巧匠舞音-李宗銘

巧匠台灣鯛　世界掛保證

民國90年,原本從事家具業的李宗銘,因父親年邁無力經營水產養殖及畜牧事業,不得不放下一切回鄉。原本,李宗銘打算結束父親一生心血,但因父親一句:「嘸甘！」改變了李宗銘人生的下半場，也改變了吳郭魚的價值。

回鄉留置漁村,開始養殖吳郭魚,李宗銘歸零學習,並將先前家具業的商業經營，灌注帶入水產養殖；對水產養殖這個「資深」產業，李宗銘有所體認，「產業需創新價值」。於是，李宗銘投入提升台灣鯛品質，創新研發台灣鯛產品；秉持衛生、安全、養生、健康概念，成立了「巧匠舞音」，提供消費者放心與安心的良心事業。野放養殖的巧匠台灣鯛，獲得「全台第一」的「三驗證」，無土味、腥味、藻味，肉質細嫩又富彈性。

從養殖到生產、加工、美食及伴手禮，「一條龍」經營模式，在加上善用政府資源，經中小企業處SBIR創新計劃輔導，並在民國96年12月18日通過「產銷履歷」驗證，讓產品有科學及官方背書，更具價值； 改變傳統養殖方式， 撰寫故事，注入產品生命，以故事創造行銷，以行銷創造價值，再結合其他農產品，架構一個高品質農業產銷企業。

巧匠舞音生產和銷售，每年營業額約300萬，加上休閒產業與美食、伴手禮，年可創造新台幣1,500萬元以上的價值。追逐商業利益同時，不忘善盡社會責任。致力提升產業價值，再創造就業機會，雇用弱勢民眾，提高就業機會。創造農業也可以企業經營。

十年，李宗銘從不會養魚，到養出全台第一的三驗證台灣鯛，台南縣第一個通過「產銷履歷」驗證、全台第一個通過ISO22000國際食品安全驗證,以及全台第一、全球第二獲得GLOBALGAP驗證；這十年，李宗銘還從一個已過不惑之年的烹飪白

癡，成為國宴主廚－阿銘師，創造出了二百多道台灣鯛精緻料理，更改變國人對吳郭魚傳統既定觀念。