

瑞豐夜市 - 沖繩酥炸大魷魚

組別：第一組

成員：
李怡璐
洪渝惠
徐怡君
郭佩靜



指導老師：董瓊雲

目錄

壹●前言

- 一、研究背景與動機.....
- 二、研究目的.....
- 三、研究方法.....
- 四、研究流程.....

貳●文獻探討

- 一、swot分析.....
- 二、4P行銷組合.....
- 三、個案分析.....



壹●前言

一、研究背景及動機

- 「瑞豐夜市以食物便宜又大碗為主，和南部人喜歡『吃粗飽』的特性一拍即合，相較於成名已久的六合夜市以做觀光客生意有所不同。」(註一)
- 而我們現在想要探討的是位於瑞豐夜市靠近停車場，最後一排靠入口處的「沖繩酥炸大魷魚」。



二、研究目的

- (一) 探討酥炸大魷魚在夜市中的競爭優勢
- (二) 探討酥炸大魷魚在夜市中行銷的手法
- (三) 探討酥炸大魷魚在夜市中成功的關鍵

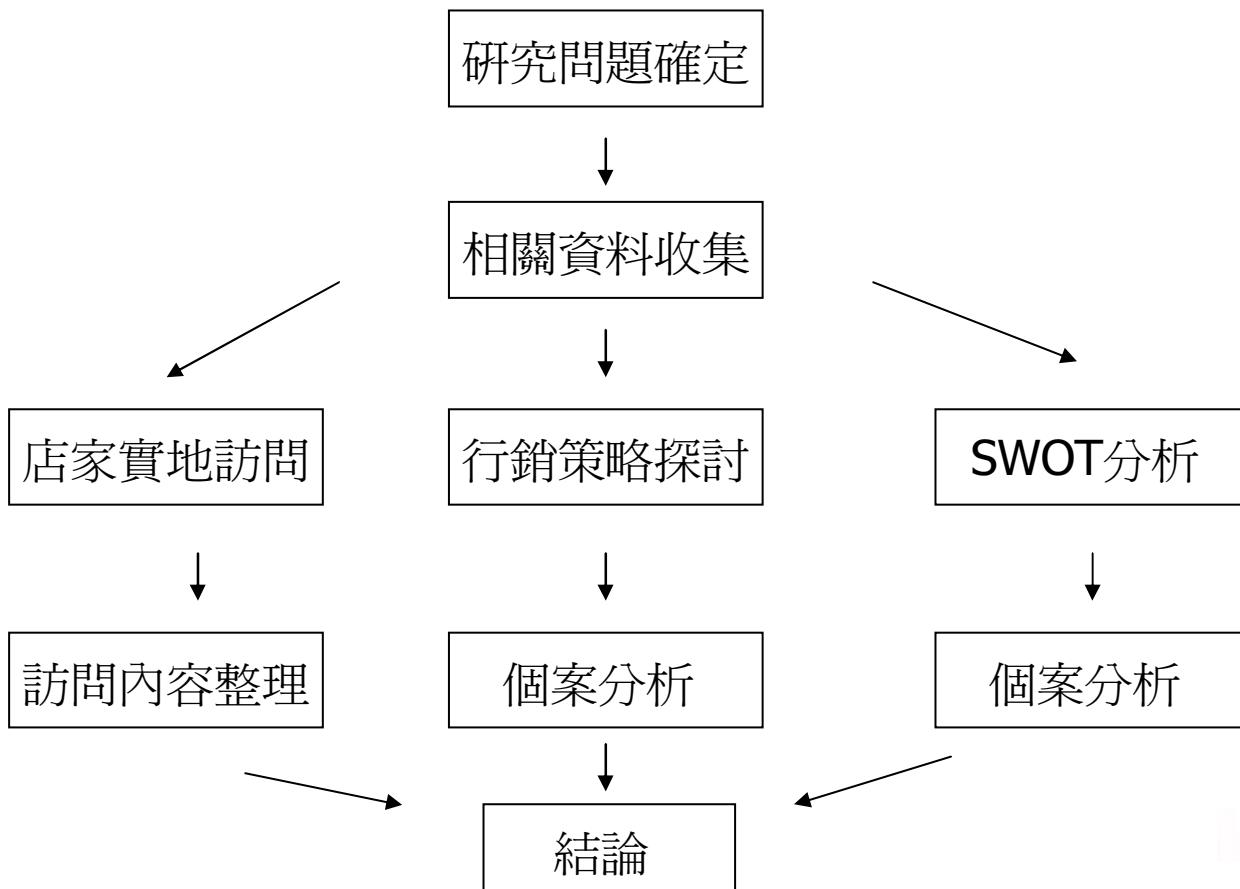


三、研究方法

- (一) 文獻探討：收集網路、碩博士論文及雜誌，作為參考的依據。
- (二) 利用行銷管理中的 4 P 及 SWOT 加以分析。
- (三) 消費者問卷調查：向消費者發放問卷，藉此研究瑞豐夜市商圈及消費者特性。
- (四) 深度訪談法：是研究者與受訪者透過雙向溝通，以達到對研究現象。



四、研究流程



貳●文獻探討

- 根據本組的研究目的，本章先說明夜市的定義、起源跟特色，了解瑞豐夜市在高雄的地位以及重要性；由於本研究最主要探討瑞豐夜市特色小吃以酥炸大魷魚為例，故本研究針對夜市小吃為例。



貳●文獻探討

一、夜市的起源

- 夜市不僅能夠提高社會經濟價值，亦具有觀光休閒價值，亦能夠突顯傳統地方特色，其商品多樣化足以滿足消費者的心理價值，達到促進情感交流(詹月雲、黃勝雄(2002)



貳●文獻探討

二、夜市的定義

- 所謂「夜市」就是攤販在接到巨集夜間營業之場所，台灣光復後，政府遷台，外來移民人口增加，接到設攤情形日益嚴重，某些特定場所特別容易聚集攤販。這些巨集的攤販群，最初僅在白天營業，隨著市民夜間一有攤販聚集營業，逐漸形成夜市（陳華如，2005）



貳●文獻探討

三、小結

- 「夜市」一直是台灣民眾生活的一部份，不但提供了消費者休息椅及遊憩的夜間場所，夜市的存在代表了台灣獨特的夜間生活型態，夜市在現在都市化日漸普遍的台灣，其發產也亦趨向多元化，同時也象徵著台灣傳統地方文化的呈現（余舜德、黃應貴，1999）



参●研究方法

- 由於本研究是探討夜市特色小吃沖繩酥炸大魷魚，因此在本章節將會詳述本專題選擇之研究方法以及研究標的，並規劃實際研究步驟。故將此章節分為四章，行銷組合4P、SWOT分析、問卷調查及實地訪查，具體施行步驟。



參●研究方法

- 本專題將酥炸大魷魚透過優勢、劣勢、機會及威脅四方面的分析來了解酥炸大魷魚所處的環境優劣勢，並掌握機會以及避免劣勢，以維持產業的競爭優勢。



- (一) 內部環境

優勢：1. 平價
2. 烹飪作法特別
3. 地理位置良好
4. 食材真的很新鮮

劣勢：1. 製作過程較緩慢
2. 衛生環境難掌控



• (二) 外部環境

機會：1. 位於瑞豐夜市
最後一排有實體店面
2. 外來客增多

威脅：1. 同質性攤販的競爭
2. 物料成本上漲



參●研究方法

- **二、酥炸大魷魚行銷手法**
- 行銷組合是指行銷活動的四大單元，通常這四者要互相搭配，不可各自為政，才能提高行銷活動的效果。本專題將酥炸大魷魚透過4P產品、價格、通路及促銷四項的分析來瞭解他的行銷手法。





4P行銷組合

- (一) 產品(Product)：他是第一家把魷魚用油炸的方式，來呈現給消費者享用。
- (二) 價格(Price)：他的價格比起其他家算是低價位，因此對於學生或上班族不會又太大的負擔。





4P行銷組合

- (三) 通路(Place)：有知名的美食節目邀請他上節目，為它增加另一種通路。
- (四) 促銷(Promotion)：藉由許多人在部落客的宣傳及4隻190的促銷。



参●研究方法

三、酥炸大魷魚成功關鍵

- (一) 酥炸大魷魚的簡介
- (二) 酥炸大魷魚的現況說明
- (三) 酥炸大魷魚的服務品質
- (四) 酥炸大魷魚的行銷策略





同質性比較

店名

沖繩酥炸大魷魚



圖示

珍魷味酥炸大魷魚



位置

靠近停車場最後一排入口處

靠近停車場最後一排入口處

口味

原味、辣

黑胡椒、海苔、蒜味、咖哩、椒鹽

價格

1支50／4支190

1 支 5 5

人手

5人

3人

採訪節目

蘋果日報,你猜你猜你猜猜猜

時尚玩家





深度訪談法

- 為什麼會創立酥炸大魷魚？
因為熱愛吃高雄旗津烤魷魚，有天奇發一想，由於只能用烤的嗎？
台灣人對於炸的接受度很高，然想說要來試試看將魷魚用炸的呈現給消費者
- 魷魚來源？
高雄旗津，因為旗津的魷魚量很多也比較便宜



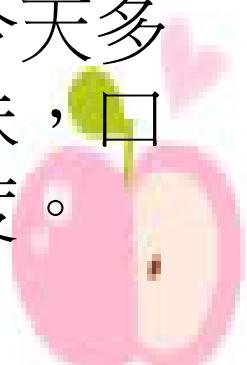


• 為什麼想用號碼牌？

客人多到一個程度排隊的隊伍太長了，會影響到其他的攤販做生意，不論客人願意在(我們)這邊等待，還是中途要去購買其他東西也沒關係。

• 有想過要用其他口味嗎？

有想過，胡椒鹽是最對味的，賣最簡單的東西最好的產品，把簡單的事情做到最好，如果今天多了五種口味，還是有更多人想要不同的口味，口味永遠追求不完的，這樣也會影響到速度。





- 有吃過競爭店家的酥炸嗎？

有的，很多仿效店家的做法都和我們不相同，基本上他們像是用鹹酥雞的做法去處理魷魚，不同於我們的酥炸（皮薄）。

- 對於問卷(時間)的看法？

老闆自己也知道”時間”是很大的問題，但是因為爲了要讓消費者吃到好吃的食物，所以有些程序是不可省略的！



文獻來源

- 夜市的由來
- 中壢夜市 以夜市為主
- 中壢夜市 以經營為主
- (註一) (高雄捷運單身旅遊網)



謝謝觀賞

