

一片80元生吐司，賣得比日本好！

35歲代理商如何升級變奇本合夥人？



110.10.12

李淑霞

# 小檔案

## 【拾樗餐飲】



成立：108年11月

執行長：曾柏憲

109年營收：1.4億台幣

店數：4家

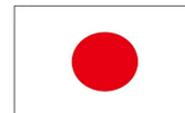
員工數：70人

曾柏憲給服務業的一句話：

千萬不要小看你自己，你比你

想像中的更加重要和強大。

## 【日本奇本】



成立：106年11月

董事長：奇本將光

109年營收：15億台幣

店數：25家

員工數：700人

VS



- 歷經2次疫情，1片80元起跳生吐司，賣出上百萬片，疊起來的高度約為196座101大樓。
- 7年前返台，熱愛餐飲與朋友投資Longtail餐廳，結識奇本將光社長，種下合作因緣。
- 開生技公司的父親不贊成生吐司代理，說沒錢借他，還冷丟一句，“你覺得吐司能賣多少錢？”
- 從品牌授權，到台灣市場總代理，帶起烘焙業20年來前所未見的榮景，設備廠商不只一次感謝他。
- 台灣高價吐司風潮的開創者



# 一：勇敢訂高價，不折扣促銷，開創台灣高價吐司風潮

- 喜歡挑戰做不一樣，不想做甜點，汰換率太快，吐司可以每天吃、甜鹹都適宜，以前**配角**值得捧成**主角**。
- 把土司當一線精品賣，**從不打折、不買一送一、大訂單沒有議價彈性**。
- 「如果訂價140元的吐司，做優惠活動賣半價，以後誰會願意回頭買原價吐司。」**折扣是品牌不歸路**。
- 自己創造市場行情，歐式麵包、貝果、可頌皆可，為什麼吐司不行？



## 二：堅持日本原料、製程，贏得日本信任

- 何謂「生」吐司：天然、無添加
- 下重本，食材日本進口(麵粉、酵母、白糖、鮮奶等)
- 台籍師傅日本受訓，日本師傅協助駐台。
- 不用桿麵棍，全程手工揉麵糰。
- 發酵時間：一般市售1小時、奇本低溫發酵18小時。
- 烤爐：一般旋風式、奇本傳統成爐，需有人翻面。



### 三：不斷挑戰龜毛日本人底線，不把自己當烘焙業

- 規格：日本長條、奇本正方形小尺寸(適合單身或小家庭)
- 販售：日本外帶、奇本體驗式用餐(有前院的店舖及搭配世界級得獎咖啡師)
- 風格：日本木質調、水泥原色、奇本打造精品時尚感，水晶磚堆砌設計等。



## 四：從不停止創新，每月端出限定新口味和延伸商品

- 1個半月推一款新口味
- 吐司造型悠遊卡
- 果醬水果風味瓶裝雞尾酒
- 果醬冰淇淋
- 果醬果物酥
- 鹹湯配吐司



- 與更多台灣第一聯名，推向全世界(福灣巧克力、柯亞果醬、礪馬蘭威士忌等)



謝 謝 聆 聽

