

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 10月號



—— 目錄 CONTENTS ——

04 20 周年企劃－鐵能社 X 淡路屋課程重點回顧

06 卷卷卷－肉桂捲專賣店－麵包店介紹

08 東京英式司康精選 10 款－市場情報

12 開心果之丘－商品介紹

13 南瓜甜甜圈－商品介紹

鐵能社20周年企劃邀請到アワジヤ菓機(淡路屋)負責人柴峠光志先生、
神戶麵包店Boulangerie Bienvenue大下久司師傅、
大阪甜點店Pâtisserie A Terre 新井和碩師傅攜手合作，
現場演繹「器具×技術×原料」的極致結合。

新井和碩師傅

長條型蛋糕模具(パウンド型)

- ★導熱均勻
- ★不易沾黏
- ★脫模容易，耐熱性佳為特徵，
能幫助職人烘焙出外型漂亮、口感
均勻的蛋糕。

天然檸檬的清新香氣～



香脆可口、店裡的人氣商品！



淡路屋
獨家開發

小秘訣 | 天然檸檬泥這樣做

- ①整顆檸檬連皮水煮約20分鐘
- ②降溫後切開去籽
- ③使用均質機

新井師傅特別使用整顆檸檬製作
果泥，這樣能保留檸檬皮的天然
香氣，不需添加人工香料，就能
得到清新爽口的果泥。

人氣點心クロッカン(克羅冠)

克羅冠是一款香脆可口的法式小點
心。在老師的店中不僅是店裡人氣
商品，更是一款原料簡單、成本親
民、操作容易的點心。

烘焙業普遍缺工，產品除了講究原
料，更需兼顧簡單與高成功率。
克羅冠正符合需求，即使是新進員
工也能快速上手完成。不只美味，
也是符合時代需求的聰明選擇。

大下久司師傅

新IFトレー 塑膠製烤模

日本製專業級烘焙模具，輕巧、
耐熱、可重複使用，兼具塑膠的
便利與金屬的耐用，是職人與家
庭烘焙皆適用的環保新世代烤模。

烤模的三大優點：

導熱均勻

受熱一致，不怕焦黑或受熱不足

脫模容易

不沾處理，保持成品外型完整

耐用性佳

高品質材質，長久使用不變形



美味！が大事！



幸香全粒粉打造的職人全麥貝果

以幸香全粒粉製作而成的貝果，完
美展現濃郁麥香與小麥本身的自然
甘甜，口感紮實卻不乾硬，咀嚼間散
發自然甘甜。

無論單吃，或搭配餡料做成貝果三
明治，都能展現不同的美味表情。

做法簡單，馬上就能在店裡販售！



幸福感×新小提琴打造的人氣司康

司康結合了高筋粉與低筋粉的特性：

幸福感

不易老化、化口性佳、延展性良好，
操作性優秀。

新小提琴

膨發性高、香氣濃郁，製品柔軟濕潤，
口感更具吸引力。

誠如我們一直強調的，「器具、技術與原料」三者缺一不可。

器具帶來穩定，技術確保精準，原料奠定風味。

市場最美味的那個捲／
卷卷卷-肉桂捲專賣店



門口綠意盎然的植栽、白色的招牌、木門及一張簡約的木椅，是卷卷卷給人的第一印象。

店內延續純白基調，搭配藍白相間的木椅，彷彿置身南法小鎮的咖啡館，洋溢著清新而典雅的法式風情。



抵達第五市場門市，老闆熱情地和我們招呼與介紹產品

主廚Doris原是一名工程師，因熱愛烘焙毅然赴法學習甜點，返台後和家人開設法式甜點店以及烘焙教學班。然而因疫情的緣故結束教學事業並決定轉戰市場創業，以用心研發的肉桂捲打響名號，銷售量從每日數十顆成長到上千顆，成為台中人氣店家。



除了台中第五市場外，去年亦於金山路開設門市，以「零損耗、惜食材」理念，推出多達9種風味的肉桂捲，並延伸輕食菜單，讓顧客能在舒適空間裡悠閒享用。

不論是活動策畫或通路經營，卷卷卷始終追求穩健與持續，最大的滿足來自於「穩定」，期望品牌能長長久久，而非曇花一現的網紅店。

金山
門市

📍 台中市西區金山路16號
⌚ 週二 - 週六 11:30 - 18:30

第五
市場

📍 台中市西區樂群街49號
⌚ 週三 - 週日 07:30 - 12:00

- Triple 3 rolls -

原味
肉桂
捲



每一口都充滿了濃郁、溫暖且帶有微辛的肉桂香氣。

草莓
肉桂
捲



伴隨酸甜草莓醬的濕潤，吃起來甜而不膩！

塩之
花甜
燒餅



酥脆不甜膩，即使回烤依然清爽不油膩。

檸檬
堅果



融合肉桂的溫暖、檸檬的酸甜以及堅果的酥脆，層次豐富。

抹茶
捲



抹茶醬的微苦與柔和的麵包相得益彰，不過於甜膩。

肉桂
千層
酥



香氣四溢，輕盈無負擔，讓肉桂控一吃就上癮。

店主提到【哥磨】高筋麵粉的卓越表現，特別讚賞「用過後就回不去了。」

哥磨賦予彈力口感與出色伸展性，是做烘焙以來最有感的一支麵粉，無論是店內招牌的肉桂捲或各式司康，都能在操作中展現穩定而出色的表現，讓製作過程更順手、成品更誘人。



另一方面使用【星野薔薇酵母麵包種】製作的可頌，展現出驚人的保濕力，層層酥脆卻能保持內部的柔軟與濕潤，入口帶有自然的Q彈口感，在咀嚼間釋放出細緻而悠長的香氣尾韻，讓人回味不已。

東京英式司康精選10款

現今備受矚目的司康，人氣相當地火熱，

專門店與話題店鋪也紛紛開幕，您是不是也很感興趣呢？

以下為精選店家推薦，即使身在東京，也能透過司康感受滿滿的英國風情。

若您對這些店家感興趣，不妨親自走訪看看喔！



01【麻布十番】ジュリスティールーム

被評選為「英國最佳下午茶名店」的店家，以入口即化、輕脆爽口的司康為傲。搭配從英國進口的高雅甘甜果醬，再加上濃郁滑順奶油，以傳統方式享用吧！

About Shop

東京都港区麻布十番2-14-4ティ麻布十番2F

營業時間：10:00～17:00

公休日：週一、週二

02【御茶ノ水】レイジー デイジー ベーカリー

這是一間經常大排長龍的點心店，司康表面酥脆入口即化內層濕潤細緻。風味隨著時間慢慢散發出來，濃郁的奶油香氣也讓人愉悅。

店員服務非常細心，還會聊到關於英國的話題，是一間讓人忍不住想要再次光顧的店。

About Shop

東京都文京区湯島2-5-17 1F

營業時間：週五、週六，偶爾週日（有不定期公休），12:00 起營業，售完為止

公休日：週日 - 週四



03【中目黒】スワン&ライオン カフェ&バー



位於市谷人氣英國派專門店，於2024年搬遷至中目黒！

在這裡可以品嚐到由英國人親手製作的正宗司康。這裡的司康有別於其他司康，嘗起來非常鬆軟！

About Shop

東京都目黒区上目黒2-16-14

營業時間：週二 - 週五:11:00～16:30 / 17:30～23:00

週六：11:00～23:00 週日：11:00～22:00

公休日：週一

請試著將同時抹上鮮奶油及果醬一起吃吃看吧！

濃郁的奶油與果實的甜味在口中完美融合，真的非常美味！



04【麻布十番】モーニングトン・クレセント

每月營業2次的「Mornington Crescent」烘焙坊，總是大排長龍。

這裡提供的司康外層酥脆輕盈、內裡鬆軟濕潤，口感平衡的恰到好處。店內商品皆出自英國曼徹斯特出身的StaceyWard女士之手。帶來正宗本地風味。

About Shop

東京都港区東麻布2-14-3カサド並木101

營業時間：每月不定期約2次，11:00 起營業，售完為止。



05 【新宿】デメララベーカリー



About Shop
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55NEWoMan新宿 2F エキナカ
營業時間：週一 - 週五：8:30~21:00
週六、週日：8:30~20:30
公休日：不定休

在新宿車站裡就能買到道地英國司康！
蓬鬆的外觀讓人食慾大開。酥脆的麵團，
即使放了一段時間後口感依然沒有改變。
用微波加熱後麵團變得鬆軟又帶點彈性，
美味加倍！

06 【人形町】 タイニートリアティールーム



漫步在和風氛圍的人形町、映入眼簾的是一間英式茶館，以「一位難求的下午茶」而成為話題的店，就是Tiny Toria Tearoom。
但如果是司康、及其它甜點料理等就算沒有預約也能享用喔！
擺放在桌上的司康讓人聯想到正宗的英國店家。外層酥脆、內裡鬆軟的口感，散發出樸實的美味。不只只有氛圍，連味道跟口感都能讓人感受到英國風情。

About Shop
地址：東京都中央区日本橋人形町2-20-5 柿沼大樓 1F
營業時間：11:00-17:30/公休日：週一、週二（國定假日營業）

07 【西日暮里】チャティー



佇立在住宅區的英國紅茶與點心店。
這裡的鬆軟濕潤司康還曾在「松子不知道的世界(マツコの知らない世界)」節目中登場過！
建議先從原味司康開始，品嚐食材本身的風味。雖然是一家外帶的專門店，但在不遠處有一座附有長椅的公園，可以坐在那邊享用喔！

About Shop
東京都荒川区西日暮里3-9-21
營業時間：平日 11:00-16:00
六日及國定假日 11:00-17:00
公休日：週一、週二、週五

08 【四谷三丁目】バースデー モア



About Shop
東京都中央区銀座4-6-16 銀座三越 B2F
營業時間：10:00 - 20:00
公休日：配合銀座三越的休館日

這是一家採完全預約制的店，可以享用下午茶等餐點。
小巧可愛的司康入口鬆軟濕潤，甜度恰到好處。店家位於巷弄中，西式的外觀營造出一種難以相信自己身在東京的氛圍。

09 【日比谷】ティー ルーム キキ



源自京都的英式茶館在日比谷Midtown開幕。這裡的司康外觀小巧，但因麵團緊實，非常有份量、口感紮實且濕潤。
店內可以體驗英國傳統的奶油茶（司康搭配紅茶），不過因空間有限，建議事先預約。
司康也能外帶，還有超值三入組，非常推薦外帶買回享用。

About Shop
東京都千代田區有樂町1-1-2 東京Midtown日比谷 B1
營業時間：內用 11:00~18:45/外帶 11:00~20:00
公休：不定期

10 【銀座】ロダス



這是一間由英國 NO.1 奶油 (Clotted Cream) 品牌打造的專賣店，在東京銀座與新宿伊勢丹皆有分店。司康份量偏大，一顆就很有飽足感，原味共有 4 種，並會隨月份更換口味。
外層酥香、內裡鬆軟濕潤，放置後依然柔軟不乾硬，秘訣就在於嚴選食材與手工製作。

About Shop
東京都新宿區左門町1-17 アパルトマン四谷 1F
營業時間：11:30~19:00(每週營業4天)
公休：不定期(請確認官方行事曆)

微醺黑櫻桃 磅蛋糕



【酒漬櫻桃磅蛋糕】

蛋白	80
細砂糖(1)	60
魅力動植物性油脂	140
細砂糖(2)	80
蛋黃	60
66%巧克力	80
新小提琴	100
杏仁粉	40
給宏德海鹽	2
泡打粉	4

【深黑可可酥菠蘿】

魅力動植物性油脂	60
細砂糖	50
新小提琴	100
深黑可可粉	20

【裝飾】

酒漬櫻桃	20
------	----

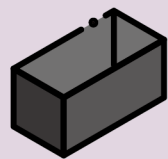
使用商



鳥越製粉-
新小提琴
給宏德海鹽



三吉油脂-
魅力動植物油脂



淡路屋-
長條型蛋糕模具

使用商



鳥越製粉-
純苾
給宏德海鹽



三吉油脂-魅力動植物油脂、三吉白油
北海道乳業-北海道煉乳

煉乳 小幽靈



【小幽靈麵包】

純苾	100
上白糖	6
給宏德海鹽	2
P40冷凍麵團改良劑	0.1
新鮮酵母	2.5
水	68
三吉白油	10

【煉乳餡】

魅力動植物性油脂	100
北海道煉乳	60
糖粉	20
給宏德海鹽	0.2

S70蛋糕專用粉

容易
上手

金黃
外觀

樸實
滋味

濕潤
口感

S70蛋糕專用粉

擁有口感濕潤柔軟、細緻而富有彈力的特性。

可以製作出成品外型可愛的日本經典點心「雞蛋麵包」！

其風味自然樸實，帶來簡單卻耐人尋味的美味。

單獨享用或搭配其他食材變化，都能呈現穩定且優質的口感！



