

1

1｜「李記烏魚子」的女力團隊，掌門人林怡伶（中）。

李記・烏魚子

顛覆傳統的漁業掌門人

文 楊文琳 · 圖 游忠霖（大山影像工作室）

冬日的雲林口湖，海風帶著鹹味與刺骨寒意，這是烏魚子最愛的季節，卻也是漁人最艱辛的時刻。踏入一分多地的閒置倉庫，一排排整齊疊放、在冬陽下閃耀著光澤的烏魚子映入眼簾，這裡是林怡伶轉身的起點，也是讓烏魚子變身的地點。

當金黃色的微苦焦糖遇上濃郁鹹香的烏魚子，這不是米其林餐廳的限定甜點，而是雲林口湖「李記烏魚子」顛覆傳統的文青下午茶。

很難想像，這項傳統年菜桌上的「大菜」，如今竟能以烏魚子馬卡龍與創意烏魚子咖啡的優雅姿態，成為跨越世代的精緻下午茶主角。這場視覺與味覺的革命，背後推手是「李記」的掌門人林怡伶。她用七年的時間，在寒冷的東北季風中，將充滿魚腥味的加工廠，轉變成閃耀著琥珀光澤的時尚實驗室。

接班轉型 從生活場景入手

身為漁業第三代，林怡伶的接班之路並非坦途。在林家四個兄弟姊妹中，排行老二的她曾是家中最不被看好的接棒人。她原本手握教案，在講台上領著孩子讀英文。大弟曾嘗試接手，卻因受不了在冬日清晨低溫下洗魚、搬石壓魚的體力



2 | 烏魚子拿鐵與馬卡龍。
3 | 炙燒烏魚子。
4 | 品牌名稱「李記」結合創辦人家庭背景與語音諧音，形成差異化識別。
5 | 修補烏魚子。
6 | 烏魚子下午茶。
7 | 將一分多地中的閒置倉庫轉型為充滿設計感的品牌空間。











活而退卻。林怡伶說起接手的緣由，是在數年前十月底的烏魚子旺季時，父親因過度勞累引發心肌梗塞，在陪著父親坐在救護車上奔向醫院的途中，發現父親心心念念的不是自己的身體，而是那無人接手照應的烏魚子。

在救護車上眼看著父親鬼門關前走一回的震撼那一刻，林怡伶讀懂了父輩對家業近乎偏執的守護。她與先生商量後，毅然決定回到家鄉。「李記」這個品牌名稱，其實藏著女性創業者特有的細膩，當地的烏魚子業者幾乎都和林怡伶一樣同姓林，李是先生的姓，而「李記」的台語諧音正是「二姊」，既做出了品牌區隔，也象徵著這是一份帶著家族溫度的事業。

接手之初，林怡伶敏銳地察覺到傳統批發的困境，雖然出貨量大，卻難以與消費者產生對話。她深知，要吸引年輕一代，必須從「創意」與「生活場景」入手。她成功爭取到水保局「農村好店」的輔導，將品牌空間重新定義。店內裝潢巧妙融入養殖元素，包括在曬烏魚子時用來吸收水氣的棉布、疊放烏魚子的防水木板，搭配烏魚子最具代表性的「熟成橘」色調。

打造品牌形象 建立品牌信任

為了讓年輕人也吃得懂烏魚子，林怡伶將傳統的整片烏魚子，轉化為「一口吃」的便利包裝，並開發出烏魚子醬馬卡龍，鹹甜交織的衝突美學，攻佔名媛下午茶清單。與百大青農林建榮合作，將厚切的精選烏魚子結合香糯米糕，打造年節爆款，將烏魚子從年菜桌「解封」，變成了隨時隨地都能享用的零食，推出烏魚子拌麵及烏魚子酥等多元產品。這種轉型讓「李記」順利切入企業通路與高端禮品市場，成功讓烏魚子脫離了「老氣」與「長輩專屬」的標籤。

除了一步步打造出品牌形象，林怡伶對產品品質的堅持更是她讓消費者買單的底氣。每年十一月到二月的旺季，凌晨五點的口湖，氣溫常降至個位數，清洗烏魚子時必須與冰冷的水溫搏鬥。「唯一的撇步就是耐心。」林怡伶說，為了去腥，必須仔細剔除烏魚卵上每一根微小的血管，清洗烏魚子若有破損，得用豬腸一點一滴細心修補，否則加壓時會爆漿毀損。經過六到八天的風乾與石頭重壓，原本八千台斤的生鮮烏魚，最後僅能產出約六成的琥珀珍品。

她更發揮「英文老師」的轉譯本色，將專業知識轉化為食魚教育。在店內，她教導消費者辨識野生與契作養殖的差異，引導他們嘗試用傳統的高粱酒及創新的咖啡酒或柑橘酒火烤烏魚子，創造出多層次風味。這種「透明化」與「體驗化」的策略，成功在充滿資訊迷霧的市場中，建立起無可取代的品牌信任。

一加一大於二 群體共榮才能永續

作為雲林漁青聯誼會會長，林怡伶曾代表臺灣參加日本食育大會。這次經驗徹底啟發了她對產品定位的思考，這次國際視角促使她更積極推動食魚教育。她走入校園，教導家鄉的孩子認識這片土地的恩賜。在外銷日本與新加坡的過程中，面對嚴苛的檢驗與高壓，她始終保持樂觀不認輸的個性。對她而言，外銷不只是買賣，更是讓世界看見臺灣漁業加工「隱形冠軍」的實力。

林怡伶在擔任漁青會長期間，積極帶領成員參加短影音課程，分享通路資源。她深知，返鄉的年輕人不能只顧自己，要成為橋樑，只有個人強不是強，群體共榮才是永續。她與具備產銷履歷的養殖戶契作，保證收購價，這不僅穩定了「李記」的品質，也確保了在地老漁民的穩定收益。例如前述與百大青農林建榮合作的「烏魚子米糕」，便是跨領域合作的典範，將漁產與農業結合，創造出一加一大於二的品牌效益。

在林怡伶的手中，烏魚子不再只是過年時匆匆一瞥的菜色，它是地方創生的火種，是在寒風中堅持的職人溫度，更是雲林口湖向世界遞出的一張橘色名片。未來，她計畫持續透過創新、數位與食育，讓這份帶著鹹味與陽光氣息的琥珀色傳承，在數位時代裡玩出更多令人驚喜的新花樣。現在，最讓林怡伶欣慰的，不再只是報表上的數字，而是父親那句簡單卻珍貴的稱讚——「妳真的很打拚」。