



珠工 - 越喝越善良的飲食品牌



珠工品牌
標誌 / 照片
來源：珠工
FB 粉專

珠工的創辦人—曾聖紘學長，以前也是在其他飲料店打工，自己回家做給親朋好友品嚐後獲得不少好評，思考過後，秉持著一腔熱血、一個念頭，義無反顧的就著手進行創業規劃了。有願景卻不是一味的往前衝，在這一路上也是邊做邊學，也有遇到資金的困難，思考過後決定先從一個產品上市開始，了解市場需求，也測試看看大眾的反饋狀況，中間雖然遇到沒有一次煮製大量珍珠，所以造成珍珠出現燒焦問題，但從哪裡跌倒就從哪裡爬起來，限量出餐的數量限制，保證產品品質，後續的客源反饋也都越來越好，現在也正在籌備下一個產品的研發了！

語傳系陳同學表示：沒有訂過但看起來感覺就很好喝，只是感覺訂餐很麻煩，而且也不太會到二坪校區，取餐比較不方便。而機械系的林同學則表示：50 元的珍珠鮮奶很便宜，又在學校就可以取餐，而且對於老闆想讓世界美好的理念非常認同，科技發展快速讓現在的人們越來越冷漠，這樣的善心值得用行動支持。

凍心 - 用心讓您動心

大家小時候園遊會都一定吃過的炸冰淇淋，能想像居然能成為年獲利 120% 的品牌嗎？不能小看小點心背後所能帶來的巨大商機！畢業六年的李加樂和李忠翰兩位經管系學長，從苗栗出發，帶著一台木製小餐車，從一開始的英才夜市，到現在全台各區都有身影出沒，甚至已經有 25 間分店，沒有深入研究都不知道原來這麼一個隨處可見的大牌子竟然是聯大的畢業校友所開立的。

酥脆的外皮裡面包裹著綿密的冰淇淋，美味的秘訣就是使用純鮮奶吐司作為外皮保護內部的冰淇淋，並運用高溫與低溫接觸瞬間脆化的原理，在油鍋中的時間也不會太長，讓冰淇淋不致被影響融化。而冰淇淋本身也有講究，固體液體和氣體的比例正是影響冰淇淋口感的最大關鍵。

秉持著美味、安心與質感的三大承諾，不只食材都使用天然無加工，也常配合台灣當地季節推出新口味，像是使用愛文芒果或是大湖草莓，刷新人們的味蕾。凍心店員黃小姐也表示：每天油鍋都是新的油，不會有使用回鍋油的問題，食品也都有通過安全鑑定，客人們都可以安心品嚐。店面裝潢一間比一間還優美，而冰淇淋本身也有多種形狀，讓很多人慕名前往拍照打卡，簡單的民間小吃一躍成為網紅手中又好吃又好看的「掌上明珠」。

除了到現場購買以外，凍心也推出了居家料理包，輕鬆把好吃的冰淇淋帶回家自己加熱來吃，想吃就能吃到，或是也有禮盒包裝，當作禮品送給別人也非常有面子，或許未來能看到凍心前往世界，變成新一類的台灣之光。



照凍心堅持每天換油，不用回鍋油 / 照片來源：凍心員工王小姐提供

照片來源：愛食記官網

聯合出狀元 原創品牌甘苦談

「記者／朱芷芸報導」近幾年有許多藝人或是網紅陸續都開始跨行搶攻飲料店市場，像是丫頭的「不要對我尖叫」、滴妹的「再睡五分鐘」甚至連資深藝人蕭敬騰也開了「署茗職茶」。但其實就在我們生活的周遭，聯合大學的畢業學長也成立了一個以均富為理念的飲食品牌，從一杯「黑糖少年的獨白」開始，喝完好喝的飲料後，只要將杯子洗淨並拿來存錢，存滿後即可獲得飲料半價優惠券，而若是將這筆錢全數捐出甚至可以獲得飲料免費兌換券！實際落實從母校出發，希望能鼓勵聯大的學生努力存錢並幫助偏鄉學童和老弱婦孺，讓社會越來越善良。