

**【商品介紹】【僅供內部教育訓練用】**

商品名稱	WOKA 瓦烤蝦餅	
商品圖檔		由馬鈴薯及木薯混和黃金比例而製成的薯片，不僅帶有木薯的嚼勁又不失馬鈴薯的芳香，每一薯片表面，都不惜成本塗上一層新鮮蝦肉漿，所以瓦烤的蝦餅不僅散發出薯香與蝦香外，吃在口中發出酥脆 woka 聲響，極度挑動您的味蕾、口感層次分明。
商品規格	10 包(箱)	
商品重量	(A)100g+/-4.5g (B)40g+/-9%	
商品價格	(A)市價 120 元 (B)市價 45 元	
商品成分	馬鈴薯、木薯、鮮蝦、大蒜、白砂糖、鹽	
保存方式	陰涼乾燥處	
商品包裝	鋁箔密封	
葷\素	葷	
食用方法	開封直接食用,搭配啤酒或可樂堪稱絕配	

**【品牌故事】**



創辦人陳明忠先生與林永承先生，孩提就是知己，是非常特殊的要好朋友，陳明忠先生世代祖先都以討海捕魚為生，從小窮困跟著父親漂流在茫茫大海，在風吹雨打中長大的他，18歲那年，有一天感冒發高燒，為了三餐仍然被要求出海捕魚，終於體力不支不慎落海，碰巧就在海面下見到鯨魚正在張開大口吞食蝦群，當場嚇到快暈厥，死命游回船邊後，幸運地被林永承先生救上船，雖然如今物轉星移，事隔多年，這個畫面與經驗仍然偶爾會在惡夢中嚇醒。也是這個因緣，兩位創辦人時常心想，那小小的磷蝦卻足以提供世界最大哺乳動物的成長所需營養，因此有了創辦【鯨宴】品牌與營養豐富的蝦餅及海鮮棒商品的問世，並且始終堅持一個信念，就是【回歸食材天然本質】BACK TO NATURE。

Woka  
瓦烤!

真材實料又新鮮的瓦烤蝦餅散發與眾不同的香味與口感層次分明的特色，是結合傳統與創新絕美組合的海陸美食。

瓦烤蝦餅，不惜成本選用上好材料，讓消費者能感受到上等品質與經濟實惠的價位。經高溫烘焙的瓦烤蝦餅香味特殊，袋子未拆封狀態下可以長時間保有脆度，吃在口裡 WOKA ~ WOKA ~ 聲音不絕於耳，充分滿足您的眼、耳、鼻、舌、意.....的空虛；脆脆的海鮮棒吃在嘴裡，要請您細細品嚐感覺那種在口中展現的每一個爆發點

(EACH BOMB), 有如汪洋大海中的一隻小船的每一個浪頭起伏, 在台灣與大陸的通路  
主管都一致認同, 【鯨宴美饌】產品真的很好吃, 而且真材實料、追求食材自然美味  
(BACK TO NATURE), 廣受消費大眾好評。

【logo 商標(可提供 ai 檔最好)】-----已附光碟片

【商品外包裝圖】



