

TETSUNO

2026

Feb.



TETSUNO MASTER BAKERY HOME

鉄能社 マスターベーカリーホーム

2月號



目錄 COTENTS

- 04** 第 8 期烏越製粉台灣短期留學研修班 – 烘焙基礎理論 & 實技課程
- 06** 路歐利麵包 Pain de RUOLI – 麵包店介紹
- 08** 草莓季來了！
一起用草莓麵包來感受春天吧！
- 12** 法式浪漫 – 商品介紹
- 13** 純植草莓怕芙洛娃 – 商品介紹



台灣鳥越製粉麵包學塾第8期— 【烘焙基礎理論】開店實用短期班



TORIGOE

自2020年起，儘管全球受到疫情影響，鐵能社團隊仍與日本鳥越製粉攜手規劃——於台灣開設研修班實技課程，成立課程至今已累積多年實務經驗與豐碩的學員成果！

誠摯邀請正在精進技術、思考下一階段成長的你，在一年一度的相聚中，深化實力拓展視野，為自己的店鋪與職涯，累積下一個關鍵成長。



從理論出發 解決烘焙實戰難題！

- 👉 紮實理論: 掌握原理才能因應各種配方與變化
- 👉 實戰諮詢: 一對一線上諮詢，針對配方、製程與商品方向給予實戰建議
- 👉 核心價值: 不只教「怎麼做」，更是指引你思考「為什麼」



隨著消費者愈發重視原料來源，原物料選擇已成為影響產品品質與品牌信任的關鍵。

烘焙也從風味表現，轉化為生活方式與飲食價值的實踐！

唯有理解原料本質，才能在配方與製程中做出穩定而正確的判斷。面對快速變動的市場，持續學習並深化原料與產業知識，才能讓烘焙技術走得長遠。

透過課程學習，系統性的比較不同製法與加水比例，理解其對法國麵包結構、口感與風味表現的影響，培養學員在配方設計與製程調整上的判斷能力。

更能掌握如何依據原料特性、發酵狀態與市場需求，做出穩定且具辨識度的產品。



可頌的酥脆並非單純追求層次數量，而是在油脂特性、麵團狀態與層次結構之間取得精準平衡。

從油脂特性、麵團狀態到層次形成時的溫度與操作控制，每一環節都直接影響最終口感。

透過對原料與製程的正確掌握，才能穩定呈現理想的口感與風味。

重新回到基礎，投資自己的每一步，都是為了讓烘焙之路走得更穩、更遠。

每一次學習，都是通往更好作品的開始，誠摯邀請您加入台灣鳥越製粉麵包學塾，一起探索屬於自己的烘焙可能性！



課程報名表單



蘆洲大人氣麵包店

路歐利麵包 Pain de RUOLI

平日中午時造訪蘆洲街區的麵包店「路歐利」，店內已是一片忙碌景象。清新明亮的空間中，陳列著琳瑯滿目的品項，顧客更是絡繹不絕，員工埋首於包裝、結帳、麵包上架與餐盒準備等工作。小巧的店面流動著井然有序的節奏，展現出店家充沛而穩定的活力！



林師傅也分享了配方上的堅持，選用「**幸福感**」高筋麵粉，不僅操作性穩定，更能呈現良好的成品狀態、均勻的烤焙色澤與適度的保濕性；再搭配20%的「**新小提琴**」，讓甜麵包系列展現出更加柔軟細緻的口感。

門市於去年完成整修，打造更寬敞明亮的選購空間；即使在忙碌的節奏中，師傅也依然專注，展現店家日常累積的職人精神。

店家資訊
📍 新北市蘆洲區民族路103號
🕒 10:00-20:30

店內品項橫跨多種風格，從歐式麵包延伸至台式與日式麵包，並以餅乾與甜點點綴其間，讓整體陳列更顯豐富而有層次。無論您是偏好哪一種風味，一定都能在這裡找到心動的選擇！



米吐司

選用台農71號霧峰香米作成的米吐司，米含量高達40%，在嘴裡散發淡淡米香、口感Q彈有嚼勁！



鹽可頌

酥脆外皮包裹濃郁奶香，入口即化，小麥甜韻隨後展開，尾韻以細緻鹹味收尾，風味立體耐嚙。



法式檸檬蛋糕

濕潤細緻，帶著清新的檸檬香氣。嚴選現榨檸檬汁與檸檬皮，搭配日本麵粉、新鮮雞蛋、法國奶油與日本海藻糖，甜度清爽口感更濕潤。



酸種裸麥核桃

微微酸的裸麥味，聞起來有淡淡的發酵香氣，完全無糖無油，是減糖好夥伴！



可頌

一口咬下酥脆，奶油香氣隨即釋放，層次分明的麵團組織清晰可感，卻依然清爽不膩。

花蓄 HANA RISH



花蓄甜點的商品使用【鳥越製粉·新小提琴】製作，蛋糕體細緻柔軟、結構穩定，入口呈現純粹溫潤的口感，展現出對原料與製程細節的講究。



北海道生乳捲
輕盈滑順



波士頓蛋糕
蓬鬆飽滿

草莓季來了!

一起用草莓麵包感受春天吧!

說到春天，最讓人期待的水果非草莓莫屬!

日本新潟縣的麵包店以草莓入麵包，
從柔軟三明治到酥脆丹麥，各具魅力。

本次精選16款「草莓×麵包」的絕妙組合，其中包含期間限定商品，
請留意販售時間，別錯過這段春季限定的美味。

01

彌彥大鳥居麵包店Le·Lapin

『彌彥產越後姬草莓千層派』

地址 | 新潟市東區東明5-3-1

致力於使用在地食材製作麵包的Le·Lapin位於日本最大鳥居彌彥大鳥居旁。其中超高人氣的『彌彥產越後姬千層派』，酥派中滿溢著濃郁奶油香氣，夾入彌彥產越後姬草莓，預計販售至4月中旬。



02

Pain de Merceau

『草莓果醬×白巧克力派』

地址 | 新潟市中央區京王2-12-16



位於住宅區人氣麵包店，擁有約50種麵包。其中『草莓果醬×白巧克力派』以酥脆派皮搭配自家製越後姬草莓果醬與卡士達奶油，甜香層次迷人。

03

BOULANGERIE LaTable

『澤山草莓可頌』

地址 | 新潟市東區東明5-3-1

以新潟產小麥與在地食材為核心，同時設有適合搭配麵包料理的咖啡廳空間。招牌「澤山草莓可頌」夾入老字號和菓子店澤山的顆粒紅豆、鮮奶油與越後姬草莓，果香飽滿、甜度平衡，層次豐富，令人回味。



04

BAKERY MAA『草莓大福』

地址 | 新潟市江南區龜田向陽2-2-50



使用自家製天然酵母與縣產小麥，以甜度適中的麵包深受顧客喜愛。春季限定的「草莓大福」以可頌麵包包入越後姬草莓，外酥內Q、果汁感十足，展現和風與西式甜點的完美融合。

05

PAN STAGE Merrys的『水果丹麥』

地址 | 新潟市江南區龜田向陽2-2-50

店內從鹹麵包到甜麵包常備多達100種豐富品項的PAN STAGE Merrys。以『水果丹麥』佐為經典人氣商品代表，酥脆的口感是它的特色，丹麥的麵糰裡夾入滿滿卡士達奶油。上面再放上鮮奶油、草莓、奇異果、柑橘等當季水果等。



06

女池Saffron女池店的『抹茶草莓三明治』

地址 | 新潟市中央區女池6-1-23



以令人感到興奮不已的麵包品項為傲的Saffron，『抹茶草莓三明治』是女池店的限定商品!多汁新鮮的越後姬草莓、溫和甜度的紅豆餡，以及鮮奶油夾入帶有抹茶風味的石窯吐司，抹茶深沉的味道及酸甜的草莓非常契合!只販售至5月上旬為止。

07

ベベ打造溫柔與笑容的店的『草莓三明治』

地址 | 新潟市三條市南四日町2-12-13-1

在三條市巷弄裡的ベベ打造溫柔與笑容的店，充滿日式風情的店內、自家引以為傲的吐司整齊排列其中。這裡的『草莓三明治』使用湯種三明治，將水分含量提升至極限，打造出濕潤、鬆軟口感的吐司製作而成。夾入當地農場大顆越後姬草莓，以及清爽不膩、甜度適中的鮮奶油，是一款吃起來相當有飽足感的三明治。



08

BakreyPAO的『草莓可麗餅』

地址 | 新潟市中央區女池6-1-23



販售約100款麵包、種類相當豐富的BakreyPAO，除了店內設有搭配法國家具的時尚內用座位，天氣晴朗時也很推薦戶外區座位。『草莓可麗餅』是一張一張細心烘烤的餅皮，包入鮮奶油、蓬鬆海綿蛋糕以及新鮮草莓，是非常有人氣的商品。草莓的酸味與口感Q彈的可麗餅非常絕配!很想當作甜點來享用!

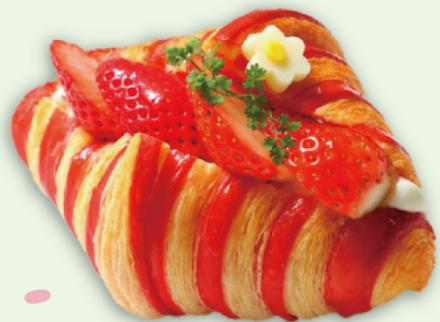
09

SunBake的『草莓卷』

地址 | 新潟市中央区西堀前通6-900-2 1F

SunBake販售約40種麵包及點心、由曾經在東京都內磨練麵包技藝的老闆親自經營。『草莓卷』是包入後越姬草莓製作的果醬與杏仁奶油的春季新商品。

帶有迷人的烘烤香氣、堅果風味的杏仁奶油，與巧克力及草莓的酸味互相襯托，風味十分合拍!



10

BAKERY HARENOHI的『草莓可頌』

地址 | 大潟区土底浜1055-1大潟ショッピングセンター内

位於上越市大潟區購物中心內的自家製粉麵包店BAKERY HARENOHI，以石臼自家研磨的新潟縣產小麥「ゆきちから」，並調和國產小麥製作麵包，成為店家引以為傲的特色。

其中草莓可頌以雙色外觀展現可愛風格，內餡夾入當季草莓，搭配自家製卡士達醬與鮮奶油，風味清新而細緻。

11

富士屋古町本店的『草莓三明治』

地址 | 新潟市中央区古町通6-978

自大正時代開始營業將迎來創業100週年的富士屋古町本店，以經典甜點深受喜愛。

其中「草莓三明治」選用布里歐麵團，夾入鮮奶油與當季草莓，鮮奶油底下更藏有自家製可可海綿蛋糕、甜度適中的55%巧克力與覆盆子醬，層次豐富而不膩口。

如同「草莓三明治」般歷久不衰，創業以來的長青熱銷款「奶油麵包」同樣是不可錯過的必買推薦。



12

Farmers Kitchen BLACKBIRD的『草莓丹麥』

地址 | 新潟市西区黒鳥648-1

以西區黒鳥自家生產小麥聞名的 Farmer's Kitchen BLACKBIRD，擁有遼闊田園景致。

今年起於自家溫室栽培草莓，草莓丹麥麵包選用多汁的「鈴」品種，酥脆餅皮包裹卡士達醬並點綴鮮奶油，酥香與果香完美融合，令人回味無窮。



13

長谷川熊之丈商店的『越後姬草莓夾心麵包』

地址 | 新潟市江南区稲葉1-5-4



來自新潟市江南區龜田的長谷川熊之丈商店「越後姬草莓夾心麵包」，以米泥與米粉開發多樣商品聞名。此款夾心麵包以自家米泥製成、口感濕潤的「komehen 吐司」為基底，加入大量鮮奶油與蜂蜜，濕潤綿密的口感與越後姬草莓的甜味相得益彰。

14

加茂市麵包工房chiyoda cocollatte的『草莓水果三明治』

地址 | 新潟市加茂市加茂2606-1

三明治商品一直是chiyoda cocollatte長青熱銷商品，該店製作的吐司早已廣受好評、深得人心。

今年春天新登場的『草莓水果三明治』能讓您品嚐到輕盈蓬鬆的鮮奶油以及大顆草莓所交織出簡單的滋味。



15

OWL the Bakery的『越後姬草莓丹麥』

地址 | 新潟市秋葉区新津4450-1



OWL the Bakery是在新潟市有3家店舖的人氣麵包店的總店。店內提供超過100種豐富多樣的麵包，滿足各類顧客的需求。

『越後姬草莓丹麥麵包』是一款春意十足的甜點!卡士達醬與鮮奶油的結合，以及使用櫻桃白蘭地提味製成自家製奶油內餡，最後再點綴上多汁且香氣濃郁的越後姬草莓與開心果!

16

Baker's Cafe N-Crops的『巧克力法棍~越後姬草莓與提拉米蘇~』

地址 | 新潟市加茂市加茂2606-1

Baker's Cafe N-Crops 以雪室熟成的新潟產小麥製作麵包聞名。『巧克力法棍~越後姬草莓與提拉米蘇~』結合可可巧克力法棍、越後姬草莓與雪室咖啡，搭配馬斯卡邦奶油，呈現如提拉米蘇般濃郁的層次風味。





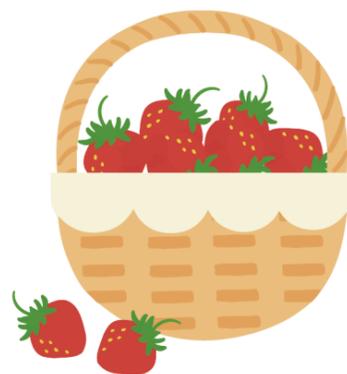
法式浪漫

焙茶生法國

鐵塔法印	40
P73Q彈專用粉	30
上白糖	7
給宏德海鹽	2
P40冷凍麵團改良劑	0.1
麥芽精	0.2
魅力動植物性油脂	3
新鮮酵母	1
北海道煉乳	3
水	40
後加水	15
液種	60.2

液種

鐵塔法印	30
新鮮酵母	0.2
水	30



使用商品

-  TORIGOE | 鐵塔法印、給宏德海鹽、P40冷凍麵團改良劑、P73Q彈專用粉
-  ミヨシ油脂株式会社 | 魅力動植物性油脂
-  北海道乳業 | 北海道煉乳
-  ホシノ天然酵母パン種 | 星野薔薇酵母麵包種



純植草莓帕芙洛娃



YUMGO草莓帕芙洛娃

還原蛋白液	100
甜菜糖	100
糖粉	100

YUMGO卡士達

杏仁奶	150
楓糖粉	30
新小提琴	8
玉米粉	8
YUMGO蛋黃粉	3
botanova植物之美味	3
水	30

草莓庫利

草莓	250
甜菜糖	45
檸檬汁	6
水	20
NH果膠粉	3

餅乾底

新小提琴	125
botanova植物之美味	75
糖粉	60
杏仁粉	23
給宏德海鹽	1
玉米粉	38
YUMGO全蛋粉	4
水	48

使用商品

-  TORIGOE | 新小提琴
-  YUMGO | 植物性蛋白粉/蛋黃粉/全蛋粉
-  ミヨシ油脂株式会社 | botanova 植物之美味-奶油風味

五感刺激繁盛學塾

2026信州之行

繁盛現場 × 地域文化 × 經營思想

時間：

2026/4/7-4/12

講師陣容：

藤岡千穗子、林素敏

全行程專業中文翻譯

集合地：

4/7於14:00前集合於東京羽田國際機場，
15:00移動至長野・信州

參加對象：

烘焙業相關(麵包&洋菓子店)

經營者／管理者／製造生產責任者／銷售營運

費用：45萬日圓/人

*包含日本國內住宿(早餐5・午餐3・晚餐3)

全程研修課程與視察交通

*國際線機票自理

*出發前三日取消者，將收取50%手續費

長野
信州



課程特色

體驗型視察	非單純參觀
五感學習	文化×商業×現場
高實踐性	可直接應用於自家店鋪
整體理解	自然×文化×經營

研修重點

- 每日繁盛、深耕地域的成功烘焙店鋪
- 和菓子製作，理解日本菓子文化奧義
- 發酵×土產×編輯力的優秀賣場觀察
- 傳承百年以上與現代共存的老舖經營
- 日本型態超市的價格與規模經營思維
- 善用自然與水，培養下一代繁盛烘焙

本年度信州研修團，延續過往累積的成果，
將為各位的事業與人生，開啟嶄新的視野，踏出確實的一步

本課程名額有限，額滿為止!活動報名至2/27，最終付款日3/13

詳細課程內容於開課前五日提供給報名參加者





TETSUNO
鉄能社