

2025

# MONTHLY

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

鐵能社月刊 1月號



2025  
Jan

# 目錄 CONTENTS

**02** 第 26 回鳥越製粉公開講習

**04** 2025 日本繁盛烘焙視察 & 研修學塾介紹

**06** 游一 - 麵包店介紹

**08** 三吉油脂 × 市場情報



## 在人力不足的情況下

- ◆ 如何調整製法
- ◆ 如何運用既有的麵團數發想更多新產品
- ◆ 如何運用裁切後的殘餘麵團再製成商品



# 2024鳥越會員限定歲末回饋

## 第26回-鳥越製粉公開講習

— 講師陣容 —

吉沼裕之師傅 × 鹿島勇輝師傅 × 吳俊毅師傅

### 講習內容

- ☞ 提升生產效率
- ☞ 人力資源管理
- ☞ 人氣產品開發與創新
- ☞ 生產製作疑問解答



- ◆ 幫您解決冷凍冷藏麵團的冷凍傷害、老化問題、膨脹性不佳
- ◆ 麵團沒有完整糊化會對烘焙產品產生的影響
- ◆ 如何讓麵筋的強度更穩定！生產的效率變更好！



### 使用產品 |

鐵塔、純芯、幸福感、小提琴、DC全力粉、P-73、P-40冷藏冷凍麵團改良劑、魅力動植物油脂



➔ 想了解更多課程/原物料資訊，歡迎與業務洽詢：

- 盧業務：0978-852-826
- 吳業務：0905-586-735  
0975-917-687
- 李業務：0978-131-358

# 2025

## 日本繁盛烘焙視察 & 研修學塾

東京、新潟、大阪、福岡日本四縣市店家訪問

參訪年收4億~20億日圓繁盛名店

2/18大阪MOBAC展見學

主講師 | 藤岡千穂子



### 主講師簡介

烘焙業界專業經營指導顧問。自2006年獨立門戶以來，業界經營顧問活動30多年實績。年間100多家店鋪經營分析指導，實際指導店鋪已超過7800多間成果。為創造繁盛店及管理方法的評價甚高。

### 講座資訊

主講 | 藤岡千穂子、林素敏

主辦者 | 鐵能社烘焙大師之家

定員 | 20人限定，額滿為止(欲參與公司建議2人以上參加)

需請參加者填寫數據資料，研修期間將為您分析講解「數字」奧義!

### 日期 & 參加費用

2月16日~2月26日

參加費用 | 請洽詢各區負責業務

- 盧業務 0978-852-826
- 吳業務 0905-586-735
- 李業務 0978-131-358

費用包含 | 在留期間住宿、早餐10天、午餐7天、晚餐7天  
日本國內新幹線、公共交通移動(不包含機票)



## 2025 2/16-2/26 11天10夜 日本繁盛烘焙視察&研修學塾行程表 市場分析×生產×行銷×企劃

2/16(日) 東京→新潟

13:00前抵達成田機場，  
移動至新潟

2/17(一) 新潟→大阪

參訪新潟「YAMAJU BAKERY」  
晚上移動至大阪

2/18(二) 大阪

上午參加大阪MOBAC SHOW  
展覽，下午參訪「石窯麵包店ゴッホ」

持續性的業績成長：

2/19(三)

大阪  
【教室上課】

- ①分析講解原理原則
- ②吸引顧客商品結構分析與策略制定
- ③創造熱銷商品
- ④創造銷售賣場原則

⑤VMD事例

- 韓國繁盛店
- 日本カスカード
- 日本どんぐり

⑥人氣店事例

- あんぱんや
- パリーネ
- パネポルチーニ

2/20(四)

大阪  
【戶外視察】

- ①カスカード  
(工廠事察、聽取負責人的報告並互相交流)
- ②あんぱんや的阪急百貨店  
(販售蛋糕、麵包、菓子及家常菜等)

- ③パリーネ狭山店  
(聽取人才培育、商品開發等)
- ④アミール  
(聽取人才培育、閉店流程等)

2/21(五)

大阪  
【教室上課】

- ①聽取カスカード入江社長的「日本在亞洲持續發展所需的思維、  
機制與亞洲接軌的習慣」問答交流
- ②工廠生產計劃教育  
1.商品構成、製造工程 2.物流配送
- ③人才培育、留任、營運制度、管理制度  
1.研修內容、朝禮 2.店鋪一日業務介紹 3.業務報告、公開實際業績

2/22(六)

大阪  
【戶外視察】

- ①アールベーカー  
(考察、FC發展)
- ②寄本(考察午餐)
- ③パリーアッシュ※中之島
- ④オレンジフィールドティガーデン※カフィ天満「本氣的  
雞蛋三明治」

2/23(日)

大阪  
【教室上課】

- ①透過自身店鋪分析找出優勢所在
- ②賣場陳列變更計畫
- ③公司營運策略規劃
- ④設定目標

2/24(一) 大阪→福岡

上午移動至福岡，參訪當地店家  
● Klee Blatt

2/25(二) 福岡

- ①鳥越總廠見學
- ②石窯麵包店クリーブラツ
- ③鳥栖市アンジェココ

2/26(三) 福岡

自行解散返家

△行程午餐皆為麵包餐，其中2/20、2/23晚餐自理。△所有課程至2/25當天為止。



## 游一 YO·I BREAD

「游一」取其日文「YO I」諧音  
有「良一」、「好」的意思  
良い店 良いパン 初心 用心 由一而終



藏身在小巷弄裡的麵包店、外觀日系又溫暖，一推開木門，一股濃郁的麵包香撲鼻而來，每一款都讓人愛不釋手！

游師傅侃侃而談訴說著「游一」的點點滴滴以及對麵包的熱愛，一直以來皆採預訂制的游一，也很感謝大家的配合及體諒。

📍 新北市板橋區三民路二段153巷7弄1號  
🕒 13:00~19:00(週五~週六公休)



外層酥而不硬、內層溼潤好入口  
滿滿核桃



🐾 楓糖核桃全粒粉司康



溼潤飽滿、Q彈有嚼勁



🐾 草莓乳酪星野軟法

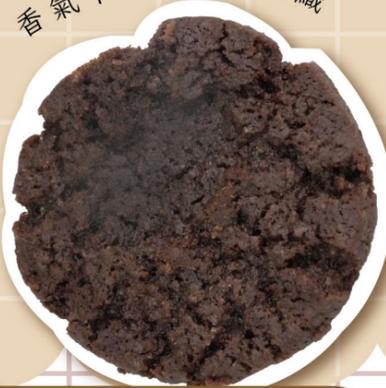
外層酥脆可口、  
內層柔軟Q彈



🐾 杜蘭小麥塩之花



香氣十足、鹹甜交織



🐾 塩之花巧克力餅乾

滿滿明太子鹹香爆彈、層次豐富



🐾 明太子星野軟法



喜愛日本的游師傅也分享了時常到日本展開麵包巡禮的趣事。透過味蕾探索日本的麵包文化；無論是傳統或創新、又或者是個性小店，希望透過品嚐各種麵包帶來靈感，以及面對食材的嚴謹態度，學習到對生活的細緻。透過麵包巡禮不僅能品嚐到美味的麵包，還能感受到日本人的工匠精神 and 對生活的熱愛。

隨著烘焙趨勢的改變，烘焙人必須與時俱進、不斷更新自己的烘焙技術。即使在人手不足的情況下，游師傅依然不定期參加烘焙課程也著實讓人佩服！

### 【杜蘭小麥塩之花】

放在麵包櫃裡就非常欠吃的塩之花，不僅色澤誘人、塩味與奶香完美融合，外酥內軟、口感層次分明。

### 【草莓乳酪星野軟法】

簡單的外表下蘊藏著不簡單的美味。使用星野酵母帶來的獨特香氣、每一口都能品嚐到麵粉的原始風味。

### 【楓糖核桃全力粉司康】

這款方方正正的核桃司康擁有金黃色的外皮，咬進嘴裡微微酥脆，內裡卻是鬆軟綿密，裹入滿滿的核桃嘗起來令人回味無窮。

### 【塩之花巧克力餅乾】

這款絕對是大人小孩都愛的甜點，酥脆口感搭配濃郁巧克力，再佐以天然塩之花的鹹香，絕對能滿足您的味蕾。

### 【明太子星野軟法】

這款軟法麵包的鹹香與麵香完美結合，鹹香的明太子醬讓麵包變得更有風味，一口接一口，令人回味無窮。



植物性食材的美味

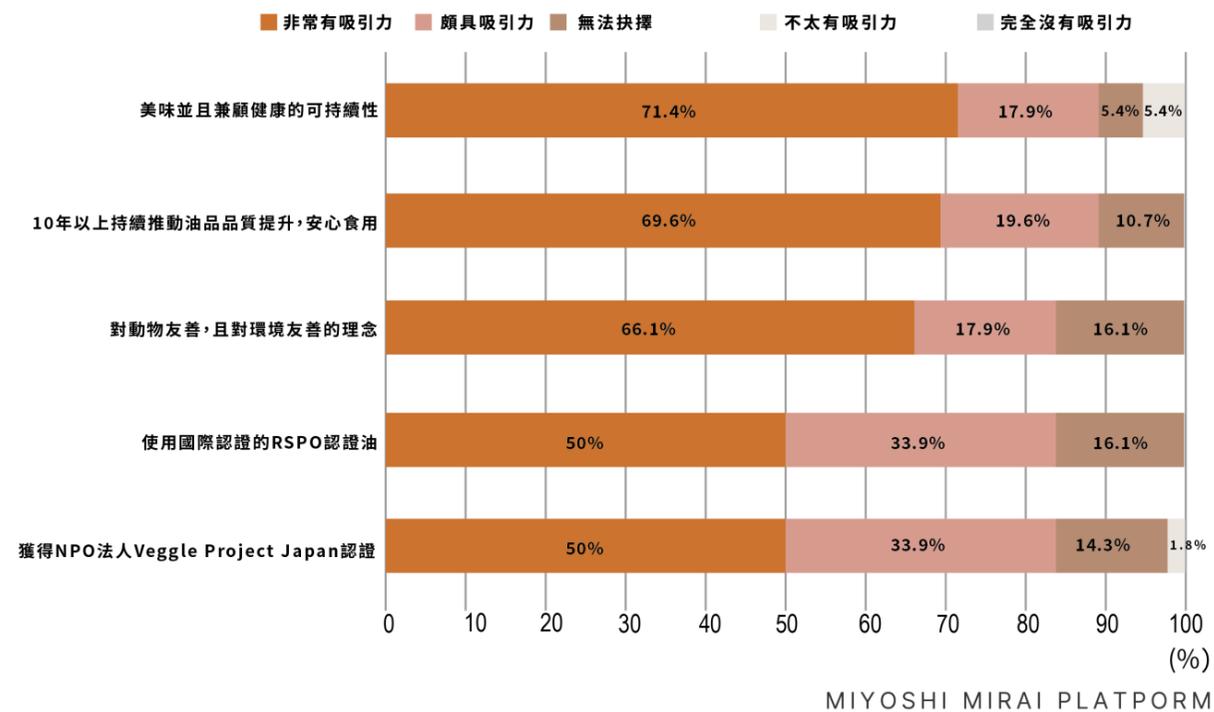
「botanova植物之美味」實際上有多好吃？

來聽實力派主廚的真心話！

試做  
試吃

首先，我們針對 botanova 系列共通的五個特徵進行了魅力度調查，有超過 80%的受訪者對於這五個特徵給於高度肯定，認為它們「非常具有吸引力」或「頗具吸引力」。

### 關於「botanova」一系列的的魅力



特別是，「兼顧美味與永續發展」的全新品牌概念，深受消費者共鳴。此外，三吉油脂在降低反式脂肪酸方面擁有超過十年的豐富經驗，深受廚師們的信賴。

資料來源：2023 三吉油脂株式会社 無断転載を禁止します | 未經授權禁止轉載

「botanova」是三吉油脂所推出的植物性用油品牌。最大的特色是完全不使用動物性原料，就能創造出全新美味。不論是植物基食品，或是對原有的菜單作改良，都可廣泛運用。

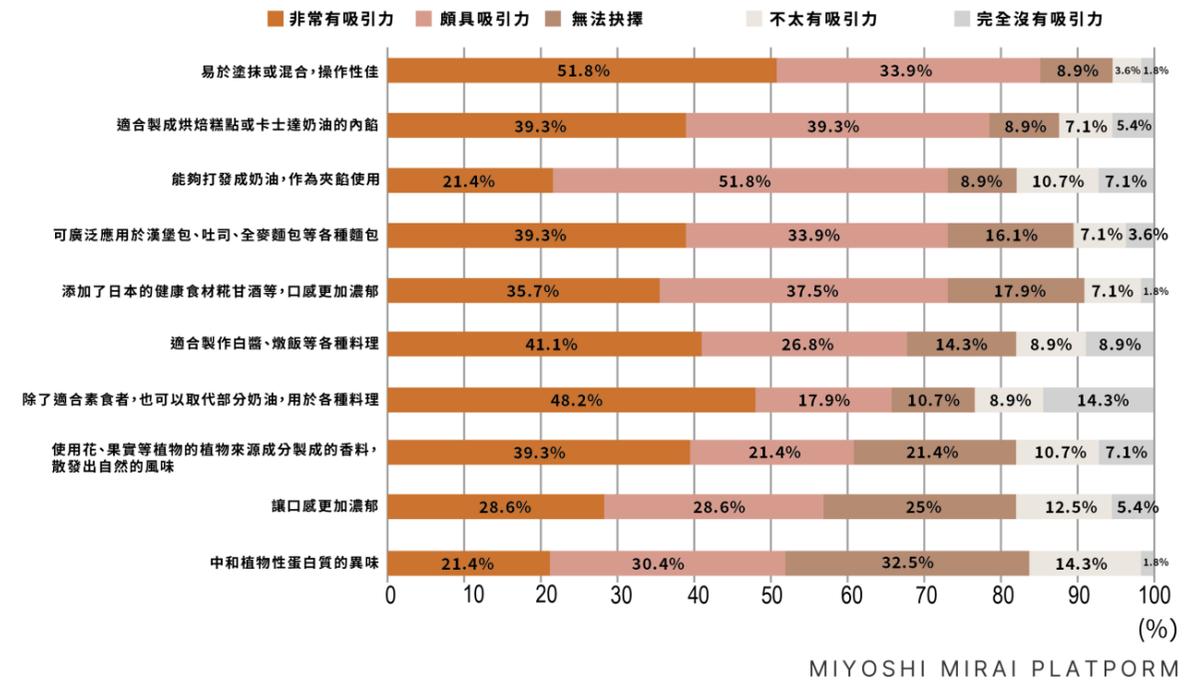
這次，我們邀請了 56 位來自「CLUB RED」美食創意實驗室的實力派主廚，實際使用 botanova 三款產品進行料理，並進行問卷調查。我們從這些活躍在一線的專業人士身上，聽到他們最真實的聲音。

CLUB RED 是什麼：

「RED-35」是日本最具規模的年輕廚師競賽，脫穎而出的優秀廚師與評審團共同成立了這個美食創意實驗室，旨在引領下一代的飲食潮流。

接下來為您分享使用 botanova 植物之美味 奶油風味的心得感想：

### 關於「植物之美味 - 奶油風味」的特徵、吸引力調查結果



調查結果顯示，有近 52%的受訪者認為產品「易於塗抹或混合，操作性佳」的特點，非常吸引人。若將「頗具吸引力」的受訪者也納入考量，則整體而言，約 86%的受訪者對此特點給於肯定。

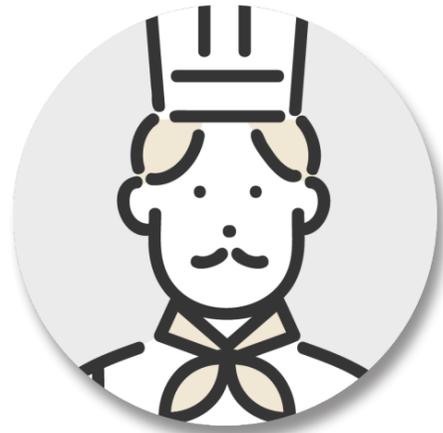
「除了適合純素飲食外，該產品還可作為奶油的部分或全部替代品，在製作白醬或炒飯等料理中也能發揮出色。」這一特點的吸引力超出了 40%，顯示出消費者不僅對產品風味感興趣，更對它的質地、功能以及在烹飪中的應用潛力抱有極高的期待，認為它是一款理想的奶油替代品。此外，有相當比例的受訪者表示，該產品「適用於烘焙糕點、卡士達醬製作，以及打發奶油夾餡」的特點極具吸引力，進一步印證了其在糕點應用領域的市場潛力。

那麼，實際上專業的廚師們在使用後的感受又是如何呢？  
來看看專家怎麼說！



五年前曾嘗試其他植物油，  
但風味並未令我滿意，因此不再使用。  
此次體驗「botanova 植物之美味 - 奶油風味」  
後，真的讓我驚艷到！  
感覺植物性奶油又進化了！

最讓我驚艷的是它的美味。  
此外，香氣宜人，使用起來也相當方便！



奶油的香氣還原度之高令人驚艷！  
很難相信這完全是由植物性成分製成的。

在深入了解「botanova 植物之美味 奶油風味」的特性後，我們邀請多位主廚進行試吃，並請其提供料理搭配建議。主廚們的創意發想令人驚豔，以下為您呈現部分精彩的料理提案。

### 綜合堅果磅蛋糕

食材：杏仁、胡桃、核桃、榛果、小麥粉、黑糖、鹽、雞蛋

Botanova 植物之美味奶油風味的使用方法：為了讓堅果的香氣更上一層樓，我們會用不同種類的堅果和黑糖來搭配，這樣做出來的磅蛋糕肯定更香更濃郁！

### 季節蔬菜的焗烤

食材：竹筍、蠶豆、新馬鈴薯、麵疙瘩、油菜花

Botanova 植物之美味奶油風味的使用方法：以豆漿為基底製作白醬。

### 牛肉與多種蔬菜的黑豆豉乾炒

食材：牛肉、蘆筍、玉米筍、杏鮑菇、長蔥

Botanova 植物之美味奶油風味的使用方法：用黑豆豉、黑胡椒和醬油爆炒出濃郁的香氣。

「botanova 植物之美味 奶油風味」不僅能滿足素食者的需求，它也能為肉類、海鮮料理以及糕點帶來創新的風味，拓展了料理的可能性。

# botanova



#### 〈特徵〉

- 嚴選日式傳統發酵食品甘酒等，打造濃郁滑順的口感
- 適用於各種植物性食品，能有效改善豆腥味問題，提升口感

#### 〈推薦使用方法〉

- 適合製作烘焙甜點，夾餡奶油及卡士達奶油
- 適合漢堡包、吐司、全麥麵包
- 適合白醬、炊飯等

無論是部分替代或是完全取代，都能廣泛應用於各種料理！

# 鐵能社創業20周年

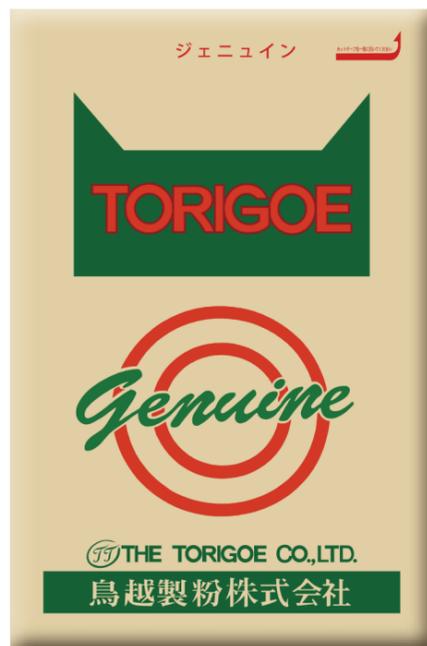
「感恩回饋第2彈」

## 1/20開始下單

### 年後到貨

### 純 芯

人氣銷售NO.2! 膨脹性優質，氣孔細密柔軟



## 2/3-3/3 限時特惠價

數量有限售完為止 錯過不再!

# 10+1



鐵能社官網



鐵能社FB

注意事項: 特惠商品只限獨立訂單



**TETSUNO**  
**鉄能社**