

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

2024年 10月發行



2024年
10月

目錄

CONTENTS

『星野薔薇』 冬季講習	2-3
村日拾糖 - 麵包店介紹	4-5
昭和浪漫冰室 - 麵包店介紹	6-7
三吉油脂 × 基於消費者意識的2024年趨勢預測	8-9
幸福栗子 - 產品介紹	10
經典蘋果派 - 產品介紹	11

2024

星野薔薇
冬季講習

WINTER BAKING COURSE



Merry
Christmas

星野薔薇 冬季講習

WINTER BAKING COURSE

星野薔薇酵母麵包種產生的發酵香氣與軟彈口感
薔薇酵母種的奧秘等你一探究竟！

日期 ■ 10/25 (9:00-17:00)

人數上限 ■ 40 人

費用 ■ \$3500 (報名好禮：星野薔薇酵母  ×1)

地點 ■ 中部電機 (台中市南區復興路一段 226 號)

商品內容 ■

潘納朵尼、潘多羅、史多倫、
巧克力庫庫洛夫、經典鹽麵包

報名連結



名額有限，額滿將不另外加開
敬請把握機會！！

贊助廠商

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

 鳥越製粉株式会社

 ホシノ天然酵母パン種

 ミヨシ油脂株式会社

昭和年代對日本而言是
歷經最好也最壞的時期，

昭和浪漫冰室

在這年代下產生的衝突美感，
讓社長John愛不釋手



口感柔軟濕潤，帶有蜂蜜香味



「昭和浪漫冰室」是棟兩層樓的磚造水泥老公寓，屋齡已有60幾年，座落在大安區文昌街的小巷內，秉持著和洋兼併的精神，在裝潢建築上可見昭和時期的經典元素，推開大門，就像走進日本傳統喫茶店般，讓人踏入日本昭和年代、濃烈懷舊風格的空間裡。店內從桌椅到燈飾、再從地板到天花板、結帳區、用餐區甚至杯盤、各種老派物件等、一切都是那麼的協調且細緻、烘托出時代氛圍感！

採訪同時主理人John一邊正忙著親手製作客訂下午茶同時也為我們介紹~阿多福銅鑼燒！



營業了第五個年頭，團隊決定要投入第二個產品線，最喜歡的甜點是什麼，想來想去「銅鑼燒」絕對榜上有名，應該是從小受媽媽愛吃紅豆的影響、銅鑼燒小小的、隨身也好攜帶，是去日本每次都會買的甜點！

團隊這次決定買下日本原裝MASDAC的銅鑼燒機，雖然是台製機器的好幾倍價錢，但是為了每一片產出穩定，決定還是要投資最好的設備！

原料部分則使用日本百年麵粉廠-鳥越製粉的麵粉，再搭配自行研發的比例配方，口感柔軟濕潤，帶點蜂蜜的香味，經過無數次測試，終於達到自己喜歡的比例！



目前阿多福銅鑼燒只採預訂制排單生產、暫不提供內用，但主理人John說道再過不久就能在店內享用阿多福銅鑼燒了！真讓人期待！



村日拾糖



村日拾糖

「村」是樸實「日」是每日

「拾」是得到「糖」是最初需求



2 村日吐司

口感軟Q 蓬鬆濕潤



1 海塩奶油捲

口感香酥 微鹹滋味



3 起司三重奏

滿滿起司 超幸福



4 蝸牛脆皮肉桂捲

外酥內軟 香氣濃郁



NEW

紅豆卡士達大鼓燒

一口咬下 雙重滋味



5 橙香蘋果磅蛋糕

厚實飽滿 香氣十足



【海鹽奶油捲】

經過無數次調整內裏口感變的更柔軟細緻也更保濕，榮登村日拾糖的明星商品

【村日吐司】

無加蛋無加奶的村日吐司有著純淨的味道、鬆軟濕潤的口感、咀嚼後可以明顯感受到甜味

【起司三重奏】

口感鬆軟切開後可看到滿滿起司塊與起司餡、可以同時享受到乳酪丁、巧達起士、莫扎瑞拉起士，喜歡起司的人絕對不能錯過

【蝸牛脆皮肉桂捲】

卷卷的肉桂帶點辛辣的肉桂香氣，滿滿與焦糖梅納反應的核桃，口感柔軟外皮酥脆，肉桂控絕對抵擋不了

【橙香蘋果磅蛋糕】

自製的焦糖蘋果丁加上橙酒的香氣，入口有著淡淡橙香及奶油香氣以及焦糖蘋果丁搭配得非常融合，口感吃起來濕潤綿密，直接購買一整條絕對無誤！

【紅豆卡士達大鼓燒】

紅豆卡士達大鼓燒是近期推出的新品、可以同時享受紅豆的綿密及卡士達的順口、內餡比例調整的恰到好處，想必很快即成為熱銷商品

「村日拾糖」位於三峽北大特區，一開始是從小小的偉士牌攤位方式經營、到固定在鶯歌、北大販售，而且生意越來越好，就在鶯歌三峽兩地不畏風雨炎熱酷寒，販售麵包一年後，鄭師傅在三峽北大社區有了小小的店面，在小小店面經營3年後才換至現在空間明亮的現址！

在忙碌的空檔，師傅為我們介紹做麵包的堅持，不管在原料選擇上、還是製作的過程。「簡單」是他們想用麵包傳遞給客人的感受。

村日拾糖，一個簡單又溫暖有愛的地方，帶著對這個世界的溫暖，帶著對生活的想像，他們走了一條不一樣的路，勇敢又堅定。非常推薦大家到村日拾糖！喝著咖啡吃著麵包，感受不一樣的氣息。



Limited time
法式蛋黃酥餅
 ~10月

1 / 回顧2023年主要事件與消費趨勢

😊 積極的

COVID-19 5類降低

- 無依法外出限制
- 戴口罩是個人判斷

2023年5月8日起

- ▶ COVID-19 5類下調後的首個盂蘭盆節假期（行動沒有限制）人幾乎都回來了（受天氣不好的影響，沒有完全恢復）
- ▶ 家庭休閒支出增加

😞 消極的

物價上漲

- 食品、飲料等漲價（2022年繼續）
- 日圓疲軟導致能源價格上漲

- ▶ 消費者的支出正在增加，即使他們不願意

消費者動向

現在，在過渡到 5 型 COVID-19 後，旅行、休閒等「晴ハレ」的支出是花錢的，每天的伙食費等「ケ」的支出是為了節約，有很多消費者都會張弛有度

2 / 2024年社會變遷及預測



物流危機/2024問題（因與工作方式改革相關的法律而在物流行業中出現的問題）

根據一些預測，據說製造商在運輸階段運送加工食品和飲料等的卡車將會短缺，預計將會出現持續的短缺和混亂。對冷凍食品、保質期產品和非大件產品的需求可能會增加。



CVS 送貨服務

7-11打算按計畫在全國推出「7NOW」。Lawson 正在擴大引進 Uber Eats 等四家公司的送餐服務。對易於交付的產品和即使在訂單螢幕上查看也有吸引力的產品的需求將會增加。



物價漲幅放緩+維持高位

價格上漲似乎已經結束，儘管消費者已經習慣了價格上漲並且厭倦了省錢，但我們預計他們將繼續節儉。汽油和公用事業成本也在上漲。即使在旅遊等領域，我們也可能看到消費穩定成長。



外國遊客的支出預計將恢復到冠狀病毒爆發前的水平

日本政府在新的《2023-2025年旅遊國家振興基本計畫》中首次納入人均消費目標，旨在將人均消費目標從2019年的15.9萬日圓提高到20萬日圓。儘管由於中國遊客恢復延遲，截至2023年秋季，訪日遊客總數尚未完全恢復，但旅遊消費強勁，幾乎已恢復到新冠病毒爆發前的水平。政府轉向不依賴顧客數量的「質量重於數量」的目標是否進展順利？

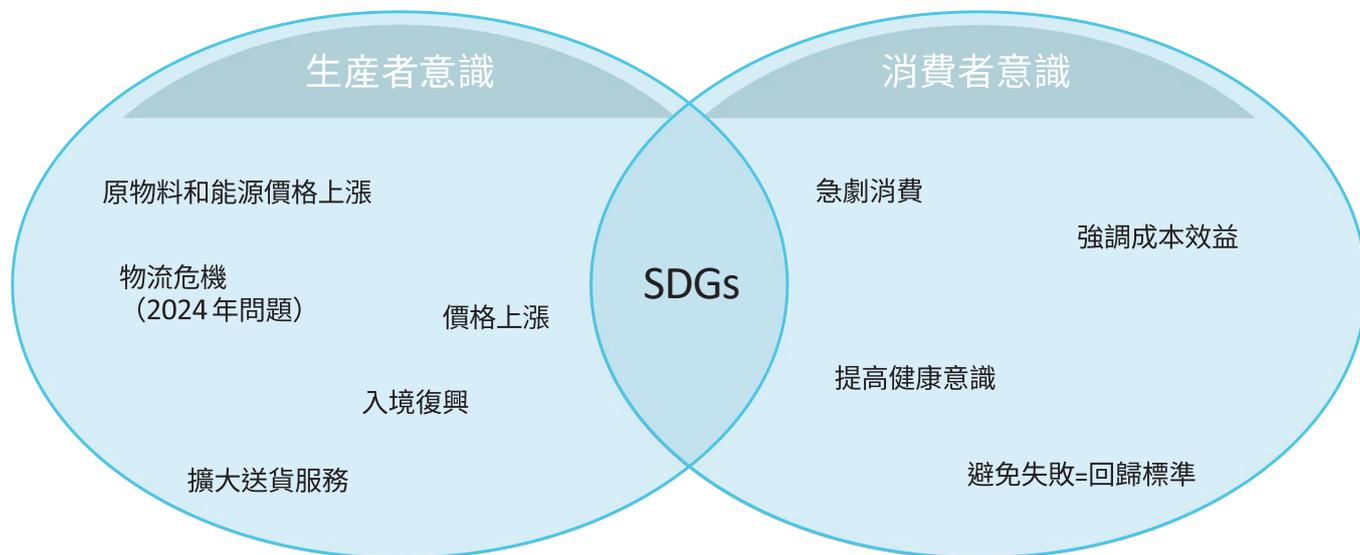


返回後為實現永續發展目標所做的努力

聯合國2015年9月通過的永續發展目標的目標年份是2030年。截至2023年完成年，整體目標達成率僅15%。2024年下半年開始，實現目標的步伐可望加快。

3 / 2024年3大熱門關鍵字及消費者認知度

我們回顧2023年，分為生產者意識和消費者意識來總結2024年會發生什麼事。



在此，我們根據「2024年趨勢關鍵字和消費者認知度」選擇了三個關鍵字。



三吉油脂對2024年趨勢關鍵字及消費者認知的思考

1

注重效能的消費

2

新 SDGs 消費者期望的形式

3

對 · 物流危機



未完待續..

秋の日の幸せ
幸福感 栗子麵包



幸福感



魅力動植物性油脂

材料・配方
Ingredient

【麵團配方】	(%)
幸福感	100
上白糖	16
海鹽	1.6
新鮮酵母	4
P40	0.1
水	40
全蛋	20
魅力奶油	20

Autumn Classic 🍎
秋日 經典蘋果派



🍎 材料・配方
Ingredient

【派皮】	(%)
小提琴	50
鐵塔法印	50
鹽	1
魅力奶油	90
冰水	50

【焦糖蘋果】	(%)
砂糖	15
魅力奶油	2
蘋果	100
檸檬汁	5

【卡士達】	(%)
牛奶	425
鮮奶油	75
砂糖	100
全蛋	75
蛋黃	75
玉米粉	30
香草醬	適量
蘭姆酒	適量



鐵塔法印



魅力動植物性油脂



新小提琴





TETSUNO
鉄能社