

台灣回甘
究極黑糖

嚴選昂貴成本的純正黑糖
由優質甘蔗提煉而成，
經獨家古法熬煮多道工序
天然養生，炭香濃厚，
風味絕佳，甘甜不膩，
被譽為糖中之王，
成為李圓圓飲品的明星招牌
重現台灣黑糖文化傳奇。



▲李圓圓共同創辦人侯怡伶(左)、台灣總代理負責人薛秉晟(右)

最好喝的黑糖珍珠鮮奶

「李圓圓」前進香港 小珍珠滾出大商機

香港部落客評選為黑糖珍珠鮮奶系列第一名的「李圓圓」(Bubble Lee)，以黑糖珍珠鮮奶的完美比例及對品質的堅持，在台灣打下根基後，跨足香港及其他市場，前景可期。

台灣珍珠奶茶聞名國際，世界各地幾乎都有來自台灣的手搖飲品品牌。於2019年1月跨足香港市場的李圓圓，同年即獲香港知名部落客評選為黑糖珍珠鮮奶系列第一名，憑著對口感與品質的堅持，提供消費者風味單純又好喝的飲品。

黑糖珍珠鮮奶完美比例， 對口感的堅持建立特色

李圓圓品牌名稱來自於其中一位創辦人小女兒的芳名。共同創辦人侯怡伶憶述，「當時我們把市面上的珍珠、黑糖和鮮奶全都買回來試煮、試吃，反覆測試與調整，經過上百次的嘗試，終於找到心中的完美比例。黑糖的香、鮮奶的醇、珍珠Q彈的口感，加上碎冰調味，讓年僅一歲多的李圓圓愛不釋口，她可愛的表情讓大夥決定以其為品牌命名，黑糖珍珠鮮奶也成為李圓圓的招牌飲品。」

2017年12月李圓圓第一家創始店在新北市淡水老街開設，目前全台共有6家直營店，由總部直接經營管理。台灣總代理負責人薛秉晟指出，「每家店的珍珠都是現場熬煮，因此消費者吃到的珍珠是熱的，而且每兩小時會倒掉重煮，不會讓消費者吃到變硬且糊掉的珍珠，影響口感。從煮珍珠開始，製作流程全部公開透明，讓消費者更安心。」

為維持每家分店服務品質一致，總部每個月會派人定期巡訪，針對發現的缺失或店長的回饋進行調整及改善；值得一提的是，李圓圓透過讓店長持股，凝聚向心力，也讓夥伴學習如何經營管理一家店，提供發

揮的舞台。

找到理念相同合作夥伴， 取得進入香港市場門票

儘管李圓圓展店的規模不如其他連鎖品牌，仍深受海外代理商的青睞。目前在香港、印尼、泰國、加拿大都有據點，明年也將積極拓展更多市場。侯怡伶提及，「香港是李圓圓的第一個境外據點，在發展過程中，香港經濟貿易文化辦事處提供許多協助，尤其就香港的投資環境與工作簽證相關法例規定等給予有用的訊息及建議，這讓我們省卻很多摸索的時間，也免除了走冤枉路。」

疫情衝擊全球，商業活動被迫停擺，李圓圓在香港卻能夠逆勢成長，關鍵在於找到理念相同的合作夥伴。薛秉晟指出，「香港代理商本業也是做餐飲烘焙，對當地市場十分熟悉，也會回饋我們一些操作經驗及建議，因此在短時間內就能微調到適合香港朋友的口味。2020年在香港的分店增加至五間，之後也希望能夠拓展到新界區及港島區。李圓圓在台灣打下根基，也在香港交出亮麗的成績單，我們相信前景可期。」

香港經貿文辦投資推廣組全力支持台灣企業到香港投資，包括提供免費及實用的資訊，以及專業的支援服務，更會協助企業利用香港的服務和優勢，開拓境內外市場。

HONG
KONG

電話: +886 2 27200858
電郵: investment@hketco.hk

