

堅毅雪糕夢

雪糕是小朋友和女士愛吃的甜品，男士則好像興趣不大；不過眼前這位大男人，卻是名副其實的雪糕發燒友，每日都要吃過雪糕才安樂，他就是淺水灣 Ice Cream Gallery 的主理人 Arron。他自細便夢想開一間雪糕店，現在雖然夢想達到，卻並非一帆風順；但為了堅持這個夢，他不斷求變創新，今年初更於觀塘開設 Cooking Studio 教學生整雪糕，誓要為品牌打出名堂，轉虧為盈！

文：Champy.C 攝：Ben·Kent



(前)鮑魚雪糕 \$90/杯
(後)龍蝦雪糕 \$50/杯
鮑魚雪糕是新口味，吃下去有粒粒的鮑魚肉，軟滑而帶韌勁；而龍蝦雪糕則帶點鮮甜，口味特別！



Tequila雪糕 \$38/球
酒精濃度愈高的酒，愈難做雪糕，這款是因應客人要求而挑戰難度的作品，由於是用酒製作，故此溶得快，但入口質感 Creamy 又有酒香，吃多幾杯可能會醉。



人參蜜糖雪糕 \$90/杯
4月推出的新口味，概念源自他在韓國吃過的人參雞湯，這雪糕以韓國鮮人參及蜂蜜製成，入口甘甜。



分子士多啤梨雪糕 \$35/球
超創新的做法，找來在 Lab 工作的朋友，以離心力機把士多啤梨的水分及果肉分離，只用其去除水分及色素的果肉炮製，令雪糕的質感更滑，但看上去色水偏淡，目測就估唔到是士多啤梨味。



日本宇治極上綠茶雪糕 \$40/球
雪糕 Recipe 跟足日本師傅傳授的秘方，入口香味特濃而且超 Creamy，是小記最愛！

營業資料

總營業額：\$75,000
租 金：\$35,000
入 貨：\$18,000
人 工：\$20,000
雜 費：\$3,000
虧 損：約\$1,000



位於淺水灣的店子不大，卻是 Arron 的舞台，所有雪糕都是在这个小天地生產！



雪糕店在香港遍地開花，世界各大品牌都來分一杯羹，走入超市的冰櫃前一看，美國、法國、瑞士，甚至泰國出品應有盡有，讓人眼花繚亂，有的標榜零脂肪，有的則以名牌掛帥，也有愛搞獨特口味，反正就是以不同的點子來吸引客人。對不少人來說，賣雪糕只是一盤生意，但對於Arron而言，這更是他從小到大的夢想。

開店圓兒時夢

對於Arron來說，雪糕是一個成功的代名詞；未談生意前，先說一個小故事：Arron的爸爸，把雪糕當作考取頭三名的獎勵，就在Arron一年級時，他考到了第一名，爸爸兌現承諾，給他買了一杯芒果雪糕，吃後便觸發他的雪糕癮，從此更一發不可收拾，令他立志長大後要開一間雪糕店。雖然Arron後來到英國讀書，考取了電子媒體及攝影雙學位，而畢業後也從事Multi-media工作，但他一直以來仍魂牽夢縈要開雪糕店。

開店，其實並非一時興起，而是為了圓夢。他在求學期間為了打好根基，曾先後到羅馬地道小店及日本學習，更花費近\$30,000到法國學做3款法國雪糕，更不時炮製獨特口味的雪糕招呼親朋好友，如龍蝦雪糕、白松露雪糕、鵝肝雪糕等。

成分天然無添加

他不但有創意，更着重雪糕的天然健康，故此他所有雪糕都不含防腐劑、人造色素、動物脂肪或穩定劑等。Arron表示：「我所造的雪糕沒添加動物脂肪和人造物質成分，吃過後能輕易消化和排出體外，可稱得上是健康雪糕。」他的雪糕用的也是真材實料，如龍蝦雪糕，便是以原隻龍蝦又炒又煮，經過一番工序，做足3日才完成，味道自然純粹，不少朋友吃過後都回味不已，建議他開店分享這道美味的雪糕。

增加Froyo 吸納客源

得到各方好友的支持，令他開店的信心大增，決定斥資過百萬元，於2年多前在淺水灣開設Ice Cream Gallery雪糕店。他滿懷雄心壯志，一心認為這裏的客人質素高、消費能力高，能欣賞這種價格較貴，但更健康美味的Fine Ice Cream（指採用全天然真材實料做的雪糕），但萬萬沒想到，雖有好產品、好地方、好構思，但前面這條生意路卻還是崎嶇不平。

雖然自開業以來，他在市場上的口碑相當不錯，但銷情卻一般；雖然他選對了高消費地點開店，但他的雪糕實在比坊間貴得多，閒閒地\$50至\$60一杯，然而懂得欣賞，卻又願意花費的客人並不如想像般多，舖租、人工和貴幾倍的雪糕成本，單靠這一小撮人幫襯，真的難以賺錢；而且他計過要達到收支平衡，每日最少要賣100杯。

雖然夏天的旺季可以賣到300至400杯，但在寒冬只得50至60杯的季節，拉上補下也難以維生；故此去年他看見Froyo在市面大熱，亦於舖內增添Froyo出售，希望能吸納更多客人。

堅持創作新點子

賣Froyo後，客人是多了，但成效卻不大，一直以來每個月都處於微蝕的狀態；為了翻身，他再斥資約30萬，於2個月前在觀塘工業中心開設名為U Can Cake Ice Cream Gallery的Workshop，實行開班教整雪糕和甜品。過千平方呎的工作坊，添置了不少烹調工具，不像坊間某些烹飪班，這裏就連雪糕機也要一人一部，務求令學員學得更開心；雖然開班時間尚短，但已獲得一定程度的口碑，不少人都結伴報名參加。Arron說希望這個Workshop能夠幫補雪糕店的開支，以及為自家招牌打響名堂，讓更多人了解到Ice Cream Gallery的健康雪糕，達到雙贏局面。

4



5



6



7



8



- 1 Arron的雪糕全部以真材實料炮製而成，自然更健康！
- 2 Arron每天都親自做雪糕，全情投入在他的新天地。
- 3 店舖設計富歐陸氣息，門外的牌子列明他的雪糕不含防腐劑、穩定劑及人造色素，成分全天然。
- 4 在觀塘新開的Workshop佔地過千平方呎，專門教學員做雪糕、甜品，希望能幫補雪糕店的開支。
- 5 親力親為的Arron，在開班的日子，會從淺水灣店過來親自教授，實行兩邊兼顧。
- 6 課堂上連雪糕機都一人一部，堅持每位學員都能落手落腳做出自己的成品，難怪只開班兩個月，口碑已經不錯。
- 7 除了雪糕外，店內更有數款手造朱古力出售。
- 8 這裏的雪糕口味不算多，卻很獨特，不少熟客都會專程來幫襯。