

心に残る、日本の夏。

夏祭り

MONTHLY
2026 JUN.



たこ焼き風パン

日本の夏祭りを、
もっと楽しむ！

目錄

CONTENTS

04

～ 課程回顧 ～
田中慎太郎後講習 ★

06

～ 本月店家 ～
薩格歐式烘焙坊Zeg bakery ★

08

～ 本月店家 ～
薩格歐式烘焙坊Zeg bakery ★

12

～ 商品介紹 ～
夏季香蕉船系列 ★

課程回顧

位於日本北九州的人氣名店「Bakery Sakurai」，在第三代接班人田中慎太郎老師的帶領下，正展現出「傳統技術 × 時代革新」的迷人姿態。

顛覆想像的「生法國麵包」

課程中，田中老師深入解析了如何打破老店框架，以「生法國麵包」顛覆大眾對法國麵包的既定印象。這款歷時三天低溫熟成的作品，成功的核心在於選用經典的【鐵塔法印】麵粉。



作為日本最早開發的法國麵包專用粉，其優異的操作性與高吸水率，賦予了麵團極佳的烤焙膨脹性；在老師的精湛操刀下，不僅呈現出薄脆外皮與如雲朵般濕潤的內層，更完美釋放了小麥特有的香甜甘味，詮釋了高品質法國麵包的極致口感。

生法果水果甜甜圈的技術魅力

在週六日限定的「生法果水果甜甜圈」中，我們看見了職人如何運用素材對抗生產變數。為了實現「隨取隨炸」的高靈活度，田中老師添加

【P40 冷凍麵團改良劑】。

P40 的加入，解決了冷凍麵團常見的質地劣變問題，讓甜甜圈在油炸後依然保有「生法」系列特有的濕潤與彈力。其穩定的技術表現，不僅符合現代消費者追求天然的趨勢，更讓麵團在冷凍與解凍間維持完美的組織賣相。



田中老師的小提醒

- ✓ 選對麵粉，掌握麵包風味的靈魂。
- ✓ 善用改良劑，提升效率與穩定性。
- ✓ 結合傳統與創新，打造屬於自己的風格。

依客群調整商品配置，讓產品更貼近日常需求

店內的菓子麵包、可頌與歐包系列各自約占三分之一。這樣的配置，來自對客群長期觀察後的調整，平日以在地長輩與家庭為主，因此提高柔軟、易入口的產品比例；到了週末，隨著外地與年輕客群增加，則相對提升歐包系列，讓商品隨著客人自然變化。



明太子法國麵包的「8分鐘」，不是等待，而是經營

老師分享店內明太子法國麵包堅持「現點現烤」。

這關鍵的8分鐘等待，不僅提供顧客加購其他產品的空檔，當熱騰騰的驚艷口感被即時滿足，更直接轉化為高度的回購率。

這8分鐘不是等待，而是創造愉悅體驗、拉升營收的隱形推手。



在人力有限的情況下，如何穩定品質並提升效率

在人力有限的情況下，如何穩定品質並提升效率，成為經營上的重要課題。老師也特別強調透過選用優質麵粉、依產品特性搭配專用粉，並適當運用改良劑，不僅能提升麵團穩定性與操作效率，也能在減少人力負擔的同時，維持產品質地與風味的一致性。



原料的選擇，不只是風味的基礎，更是支撐現場運作與品質穩定的關鍵。麵包店的經營，不只是做出好吃的產品，更是在變動的條件中，持續調整並回應市場的過程。





薩格歐式烘焙坊 Zeg bakery

📍 桃園市龜山區二三街23號

🕒 13:00 ~ 21:30 (休五六)



zeg 是寶貝孩子最喜歡的恐龍卡車。

而這間麵包店，也像是送給孩子、送給每一位客人的一份安心禮物。

帶著18年以上的烘焙經驗，相信好吃的麵包，不一定需要化學添加物、香精或色素。透過起種、酵素與細緻工序等來讓每個產品都能成為口中幸福的滋味。



小巧的店裡，店員忙著包裝客訂麵包，空氣中飄著剛出爐的香氣，廚房裡的師傅們也正專注忙碌著。

從開業初期獨自一人作業，到短短兩年內已有四位師傅一同共事，店家隨著業績成長逐步建立起穩定分工。但薩格始終堅持我們的原則與初衷「只做自己敢吃也想吃的麵包」對於原物料與製程絕不妥協。

靠著踏實理念與穩定品質累積口碑，讓客人介紹客人，成為店鋪持續成長的重要力量。



繽紛莓果森林



表面可見繽紛果乾，搭配核桃香氣，風味清爽有層次。

藍莓乳酪球



外觀覆滿藍莓醬，酸甜鮮明，切開後藏有cream cheese與少許核桃，口感紮實帶彈性。

! New ! 極生軟法牛奶起司麻吉



柔軟濕潤的極生軟法，包入Q彈麻吉，入口是牛奶香與起司鹹香，咀嚼時麻吉慢慢展開，冷卻後依然柔軟不乾硬。

巧克力/原味塩可頌



原味純粹耐吃，展現麵粉本身的穀物香；巧克力則多了可可醇厚層次，甜鹹交織，各有迷人風味。

無花果乳酪



麵包柔韌有嚼勁，表面可見滿滿果乾與乳酪，風味豐富有層次。

美味秘訣

在原料選擇上，師傅重視供貨穩定、操作便利與客人接受度。

鐵塔法印



可廣泛運用於歐包、法國麵包、酸種等產品，是店內常用且信賴的選擇，也能依照季節變化延伸出不同商品。

P73-Q彈專用粉



能幫助節省人工，賦予麵包 Q 彈有嚼勁的口感，同時保有柔軟蓬鬆與良好保濕性，即使冷卻後依然濕潤、不易乾硬，也是師傅在製作特定品項時的首選之一。

每天出爐的不只是麵包



從一人作業到團隊分工，從產品開發到原料選擇，這間小巧麵包店的成長，來自每一天穩定而細緻的累積。

堅持做好客人願意回購、家人也能安心品嚐的麵包，正是店鋪最樸實卻也最有力量經營核心。

備受矚目的 「酸種麵包」

帶大家走訪澀谷區5間人氣烘焙店！

澀谷酸種熱潮

近年在麵包愛好者之間備受矚目的「酸種麵包」，本篇將介紹幾間提供酸種麵包的人氣烘焙店。在眾多麵包店林立的東京之中，澀谷不僅擁有日本最老字號的酸種麵包專門店，也可說是酸種麵包文化的重要據點。無論是第一次想嘗試酸種麵包的人，或是已經喜愛酸種風味的麵包迷，都不妨先從這5間店開始走訪。



什麼是酸種麵包？



香氣濃厚

麵體Q彈

酸種麵包是以小麥粉或黑麥粉與水混合後，透過**自然發酵**培養出**發酵種**所製成的麵包。

又稱為**酸麵種麵包(sour)**，帶有溫和的酸香與深邃風味，不僅適合單獨品嚐，也非常適合搭配料理。

風潮！



店舖データ

カタネベーカリー／代々木上原

帶有細緻酸香與複雜香氣，能享受風味變化的鄉村麵包。

平日一早便大排長龍的カタネベーカリー，是東京都內屈指可數的知名麵包店。與可頌、法國長棍並列為店內招牌的，正是從創業當時便持續烘焙至今的酸種麵包。

店內的酸種麵包共有5種，包括使用北海道小麥製作的鄉村麵包、用片根先生自家田地栽培的小麥製成的 Pain au Levain、100% 使用有機黑麥的 Seigle 100，以及 Grand Épeautre 等，各自展現出不同穀物風味與發酵香氣。

「剛出爐時固然美味，但放置一天後，酸味會變得更加沉穩，水分也會稍微散去，呈現出截然不同的風味。也很推薦選擇較大的尺寸，分成幾天慢慢品嚐，感受它隨時間變化的滋味。」質樸之中蘊含深度，風味耐人尋味、百吃不膩。這款來自名店的傑作，值得細細品嚐。

店舖データ

ルヴァン富ヶ谷店(ルヴァントミガヤテン)／代々木公園

酸種先驅所淬鍊出的唯一原點風味。

說到日本酸種麵包的先驅代表，便不能不提「ルヴァン」。自1984年創業以來，店主幸田幹夫先生(Mikio Koda)便持續培養、接續自家製酵母種，並將其與國產小麥一同使用於所有麵包之中。

其中，全粒粉更是選用與店家往來數十年的農家所栽培的小麥，每天在店內以石臼現磨，只使用香氣最為豐富的部分，讓麵包展現出深厚而純粹的穀物風味。而最能凝縮這間店歷史與講究的，正是堪稱店家代名詞的Campagne鄉村麵包。由酵母帶出的獨特酸味與鮮味相互交織，隨著咀嚼，小麥的滋味與香氣也在口中緩緩釋放。

若稍微回烤，香氣與風味會更加鮮明，展現出截然不同的表情。雖是經典品項，卻擁有獨一無二的存在感，多年來吸引許多忠實顧客指定購買，持續以深邃滋味打動每一位品嚐者。



本文網址來源 | <https://www.ozmall.co.jp/ozmagazine/article/41552/>



店舗データ

fumigrafico (フミグラフィコ) / 代々木八幡

■ 溫和乳酸香氣帶來舒心滋味。

由自學出身的店主獨自經營的微型麵包店 **fumigrafico**。店內酸種麵包使用自家製酵母種，以及以石臼研磨、香氣豐富的國產小麥製作。其特色在於乳酸風味溫和柔順，即使是第一次嘗試酸種麵包的人，也能輕鬆入口。

品項包含經典的Campagne 鄉村麵包、100%使用有機斯佩爾特小麥製成的麵包，以及加入巧克力、宛如蛋糕般的麵包等，種類相當多元。



■ スペルト小麦 (spelt wheat / 斯佩爾特小麥)

不是特定「某一個產地」的小麥，而是一種古代小麥品種。

店舗データ

パン屋塩見 (パンヤシオミ) / 南新宿

■ 柴窯香氣與酸味交織的質樸風味。

パン屋塩見 店主塩見聡史先生，曾於沖繩「宗像堂」與「ルヴァン富ヶ谷店」修業。店內以東京都內少見的柴窯，烘烤使用自家製酵母種製成的麵包，深受顧客喜愛。

其中，Campagne 鄉村麵包的麵團，融合了店內石臼現磨的東久留米與栃木全粒粉，以及北海道產小麥。經柴窯烘烤後，外皮如仙貝般香脆，內部則帶有紮實而富彈性的口感，酸味也鮮明有力，展現出樸實卻令人印象深刻的風味。



店舗データ

Et Nunc Daikanyama (エト ヌンク ダイカンヤマ) / 代官山

■ 由主廚打造，鮮味與酸香相互交織的酸種麵包。

由 パレスホテル 打造的法式麵包店，店內以傳遞素材本身美味為核心，推出多款使用自家製酵母種製成的麵包。這些酵母種已持續培養、接續超過10年，為麵包帶來穩定而深厚的發酵風味。

其中招牌品項Pain de Seigle，同時使用酸種與自家製魯邦種，呈現出帶有鮮味的酸香。外皮香氣十足，內部組織濕潤柔軟，香氣與口感之間取得極佳平衡，是一款親切易入口，卻又帶有高級感的酸種麵包。

如果有機會前往東京旅行，除了咖啡店、甜點店與名店餐廳，也別忘了安排一趟酸種麵包巡禮。走進這5間各具特色的麵包店，或許會發現東京最迷人的日常風景，就藏在一口麵包的香氣裡！



本文網址來源 | <https://www.ozmall.co.jp/ozmagazine/article/41552/>

夏祭章魚燒

軟Q麵包包裹鮮嫩章魚塊，
搭配特調醬香與美乃滋，
一口咬下，彷彿置身夏日祭典。

章魚燒

材料	%
純芯	100
給宏德海鹽	2
上白糖	12
脫脂奶粉	3
新鮮酵母	4
蛋黃	5
水	56
頂級臻選奶油	18

白醬

材料	%
牛奶	90
鮮奶油	10
頂級臻選奶油	6.5
鐵塔法印	5
海鹽	0.5
砂糖	0.5
味精	0.2
胡椒粉	0.1
檸檬汁	1.5

口感筆記

麵包體柔軟有彈性，帶著淡淡奶香。
鮮嫩章魚塊搭配照燒醬與美乃滋，
鹹甜交織，層次更加豐富。
表層柴魚與海苔香氣堆疊，
打造日式祭典風味。

夏祭香蕉船

柔軟蛋糕包裹香甜香蕉，
搭配濃郁巧克力鮮奶油，
一口咬下，感受夏祭般的甜蜜時刻。

香蕉船

材料	%
M16	70
米粉	30
泡打粉	4
海藻糖	15
玄米油	5
水	75
蛋白	50
細砂糖	15
芒果果泥	25

口感筆記

柔軟蛋糕包裹香甜香蕉，口感細緻。
鮮嫩香蕉搭配巧克力鮮奶油，
香甜交融，層次更加豐富。
濃郁與清甜比例平衡，
呈現多層次的味覺體驗。

巧克力鮮奶油

材料	%
65%巧克力	20
砂糖	10
鮮奶油	100

繁盛行銷實戰講座

經營不是撐下去而已，
而是找到**再次成長**的方法。

從困境出發，
打造可複製的
成長策略！

課程重點

- 01** 找出銷售瓶頸
精準分析商品賣不動的核心原因，對症下藥。
- 02** 找出銷售瓶頸
精準分析商品賣不動的核心原因，對症下藥。
- 03** 破解缺工難題
導入缺工時代的人力管理新思維，穩定團隊。
- 04** 優化行銷陣列
透過活動規劃與視覺優化，大幅提升商品曝光度。
- 05** 強升現場成交
強化現場介紹與推薦技巧，將流量轉化為實際業績。

主講師

藤岡千穗子

這堂課，適合的你！

- ☑ 想突破業績瓶頸的經營者
- ☑ 面對競爭，想找出差異化者
- ☑ 希望建立團隊與流程者
- ☑ 渴望讓品牌被更多人看見者

開課資訊

活動時間：13:00 - 17:00

📍 台中場：7/17 (五)

📍 台北場：7/18 (六)

一起學習成長，讓事業再創高峰！



TETSUNO
鉄能社