



類別	資料來源	大學生報	第A1版
刊載日期	中華民國 98 年 11 月 14 日		

產學合作 嘉藥協助學子創業

【賴友容／台南訊】嘉南藥理科技大學於13日下午舉行創業團隊產品發表記者會暨廠商聯誼會，創業團隊的成員是校近3年的畢業生所組成，目前已自有2家開幕營運，希望藉由此發夜會，為年輕人充滿活力與勇氣的初創事業加把勁。除了創業團隊及該校進駐廠商參與活動外，薪傳獎得主台南縣後壁鄉龍御山管樂團於現場演出。

創業團隊包含服務業領域的MissM沙拉輕食小舖、杏薏商圈，及製造業領域的台灣本土特色保養品開發團隊。商品主要以3低鮮美為訴求的「MissM沙拉輕食小舖」，在沙拉與全麥三明治製作上，由自己調配醬汁、加上現切蔬果，客人可吃到與市面上不一樣風味的新鮮口感。該團隊並講衛生與健康，美味又平價，開幕至今，客戶回流率極佳。

以「烤」代替炸，「杏薏商圈」為喜歡甜圈但怕油炸的饕客所設計，外表看不到糖粉，除可避免油炸的油膩感，口感則更香脆Q軟，搭配杏仁、薏仁、紅綠豆等調製飲料，兼具美味又健康。將「杏」仁、「薏」仁及甜甜「圓」組合成店名「杏薏商圈」，希望能像台北市「信義商圈」的店鋪一樣，越漲越高，越來越有人氣。於臺南市後火車站旁可買到。

另一家「台灣本土特色保養品開發團隊」，主要業務是開發具有台灣特色的保養、清潔品。成員具粧品專業知識，及市場多年實務經驗，並不斷與國際原物料科技研究接軌，可為客戶量身訂做保養品，具有從配方研發、製造、包裝、設計，及協助品牌建立、與行銷的一貫作業能力。所有產品皆以溫泉水製作成，目前已開發了溫泉系列產品，包含精油皂、舒緩噴霧、護手霜等。

該校已培育的進駐廠商，包括校內進駐12家，校外進駐18家，校外聯盟1家，合計31家。新建輝擴大樓11間培育室於今年7月甫完工啓用，歡迎中

小企業進駐，詳信洽創新育成中心鄭秘書 06-2663230，信箱 box650@mail.chna.edu.tw 或網址 <http://ic.chna.edu.tw>。◇



● 嘉南科大創業團隊秀出各家特色產品，校長許立人（中苦）喜極而泣成功。（賴友容／攝影）



類別	資料來源	中華民國年	中國時報第月	C2	版
刊載日期		98	11	14	日



▲大學生創業偏愛賣什麼？答案是食物！嘉南藥理
科技大學以藥學起家，學生創業賣的食物也特別養
生，不只追求美味，更要健康。 (曹婷婷攝)

嘉南科大學生創業 愛賣吃的

曹婷婷／南縣報導

大學生創業偏愛什麼行業？答案是賣吃的！以藥學起家的嘉南藥理科技大學，形塑學生追求健康，最近新成立三支創業團隊，其中兩支團隊不約而同開張販售輕食，標榜低油、低熱量及低卡路里，確保消費者吃得安心與健康！

昨天下午，三支團隊舉行發表演會，校長許立人到場替同學打氣。其中，開幕已半年的「MISS沙拉輕食小舖」商品，標榜低油、低熱量及低卡路里，其所販售的沙拉與全麥三明治製作，醬汁全由客人自行調配，口感佳食材新鮮，客戶回流率極高。另一家「杏薏商園」，主要營業愛甜點又怕油炸的饕客量身設計，將一般炸甜甜圈改良用烤的，且不需要上一層厚厚糖粉，既可減少熱量，又能避免油膩感，兼具美味又健康。



類別	資料來源	中華民國	中華民國	年	月	版
刊載日期		98	11	14	38	

記者張清源／仁德報導

嘉南藥理科大創新增育成中心昨

發表創業團隊產品，從服務類的

「Miss M 沙拉輕食小舖」、

「杏蔻商圈」到製造業的「台灣

本土特色保養品」，各有賣點，

團隊成員大多是該校近三年畢業

生，創業成績令人刮目相看。

嘉藥推動教育部「十大畢業生

創業服務方案」及促進廠商與創

新育成中心交流，昨發表產品。

「Miss M 沙拉輕食小舖」

以低油、低熱量及低卡路里為訴

求，醬汁全由自己調配，讓客人

吃到與市面上不一樣的口感，蔬

菜水果標榜當天現切，衛生健康

，由二名應屆女畢業生以自己的

英文名字第二個字的M為店名。

嘉藥科大育成中心 創業點子多

開設吳系列產品。

「杏蔻商圈」為喜歡甜圈卻

怕油炸的饕客所設計，將炸甜甜

圈改良為用烤的，不需在外面裹

一層厚厚的糖粉，減少熱量，又

校長室陳慧卿
秘書



類別	資料來源	民報	第 15
刊載日期	中華民國 98 年 11 月 14 日	版	社會新聞

開創一片天

嘉南科大創業團隊成果

【記者陳正言仁德報導】4年來專利核准有125件，技術移轉金額超過200萬元，產學合作及國科會專題等研發能量高達兩億元，產值的嘉南藥理科技大學，昨日在該校舉辦2009年「創業團隊產品發表會」，三家創業團隊秀出令人驚豔的成果，展現年輕人的活力與勇氣。

嘉南藥理科大創新育成中心為推動教育部「大專畢業生創業服務方案」，特別利用廠商與創新育成中心交流之機會，舉辦本次活動。參展的創業團隊包含服務業領域之「Miss沙拉輕食小舖」、「杏蕊商圈」及製造業領域之「台灣本土特色保養品開發團隊」。

值得一提的是這些創業團隊的成員大都是該校近3年畢業生，由學校創新育

成中心媒合相關領域之教師申請教育部「大專畢業生創業服務方案」，輔導他們創業，其中前兩家創業團隊已經開幕營運，希望藉此發表會，為初創事業的年輕人加把勁。

「Miss沙拉輕食小舖」商品強調低油、低熱量及低卡路里，在沙拉與全麥三明治製作上，醬汁全都是自己調配，目前有洋蔥蒜末醬、蜂蜜芥末醬、蔓越莓醬等3種自行研發的口味，讓客人吃到與市面上不一樣的風味口感，蔬菜水果有當季新鮮的蔬果6-8種，且是每天現切。

「杏蕊商圈」將市面上的炸甜甜圈改良為用烤的，且不需要在外面裹一層厚厚的糖粉，可減少熱量，又能避免油炸的油膩感，出爐時，風味香脆，稍久之後則變得口感Q軟，有原味、巧克力、奶酥等3種口味，再搭配杏仁奶凍、薏仁湯(奶)、綠(紅)豆湯等飲料，兼具美味又健康。

臺灣本土特色保養品開發團隊是利用本土性原料如溫泉、荷花、艾草、當歸、地瓜葉等研發出具有台灣特色的化妝保養品，目前已開發完成的有溫泉系列產品，包含溫泉精油香皂等3種，溫泉健膚噴霧、溫泉護手霜及乳液等，原料是採用安

成績亮麗

嘉南科大校長許立人與三個創業團隊成員及其商品。
（記者陳正言拍攝）



類別	資料來源	刊載日期	年	月	日	版
			中華民國	98	11	A2
				14		

嘉南科大 協助校友創業

【記者吳淑玲／仁德報導】台灣縣嘉南藥理科技大學協助畢業校友創業，有「Miss M沙拉輕食小舖」、「杏薏商圈」、「台灣本土特色保養品開發團隊」3個團隊入選，在教育部補助及老師輔導下，有2家已開了店面，年輕的老闆說：「有創意、夢想就會成真」。

嘉南藥理科技大學表示，創業團隊的成員大都是近3年畢業生所組成，由該校創新育成中心媒合相關領域的教師，申請教育部「大專畢業生創業服務方案」，共同輔導創業。

「Miss M沙拉輕食小舖」以低油、低熱量及低卡路里為訴求。兩名年輕有活力的餐飲系應屆畢業生曾美芳、吳碧茹，以自己的英文名字Mavis及Monroe誕生出店名「Miss M」。因強調衛生與健康，美味又平價，開店後客戶回流率極佳。

「杏薏商圈」是應用外語系畢業的邱婉婷、林佳立組成，2人有次旅遊看到老師傅烤甜圈，不必裹糖粉，可減少熱量，就有了創業的夢想。

兩人先工作存錢，得知學校推出創業計畫，立刻提案爭取，除



台南縣嘉南藥理科技大學畢業校友成立「創業團隊」，在教育部補助及學校老師輔導下，完成創業夢想。

記者吳淑玲
／攝影

了烤甜甜圈外，兩人也開發杏仁奶凍、薏仁湯（奶）、綠（紅）豆湯等飲料。店名「杏薏商圈」是將「杏」仁、「薏」仁及烤甜甜「圈」所組合而成的。

「台灣本土特色保養品開發團隊」，目前已開發溫泉系列產品，有溫泉精油皂、溫泉舒緩噴霧、溫泉護手霜等，原料是採用安

通碳酸氫鹽泉，搭配精油配製而成。

校方表示，目前已有2家創業團隊開店營運，這群充滿活力與勇氣的年輕人，有創業的熱與理想，希望大家多去捧場。新建輝振大樓有11間辦公室，也歡迎中小企業進駐，請洽創新育成中心鄭秘書電話2663230。

校長室
秘書處
不急



類別	資料來源	吾年日報	第	11
刊載日期	中華民國 98 年 12 月 10 日			

校長室
總務處

嘉藥科大創業團隊成果發表

記者李政財／南縣報導

為推動教育部「大專畢業生創業服務方案」及促進廠商與創新育成中心良性交流，嘉南藥理科技大學創新育成中心日前舉行「2009年嘉南藥理科大創業團隊產品發表會暨廠商聯誼會」，由校長許立人主持；會中特別邀請薪傳獎得主－台南縣後壁鄉龍德社區管樂團在校演出，現場至為熱絡。

許立人表示，嘉藥創業團隊包含服務業領域的「Miss M 沙拉輕食小舖」、「杏薏福圓」及製造業的「台灣本土特色保養品開發團隊」，創業團

隊成員大都是該校近三年畢業生所組成，由創新育成中心集合相關領域的教師申請教育部「大專畢業生創業服務方案」，共同輔導創業，希望藉由發表會，為這些充滿活力與勇氣的年輕人初創事業加把勁。

嘉藥創業團隊「Miss M 沙拉輕食小舖」商品，係以低油、低熱量及低卡路里為訴求，強調衛生與健康，口感佳、食材新鮮，美味又平價；「杏薏福圓」主要為喜歡甜甜圈而又怕油炸的饕客所設計的，兼具美味又健康；「台灣本土特色保養品開發團隊」是開發具有

台灣特色之化粧保養品，並可協助客戶品牌建立及行銷第一貿作業。

目前嘉南藥理科大培育的進駐廠商，計有校內進駐9家及今年畢業3家、校外進駐18家、校外聯盟1家，合計31家。

許立人表示，今年7月，嘉藥新建擴大樓11間培育室甫完工啓用，歡迎有興趣之中小企業進駐，相關詳情請洽創新育成中心鄭秘書，信箱：box660@mail.chna.edu.tw；網址：

<http://iic.chna.edu.tw>。



嘉南藥理科大校長許立人特別為充滿活力與勇氣、初創事業的嘉藥畢業生加油、打氣。
(記者李泓攝)



98.
11.
14.

◎ 新聞

[新聞總覽](#) [商家總覽](#) [活動總匯](#) [消費新聞](#) [旅遊休閒](#) [悠遊購物](#) [夜生活](#)

主題：[活動總匯] 嘉南藥理科技大學13日舉行2009年創業團隊產品發表會

日期：2009/11/14



文・圖/記者陳慧明

誰說他們是草莓族？肯打拚，有創意，離開大學校門，他們開始有自己的事業！嘉南科大近三年畢業學的創業團隊打破「畢業即失業」的迷思，創新產品，開店營業，帶給人們一新眼目的印象。該創業團隊母校舉辦的2009年「創業團隊產品發表會」上秀出令人驚豔的成果，展現年輕人的活力與勇氣。

嘉南藥理科大創新育成中心為推動教育部「大專畢業生創業服務方案」，13日利用廠商與創新育成中心之機會，舉辦此一發表會活動。參展的創業團隊包含服務業領域之「Miss M沙拉輕食小舖」、「杏慈萬製造業領域之「台灣本土特色保養品開發團隊」。

該校近三年畢業生組成的創業團隊，由學校創新育成中心媒合相關領域之教師申請教育部「大專畢業

校長室
陳慧卿



服務方案」，輔導他們創業，其中「Miss M沙拉輕食小舖」、「杏慈商圈」創業團隊已經開幕營運，學藉此一發表會，為初創事業的年輕人加油打氣。

「Miss M沙拉輕食小舖」商品強調低油、低熱量及低卡路里，主打沙拉製作，醬汁全由自己調配，目出洋蔥蒜末醬、蜂蜜芥茉醬、蔓越莓醬等三種自行研發醬汁，由於味道特別，讓客人吃到與市面上不一味口感。每天提供有當季新鮮的蔬菜6-8種，且是當天現切。衛生健康，美味又平價，開幕至今，客戶[高。店面位於臺南市西門路新光三越台南新天地稍北方。

「杏慈商圈」坐落台南後火車站斜對面，遠東百貨南側，由兩位嘉南科大應外系畢業生經營，是為喜歡又怕油炸的饕客所特別設計，將市面上的炸甜甜圈改良為用烤的，顧客光臨時現烤，只要130秒就可出不需在外面裹上一層厚厚的糖粉，可減少熱量，又能避免油炸的油膩感，要讓食客吃得健康。甜甜圈初時，風味香脆，稍久之後則變得口感Q軟，目前有原味、巧克力、奶茶等三種口味，再搭配杏仁奶凍、(奶)、綠(紅)豆湯等飲料，兼具美味又健康。

「台灣本土特色保養品開發團隊」是利用本土性原料如溫泉、荷花、艾草、當歸、地瓜葉等研發出具有色之化粧保養品，讓吃的東西變成化妝品。目前已開發完成的有溫泉系列產品，包含活泉精油香皂、活香皂、活泉迷迭香香皂、活泉艾草香皂、溫泉健膚噴霧、溫泉護手霜及乳液等，原料是採用無汙染、無殘留的安通礦酸氯鈉泉，再搭配精油配製而成。

圖說：嘉南科大校長許立人與創業團隊成員及商品合影。



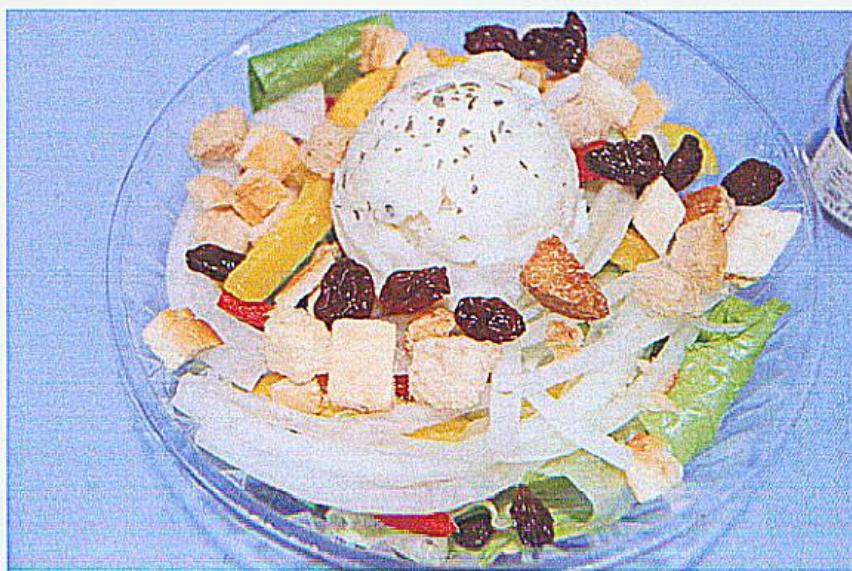
▲「Miss M沙拉輕食小舖」商品強調低油、低熱量及低卡路里。



▲「青蔬商團」將坊間的炸甜圈改良為烤甜甜圈。



▲「台灣本土特色保養品開發團隊」是利用本土性原料開發初具台創特色之化妝保養品。



▲「Miss M沙拉輕食小舖」主打可口的沙拉製作。