



113年嘉義縣青年創新創業

青年 創業專刊



嘉義縣政府
Chiayi County Government



1 縣長的話



2 處長的話



- 10 古果有限公司
- 12 豐稭子商行
- 14 双藝精品咖啡工作室
- 16 茶叁代農創
- 18 茶後茶堂
- 20 幕後咖啡
- 22 八號畫室
- 24 日常手沖咖啡



- 28 小時空設計有限公司
- 30 翌莎精品咖啡
- 32 捷斯國際整合行銷有限公司
- 34 上等農作工作室
- 36 仙圃企業有限公司
- 38 宅意茶行
- 40 露碧依有限公司

目錄 Contents

「年輕人，不要怕失敗！」

嘉義縣政府近年來致力於鼓勵和支持青年返鄉創業，促進在地青年的發展。為了幫助青年朋友們實現創業夢想，縣政府已經成立了七個青年創業培力站，並推出了「青年孵化讚」一站式平台，提供創業課程與青年交流空間，讓大家能夠互相交流心得，拓展人脈，並藉此機會更深入地了解創業的各個步驟。

隨著華泰名品城Outlet的進駐及科技園區的開發，嘉義縣將迎來嶄新的契機。高鐵一帶將成為區域內最大的消費基地，這不僅會吸引大量的購物人潮，也會將消費熱點延伸至周邊的鄉鎮。對於嘉義青年來說，未來四年將是最好的準備時機。這段時間，可以用來充實創業基礎，並為消費人口的湧入做好充分準備，從而在未來的市場中取得更好的成績。

目前，嘉義縣的整體環境持續在改善與發展。縣政府鼓勵年輕人在這股積極變革的浪潮中，找到適合的創業機會，並奮力把握未來的潛力。我期盼在未來十年裡，更多青年能找到屬於自己的創業切入點，並順利實現創業夢想。嘉義縣政府將繼續為青年創業者提供支持與資源，陪伴大家在創業的路上共同成長、茁壯，攜手邁向成功。

在此，我要對所有嘉義縣青年創業家表示最真摯的敬意與鼓勵。你們的努力與創新不僅是個人或企業的成就，更是我們嘉義縣發展的動力與希望的來源。希望你們繼續保持創新精神，勇於挑戰自我，未來無論走多遠，嘉義縣政府都會在背後支持你們。



嘉義縣長



陳奕翰處長的話



嘉義縣擁有5000多家企業，其中98%以上為中小型企業，這些企業不僅是地方經濟的關鍵力量，也提供了無數就業機會和創業平台。自嘉義縣政府勞工暨青年發展處成立以來，我們一直積極推動青年返鄉創業的理念，並致力於打造更友善、更支持的創業環境。我們透過業界專家輔導及諮詢服務、開設創業培力課程，以及提供各式資源計畫，協助青年朋友們將創業夢想化為現實。

今年，嘉義縣「青年創新創業獎勵補助計畫」已邁入第三年，我們欣見申請產業類別不斷擴展，青創呈現多元化發展的趨勢。本次，我們精心遴選出15組優秀的創業團隊，他們的努力與創意展現了未來無限的可能性與機會。在計畫執行過程中，這些團隊藉由專家的實地考察與建議，如財務診斷及計畫執行等領域的專業支持，獲得了寶貴的資源與指引，為他們的創業旅程注入更多動力。



此外，我們也不斷協助青年創業者尋找與其他企業的合作機會，促成產業鏈與創業團隊資源的有效整合，為創業者創造更多發展契機，幫助他們拓展市場邁向穩健成長。這一切努力，都是為了讓更多懷抱夢想的青年能夠在這片土地上實現創業夢想。

未來，勞工暨青年發展處將持續支持青年創業者，鼓勵更多青年學子留鄉創業，或吸引青年返鄉發展。無論是透過「7大創業培力站」青年交流平台或「嘉義縣青年孵化讚」一站式平台，這些資源的設立，為創業青年提供了強大的支持與保障。

嘉義縣蘊藏著豐富且無限的創業潛力與機會，我們期待看到更多年輕創業者在這片熱土上打造屬於自己的事業，實現自我價值，並回饋社會。勞青處將一如既往地為創業者提供全方位支持與協助，讓嘉義縣成為青年創業的沃土，全力助推每一位創業者實現夢想與抱負。

創業啟動

八組團隊

運用本身專長，結合本縣在地特色
提供創新產品或服務，惟尚未完成商業登記之申請案

- 10 古果有限公司
- 12 豐稭子商行
- 14 双藝精品咖啡工作室
- 16 茶叁代農創
- 18 茶後茶堂
- 20 幕後咖啡
- 22 八號畫室
- 24 日常手沖咖啡



古果有限公司 負責人 / Jim Shang 主要產品 / 包包配件

Coblank 希望每個人都能相信自己的獨特性，特別是在這個大數據的時代，我們往往會盲目跟隨潮流。我們設計了一系列模組化的包包配件，讓大家可以選擇適合自己的款式，或是挑選自己喜歡的配件進行搭配，打造出獨一無二的個人風格。我們期待每個人都能展現出屬於自己的獨特魅力。



當初在義大利學習，因家人身體因素選擇回嘉義創業，雖然嘉義環境與自身所創業內容並無太大的環境資源關聯，大部分找材料及技術支援時都必須透過線上或是前往外縣市。身處環境沒有太多設計環境氛圍的渲染，此時調整自己的心態跟狀態反而是目前最重要的必修。

產品都會分成一個主體及配件，如：包包主體、背帶、小袋、內袋等等可以分別選擇，自己搭配設計出適合自己的樣子，也會隨著每季的更新，產出更多不同風格的配件來豐富搭配的自由性。



創業及生活會遇到各種狀況，可預期與不可預期的，做好心態上的正向的調整，保持身體健康，保持好奇與學習心態可能會是最重要的。也讓自己意識到要做好一個品牌需要更多條件的滿足與準備，是一個能夠檢驗自己創業初期狀態的好機會。





豐稭子商行

負責人 / 許瑀迪、黃綜瑩

主要產品 / 祖傳手工花生糯米腸、
特色燒烤料理與生啤酒

地址 / 嘉義縣大林鎮中山路70號

豐代表著豐收、豐盛之意， 稭子則為糯米的古字與台語

大學畢業後，我跟綜瑩一起北漂到台北工作了兩年，後來為了照顧家人選擇回到大林，在面臨轉職時，綜瑩的阿嬤問他：「要不要來學習一門手藝，自己做生意？」

以前阿祖靠推著一台三輪車，到處叫賣各種傳統米食來養活一家子，而阿祖五個孩子中只有阿嬤將食物的技藝傳承下來，阿嬤希望能有人繼續傳承下去，熱愛美食的綜瑩不希望好味道消失，便欣然接受阿嬤的邀請，我們兩人便開始學習「傳統花生糯米腸」。一年後勇敢踏出一步，在大林開設了第一間店面「豐稭子燒烤居酒屋」。

綜瑩對於美食的傳承有堅持，而我對於歷史的保留很嚮往，剛好收到在大林做地方創生的朋友邀請，便在大林保留最完整的百年老屋「濟陽衍派街屋」開店。

但其實選址大林是相當大的挑戰，因為人口老化以及年輕人外流，營運上面臨來客數的挑戰。但我們透過舉辦各種有趣的活動「酒精桌遊之夜」、「晚安大小姐女僕之夜」、「燈紅酒綠之畫圖飲酒作樂」，來吸引跟凝聚大林年輕族群來到這間店；也利用網路KOL來打造知名度，許多客人因為Instagram看到介紹而來店用餐。



開一家店是我跟綜瑩的夢想，而豐稭子燒烤居酒屋則是我們喜好與期望的結晶。一個可以輕鬆喝酒交流的空間，還有可愛的店狗「火車」，老屋建築與復古收藏品也很懷舊，我們也不定時推出研發的新菜色「中藥三層肉」、「香烤牛骨髓」，或與大林青農合作創意料理「烤極光哈密瓜」、「烤金鑽鳳梨」，最重要的是，我們保留了嘉義指標性的傳統食物——「花生糯米腸」。



開店初期，剛好得到了嘉義縣青創補助計畫，除了資金支援，更重要的是業師輔導的幫助，對於開店上遇到的困境、開店方向以及未來發展給建議，讓創業路上不孤單、隨時有人陪著我們成長的感覺真好。

最後鼓勵想創業的朋友，勇敢踏出創業的第一步，也可從兼職創業開始做起，祝福創業的路上越走越順！



青農夫妻的咖啡品牌

希望把咖啡本身與咖啡有關的所有技藝做到最好。

- 1 國際精品咖啡協會認證杯測師
- 2 嚴選世界精品莊園等級咖啡豆
- 3 直營嘉義咖啡莊園，產銷合一
- 4 自家烘焙
- 5 自然系咖啡廳

投入咖啡的契機

接觸咖啡的契機，是在大學時，老闆李紹民喝到現在的岳父種的咖啡，才驚覺原來台灣咖啡這麼好喝，並對咖啡產業產生濃厚的興趣，但那時候其實經驗與資金還很不足，並沒有立刻投入咖啡產業，而是選擇先在外面工作了幾年，直到109年疫情爆發後，從國外回到台灣，老闆夫妻決定在這個時機點，全職投入精品咖啡產業。

返鄉當起青農，直到種出精品咖啡，花了四年的時間，在田間管理、後製發酵技術上不斷精進，期間也花了很多心力學習專業知識，老闆夫妻是SCA國際精品咖啡協會認證的杯測師，咖啡莊園也榮獲112年度嘉義縣優質咖啡莊園評鑑的四星級。

為了方便往返梅山的咖啡園，老闆決定在大林採用住商合一的方式開設咖啡廳，在準備開店計畫時，有幸獲得113年嘉義縣青年創新創業獎勵補助計畫-創業啟動類補助，讓店面籌備更加順利，開幕後也得到縣府多方推廣協助，讓店面營運可以更快上軌道。店內裝潢呼應山上咖啡莊園，打造出許多植栽造景的自然系咖啡廳，並以暖黃色為主色調，希望客人喝到咖啡、吃到輕食時，能感受到老闆夫妻想傳遞的溫暖。

老闆主張好咖不能埋沒的「共好」初衷，創新創業獎勵補助計畫期間，製作小農咖啡套組禮盒，將大阿里山的咖啡豆皆納入銷售設計，讓客人可以體驗到更全面的嘉義好咖。



双藝精品咖啡工作室

負責人 / 李紹民、陳家鈺

主要產品 / 精品咖啡、自營咖啡莊園、
客製年節禮盒、輕食甜點、自然系咖啡廳
地址 / 嘉義縣大林鎮大智五街162號

茶叁代農創

負責人／許晉嘉
主要產品／茶葉、農產品、體驗活動
地址／嘉義縣梅山鄉林5鄰89號



「茶叁代」一茶過三代，才知品味。茶世家三代創始耕於1980年，品牌茶栽享譽「十大傑出農民」、「神農獎」殊榮，在自然存，萬代享的瑞里，胼手胝足耕得一葉傳奇。

「茶叁代」精選茶品，由阿里山區回歸綠帶、北緯23.5度之處孕育而成。

這裡雲霧繚繞、高低溫差大、短日照，因此降低了兒茶素的苦澀，使得葉芽柔軟，封存豐富果膠質，讓悉心手摘的一心二葉，都呈現翠綠清透，蘊含天然茶香。在每一口飲，前中後味的山頭茶韻層次間，彷彿也隨著阿里山的日出日落，品賞回甘而深刻的人生四季。



阿嘉，來自阿里山的返鄉青年，與山並肩、與茶為伍。從小生活在瑞里茶香世家，有感於山區家中產業面臨轉型、人手不足及諸多不便，因緣際會返鄉後，跟著父親踏入茶業領域，創立茶品牌『茶叁代』協助經營茗園茶莊。

希望藉由返鄉後產業的轉型，推廣食農教育，讓旅客跟著茶香旅行，不只有茶葉的高品質，還有住宿及茶體驗遊程，願能綻放茶金之路的更多可能性。

感謝縣府的支持，讓品牌在創業初期獲得了寶貴的資金幫助，加速推動產業轉型，有了更多信心去實現我們的理想與目標。





茶後茶堂

負責人 / 鄭樺伶

主要產品 / 茶席體驗、高山茶

地址 / 嘉義縣中埔鄉仁義路96號



讓喝茶不只是喝茶，然後呢？

茶後的負責人樺伶，因父母事業皆與茶葉相關，所以從小在茶的環繞成長下，卻在長大後發現，年輕人其實很少接觸茶的部分，因而想創造一個適合年輕人品茶的空间，讓茶文化也能慢慢的融入年輕人的生活裡面。

關於店名茶後的由來，其實有著「讓喝茶不只是喝茶，然後呢？」這一層的含意，會希望透過這個「然後」，帶給顧客更多的故事，從製茶到品茶，從茶席布置到深入了解茶文化，可以從五感方向探索，也可以從專業知識切入。

負責人推薦大家可以嘗試店裡阿里山紅茶，經過小綠葉蟬的叮咬，成茶後帶有蜜香的甜味，此外，也推薦發酵程度低的白茶，內含胺基酸的成份，具有養顏美容的功效，也因為都是採摘嫩芽部分，所以帶有淡雅甜甜的香氣。

目前會舉辦茶席活動，客人可以品嘗試喝，再購買喜歡的茶葉帶回家，與傳統茶行不同，是採取小包裝販售，如此一來，不用擔心一次買多了保存不易，也可以多帶幾種喜歡的口味回家。

除了定期開設茶葉相關的課程，讓想深入茶文化的人獲得專業知識，也準備推出體驗式泡茶活動，與不同領域異業結合，可以帶著大家在插花、聆聽民樂之時順道品茶，在繁忙的步調裡放鬆休息一下身心靈。



幕後咖啡

負責人 / 林哲弘

主要產品 / 咖啡創調、季節性創意甜點

地址 / 嘉義縣鹿草鄉安和街322號

幕後咖啡販售融合在地食材與創意調酒風格的特色咖啡店。店內提供獨特的咖啡和甜點，並以溫馨的復古氛圍吸引眾多遊客和當地居民。

幕後咖啡不僅是品嚐美味的場所，更是充滿故事和創意的空間，讓顧客在享受咖啡的同時，體驗到獨特的品牌魅力。

自家老屋改造與大量電影元素裝飾的特色空間。



幕後咖啡的負責人九龍，曾就讀電影科系並參與電影幕後製作，在高雄從事影像、咖啡工作多年。回到家鄉嘉義縣鹿草鄉後，在阿公的老房子前擺設咖啡攤車，意外獲得熱烈迴響，並賺取了一些資金，這才開始規劃開設咖啡店，將老房子改造成一間溫馨且提供專業咖啡的咖啡店，並以「幕後咖啡」為名，象徵每杯咖啡都是都像是電影一樣，是由專業的幕後工作人員所推向眾人眼前的亮眼主角。利用自己擅長的技能在家中做生意，並為家鄉注入新的活力。

幕後咖啡的產品多樣且富有創意，推出許多運用嘉義縣各鄉鎮的當季水果融入咖啡及甜點，創造出多款創意特調，4月份的桑葚咖啡、5月份的荔枝與紅玉紅茶的咖啡、7月份的石蓮花咖啡等等，吸引挑剔的顧客來幕後咖啡品嚐新鮮。還提供客製化服務，讓顧客可以根據喜好加入喜愛的水果或酒類，打造專屬的微醺飲品。

幕後咖啡的品牌特色在於其獨特的調酒風格咖啡。店內的咖啡不僅僅是傳統的義式咖啡，還融合了水果、茶和酒等元素，創造出新穎且新鮮的口感。店內裝潢也充滿了生活感和懷舊氛圍，讓顧客在享用咖啡的同時，感受到家的溫馨。這些成果和成長不僅讓幕後咖啡在市場上站穩了腳跟，也為創業之路注入了更多的信心和動力。



座落民雄的溫馨畫室

座落在民雄鄉小巷子內的一間小而美、乾淨又溫馨的畫室。剛從大學畢業並取得教師證的Emma，是八號畫室的老闆兼老師。

自幼對繪畫的喜愛加上喜愛推廣藝術的心，希望在家鄉讓大家擁有一個好空間學習畫畫。毅然決然開始白天實習，晚上兼職家教找資金，準備畫室週末的試營運。



幸運地至四月開幕後，收到許多家長的信任以及學生正向回饋，打下了小小名聲，有家長說下回要自己來上課，不帶小孩，也是一種大人的放鬆方式。曾遇過兩位不同職業的陌生人，一邊畫畫一邊結合自身專業討論各種話題，老闆Emma很喜歡這種氛圍帶來的輕鬆自在，希望大家都能在畫室裡得到溫暖舒適的感受。

除了常見的壓克力顏料畫作，近期剛推出蠟筆砂紙畫及水彩畫體驗課。Emma表示之後預期開設甜點繪畫的活動，另外為了維持上課品質皆以預約制為主，可以依據個人需求選擇單堂或常態性的課程，讓更多人可以來參與。

不僅僅是體驗，而是可以學習繪畫技巧、配色美學、美感培養等，進而發展出屬於學生自己的風格，讓大家能更深入的愛上畫畫。





日常手沖咖啡

負責人／呂欣恬
主要產品／現磨手沖咖啡
地址／嘉義縣水上鄉137-21號

大崙鄉村咖啡香

日常/手沖咖啡位於水上鄉大崙村村頭，位置顯著，早晨是菜市場，人來人往上班上課隨手來一杯提神飲品，提供村民的便利性，成為了一間在水上只賣早上06:00-11:30的咖啡吧，為水上人提供「一杯最日常的手沖咖啡」！



某天意外看到咖啡拉花影片，頓時覺得好療癒，本身學設計藝術的我意外發現可以用牛奶來創作時，覺得好特別，剛好自己也喜歡品嚐咖啡，附近除了便利商店跟品皇觀光工廠外，沒有一家咖啡專賣店，於是決定在自己住家外的騎樓販售現磨手沖咖啡。

日常手沖提供村民與喜好咖啡的上班族新鮮咖啡，另一方面提供了一個村民聚會聊天的溫馨地方。低咖啡因的調和也讓長輩們喜歡聚集在這喝一杯暖心咖啡，聊聊彼此的生活日常，同時也成為返鄉青年們聚集在這空間聚會聊聊當時兒小時的歡樂。



把簡單的事情做好
把自己做好
好的事自然而來

日常 / 手沖

日常手沖咖啡，已販售多年，最困難的就是陌生客群的開發，因地點偏遠與販售時間較早，除了在社群上打廣告，也加入在地水上商圈，希望能增加來客數。日常手沖咖啡也會到各地擺市集拓展知名度。

日常手沖是青年與地方居民學習互動及生活諮詢的站點，並與小農合作開啟地方好物串聯行動，帶動水上創業者的連結，讓來此的人都能好好的享受一杯鄉村咖啡味。

經營優化

七組團隊

針對嘉義縣公司或商業登記之店家，
鼓勵其發展具市場價值之創新商業或新服務經營模式，
使其營運更加穩固及優化，以轉型提升競爭力之申請案

- 28 小時空設計有限公司
- 30 翌莎精品咖啡
- 32 捷斯國際整合行銷有限公司
- 34 上等農作工作室
- 36 仙圃企業有限公司
- 38 宅意茶行
- 40 露碧依有限公司



小時空設計有限公司

負責人 / 胡朝綱

主要產品 / 日式茶點、金工DIY

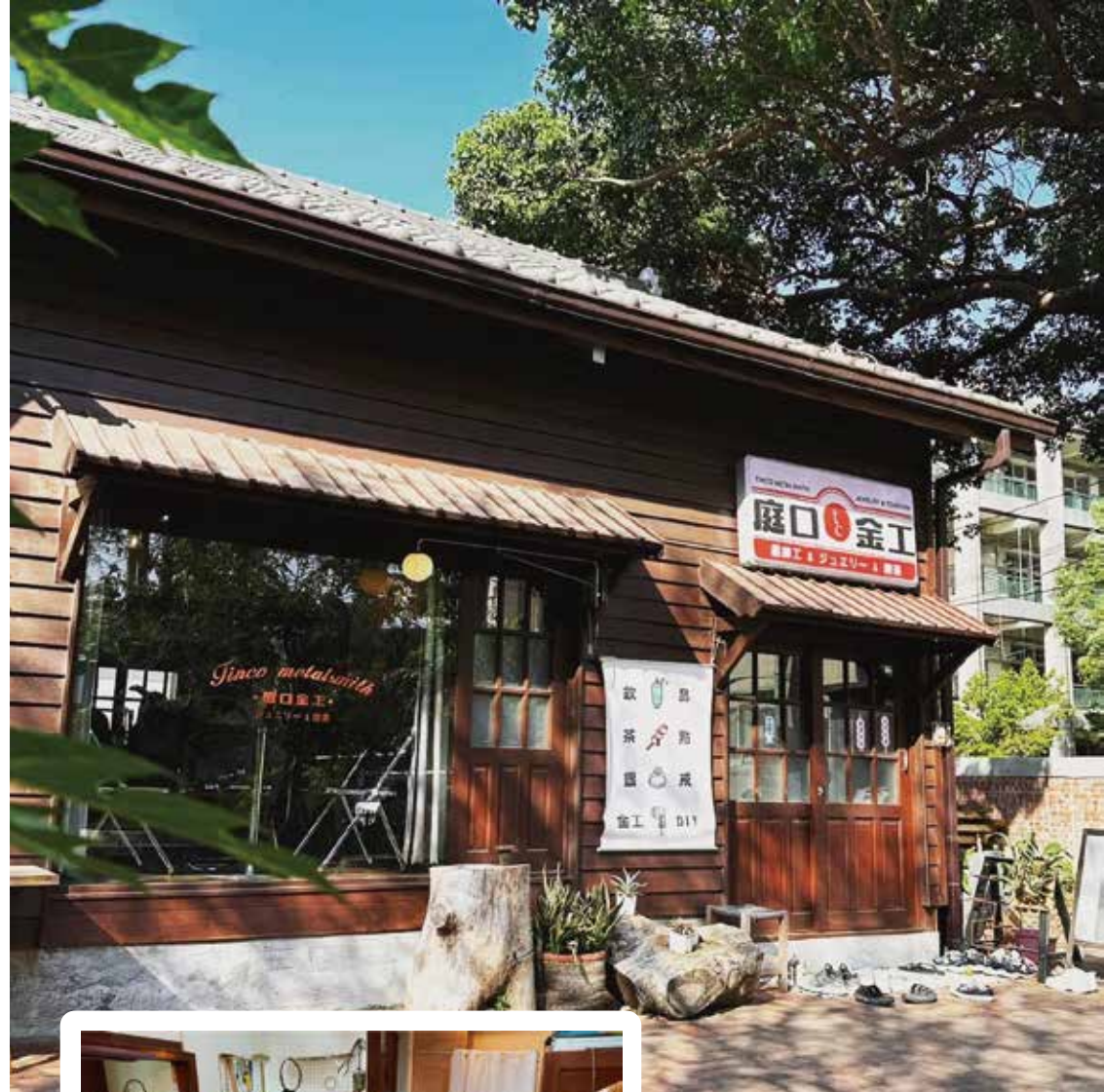
地址 / 嘉義縣朴子市山通路8號

庭口金工是全台唯一結合金工體驗、貓咪陪伴與復古茶點的複合式空間，提供手作銀飾DIY課程，讓每位顧客親手打造專屬飾品。我們的作品由匠人以999純銀手工製作，透過貓咪的療癒與手作的溫度，為顧客帶來獨特的創作體驗與生活靈感。



庭口金工的創業起點，源於主理人-胡朝綱對金工藝術的熱愛與希望推廣這項工藝的初衷。然而，作為嘉義縣第一家金工體驗課程的店面，一開始並不被看好。許多人質疑這樣的創業模式是否能在嘉義這樣的地方成功？起初，的確面臨了客源稀少的挑戰。

我們不斷努力，持續調整營運模式，加強廣告宣傳，拍攝吸引人的短影音，並用心營造店內的獨特氛圍。這些改變讓更多人逐漸認識庭口金工，從最初的少量顧客到現在有來自屏東、台北，甚至國外的客人，專程搭高鐵前來。看到這些成果，也更加堅定推廣金工文化的信念。



在執行過程中，我們推出了雷雕飾品與指紋銀戒等創新作品，並製作銀飾清潔教學短片，觀看量突破290萬，大幅提升品牌知名度。在嘉義創業，我不僅學會了資源運用，還在產品設計與行銷上實現了成長，讓庭口金工成為工藝與文化結合的代表品牌。



翌莎精品咖啡

負責人／曾紫筠
主要產品／咖啡豆及咖啡濾掛等產品、咖啡專業課程及農民技術培訓
地址／嘉義縣朴子市中正路17號

翌莎精品咖啡是嘉義朴子第一間精品咖啡館。由台灣冠軍杯測師曾楷崴挑選來自日本、挪威等國貿易商及阿里山上，最高品質的咖啡豆，搭配德國最具歷史的咖啡烘焙機 Probat，以北歐的烘焙風格詮釋咖啡，讓咖啡釋放本身的風味，烘出具延續性的甜度、柔和的酸質及最順口的質地。

最初成立「翌莎精品咖啡」的是媽媽，那時她回到朴子照顧家人，成立了這間咖啡館，後來主理人才回鄉打理這間店。我們追求北歐式風格的烘豆，這種風格講求在溫度、風力和火力調配的精準度，為此做了很多測試，從北歐買咖啡豆回來研究，還去上了丹麥老師的課程，就是想尋求最正統、最好喝的北歐咖啡。



阿里山森林配方濾掛



朴子意象與阿里山森林在地特色咖啡配方



主打「精品咖啡」讓很多人以為我們家的咖啡很貴，但實質上精品咖啡只是區別一般商業咖啡，和追求產區風味的名詞。加上這四字其實讓我們的店名比較難唸，所以在外我們更常用「翌莎咖啡」簡稱，比較接地氣一點。

鄉下對於精品咖啡的認識很少，剛成立的時候，我們只想要做有產區風味的淺焙咖啡，但當地客群對於酸質的接受度其實很低，大部分人的認知是「咖啡要苦、有咖啡味」，所以我們非典型的北歐式咖啡就無法滿足有刻板印象的客人。為了生存，我們做出符合當地市場需求的咖啡，但同時危機也是轉機，北歐式淺焙變成我們家的特色，「有好吃水果的酸甜、不像咖啡的咖啡」，讓人顛覆對咖啡的印象。

不斷提升咖啡飲用品質是我們一直以來目標，這次的青創補助讓我們得以引進咖啡豆色選機，除了冠軍杯測師的挑選及烘焙外，最後的品質把關也得以提升，讓咖啡通往更甜、風味更好的狀態。

做出與其他台灣業者不一樣的北歐式咖啡，以世界賽事為目標和世界的舞台看齊。因為在北歐，大家像在台灣一樣人手一杯手搖茶，只不過他們喝的是咖啡。好咖啡的普及，也促使在烘焙技術上的進步，讓咖啡更為順口。

我們希望咖啡的價格是對照一般人的生活消費水準去制定，用平易近人的價格，來得到一杯順口如茶的好咖啡，讓咖啡再也不只是提神飲料，而是能療癒身心的飲品。

「北歐式淺焙」的咖啡豆烘焙風格，每一季嚴格選擇世界各地不同產區的咖啡豆，並在品質上不斷精進，我們追求最好喝的咖啡。除了幾款固定的配方豆搭配出我們的招牌味道，每個月更新的單品咖啡豆更是我們的主力產品。

其實對於很多咖啡烘焙廠來說，能設計出代表自家形象的咖啡配方是個必須的過程。所以這次計畫中，我們設計出2款具備在地特色的咖啡配方豆——「朴子意象配方」及「阿里山森林配方」，與在地有更深的連結。創造出2款屬於我們的招牌豆。

捷斯國際整合行銷有限公司

負責人 / 蔡岳靖

主要產品 / 懶人風露營、漁村生活體驗

地址 / 嘉義縣布袋鎮新民里新塢999號



嘉義布袋的Night Out Village美式漁村，是一個可以享受最Chill的渡假時光，也能體驗在地漁村生活的獨特露營區。負責人本身是嘉義人，畢業後回到家鄉，自行創立了行銷公司，想要協助當地做觀光轉型或傳統業者的品牌轉型，後來無意間接觸到了這個美式漁村所在的這個空間，便透過承接政府的OT案，開始協助經營這個場域。

品牌的取名其實充滿巧思，用數字9、代表夜晚的night和象徵歡樂的酒，門牌號碼的999賦予不同的意義，讓人感受到這裡散發的驚喜與創意。美式漁村用貨櫃打造獨特的住宿空間，用12星座和4個星象來作詮釋和象徵。純白色貨櫃屋，搭配周遭的碎石、仙人掌造景等，真的就讓人感覺置身在沙漠中的綠洲般。



一般遊客都是到某個景點旅遊時順便找住宿空間，而美式漁村則是反其道而行。雖然附近沒有觀光景點，但我們以「活動」吸引客人，讓客人直接為了玩而來到這裡的空間。結合音樂、美食、手作體驗等，營造悠閒舒適的氛圍，為旅客帶來一趟難忘的旅程。晚上為客人辦理party，每次派對性質都會不太一樣，針對客人去規劃專屬的音樂曲風，另外在一些重大節日經營團隊也會自行舉辦主題活動，豐富的內容讓大家絕對不會感到無聊。



經驗不斷精進，傳承到第三代
不計成本栽培，秉持栽種最好鳳梨
讓大林鳳梨更具競爭力的象徵

上等農作工作室

負責人 / 劉曉雪
主要產品 / 大林上等鳳梨

第一代簡慶煌以50年栽種鳳梨的經驗不斷精進，傳承到第三代大林青農簡銓佑，自2016年開始，透過紅糖與黃豆比例酵素精心栽培鳳梨。不用除草劑、殺蟲劑及化學肥料，以手工拔草處理，因而果肉細、甜度高、鳳梨香非常濃郁。從傳統到創新，秉持一份對土地的熱愛與對品質的堅持，成就了嘉義大林鳳梨的獨特故事。品牌「上等」誕生，為大林鳳梨注入了更高層次的價值，成為地方競爭力的象徵。這不僅是一顆鳳梨，更是三代匠心的結晶，讓人一口便難以忘懷。

從名不見經傳到市場的矚目焦點，我們克服消費者對大林鳳梨的陌生印象，成功進駐圓山飯店、裕毛屋嚴選、SOGO復興百貨推薦的優質鳳梨榜單，更在香港國際展與日本沖繩展中大放異彩。我們的鳳梨以細緻口感與濃郁果香為傲，幾乎感受不到纖維，果實越是矮短肥厚，越能展現鳳梨的滋味。「二冬仔」這款品種更是成為饕客心中的隱藏版美味，讓大林鳳梨的香氣飄洋過海，征服世界各地饕客的味蕾。



當初在北部工作，會有回到家鄉的想法是因為，在2017年意外看到泰國TUCC國際廚藝挑戰，大賽中使用大林農產品進行料理，並且拿下亞洲第四名。看到這個畫面突然想起，嘉義縣大林充滿許多優質農產品，但因欠缺了行銷，所以許多人都不知道，有了這樣的想法後，決定反鄉回大林，創立自有品牌「上等金鑽」，秉持栽種出最好的金鑽17號鳳梨。我們的鳳梨都有產銷履歷認證、嘉義優鮮優質伴手認證！歡迎您一同感受大林鳳梨的溫度與故事，品味上等之選，體驗土地的真誠滋味。

不麻煩我們只做天然

延續阿公的堅毅，而後將乘載眾人之力

一步步繼續往上堆砌

以自然的新鮮，佐農民的質樸

給所愛之人0負擔調味



仙圃企業 有限公司

負責人 / 陳法志

主要產品 / 仙草、天然蔬果乾、酸白菜

地址 / 嘉義縣水上鄉忠和村中庄68-6號

從小法志的阿公就在家鄉務農，阿公起家種植仙草、父親整合農民作物一同販售。在一次陪同爸爸出門跟農民交流時，意外發現仙草這個農作物竟然不用噴灑任何農藥，就可以成長的非常好，這對農民來說成本自然下降許多，也因此開啟他對於仙草的興趣。

為了能夠照顧更多農民決定以更多元的商品模式創造新通路。

成立公司的第二年，越來越多人知道仙圃這個品牌，但在拓展通路上依舊比不過其他老品牌，但我們越挫越勇，不斷地積極開發新客戶之外，也與潛在客戶培養感情，常常在廠商那邊坐到凌晨才回家都是家常便飯，而皇天不付苦心人，透過堅持不懈的交際，終於讓廠商願意販售我們的商品，甚至還有廠商賣到國外去。

這幾年來不斷的尋找通路之外，更與農民一起合作栽種仙草、共同成長，可以說沒有農民就沒有今天的法志。

從只有單純的商業買賣，到現在能夠辦理課程讓許多遊客來到嘉義認識仙草，不單單只是腦海中熟悉的黑黑的甜點，更能夠讓民眾知道吃下肚的是什麼農作物，也讓大家更加瞭解嘉義水上的紅骨仙草。

因為食農教育體驗讓更多人知道水上仙草，也讓仙草茶的銷售在45天內銷售一空，讓許多人都品嚐到我們嘉義水上在地的好滋味。





宅意茶行

負責人 / 吳雅雯

主要產品 / 阿里山高山茶、
甜點、古早味鹹食

地址 / 嘉義縣中埔鄉忠義路117號

不同於傳統茶館，宅意重新定義喝茶這件事，打破以往會館場所的茶館形態，以時尚溫馨的裝修風格，打造舒適輕鬆氛圍，讓喝茶也是一件很時尚年輕的事情。

創業初期最困難的是如何吸引並留住客人。這當中有許多挑戰，讓人心力交瘁，但我仍然希望能秉持初衷，通過年輕的方式在嘉義茶館的生態中佔有一席之地，這成為我堅持下去的動力。

我們的品牌核心是推廣阿里山茶區的優質茶葉，希望上意茶業這個品牌的茶能夠讓更多人知道。此外，我們也提供甜點與古早味鹹食，讓每位來品茶的客人都能享受美味的搭配。



回嘉創業真的很不容易，大家都是創業路上的夥伴，期許未來一路上能與大家一同陪伴一同成長。



Peisu coffee

來自阿里山特富野部落的「飛鼠咖啡 Peisu Coffee」，飛鼠咖啡取其音(飛鼠的發音)，唸起來如鄒族族語Peisu，而Peisu有金錢之意，期望部落的產業能夠活絡，貨暢其流；也取其形(飛鼠的動態)，利用其本身滑行的特性，身形移動迅速，可以快速在空中移動，象徵著部落的產業，可以如同飛鼠般，透過網際網路的雙翼，克服物理距離，迅速無礙的流通，帶動部落的產業發展。



露碧依有限公司

負責人／陳瑜安 Lupi'i
主要產品／咖啡豆、咖啡禮盒、愛玉、文化導覽
地址／嘉義縣阿里山達邦村特富野社

部落與自然共生

飛鼠一詞的意象和原住民族生活有密切關連，皆與部落族人和諧共生於大自然環境當中。「飛鼠咖啡」就等於「部落咖啡」，飛鼠就是部落的代稱，亦表彰品牌與自然共生，友善土地與環境永續之品牌理念。

從種子到杯子，源自臺灣阿里山鄒族特富野部落的咖啡產區。



阿里山特富野部落鄒族青年Lupi'i，家中種咖啡已二十餘年，在外生活多年的她，因想念家鄉而返鄉與家人共同打造咖啡品牌，並開設部落第一家實體咖啡廳。回家後的Lupi'i，持續與其他返鄉青年形成同盟推廣產業，也與家人一起推動鄒族文化延續，透過一杯咖啡時間，讓旅人能夠瞭解屬於飛鼠的故事，以及所在地特富野部落的人文與風土之美。

嘉義縣政府

各式創業資源

協助嘉義縣青年擁有更多創業資金與資源
與在地青年共同成長與向前邁步

- 44 嘉我好漾 創業大作戰
青年創業培力站
- 45 青年創新創葉獎勵補助計畫
青年創業戰鬥營計畫

嘉我好漾 創業大作戰 每年3至12月

藉由搭建資源交流平台，協助青年釐清自身選擇職業時的喜好傾向，並輔導青年就業進修，另辦理課程、工作坊、參訪、論壇、產業觀摩小聚等活動，透過共學方式讓青年們互相經驗分享及交流，培養青年自我發展及創新創業的能力。



新港鄉順風咖啡、六腳鄉好食作、大林鎮大林好、阿里山鄉鄒部落創生會所、水上鄉青年事務委員會、民雄商圈發展協會、鹿草青平台7處場域設立青年創業培力。

結合青年創業空間與青創團隊，辦理創業培力課程、青年創業小聚，提供切合在地所需的創業職能，協助青年發展出深耕家鄉的營運模式。

青年創業 培力站

每年3至11月

對創業議題有興趣的青年與民眾。

青年創新創業獎勵補助計畫



適用對象

嘉義縣18-45歲青年

服務期程

每年2至12月

為支持青年創業，輔導具發展潛力之新創事業，協助營運初期確立市場定位、建立成功商業模式及穩定營運發展，培育青年人才在地扎根。



青年創業戰鬥營計畫

適用對象

設籍或實際居住於本縣18-45歲青年

邀請專業講師與青年分享創業經驗，提升團隊管理及行銷知識，並以導入市集的方式，使團隊獲取實戰經驗，直接向消費者傳遞商品及創業理念，並透過與消費者互動瞭解市場需求，進而調整營運方式，降低青年創業門檻，減少創業失敗率。



嘉義縣第三屆青年創新創業獎勵補助計畫

發行人 | 翁章梁

總編輯 | 陳奕翰

發行所 | 嘉義縣政府

出版機關 | 嘉義縣政府勞工暨青年發展處

地址 | 612 嘉義縣太保市祥和一路東段1號

電話 | 05-3620123

網站 | <https://ly.cyhg.gov.tw/>

執行單位 | 大南方創育發展協會

地址 | 600 嘉義市東區林森東路151號E棟4樓

電話 | 05-2771796

執行主編 | 黃振璋

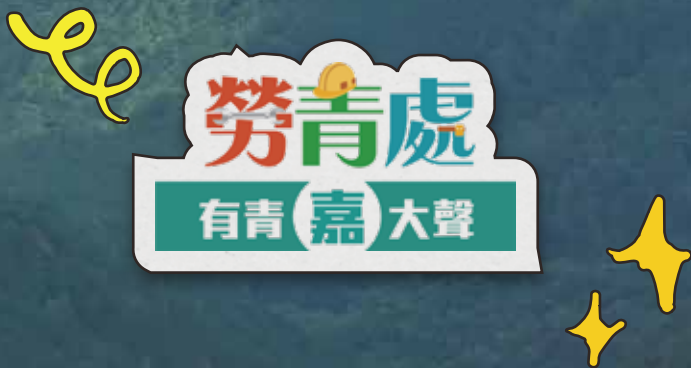
執行編輯 | 伍捷心、姚雨岑



勞青處-有青嘉大聲



大南方創育發展協會



嘉義縣政府勞工暨青年發展處

聯絡電話 05-3620123分機8842、8843