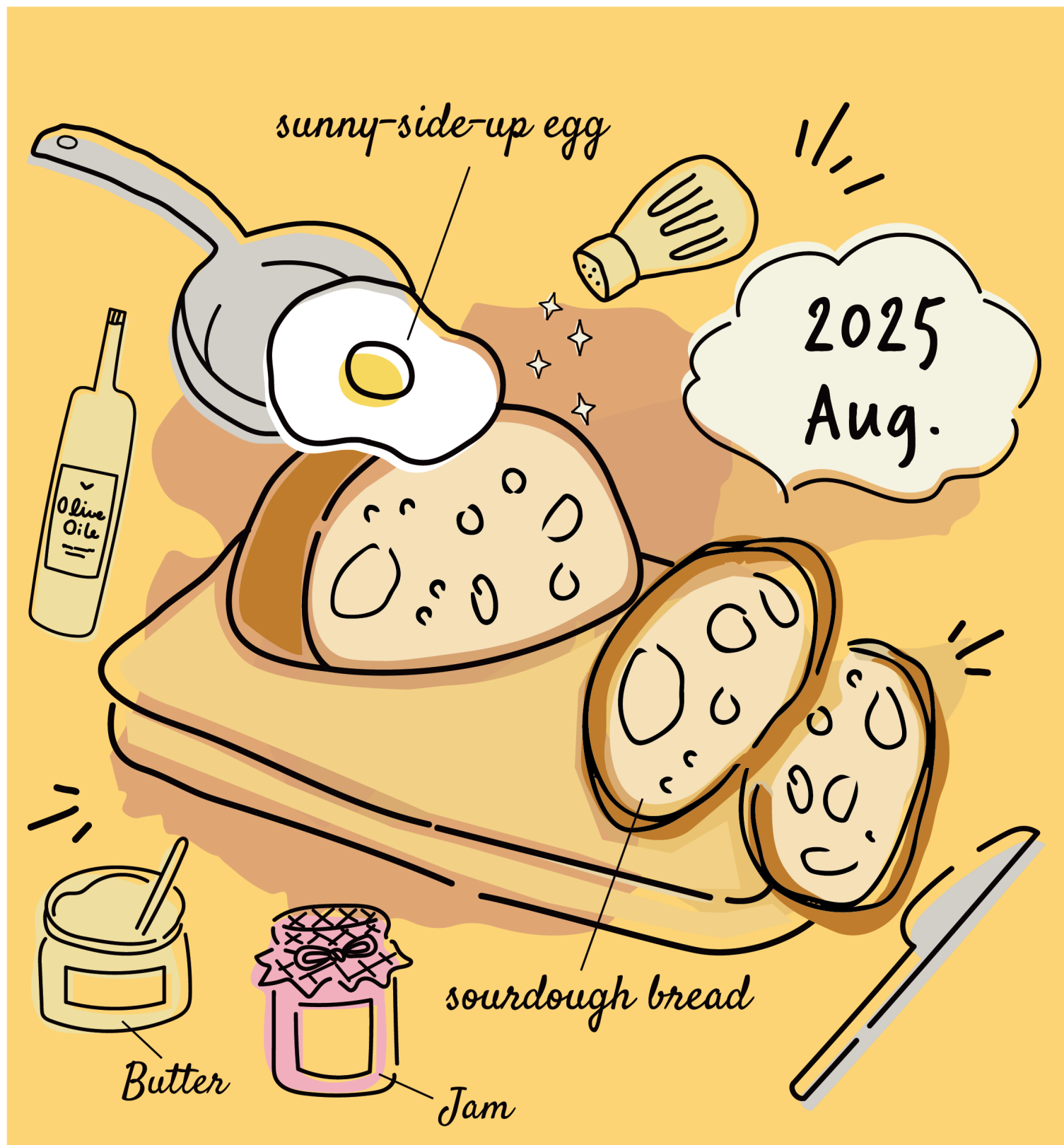


2025

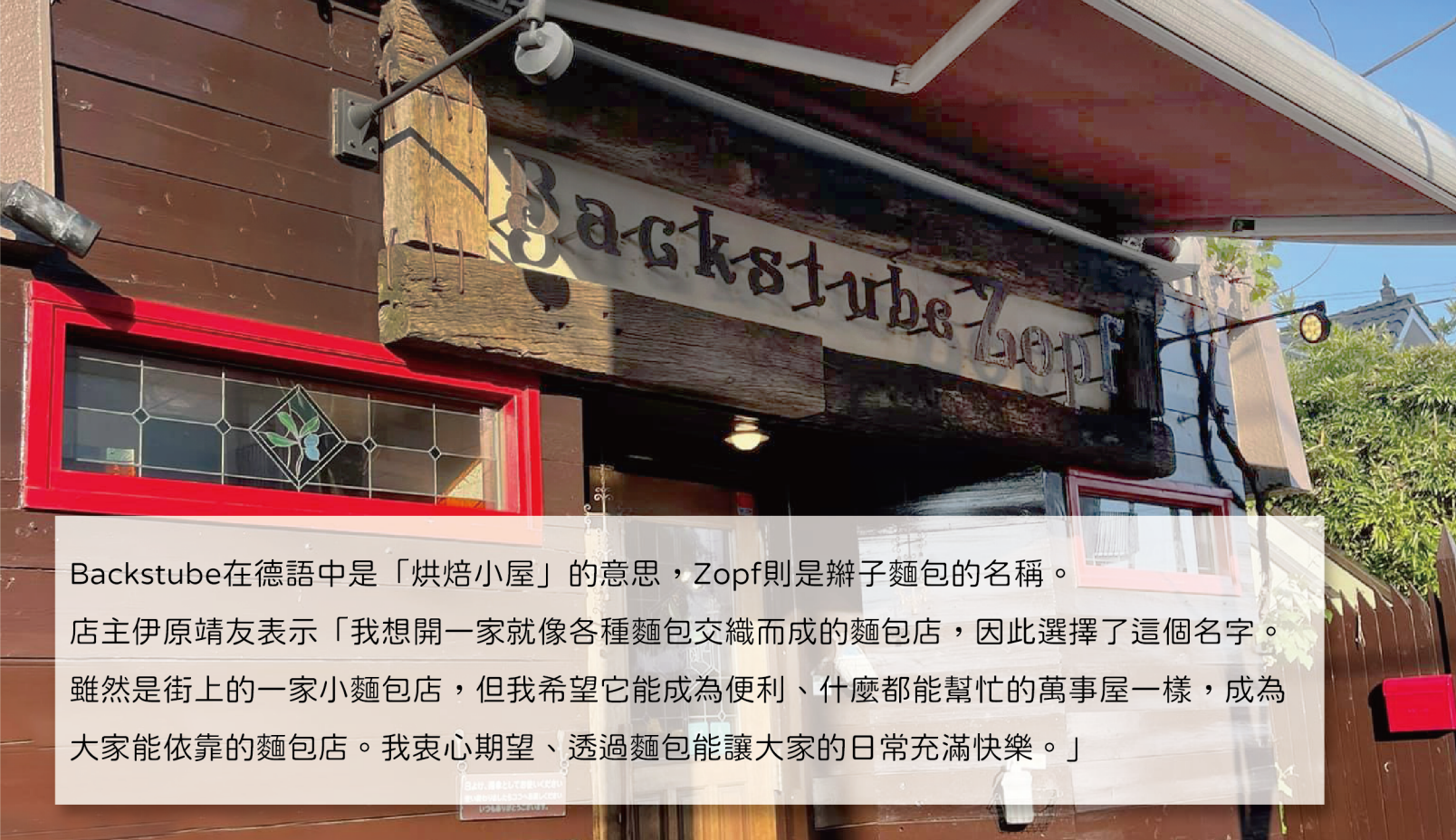
MONTHLY

S TETSUNO MASTER BAKERY HOME 鐵能社 マスターベーカリーホーム 鐵能社月刊 8月號



目錄 COTENTS

- 04** Backstube Zopf－麵包愛好者的聖地
- 06** 貼近日常的麵包店－大下久司
神戶御影 Boulangerie Bienvenue
- 08** 一份踏實的法式甜點物語－新井和碩
大阪池田 Pâtisserie à Terre
- 10** 2025 年最新麵包趨勢特集－市場情報
- 12** 枝豆豬豬－商品介紹
- 13** 純植水果千層－商品介紹



Backstube在德語中是「烘焙小屋」的意思，Zopf則是辮子麵包的名稱。

店主伊原靖友表示「我想開一家就像各種麵包交織而成的麵包店，因此選擇了這個名字。雖然是街上的一家小麵包店，但我希望它能成為便利、什麼都能幫忙的萬事屋一樣，成為大家能依靠的麵包店。我衷心期望、透過麵包能讓大家的日常充滿快樂。」

- Backstube Zopf - 麵包愛好者的聖地

店名是德語，
但販售的麵包卻是多國風格！

小巧的店鋪產品多達400種以上，卻能做到每天新鮮出爐約300種麵包！伊原老師不斷追求美味與現烤出爐的品質。因此顧客一定能在這裡找到屬於自己最愛的麵包！



自家製粉機現磨國產小麥 全粒粉，新鮮且香氣十足

為了製作既安全又營養豐富的麵包，Zopf相當重視品質，因此特別使用自家研磨的國產全粒粉，並根據配方靈活搭配來自法國等地的原物料，才能製作出這麼多種商品。



鐵能社即將於8月份在台北、高雄舉辦
「傳奇名店—走進Zopf的風味旅程」！

來自日本千葉縣、知名人氣名店—Zopf的伊原靖友老師即將來台灣授課！課程將示範16款人氣產品，包含佛卡夏、鄉村麵包、司康等等，更有每日熱銷超過700個的「經典咖哩麵包」！

本次課程不僅是學習技術的難得機會，更是深入理解 Zopf 精神與理念的風味旅程，這堂課必將成為麵包人生中無可取代的一頁！。



本課程特別使用「鳥越製粉-幸福感」製作課程產品，產品特徵有：

❖不易老化

做好的麵包界算放到隔天，依然柔軟不乾硬，讓美味延續更久。

❖口感輕盈

獨特的麵粉加工技術，口感十分輕盈。

❖延展性良好

麵團延展性極佳，擁有柔韌的麵筋結構操作性穩定！

❖適合冷藏冷凍

即使經過冷凍或冷藏也不易斷裂、收縮。

❖在日本當地大受歡迎

廣受專業烘焙職人與喜愛，是衆多名店指定使用的信賴選擇！



報名連結

貼近日常的麵包店—神戶御影 Boulangerie Bienvenue



在綠意盎然、氣氛寧靜的神戶御影地區，有一間名為「Boulangerie Bienvenue」的麵包店，店名「Bienvenue」在法語中意為「歡迎」，主廚兼店主大下久司說希望這是一家當客人有「今天想吃點麵包」這種想法時就能輕鬆走進來買到麵包的店，「麵包是每天都會想吃的日常食品。所以我想開一間貼近日常生活的麵包店！」

基於「**連自己的孩子也能安心食用**」的理念，大下師傅在製作麵包時格外重視食材的安全！

因此在原物料上完全不使用含有反式脂肪的瑪琪琳與酥油，也避免任何人工添加物。店裡除了紅豆及咖哩以外其它都是自家製，當然這兩樣內餡也是經過精心嚴選的。三明治的雞蛋更是使用當地丹波雞生產的蛋。儘管製作上費工費時、原料講究，店內商品的價格卻是百元日圓起跳，希望讓這樣的美味能成為人們日常生活的一部分、隨時都能享用，而非只在特別場合享用的奢侈品。



店內最受歡迎的商品之一是**種類齊全的吐司系列**。從基本的「原味吐司」，到使用湯種、口感 Q 彈的「御影 Q 彈吐司」，再到針對健康取向推出的「葡萄乾吐司」與「雜糧吐司」，品項豐富應有盡有。滿足不同顧客的喜好與需求。

其中，「**雜糧吐司**」混合了燕麥、葵花籽、亞麻籽等食材，香氣濃郁、口感滑順，在運動風氣盛行的神戶地區更是受到當地職業運動選手的喜愛，也都成為這間店的常客之一。



大下師傅本人推薦的商品是有「法國麵包傳教士」之稱的菲利普·比戈（Philippe Bigot）所傳授的「**法國麵包 H**」。

這款法國麵包在冰箱中低溫發酵 12 小時，充分引出小麥香氣。是一款非常費時費工的麵包，嘗起來外皮酥脆，內裡 Q 彈有嚼勁、卻又容易被咬斷，一天賣出超過 60 條完全不意外！是店內頗具人氣的商品之一。



本文網址來源 | <https://anna-media.jp/archives/760567>

本文圖片來源 | <https://www.instagram.com/boulangeriebienvenue/>

一份踏實的法式甜點物語—大阪池田 Pâtisserie à Terre



從大阪阪急池田站步行不遠，一間灰牆大窗的時尚甜點店映入眼簾。店內約有近百種生菓子與燒菓子，展示櫃與陳列架幾乎沒有空隙。

店名「à Terre」在法文中意為「土地」，呼應主廚新井和碩先生重視食材來源與大地連結的理念。他以「踏實、不奢華、深耕素材」為甜點哲學，打造出溫暖且真摯的作品，深受池田地區在地人喜愛。



「à Terre」的核心是由主廚兼店主所製作的精緻法式傳統甜點。從蛋糕到燒菓子再到巧克力，將近100種商品擺滿展示櫃與陳列架幾乎沒有空隙。雖然烘焙點心種類繁多，但有一款是絕對必吃的就是**費南雪**！

作為伴手禮的經典品項，這裡的費南雪每天都在店裡現磨杏仁，香氣格外鮮明，愈是喜歡甜點的人愈能吃出其中的不同。

其他品項包括「聖馬克蛋糕 (Saint-Marc)」與不加吉利丁、以奶油與甘納許製作的「馬侯琳蛋糕 (Marjolaine)」都是十分受歡迎的產品。



新井先生說「古典甜點就是簡約的甜點，正因為如此，只要在食材與製法上講究，就能做得更加美味」。除了嚴選當季食材，更是使用了4種風味各異的發酵奶油，小麥粉也選用多達5種不同口感風味的品種，費盡心思製作出獨具風味的甜點。

其中，最能展現新井先生技術的，是他所製作的奶油霜 (Butter Cream)。

一般人對奶油霜常有「厚重」的印象，但他將果泥或蛋白霜等含水分的素材加入奶油中，攪拌至幾近分離為止，再輕柔地打發，便能兼具紮實的口感與入口即化的輕盈感。



「**聖馬克蛋糕 (Saint-Marc)**」是一款由香草及巧克力奶油層層堆疊而成的法式甜點。

雖然這款甜點是以8成奶油比例所構成的，但多虧了新井先生精湛的手法，讓奶油嚙進嘴裡入口即化，並與微苦的焦糖脆皮達到完美平衡，吃起來尾韻清爽不膩口，是一道甜而不膩的精緻點心。

使用清爽風味奶油霜製作的「**覆盆子奶油蛋糕**」、以及將甜美蛋白霜與微苦焦糖奶油完美結合的「**蛋白霜香緹**」等。

另一方面主廚也會從食材中汲取靈感，創作原創作品。最近因為與美味紅茶的一次邂逅，誕生了一款名為「**プレジール (Plaisir)**」的新作，是以散發伯爵茶香的焦糖與堅果糖組合而成。這款全新的甜點，在一眾經典作品中，展現鮮明的個性。



＜照片說明＞由左上開始順時針方向
蛋白霜香緹、プレジール (Plaisir)、覆盆子奶油蛋糕

本文網址來源 | https://www.kintetsu-re.co.jp/with_laurel/shifuku/1610/001.html
https://www.amakaratecho.jp/shop/1334023_15194.html
本文圖片來源 | <https://www.instagram.com/patisserie.aterre/>



日本

2025 年 最新麵包趨勢特集

2025 年的麵包世界日益多元，從健康素材、懷舊風味到國際交流，麵包已成為日常享受。掌握貼近時代的關鍵字與食材，是讓顧客選擇你的關鍵。

永續素材的應用正全面啟動

在重視環保的現代，使用永續素材做麵包已成常態，從國產小麥、無農藥作物到升級再造食材，展現對土地的尊重與創新。

懷舊系麵包的復活

讓人感受到復古氛圍的樸實麵包重新受到重視，也是構成 2025 年潮流的重要元素。如傳統風味的奶油麵包、油炸麵包、小餐包，這些能讓人回想起小時候的味道，正打動著現在成年人的心。

發酵 × 全球味覺

來自歐洲、亞洲、中東等地的發酵文化，成為麵包創作的靈感。融合各地文化的麵包重新受到關注，「如同旅行般的品味體驗」成為潮流，也帶動居家手作風潮興起。



每年都在變化的麵包趨勢。2025 年融合了風味、外觀、健康取向等多元價值的風格正在增加中。一起來看看現在受注目的風格吧！

鹹口味麵包

麵包逐漸成為主食，「鹹口味麵包」因貼近現代飲食文化，適合早午餐輕鬆享用，廣受歡迎。

客製化麵包

無麩質、純素、低糖等「客製化麵包」日漸普及，可依體質與生活風格選擇。健康意識提升，讓選擇適合自己的麵包成為一大亮點。

冷凍、宅配麵包

因應居家需求增加，冷凍與宅配麵包人氣上升。新技術保留現烤風味，在家也能享受名店美味，成為一大魅力。

蓬鬆口感的麵包

「蓬鬆 Q 彈」仍受重視，特別受年輕女性喜愛。透過湯種、高含水等技法，打造柔軟濕潤的細緻口感，展現對麵包精緻度的偏好。

如何吸引顧客，還需展現品牌的魅力與話題性，像是季節限定聯名、造型吸睛的款式都是提升集客力的關鍵行銷手法：

1. 適合打卡分享的時尚麵包

像是「可頌馬芬」「奶油夾心麵包」，這些造型吸睛的麵包容易在社群上被分享，也受到年輕人喜愛。同時「切開會讓人感到驚喜！」或「撕開會流餡的麵包！」等動態視覺效果的麵包也很有人氣。像 ASMR 那樣，結合聲音與質感的宣傳方式，更能激起共鳴與擴散。



2. 活動與品牌合作的重要性

季節限定活動或在地食材合作，是展現麵包新魅力的好機會，如「水蜜桃特展」「草莓季」等主題企劃，不僅強化地方連結，也是有效的地區行銷。異業合作更能創造話題，提升社群與媒體曝光。

本文網址來源 | <https://biz-hibana.com/breadtrends-2025/>

枝豆豬豬



純植水果千層



【麵團】	(%)		(%)
幸福感	85	水	50
上白糖	6	燙麵	30
給宏德海鹽	2	魅力奶油	10
脫脂奶粉	3		
P40冷凍麵團改良劑	0.1	【燙麵】	(%)
新鮮酵母	2.5	DC全粒粉	15
		熱水	15

【vegan千層蛋糕】	(%)	【vegan卡士達】	(%)
新小提琴	300	椰漿	50
玄米油	40	杏仁奶	200
杏仁奶	600	楓糖粉	50
YUMGO全蛋粉	20	玉米粉	25
水	130	YUMGO蛋黃粉	5
砂糖	30	水	25
		batanova植物之美味	5

使用
商品



鳥越製粉-
幸福感、P40、給宏德海鹽



三吉油脂-
魅力動植物油脂

使用
商品



鳥越製粉-
新小提琴



YUMGO-
植物性蛋黃粉



三吉油脂-
batanova植物之美味



新井和碩 甜點師傅

日本百年烘焙器具名店 x 實戰技藝 淡路屋 x 鐵能社講習會

由兩位日本烘焙職人傳授好設備、好食材、好技術

Boulangerie
Bienvenue

大下久司 麵包師傅



2025 ————— SUN.

8/31 鐵能社研發教室
新北市土城區忠承路93號1樓

2025 ————— TUE.

9/02 中部電機
台中市南區復興路一段226號

費用 | 2500元 時間 | 10:00-17:00



課程內容請掃QR CODE

