

## 85度C

以咖啡、蛋糕烘焙为主的餐饮连锁品牌，以品质及平民化的价格著称，台湾新饮食创意餐饮公司

### 品牌简介

85度C取名来自「咖啡在摄氏85度时喝起来好喝的意思」，这温度可让消费者品尝到咖啡香醇浓郁平衡的口感。成立之初便是希望以五星的产品、平价化的价格，普及、深入台湾各角落。用高级的原料与技术，呈现出精美、平价的食品，让人人都能享有五星的待遇与享受。

2003年创立「85度C」，是一家以咖啡、蛋糕、烘焙为主的专卖店，打着五星主厨与咖啡豆而成立的新型态创意店，借以高雅、明亮的店装搭配简洁的品牌形象，让消费者在明亮的开放式空间里享受甜食所带来的美感与诱惑，是一个感动您视觉、味觉、嗅觉的新饮食创意店。

吴政学是85度C的创办人。2003年初的一天，吴政学刚结束在世贸中心的连锁加盟参展活动，与干部导附近的君悦饭店喝咖啡吃下午茶，觉得真的很好吃，但价格实在不是一般消费大众所能负担。

就在员工的七嘴八舌中，吴政学产生了一个念头「如果我们把东西做得有五星饭店的质感及品质，然后价格只有五星饭店的一半」，那一定会卖得很好。这一刻起，85度C【高品质商品平价化价格】、【咖啡+蛋糕】的品牌定位模式就在吴政学的心中生根发芽。

一株种子的成长，需靠后天氧气及水份的滋养及主人细心的照料。而吴政学早在心中埋下【85度C】这颗种子，85度C所需的氧气及水份就是「好咖啡」及「五星大师」的加持成长，因为有两个因子就此展开吴政

学一波寻找的故事。

找咖啡就运用原始的资料收集方式，先从上网搜寻资料，然后针对各类品项的咖啡豆进行试饮，于是选定「瓜地马拉」的品种。选好品种后，吴政学就直接飞到「瓜地马拉」深入了产区，选用种植于「瓜地马拉安堤瓜高山区的安堤瓜咖啡」的品种做为咖啡的基础。选定后再依据专家对于国人喝咖啡的习惯分析出数据，由研发人员每天调制、试喝口味后，调配出适口且价位符合消费者大众的口感。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/85dc-390287.html>