

TETSUNO BAKING INFORMATION

TBI 烘焙資訊

<https://www.tetsuno360.com/>

2022 報刊 (4-6月)

no.19



藤岡千穗子視訊經營課

台灣烏越製粉麵包學塾 第二期

疫情下的烘焙業

新品介紹

油脂認識

目錄

CONTENTS

藤岡千穗子視訊經營課	2
端午佳節	3
疫情下的烘焙業	4
鳥越製粉台灣麵包學塾 第二期	5
新品介紹	6
油脂認識	9
商品推薦	13

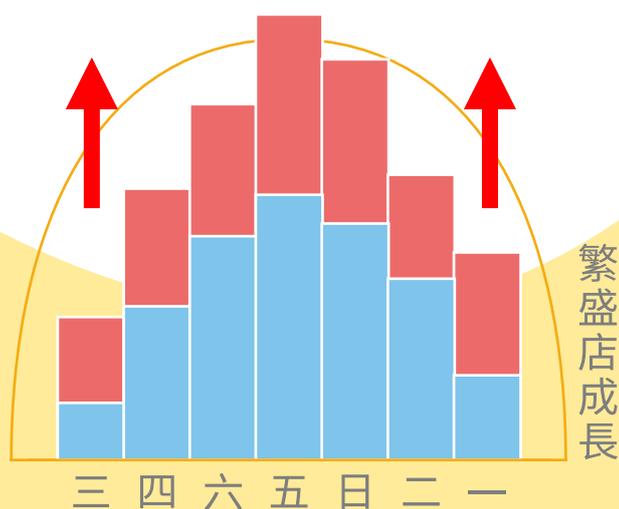
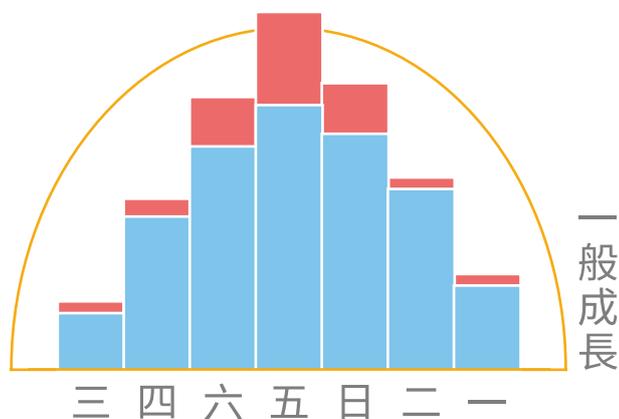
視訊經營課

講師：藤岡千穗子

歷經萬難開發出了自己的產品，業績卻始終差強人意？這是許多烘焙業者開業都會面臨的一大挑戰。開店並不僅是只看商品的好壞，經營才是一家店能否長久營運下去的關鍵。藤岡老師在詳細詢問問題並仔細分析後，一一分析給店家知道問題的所在，許多看似單一的狀況，其後可能的原因有許多，而藤岡老師的建議邊闢入裡直搗核心，讓店家快速了解如何改善。

「要能從主力商品看見一間店的面容。」藤岡老師一句話便點出了主力商品的重要性，主力商品成功與否大大影響了店家的成敗，推廣主力商品成功也就能順勢推廣自己的店家及其他產品。而如何推廣主力商品便成為每個店家的一大課題。

經營平穩的店面業績有所成長是很正常的，而想成為繁盛店不應安於現狀，把理想放大並實現才是繁盛店經營者所應具有的眼界，而要達成繁盛成長所要面臨的問題各家店也不盡相同，從主力商品、行銷模式、活動規劃、販售管道等等，藤岡老師提供各種應對方式，也提出許多成功案例，相信店家能更有信心的踏穩步伐，向成為繁盛店邁進！



端午

佳節

端午有驅瘟疫的習俗——

芳香類植物如菖蒲、艾草、蘭草等經常出現在華人端午節相關的節俗裡，人們常把這些香草掛於門上，稱為「懸蒲艾」，有時還會加上蒜頭、香茅、石榴花、龍船花等，或其他在當地夏季生長的植物如桃梗、葛藤等，較常見的組合為菖蒲、艾草、石榴花、蒜頭和龍船花。菖蒲形似劍，插在門口象徵驅除不祥故有「蒲劍斬千邪」之說；艾草則代表「百福」，石榴花的根部可驅蟲，蒜頭的濃烈氣味可以驅邪。也有以石榴、蔡花、菖蒲、艾葉、黃梔花為五瑞最簡單是把這些草捆紮起來掛上，亦有些人會焚燒艾草、白芷、蒼朮等草藥，以其氣味和灰燼來驅瘟。

菖蒲、艾草、蘭草等香草不僅能懸掛或燃燒作驅瘟和裝飾，自古起已經常用於端午節洗澡稱為洗百病或沐蘭湯，有衛生保健的功效，故此端午節也有「浴蘭節」的別稱。

在端午節正午時份取水，稱為「午時水」，俗信具有袪除疾疫、延年益壽之功效。



疫情下的烘焙業

疫情不斷的影響之下，面臨動能、產能的不足，各種原物料不斷上漲，而後更有戰事紛爭使得小麥價格進一步上升。

六月開始日本政府對小麥價格調漲，自七月一日開始日本進口的小麥粉將依其粉質分類調漲，而後日本政府對其國內粉廠發表將在九月再次依政府發表的公開國際市場行情調漲十月後的小麥粉供應價格。

據鳥越製粉公司表示將在九月底至十月初再次提出政府的漲價公告。

2023年全球小麥供應產量將進入嚴重短缺趨勢。

日本鳥越製粉表示日本政府對其國內五大粉廠的發言，目前不會影響其日本國內及海外出口供應量。但不可不有所計劃性的營運模式以保護既有市場供應及客戶的需求，以安定安心民眾生活基本民生供應。

2022年是史上以來民生生活必需品、主要糧食高幅調漲的一年，小麥粉是世界三大主食之一對其國家民生經濟極其重要不可任意動搖，故日本政府將會提前告知企業以做好應變。

隨著疫情升溫，烘焙業者業績受到的影響甚鉅，因遠距或居家工作漸變為日常，民眾至商圈購物意願減少，對商圈店家經營受到打擊，而加上因隔離造成的人力短缺，在運輸成本飛漲的情況下亦是一種負擔。放眼未來，將是一場長期抗戰，期盼疫情盡快結束，社會經濟早日復甦，烘焙業迎來蛻變，讓鐵能社與大家一同並進！



台灣烏越製粉麵包學塾 第2期



2011年10月創校，日本「烏越製粉麵包基礎理論」實技學校，日本短期留學班。參加學員們來自台灣、香港、馬來西亞、新加坡、澳洲、中國。共約520名學員。日本每年兩次留學班（5月、10月）目前已15期。2020年至今因受全球疫情影響，而與日本烏越製粉共同策畫在台開設研修班〈實技課程〉台灣烏越製粉麵包學塾【烘焙基礎理論 開店實用 短期班第二期】

Day 1 主題為【基礎理論】從基礎知識的材料選用、攪拌、烘焙透徹剖悉，讓大家分組操作。

Day 2 【法國基礎】基本三小時製法、水量差異製法、水質差異製法、隔夜冷藏法。

Day 3 【吐司基礎】純芯比容積3.6、4.0、4.4、鐵塔粉印×純芯標準比容積4.0、小提琴×純芯標準比容積4.0。

Day 4 【菓子基礎】標準甜麵包製法、標準甜麵包製法奶油使用量增加、標準甜麵包製法糖使用量增加、中種標準製法。

Day 5 【可頌基礎】延壓層次差異、麵團攪拌程度差異。完成五天的修業課程，每位學員都獲益良多。學習是進步的泉源，也是一種自我要求的選擇。學海無涯，不斷精進自己，最後一定能創造出屬於自己的麵包！

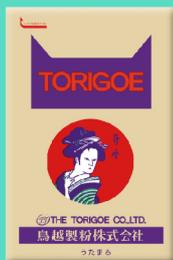
沒牙齒的貝果

不需很費力
也吃的很輕鬆!



吳俊毅 師傅

有別於市面常見充滿嚼勁的內部和鬆脆外殼的貝果，為讓各年齡層都能享用這種麵包，或單純想輕鬆享受美食而不費勁的人，特地開發了此款「沒牙齒的貝果」。此款貝果內層組織柔軟，外皮微微嚼勁，是不需要很費力也可以吃地很輕鬆的貝果且適合各種年齡層食用！



哥磨

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



DC全粒粉

營養價值較一般麵粉高
有良好風味、輕柔口感



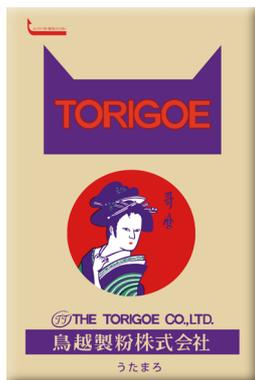
香蕉×麵包

台灣香蕉的美味舉世聞名，適逢香蕉產季，博威師傅嘗試將麵包與香蕉結合開發出四種新產品：蕉香麵包、香蕉奶油捲、燕麥莓果香蕉麵包、蕉烤培根麵包，將香蕉融入哥磨麵粉調和，再加入 botanova 奶油，香蕉的渾厚香甜搭上 botanova 奶油的自然香氣，以及哥磨麵粉製作出的 Q 彈麵包體，2 種香氣隨著 Q 彈咬勁在口中擴散開來，吃一口便被層層香氣給擄獲！

此次開發 4 種麵包各具特色，每種皆風味滿分，喜愛香蕉的你，是不是也躍躍欲試了呢！



許博威 師傅



哥磨

- 烘焙彈性佳
- 有彈力口感
- 層次亮白柔軟
- 耐機械性的攪拌



botanova 植物之美味 - 奶油風味

- 僅使用植物成分展現自然香氣
- 有良好加工性，可塗抹和揉捏
- 獲素食認證 (vegan)
- 使用 RSPO 認證油

botanova

不使用動物性原料，創造只使用植物性原料的食品。
不僅在世界上，在日本也正在創造一種新的食物潮流。
在此背景下，環境問題、糧食危機、健康取向等等眾多因素。
針對這種需求，三吉油脂不使用動物性原料，只利用植物性原料。
「活用動物性油脂的特性創造出美味」一個新的食物計畫就此誕生。
由此誕生的新品牌『botanova』徹底分析奶油和豬油等動物油脂中所含的香氣成分跟風味的平衡點創造出新的品味。

『以植物為基礎，造動物性油脂的美味。』

以此品牌訊息，我們將開發劃時代的產品並將其推入市場。

命名的理念

它是由兩個詞組合而成的名稱。“botanical”意為植物，“nova”有“新”的意思。三吉油脂以植物為基礎開拓新食品領域的熱情。

標誌的理念

貼近人的環保形象，通過使用柔和的曲線和植物形象元素的原創字體來表現。以植物為基礎開啟食物的未來仿生精神，源於優雅端莊的標誌。

botanova產品在市場上所創造的價值是什麼？

從動物性植物性，食物的重大改革已經開始。然而，另一方面，想要追求“動物性的美味”的人也不少，因此，三吉油脂株式會社匯集多年來累積的食品技術知識。徹底解析來自動物性的“美味”。

充分利用最尖端的油脂加工和香氣、味道分析技術，我們成功創造了一種新的風味，這種風味利用動物的濃郁香氣，同時僅使用植物性成分。對於喜歡傳統奶油、豬油味的人，我們提供的風味，絕對會讓您對“美味”“好吃”印象深刻。

“botanova”是兼顧食物的美味及永續發展的社會，也是解決方案的品牌。

永續性產品的證明

在接下來的時代，沒有永續性發展的社會就不可能有蓬勃發展的企業。三吉油脂公司推出新的品牌“botanova”與聯合國永續發展目標“SDGs”連結，發展成為解決環境問題、社會問題等作出貢獻的品牌。這兩款以“botanova”品牌亮相的產品“植物的美味—奶油風味”和“植物的美味—豬油風味”均取得純素協會的認證和RSPO的認證。

什麼是SDGs?

SDGs是聯合國大會於2015年9月通過的“永續發展目標”(Sustainable Development Goals, SDGs)的簡稱。

從根本上解決貧窮、氣候變動、減少不平等的等問題，一共有17個世界各國共通的目標。

『botanova』產品將為13.採取具體措施應對氣候變化和15.保護豐富的土地做出貢獻。



採取具體措施應對氣候變化以植物性原料的botanova產品代替使用動物性原料產品，減少溫室氣體的排出和減少環境的負擔。



保護豐富的土地使用通過RSPO認證的認證油，“botanova”產品來保護全球環境和動物。

什麼是素食認證?



“Botanova”產品符合日本NPO素食項目制定的標準，並獲得素食認證標誌。我們已經確認肉類、海鮮、蛋奶製品、蜂蜜和其他動物性原料不包括在其中。

*相同生產設備尚有生產含動物成分的產品。

什麼是 RSPO 認證?

“Botanova”產品使用RSPO認證油。永續棕櫚油圓桌會議(RSPO)是一個由七個可持續油棕櫚產品利益相關者組成的非營利組織。通過使用RSPO認證的油，我們將為棕櫚油的永續生產做出貢獻。



2-0787-17-100- 00

botanova

植物之美味 奶油風味

Plant-based Margarine — Butter Taste —

徹底分析黃油中所含的香氣和味道。充分利用三吉油脂獨有的風味組合技術，不使用動物成分，創造出融合了黃油的美味的口味。

風味特點

- 從口中融化的那一刻持續到最後的口感清爽濃郁。
- 用酒麴甘酒等日本健康成分表現豐富的口感。
- 作為揉進麵團裡的油脂時，它會散發出迷人的香氣和濃郁感。
- 賦予不使用雞蛋或乳製品的麵包和糖果扎實的風味和豐富的口感。

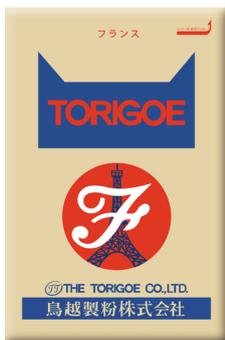
產品特性

- 僅使用花卉和水果等植物成分的香氣，展現自然風味。
- 良好的加工性，可用於塗抹和揉捏。
- 掩蓋豆漿等豆製品的青臭味。
- 獲得素食認證。
- 使用 RSPO 認證油。

推薦用法

- 用於烘焙食品、夾心奶油和卡士達
- 包子、吐司、健康麵包
- 白醬、手抓飯

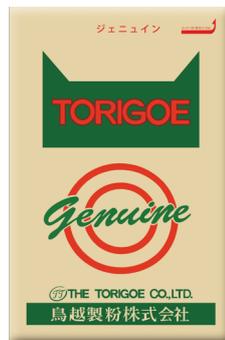
鐵塔法印



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

日本最早開發的法國麵包專用粉，能製作出香甜甘味、濕潤化口的麵包，是適合東方人食用的法國麵包用粉。

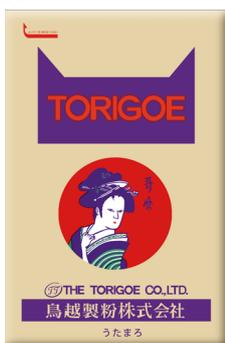
純芯



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。

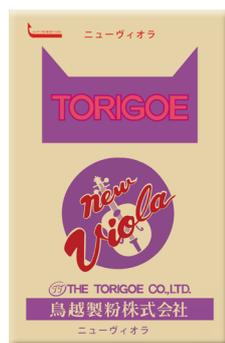
哥磨



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、耐於機械攪拌，吸烤焙彈性佳、伸張性佳、水量達70%，有彈力的口感。

新小提琴



產地：九州小麥、美麥
灰分：0.35%
粗蛋白：7.4%
規格：25kg

操作簡單適合烘焙新人的入門款。能製作出膨脹性、富風味、組織輕柔具濕潤口感的產品。



星野薔薇酵母麵包種

自古日本使用麴菌釀造，天然酵母麵包種於此製法釀製而成使原料小麥粉中的天然酵母美味度更加顯現。發酵時具優雅而醇厚的氣味，製作出的產品口感柔軟有彈力且濕潤，是相當優秀的麵包種。

* 本產品為鐵能社獨賣販售



法國 給宏德海鹽

鐵能社獨賣精磨顆粒，調和快速適用於烘焙。純天然日曬人工採收，無添加無再製，保留原始礦物質。細灰海鹽，味美有層次，適用廚房內一切烹調、製作油醋醬、蔬菜及燒烤等調味，可裝在鹽罐內廚用，也可裝在鹽鉢裡當作桌上鹽 (sel de table) 使用。



北海道LUXE 奶油乳酪

100%北海道生乳使用，嚴選北海道生乳加上四種乳酸菌發酵而成，無任何多餘添加物，造就出質地細白且富含營養的乳酪，其散發出濃郁奶香及白晰的光澤讓人愛不擇手，口感濕潤綿密卻輕盈，受到廣大消費者及烘焙業者熱愛。



botanova - 奶油風味

原料全自植物性的素食認證健康油，僅使用花卉和水果等植物成分的香氣展現自然風味，具有良好的加工性，可用於塗抹和揉捏，可賦予不使用雞蛋或乳製品的麵包和糖果扎實的風味和豐富的口感。

