

＼パンのある毎日を、もっと楽しく。／

2026

May

5

# TETSUNO

Monthly Magazine



雨の日も、心は晴れやかに。  
やさしい甘さに、ほっとひと息。

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



# 目錄 CONTENTS


..... TETSUNO Monthly Magazine .....

04 ..... 三吉油脂 ~ 市場資訊

08 ..... 麵包迷現在正著迷的「Rugbrod (羅布羅)」是什麼？  
直擊丹麥當地麵包店，掌握最新動態。

12 ..... 紫陽花系列 ~ 商品介紹

13 ..... 商品 / 課程介紹



# 可可豆價格飆升不止!

在應對成本壓力的同時，如何滿足消費者「想要」的關鍵？

作為經典且長年深受喜愛的甜點之一，「巧克力」在市場上由各品牌推出了琳瑯滿目的產品。然而，由於主要可可豆產地國在生產上接連出現各種問題，2024年原料可可豆的期貨價格創下歷史新高，並引起國際間的高度關注。預計未來以年為單位，原料價格仍將持續上漲，已可說是全球性的課題。

本次將從解析消費者對「巧克力甜點」的需求特點出發，同時提出在價格上升的情況下，如何兼顧產品滿足感與成本控管的製作策略與建議。誠摯邀請您閱讀至最後！

## 可可豆衝擊下的市場挑戰與轉型

巧克力深受全球喜愛，在日本也被視為極具人氣的國民甜點之一。然而近年來，以迦納等西非地區為首的可可主要生產國，因異常氣候影響而出現歷史性的歉收。在這類栽培問題之外，再加上交易結構上的種種因素相互影響，使得作為原料的可可豆價格近年急速上漲。2024年4月，倫敦期貨市場價格更創下歷史新高，並伴隨「可可豆衝擊 (Bean Shock)」一詞，引發國際關注，也讓人開始擔憂「在不久的將來，巧克力是否將不再是能輕鬆享用的甜點」。

在這樣嚴峻的市場環境下，預期未來一段時間

內，可可的供應仍難以回到穩定水準。企業勢必要在控制成本的同時，更進一步提升產品的消費滿足感。那麼，對消費者而言，巧克力甜點具備哪些特點，才會被認為更具吸引力呢？

## 在日本，不分性別與年齡，巧克力甜點都深受歡迎！

三吉油脂於2023年11月針對「烘焙點心」進行了一項消費者意識調查。本次調查以1,400名一般問卷受訪者為對象 (涵蓋10至70代男女，並依性別與年齡均等分配)，針對「喜愛的烘焙點心風味 (口味)」進行複選調查。結果顯示，獲得最多票數的風味為「巧克力 / 可可」。

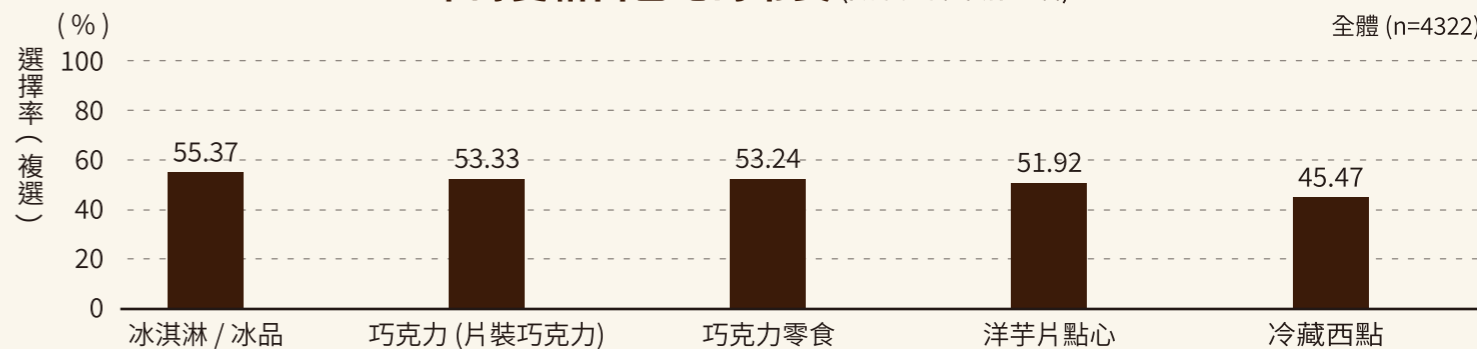
### 以下為依性別與年齡分類整理出的「喜愛的烘焙點心風味 (口味)」前3名排行榜。

	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代
男性	1位	👑 巧克力 / 可可					
	2位	原味			草莓	原味	紅豆
	3位	白巧克力	草莓	起司	咖啡	起司	紅豆
女性	1位	👑 巧克力 / 可可					
	2位	白巧克力	焦糖 / 鹽味焦糖		原味	巧克力 / 可可	栗子
	3位	草莓	原味	地瓜	白巧克力	栗子	原味

# 巧克力零食與日常生活的連結

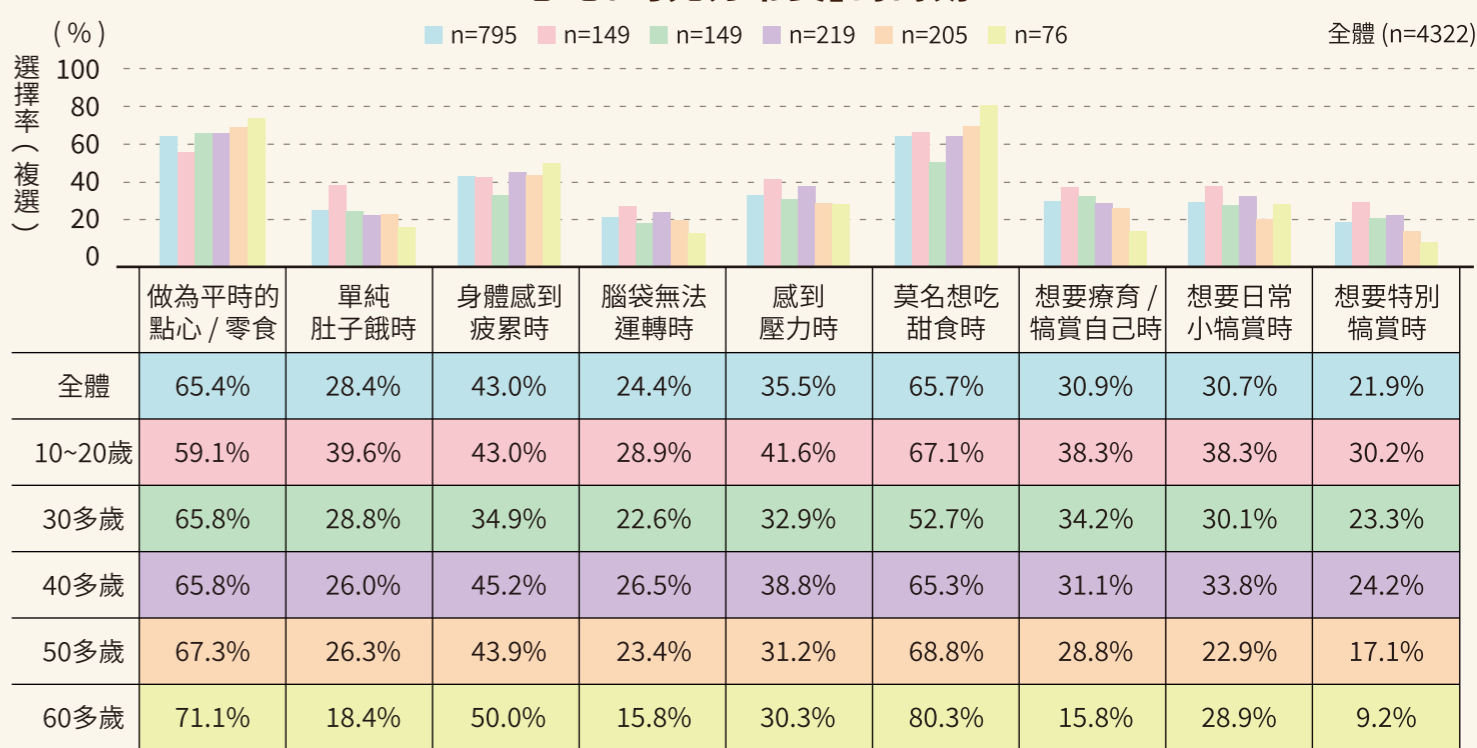
「巧克力與可可」在多數性別與年齡層中均高居榜首，足見其極高的人氣。此外，根據 2024 年 5 月至 6 月進行的「零食相關調查 (巧克力類)」顯示，有 53.24% 的受訪者將「巧克力零食」列為「平時買給自己吃的零食」，比例已超過半數。

平時買給自己吃的零食 (擷取選擇率前五名)



由此可見，「巧克力零食」與日本人的日常生活確實息息相關。根據同一份調查顯示，平時習慣食用「巧克力零食」的受訪者，多半是在非特定目的的情境下產生購買慾望，例如「當成日常點心」或「單純想吃甜點時」。然而，巧克力不僅被視為「解饞、止飢」的零食，調查中也觀察到，消費者會將其作為應對疲勞與壓力的「自我照護」，或是當作一種「自我獎勵」。特別是在 10 至 20 多歲的族群中，「感到壓力時」、「想要自我療癒或犒賞自己時」以及「想要日常小確幸 (獎勵) 時」等比例，均明顯高於其他年齡層。

想吃「巧克力零食」的時刻





## 消費者當下追求的巧克力甜點特色為何？ 依據不同情境進行深度解析

🌿 消費者究竟偏好哪種口味的巧克力甜點呢 🌿

透過食品口碑分析工具提取與「巧克力口味」相關的關鍵字後發現，「濃厚」、「濃郁」、「醇厚（層次感）」等詞彙的評分極高，且在評論中的出現頻率也較去年有所提升，可說是消費者目前關注的重點。此外，「微苦」與「圓潤順口」等關鍵字也獲得了高度評價，且受關注的程度同樣較去年持續升溫。

在針對消費者的問券調查中，我們也針對不同情境下，消費者認為具備吸引力的產品特點進行了調查。

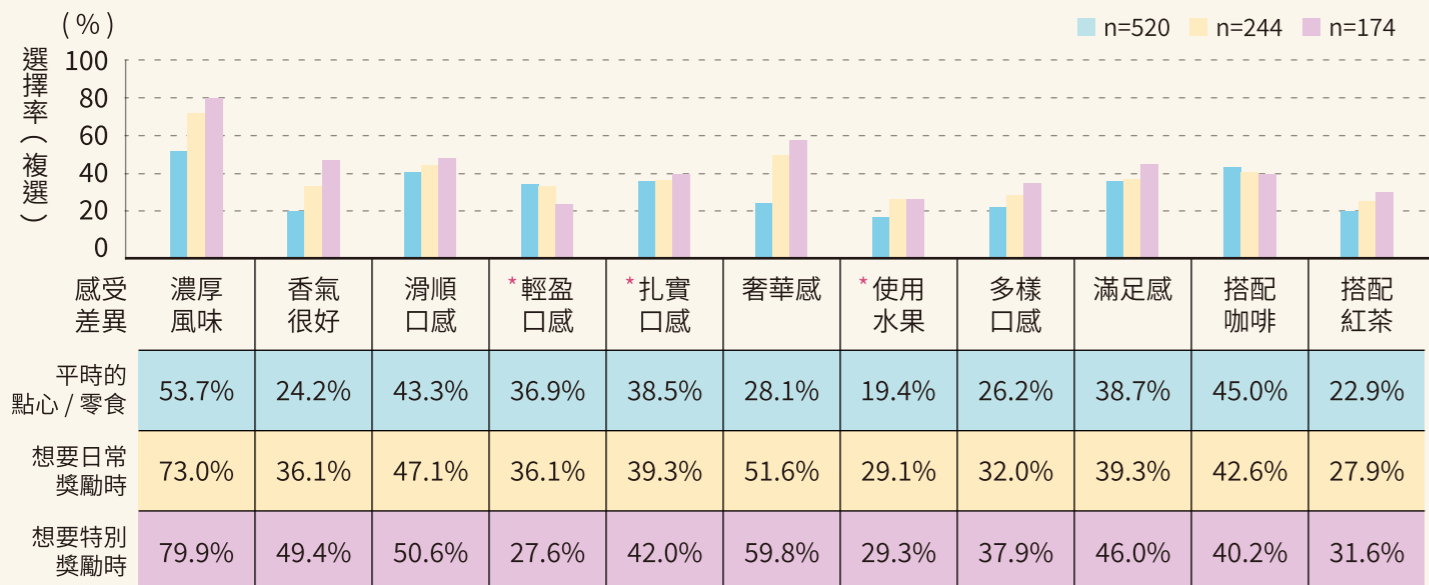
從各個消費場景的前三名來看，針對作為「日常零食或點心」食用的巧克力甜點，多數消費者認為「濃郁的風味」、「與咖啡契合」以及「滑順的口感」是特別具吸引力的關鍵點。

### 與「巧克力」相關的高評價關鍵字

排名	關鍵詞	平均分	較去年比
1	濃厚	3.99	120%
2	濃郁	3.95	136%
3	微苦	3.95	140%
4	柔和	3.94	137%
5	濃醇	3.93	105%

來源：食品口碑分析工具「FoodData Bank」 2024年1月至六月巧克力類評論分析

### 不同情境下，令人感到有吸引力的巧克力甜點特徵



\*輕盈口感：酥脆、鬆軟等。 \*扎實口感：溫潤、扎實等。 \*使用水果：草莓、柑橘、凍乾等。

## 如何在控管成本的同時， 開發出具備「滿足感」的產品

而在「犒賞自己」的場景下，不論是日常的小獎勵還是特別的犒賞，消費者都更容易被「濃郁的風味」、「滑順的口感」以及「能帶來奢華的心情」這幾點所吸引。此外，在不同場景中，這些吸引力要素的強弱程度也存在差異，這顯示出針對特定場景進行產品開發 (Scene-based marketing) 的重要性。

在飲品搭配方面，比起「紅茶」，更多人偏好能與「咖啡」契合的產品。特別是作為日常零食的巧克力甜點，有近半數的受訪者表示，若產品與「咖啡」的相性 (搭配性) 佳，會讓產品更具魅力。



由此可見，在風味表現上，不僅巧克力甜點本身的美味程度很重要，與其他食材或飲品的搭配性，也將深深影響產品整體的吸引力。

至此，本篇文章探討了消費者對於「巧克力甜點」所追求的特點。雖然在不同場景下需求的強弱有所不同，但就風味而言，「濃郁感」、「醇厚深度 (Koku)」以及「與咖啡的契合度」無疑是產品研發的關鍵詞。然而，在近期原材料價格飆漲的背景下，想要奢華地大量使用巧克力或可可粉，研發門檻確實變得很高；另一方面，若為了對抗成本壓力而減少巧克力或可可的使用量，卻又會導致消費者的滿足感下降……相

信不少讀者正為此感到兩難。

針對有這類煩惱的業者，誠摯建議您可以嘗試三吉油脂 (Miyoshi Oil & Fat) 推出的「COCO UP」。「三吉可可風味油脂」是一款專為補強可可與巧克力風味而設計的揉和型油脂 (Margarine)。只需添加「三吉可可風味油脂」，就能有效強化並提升產品中的可可香氣與苦甜層次 (Bitter感)。



即便降低可可粉等原料的配比，依然能製作出風味十足、具備高品質滿足感的巧克力與可可系列點心。

Question

可可豆價格高漲，  
有效的對策是？

Answer

即使減少可可用量，只要搭配「三吉可可風味油脂」與可可一起使用，也能維持可可風味。

「三吉可可風味油脂」是一款能補強可可與巧克力風味的拌合專用瑪琪琳。與可可併用時，即使降低可可添加量，也能呈現同樣美味。



# 麵包迷現在正著迷的 「Rugbrød(羅布羅)」是什麼？

## 直擊丹麥當地麵包店，掌握最新動態

本文延續上一期主題，繼續介紹丹麥哥本哈根這座近年備受矚目的麵包之都中，現在最值得前往朝聖的7間麵包店的其餘4家店！

### 04 Il Buco / イル・ブーコ



這是一家堅持從丹麥國內採購 99% 食材、實踐地產地消的餐廳，並同時設有麵包坊與咖啡館。在冬季漫長、農作物長時間難以收成的丹麥，這樣的做法可說相當驚人。店內使用與合作的生產者與農家所提供的食材。地下的食品儲藏室中，則將夏季收穫的食材，透過乾燥、發酵等各種方式進行熟成與保存。

#### 在櫃檯挑選、現場內用享受

無論是早餐、午餐，還是咖啡時光，都可以在這裡輕鬆享用。櫃檯上擺滿各式甜點，從丹麥經典的維也納酥點——斯潘達烏爾 (Spandauer)，到可麗露、可頌與可麗安 (Kouign-amann) 等維也納麵包類，以及餅乾一應俱全。當然，這些甜點的食材也全部來自丹麥。因此，像是杏仁膏並不是用杏仁製作，而是改以丹麥產的白豆製成；肉桂捲則省略了只能在熱帶地區取得的肉桂，改以簡單純粹的糖霜丹麥酥呈現。



#### 手作酸種與黑麥麵包

在店內深處，麵包完全以有機小麥粉與黑麥粉手工製作。製作丹麥黑麥麵包需耗時四天：第一天將全麥浸水；第二天加入酸種與黑麥粉準備麵糰；第三天進行烘烤；到了第四



天，香氣充分融合、可切片時再上架販售。(左至右) 酸種麵包的製作情景。用於自家研磨的全麥。酸種麵包所使用的天然酵母。混入燕麥片的酸種麵包 BMO。燕麥的香氣濃郁，味道深厚且沁入心脾，再夾入北海奶酪食用。

### 05 HART / ハート



酸種麵包風潮的起點在美國西岸舊金山的「Tartine Bakery」，由曾在該店擔任主廚，並曾在「NOMA」烘焙麵包的理查德·哈特 (Richard Hart) 創立。目前，這家麵包店已在哥本哈根市中心展開 10 家分店。高水準的麵包店卻能輕鬆造訪，對旅客而言相當吸引人。店內裝潢每一家都十分時尚，非常值得一看。這家分店採咖啡館風格為主，商品以丹麥酥點為主，包括罌粟籽酥點 (Tebirkes) 和卡士達酥點 (Spandauer) 等。

#### 高級咖啡館風格

在店內享用，搭配使用「Prologue Coffee」咖啡豆的濃縮咖啡，簡直完美。另外，店內還販售 NOMA 計畫推出的調味料，例如 DASHI RDX 等，是作為伴手禮的絕佳選擇。

#### 荳蔻可頌的咖啡時光

「HART」自豪的招牌是豆蔻可頌。與一般丹麥的豆蔻捲不同，它是將可頌麵糰切成小方塊再壓合而成，口感酥脆。表面塗抹的豆蔻奶油糖漿，與從麵糰中滲出的奶油完美融合，整體口感多汁又香濃。



#### 可可香黑麥麵包

「HART」的黑麥麵包完全使用自然栽培的黑麥。麵包中加入了向日葵籽、亞麻籽以及黑麥籽作為穀物點綴。接連而來的甜味帶有濃烈的黑麥芽香，彷彿可可般醇厚。微微的苦味滑過喉頭，但與料理搭配時能增添豐厚口感，完全不會令人反感。後味則留下舒適的甘甜。



#### 時尚感十足的包裝

黑麥麵包用油紙包好後，隨意貼上印有原創 LOGO 的膠帶。黑麥麵包保存期長，絕對值得帶回國內。標誌給人手掌倒過來的印象，非常醒目。每家分店都有不同的特色，如果在哥本哈根街上看到，不妨稍微走進去看看。





這是一家附設麵包廚房的咖啡館，採櫃檯式經營，原地享用現烤出爐的麵包與甜點。可以輕鬆點一杯咖啡搭配豆蔻捲等酥點，也可以好好享受蔬菜豐富、健康滿分的早餐或早午餐。使用丹麥「La Cabra」的原創混合豆。蔬菜則嚴選生物動力法栽培或散養雞蛋等，對農法與產地都有講究。



### 讓身心愉悅的早午餐

丹麥也常見的義大利歐姆蛋早午餐。傳統印象是圓形烘烤、大口享用，但這裡是方形烘烤，切成精緻的片狀。「綠色 Frittata」裡加入了南瓜、花椰菜、青蔥與菠菜。搭配沙拉、香菜醬 (Parsley Pesto) 與奇妙醬 (Chimichurri)，以及自家製黑麥麵包一起享用。

### 丹麥周末的早餐時光

簡單早餐。附半熟蛋、自家製黑麥麵包、滿滿的有機奶油，以及「Sonny」的招牌綠色蔬果汁。忙碌的早晨，可以在櫃檯享用燕麥穀片與可頌，當作點心則搭配咖啡和豆蔻捲小歇一會兒，這樣的使用方式也很不錯。哥本哈根的咖啡水準很高，無論在哪裡喝都好喝，這點讓人非常開心。



穿過面向港口的 Islands Brygge 區一棟古老建築，就能看到藏在中庭的咖啡店。我被店內的藍色瓷磚深深吸引——每一片瓷磚上都用白色墨水像塗鴉般寫著菜單，讓人感到很驚喜。這位店員一個人忙得不可開交，煮咖啡、把起司夾入麵包做 BMO 都由他完成。如果這家店在我家附近，我一週大概會來好幾次咖啡小歇。



### 分成兩半食用才是正確吃法

BMO 裡夾了足以爆出來的北海起士。外皮咬下去酥脆有勁，內餡紮實有份量。慢慢融化時，濃郁的小麥香氣四溢，奶酪的香味直衝鼻腔。這款 BMO 不是像三明治那樣大口咬下，而是如圖所示，把它打開，只吃一半才是正確的吃法。



### 灑上穀物的黑麥麵包

這款黑麥麵包滿滿裹上南瓜籽。麵糰本身帶有類似康堤起司的甜味與乳香，口感豐盈，並帶有如蔞 (學名 Petasites japonicus) 般的微苦感。餘味中淡淡的鮮味覆蓋舌尖，搭配籽粒，讓人聯想到非常適合與起司一同享用。

# 春梅花樣馬芬

## Plum Blossom Muffin

酸甜脆梅遇上梅酒香氣，搭配紫陽花奶霜，綻放春日的新鮮風味。

### 馬芬

新小提琴 (低筋麵粉)	100%
三吉臻選頂級油脂	65%
上白糖	55%
鹽	1%
全蛋	36%
泡打粉	4%
牛奶	30%
脆梅 (切丁)	45%
梅酒	13%

### 裝飾奶油霜

三吉可諾那白油	100%
鮮奶油	100%
糖粉	20%
色素	適量

- ❁ 脆梅與梅酒帶來層次豐富的酸甜風味。
- ❁ 奶油霜可調色呈紫、藍、粉，擠出紫陽花造型，搭配綠葉更顯清新動人。
- ❁ 使用三吉油脂讓口感更濕潤，奶油霜更穩定、順口。



# 紫陽花園波羅

## Hydrangea Garden Melon Bread

伯爵茶的優雅茶韻×檸檬果香的清爽酸甜，打造層次細膩、清新不膩的初夏風味。

### 波羅麵包

幸福感麵粉	100%
上白糖	18%
給宏德海鹽	1.6%
P56柔軟酵素粉	適量
新鮮酵母	4%
全蛋	10%
水	53%
三吉臻選頂級油脂	15%

### 檸檬伯爵卡士達

牛奶	85%
鮮奶油	15%
砂糖	15%
玉米粉	6%
全蛋	15%
蛋黃	15%
伯爵茶粉	0.3%
檸檬果醬	15%

- ❁ 伯爵茶與檸檬帶出清爽層次，風味輕盈不膩。
- ❁ 波羅皮以紫陽花造型呈現，增加視覺吸引力。
- ❁ 使用三吉油脂，讓麵包口感更柔軟、濕潤。



# 三吉臻選頂級油脂

奶香濃郁 · 純粹非凡

高達 **56%** 乳脂肪的濃厚配方，  
帶來純淨且富有層次的奶香。  
烘烤後外酥內鬆，尾韻自然乳甜，  
即使是簡單配方，也能做出風味完整、  
記憶點十足的餅乾。



- 56%** 56%乳脂肪濃厚配方  
口感濃郁，奶香十足。
- 奶香純淨、層次豐富  
入口瞬間，奶香自然綻放
- 適用於餅乾、蛋糕、塔皮、派皮  
滿足多樣烘焙需求

# 三吉可可風味油脂

提升可可 · 巧克力風味的關鍵

可補強可可與巧克力風味的專用油脂。  
即使減少可可用量，仍能維持濃厚香氣  
與完整風味，使烘烤後的可可香更加集中、更有層次。



- 補強可可香氣的關鍵  
讓可可、巧克力風味更濃厚。
- 降低可可用量也能保有風味  
減少用量仍能維持可可香氣與口感。

適用於



## 可可餅乾的感官評價 (可可粉的替換測試)



