

現炸雞排 | 鹽酥雞 | 炸物專門



2026

路易雞

LUIGI CHICKEN



2026



現點現炸，把路過變成排隊

加盟簡報 | 總價 128 萬

目錄



01

市場機會

02

路易雞的破口

03

核心營運模式

04

加盟方案

FRIED CHICKEN EVERYDAY

炸雞、雞排與鹽酥雞，是消費者不需要被教育的日常品類。它同時跨越正餐、點心與宵夜三種需求，價格易入手、辨識度高，能快速形成商圈記憶。

高頻消費

外帶友善

宵夜需求

小坪數、少座位，也能透過外帶與外送放大營收。對加盟者而言，這不是靠昂貴裝潢吸客，而是靠香氣、速度、口味與回購率形成生意。

台灣現炸小吃 高頻剛需市場

消費升級缺口

01

口感穩定

消費者已不只追求「大份量」，而是要求外皮夠脆、雞肉多汁、放一段時間仍好吃。

02

品牌升級

傳統炸物多依賴師傅手感，店面、包裝與服務不一致，缺乏能被記住的品牌感。

03

外送效率

外送不是把餐點裝進袋子而已，品項設計、包材與出餐節奏都必須重新規劃。

消費客群

上班族快速正餐
學生與年輕族群
宵夜外送市場

01 快速出餐

產品以現炸為核心，搭配預製備料與固定站位，尖峰時段仍能維持穩定節奏。

02 外帶外送

主力商品以耐運送、好拿取、容易分享為原則，降低到手後口感落差。

03 全時段營收

雞排、鹽酥雞、便當與分享盒，可分別承接午餐、點心、晚餐與宵夜需求。

路易雞的店型設計

1

小坪數

6-10 坪即可規劃

2

少座位

把空間留給出餐

3

高外帶比

路過、外送雙引擎

4

品項聚焦

爆品+高毛利加購

台灣炸物市場的競爭現況

市場很大
但缺少一個
「小店、快開、
好複製」
的現炸品牌

大型連鎖炸雞

品牌辨識高，但店型較重、投資金額高，較難進入小商圈。

傳統雞排鹽酥雞

價格親民，但品質、衛生、包裝與服務落差大。

個人網紅炸物店

話題強，但供應鏈、訓練與跨店複製能力不足。

平價高感受

小店高效率

標準化複製

把炸雞

從單品變成生意

路易雞不是只賣一塊雞排
而是把產品、動線、採購、訓練與行銷
整合成可以快速複製的加盟系統

- ✓ **不用自己研究配方** 醃料、炸粉、油溫與時間皆建立標準
- ✓ **不用承擔口味失敗** 總部提供核心風味與產品訓練
- ✓ **不用靠大坪數撐營收** 以外帶、外送與高出餐效率為主
- ✓ **搶佔小商圈空缺** 可進駐街邊、商辦、學區與店中店

路易雞 這個故事



不是多開一家炸雞店

路易奇餐飲集團把多年展店、採購、訓練與行銷能力，壓縮進一個小坪數、快出餐、高外帶比的炸雞模型。

我們想做的，不是一間只靠老闆手藝的店，而是一套換了城市、換了店長，仍然能穩定出餐的系統。

從雞排、鹽酥雞到炸物套餐，產品持續更新，但核心永遠不變：夠香、夠脆、夠快。

夠 香

夠 脆

夠 快

路易雞

路易雞三大核心

不只是加盟產品，更是加盟一套能落地、能訓練、能複製的系統

配方標準化

- 醃料與炸粉固定比例
- 油溫與時間 SOP
- 產品規格與備料表

口味一致、降低人治

小店高效率

- 6-10 坪即可規劃
- 前後場站位明確
- 尖峰出餐節奏設計

少人營運、快速出餐

集團供應鏈

- 核心原物料供應
- 包材與菜單持續更新
- 社群素材與活動支援

持續迭代、降低摸索



路易雞

現炸雞排 × 鹽酥雞
外帶外送專門店

小坪數 | 少人力 | 快出餐

加盟總價

128 萬

建議店型 6-10 坪

外帶／外送／店中店皆可

預估工期 30 個工作天

受訓人員 2 名／受訓 7 天

※ 坪數、消防、大電、排煙與特殊工程依現場條件另計

加盟方案

營運評估

以月營收 42 萬之外帶店為基準試算

品項	比例	預估
營收	—	\$420,000
食材	31%	\$130,200
包材雜費	5%	\$21,000
品牌管理費	3%	\$12,600
人事	20%	\$84,000
水電瓦斯	—	\$25,000
租金	—	\$50,000
預估營業利益	23%	\$97,200

試算重點

- 營收以 42 萬為基準模型
- 店租與人事是最關鍵變數
- 高外帶比可降低內用空間成本
- 實際獲利依商圈與營業時段不同

本表未含稅、折舊、貸款利息與加盟主薪資



行銷活動

品牌共建・持續規劃・彈性曝光

社群短影音

IG・FB・Reels・Threads

開幕活動

試吃・限時套餐・排隊話題

外送經營

平台主圖・關鍵字・回購券

集團聯動

品牌互導・網紅・素材支援

開幕 30 天 行銷節奏

- 第 1 週 試吃與在地曝光
- 第 2 週 爆品廣告放量
- 第 3 週 外送平台轉單
- 第 4 週 會員回購活動

加盟流程



從選址開始，就把錯誤成本降到最低

總部協助確認商圈、設備、工程與開幕節奏，讓加盟主不是自己摸索，而是照著成熟路徑往前走。

受訓流程

總部培訓 7 天

- 醃製與炸粉流程
- 油炸時間與油溫
- 備料與叫貨
- 清潔與食安
- 收銀與外送平台

開幕駐店 7 天

- 現場站位配置
- 尖峰出餐節奏
- 品質抽查
- 首週人員調整
- 開幕活動執行

把「會炸」變成「會營運」

商品結構

不是只靠一塊雞排，而是用四層商品把客單與回購一起做起來

主力爆品



大雞排
無骨鹽酥雞

負責吸客

高毛利加購



薯條・甜不辣
雞皮・飲品

負責拉高客單

正餐化商品



炸雞便當
雙拼套餐

負責午晚餐

分享型商品



派對盒
家庭桶

負責外送與聚會

路易雞

LUIGI
CHICKEN

加盟總價
128 萬

路過先聞香

吃過就記住

路易雞，炸出下一間店