

TETSUNO

2026
Jan.

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

1月號



目錄 CONTENTS

- 04** 2025 鳥越製粉公開講習課程回顧
- 06** Bakery sakurai—
傳承三代麵包店的改革與變化
- 08** 來自丹麥的風味—斯莫爾布羅
- 12** 山海茶點—商品介紹
- 13** 歲釀金桔—商品介紹



2025年鳥越製粉公開講習課程回顧



2025年的「鳥越製粉公開講習」已順利落幕，在大家的支持下，畫下了美好的句點。每一位到場的你，都讓這一次的講習更具意義。

在松本哲也老師與山下貴志老師清晰且扎實的示範中，我們更深入理解了「**高效率生產 × 高品質產品 × 穩定工序管理**」的關鍵實務。

松本哲也老師



麵包的核心材料雖然只有小麥粉、酵母、鹽與水，但要把這四種原料變成穩定、美味、具有競爭力的產品，真正決勝點在於「**工序管理**」。

松本老師強調：只有當材料特性被精準理解、流程被標準化，才能在高效率生產的同時維持高品質，並在現今人力短缺的環境中保持穩定的產線運作。

山下老師提到，在現代麵包生產現場，人力不足、作業分散、產線需要更高效率的情況下，冷凍麵團的品質穩定度就成為決勝點。

【P-40冷凍麵團改良劑】正是能將「**高效率生產 × 高品質產品 × 穩定工序管理**」三者結合的核心工具。

P-40冷凍麵團改良劑

無乳化劑、酵母營養劑 | 符合天然訴求
冷凍耐性佳 | 減少損耗，提高生產效率
有效抑制梨肌 | 成品質感與賣相更佳
流程穩定 | 降低變數，提升製程一致性

山下貴志老師



01

生法國系列

【鐵塔法印】×【P73Q彈專用粉】打造麥香十足與口感輕盈、Q彈的組合



在配方中添加部分【P73Q彈專用粉】，能夠讓麵包口感Q彈有嚼勁，同時保持柔軟蓬鬆，使成品強化保濕力、不易乾硬。

即使冷卻後仍濕潤柔軟，此外，更可以提升自然甘味，使整體風味更圓潤平衡。

02

多加水法國系列

【鐵塔法印】×【幸香全力粉】在高含水量製程中展現絕佳的穩定性



【鐵塔法印】具自然甘甜與清爽麥香，打造酥脆外殼、濕潤化口的口感。高含水量下仍保有良好延展與支撐力，成品外脆內軟、香氣純淨。

【幸香全粒粉】多層次麥香與穀物甜香，細緻氣流製粉使口感滑順。少量即可提升香氣深度，天然胺基酸增添旨味，風味圓潤柔和。

03

佛卡夏系列

【幸福感】×【P73Q彈專用粉】呈現出既柔軟又彈性的高品質佛卡夏



【幸福感】作為主要粉種，帶來最主要的質地：柔軟濕潤、入口即化的化口性，不易老化、保持新鮮更持久，延展性良好。適合高含水佛卡夏的發酵與成形，是能讓顧客真正感受到「幸福感」的核心粉種。

課程涵蓋生法國、多加水法國與佛卡夏三大主題，並加入甜甜圈示範、三明治應用及冷藏／冷凍麵團實務技巧，帶來豐富靈感與操作重點，期待下次課程再探索更多烘焙可能。



位於北九州的在地人氣麵包店「Bakery Sakurai」，目前由第三代接手、家族共同經營。承襲三代傳統技術，同時以嶄新風格持續進化。明亮時髦的店內設計，顛覆老字號麵包店的既定印象；在產品開發上，既保留經典風味，也勇於創新，是完美詮釋「傳統技術×時代革新」的店家。

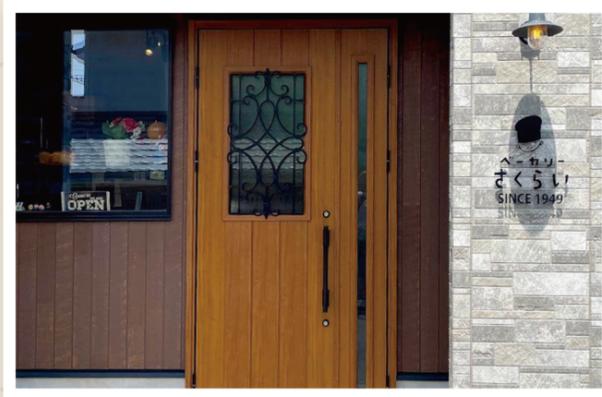


Bakery Sakurai 田中博海

傳承三代麵包店的改革與變化

ベーカリー
さくらい

位於日本北九州若松區二島寧靜住宅區的「Bakery さくらい」創立於1949年，至今已有超過75年的歷史，目前由第三代接手經營，是當地深受喜愛的老字號麵包店。三年前搬遷至現址（北九州市 若松區 二島 5丁目17-50），開車前往馬路對面即有停車場，交通相當便利。



一走進店內，正前方就是擺滿麵包的展示櫃，從Q彈鬆軟的麵包、到受歡迎的歐式麵包都有。

店家秉持的理念是：「即使過了兩、三天，麵包依然能保持美味。」

不同於只追求當天現吃的口感，他們希望提供的是放置幾天後依舊好吃的麵包。



おすすめ

推薦的生法國共有6種口味，採用熟成三天的軟式法國麵包，觸感柔軟又帶有Q彈度。麵包口感蓬鬆，麵團本身的風味表現出色，分量也相當扎實厚實。

大人氣！三日熟成製作的生法國！

生フランスたっぷり枝豆ヒチーズ



毛豆起士生法國

採用獨家製法製成的毛豆起士生法國麵包，是一款絕對會完售的麵包，裡面滿滿都是毛豆，起士的香氣與毛豆的烘烤氣味、加上黑胡椒點綴，是吃一次就會上癮的口感！

生法國甜甜圈

將生法國再放置一天讓其熟成所製作的生法國甜甜圈，有膨鬆的口感與恰到好處的甜味、麵團細緻有彈性吃起來非常有滿足感。



おすすめ

這款麵包是現點現烤，因此可以買到剛出爐的麵包。雖然需要花上約5分鐘的製作時間，但是可以享用到香氣四溢的熱騰騰明太子醬麵包。

現烤出爐的明太子法國！

明太子法國麵包

明太フランス

本體為硬式法國麵包，烘烤後香氣四溢，外層微酥、內裡紮實，越嚼越能感受到小麥本身的自然甜味。搭配鹹香濃郁的明太子醬，層層堆疊出豐富的風味層次，讓整體口感更加迷人。



來自丹麥的經典風味—斯莫爾布羅



丹麥的傳統料理斯莫爾布羅(Smørrebrød)是一種在抹上奶油的麵包上，擺放多種豐富配料的開放三明治。以華麗的外觀與豐富的滋味聞名，被視為象徵北歐飲食文化的代表性之一。

什麼是斯莫爾布羅(Smørrebrød)?

這個詞在丹麥語中由兩個詞組成：Smør(奶油)和Brød(麵包)。顧名思義，它的基礎就是抹了奶油的麵包，但精髓在於麵包上方疊加得像小山一樣、色彩繽紛的配料。這是一道在北歐各國都相當受歡迎的丹麥經典傳統料理，主要作為輕食或午餐享用。



圖片來源:UNEVEN HUB STORE



圖片來源:My Sourdough Kitchen

關於斯莫爾布羅的歷史

斯莫爾布羅並非誕生於皇室宮廷，而是源於19世紀時的丹麥農業社會與工業化轉型期：

● 19世紀的「工人午餐」：

最初是農民與工廠勞工的便當。為了方便和節省，他們將前一晚剩下的菜餚(如剩魚、剩肉)直接放在抹了豬油或奶油的黑麥麵包上，這就是最初的雛形。

由於當時白麵包是昂貴食材，庶民使用的黑麥麵包質地堅硬、紮實，能撐住濕潤的配料且耐存放，非常適合帶去工作場所。



圖片來源: Wikipedia



圖片來源: Restaurant Ida Davidsen

● 1880年代從工人午餐變身成經典料理：

在1888年，第一家專門店Ida Davidsen開業，哥本哈根的酒館也開始販售這種三明治，店家為了競爭，開始講究視覺擺盤與配料組合，使其從「剩菜利用」演變為精緻的餐廳料理，到了20世紀，斯莫爾布羅已經完全脫離了「清空冰箱」的形象，成為丹麥社交場合的高級餐點。

斯莫爾布羅的風味

斯莫爾布羅的風味會依照使用的配料與醬汁而有很大的變化。例如，將煙燻鮭魚與奶油起司搭配時，圓潤的口感與恰到好處的鹹味相互融合，十分和諧。

另一方面，搭配烤牛肉與辣根醬時，則能品嚐到肉類的鮮美與微辣刺激的風味。正因如此只要改變組合，就能享受無限變化的風味，這正是斯莫爾布羅的魅力。



圖片來源: https://dlofre.jp/news/post_410-3/

斯莫爾布羅的享用指南

斯莫爾布羅跟一般三明治最大的不同點是會使用刀叉切開後食用。

★必用餐具：因為配料豐富且有醬汁，須使用刀叉切開食用。

★遵循「由輕到重」的食用順序：

- 先從魚開始，再吃蝦或其他海鮮。
- 後吃肉：接著吃冷肉片、肝泥膏或烤豬肉。
- 起司收尾：最後才是起司類。
- 一次一款：盤中一次只放一種口味，避免味道混雜，以尊重每款三明治的風味設計。



圖片來源:TAKAKI BAKERY パンのある生活

斯莫爾布羅所使用的麵包種類



圖片來源:https://mall.kinarino.jp/store_letters/1175

傳統上會使用黑麥麵包，不過依照個人喜好使用法國長棍或吐司也能做出美味的成品。由於麵包種類不同，風味也會有所變化，因此不妨多方嘗試，找出自己喜歡的搭配。

斯莫爾布羅是丹麥傳統的開放式三明治，特色在於多樣豐富的配料與精緻美觀的擺盤。無論作為午餐或派對中的一道餐點都非常適合。

不妨嘗試各種不同配料與麵包，享受打造專屬於自己的原創斯莫爾布羅的樂趣吧！

鐵能社2月課程【風味旅行－酸種麵包課程】

鐵能社將延續去年廣受好評的酸種麵包課程，並在今年注入新思維，帶領大家以更開闊的視角，探索酸種麵包的無限可能，激發更多創作靈感。



酸種麵包(Sourdough)在世界各地展現出截然不同的風貌。

在北歐，它是深沉厚實的黑裸麥，承載著土地與氣候的記憶；在美國舊金山，它則化身為外皮酥脆、酸香明亮的經典代表。

不同文化、原料與發酵方式，交織出屬於各地的獨特風味。

這一次，我們不只揉進時間，更揉進世界各地的風土與故事，從發酵原理到風味設計，從經典到創新，邀請你一同踏上這場以酸種為語言、連結世界的麵包旅程。

課程大綱

✦ 探索酵母世界

深入認識星野薔薇酵母，如何交織出迷人的組織與韻味。

✦ 柔和手作之美

學習製作出香氣醇厚、柔軟且充滿保水度的靈魂酸種。

✦ 實踐風味旅行

將麵包化為畫布，學習開放三明治的搭配，把遠方的風景搬上自家的餐桌。

✦ 續寫日常提案

關於保存、復烤，以及讓這份酸種香氣，成為生活中最期待的日常風景。



✦ 課程報名網址 ✦

山海茶點

歲釀金桔



烏魚子/櫻花蝦脆餅

【烏魚子配方】 (%)	【櫻花蝦配方】 (%)
P31預拌粉 ——— 90	P31預拌粉 ——— 90
DC全粒粉 ——— 10	DC全粒粉 ——— 10
細砂糖 ——— 5	細砂糖 ——— 5
給宏德海鹽 ——— 0.8	給宏德海鹽 ——— 1
三吉白油 ——— 20	三吉白油 ——— 20
水(40°C) ——— 70	水(40°C) ——— 70
烏魚子 ——— 10	櫻花蝦 ——— 8
蒜粉 ——— 0.5	蝦粉 ——— 0.6
味精 ——— 0.2	味精 ——— 0.2
	白胡椒 ——— 0.2

包種茶/烏龍茶雞蛋蛋糕

【包種茶配方】 (%)	【烏龍茶配方】 (%)
S70預拌粉 ——— 100	S70預拌粉 ——— 100
魅力動植物性油脂 — 15	魅力動植物性油脂 — 15
全蛋 ——— 50	全蛋 ——— 50
玄米油 ——— 7	玄米油 ——— 7
水 ——— 5	水 ——— 5
包種茶粉 ——— 3	紅烏龍茶粉 ——— 3
鳳梨餡 ——— 15	黑糖麻糬 ——— 1顆

【配方】 (%)	【酸種配方】 (%)
鐵塔法印 ——— 40	魯邦種 ——— 25
P73Q彈專用粉 ——— 10	自然裸麥粉 ——— 20
給宏德海鹽 ——— 2	鐵塔法印 ——— 30
麥芽精 ——— 0.3	麥芽精 ——— 0.1
星野薔薇生種 ——— 5	水 ——— 50
星野薔薇液種 ——— 30	
酸種 ——— 125.1	
水 ——— 7	
核桃 ——— 22	
水滴巧克力 ——— 18	



風味旅行

酸種麵包課程

2026. 02. 12 | Thu. | 10-17:00

中部電機 台中市南區復興路一段226號

費用: 3500元

贈【烏越製粉-鐵塔法印25kg 1袋】



TETSUNO
鉄能社