

産品目録

PRODUCTS INFORMATION



Fine Food is our business

Fine Food is our business



鳥越製粉

歐式麵包專用粉 P 1~2

高筋麵包專用粉 P 3~4

低筋麵包 / 菓子專用粉 P 4~5

裸麥用粉 / 其他用粉 P 6

烏龍麵專用粉 P 7

中華麵專用粉 P 8

日本國產小麥用粉 P 9

小麥粉的保存方式與注意事項 P 10



Pan de Smart P 11~18



星野酵母

星野酵母介紹 P19~27

其他商品 P28~29



THE TORIGOE CO., LTD.

鳥越製粉



鳥越製粉和法國麵包的相遇

1959年，因出差待在巴黎的鳥越製粉管理階層的人被飯店對面的食品店每天買的法國麵包給深深吸引，有著「要是這樣的法國麵包在日本生產的話，將是麵包業界的一大革命啊」的想法，另外，「想在公司製造一個法國麵包的專用粉的研究」就是從這裡開始的。當時，見到了法國國立麵粉學校的雷蒙德·卡維爾教授，並得到了詳細的指導，得到教授的介紹可以參加法國全國製粉大會，從廣泛的角度看到了法國麵包的實際情況。在當時的日本，麵包是指紅豆麵包和吐司等等的軟麵包，法國麵包的做法完全不知道、小麥粉也完全不懂的狀況。因此，法國小麥空運到日本去徹底的分析它，也請雷蒙德·卡維爾教授教授做了麵粉測試。最終，得到了它優於法國小麥粉的評價，1960年春天法國麵包用粉「鐵塔法印」在日本誕生。



1/



鐵塔法印

日本最早開發的第一支專業法國專用粉，能製作出具甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。其操作寬容度大，量化也能保持品質，是一款非常適合東方人實用的法國麵包用粉。

成分：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規格：25kg
灰分：0.44%
粗蛋白：11.9%

鐵塔法印開發秘話

將法國小麥空運至日本，並將此特性徹底分析，試作品完成後，並請法國國立製粉製麵包學校教授 - 雷蒙·卡魯貝爾先生測試，「鐵塔法印」終於在昭和 35 年 (1960) 年春天誕生。

※ 雷蒙·卡魯貝爾為法國麵包之父。
※ 鐵塔法印為日本最早法國專用粉。



2/



鳥越 55

完全獨自的製粉技術，再現如法國 T55 般的風味，並改良更好的操作性，充足的香氣於攪拌時呈現。適宜長時間發酵製品，這是一款展現鳥越製粉完全生產技術的法國麵包用粉。

成分：法國小麥、加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
灰分：0.50%
粗蛋白：11.4%
規格：10kg

3/



凱旋門

道地法國風味，香氣持久，是一款組織輕而內層 Q 軟的專用粉。適合短時間製法，與鐵塔法印比較下，口感輕脆，食感咬嚼良好，食感、風味平衡良好。

成分：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥、澳麥
灰分：0.42%
粗蛋白：11.3%
規格：25kg

4/



星光

特性與凱旋門雷同，注重嚼勁與甘甜味呈現，外皮酥脆與延緩老化是最大特色。

成分：法國小麥、加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
灰分：0.48%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg

5/



風車

100% 法國原產小麥所研磨製成，非常有嚼勁，外層及組織濕軟口感是其特點，香氣持續性也非常優良。

成分：法國小麥
灰分：0.48%
粗蛋白：9.6%
規格：25kg



6/

Wilhelm
ウィルヘルム

威爾

特性・用途擁有濃厚香甜的風味、斷口性相當優質的歐法式麵包專用粉。適合凱薩麵包、德式甜甜圈等德式麵包類、歐式麵包等使用。

灰分：0.55%
粗蛋白：10.5%
規格：25kg

7/



麵包義大利

2010年專為拿坡里式披薩所開發的專用粉，可生產冷藏麵團備用，冷卻後也不會影響原有的口感。

成分：加拿大一級春麥、澳麥、九州小麥、美麥
灰分：0.56%
粗蛋白：12.4%
規格：25kg

9/

mercifrance



感謝

專為冷藏法國三明治設計的用粉，隔日加熱烘焙也一樣有酥脆外皮，風味口感也如剛出爐一樣，2小時直接製造法也適用。

成分：法國小麥、加拿大一級春麥、九州小麥、美麥、澳麥
灰分：0.43%
粗蛋白：11.4%
規格：25kg

10/

DC全粒粉

DC全粒粉

可使用細粉於各類吐司，日本國內原產小麥富含豐富的維他命、礦物質、食物纖維，是一款口感非常輕的用粉。

研磨：中粗粉
成分：北海道小麥、九州小麥
灰分：1.6%
粗蛋白：11.2%
規格：10kg/20kg

配方 & 製法



核桃麵包
Pain aux noix

鐵塔法印	100%	攪拌	97%
上白糖	3%	低速 5分，中低速 3分	
三吉白油	3%	加入核桃，低速 2分	
海鹽	2.1%	麵團溫度	26°C
乾酵母(紅)	1%	發酵	60~70分
改良劑	0.8%	麵團重量	600g(適宜)
烤核桃	30%	鬆弛	30分鐘
水	60~62%	整形	
魯邦種	20%	發酵箱 28~30°C .75% 約 60分	

1/



純芯

最高級吐司麵包用粉，組織細緻，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。

成分：美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg

2/



特·純芯

最高級吐司麵包用粉-組織細緻度最佳、咬斷性與香氣最佳、機械攪拌容許大、發酵耐性、容量膨脹性良好。

成分：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.44%
粗蛋白：13.2%
規格：25kg

3/



哥磨

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達70%，烘焙彈性佳、伸張性佳、有彈力的口感。

成分：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.8%
規格：25kg

4/

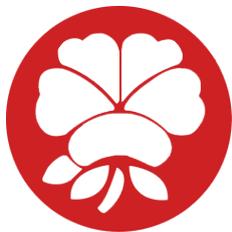


特哥磨

最高級麵包用粉，與哥磨同樣特性，但加強了筋性與香氣，其特色適合各類麵包。

成分：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.45%
粗蛋白：15.5%
規格：25kg

5/



濱茄

軟式麵包用粉，體積膨脹性與化口性是其特色，其高粗蛋白含量讓口感有彈力。

成分：加拿大一級春麥、美麥

灰分：0.38%

粗蛋白：14.2%

規格：25kg

6/



弁慶

烘焙延展性佳，耐攪打，操作性佳，適合工廠量化生產，吸水量可達 80%，生地走設備需要非常光滑，較不易受傷。

成分：加拿大一級春麥、美麥

灰分：0.44%

粗蛋白：12.5%

規格：25kg

7/



藍帶紅蝶

冷凍麵團專用粉，高水高糖麵包適用，除了冷凍耐性強外，烤爐的延展性優良，體積膨脹性佳。

成分：美麥

灰分：0.43%

粗蛋白：13.7%

規格：25kg

菓子
麵團



配方

鳥越哥磨	○○○○○○○○○○	80%
鳥越小提琴	○○○○○○○○	20%
上白糖	○○○○○○○○○○	18%
鹽	○○○○○○○○○○	1.5%
BBA	○○○○○○○○○○	0.3%
新鮮酵母	○○○○○○○○	5%
全蛋	○○○○○○○○○○	20%
水	○○○○○○○○○○	40%
無鹽奶油	○○○○○○○○○○	10%
三吉白油	○○○○○○○○○○	10%





低筋麵包 / 菓子專用粉

1/



特級・荷蘭船

長崎蜂蜜蛋糕限定使用・色澤明豔、膨脹性優良・烤爐中下沉現象比較少的洋菓子專用粉。

成分：美麥、九州小麥
灰分：0.34%
粗蛋白：7.5%
規格：25kg

長崎蛋糕是自荷蘭引進日本，然此製粉取其名一超級・荷蘭船，是日本最高級的洋菓子用粉，其燒成後色澤呈現金黃色。

2/



新・小提琴

和洋菓子、奶油餅乾適用・膨脹性佳、口感濕潤，蛋糕組織輕柔，口感較輕，香氣與彈力於第二天呈現。

成分：美麥、九州小麥
灰分：0.35%
粗蛋白：7.4%
規格：25kg

3/



S 豎琴

和風燒菓子適用・柔軟口感且麵團安定性優良的菓子專用粉，製作蛋糕呈現優良膨脹性且組織有彈力。

成分：美麥、九州小麥
灰分：0.37%
粗蛋白：8.5%
規格：25kg

瑞士捲



配方

蛋白	588g
三溫糖	264g
乾燥蛋白	3.3g
在來米粉	5.8g
鳥越豎琴	92.5g
樹薯粉	104g
鮮奶油	282g
瑞士捲	6 取 2 枚 / 880g
加糖蛋黃	423g
三溫糖	24g





1/



力量

粗研磨製成全粒裸麥，是日本國內最粗的裸麥粉，也是使用量最大的一款，其麥香呈現與操作安定性最佳。

研磨：大粗粒粉
成分：黑麥、德麥、加拿大麥
灰分：1.3%
粗蛋白：8.0%
規格：20kg/5kg

2/

Roggenmehl
Helgoland

黑爾哥蘭

中粗研磨製成裸麥，與其他製粉混合有顆粒感，且香氣充足。

研磨：中粗
成分：黑麥、德麥、加拿大麥
灰分：1.4%
粗蛋白：8.0%
規格：10kg

3/

ヴァンガーラント

溫哥蘭德

細研磨所製成的裸麥，與其他材料在作業時很好混合製作，同時易變化多樣麵包，安定性與體積良好的用粉。

研磨：細粉
成分：黑麥、德麥、加拿大麥
灰分：1.4%
粗蛋白：8.0%
規格：5kg

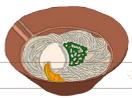
4/



自然風味

長研磨製成的裸麥粉，風味溫和適合多數人口味。

研磨：細粉
成分：黑麥、德麥、加拿大麥
灰分：0.85%
粗蛋白：7.5%
規格：20kg



1/



金明竹

適用手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵等，鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉。

成分：澳麥
灰分：0.35%
粗蛋白：8.8%
規格：25kg

2/



特·金明竹

適用手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵等，鮮明色調，中彈力口感烏龍麵專用粉。

灰分：0.37%
粗蛋白：9.0%
規格：25kg

3/



特·白鳥

適用手打烏龍麵煮湯、乾麵等，有彈力口感及對於機械生產耐性好的烏龍麵專用粉。

灰分：0.38%
粗蛋白：9.5%
規格：25kg

4/



麵·旗盾

適用手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵等，軟並富有黏彈性口感，風味良好的烏龍麵專用粉。

灰分：0.38%
粗蛋白：8.5%
規格：25kg

手打烏龍



配方

金明竹 ○○○○○○○○ 100%
食鹽 ○○○○○○○○ 5%
水 ○○○○○○○○○ 48%
切刀尺寸 ○○○○○○ 手切
煮的時間 ○○○○○ 2分鐘



1/

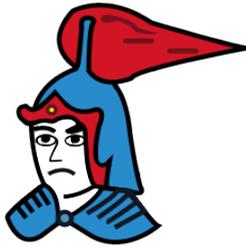


麵·哥磨

適用生中華麵、生冷中華麵條、乾麵、炒麵等。鮮明色調變色少，微少黏性、強力有口感的中華麵用粉。

成分：加拿大麥、美麥
灰分：0.34%
粗蛋白：11.3%
規格：25kg

2/



中華王

適用生中華麵、生冷中華麵條、乾麵、炒麵等。鮮明色調變色少，麵條口感良好的中華麵。

灰分：0.33%
粗蛋白：11.4%
規格：25kg

3/



中華麵用



特·燈籠

適用生中華麵、生冷中華麵條、煮湯的中華乾麵、炒麵等。鮮明色調，適宜的沾粘性與有彈力口感的中華麵專用粉。

成分：加拿大麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.2%
規格：25kg

4/

華どんたく

華吞宅

適用生中華麵、生冷中華麵條、煮湯的中華乾麵、炒麵等。鮮明色調，滑順黏彈性口感的中華麵專用粉。

灰分：0.36%
粗蛋白：11.8%
規格：25kg

手打烏龍



配方

鳥越麵哥磨 ∞ 100 %
食鹽 ∞ 2 %
梔子花 ∞ 0.3%
鹼水 ∞ 1%
水 ∞ 37%
攪拌時間 ∞ 10~15分

1/



夢之力

100% 使用北海道產小麥『夢之力』。質地非常鬆軟、口感Q彈具有咬勁，擁有內麥特有的風香味。適合菓子類麵包、吐司類產品。

灰分：0.48% 粗蛋白：12.6%

規格：25kg

2/

内麦パン専用粉 そめいよしの



添井吉野

鳥越製粉獨家技術調配研發，擁有香甜甘味、高保濕性、彈口軟韌。極富體積膨脹性、延緩老化速度；體積膨脹性、麵筋延展性表現優異、適合產線製作。

灰分：0.43% 粗蛋白：11.6%

規格：25kg

3/

麦のいぶき

麥之息

適合中華麵全類型、需要曬及醒麵類的素麵；為100%日本國內產小麥所製作的中華麵專用粉。能製作出柔軟且具黏彈性口感的中華麵，質地較亮白。

灰分：0.39% 粗蛋白：10.1%

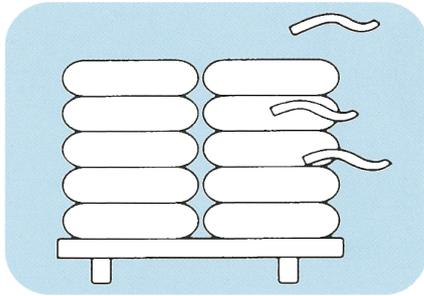
規格：25kg

星野鹽



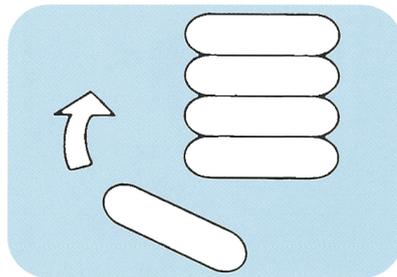
配方

鐵塔法印	30%
夢之力	30%
金明竹	40%
鹽	2%
生種	5%
魯邦種	20%
鹽種	50%
水	58%



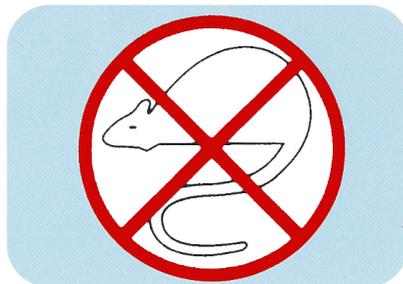
保管場所 (23~28°C)

小麥粉適合存放於低溫、低濕度的通風場所，利用棧板將小麥粉堆放保存。另外，請注意，切勿在擺放小麥粉的場所將味道強烈的物品放置一起。



使用注意事項

小麥粉在存放保管時，會因為環境因素產生些許品質變化。另外，擺放至最下層的小麥粉會因為長期堆疊的原因而易產生結塊的原因，所以庫存管理中『先進先出』是非常重要的。



驅逐老鼠

對老鼠而言，不僅止於小麥粉、大多的商品都會咬食。工廠全體必須要比面鼠患。



Pan de Smart®

Low carb flour for smart living

低碳水麵粉的智慧生活

何謂醣質的限制！

想了解更多關於醣質的知識，請看！

|| 碳水化合物 = 醣質 + 膳食纖維

魚類、肉類、蛋等，都不具有食物膳食纖維。雖然攝取碳水化合物可以從中獲取膳食纖維的含量，但同時也導致攝取過多的醣質。剛吃飽時再食用蛋糕、茶泡飯、鹹粥等食物裝填『另一個胃』裡，也是醣質攝取過高的來源之一。

|| 飲食中充滿醣質

被稱作三大營養來源的『醣質、脂質、蛋白質』，其中，『醣質』被充分利用在食品加工業中。早、中、晚餐與下午茶、零食點心等全部都富含醣質！醣質能夠真正的讓食物中的美味充分地表現出來。

|| 醣質的利用與過度攝取的危害

- 醣質消化後被分解為葡萄糖，被攝取後將與體內的氧氣反應且燃燒，進而使腦部充滿營養活力。
- 剩餘的醣質與血液中的胰島素（胰臟）結合，被體內細胞攝取進入肝臟或是肌肉裡作為『肝醣』貯存使用。
- 此外，醣質攝取過多或是運動不足，也是剩餘的醣質轉變為三酸甘油脂使體內脂肪堆積的原因之一。

|| 限制醣質的四個要點

- ① 並非整個碳水化合物的切斷，而是限定醣質的量。
- ② 不偏食於肉類，增加膳食纖維的攝取量，則不會造成便秘。
- ③ 同時，不進行極端的熱量限制。而是讓肌肉無法滿足的攝取蛋白質，導致基礎代謝量的下降，進而使肥胖的體質產生改變。
- ④ 為了防止體重再度反彈，製作美味又不含飽足感的料理為其重點！

Pan de Smart

Pan de Smart 的魅力

所謂『Pan de Smart』，不使用小麥粉中的澱粉，而改使用小麥蛋白(麵筋)、煎焙小麥麩皮(麥麩)的粉末及大豆粉的膳食纖維、海藻糖等加入使用。海藻糖是一種雙醣，通常大豆中含有豐富的海藻糖；『Pan de Smart』不是零醣份，舉例來說，低醣質麥麩麵包比起一般的麥麩麵包，醣份大大降低 83%!

每天早上能夠順暢的通便嗎？

膳食纖維是腸道內整頓好壞菌的幫手，也能有效改善排便；體內累積的毒素也能有效地進行排毒而排泄至體外！使用『Pan de Smart』製作出的低醣份麥麩麵包(48g/個)中，膳食纖維就富含 6g，相當於一般餐包的 6 倍以上！膳食纖維的建議攝取量，一日為 17~19g，日本人的平均食物膳食纖維攝取量為 14.2g 左右，比平均值低了 5g。一顆低醣份麥麩麵包就能補足不足所需的份量！

(營養成分) 麥麩餐包 48g

	低醣質麥麩麵包	一般餐包
熱量	105Kcal	152Kcal
蛋白質	11.7g	4.8g
脂肪	3.5g	4.3g
醣份	3.7g	22.4g
膳食纖維	6.4g	1.0g

※ 資料來源：2015 年版 日本食品標準成份計算

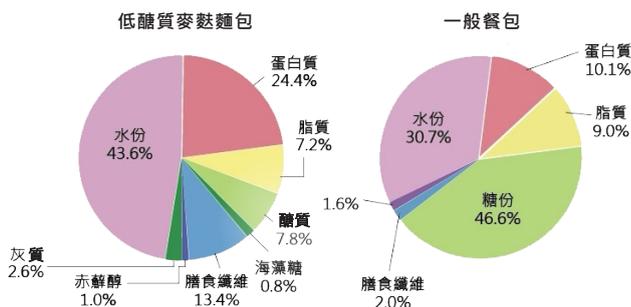
* 海藻糖來說，香菇(海藻糖含量 11.5%)等菇類含量高，體內血糖的上升趨緩，也不易達到高峰。胰島素的分泌穩定，是對身體較溫順的醣質。

* 此醣質中不含赤蘚醇。

Pan de Smart 的三大優點

1. 低醣
2. 高膳食纖維
3. 高蛋白質

餐包的營養成分比較



《麵包》

Pan de smart PS-003 預拌粉

低醣質豬排潛艇堡

(營養成分) 麥麩餐包 · 每 100g



醣質: 83%OFF、膳食纖維: 6.7倍、蛋白質: 2.4倍

- 使用『Pan de Smart PS-003 預拌粉』(淨重 20kg) 製作出來的低醣質麥麩麵包變化而成的炸豬排堡。
- 炸豬排使用『Pan de Smart 法國麵包粉(乾式)』(2kg×4)。
- 質地非常柔軟·口感咬斷性表現優異。
- 老化速度非常緩慢·即使是冷藏過後柔軟性表現也很好。

	低醣質麥麩餐包	比較商品
熱量	220 Kcal	316 Kcal
醣質	7.8 g	46.6 g
膳食纖維	13.4 g	2.0 g
蛋白質	24.4 g	10.1 g

Pan de smart PS-003 預拌粉

低醣質炸披薩

(營養成分) 披薩皮 · 每 100g



醣質: 80%OFF、膳食纖維: 6.1倍、蛋白質: 2.7倍

商品說明

- 使用『Pan de Smart PS-003 預拌粉』(淨重 20kg) 製作出來的低醣質披薩。
- 酥脆的口感·咬斷性非常好的產品。
- 置涼後食用·有非長好的『韌性』。

	低醣質披薩皮	比較商品
熱量	229 Kcal	268 Kcal
醣質	9.5 g	48.8 g
膳食纖維	14.1 g	2.3 g
蛋白質	25.1 g	9.1 g

Pan de smart 麵包預拌粉

低醣質三明治

(營養成分) 麥麩吐司 · 每 100g



醣質: 84%OFF、膳食纖維: 5.6倍、蛋白質: 2.7倍

商品說明

- 使用『Pan de Smart 麵包預拌粉』(淨重 10kg) 製作出來的低醣份麥麩吐司變化而成的低三明治。
- 具有濕潤·柔軟且滑順的口感。
- 老化速度非常緩慢·即使是冷藏過後柔軟性表現也很好。

	低醣質麥麩吐司	比較商品
熱量	248 Kcal	264 Kcal
醣質	6.7 g	44.4 g
膳食纖維	12.9 g	2.3 g
蛋白質	25.4 g	9.3 g

《配菜》

Pan de smart 麵包預拌粉

低醣質炸豬排

(營養成分) 酥炸預拌粉 · 每100g



醣質: 91%OFF、膳食纖維: 7.8倍、蛋白質: 6.2倍

商品說明

- 使用『Pan de Smart 酥炸預拌粉』(淨重20kg) 製作出來的低醣份炸豬排。

	低醣質麵包炸粉	比較商品
熱量	342 Kcal	341 Kcal
醣質	5.9 g	70.5 g
膳食纖維	19.6 g	2.5 g
蛋白質	62.7 g	10.0 g

《麵》

Pan de smart 義大利麵預拌粉

低醣質義大利麵

(營養成分) 煮過熟麵 · 每 100g



醣質: 67%OFF、膳食纖維: 10.8倍、蛋白質: 1.3倍

商品說明

- 使用『Pan de Smart 義大利麵預拌粉』(淨重10kg)製作出來的低醣份義大利麵。
- 新鮮的義大利麵具有良好的黏、彈性口感。
- 擁有耐煮的特性。
- 『食感鬆軟』為最大特性。

	低醣質義大利麵	比較商品
熱量	111 Kcal	165 Kcal
醣質	7.8 g	30.3 g
膳食纖維	18.4 g	1.7 g
蛋白質	7.5 g	5.4 g

Pan de smart 拉麵預拌粉

低醣質拉麵

(營養成分) 煮過熟麵 · 每 100g



醣質: 67%OFF、膳食纖維: 13 倍、蛋白質: 1.4倍

商品說明

- 使用『Pan de Smart 拉麵預拌粉』(淨重10kg)製作出來的低醣份拉麵。
- 質地較硬、擁有強烈的咬斷性的拉麵。
- 擁有耐煮的特性。
- 『食感鬆軟』為最大特性。

	低醣質拉麵	比較商品
熱量	102 Kcal	149 Kcal
醣質	9.0 g	27.3 g
膳食纖維	17.0 g	1.3 g
蛋白質	6.9 g	4.9 g

Pan de smart 和風麵預拌粉

低醣質和風麵

(營養成分) 煮過熟麵 · 每 100g



醣質: 62%OFF、膳食纖維: 13.3倍、蛋白質: 2.8倍

商品說明

- 使用『Pan de Smart 和風麵預拌粉』(淨重10kg)製作出來的低醣份和麵。
- 擁有口感柔軟、優質黏彈性的麵。
- 擁有耐煮的特性。

	低醣質和風麵	比較商品
熱量	88 Kcal	105 Kcal
醣質	7.8 g	20.8 g
膳食纖維	10.7 g	0.8 g
蛋白質	7.5 g	2.6 g

Pan de smart 麵包炸粉(乾式)

低醣質炸蝦

(營養成分) 麵包粉 · 每 100g



醣質: 60%OFF、膳食纖維: 6.9倍、蛋白質: 1.7倍

商品說明

- 使用『Pan de Smart 麵包炸粉(乾式)』(淨重2kg×4)製作出來的低醣份炸蝦。
- 降低了原有的高熱量、口感清爽不膩、酥炸色澤表現優異的一隻麵包粉。
- 除了酥炸商品外，也適用於漢堡類，與一般麵包粉同樣使用即可。

	Pan de Smart 麵包炸粉	比較商品
熱量	336 Kcal	373 Kcal
醣質	23.4 g	59.4 g
膳食纖維	27.8 g	4.0 g
蛋白質	25.7 g	14.6 g

《菓子》

Pan de smart 西點預拌粉

低醣質戚風蛋糕

(營養成分) 戚風蛋糕 · 每100g



醣質: 87 % OFF 膳食纖維: 12.4倍 蛋白質: 1.7倍

商品說明

- 使用『Pan de Smart 西點預拌粉』(淨重1kg×10包)與零熱量甜味『Ellismart』(淨重1kg×10包)製作出來的低醣質戚風蛋糕。
 - 口感柔軟蓬鬆、且質地不乾澀。
- 【低醣質打發鮮奶油的組成】鮮奶油 100%、Ellismart 5%

(醣質 74%OFF、Ellismart 不納入計算)

	低醣質戚風蛋糕	比較商品
熱量	263 Kcal	336 Kcal
醣質	6.5 g	50.8 g
膳食纖維	8.7 g	0.7 g

Pan de smart 西點預拌粉

低醣質水果塔

(營養成分) 塔皮 · 每100g



醣質: 89 % OFF 膳食纖維: 25.3倍 蛋白質: 2.2倍

商品說明

- 使用『Pan de Smart 西點預拌粉』(淨重1kg×10包)與製作出來的低醣質水果塔。
- 口感酥脆、化口性非常棒。

	低醣質塔類	比較商品
熱量	424 Kcal	503 Kcal
醣質	6.8 g	65.5 g
膳食纖維	33.0 g	1.3 g
蛋白質	12.8 g	5.8 g

Pan de smart 鬆餅預拌粉

低醣質鬆餅

(營養成分) 鬆餅 · 每100g



醣質: 71 % OFF 膳食纖維: 10.7倍 蛋白質: 2.5倍

商品說明

- 使用『Pan de Smart 鬆餅預拌粉』(淨重1kg×10包)製作出來的低醣質鬆餅。
- 口感柔軟蓬鬆；假若冷涼後變得稍硬時，可使用微波爐再次加熱，就有如同剛出爐的蓬鬆口感！

	低醣質鬆餅	比較商品
熱量	185 Kcal	261 Kcal
醣質	12.7 g	44.1 g
膳食纖維	11.8 g	1.1 g
蛋白質	19.5 g	7.7 g

Ellismart (甜味劑)

低醣質慕斯

(營養成分) 巧克力慕斯 · 每100g



醣質: 67 % OFF

商品說明

- 使用零熱量的甜味劑『Ellismart』(淨重1kg×10包)製作出來的低醣質巧克力慕斯。
- 擁有柔軟蓬鬆的口感。
- 『Ellismart』為細粉狀的產品，麵包類、菓子類等其他使品類產品都非常適用。

	低醣質巧克力慕斯	比較商品
熱量	241 Kcal	291 Kcal
醣質	8.8 g	26.9 g

Pan de Smart® 系列介紹

	商品名稱	重量	特長與製法
麵包	Pan de Smart PS-003 預拌粉	20kg	低醣質麥麩麵包專用預拌粉 (配方) 預拌粉100%、鹽0.7%、脫脂奶粉2%、新鮮酵母4%、瑪琪琳10%、全蛋10%、水120% (工程) 攪拌: L3、ML10、MH5 ↓ 油脂、L3、ML3、MH5。麵糰溫度: 冷凍麵糰狀態: 22~24度、直接法: 24~25度、基本發酵: 5~10分、中間發酵: 5~10分、發酵溫度: 38度、80%RH、70分、烘焙溫度: 約200度, 15分
	Pan de Smart 麵包預拌粉	10kg	低醣質麥麩吐司專用預拌粉 (配方) 預拌粉100%、Ellismart4.5、新鮮酵母2.5%、無鹽奶油13%、全蛋35%、水83% (工程) 攪拌: (全下)L5、ML10、MH7, 麵糰溫度: 25度、基本發酵: 5分、中間發酵: 5分、發酵溫度: 36度、85%RH、60分、烘焙溫度: 200度, 50分
麵	Pan de Smart 義大利麵預拌粉	10kg	低醣質義大利麵預拌粉 (配方) 預拌粉100%、鹽4%、水48% (工程) 攪拌: 15分、複合, 麵條熟成: 30~60分、延壓, 切割: #18(圓)、熬煮時間: 2分
	Pan de Smart 拉麵預拌粉	10kg	低醣質拉麵預拌粉 (配方) 預拌粉100%、鹽2%、鹼水粉末0.5%、水60% (工程) 攪拌: 15分、複合, 麵條熟成: 30~60分、延壓, 切割: #24(角)、熬煮時間: 1分
	Pan de Smart 和風麵預拌粉	10kg	低醣質和風麵預拌粉 (配方) 預拌粉100%、鹽5%、水60% (工程) 攪拌: 10~15分、複合, 麵條熟成: 30分、延壓, 切割: #9(角)、熬煮時間: 10分
配料	Pan de Smart 酥炸預拌粉	20kg	低醣質酥炸預拌粉 (配方) 預拌粉100%、水400% (工程) 在碗中倒入水與預拌粉末後, 利用打蛋器將水與粉均勻融合在一起。
	Pan de Smart 麵包炸粉	2kg x 4	低醣質麵包炸粉 炸蝦 炸豬排等炸物都非常適用的一款低醣份麵包粉。 口感酥脆可口, 酥炸色澤表現優異。
洋菓子	Pan de Smart 洋菓子預拌粉	1kg x 10 100g x 30	低醣質菓子預拌粉【低醣質麵包炸粉】 (配方) (A) 預拌粉末100%、泡打粉5% (B) 全蛋250%、蛋黃80%、Ellismart40%、還原水飴20%、橘皮丁20% (C) 沙拉油20% (D) 蛋白120%、Ellismart40% (工程) 1)將(B)料利用打蛋器打發, 混合已經預先融合好的(A)料。 2)將(C)料加入1)料後, 輕輕混合。 3)使用另一個鋼盆將(D)料打成蛋白霜 4)將2)料到入蛋白霜後, 均勻的混合。(比重0.33~035) 5)烘焙條件: 上火170度、下火150度, 約30分(麵糊300g)
	Pan de Smart 鬆餅預拌粉	1kg x 10 100g x 30	低醣質鬆餅預拌粉 (配方) 預拌粉100%、全蛋50%、水110% (工程) 將水與粉均勻的融合在一起、烘焙溫度: 180度、3分、掉頭後2分。
	Ellismart 高纖低醣粉	1kg x 10	『赤蘚醇』和『乙醯磺胺酸鉀』為兩款零熱量的甜味劑。是砂糖甜度的兩倍, 為細粉狀的產品, 麵包類、菓子類等其他食品類產品都非常適用。

Pan de Smart® 系列介紹

	商品名稱	重量	特長與製法
家庭用預拌粉	Pan de Smart 預拌粉	1kg	利用家用全自動製麵包機，就能簡單製作出低醣質麥麩麵包。
	低醣質米糠預拌粉	1kg	利用家用全自動製麵包機，就能簡單製作出低醣質米糠麵包。
	低醣質麵預拌粉	1kg	簡單輕鬆就能製作出低醣質手打麵。
	低醣質什錦燒預拌粉	600g	簡單輕鬆就能製作出咬斷性好的低醣質什錦燒。
	低醣質鬆餅預拌粉	600g	簡單輕鬆就能製作出蓬鬆柔軟的低醣質鬆餅。
業務用冷凍商品	Pan de Smart 60	15 個 *5 箱 *2 盒	Pan de Smart的冷凍餐包 維持體態與健康，低醣質、高膳食纖維、高蛋白質的麵包。
	Pan de Smart 30	20 個 *4 箱 *3 盒	Pan de Smart的冷凍小麵包 維持體態與健康，低醣質、高膳食纖維、高蛋白質的麵包。
家庭用冷凍商品	Pan de Smart 餐包	15 個入	Pan de Smart的冷凍餐包 維持體態與健康，低醣質、高膳食纖維、高蛋白質的麵包。
	Pan de Smart EX 餐包	15 個入	Pan de Smart的冷凍餐包 比起Pan de Smart的冷凍餐包，降低了更多醣。
	Pan de Smart 變化型	20 個入	Pan de Smart的冷凍杯子蛋糕 包含橘皮丁、巧克力堅果兩種口味。
	Pan de Smart 頂級杯子蛋糕	16 個入	Pan de Smart的冷凍杯子蛋糕 包含橘皮丁、巧克力堅果兩種口味。
	Pan de Smart 頂級比利時鬆餅 原味 & 葡萄乾	各 10 個 合計 20 個入	Pan de Smart的冷凍比利時鬆餅 包含原味、葡萄乾兩種口味。
	Pan de Smart 頂級比利時鬆餅 原味 & 巧克力	各 10 個 合計 20 個入	Pan de Smart的冷凍比利時鬆餅 包含原味、巧克力兩種口味。
	Pan de Smart 原味戚風蛋糕	2 入	Pan de Smart的冷凍戚風蛋糕 是款蓬鬆柔軟的低醣質戚風蛋糕。
	Pan de Smart 檸檬戚風蛋糕	2 入	Pan de Smart的冷凍戚風蛋糕 是款蓬鬆柔軟的低醣質檸檬戚風蛋糕。
	Pan de Smart 戚風蛋糕 原味 & 檸檬	各 1 個 合計 2 個入	Pan de Smart的冷凍戚風蛋糕 包含原味、檸檬兩種口味。

星野天然酵母麵包種首席代言

熟成の旨味

福王寺明



天然酵母第一品牌 星野酵母



創始人 - 星野昌

星野天然酵母公司歷史沿革





ホシノ天然酵母パン種



天然酵母第一品牌

星野天然酵母創立於昭和26年(1951)，由星野昌先生於東京都世田谷區創立，傳承64年專業技術，堅持使用北海道小麥天然培育，至今已成為專業者及家庭使用者不可缺少的優良選擇。

星野天然酵母麵包種

在第二世界大戰中，星野昌先生經營一間造酒與醬油的釀造公司：戰後，大量的麵粉由美軍的的援助之下輸入日本，由於貿易普及自由化的影響下，很快地由『酵母製成麵包』的方法從美軍開始影響了日本初始的烘焙業，這個時代被稱作『烘焙業麵包製作銷售時代』。

星野昌先生長時間的研究嘗試，終於製作出使用野生酵母的麵包發酵種，並且大受好評。為解決商品配送及市場流通範圍的問題，設立『星野天然酵母麵包種研究所』，不斷地經驗嘗試，終於在昭和40年(1965年)突破技術，製造出現今的『星野天然酵母麵包種』，並將研究所遷移至今的町田市。

星野天然酵母主要以北海道小麥、日本國產米、麴菌及水進行釀製而成，完全不使用基因改造穀物製作，所謂『熟成的旨味』是指褒揚料理識入所製作的料理具有獨特的香氣與豐富層次的口感。非常符合『酵母製成麵包』所擁有的風味。

依麵包種的種類不同之特徵



20小時發酵(28度)



24小時發酵(28度)



24小時發酵(28度)

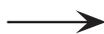


生種製作注意要點

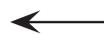
- ★ 不鏽鋼桶使用漂白水消毒、清洗潔淨後使用。
- ★ 麵包種與溫水比率為1：2 = (麵包種500g)：(溫水1000 c. c.)。
- ★ 混合時、在溫水中拌溶麵包種、迅速均一混合。
- ★ 捏上目標溫度28°C(水溫30°C)。
- ★ 28°C中24小時、培養酵母 → 其後、放入4°C冷藏保管。
- ★ 避免超過30°C以上，溫度管理非常重要。
- ★ 夏季時過發酵、冬季時也會有發酵不足情況要注意。



熟成的旨味



口感蓬鬆柔軟
風味濃厚具層次感



釀造技術的應用



星野天然酵母麵包種系列商品，提供您各種麵包的製作需求

採用日本古法釀造技術應用變化的麵包種。由日本國產小麥、國產米、麴菌及水細心培育而成，製作而出的麵包擁有『熟成的旨味』！



星野天然酵母麵包種

自天然酵母麵包種有限公司創業以來，已被多方眾人支持與使用。繼承了日本傳統的發酵文化精隨之味。純米釀造的酵母麵包種，香氣清爽、高吸水率使商品內層組織濕潤且口感Q彈。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母（不使用基因改造生產之穀物）



星野天然小麥粉種(紅)

採用日本古法釀造技術應用變化的麵包種。無論是軟式麵包到歐式麵包都非常適合使用。香氣濃厚、風味具層次感，是一款指標性的專業麵包發酵種。

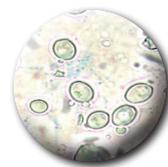
原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母（不使用基因改造生產之穀物）



星野丹澤天然酵母麵包種

採用來自日本神奈川縣丹澤山區林地的特有野生酵母麴菌。擁有非常優質的香味及層次豐富的醇厚風味。渾然天成的大自然恩惠，所製作出來的麵包也具有自然風味。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母（不使用基因改造生產之穀物）



顯微鏡下的酵母

星野酵母 生種製作

生種熟成的標準：28°C 24 小時發酵



準備溫水 (30°C)



麵包種 500g : 溫水 1000cc
= 1:2
準備溫度計、攪拌棒



先放入溫水 (使用鋼碗)



溫水一邊攪拌添加麵包種均一混合



捏上溫度 (目標 28°C) 測量



起生種→冷藏 (4°C) 保管

① 發酵的平衡是重點之一，發酵種的溫度切勿超過 30°C。

② 像是使用星野天然酵母自動發酵器，就能讓生種維持在一定的溫度，製作品質安定的生種。

③ 生種熟成之後，放入冷藏庫 (4°C) 內保管，最好在一週內使用完畢。

④ 星野天然酵母麵包種、星野丹澤天然酵母麵包種、星野天然酵母法國種、星野丹澤天然酵母法國種、星野天然小麥粉種 (紅) 等生種製作流程完全相同。

⑤ 請維持不銹鋼桶、打蛋器、星野天然酵母自動發酵器及冷藏庫的清潔。製作生種時，器具清洗潔淨後，次氯酸鈉的消毒液 (例如：漂白水、殺菌劑、超濃縮漂白劑等) 加入熱水稀釋後，浸泡殺菌約 20 分鐘，沖洗至無殘留與氣味後使用。

⑥ 請注意，冬季氣溫嚴寒易造成發酵不足 (25°C 以下) 和夏季天氣炎熱易造成過度發酵 (30°C 以下)

【星野天然酵母麵包種 基本配方表】

星野天然酵母麵包種吐司 (隔夜法)



配方	%
鳥越純苾高筋麵粉	100
星野天然酵母麵包種生種	8
鹽	1.5
砂糖	6
無鹽奶油	6
水	56

工程時間 L2 M5 (All In)

捏上溫度	22°C
發酵時間	20°C 15 小時
分割重量	210g
中間發酵	30°C 60 分
整形	210g×6 個 (比容積4.1)
最後發酵	38°C 80% 80 分
烘焙條件	上、下火：220°C 40 分

星野天然酵母麵包種古典法國 (隔夜法)



配方	%
鳥越鐵塔法印高筋麵粉	100
星野丹澤酵母麵包種生種	6
鹽	1.5
水	60

工程時間 L2 M5

捏上溫度	20°C
基本發酵	18°C 15 小時
分割重量	280g
中間發酵	25°C 30 分
整形	法國長棍形狀
最後發酵	28°C 70% 60 分
烘焙條件	上火：260°C 下火：260°C 25 分

星野酵母 (魯邦) 生種製作

何謂星野酵母 (魯邦之意)

日本自古以來釀造技術活用所製作成的星野麵包種。其麵包種中所製作的「星野酵母」使用的麵包中、因熟成而有其獨特的風味與美味產生。可應用各式各樣種類的麵包中、各種商品的品質提升、新商品開發上的運用。

生種起種步驟



準備溫水 (30°C)



麵包種 500g : 溫水 1000cc
= 1:2
準備溫度計、攪拌棒



先放入溫水 (使用鋼碗)



溫水一邊攪拌添加麵包種均一混合



捏上溫度 (目標 28°C) 測量



起生種→冷藏 (4°C) 保管

- 切實地平衡發酵、種的溫度不要超過30°C請注意。
- 熟成完了後可見生種中多數氣泡、酵母乃完整培育狀態下。
- 星野酵母放置自動發酵的機器內，溫度均一都可以製作出安定的生種熟成後的生種、冷藏庫(4°C) 中保管。約1 周間使用完了為最佳。
- 生種製作時、充分洗淨後、再次用廚房用漂白劑等稀釋於溫水中、浸漬20 分“殺菌”過後、使用衛生的容器。
- 冬季寒冷製作(25°C以下) 時、夏季過發酵(30°C以上) 請注意。

星野天然酵母 < 魯邦 > 基本配方表

【魯邦配方】

鳥越鐵塔法印 ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ 100%
 星野小麥粉種 (紅) 生種 ○○○○○○ 15%
 鹽 ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ 2%
 水 ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ 90%

【魯邦工程】

混和時間 L30 秒 (使用漿型攪拌)
 捏上溫度 28°C
 醒發時間 30°C 6 小時

※ 發酵後 冷藏 (4°C) 中保管
 1~2 日中使用完了 請勿續種使用



小麥粉 100%
 生種 15
 鹽 2
 水 90



鹽與溫水均一混合
 溫度例：
 室溫 :18°C 溫粉 :18.6°C
 水溫 :38°C 生種溫 :4.2°C



生種混合



小麥粉添加



漿型攪拌 L30 秒混合
 捏上目標 30°C



移放置麵包箱



30°C 6 小時發酵



4°C 冷藏保管
 1~2 日使用完了

其他商品

01

澎湖生海菜 季節限定



『澎湖野生海菜』生長於純淨無污染的澎湖群島礁岩海岸潮間帶，擁有高膳食纖維及低熱量，大量的果膠、海藻膠，極富營養價值！

02

濱乙女 芝麻 (煎焙)



03

法國給宏德 日曬海鹽



法國頂級天然海鹽經典產區，人工採收 無添加無再製 保留原始營養與風格，位於法國布列塔尼南岸，頂級天然海鹽的經典產區，已有上千年的歷史。堅持不添加任何物質與任何再製程序，只為完整保留最原始的滋味。

04

青森蘋果片-富士



質、量都是日本第一的「蘋果王國 - 青森」，口感甜美、出色的品種。維生素 C 含有超過 10 毫克的氧化形式和還原形式。

※ 水溶性纖維 (果膠)、不溶性纖維 (纖維素)

05

小柳津清一 商店

以「美味、健康、安全、安心」為口號，「質量為本」、「客戶為導向」在茶葉加工領域中，成為靜岡領先供應商之一。主要為靜岡當地的「本山茶」「川根茶」再經由加工裝袋販售。公司始終秉持將「最高品質的茶葉，盡可能平價的賣給消費者」，透過導入各新銳設備使生產、流通更有效率。



「本山茶」- 德川家康也喜愛的茶葉

精緻茶產區，位於流經靜岡市的安倍川。有著悠久的歷史，據說是鎌倉時代的高僧，聖一國師從中國的土地帶回的種子，成為了靜岡茶歷史的開端。

這片自然區域因為寒暖交替產生的溫差，時常有霧深深籠罩，在直直灑落的陽光間形成一層阻隔。通過這種方式，創建了茶葉中的氨基酸，造就了高品質茶。

粉末茶

緑茶成分をまるごと摂取



粉末茶 清新的香味、色彩翠綠。除了單喝冷泡、熱泡外，亦可添加於其他飲料或是食材中增添風味

其他商品

06



北海道乳業

北海道 LUXE 奶油乳酪



日本 LUXE 北海道奶油乳酪嚴選北海道生乳，加上四種乳酸菌發酵而成，製作過程經過嚴格把關，無任何多餘天添物，製作出具有獨特濃厚牛奶香氣與滑順口感的頂級奶油乳酪。

07



北海道乳業

北海道煉乳



100% 日本北海道生乳與蔗糖細細慢火熬煮，成分單純、無添加、天然健康，令人驚艷的豐富乳香氣與濃稠細緻口感。

08

阿爾丁有鹽發酵奶油



清淡奶香，滑順可口

09

阿爾丁無鹽發酵奶油



清淡奶香，滑順可口

10



奧莉塔橄欖油

Olitalia 在義大利文的意思是「the oil of Italy- 義大利的油」，這透露出義大利人對其橄欖油的驕傲。Olitalia 在義大利已成立超過半個世紀，隸屬於 Cremonini 莫里尼集團旗下，莫里尼家族三代均從事橄欖油事業，並致力將義大利最好的油品推銷到全世界。目前 Olitalia 橄欖油行銷全世界 131 國，亦是有史以來橄欖油銷售最廣的品牌。



奧莉塔 初榨橄欖油

11

奧莉塔 葵花油

- 嚴選義大利 托斯卡尼豔陽下頂級葵花
- ★不飽和脂肪酸總含量 88%
- ★含豐富不飽和 Omega-3
- ★玻璃瓶裝進口，品質安定性高
- ★油質清爽，低油煙



12

奧莉塔 玄米油

- ★含豐富天然膳食纖維 - 植物固醇
- ★含天然 γ - 穀維素
- ★耐高溫油質穩定，低油煙



13

奧莉塔 葡萄籽油

- ★不飽和脂肪酸 (Omega-6) 含量高
- ★含豐富花青素 (OPC)
- ★耐高溫 低油煙



其他商品

14 AGS (酒精脫氧劑)



效用：AGELESS 主要成分是經過特殊處理的鐵粉。通過在鐵生鏽時應用與氧結合的功能，它在密閉容器中吸收氧氣，並防止氧化等氧氣對氧的不利影響。

- * 除外，還有一些類型含有有機物質，如維生素 C 作為主要成分。
- * 在密封容器中產生脫氧狀態。



特點：

- 保護“美味”和“新鮮”
- 保護“質量”至“安全”
- “輕鬆”和“有效”
- 實現“分配革命”通過延長到期日，銷售區域擴大，更容易控制生產和庫存計劃



15 義大利 CANTINE RONCO 料理紅酒

擁有廣泛和持久的香味
適合燉煮醬汁、燉煮料理



16 義大利 CANTINE RONCO 料理白酒

適合和海鮮烹煮
去除腥引香提升風味



17 MIYOSHI OIL & FAT CO.,LTD.



三吉油脂

ミヨシ油脂 (三吉白油) · 是天然動植物脂肪和油脂 · 作為主要成分 90 年來利用油脂的高度和多樣化。

三吉油脂的白油部分：
很多人會詢問說白油是不是不好的油脂
其實擔心的是怕油脂被氫化的部分

自 107 年 7 月 1 日 · 食品中不得使用不完全氫化油

18 茉莉杜蘭小麥粉



(粗款)



(細款)

Fine Food is our business



THE TORIGOE CO.,LTD.

台北業務用	鐵家族有限公司	02-2269-1603	竹北 DIY	艾佳食品有限公司	03-550-5369
	巨晟食品 有限公司	02-2451-7355	中壢	艾佳食品有限公司	03-4684-558
台北 DIY	樂朋烘焙手作教室	02-2368-9058	台中業務用	利生食品有限公司	04-2314-5939
	佳緣食品原料商行	02-2918-4889		禾豐食品有限公司	04-2422-0152
	艾佳食品有限公司	02-8660-8895	台南業務用	銘泉食品有限公司	06-356-0969
桃園 DIY	艾佳食品有限公司	03-332-0178	台南 DIY	銘泉食品有限公司	06-251-8007
桃園業務用	台威食品有限公司	03-329-1111	高雄業務用	福市企業有限公司	07-615-2289
新竹業務用	富翔食品行	03-539-8878		玉裕食品有限公司	07-732-0258
新竹 DIY	富毓食品材料行	03- 532-7008	高雄 DIY	旺來興食品原料行	07-370-2223
	葉記西點原料行	03-531-2055			

進口總代理

 **TETSUNO** **MASTER BAKERY HOME**
鐵能社 **マスターベーカリーホーム**

Tel: 02 2269 1603 Fax: 02 2269 1601
新北市土城區忠誠路 115 號 2 樓
鐵能社有限公司 統一編號 2755 3476

經銷代理店

鐵家族