

**【卓爾不群】小茶栽堂黃世杰 臺灣茶品X法式甜點 迸新火花**

學習新視界

【記者盧逸峰專訪】坐落永康街商圈的「小茶栽堂Le Salon」，外觀簡約門口，寫著「フランチエーサロン（法式茶沙龍）」裡面卻提供各式臺灣有機茶和個性甜品，在這，你可以使用著獲獎日本Good Design Award Product Packaging茶罐、德國iF Product Design茶壺組、Red Dot Design Honorable Mention的馬克杯杯，享受著臺式品茗相遇法式優雅的氛圍。該店是由貫達國際有限公司創辦人法文系校友黃世杰開設，同時身為2015淡江大學系所友會聯合總會傑出系友的他，從打造品牌、尋覓臺灣茶品到造型設計，都希望讓大家知道，「用臺灣人設計的茶具喝臺灣茶，也可以很潮、很時髦。」

黃世杰熱愛古典樂和繪畫藝術，居住在淡水的時光中，淡水風景時常是他筆下的題材；而流利的法語是他的職場利器，他感謝法文系系上教師，如楊淑娟等人的諄諄教誨，讓他可以透過語言前進世界。在本校就讀期間，除了在課堂學習外就是流連古典樂社團，他分享，「那時，我與喜愛古典音樂的知音們一同經營社團，也辦過多場音樂講座，擔任幹部肩負著溝通協調的責任，這些過程讓我學習到行政交涉、團隊合作的經驗，對日後的創業和就業有些幫助。」

而法文系扎實嚴謹的訓練，開啟他赴法留學的基礎，在巴黎高等管理學院攻讀廣告行銷學碩士，以「臺灣廠商如何以自有品牌打國際市場」為題進行研究，五年的時光中打下了建立、經營品牌的知識基礎；他說道，「當你在國外時，會增加對自己國家的敏感度，歐洲人只知道『Formosa Tea』，卻沒有將臺灣連結一起，因此心中萌芽『為臺灣茶葉打造自有品牌』的念頭。」

碩士畢業的黃世杰並沒有馬上創業，返國後穿梭全球擔任國際業務工作，但「打造品牌夢」的嚮往時時浮上心頭，「所以，兩年後決定走上創業之路，一臺電腦、一臺印表機，在我的客廳中開啟了創業之路。」雖說是一人公司，他自律甚嚴，規定自己上下班時間，經常守候在客廳辦公室待命，不放棄任何機會，黃世杰強調，當時就是以法語專長接洽貿易業務，面對職場上的競爭，他笑說，「幸好有那段在法國留學、寫論文的孤獨經驗，讓我能夠熬過這段苦日子。」

當資金到位後，黃世杰開始投入「小茶栽堂」品牌經營，從南征北討的單點推銷，至今全省已有高檔超市、有機店為主的100多個銷售點、網購通路，到現今的實體店面，黃世杰採「中西合璧」思維，把臺灣茶配上法式甜點馬卡龍，迸出全新滋味，他深信，「品質是打響品牌的門檻，因此我從生產、選材、製作到包裝，每一關都

相當要求、一年間親自跑遍全臺灣來挑選滿意的茶葉，每一款茶都有量身製作的『茶葉履歷表』貼明於茶罐上，讓消費者安心。」在這飲茶，服務人員擺上計時器90秒後才斟茶入杯，「因為這樣才能引出茶得韻味與香氣，90秒是經過反覆測試的最佳時間，以這基準為顧客提供最色香味俱全的茶飲。」

黃世杰所設計的茶罐在2010年獲得日本Good Design Award產品包裝大獎，而擺在客人眼前、盛裝著剔透茶湯的，則是榮獲2012年德國iF Product Design大獎的「茶壺旅行組」、與榮獲2013年德國Red Dot Design Honorable Mention大獎的「馬克杯杯」，甚至榮獲總統府、外交部選為外賓送禮特約廠商。相較於有些愛茶人士強調泡茶的功夫、手續等細節，黃世杰則認為，泡茶是件簡單、輕鬆的事，用他精心設計又方便收納的茶具，放入茶葉、90秒後，即可一品美味的臺灣有機茶。

現在他更跨足烘焙領域，成立「小巴黎人麵包製作所」，黃世杰說明，最初是因為要確保小茶栽堂店內販賣的麵包品質，所以決定成立一家麵包店，由自己來把關，為消費提供美食的更多選擇。小巴黎人的理念強調「無膨鬆劑、無改良劑、無乳化劑、無防腐劑、無酥油、無香精」。黃世杰解釋，小巴黎人就是把以前製茶「不加香精」、「不用化學肥料」的概念延伸到烘焙。

經營著旗下5間分店、70多名員工，黃世杰感念母校的培育，105學年度起與法文系合作，推出「法國美食就業學分學程」除了傳遞企業經營理念與創業精神，也盼提供給年輕人更多的機會。他強調，「得知獲得2015母校傑出系友時，這榮譽比領設計獎還開心！所以藉由學分學程的合作，提供機會幫助學弟妹。」

黃世杰鼓勵有志創業的年輕人，經營時必須有耐心，應該要跳脫傳統思想以學習培養自己的觀點，對於本國文化也要有一定的認知、更重要的是能接納他人的良好建議，他表示，在創業路上會有許多面臨抉擇的機會，惟有準備充分、自律多學習，以及沉得住氣，才能在難關上做出正確的判斷，邁向成功。

2018/04/19

本校法文系校友黃世杰，以臺灣有機茶自創品牌，所設計的茶具獲得國際設計大獎，向世界推廣臺灣茶品。（攝影／盧逸峰）



淡江時報社