

# 中國文化大學教育部高教深耕計畫

## 計畫成果紀錄表

子計畫	B4-4 高教深耕計畫 產業僑界課程
具體作法	產業僑界課程
主題	李亭香品牌行銷
內容 (活動內容 簡述/執行 成效)	<p>主辦單位：中國文化大學 大眾傳播學系</p> <p>活動日期：110/03/29 15:00~18:00</p> <p>活動地點：文化大學 大恩101</p> <p>主講者：李佳陽 老師</p> <p>參與人數：54人 (教師 1人、學生53人、行政人員 人、校外 人)</p> <p>內 容：</p> <p>今天講座邀請臺北大稻埕老字號李亭香餅店第五代李佳陽副總經理蒞校演講「百年老店邁向永續的元素」。傳統元素由於文化差異而逐漸地改變，為讓同學了解傳統產業在現代社會中的生存之道，課程邀請百年餅舖業者李佳陽前來演講，透過演講述說自家的品牌故事，與其所造就的價值，促使更多人認識百年老店的意涵。</p> <p>李亭香餅店源於西元 1895 年（清光緒 21 年），第一代李騰飛先生在當時大稻埕最知名的高級糕餅店「寶香齋」學習做餅手藝，之後在蘆洲湧蓮寺觀世音菩薩廟前創立餅店，由於做餅時亭仔腳（騎樓）下常飄出陣陣餅香味，便將店名取名為「李亭香」。西元 1951 年，第二代李淵潭先生因為看中當時南北貨眾多的迪化街人潮流量，加上創始人曾在此學習，因此便選擇拓點在大稻埕至今，每一代經營者都承襲著先祖們的傳統工法，將引進的不同食材進行口味研發與創新，做出許多經典的糕餅。</p> <p>隨著大稻埕街區環境的改變，許多傳統老店面臨經營型態的衝擊，李亭香也不例外，原本在竹科友達光電研發總部擔任處長的第五代李佳陽先生，因為看到父親李榮華對家業的擔憂，因此決定回來接班，力拼轉型。除了和觀念傳統的父親多次溝通營運方法的改變，還將商品去蕪存菁，專心回歸製餅本業，更著重品牌經營，運用多元的行銷手法，改變店內陳設與裝潢，也因應市場，將包裝和口味做不同的調整。</p>

另外，隨著文創風潮的興起，李佳陽先生希望李亭香能透過糕餅，讓消費者更瞭解不同傳統節慶與婚禮習俗的意義，並成立「餅藝學苑」，藉由寓教於樂的DIY製餅、餅模拓印樂等等的體驗與互動，使更多人知道糕餅的製作過程以及成形原因。更透過異業結合，將餅藝文化做為平台，舉辦多樣化的活動，並參與華山文博會市集，以及進駐文創園區玻璃屋，增加拉近與年輕人接觸的機會，不再讓客群侷限於長輩，李佳陽先生期許自己能將「李亭香」再創造出下一個百年新價值。整場講座內容精彩豐富，在座師生們反應熱烈、收穫良多，讓人了解到百年老店的傳承除了源於堅持，更重要的是要與時俱進，發揚核心價值，才能永續發展。

學校希望藉由此活動讓同學們明瞭傳統價值存在的意義，以及將新創產品融合於傳統元素之中。有興趣的同學也許可以參加學校所舉辦的演講，增廣自己的所見所聞。

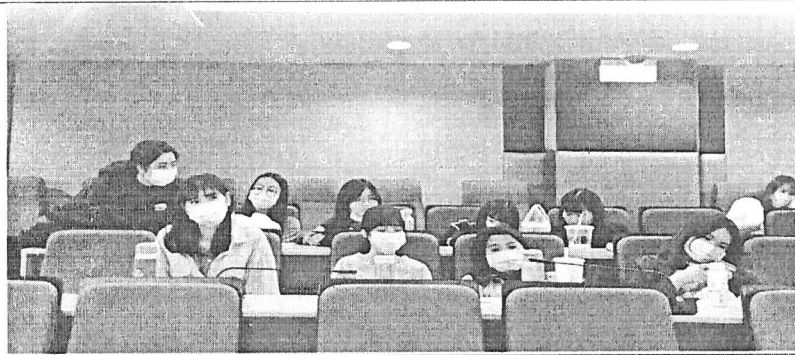
<p>照片</p>	<p>活動照片電子檔名稱 (請用英數檔名)</p>	<p>活動照片內容說明(每張20字內)</p>
-----------	-------------------------------	-------------------------



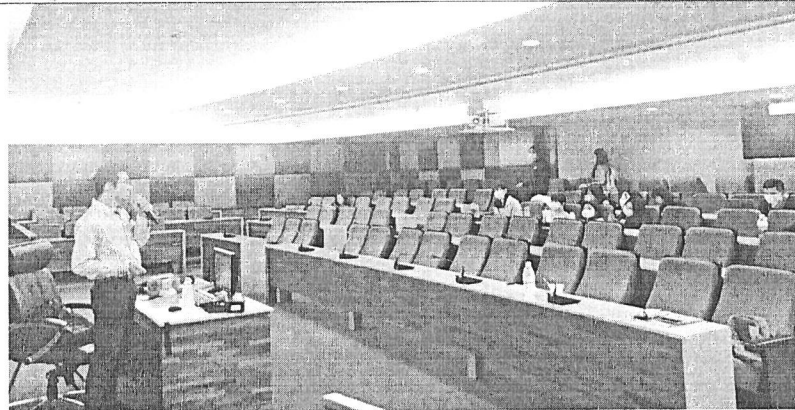
教師授課



教師授課



學生聽講互  
動狀況



學生聽講狀  
況