

小農電商媒合會OMO助小農上架五大電商平台

一次解決小農們
所有電商的問題

電商要花
大錢?

欠缺行銷資源?

缺人力

如何處理客
訴問題?

高雄市政府農業局廣告

高雄市的農民朋友們有上架電商的困擾嗎?小農電商媒合會協助增加銷售通路。
(高雄市政府農業局/提供)

近兩年因疫情加速消費者對電商的依賴，愈來愈多家庭透過網路購買日常用品，各電商平台販售內容也步入多樣化，生活所需包含農產品及生鮮產品，都能線上採購，高市府農業局持續協助小農能跟上這波消費數位轉型，於九月二日在高雄軟體園區舉辦「高雄小農電商媒合會」，除邀請小農加入農業局的「高雄首選電商平台」之外，特邀五大食品農產品相關的電商平台參與，包含蝦皮生鮮、黑貓探險隊、無毒農、太金嚴選及新北市真情食品館，設置「高雄首選」專區推廣高雄小農產品。

這次媒合會的重點會以OMO (Online Merge Offline) 新型態媒合方式辦理，結合線上線下電子媒合配對，讓電商可以加速瞭解小農特色，媒合成功上架高雄首選及所有電商的小農都不會收取上架費用，後續還有對應的輔導機制可快速解決問題及增加合作機會，讓更多高雄優質的農特產品可以在消費者面前曝光，同時也增加銷售通路。

除協助小農媒合電商外，九月十四日也將在台灣文創訓練中心舉辦「高雄小農電商工作坊」，針對媒合成功及有興趣自營電商平台的小農，開設免費電商輔導課程，讓高雄小農更瞭解電子商務。此次「高雄小農電商工作坊」除邀資深網路行銷顧問，授課之餘也強調動手實作，從零開始，一步步教您如何經營自己的品牌，取得更多網路商機，並傳授小農們定價策略及營運模式及上架拍照與修圖技巧應用，與品牌經營的實務經驗分享、電子商務的風險、文案撰寫技巧等內容，要讓小農在課程結束後都能獨立開設經營電商。

高市府農業局長張清榮表示，農業雖然是傳統產業，但隨著商業模式的改變，農業行銷方式也跟著改變，高市府一直致力於協助農民數位轉型，繼一〇年協助小農數位轉型創造千萬產值，今年藉由青年局「高雄青年創業發展基金」，讓更多農民加入

【高雄美食攻略—在地美食系列之 145】

一碗質樸湯泡飯吃到記憶中阿嬤的味道

在高醫美食戰區開了七年的「一碗質樸」湯泡飯，主打祖傳海鮮湯泡飯，年輕老闆葉殷廷為了圓夢，放棄科技新貴的高薪，憑著凝聚一甲子功力的家傳食譜，搭配每日漁港直購的激鮮食材，沒有多餘的調味加工，踏實實實從一碗碗傳承阿嬤手藝的古早味飯湯開始煮起，消費者吃到天然的鮮味，往往一試就成主顧。

所謂的「湯泡飯」就是台語俗稱的飯湯，將蒸好的白飯加入海鮮食材及高湯，也就成了台式海鮮粥，與煮得濃稠的廣東粥完全不同。「一碗質樸」的祖傳湯泡飯，食材有蛤蜊、蝦子、旗魚塊、肉燥及筍子，蝦子和蛤蜊個頭都很大，爆炒過的肉燥也扮演另一個魔術師的角色，讓湯裡多了醬香味，提升入口後的層次感。

其中筍子更是提味的要角，與大骨熬成的湯底可說是絕配，清甜鮮美的老味道，也保留了很多人小時候對飯湯

的記憶。老闆捨一般店家使用的筍筍，堅持用選擇產量稀少的麻筍或烏殼綠，就是看中甘甜味，但在非

數位轉型的行列。此次媒合會協助小農上架不會收取上架費用，輔導課程也是免費參加，希望能增加農民軟實力及農民收益，透過在各平台設置「高雄首選」專區，增加高雄小農整體曝光銷售，希望能與平台共創雙贏局面。

若有上架電商需求的小農，可立即上高雄市政府農業局官方網站，搜尋最新消息「高雄小農電商媒合會」點選報名網址參加，或電洽高雄市政府農業局07-7995678#6138由專人協助。

「一碗質樸」的招牌祖傳海鮮湯泡飯。



產季的冬天時，也常因斷貨而臨時店休。

老闆當初在取店名時就默默許下對客人的承諾，「一碗質樸」各自解讀就是「一念執著，碗中乾坤，質樸非凡，樸實平著」，採用每天到前鎮漁港親買的新鮮漁獲，搭配獨家私房的料理手法，是供平民價格的奢侈享受。

除了祖傳湯泡飯，「一碗質樸」還有鮮味海產、蛤蜊絲瓜及麻油豬三種泡飯，鮮味海產泡飯比祖傳湯泡飯少了筍子和肉燥，卻多了小卷及蚵仔，讓整碗滿滿都是海的味道；麻油豬泡飯則是嚴選腰內肉、高麗菜及手工麻油。不吃澱粉類主食的消費者，也可以改成麵線。

(記者/崔家琪)