

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 11月發行



MERRY
Christmas

2024年
11月

目錄 Contents

2

『冷藏冷凍麵團的秘密』講習

4

玉香齋 - 麵包店介紹

6

三吉油脂 × 市場情報

10

香料水果蛋糕 - 產品介紹

11

聖誕千層 - 產品介紹



解開您對「冷藏冷凍麵糰」的疑慮。



TETSUNO

冷藏冷凍麵糰的秘密

鐵能社研發教室 新北市土城區忠承路85號1樓

11/9 10:00 -16:00

人數:10人

費用:\$3000 (贈品P-40*1)

- 冷藏冷凍麵糰在製作時應該注意的事項重點
- 不同製作方法的差異性
- 示範操作細節
- 配方材料的差異改善與製程的改善
- 更好的運用不同的生產模式改善生產流程效率

報名表單



冷藏冷凍麵糰的秘密

解開您對「冷藏冷凍麵糰」的疑慮

- ▲ 口感不良老化快？
- ▲ 香氣熟成度不足？
- ▲ 生產作業效率性不良？
- ▲ 製法與整型是否符合自店需求？
- ▲ 需要的「麵糰數」是否過多？
- ▲ 出爐時間(生產)與銷售時間吻合？



要如何在人力缺乏的烘焙業善用冷藏冷凍麵糰？
比起原本的製法要如何更省時間？
透過課程必能更好的運用不同的生產模式改善生產流程效率！



➔ 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

使用產品

P-40 改良劑、哥磨、濱茄、魅力動植物油脂

TETSUNO
鉄能社



玉香齋

素食伴手禮領導品牌
由喜鵲分享伴手禮的祝福

誰說素食烘焙不好吃？
玉香齋對素食烘焙的用心，超乎您的想像。
讓素食烘焙也能夠擁有更時尚的氛圍！

VEGAN / BAKERY / SOUVENIR



人氣冠軍

玉香齋Q餅



外皮酥脆內餡鹹甜融合



多鈣鮮奶露

酥軟Q彈奶香濃郁

亞麻籽蔓越莓



外皮略有嚼勁內餡豐富有層次

千層旦塔



外層酥脆內餡香濃

綜合乳酪棒



口感濃郁卻不膩口

《玉香齋》是由林峰玉師傅創辦，來自烘焙世家的阿玉師從小跟隨父母茹素，自國中畢業即半工半讀正式進入烘焙業，因為秉持著健康養生的初心，堅持無添加任何化學物料，親自把關原物料嚴謹對待每個環節，就是希望眾多素食者也能享有更細緻的質感體驗，讓素食烘焙也能夠擁有更時尚的氛圍。

一邊吃著師傅家的產品一邊聽師傅介紹產品的內容物，很難想像這些糕點竟然無需添加蛋也能如此美味！



【玉香齋 Q 餅】

榮獲全國糕餅評價特優金牌獎，帶著芝麻香的酥脆外皮，包著Q滑的麻糬、紅豆餡、素肉舖以及乳酪且黃，微甜微鹹的滋味融合成令人垂涎的難忘點心。



【多鈣鮮奶露】

外觀很討喜的多鈣鮮奶露不甜不膩，口感比一般奶油麵包細膩，外皮酥軟且Q彈，絕對是大人跟小朋友都喜愛的產品。



【亞麻籽蔓越莓】

此款麵包包裹著核桃與蔓越莓，亞麻籽的氣味與麵包的麥香互相幫襯讓麵包風味獨特，口感層次也豐富。



【千層且塔】

外皮如花瓣般千層酥脆，內餡滑嫩如布丁般的濃醇，目前也提供冷凍宅配，退冰後直接吃有如冰淇淋般的驚艷，回烤後再享用有如剛出爐般的酥脆香濃。



【綜合乳酪棒】

嚴選台灣在地食材製作的一款冷凍伴手禮，有著乳酪蛋糕綿密的口感但卻不膩口。



隨著時代變遷，消費者對烘焙產品的需求日益多元化，再加上環保意識抬頭素食產品近年來逐漸受到重視，大家也紛紛投入這塊商機，在素食烘焙已進入第 17 年的玉香齋，師傅說靠的不只是傳承而是要不斷創新及改進。師傅另外也說道：隨著產業結構的變遷及人力短缺勢必會走向代工與分工，不僅能提高生產效率和產品品質也能降低生產成本。

林師傅至今仍不斷進修，跟法國和日本名師學習，就是希望為廣大的素食者帶來質感更加細緻的美食。



消費者認為 **混合型**

健康的 食品

具有優勢！

受歡迎的植物性食品的訴求是什麼？



近年來，日本的食物市場上「植物性食品」產品逐漸增多。這些產品因健康意識的提升以及對環境的關注而備受矚目。然而，許多人可能仍然感到在產品推廣上沒有達到預期，或在吸引消費者並讓其持續使用方面存在挑戰。本文基於三吉油脂公司進行的消費者調查，解讀讓日本人想要食用的「植物性食品」的要素。

對消費者來說，什麼是植物性食品？

根據三吉油脂的調查，使用植物性牛奶（如豆漿、杏仁奶、燕麥奶等）的食品特別受到女性的歡迎，並且作為牛奶的替代品正在逐漸普及。

ミヨシ油脂株式会社

botanova

植物之美味 奶油風味

Plant-based Margarine -Butter Taste-

健康環保的素食奶油

botanova 是一種純植物性的食用油脂，能為您的產品增添豐富風味。不論您是想打造植物基底的产品，或是為傳統产品注入新的活力，botanova 都是您的理想選擇。

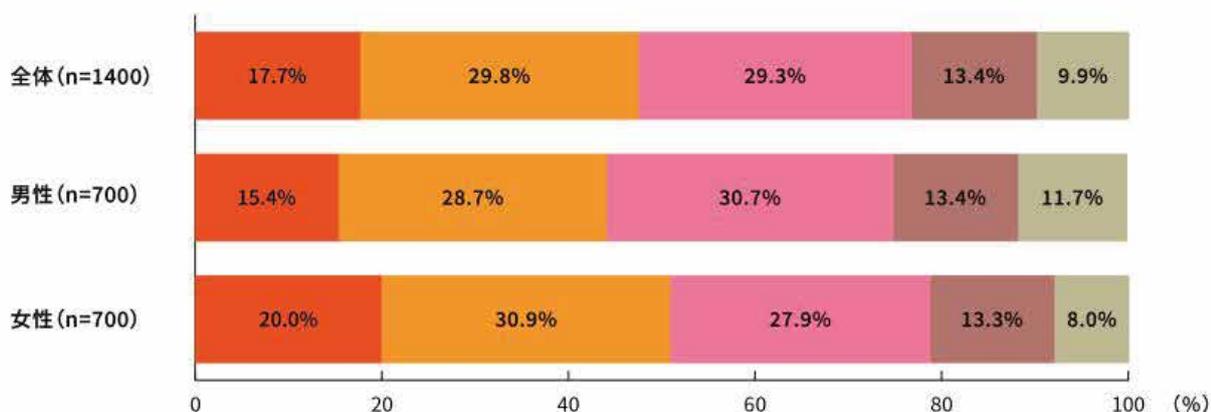
產品特性

- 僅使用植物成分香氣，展現自然風味
- 良好的加工性，可用於塗抹和揉捏
- 獲得素食認證(vegan) · 使用RSPO認證油



對使用植物奶製作的食品（不包含飲料）的食用意向

■ 想買來吃 ■ 有點想買來吃 ■ 無法確定 ■ 不太想買來吃 ■ 不想買來吃



MIYOSHI MIRAI PLATFORM

另一方面，儘管使用植物肉製作的食品也受到正面評價，但相比於植物奶製品的支持度略低。即使在 20 至 30 歲的年齡層中，食用的機會也較少，市場擴大的空間仍然存在，但在口味和口感方面需要進一步改進。

對使用植物肉製品的食品（不包含飲料）的食用意向

■ 想買來吃 ■ 有點想買來吃 ■ 無法確定 ■ 不太想買來吃 ■ 不想買來吃



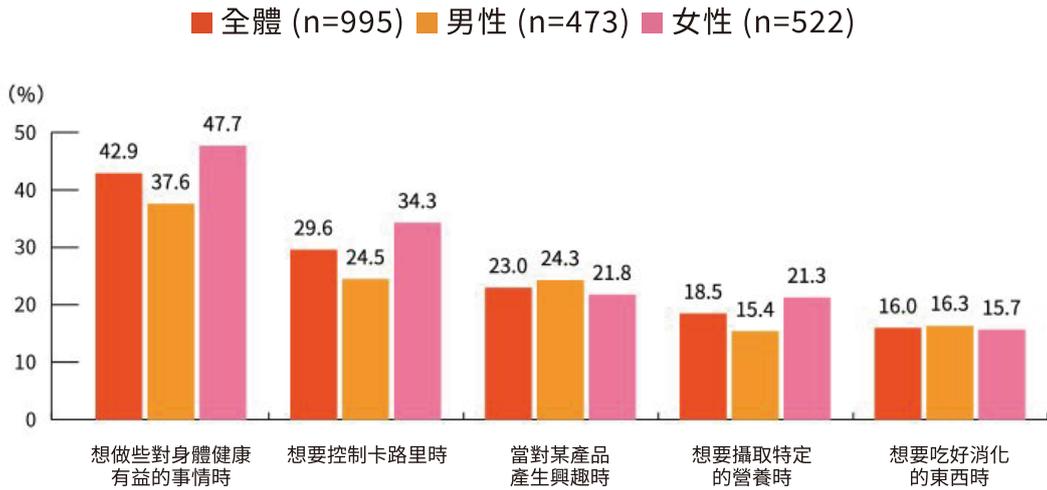
MIYOSHI MIRAI PLATFORM

對消費者來說令人高興的『植物性食品』的特點是什麼？

當我們討論「植物性原料製成的食品」的攝取情況時，了解人們想要食用或嘗試「植物性牛奶製成的食品」的理由也很重要。

根據調查，42.9% 的人表示，當他們想對身體做些健康的事情時，會想要食用或嘗試這類食品。其次是 29.6% 的人表示，當他們想控制卡路里時會有這樣的想法。在性別方面，女性的選擇率普遍高於男性，這兩項理由中，女性的選擇率大約比男性高出 10 個百分點。

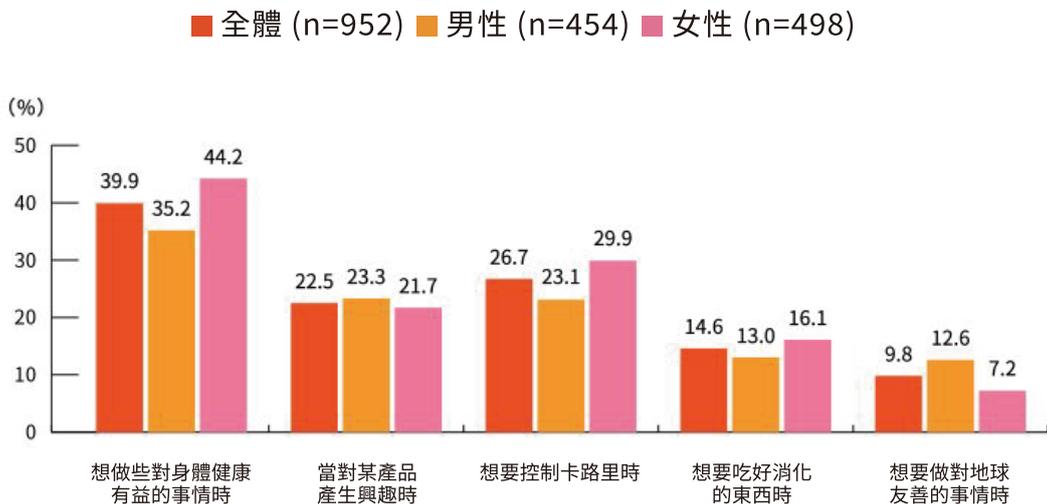
在什麼時候會想吃或嘗試使用植物奶的食品？



MIYOSHI MIRAI PLATFORM

「使用植物性肉類的食品」在「想要做一些對身體健康有益的事情時」的比例為 39.9%，與其他項目相同，都是最高的。無論是植物性牛奶還是植物性肉類，從植物性原料製成的食品都被認為具有「健康的形象」，這顯示出人們對於攝取這類食品的吸引力和優點的認知。

在什麼時候會想吃或嘗試植物性肉類？



MIYOSHI MIRAI PLATFORM

從這個結果可以看出，消費者對「使用植物性原料＝健康」有著這樣的形象，並且這個形象促使了實際的購買和食用行為。如果這種健康形象容易融入日常生活並形成習慣，消費者將會感到更有吸引力，從而促進嘗試和日常食用的行為。此外，如果這些食品的美味程度與肉類相當，那麼將會有更多的消費者接受它們。

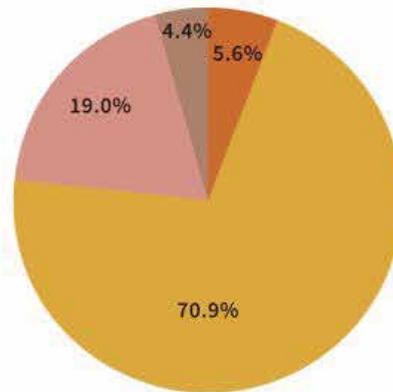
消費者並不一定需要「不使用動物性原料」嗎!?

近來，作為新類型的食品，使用植物性素材作為替代品的同時也兼用動物性素材的“混合”產品開始出現。對消費者來說，這類產品是怎麼看的呢？

在同一項調查中，當被問到對“混合食品”的看法時，超過 70% 的消費者表示「不在意」或「想積極嘗試」，這表明混合的特性並不是一個大問題。

【食用意向】含有一部分動物性原料的植物奶製作的點心

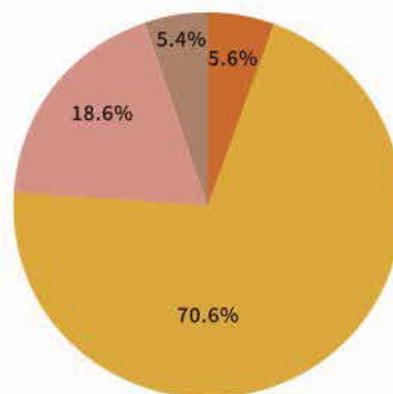
■ 想積極嘗試 ■ 不在意 ■ 盡可能迴避 ■ 絕對會迴避



MIYOSHI MIRAI PLATFORM

【食用意向】含有一部分動物性原料的植物性肉類製作的熟食麵包

■ 想積極嘗試 ■ 不在意 ■ 盡可能迴避 ■ 絕對會迴避



MIYOSHI MIRAI PLATFORM

如何兼顧「美味」與健康？

研究顯示，消費者樂於嘗試植物性與動物性結合的食品，並期待其能帶來健康益處。然而，「美味」仍是消費者選擇食品的關鍵。三吉油脂深知，在追求健康的同時，美味也是不可或缺的一環。讓我們一同探索，如何讓您的產品兼具健康與美味，滿足消費者的多重需求！



鐵能社官網



鐵能社FB



香料水果蛋糕

材料·配方 Ingredient

【麵團配方】	(%)
魅力奶油	63
二砂	18
蜂蜜	65
全蛋	80
小提琴	100
鐵塔法印	25
裸麥粉	20
泡打粉	8
肉桂粉	3.5
肉豆蔻	1.5
丁香	0.5
牛奶	65
酒漬果乾	150
核桃	60



小提琴



鐵塔法印

【香料水果】	(%)
杏桃乾	150
無花果	150
葡萄乾	60
蘭姆酒	36



聖誕千層

材料·配方 Ingredient

【麵團配方】	(%)
哥磨	100
上白糖	16
海鹽	1.2
脫脂奶粉	3
新鮮酵母	4
全蛋	15
水	27
鮮奶油	5
魅力奶油	12



哥磨



魅力動植物性油脂



日本百年油脂廠 - 三吉油脂 -

ミヨシ油脂株式会社

PREMIUM

致力於
減低反式
脂肪酸



100% Nature
純植物油 0 添加



動物性油脂20%+
乳脂質含量40%



植物性白油

- 純植物白油不含任何添加劑
- 細小氣泡幫助酥脆與柔軟
- 無色無味無氫化無油耗味
- 常溫保存性佳

魅力動植物性奶油

- 攪拌作業時間縮短
- 受溫穩定性高
- 濃郁奶香味
- 更少反式脂肪

三吉油脂於數 10 幾年前一直致力於減低反式脂肪酸，
並提供可以安心安全食用的植物性奶油。

台灣總代理

TETSUNO
鉄能社



TETSUNO

鉄能社