

TETSUNO

2021 PRODUCTS INFORMATION

鐵能社 商品目錄

Fine Food is our business

嚴選國際烘焙食材



TETSUNO
鐵能社

目錄



鳥越製粉

歐式麵包專用粉	1
高筋麵包專用粉	4
低筋麵包 / 菓子專用粉	6
裸麥用粉 / 其他用粉	7
烏龍麵專用粉	8
中華麵專用粉	9
日本國產小麥用粉	11
Pan de Smart 低糖高纖專用粉	12
小麥粉的保存方式與注意事項	21
星野天然酵母麵包種	22
給宏德海鹽	31
北海道乳業	32
三吉油脂	33
東光包材	34
丸二鹼粉・一番醬包	35

歷史沿革

2005 年 — 以「上堤國際有限公司」登記設立，主要業務為進口貿易。

2011 年 — 鳥越製粉麵包基礎理論技術學校，成立以來指導人員 128 名（~2014 年 5 月），
每年 5 月及 10 月舉行定期性日本短期專業留學班。創設者：林素敏

2013 年 — 鐵能社烘焙大師之家成立

2013 年 1 月 — 正式改名為「鐵能社有限公司」

2013 6 月 — 設立鐵能社烘焙大師之家

2015 年 1 月 — 設立子公司「鐵家族有限公司」

2017 年 — 設立鳥越製麵所

2018 年 — 粉食文化研究室

2019 年 — 進口鳥越製粉 Pan de Smart 低糖高纖系列專用粉

2020 年 12 月 — 鐵能社有限公司教室與鐵家族店鋪合併教室



鐵能社有限公司 LOGO 介紹

鐵：貫徹之意思、堅定意志

能：技能·能力之道

社：菁英群聚切磋琢磨貢獻社會與國家

鐵能社簡介

經營內容

主業為販售進口烘焙原物料

鐵能社烘焙大師之家專為企業所經營的專業烘焙中心，提供烘焙基本理論技術與專業理論技術為主，並實際現場製做解說技術教學，針對每一位烘焙技術人員自我特有能力和實力，提供最新專業課程教學、強化培訓。

透過每一位專業技術講師定期性提供時代潮流專業技術及有效率的生產管理、市場行銷管理、經營管理等課程，提供專業烘焙產業向上成長與專業烘焙講師與企業人材培訓育成。

相關產業

專業烘焙企業技術生產經營顧問，企業人員培訓、商品構成配方設計、店鋪工房設計等業務。

講師群：加藤一秀、中山滿男、山崎豐、福王寺明、伊原靖友、杉山大一、萩原政文、吉田康郎、古田高浩、鹿島 憲一郎

市場經營行銷講師：藤岡千穗子（Sizzle），古田高浩（Pakery Partner）

【鐵能社 嚴選代理國際品牌】



日本鳥越製粉株式會社

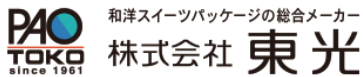


星野天然酵母麵包種



北海道乳業

北海道乳業



株式会社東光



日本三吉油脂



一番食品株式會社



法國給宏德 Guerande

進口代理品牌：日本鳥越製粉 [台灣進口總代理]、星野天然酵母麵包種、北海道乳業、株式会社東光、三吉油脂、一番食品株式會社、給宏得 Guerande



品牌介紹

鳥越製粉株式会社

發源於日本九州地區，1877 年創業者投入小麥研發與販售，至今已創業 144 年，同時也是全日本五大粉廠。採用加拿大第一級春麥，創造了 200 種以上製粉，顆粒細緻、延展性和彈性好。

在麵包、甜點、中點及拉麵上滿足了不同要求的使用客戶，堅持初衷，保持專業嚴謹的態度，不斷製造安全、穩定及市場價值的製品給客戶。

在日本業界也是第一家舉行專業技術指導麵包講習會的公司、不只對使用鳥越商品的顧客們、同時對購買的消費者們也相同地給予豐富與夢想、更重要的是需要提供確實地軟體的服務。



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。



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。

鐵塔法印開發秘話

將法國小麥空運至日本，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。



產地：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%



凱旋門

產地：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
-----------------------	----------------------------------

道地法國風味，香氣持久，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，口感輕脆，食感咬嚼良好，食感、風味平衡良好。



麵包義大利

產地：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
-----------------------	----------------------------------

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，冷卻後不會影響原有口感。



鳥越 55 (客訂商品)

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，攪拌時呈現充足的香氣。適宜長時間發酵製品，這是款展現鳥越製粉完全生產技術的法國麵包用粉。

產地：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



鄉村田園

(客訂商品)

灰分：0.65%
粗蛋白：13.8%
規格：25kg

擁有濃郁的香味，咀嚼時散發非常豐富的小麥風味。富含食物纖維、蛋白質及礦物質。適合想製作道地風味法國麵包的一支法國專用粉。



風車

(客訂商品)

產地：法國小麥
灰分：0.48%
粗蛋白：9.6%
規格：25kg

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。



感謝

(客訂商品)

產地：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

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。



威爾

(客訂商品)

灰分：0.55%
粗蛋白：10.5%
規格：25kg

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。



星光

(客訂商品)

產地：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

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。



蘋果伯爵麵包

配方

鐵塔法印	100%
上白糖	3%
海鹽	2%
新鮮酵母	3%
無鹽奶油	5%
水	60%
魯邦液種	10%
伯爵茶粉	2
蘋果丁	30
核桃	20

工程

成品總重量	
製作所需時間	L4M3 ↓ L3M2 分鐘
捏上溫	26 度
生地重量	200g
烘焙溫度	220/180(蒸氣) 度
烘焙時間	15 分鐘
基本發酵	60 分鐘
中間發酵	20 分鐘
最後發酵	60 分鐘



純芯

產地：美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg

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。



哥磨

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

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。



藍帶紅蝶

產地：美麥
灰分：0.43%
粗蛋白：13.7%
規格：25kg

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。



DC 全粒粉

產地：北海道小麥、九州小麥
灰分：1.6%
粗蛋白：11.2%
規格：10kg/20kg

可使用細粉於各類吐司，富含豐富維他命、礦物質、食物纖維，麥香風味十足，口感非常輕的用粉。



濱茄

產地：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.38%
粗蛋白：14.2%
規格：25kg

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。



特哥磨

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

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。



弁慶

客訂商品

產地：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.44%
粗蛋白：12.5%
規格：25kg

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。



特·純芯

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

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。



抹茶紅豆年輪

配方

鳥越純芯	100 %
上白糖	10%
海鹽	2%
新鮮酵母	3%
全蛋	5%
鮮奶油	5%
水	66%
無鹽奶油	5%
白油	5%

工程

成品總重量	
製作所需時間	L5M4 ↓ L 3M3H2
捏上溫	26
生地重量	紅豆麵糰:350g ; 抹茶麵糰:150g
烘焙溫度	200/220
烘焙時間	28
基本發酵	50
中間發酵	20
最後發酵	50



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。

產地：美麥、九州小麥
灰分：0.35%
粗蛋白：7.4%
規格：25kg



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。

長崎蛋糕來自荷蘭引進日本，此製粉取其名-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。

產地：美麥、九州小麥
灰分：0.34%
粗蛋白：7.5%
規格：25kg



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。

產地：美麥、九州小麥
灰分：0.37%
粗蛋白：8.5%
規格：25kg

餅乾



配方

無鹽奶油	50%
上白糖	60%
給宏德海鹽	0.1%
全蛋	40%
鳥越 - 小提琴	100%
泡打粉	3%



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
產地：黑麥、德麥、加拿大麥
灰分：1.3%
粗蛋白：8.0%
規格：20kg/5kg



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



黑爾哥蘭 (客訂商品)

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

ヴァンガーラント

溫哥蘭德 (客訂商品)

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



金明竹

產地：澳麥
灰分：0.35%
粗蛋白：8.8%
規格：25kg

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。



特·金明竹

客訂商品

灰分：0.37%
粗蛋白：9.0%
規格：25kg

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。



麵·旗盾

客訂商品

灰分：0.38%
粗蛋白：8.5%
規格：25kg

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。



特·白鳥

客訂商品

灰分：0.38%
粗蛋白：9.5%
規格：25kg

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。

手打烏龍麵



配方

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



麵・哥磨

客訂商品

小麥特有香氣・適用生中華麵、生冷中華麵條、乾麵、炒麵等。鮮明色調・微少黏性、強力有口感。

產地：加拿大麥、美麥
灰分：0.34%
粗蛋白：11.3%
規格：25kg



特・燈籠

客訂商品

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。

產地：加拿大麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.2%
規格：25kg

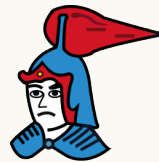
華どんたく

華吞宅

客訂商品

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・口感滑順黏彈性的中華麵專用粉。

灰分：0.36%
粗蛋白：11.8%
規格：25kg



中華王

客訂商品

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



SM-500 特製手粉

鳥越製粉特製手粉・煮水時使麵水不輕易渾濁・節能又防沾黏・無影響味道。



拉麵

配方

鳥越 特燈籠	100 %
食鹽	2%
樞子花	0.3%
鹼粉	1%
水	37%
攪拌時間	10~15分



夢之力

灰分：0.48%
粗蛋白：12.6%
規格：25kg

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。



染井吉野

灰分：0.43%
粗蛋白：11.6%
規格：25kg

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。

麦のいぶき 麥之息

灰分：0.39%
粗蛋白：10.1%
規格：25kg

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。

星野鹽麵包



配方

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

Pan de Smart®

Low carb flour for smart living

低 糖 質 · 健 康 生 活



低糖高纖燕麥麩皮專用粉



低糖高纖麵包專用粉

鳥越製粉【Pan de Smart 低糖高纖專用粉】系列

日本鳥越製粉擁有 144 年歷史，專營麵粉，如今健康生活趨勢，於 2007 在日本及開始推出 Pan de Smart 系列產品，並因應不同產品使用分為麵包、蛋糕甜食、麵條、麵包炸粉等專用粉，每個專用粉各有不同的糖質 OFF、豐富膳食纖維、高蛋白，對於減重瘦身、糖尿病、高血壓、三高等族群，解除對麵包、蛋糕、麵食等食用憂慮，享受滿足美味無負擔的健康生活。

Pan de Smart

小麥粉・零澱粉
醣質 off 的高纖代餐 &
健康麵包

2007 年取得日本專利 2011 年取得美國、歐洲專利

Pan de Smart 的魅力

所謂『Pan de Smart』，不使用小麥粉中的澱粉，而改用小麥蛋白（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

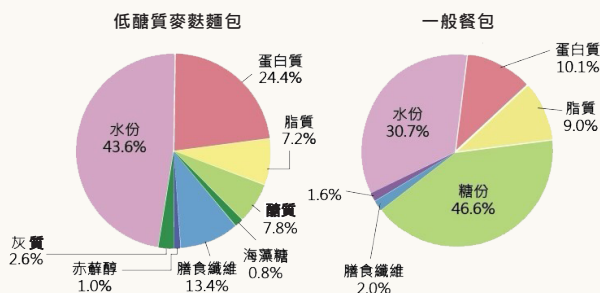
※ 資料來源：2015 年版 日本食品標準成份計算

* 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。

* 此醣質中不含赤藓醇。

餐包的營養成分比較



Pan de Smart 的三大優點

1. 低醣質
2. 高膳食纖維
3. 高蛋白質

日本健康風潮 解除口腹之慾後的健康憂慮



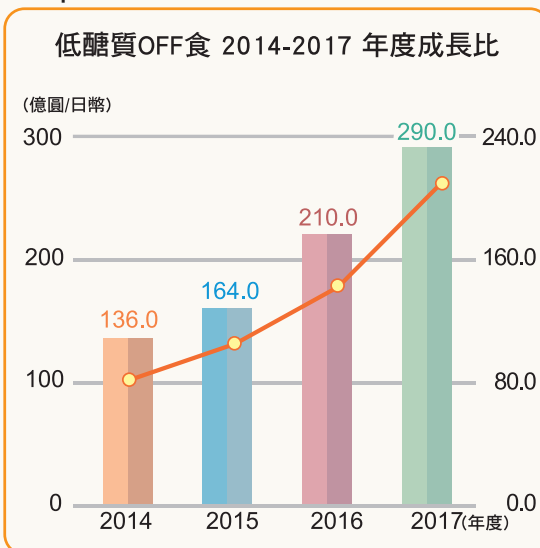
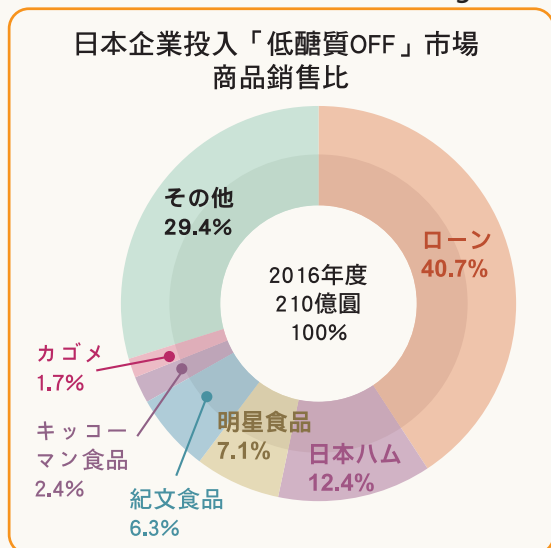
2007年鳥越製粉即推出Pan de Smart 低醣質專用粉，每一個專用粉各有不同醣質OFF、豐富膳食纖維、高蛋白，對於減重瘦身、糖尿病、高血壓、三高...等族群，解除對麵包、蛋糕、麵食等食用憂慮，享受滿足美味無負擔的健康生活。

低醣質OFF 刷新日本烘焙、食品業的另一番高成長

日本鳥越製粉攜手日本羅森便利店，於 2013 年共同打造「低醣質 OFF 主題商品」，每年以 60 億日圓市場增長，2017 年創下 110 億日圓市場規模。此次台灣鐵能社將這日本健康飲食生活帶入國內，分享與消費大眾、DIY 手作人、企業、生產製造者，國際專利健康元素，讓國人在飲食生活上除了美味享受外，能夠更「食得安心·食得健康」！

*日本「低醣質OF商品」各食品企業紛紛投入麵包、麵食、蛋糕、餅乾、泡麵等研發、銷售，舉凡超市、便利店、烘焙店、樂天...，均可見到這一類健康食品。

* 圖表資料來源：日本 TPC marketing research corp.





產地：日本 靜岡縣

Pan de Smart 低醣高纖 燕麥麩皮專用粉

推薦給控制醣質攝取量的您，低醣質、高膳食纖維、高蛋白的燕麥麩皮麵包專用粉。燕麥麩皮專用粉比小麥麩皮專用粉製品顏色較白，提供您更多吃得健康又美味的選擇。

適合產品：佛卡夏、大亨堡、餐包

【成分】小麥蛋白粉(小麥)、燕麥粉、柑橘纖維、食鹽、纖維素、黏稠劑(含關華豆膠、羧甲基纖維素鈉)

營養標示(每100g為內含)

熱量	275 大卡
蛋白質	43.0 公克
脂肪	5.4 公克
飽和脂肪酸	0.44 公克
不飽和脂肪酸	0 公克
碳水化合物	42.5 公克
食物纖維	32.3 公克
糖	10.3 公克
鈉	444 公克



Pan de Smart 低醣高纖 麵包專用粉

利用現有的家庭用製麵包機就可以輕鬆製作出低醣高纖麵包、蛋糕製品，可以取代小麥粉製作的麵包和甜點。

【成分】小麥蛋白、小麥麩皮、柑橘纖維、食鹽、瓜爾豆、櫛木種子

營養標示(每100g為內含)

熱量	304 大卡
蛋白質	44.1 公克
脂肪	5.0 公克
飽和脂肪酸	1.6 公克
不飽和脂肪酸	0 公克
碳水化合物	40.2 公克
食物纖維	29.1 公克
糖	0 公克
鈉	1.1 公克



Pan de Smart 低醣高纖 麵食專用粉

減醣不減美味，此款商品製作麵條，耐煮、口感Q彈、風味佳，品嚐麵條美味健康無負擔。

【成分】小麥蛋白粉(小麥)、玉米澱粉(玉米)、燕麥粉、醋酸澱粉、磷酸化磷酸二澱粉、增黏多醣類(海藻糖)、大豆卵磷脂

營養標示(每100g為內含)

熱量	256 大卡
蛋白質	18.5 公克
脂肪	1.4 公克
飽和脂肪酸	0.4 公克
不飽和脂肪酸	0 公克
碳水化合物	69.9 公克
食物纖維	45.6 公克
糖	0 公克
鈉	165 公克

【低醣高纖燕麥麵包】



配方

鳥越低醣質麵包粉	100%
鹽	0.7%
赤藻醣醇	2.5%
瑪淇淋油	12%
新鮮酵母	4%
全蛋	5%
水	110%
無糖豆乳	25%

規格

製作時間	M5H9 ↓ M3H2
捏上溫	20 ~ 23 °C
烘焙溫度	200 / 180 °C
烘焙時間	11 分
基本發酵	5 ~ 10 分
中間發酵	10 ~ 15 分
最後發酵	70 (36°C 75%)



產地：日本 靜岡縣

Pan de Smart 低糖高纖 蛋糕專用粉

輕鬆地在家製作低碳水化合物，高纖維，高蛋白質的健康美食，打造健康智慧新生活。

適合產品：餅乾、戚風蛋糕、鬆餅

【成分】小麥蛋白粉(小麥)、小麥麩皮、大豆粉、難消化糊精、海藻糖、柑橘纖維、食鹽、磷酸二澱粉、增黏多糖類(瓜爾豆膠)

營養標示(每100g為內含)

熱量	182 大卡
蛋白質	21.3 公克
脂肪	4.6 公克
飽和脂肪酸	0.9 公克
不飽和脂肪酸	0 公克
碳水化合物	62.7 公克
食物纖維	53.5 公克
糖	0 公克
鈉	367 公克



產地：日本 靜岡縣

Pan de Smart 低糖高纖 鬆餅專用粉

輕鬆地在家製作低碳水化合物，高纖維，高蛋白質的煎餅。製作方式與普通煎餅相同。

【成分】小麥、玉米、大豆、馬鈴薯、木薯、蛋、牛奶、安賽蜜、增黏多醣體(微生物)

營養標示(每100g為內含)

熱量	306 大卡
蛋白質	53.1 公克
脂肪	2.9 公克
飽和脂肪酸	0.02 公克
不飽和脂肪酸	0 公克
碳水化合物	35.2 公克
食物纖維	24.7 公克
糖	0 公克
鈉	623 公克



產地：日本 靜岡縣

Pan de Smart 低糖高纖 大阪燒專用粉

可以輕鬆地在家製作低碳水化合物，高纖維，高蛋白質的煎餅。製作方式與普通大阪燒相同。

【成分】小麥蛋白、小麥麩皮、難消化糊精、植物油、蛋白粉末、纖維質、食鹽、增黏多醣體、魚介類粉、調味料、無鉛泡打粉(碳酸氫鈉、磷酸二氫鈣、葡萄糖酸內酯)

營養標示(每100g為內含)

熱量	323 大卡
蛋白質	9.1 公克
脂肪	1.2 公克
飽和脂肪酸	0.9 公克
不飽和脂肪酸	0 公克
碳水化合物	4.3 公克
食物纖維	3.1 公克
糖	0 公克
鈉	350 公克

低糖質 大阪燒



配方

低糖質大阪燒粉	100g
蛋 (M)	3 顆
水	160ml

愛吃的食材：魷魚、蝦子、豬肉、紅薑、蔥...等

做法

跟一般做大阪燒的方法即可。
220 度左右的溫度，先把單面煎至 7 分熟翻面，再煎到 5 分熟即可完成。煎的時間，要依照食材跟麵糊熟成來調整。

《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

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。

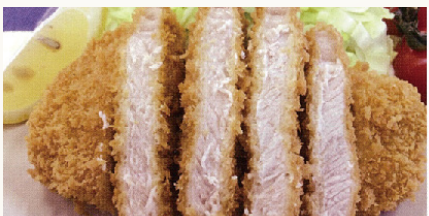
	低醣質麥麩吐司	比較商品
熱量	248 Kcal	264 Kcal
醣質	6.7 g	44.4 g
膳食纖維	12.9 g	2.3 g
蛋白質	25.4 g	9.3 g

《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

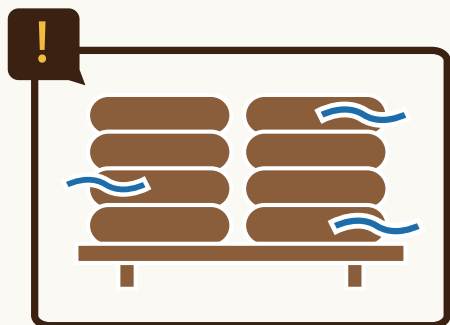
商品說明

- 使用零熱量甜味劑『Ellismart』(淨重 1kg×10包)製作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

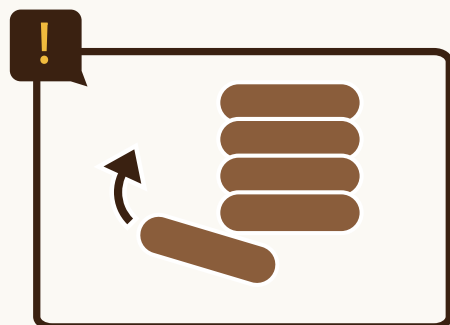
Pan de Smart® 系列介紹

	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	『赤藓醇』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。



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。



創始人 - 星野昌

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 年的專業技術，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

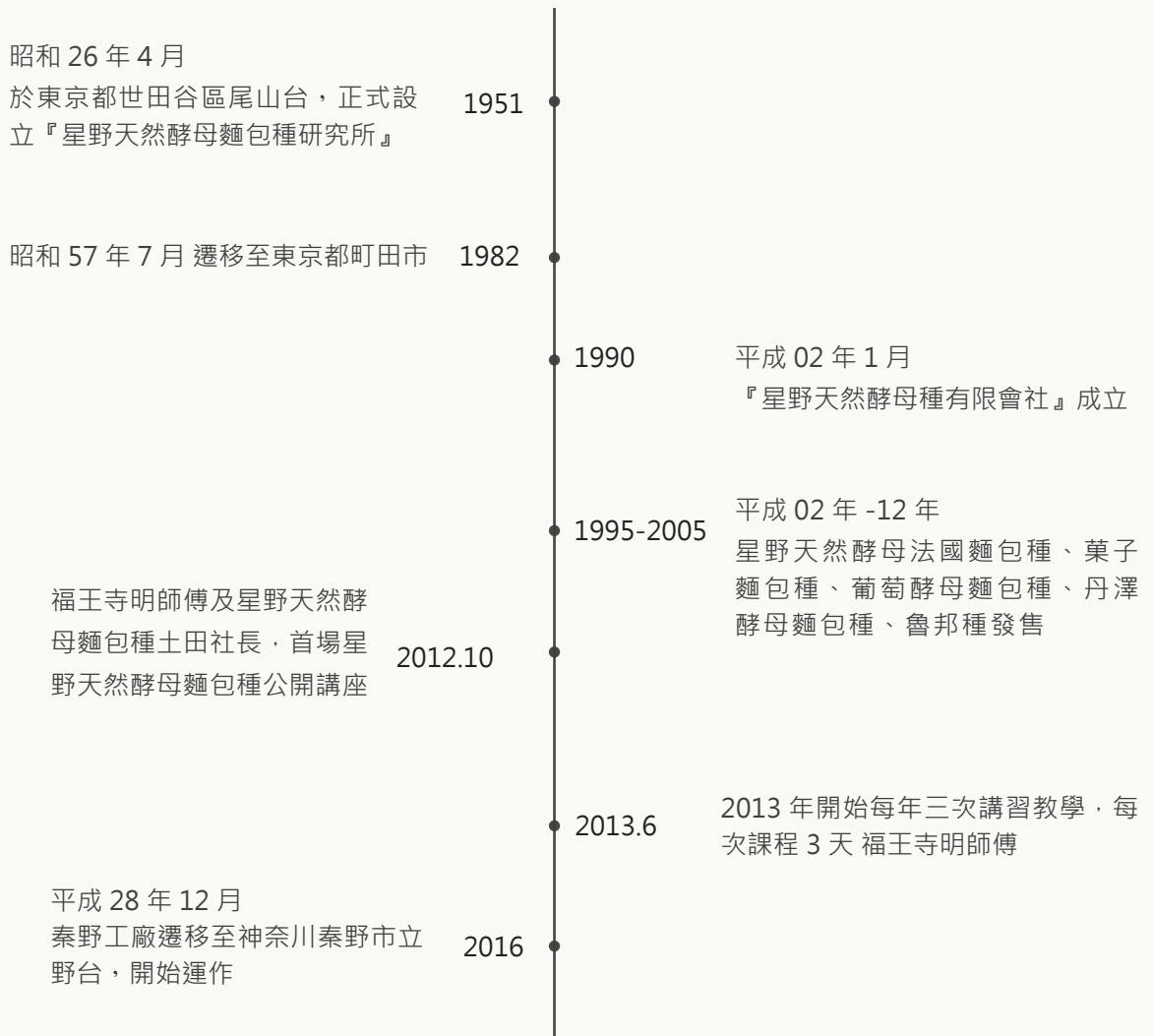
在第二世界大戰中，星野昌先生經營造酒與醬油的釀造公司。戰後，大量的麵粉由美軍的援助之下輸入日本，由於貿易普及自由化的影響，很快地由『酵母製成麵包』的方法從美軍開始影響日本初始的烘焙業，這個時代被稱作『烘焙業麵包製作銷售時代』。

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。



星野天然酵母公司歷史沿革



星野天然酵母麵包種首席代言



福王寺明

熟成の旨味

所謂『熟成的旨味』是指褒揚料理識人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。



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 (綠)

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)



星野薔薇酵母麵包種

採用來自廣島縣福山市園藝中心內所栽培之林肯薔薇花品種，多次反複實驗中終於研發而成。此款擁有優雅而醇厚的氣味發酵時的芳醇香氣其特徵，能製作出柔軟濕潤且有彈力麵包，古以來發酵釀造所用的酒釀酵母中的酵母一種。

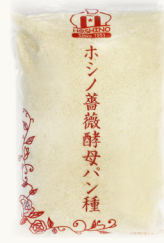
【依麵包種的種類不同之特徵】



星野天然小麥粉種 (紅)



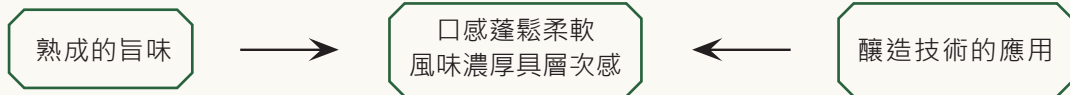
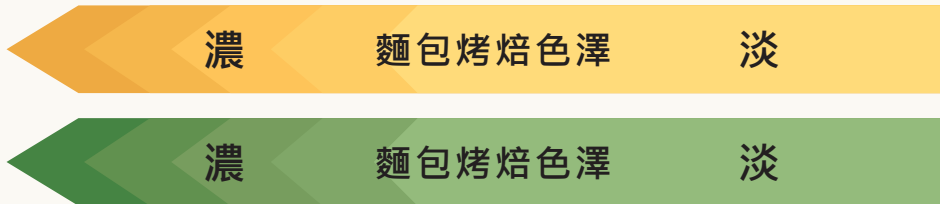
星野天然酵母麵包種 (綠)



星野薔薇酵母麵包種



星野丹澤天然酵母麵包種



【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 1000c.c.)。
- 混和時、在溫水中拌溶麵包種、迅速均一混和
- 目標捏上溫度 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，需多加注意。

【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 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	%
鳥越純芯高筋麵粉	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



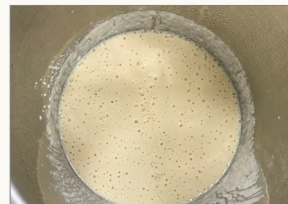
先放入溫水 (使用鋼碗)



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

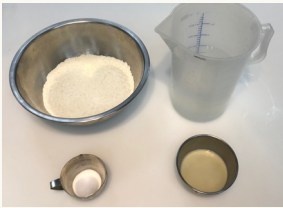
【魯邦配方】

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



法國《採鹽者》給宏德海鹽

由布爾迪克先生，承傳自家族世世代代精通製鹽的傳統工藝家。

1975 年創建布爾迪克公司所監製生產的經典天然海鹽，是一位承傳自家族世代精營製鹽的傳統工藝家，專門從事法國經典天然海鹽的監製與生產。法國給宏德海鹽經營者中，第一個將粗灰海鹽曬乾後磨成細灰海鹽的公司，同時也是歐洲第一家取得 P. G. I. (Protected Geographical Indication) 嚴格規定的優良廠商。



法國 給宏德海鹽

規格：1 公斤

法國美食界最負盛名的【採鹽者】給宏德海鹽，遵循兩千年來布列塔尼半島南岸製鹽的傳統智慧，至今仍堅持以傳統工具手工採收傳承，頂級友善環境鹽品，美味可口。經海水自然蒸發和天然日曬後收集，再研磨成細灰海鹽，未經精製漂白，自然呈現淡雅灰色，100% 天然產物，細灰海鹽，味美有層次。

推薦使用方式：

在完成的菜餚上輕灑佐提味。其滋味不但柔美獨特、層次繽紛，更能保留食材本色、帶出更多元的豐富感受。用法上，除了適合烘焙（增添風味、強化麵筋、發酵的調節）煎、烤、蒸、煮、多樣的調理方式，也可簡單備於餐桌，輕灑入各式煲湯，煎烤、炸物上，享受鮮美的多樣風味。

白吐司



配方

烏越 - 純苾	100%
糖	6%
法國幾宏德海鹽	2%
北海脫脂奶粉	3%
新鮮酵母	3%
奶油	5%
星野酵母 - 魯邦	10%
水	60~62%
P40 改良劑	0.1%



—1949 年創辦人田島九三先生設立「田島產業株式會社」，為北海道乳業的前身。目前旗下包刮鮮乳、煉乳、優格、奶油等，為產品多樣化的乳製品製造商。

—2010 年與北海道乳業攜手，將北海道函館的新鮮美味引進台灣。

北海道乳業產品皆來自道南地區，豐富自然環境及得天獨厚的溫暖氣候，所產生乳細菌量最少，品質因此特別有名。被公認為最適合酪農的環境。酪農家的牛舍衛生管理、乳牛的健康管理皆徹底的執行。為了確保生乳品質，每天運輸的集貨、出貨時間，以及搬入工廠的時間，再三的仔細確認檢查後，再配行至各產線中。以食品安全、安心為第一守則，為了消費者的一句「美味」日日努力不懈。



LUXE 奶油乳酪

規格：1 公斤

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。



北海道煉乳 規格：1 公斤

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。



北海道 脫脂奶粉

規格：1 公斤

將牛乳中的脂肪通過濃縮而獲得的粉末狀材料。常用於製作西點、麵包店以及餐飲料理等。幾乎不含脂肪，只保留了牛奶本身含有的優質蛋白質和鈣等營養成分。




北海道煉乳 [限定版]

規格：560g



北海道煉乳

規格：400g


MIYOSHI OIL & FAT CO.,LTD.

ミヨシ油脂 (三吉白油)

自 1921 年創業以來近 100 年「以食為安全與安心」為公司的經營理念。

FSSC 及 AIB、HACCP 等的管理系統導入併用、公司社內高安全基準的設置管理執行。珍惜人与人相互連繫的緣分，秉持誠實為經營事業宗旨、透過生產製造對社會的貢獻與信賴，不斷地研究開發中、再度創造出有新的價值產物、創造健康豐富貢獻未來。

食品事業的歷史自、1941 年 (昭和 16 年) 最初以生產馬琪琳奶油製造開始。對在製造麵包與菓子時所付不可欠缺就是瑪琪琳奶油及白油。同時對於製造蛋糕時主要的之一打發性鮮奶油。甜甜圈等所需使用的油炸專用油脂和其他、食品全般無限的機能性可發揮的粉末油脂等。可利用於各式各樣食品中。油脂是烘焙麵包西點時不可少的，油脂的差異更是影響麵包口感的一大重點，以下提供您優質油脂選擇。



三吉油脂 - 白油

- ★ 結晶體小
- ★ 與物料結合優良
- ★ 低反式脂肪酸油脂
- ★ 5 公斤

無味，外觀顏色純白，適用於麵糰製程，可使烘焙產品口感酥脆。使用方便，作業性良好、穩定性高。無添加乳化劑配方，使用天然動植物脂肪和油脂，作為主要成分。近百年專業技術運用，品質保證。

適用商品：餅乾、丹麥麵包、吐司、塔類

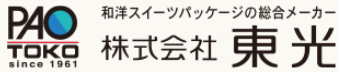
成分：油脂 (棕櫚油、棕櫚仁油、椰油、菜籽油)

沙布蕾



配方

奶油	40%
白油	15%
上白糖	60%
全蛋	20%
小蘇打	0.5%
鳥越 S 暨琴	100%
北海道奶粉	10%
香草油	0.1%



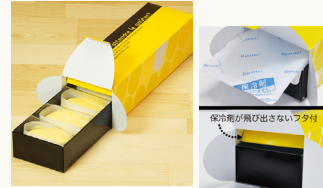
東光株式會社 1961 年設立至今
已從事日式、西式點心包裝 60 年的歷史。在此期間
每天都在改善我們的產品開發，設計和促銷能力。



檸檬蛋糕盒 10 入裝
內寸 : 211×235×57H(mm)



檸檬蛋糕包裝袋
尺寸 : 110×140(mm)



半熟乳酪盒 5 入裝
尺寸 : 67X215X35(全高 55)H

檸檬蛋糕盒 5 入裝 (無印款)
內寸 : 202×108×55/45H (mm)

AGS (酒精脫氧劑)



- 保護美味和新鮮
- 保護質量、安全
- 輕鬆和有效
- "分配革命" 延長到期日，銷售區域擴大更容易
控制生產和庫存計劃



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，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，有些類型含有機物質，如維生素 C 作為主要成分。※ 在密封容器中產生脫氧狀態。



國王派盒 / 蛋糕盒
外盒尺寸 : 163 X163X63(H)
金色底襯 : 160 X160X30(H)

春季系列



聖誕系列



情人節系列



更多各式節慶、季節商品
請連結網頁觀看完整目錄

丸二株式会社

丸二株式會社創立於 1964 年，創造未來健康快樂安全的飲食生活做貢獻。在美味的基礎上開發健康豐富的商品。



鹼粉

規格：1kg

成分中碳酸鈉、碳酸鉀等可使麵粉中的蛋白質與澱粉產生結構變化，增強麵筋的Q彈性，也可以創造麵條特有的彈性、彈性、質地和香氣。添加鹼粉口感帶有特殊風味。

成分：碳酸鉀80%、碳酸鈉15%、聚乙稀磷酸鈉3%、磷酸二鉀2%

營養標示(每100g為內含)

熱量	0 大卡
蛋白質	0 公克
脂肪	0 公克
飽和脂肪酸	0 公克
不飽和脂肪	0 公克
酸	0 公克
碳水化合物	0 公克
灰分	100 公克
鈉	7000 公克



一番食品株式会社

創立於 1959 年，以“提高快樂、心靈豐富的飲食文化做出貢獻”經營理念。

“好吃”“便宜”而且“放心·安全”，通過與全國各地的地域的嗜好相匹配的味道製作，快樂豐富的飲食文化的提高，生活文化提高。

一包調味包可搭配 300ml 熱水。



醬油調味包



味噌醬油調味包



豚骨調味包



辣味噌調味包

在豬骨的基礎上加入了雞骨，再搭配芝麻油、大蒜、薑，香氣令人陶醉，味道濃郁可口。



嚴選國際烘焙食材