

助在地企業品牌行銷 高市邀專家分享再造經驗



高雄市政府經發局為提升中小企業產品設計與品牌行銷能力，舉辦「品牌行銷力」交流講座，吸引線上線下超過 80 家企業報名參與。(高雄市政府經濟發展局/提供)

高雄市政府經發局為提升中小企業產品設計與品牌行銷能力，舉辦「品牌行銷力」交流講座，吸引線上線下超過 80 家企業報名參與。(高雄市政府經濟發展局/提供)

高雄市政府經發局為提升在地中小企業產品設計與品牌行銷能力，日前在 KOIN 智高點新創基地舉辦「品牌行銷力」交流講座，邀請百年品牌舊振南、台灣設計研究院等專家分享經驗，盼透過產品設計協助企業打造新形象，成為競爭力差異化的關鍵，吸引線上線下超過八十家企業報名參與。

經發局長廖泰翔表示，市長陳其邁上任後推動產業轉型，引進半導體、5G AIoT 等科技產業，帶動商業服務業等三級產業發展，去年營利事業銷售額創下五點五七兆元歷史新高，今年更配合台灣設計展舉辦，串聯台灣設計研究院、在地設計團隊與企業能量，推動正忠排骨及 D&S 敲敲杯等在地品牌再造計畫，成功創造話題，帶動人潮與商機。

【高雄美食攻略—在地美食系列之 156】

懷舊老饕的最愛 阿進切仔麵 掘江飄香七十年



阿進切仔麵 凡但不簡單。

高雄鹽埕區早期是高雄熱鬧的商業中心，現在雖然過往繁華不再，留下不少傳統熱門小吃，其中讓在地人津津樂道的銅板美食之一「阿進切仔麵」，招牌的一碗切仔麵，一盤黑白切，收服無數老饕的胃，道地的地方傳統古早味，吃在舌尖感受到的是滿滿的感動，是高雄人記憶中家鄉味，簡簡單單的小吃帶給顧客最親切及無窮的懷念。

「阿進切仔麵」第一代老闆阿進是台南人，從小就從學做小吃，來到高雄後以小吃攤起家，民國四十二年正式開業，在掘江商圈的巷弄飄香至今將近七十年，在瀨南街開店也有二十年的時間，漸漸成為許多饕客心中，高雄鹽埕區的必吃美食。蔥頭酥、蒜頭酥也是老闆娘自己炸的，絕非市售現成款，得頭以大骨加白蘿蔔下去熬煮，走清淡路線，喝起來清甜，蘿蔔吃起來軟爛入味。

店裡主要都是使用較粗的油麵，切上幾片瘦肉片，可聞到淡淡油蔥酥香氣，讓人一下子胃口大開。肉燥米粉的米粉富有彈性，吸飽了帶點甜味的湯汁，整體的味道和口感都不錯。肉燥裏的粉不會太厚，肉塊算是挺真材實料的，吃起來口感軟嫩，是整塊像瘦肉的感覺，加醋一起更好吃。



愛的箴言—永恆的鄧麗君音樂會

高雄市社教館「愛的箴言—永恆的鄧麗君」音樂會：12月17日(六)14:30，於高雄市立社會教育館演藝廳演出，由「巴洛克獨奏家樂團」與現代音樂會演奏多首耳熟能詳的歌曲，交織古典傳承與現代創新多元藝術，邀請「歐開合唱團」首席女高音葉真精彩演唱，重現鄧麗君風華！本活動由中鋼集團教育基金會贊助並贈送摸獎品，歡迎踴躍報名參加！採網路報名，詳情請上該館網站查詢。報名網址：<https://bit.ly/3Dz5L0i>。