

採訪攝影 / 鄉情文化工作室



## 台南縣的驕傲

### —華味香

「華味香 鴨肉羹」的前身是「華味香食堂」。

民國35年「華味香食堂」誕生，剛開始時，食堂賣的是郭炳乾先生的手路菜，客人一吃，覺得口味不錯，生意慢慢穩固。某日凌晨，一個陌生人因病臥倒在食堂門口，郭炳乾先生看了



■「華味香」自然溫馨的用餐環境。



《2000年全新識別系統》

不忍，請了位大夫為他看病，後來，在言談之中，得知這位陌生人是來自廣東的同鄉，兩人建立交情。經過一年的調養，這位同鄉在返鄉之前，特地把鴨肉羹、麵條的製作竅門傳授給郭炳乾先生，從此開啟了華味香鴨肉羹的歷史。

### 誠心・創新・研發・ 台灣情

「華味香」的經營理念，在第一代郭炳乾先生的時代，華味香就建立了「吃得好、吃得對、吃得不浪費」的美食經營理念。

## 半世紀鴨肉飄香 華味香傳奇

「華味香」在第二代郭正明先生接棒時，正值台灣經濟起飛，外來的食品不斷衝擊著傳統的口味，如何在傳統與創新中取捨？在郭正明的經營理念中，「研發」是整個企業不斷進步的動力之一；「創新」是華味香的另一個經營秘訣，老店的新生命就在創



新中不斷延續。最早，華味香獨賣一味鴨肉羹，隨著社會的富裕，它也開始多元化的經營：增加了各式麵點和魯味，但取材一直以鴨肉為主。

「華味香」料理了數十年的鴨肉，鴨肉的那一個部位該如何料理，自信很少有人可以比得上華味香的口味，即使坊間有類似的飲食店，「華味香」仍是領導品牌。



■「華味香」研發真空包裝食品。



■「華味香」全體工作伙伴。

## 串出台灣味

郭正明不斷提醒自己，要本著濃濃的「台灣情」，食品要有「台灣味」，認同台灣，更以自己經營的「台灣味」為榮。

「華味香」以崇尚古但不泥古為原則，料理出一道道尊崇古法，但口味更新、更衛生、更符合現代人健康標準的美味食品；「華味香」不重追求刺激、注重家庭氣氛，在用餐時能仔細品味出食物原味的鮮美。未來的「華味香」，也將以自然溫馨的氣氛，營造人性化的用餐空間，希望與冷漠的外來速食文化，作明顯的區隔。

每一碗鴨肉羹都是「華味香」全體工作伙伴對自我的肯定，只有消費者滿意的笑容，才是最大的鼓勵；「華味香」的成功，也為台灣餐飲文化的轉變留下見證。



■ 鴨翅 / 豬頭肉。

■ 海帶 / 豆皮。

■ 鴨健 / 鴨肉。

■ 鴨心 / 鴨腸。

■ 鴨舌。

■ 泡菜。

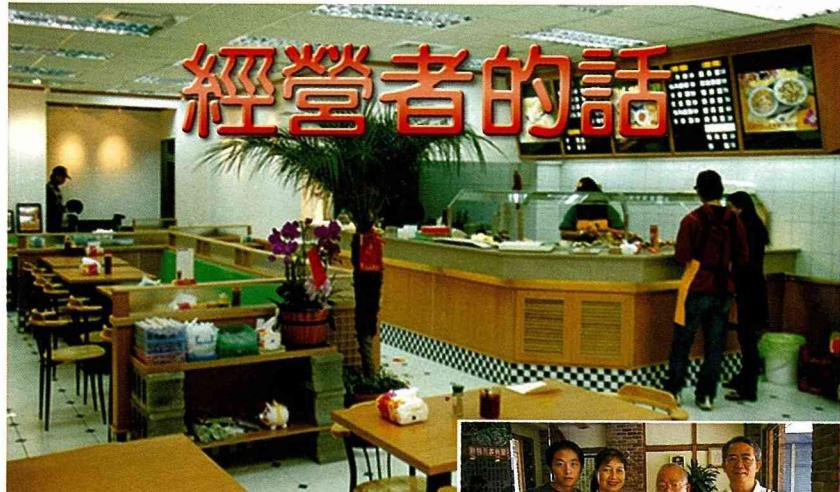
■ 菜頭魯 / 鴨肝。

■ 鴨頭 / 魯蛋。

# 「華味香」

## 魯味鴨肉大餐

- 延平店：新營市延平路29號 電話：(06)632-2981
- 新進店：新營市新進路二段474號 電話：(06)656-5984
- 佳里店：台南縣佳里鎮進學路228號 電話：(06)721-5511



1948年，郭炳乾先生於新營創立「華味香」，迄今已有半世紀，本著一貫「吃得好，吃得對、吃得不浪費」的美食哲學，以及全體同仁胼手胝足的打拼精神，漸漸成長茁壯。每當急惰鬆懈的心情浮現時，都想到昔日創業之艱辛，而惰意也就打消，就如同古訓所言：「創業維艱，守成不易。」因此「華味香」本著戰戰兢兢

- 38年（1948年），由郭炳乾先生創立於新營中山路（銅馬市標正後方）。
- 57年遷移到延平路現址。
- 69年由郭正明董事長接棒。
- 重新整建，革除一般小吃店髒亂形象。
- 率先台南縣餐飲界，使用免洗湯匙、竹筷。
- 70年起，郭正明夫妻積極參加各項餐飲經營管理課程，學習新的管理方法。
- 77年延請高雄專業設計師，裝修延平店，提升水準層次。
- 率先台南縣餐飲界，使用自動高溫洗碗機。
- 83年採用無毒耐熱外帶器皿。
- 85年8月新進店由陳唐山縣長及議長剪綵開幕。



■第一代郭炳乾(中) 第二代郭正明(右)第三代  
郭忠銓(左)

的精神，努力加強餐點研發及食品衛生，以不負社會大眾之所託。

有鑑於工商業快速發達進步，經營型態推陳出新，如麥當勞、肯德基等大型連



由侯昭宇先生設計。

5月公司經營管理手冊出爐。

11月中央工廠遷至新進店，為多店經營時代鋪路。佳里店動工。

12月佳里店試賣。

● 89年元月1日佳里店開幕。

鎖店的整體行銷及快速展店，正告訴我們商機無限及危機四伏，也可想而知，未來的競爭是無可避免的肉搏戰。

而餐飲業之經營環境，在我國加入WTO後，必然呈現多元化的經營型態，我們除了面對國內不同型態的單店和聯鎖店的競爭外，更要和先進國家，擁有雄厚財力和連鎖經營的財團競爭，為避免遭受淘汰，唯有提升產品的研發及服務差異化，才有生存空間。

「華味香」為因應連鎖化的競爭及調整經營策略，分別從企業識別體系(CIS)的調整與規劃、商圈的規劃及店舖的開發、標準店的建立、商品策略調整及差異化的行銷手法，都做了大幅突破與創新，使未來「華味香」能在餐飲業立於不敗之地。 銅

- 86年1月經營組織化。
- 87年與中國生產力公司合作，規劃新識別系統及標準店。
- 6月識別系統及標準店結案。
- 7月1. 編成戰鬥編組籌備識分店作業。  
2. 真空包食品正式上市。  
3. 由黃美玉總經理設計服務人員圍裙。
- 88年吉祥動物「鴨香寶」誕生，由侯昭宇先生設計。
- 5月公司經營管理手冊出爐。
- 11月中央工廠遷至新進店，為多店經營時代鋪路。佳里店動工。
- 12月佳里店試賣。
- 89年元月1日佳里店開幕。