

蝦冰蟹醬開創水產品新契機



劉淑真

水產試驗所水產加工組

座落於基隆海洋大學旁，往八斗子的濱海公路上，有一個【蝦冰蟹醬】的醒目招牌，讓人不禁想停下腳步一探究竟。透過薛老闆的介紹才恍然大悟，原來冰品的原料係取自大海中的海鮮，真是一大創意，這證明海鮮不只可以烹調美味佳餚，更可以是休閒冰品，連怕腥的小朋友們都趨之若鶩，爭相品嚐。

【蝦冰蟹醬】在 2003 年 6 月 15 日開幕後，幾乎每天都有人詢問何時開放加盟。才營業三個多月，除了各種新聞媒體的報導外，更吸引了數以千計專程前往基隆、只為嚐一下海洋冰品是啥滋味的人群。來店的客人無不豎起大拇指稱讚這真是顛覆傳統的好創意，當初為何會想開這麼一家別出新裁的冰店？



蝦冰蟹醬門市

答案很簡單，父親是討海人，母親做了 40 年的魚貨買賣，三代世居於基隆八斗子漁港的「八斗子囝仔」—薛麗妮，幾十年來那一片蔚藍大海孕育她豐碩的思維，也奠定創業的初衷。生於基隆、長於基隆，肩負如何為自己的家鄉發展出響亮名聲的使命感，讓最熟悉的海洋成為創業時最雄厚的資本，家鄉產物更是她創業歷程最豐沛的資源；她有感而發地說道，台灣是個海洋國家，四周臨海，但對海洋資源的應用卻非常的匱乏。四年前為了寫「剉冰一百家店評鑑」，全台灣走透透，結果發覺農產品在冰品上的應用非常豐富，但反觀漁產品卻完全未被利用，所以覺得有很大的發展空間，激發她把台灣海鮮的原汁原味發揮到淋漓盡致，讓海鮮成為台灣風情，也把冰品變成另一種另類的海洋風味的想法！她說：「在蝦殼中的甲殼素具有降低膽固醇的作用、墨魚汁具有抗癌功效、海苔低熱量又具有豐富的維生素 A 和 C 等人體所需的元素，不加以利用豈不是浪費大海對我們的恩賜，況且我是海邊長大的小孩，靠山吃山、靠海理所當然就得吃海鮮囉……」。

薛麗妮得到靈感後就開始嚐試哪一種海鮮可以與冰品做完美的結合，她認為蝦子本身的蝦紅素，可提高冰品賣相，應是不錯的

原料，慢慢聚焦之後，結果發現產於基隆深海的一種蝦很適合，但要怎麼與冰搭配呢？為了蝦子乾燥的方法，薛麗妮前往水試所尋求協助，水產加工組的吳純衡組長除了熱心的教導水產品加工方面的專業知識，並提供開店命名方案參考，讓開店的構想逐步落實；找出蝦子乾燥磨粉的方法，做成蝦的雪花冰，但除了蝦還要有其他配料，傳統的紅豆、綠豆等似乎都不太合適，她靈機一動將蝦與酒結合，就開始尋找適合的酒，同時也請教菸酒公司的朋友，最後終於找到最速配的奶酒，研發出獨步全球的海鮮冰，【蝦冰蟹醬】就在這「天時、地利、人和」的情況下誕生了。

歷經一連串反覆嘗試再嘗試，學習再學習，2003年薛麗妮首開先例，推出前所未見

的創意海鮮冰品：蝦冰、墨魚冰、鮪魚冰、飛魚卵冰……，吸引了大批來嚐鮮的人潮，把【蝦冰蟹醬】的名號打得響叮噠，也吸引媒體的爭相報導，訪問邀約不斷，除了上遍國內各種美食綜藝、新聞節目，甚至知名的「法新社」也千里迢迢地前來採訪，Discovery頻道亦做過專題報導，慕名而來的消費者為了一嚐『當海鮮遇到冰品的特殊口感』而不遠千里搭機前來，為基隆八斗子這個多雨的小漁港增添了许多觀光人潮。

畢業於海洋大學的薛麗妮擁有海洋台灣文教基金會、雞籠文史工作室、雞籠文史協進會等工作經歷，一路走到以家鄉的海洋元素為基調的創業者。創業之路，原先並不在她的人生規劃中，想創業當老闆的人，創業的動力有千百種，對薛麗妮這個很不一樣的生意人來說，會走上創業這條艱辛的路，一開始的念頭是希望學會如何經營事業，將來才能以自身經驗協助更多人脫離貧困，尤其是協助弱勢婦女或失業勞工創業。

2001年她有機會到美國受訓，吸收微型創業的資訊，加上過去寫過《剉冰100家》的冰品專書，在採訪與寫書過程中，對於五花八門的冰品種類與做法，累積出相當多的專業知識，這些專業的知識奠定了她日後經營事業的基礎。2002年她參與政府的永續就業工程，協助80位失業勞工微型創業，可惜這個創業工程並沒有發揮成效，但對她來說也是另一種經驗的累積。這段時間她經常在思考未來的路要如何走下去，一但決定要創業，就要找到前所未有的東西，如何與眾不同，並可以吸引廣大顧客的注意力，又能創造話題，得到媒體關愛的眼神。她就想，當



蝦冰

海鮮遇到冰會怎樣？她覺得這個想法值得一試，反正沒人做過，誰也不知道結果會怎樣。薛麗妮笑稱朋友常說她想做什麼事情，全世界的人都會知道，因為她的個性就是會告訴別人自己要做的事，讓身邊的人知道她需要幫忙，因此上帝就會派遣貴人在她需要人幫助的時候出現。

2003年是暖冬，【蝦冰蟹醬】的生意一直人氣紅不讓，加上知名度隨著媒體的報導直線上升。但計畫永遠趕不上天氣的變化，2004年薛麗妮到台北開旗艦店，沒想到那年颱風特別多，冬天天氣又濕又冷，冰品事業乏人問津，打亂原先的構想，讓展店計畫功虧一簣，第一次讓她嚐到挫敗。但她認為失敗只是一時的，成功之門並不會因一時的失敗而緊閉，一次的失敗如何跟國父推翻滿清政府的十次失敗相提並論，跌倒只要爬起來繼續走，勇敢告訴自己沒有經過失敗的萃煉，那能享譽成功的甘露，這個經營理念貫徹了她創業精神，也是支持她繼續走下去的力量。

失敗的經驗並沒有打垮這位海洋冰品推手，繼冰品之後又陸續研發出各式各樣的海鮮休閒食品及頗負盛名的墨魚、飛魚卵、干貝香腸等數十種海洋風味產品，不論網路選購或是旅遊採購，在在都擴大了八斗子地區伴手禮市場，並榮獲2007基隆十大伴手禮票選第一名，成功開拓基隆市旅遊購物商機；2007年底，統一夢工廠也將海鮮香腸禮盒選入7-ELEVEN通路，讓【蝦冰蟹醬】的海鮮香腸名氣更上一層樓。未來的【蝦冰蟹醬】的經營策略會朝中央廚房的方向走，目前也已先開放加盟。如果能持續目前的營運



海鮮香腸

狀況，期盼在不久的將來，【蝦冰蟹醬】能成為國際品牌，揚名海外，為國爭光。

【蝦冰蟹醬】推出至今，讓薛麗妮學會一件事，就是對於經營生意失敗的人要多一點同情心，是他還沒想到成功的點子，而不是不夠努力才導致失敗，應該加以鼓勵及協助，肯定他努力的過程，讓他有再接再勵的動力，不要因為幾次的失敗就讓自己放棄原有的夢想。當然成功的背後都會有一段辛酸的過程，或許是三年或許是五載，沒人知道，但永遠要有不服輸的精神，一旦鬆懈下來機會就會跟你擦身而過。



麗妮與禮盒合照