女老少  
親近數位，掌握機會



《職人時刻》



職人

十年樹木，百年職人

在我們身邊，很多人，  
一輩子只為了專心做好一件事，  
來聽聽他們的聲音

在東西南北，有男女老少，親近數位，掌握機會



《職人粉絲團》



DOC  
柑仔店



《DOC柑仔店》







二妹鹽焗雞

黃添燕

全台第一家正宗梅  
州口味教花子瀟味  
二妹鹽焗雞結合苗  
粟與廣東的在地食  
材，融合客家傳統  
料理，味道與口感  
皆讓人難忘。

學習場域  
公館DOC

### 【苗栗縣公館DOC 二妹鹽焗雞 黃添燕】

從客家之都廣東梅州，遠嫁來臺的二妹黃添燕，將有「天下第一雞」稱號的梅州鹽焗雞帶來臺灣，在苗栗市公館鄉建立餐廳「二妹鹽焗雞」。經過特調醬汁熬煮的金黃色雞肉，香氣四溢、令人食指大動，每一口都挑逗著食客的味蕾，這不僅滿足了許多遊子們遠渡來臺的思鄉情懷，也為臺灣多元的飲食文化帶來新元素。而喜歡求新求變的添燕姐，更將公館鄉一些在地食材融入料理，這樣的美味和獨特，連各家媒體都相爭報導，說「二妹鹽焗雞」是當地一大特色真的不為過。

說起學習數位，添燕姐笑著說，她跟公館數位機會中心(公館DOC)真的有數位緣，一次閒暇瀏覽FB，誰能想到她居然透過了網路，認識了公館DOC以及駐點人員，她看著公館DOC粉絲團定時曝光的免費課程，以及學員成果，讓她下定決心成為公館學員的一員。一開始因為地區性的文化不同，讓添燕姐在學習的過程比別人困難了好幾倍，所幸有專業的講師以及學員熱心指導，讓她一步一腳印的慢慢進步，現在對於客家菜攝影、做簡單的宣傳單，甚至用FB網路行銷，這些數位應用已經難不倒她。看著粉絲團的人氣逐漸增長，甚至有客人表示是從網路知道二妹鹽焗雞，都讓她慶幸公館有這麼好的資源，幫助她被更多不同縣市的人認識，帶動了客源和知名度。



# DOC職人 在地新活力



**馮義傑**  
羽皇偶服館

臺中市大安DOC

十六年，馮義傑對於偶服製作投入了無數歲月，雖然他並非服裝設計科系的學生，也不是引領時尚圈的大師，但他在戲偶世界，創造了許多令人目不暇給的作品。他堅持，不斷進步，並且在創新與傳統的融合中，縫製出一件件富有故事又亮眼的服飾，也與社會趨勢結合，數位行銷自己的作品，對他而言，這不僅是提升自我品牌，也是文化的延續。



**高志豪**  
兩腳詩集  
環保旅行

南投縣集集DOC

「希望透過住宿的方式，跟旅客分享友善大地與友善人群的理念」，高志豪老闆以行動力貫徹這個目標，從節能、不使用一次性產品、健康飲食開始，利用再平凡不過的日常，潛移默化，抓住消費者的心理。現在，兩腳詩集投入集集鎮旅遊導覽的工作，帶旅客到友善農夫的田地，認識作物，或是到美麗的景點，欣賞自然的魅力，一趟舒展身心的旅程，就用兩腳展開吧！



**吳東臻、謝易陶**  
青生活農場

雲林縣口湖DOC

青生活農場是一家以誠信、無毒、科學為理念的農場，主打乾淨健康的生鮮產品。我們團隊是一群懷抱著夢想，由來自台灣北中南各地的青農所組成，以聰明、中正大學等相關科系的碩士與學士為主力，用嚴謹的科學化並且有組織性的管控方式經營，希望可以以青農的身分為台灣農業注入一股清新的活水！



**王輝煌**  
祁玉紅茶工場

南投縣魚池DOC

魚池鄉的祁玉紅茶工場，不同時節品嚐，其口感的多變，讓人一飲難忘。二代返鄉的王輝煌，花了整整一年的時間，與長輩請教學習，調整心態、熟悉流程作業，每日都與茶園、烘焙為伍，從一開始的陌生，到現今的信手拈來，王大哥有著改革的想法與行動力，將老一輩普遍的慣行農法改變，以人工除草、不濫農藥的模式管理，雖然如此一來會花上更多時間與心力，但是打造健康無毒的紅茶園圃，將喝茶是件健康養生的事坐實，是他返鄉務農最大的初衷。



**吳文樞**  
吉品農場

雲林縣口湖DOC

雲林的古品農場，吳文樞老闆說，「之前在臺中經營，已經累積了不少熟客，他們希望我回雲林後，也能寄烤玉米給他們吃！」為了滿足顧客的心願，吳大哥真心研究了產品包裝和運送，讓「吉品烤玉米」能新鮮的送到消費者手上。從玉米的熟度挑選、外觀檢查、清洗、再到火烤的溫度，新鮮出貨，每道工序，吳大哥都極其講究，他堅持用生玉米烤到熟，外表刷滿獨門醬料配方，由白轉黃，烤爐的鹹香，加上玉米的鮮甜，讓人一吃，食指大動！



**王訂維**  
大裕農場

雲林縣口湖DOC

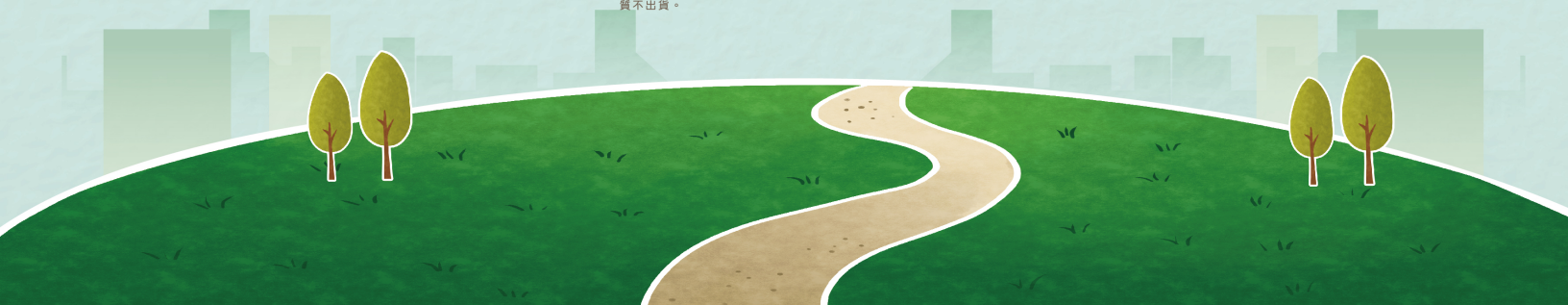
母親一句「如果雞蛋沒有腥味該有多好？」讓王訂維和他的兄弟，一起在雲林打造快樂的蛋雞事業「大裕農場」。為了做出市場區隔，三人引進法國品種「伊莎」蛋雞，友善飼養、無施打抗生素，更定時消毒、維護環境，王訂維曾笑說，因為這樣的用心，雞蛋比別人乾淨、無異味，雞也快樂許多。因為營養足夠，每顆蛋，都有夢幻般的淡粉紅色，金鑽粉紅蛋名因此而來。三兄弟經營至今，仍堅持不是高品質不出貨。



**鄭三川**  
新復社區  
蘭草文創班

苗栗縣苑裡DOC

苑裡鎮是蘭草的故鄉，新復社區發展協會號召婆婆媽媽成立「蘭草編織文創班」，傳承早年風靡日本的蘭草傳統技藝，美麗的「加紋席」更是當時有錢人的禮贈珍品。台灣氣候炎熱潮濕，生活日用品適合採用天然蘭草編織物，透氣與吸水性極佳，為了保障品質與數量，社區自給自足種植蘭草作為編織原料。社區媽媽親手編織的文創產品，充滿台灣原生的在地力量，縱橫編織了苑裡編織文化的古藝新生。





明生茶園

## 劉明生

位於海拔1200  
~1600公尺的  
玉山麓草坪頭的  
明生茶園，戮力轉  
型管理，不施化學  
肥料、不噴農藥，  
讓茶客喝得安心  
、也喝出健康

學習場域  
信義DOC



### 【南投縣信義DOC 明生茶業 劉明生】

從父親手中接棒，經營茶園的劉明生老闆，和鄭子敏老闆娘，對於種茶，兩人沒有多少經驗，老闆就曾經把茶葉採成一心五葉，為了種出好茶，兩人一起學習，從種植、摘採、揉茶到烘製，堅持以有機無毒的方式，培育每種茶葉，逐步熟練每個環節，才成為現在經驗老到的茶農。他們因為一場美麗的意外，研發出獨特韻味的「厚工烏龍紅茶」，這無心插柳的驚喜，在兩人合力推廣和行銷下，成為了明生茶業的招牌，也緊緊抓住了老顧客愛品茶的味蕾。

以前茶農的銷售管道只能倚賴茶行，有時會遇上跳票導致心血付諸東流的狀況，這一困境，讓夫妻倆思考如何改變，後來他們主動出擊尋找客戶，加上朋友、顧客的口耳相傳下，越來越多人自己上門買茶，打開新的行銷經營模式。直到接觸了信義數位機會中心(信義DOC)，開啟劉大哥和老闆娘的數位學習大門，他們上了很多實用課程，從最基本的訓練打字、熟悉各項電腦功能，到學會靜態拍攝、經營社群平臺，這中間的歷程，都仰賴DOC開設的免費課程，和專業師資，讓他們擁有基本的數位应用能力，順利的在網路和來自各地的人切磋交流，也收穫許多新訂單。





# DOC職人 在地新活力



**楊振誠**  
阿誠草鞋

苗栗縣銅鑼DOC

「寧願身體軟，不願土地壞」青農阿誠分享草鞋稻種與落實環保的生活信念。以自家無毒稻草梗為材，指導也興趣朋友從搓草繩起步，學習草編技術。運用身體力量，固定受力點，以「洗手」方式來回搓草繩，感受稻草在雙掌間的滾動洗禮，試著為自己編一雙草鞋，讓雙腳重回自然的呼吸。入門草編品「祝福繩」，概念取自日本「注連繩」，有辟邪祈福之意，佐藤稻田草拓紙卡，質樸溫暖廣受好評。



**邱榆婷**  
紅瓦厝紅棗園

苗栗縣公館DOC

每年七月中旬到八月底(每年時節不一定)，是紅瓦厝紅棗園開放遊客採果的黃金時期，因為正值盛產階段，紅棗果實格外香甜，當場採、新鮮現吃，有機果實的美味，讓很多來體驗過的客人，常常意猶未盡的年年到訪，甚至呼朋引伴，一起來苗栗公館採紅棗。倘若錯過採果時間也不要緊，果園自行釀製的紅棗乾、紅棗醋等週邊產品，都是重現紅棗美味的必殺好物。



**陳宣儒**  
木宣咖啡

花蓮縣新城DOC

跳脫一般大眾，對於咖啡園的想像，花蓮縣鳳林鎮的木宣咖啡，坐落在擁有豐富生態的大自然裡，其中，有被譽為「蕨類植物之王」的臺灣原生種蛇木，二代老闆陳宣儒說，就是因為它很怕農藥，在他和父親管理的咖啡園裡，看見它枝繁葉茂，他們總是能安心的照顧每棵咖啡樹，也從中找到與環境共存的方法。秉持著「自己敢喝，才敢端出來給人喝」的初衷，木宣出品的咖啡，讓每位熟知木宣品牌的消費者，都能放心品嚐，來自花蓮的好味道。



**江宗賢**  
修賢養蜂農場

花蓮縣壽豐DOC

花蓮縣壽豐鄉郊區，一群嗡嗡的義大利種蜜蜂，不分四季的辛勤採蜜，翅膀不停歇的搗風，自然炊蜜，每滴蜜蘊藏了花朵的甜蜜滋味，細心一嚐，甜而不膩，香濃醇厚的風味，就是修賢養蜂農場蜂蜜的最佳寫照。返鄉承接蜂場的江宗賢老闆，和太太一起帶著蜜蜂，猶如遊牧民族追逐著花季跑，生產品質好的蜜是他們的堅持，也是他們對消費者的承諾。江大哥還開放蜂場，讓民眾能近距離與牠們親密的互動，認識這群大自然最厲害的建築師。



**歐雲明**  
三畝庭果園

臺南市麻豆DOC

「無花果最迷人的地方，就是每天都有轉紫紅的果，可以採！」你想過自己五十歲後的樣子嗎？歐大哥想過，他希望退休後，能離開都市朝九晚五的生活，回鄉務農，接手父母手中的田地，除了原有的文旦果園、玉荷包果園，他開始講教前輩、多方研究，最後選中生命力強、營養價值高的波妮紅品種，開始投入，建立三畝庭果園。以維持土壤的有機質和優良性，果園內不噴灑農藥，並且聘請了六隻雞幫忙除雜草，讓土地永保健康狀態，讓消費者品嚐最新鮮甜爽的好味道。



**陳攸羽**  
八園果園

高雄市燕巢DOC

八園果園，位在高雄燕巢，受土壤和水源的優勢影響，採用海草和益生菌培養芭樂，不僅能保留水果原味，果肉更是緊緻又脆甜，富水份的帝王芭樂，可是風靡了許多大小朋友。勇於面對挑戰的陳攸羽，在擔任廚師的生涯裡，讓她懂得食材的原味是多麼重要，苦心追求每一道料理的同時，讓她決心脫下廚師袍，轉戰食材發源的根本，挽起衣袖回歸田野，研究起土壤如何孕釀出好味道來。就連配角梅子粉，她都獨家研究，自行製作，堅持端出一盤色香味俱全的水果料理。



**陳嘉豪**  
京亞農創市集

臺東縣北港DOC

「以東河鄉、海岸線一帶的地方農作、嚴選產品為主，京亞扮演策劃、販售、研發與包裝的角色，讓每位到訪東河鄉的遊客，一起用味蕾認識臺東縣。」陳嘉豪先生的初衷，就是希望在東河鄉成立一家這樣的物產中心，有鑑於地方農產在銷售能力的微薄，憑藉一給之力與各界支持，將現今的京亞農創市集，從廢墟搖身一變，成為一處提供給南來北往的遊客，溫馨而舒適的休憩空間，還能有一處購足地方物產的可能。



**楊鈞賀**  
叫小賀農坊

屏東縣佳冬DOC

「如果問我，全臺灣適合種蓮霧的地方，我絕對會跟您說，是屏東縣的佳冬鄉！」青年返鄉，因為喜歡上蓮霧，決定全心全意投入栽種，白手起家的楊鈞賀先生，向人承租果園，一個人管理近百棵蓮霧樹，將農園取名為「叫小賀農坊」。園區的蓮霧採用滴水栽種種植，將蓮霧樹泡在水裡面，弱化學根，讓樹根在樹葉上的養分回流，讓果實充分吸收，因此每顆蓮霧都又大又黑又甜美，許多消費者更是一吃就愛上，小賀的網路訂單，每回都在產季前線上預購，總是未到正式上市就售罄。



樹德園

王翊年

二代老闆王翊年和父親，兩人堅持自然農法栽培的茶園。由父親一手建立的紅茶園，延續到他返鄉接棒，都堅持樹立種茶典範的精神……

學習場域  
魚池DOC



### 【南投縣魚池DOC 樹德園有機茶 王翊年】

被採茶阿婆唸著雜草比茶樹還高的樹德園，是二代老闆王翊年和父親，兩人堅持自然農法栽培的茶園。由父親一手建立的紅茶園，延續到他返鄉接棒，都堅持樹立種茶典範的精神，勤勤懇懇的呵護近1甲半的茶樹，十年來從種植、除草、灌溉到摘採、揉茶兩人都是親力親為，對他們而言，不僅希望更多人喜歡上樹德園紅茶，更希望透過與自然共存的培育方式，友善土地，也為魚池鄉的紅茶，再添一段佳話。

面對南投縣魚池鄉紅玉紅茶的聲名大噪，加上競爭者眾多，王大哥非常頭痛該如何行銷商品和營造自我品牌，在接觸魚池數位機會中心(魚池DOC)後，他一邊種茶、一邊上數位課程，從基礎的數位應用，利用圖文搭配，在不同的管道露出，到現在能設計EDM，外出擺攤時，可以分發給消費者，更快速的認識樹德園這個品牌，王大哥也學會自主經營臉書粉絲專頁，善用課程所學，手機攝影照片或影片，隨時隨地分享茶園趣事；了解數位行銷，更懂得運用社群等資源，曝光樹德園，藉以累積知名度。經過不斷的嘗試與互動，「樹德園」擁有了一票死忠顧客，只要有新品上市，或是茶即將採收、製成，被抓住味蕾的客人總是早上下訂單，預防向隅。

