

MONTHLY



TETSUNO MASTER BAKERY HOME

鉄能社 マスターベーカリーホーム

鐵能社月刊

2024 年 9 月發行



2024年
9月

目錄

CONTENTS

『蔚藍海岸』 洋菓子學塾-中山滿男 ----- 2-3

掬園-麵包店介紹 ----- 4-5

麵包籽-麵包店介紹 ----- 6-7

萬聖節 ----- 8-9

南瓜軟法-產品介紹 ----- 10

燒菓子甜甜圈-產品介紹 ----- 11

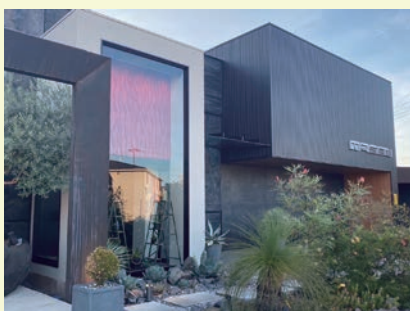
中山滿男

『蔚藍海岸』洋菓子學塾

7/31-8/2筑波「蔚藍海岸洋菓子」中山老師親授課從產品製作到理解整個企業文化和理念以及如何在地深耕33年依然日日繁盛。

這是一家從年幼到年長者、不分年齡、來到店裡都可以感到幸福的甜點店,不僅提供美味的商品還提供滿滿情緒價值給顧客以及結合當地農家的農產品融入甜點也舉辦市集、各種活動讓客人有理由的聚集到店裡達到更好的宣傳。

在經營企業的同時也與當地民眾一起成長、生活、參與公益使地區共榮共存。



中山滿男

『蔚藍海岸』洋菓子學塾

中山滿男蔚藍海岸官網 <https://la-cotedazur.jp/>

8/27-31 . 9/17-21

講師

中山滿男 中山広子 林素敏

地點

日本茨城縣筑波市研究学園3丁目25

費用說明

每次5天4夜費用為報名一次: 58萬日圓
以上費用皆為兩人一房
(若需要單人房費用需增加35000日圓)



注意事項

- *報名者須經由老師評估,符合條件者方能參加!!
- *請在第一天15:00前到達成田機場或17:00前集合自行前往飯店
- *前後兩天為移動日
- *機票.保險自理
- *參加費用只含講師.食材.住宿.餐費
- *中國以外地區(台灣、香港、新加坡)報名請聯絡鐵能社公司



營運長中山滿男親講

連續十五年年收 13億日圓

繁盛人氣暢銷人氣品生產技術親授
店舖陳列、包裝、活動



掬園烘焙店

座落於忙碌的城市裡我們有自己清晰的模樣
不販賣隔夜麵包皆當日製作，優質原物料
吃得安心，懷著傳統與創新的獨特靈魂



1

鹽味奶油



外層酥脆內層彈牙柔軟耐人回味

3

綿綿方塊

淡淡焦香絲滑順口



丹麥可頌

4



特製丹麥酥皮外酥內軟

口感層次分明保濕性佳
還有獨到的小麥香



2

草莓乳酪

5

藍莓貝果



有咬勁超彈牙保濕UP!



楊師傅也說道~近期做了非常多工作上的微調,畢竟在人力缺乏、物料上漲、費時費工等種種原因之下,勢必要做些調整再繼續前進,改變的過程並非一帆風順,但我們也努力習慣並盡我們所能提供更好的產品。烘焙就跟創作一樣,創作者覺得珍貴的作品不一定能融入市場裡,很多的遺憾讓我們時常在「做自己」還是「討好市場」裡掙扎,最終我們選擇做自己,把東西做到最好讓世界看見城市的一隅還有這麼一家麵包店!!

鄰近四號公園及國立台灣圖書館的【掬園烘焙店】,店的氛圍非常靜謐,開放式的廚房透過玻璃隔間還可看到師傅們的手藝,到訪的同時顧客陸續進店選購商品,麵包種類相當多元,還遇到中秋限定的蛋黃酥出爐。

主理人楊師傅為我們介紹著掬園蛋黃酥~傳說中的現敲現烤紅土蛋,每顆都嚴格要求採用紅土傳統醃製法且必須滿30-36日的鴨蛋造就蛋黃酥裡香味醇厚、口感彈牙的蛋黃!堅持自製外皮、人工切割分餡、包餡、烘烤堅持不使用品質不優的食材雖然費時費工但看到烤爐裡熱騰騰的蛋黃酥後覺得真的很值得!



【 塩味奶油 】

暢銷第一名的塩味奶油在烤焙過程中奶油融化流出,讓麵包底部形成酥脆的口感,帶點鹹香的奶油味卻不會膩口!!讓人越嚼越上癮!

【 草莓乳酪 】

店招牌井草莓乳酪對於剛接觸歐式麵包的人非常推薦這款麵包,顛覆對傳統歐包硬梆梆的印象,是掬園含水量最高的一款麵包,外皮有些厚度與韌性,裡面則是驚為天人的柔軟彈牙!

【 綿綿方塊 】

全台首創綿綿方塊最新研發技術超級綿軟,保濕度高達120%,三天內享用依舊保濕!是一款回購率高達95%的麵包。

【 丹麥可頌 】

掬園特製丹麥酥皮、皮薄、層次分明一層層壓製、將香氣封鎖在氣孔間,細膩的組織既保濕又鬆弛有度

【 藍莓貝果 】

令人讚嘆的豐富口感,兼具咬勁與Q彈無添加香精、果醬、色素使用獨門絕技打造高保濕的麵包體!





麵包籽

Seed Bakery

新鮮出爐麵包和甜點
為你重要的人帶來幸福的麵包店



No.1

海鹽奶油捲

外脆內軟鹹香順口



No.3

脆皮夾心法國

嚼勁酥脆的外皮、
內餡鹹甜交織



No.4

奶香手撕包

內層軟綿、表層糖粒脆口



No.5

法式十六層可頌

層次分明柔軟微濕

在天氣非常炎熱的下午抵達門口排隊人潮卻沒有中斷過、看到這一幕真的是嚇一跳!挑高復古磚牆的設計空間,琳瑯滿目的現烤麵包、整齊劃一的精神喊話、有如飯店式管理經營的麵包店。「品牌LOGO的意象是一顆種子,象徵著未來與希望。種下一顆種子,從生根開始發芽,種植的過程中需要充分的陽光、水分、營養,擁有不斷向前的力量,慢慢長成一棵大樹」林老闆非常仔細的為我們介紹著有關公司品牌由來。



秉持當日純手工揉製麵糰、嚴選頂級天然食材、堅持用好的原物料以及堅持使用對環境友善的材料,麵包料所使用的袋子就是生物可分解袋,這樣的材料是可以在土壤被微生物所分解,燃燒的話也不會產生戴奧辛的有害物質。麵包料堪稱為活動最多的麵包店也不為過,從商品滿額贈、限定福袋、聖誕禮物包、甚至麵包裝到飽,無非就是要讓大家感受到店家的用心!

希望日後也能在新竹以外的地方品嚐到麵包料的美味,感受麵包料的魅力!

【海鹽奶油捲】

一出爐就秒殺真不虧是人氣第一、外皮酥脆裡面是綿密帶有奶油香氣的麵包,就像招牌上寫的一樣~完美擒獲味覺!

【脆皮菠蘿】

排行榜上的另一個經典不敗,就是大人小孩一致瘋狂的菠蘿麵包!薄脆香甜的表層,配上蓬鬆柔軟的麵包體,讓你一吃就忘不了。好吃的祕訣就在兩層不同發酵程度的麵糰,表層加上頂級奶油,創造出香甜的口感,裡層則是發酵的恰到好處的鬆軟麵包,絕妙的搭配,絕對值得你愛吃麵包的嘴。

【脆皮夾心法國】

有嚼勁帶麥香味的一款麵包,簡單雋永,越嚼越香。冷凍過後也可以直接回烤,內餡冰冰涼涼的真的很適合現在炎熱的天氣!

【奶香手撕包】

醇厚迷人的奶香,撒上粒粒砂糖,表皮焦脆香甜,可以輕鬆手撕八等份小塊,獻給優雅氣質的你。

【法式十六層可頌】

以千層酥皮製作而成的美味麵包、外層酥脆內部鬆軟、吃起來口感香、酥、脆,掉下來碎屑更是吮指美味、

切開後剖面呈現一圈一圈的紋路如蜂巢般十分美麗!





trick
or
treat



Happy
Halloween



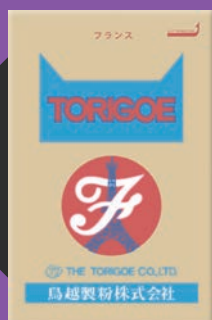


南瓜軟法

南瓜軟法

材料・配方

【麵團配方】	(%)
鐵塔法印	90
P73 Q彈專用粉	10
南瓜粉	6
上白糖	6
海鹽	2
脫脂奶粉	6
新鮮酵母	3
P40 改良劑製劑	0.1
麥芽精	0.3
水	60
魅力動植物性油脂	10
核桃	18
南瓜子	18
蔓越莓乾	18



鐵塔法印



魅力動植物性油脂



燒菓子甜甜圈



小提琴



魅力動植物性油脂

燒菓子甜甜圈

材料・配方

【麵團配方】	(%)
細砂糖	250
小提琴	213
泡打粉	5
全蛋	203
蛋黃	36
蜂蜜	30
鮮奶油	45
魅力動植物性油脂	113
玄米油	112



鐵能社FB



鐵能社官網

