



資料來源：台灣悠遊網 記者：陳慧明

刊載日期：2011-10-08

.....

『恰咪小舖』一個來自嘉南藥理科技大學食品科技系 年輕人最真實的創業夢

恰咪小舖是一個集合各地美食的平台，一般的大眾美食你可能知道，但遍及在全台各角落深處，不得不品嚐的美食，你未必知道。因此，有別於一般團購的恰咪小舖，特別為您深入打探各地美食，並經專業人士分析食品，清楚了解每樣食物的 7 大營養素，且每樣食物經由生產、品管到販賣的過程，恰咪小舖都會層層把關，只為了給消費者品嚐健康好吃又衛生的美食。

日前中秋恰咪小舖首推商品來自南投合成牧場的紅鑽煙燻雞，主打無生長激素，堅持 3 個月飼養的土雞，推出短短一個禮拜，即造成供不應求之盛況。

來自南投合成牧場的燻雞，由牧場親自飼養的正統土雞，有別於一般 6 個禮拜長大的肉雞，所飼養土雞需要經 3 個月的時間，且因為沒注射生長激素的土雞油脂分佈均勻，口感佳且香嫩多汁。再藉由獨門秘方醃燻，燻烤後藉由真空包裝鎖住雞肉原味及香氣，香嫩多汁、口齒留香，全程無添加防腐劑並且低溫配送到府，退冰後冰冰涼涼更是好吃，不用加熱，符合現代人的方便性，也可當手扒雞來食用，獨一無二的口味值得介紹給喜愛美食的你。

為推動促進健康產業發展，嘉南藥理科技大學協助辦理南健康產業展，並推出甫獲得 100 年度教育部創業獎助計劃補助本校食品科技系畢業生吳岫璇經營之『恰咪小舖』參與，特別推出特價優惠，原價 500 元，特價 450 元。

活動地點：台糖嘉年華 2 樓 活動日期：100 年 10 月 8~10 日

主辦單位：南健康產業展

協辦單位：嘉南藥理科技大學創新育成中心

<http://uutw.com.tw/shownew.asp?id=12103>



資料來源： 中央社 記者： _____

刊載日期： 2011-10-07

.....

『恰咪小舖』一個來自嘉南藥理科技大學食品科技系

年輕人最真實的創業夢

恰咪小舖是一個集合各地美食的平台，一般的大眾美食你可能知道，但遍及在全台各角落深處，不得不品嚐的美食，你未必知道。

因此，有別於一般團購的恰咪小舖，特別為您深入打探各地美食，並經專業人士分析食品，清楚了解每樣食物的 7 大營養素，且每樣食物經由生產、品管到販賣的過程，恰咪小舖都會層層把關，只為了給消費者品嚐健康好吃又衛生的美食。

日前中秋恰咪小舖首推商品來自南投合成牧場的紅鑽煙燻雞，主打無生長激素，堅持 3 個月飼養的土雞，推出短短一個禮拜，即造成供不應求之盛況。

紅鑽煙燻雞

來自南投合成牧場的燻雞，由牧場親自飼養的正統土雞，有別於一般 6 個禮拜長大的肉雞，所飼養土雞需要經 3 個月的時間，且因為沒注射生長激素的土雞油脂分佈均勻，口感佳且香嫩多汁。再藉由獨門秘方醃燻，燻烤後藉由真空包裝鎖住雞肉原味及香氣，香嫩多汁、口齒留香，全程無添加防腐劑並且低溫配送到府，退冰後冰冰涼涼更是好吃，不用加熱，符合現代人的方便性，也可當手扒雞來食用，獨一無二的口味值得介紹給喜愛美食的你。

紅鑽煙燻雞過年佳節必備美食!!!

為推動促進健康產業發展，嘉南藥理科技大學協助辦理南健康產業展，並推出甫獲得 100 年度教育部創業獎助計劃補助本校食品科技系畢業生吳岫璇經營之『恰咪小舖』參與，特別推出特價優惠。

活動地點：台糖嘉年華 2 樓 活動日期：100 年 10 月 8~10 日

主辦單位：南健康產業展

協辦單位：嘉南藥理科技大學創新育成中心

聯絡人：吳岫璇 小姐

指導老師：陳佳慧 老師

電話：2664911 轉 3203

Facebook 恰咪小舖

E-mail：chamishop@yahoo.com.tw

訊息來源：嘉南藥理科技大學

<http://www2.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=91593>



資料來源： MSN 記者： _____

刊載日期： 2011-10-07

.....

『恰咪小舖』一個來自嘉南藥理科技大學食品科技系年輕人最真實的創業夢~榮獲 100 年度教育部創業獎助(1/60 的美夢)~

恰咪小舖是一個集合台灣各地美食的平台，一般的大眾美食你可能知道，但遍及在全台各角落深處，不得不品嚐的美食，你未必知道。

因此，有別於一般團購的恰咪小舖，特別為您深入台灣打探各地美食，並經專業人士分析食品，清楚了解每樣食物的 7 大營養素，且每樣食物經由生產、品管到販賣的過程，恰咪小舖都會層層把關，只為了給消費者品嚐健康好吃又衛生的台灣美食。

日前中秋恰咪小舖首推商品來自南投合成牧場的紅鑽煙燻雞，主打無生長激素，堅持 3 個月飼養的土雞，推出短短一個禮拜，即造成供不應求之盛況。

紅鑽煙燻雞

來自南投合成牧場的燻雞，由牧場親自飼養的正統土雞，有別於一般 6 個禮拜長大的肉雞，所飼養土雞需要經 3 個月的時間，且因為沒注射生長激素的土雞油脂分佈均勻，口感佳且香嫩多汁。再藉由獨門秘方醃燻，燻烤後藉由真空包裝鎖住雞肉原味及香氣，香嫩多汁、口齒留香，全程無添加防腐劑並且低溫配送到府，退冰後冰冰涼涼更是好吃，不用加熱，符合現代人的方便性，也可當手扒雞來食用，獨一無二的口味值得介紹給喜愛美食的你。

紅鑽煙燻雞過年佳節必備美食!!!

為推動促進健康產業發展，嘉南藥理科技大學協助辦理南台灣健康產業展，並推出甫獲得 100 年度教育部創業獎助計劃補助本校食品科技系畢業生吳岫璇經營之『恰咪小舖』參與，特別推出特價優惠。

活動地點：台糖嘉年華 2 樓 活動日期：100 年 10 月 8~10 日

主辦單位：南台灣健康產業展

協辦單位：嘉南藥理科技大學創新育成中心

聯絡人：吳岫璇 小姐 指導老師：陳佳慧 老師

電話：2664911 轉 3203 Facebook 恰咪小舖

E-mail：chamishop@yahoo.com.tw

訊息來源：嘉南藥理科技大學

<http://news.msn.com.tw/news2360747.aspx>



資料來源： 經濟日報 記者： 黃逢森

刊載日期： 2011-09-23

.....

恰咪小舖提供台灣健康美食

『恰咪小舖』是一個來自嘉南藥理科技大學食品科技系，年輕人最真實的創業夢，榮獲 100 年度教育部創業獎助（1/60 的美夢）。『恰咪小舖』特別推出「紅鑽煙燻雞」現場優惠，原價 500 元，特價 450 元。



恰咪小舖是一個集合各地美食的平台，一般的大眾美食 你可能知道，但遍及在全台各角落深處，不得不品嚐的美食，你未必知道。因此，有別於一般團購的恰咪小舖，特別為 您深入打探各地美食，並經專業人士分析食品，清楚瞭解每樣食物的七大營養素，且每樣食物經由生產、品管到販賣的過程，恰咪小舖都會層層把關，只為了給消費者品嚐健康好吃又衛生的美食。

『恰咪小舖』特別推出「紅鑽煙燻雞」特價優惠。

「紅鑽煙燻雞」來自南投合成牧場的燻雞，由牧場親自飼養的正統土雞，有別於一般 6 個禮拜長大的肉雞，所飼養土雞需要經三個月的時間，且因為沒注射生長激素的土雞，油脂分佈均勻，口感佳且香嫩多汁。再藉由獨門秘方醃燻，燻烤後藉由真空包裝鎖住雞肉原味及香氣，香嫩多汁、口齒留香，全程無添加防腐劑，並且低溫配送到府，退冰後冰冰涼涼更是好吃，不用加熱，符合現代人的方便性，也可當手扒雞來食用，獨一無二的口味值得介紹給喜愛美食的你。紅鑽煙燻雞過年佳節必備美食。

Facebook 恰咪小舖，E-mail : chamishop@yahoo.com.tw。

<http://edn.gmg.tw/article/view.jsp?aid=434409&cid=14>



資料來源： 新(心)南瀛電子報 記者： 黃鐘毅

刊載日期： 2011-10-07

.....

『恰咪小舖』一個來自嘉南藥理科技大學食品科技系年輕人最真實的創業夢。

【新南記者報導】恰咪小舖是一個集合台灣各地美食的平台，一般的大眾美食你可能知道，但遍及在全台各角落深處，不得不品嚐的美食，你未必知道。因此，有別於一般團購的恰咪小舖，特別為您深入台灣打探各地美食，並經專業人士分析食品，清楚了解每樣食物的7大營養素，且每樣食物經由生產、品管到販賣的過程，恰咪小舖都會層層把關，只為了給消費者品嚐健康好吃又衛生的台灣美食。

日前中秋恰咪小舖首推商品來自南投合成牧場的紅鑽煙燻雞，主打無生長激素，堅持3個月飼養的土雞，推出短短一個禮拜，即造成供不應求之盛況。

紅鑽煙燻雞

來自南投合成牧場的燻雞，由牧場親自飼養的正統土雞，有別於一般6個禮拜長大的肉雞，所飼養土雞需要經3個月的時間，且因為沒注射生長激素的土雞油脂分佈均勻，口感佳且香嫩多汁。

再藉由獨門秘方醃燻，燻烤後藉由真空包裝鎖住雞肉原味及香氣，香嫩多汁、口齒留香，全程無添加防腐劑並且低溫配送到府，退冰後冰冰涼涼更是好吃，不用加熱，符合現代人的方便性，也可當手扒雞來食用，獨一無二的口味值得介紹給喜愛美食的你。

為推動促進健康產業發展，嘉南藥理科技大學協助辦理南台灣健康產業展，並推出甫獲得100年度教育部創業獎助計劃補助本校食品科技系畢業生吳岫璇經營之『恰咪小舖』參與，特別推出特價優惠，原價500元，特價450元。

<http://tw.myblog.yahoo.com/ty30152002/article?mid=41786>



資料來源： PChome 記者： _____

刊載日期： _____ 2011-10-07 _____

.....

『恰咪小舖』一個來自嘉南藥理科技大學食品科技系年輕人最 真實的創業夢。

恰咪小舖是一個集合各地美食的平台，一般的大眾美食你可能知道，但遍及在全台各角落深處，不得不品嚐的美食，你未必知道。

因此，有別於一般團購的恰咪小舖，特別為您深入打探各地美食，並經專業人士分析食品，清楚了解每樣食物的 7 大營養素，且每樣食物經由生產、品管到販賣的過程，恰咪小舖都會層層把關，只為了給消費者品嚐健康好吃又衛生的美食。

日前中秋恰咪小舖首推商品來自南投合成牧場的紅鑽煙燻雞，主打無生長激素，堅持 3 個月飼養的土雞，推出短短一個禮拜，即造成供不應求之盛況。

紅鑽煙燻雞來自南投合成牧場的燻雞，由牧場親自飼養的正統土雞，有別於一般 6 個禮拜長大的肉雞，所飼養土雞需要經 3 個月的時間，且因為沒注射生長激素的土雞油脂分佈均勻，口感佳且香嫩多汁。再藉由獨門秘方醃燻，燻烤後藉由真空包裝鎖住雞肉原味及香氣，香嫩多汁、口齒留香，全程無添加防腐劑並且低溫配送到府，退冰後冰冰涼涼更是好吃，不用加熱，符合現代人的方便性，也可當手扒雞來食用，獨一無二的口味值得介紹給喜愛美食的你。

紅鑽煙燻雞過年佳節必備美食!!!

為推動促進健康產業發展，嘉南藥理科技大學協助辦理南健康產業展，並推出甫獲得 100 年度教育部創業獎助計劃補助本校食品科技系畢業生吳岫璇經營之『恰咪小舖』參與，特別推出特價優惠。

<http://news.pchome.com.tw/living/cna/20111007/index-13179597255624018009.html>



資料來源：台南地方新聞 記者：劉彩雲

刊載日期：2011-10-09

.....

恰咪小舖集合台灣各地美食的平台

『恰咪小舖』一個來自嘉南藥理科技大學食品科技系 年輕人最真實的創業夢~榮獲 100 年度教育部創業獎助(1/60 的美夢)~

恰咪小舖是一個集合各地美食的平台，一般的大眾美食你可能知道，但遍及在全台各角落深處，不得不品嚐的美食，你未必知道。因此，有別於一般團購的恰咪小舖，特別為您深入打探各地美食，並經專業人士分析食品，清楚了解每樣食物的 7 大營養素，且每樣食物經由生產、品管到販賣的過程，恰咪小舖都會層層把關，只為了給消費者品嚐健康好吃又衛生的美食。

日前中秋恰咪小舖首推商品來自南投合成牧場的紅鑽煙燻雞，主打無生長激素，堅持 3 個月飼養的土雞，推出短短一個禮拜，即造成供不應求之盛況。

紅鑽煙燻雞

來自南投合成牧場的燻雞，由牧場親自飼養的正統土雞，有別於一般 6 個禮拜長大的肉雞，所飼養土雞需要經 3 個月的時間，且因為沒注射生長激素的土雞油脂分佈均勻，口感佳且香嫩多汁。再藉由獨門秘方醃燻，燻烤後藉由真空包裝鎖住雞肉原味及香氣，香嫩多汁、口齒留香，全程無添加防腐劑並且低溫配送到府，退冰後冰冰涼涼更是好吃，不用加熱，符合現代人的方便性，也可當手扒雞來食用，獨一無二的口味值得介紹給喜愛美食的你。

紅鑽煙燻雞過年佳節必備美食!!!

為推動促進健康產業發展，嘉南藥理科技大學協助辦理南健康產業展，並推出甫獲得 100 年度教育部創業獎助計劃補助本校食品科技系畢業生吳岫璇經營之『恰咪小舖』參與，特別推出特價優惠，原價 500 元，特價 450 元。

活動地點：台糖嘉年華 2 樓 活動日期：100 年 10 月 8~10 日

主辦單位：南健康產業展

協辦單位：嘉南藥理科技大學創新育成中心

聯絡人：吳岫璇 小姐

指導老師：陳佳慧 老師

電話：2664911 轉 3203

Facebook 恰咪小舖

E-mail：chamishop@yahoo.com.tw

<http://tn.news.tnn.tw/index.html>