TETSUNO BAKING INFORMATION

TBI 烘焙資訊

http://www.tetsuno360.com/ 2020 季刊 Part4 (10-12月) NO.15

義大利麵課程 - 全國食材

10月6日 講師| 賴政宏



直播教學

10 月 12 日
講師| 吳俊毅



直播教學

11 月 27 日
講師 | 吉沼裕之



咖啡展後巡迴講習

11 月 24.26 日 講師| 吳俊毅





中部電機 X TETSUNO 鉄能社





冬季物語 巡迴講習

11 月 17.19 日 講師| 吳俊毅



中部電機同樂會 11.12月



繁盛人氣商品 繁盛學塾線上講座

12 月 22 日

講師| 藤岡千穗子 專任翻譯講師|林素敏



目 錄
contents

義大利麵課程 - 全國食材	1
上海直播教學	3
冬季物語 巡迴講習	4
2020 咖啡展花絮 &	6
咖啡展後巡迴講習	7
日本直播教學	9
中部電機同樂會 - 烏龍麵	10
中部電機同樂會 - 攪拌機	11
中部電機同樂會 - 西點	12
繁盛人氣商品 繁盛學塾線上講座	14
新聞快訊	16
鳥越製粉 社長發言	17
新品上市	18

TBI烘焙資訊第15號 2020年12月發行

2020 年 10 月 6 日

義大利麵課程 - 全國食材

賴政宏 師傅



・千層麵

純手作一層又一層的千層麵，味道濃郁口感豐富，一口咬下滿滿的幸福感。



・義大利麵餃

Ravioli 義大利麵餃，經典菜色之一，此次製作方形，像一個扁平的枕頭，最後淋上白醬，美味。



・海鮮白醬義大利

冷鍋加入橄欖油，小火放入蒜末炒香，加入食材拌炒，香氣無法擋，超受歡迎香濃不膩口。



・義大利生麵

嚴選日本鳥越製粉 [特燈籠] 以及義大利茉莉杜蘭小麥粉，無與倫比品質，麥香、美味度優良。



2020 年 10 月 6 日，全國食材廣場現場示範，製作手工義大利麵以及麵食料理，麵條原物料嚴選日本鳥越製粉【特燈籠】特色鮮明，有彈牙感&義大利【茉莉杜蘭小麥粉】混和製作，百年粉廠品質保證，吃得安心又健康，天然新鮮、無添加。學員們很踴躍的發問，烹飪料理學無止境，希望大家都能有所得，感謝全國食材廣場邀約。



義大利生麵



鳥越 特燈籠 —— 80%
杜蘭小麥 —— 20%
全蛋液 —— 15%
水 —— 35%

海鮮白醬義大利



蛤蜊 —— 300g
蝦仁 —— 150g
透抽 —— 100g
洋蔥 —— 20g
蒜末 —— 5g
給宏德海鹽 —— 適量
黑胡椒 —— 適量
帕瑪森乾酪粉 —— 適量
白醬 —— 適量
義大利麵條 —— 200g

Yummy

鳥越製粉

發源於日本九州地區， 1877 年創業者研發，投入小麥研發與販售，至今已創業 143 年，同時也是全日本五大粉廠。採用加拿大第一級春麥，創造了 200 種以上製粉，顆粒細緻、延展性和彈性好。在麵包、甜點、中點及拉麵上滿足了不同要求的使用客戶，堅持初衷，保持專業嚴謹的態度，不斷製造安全，安定及市場價值的製品提供給顧客。
日本業界第一家舉行專業技術指導麵包講習會的公司、不只對使用鳥越商品的顧客們、同時對購買的消費者們也相同地給予豐富與夢想、更重要的是需要提供確實地軟體的服務。



金明竹

成分：澳麥
灰分：0.35%
粗蛋白：8.8%
規格：25kg

適用手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵等，鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉。



特．燈籠

客訂商品

產地：加拿大麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.2%
規格：25kg

適用中華麵、義大利麵、涼麵、乾麵、包子饅頭、餃子 / 餛飩皮等。特色鮮明，有彈牙感。



茉莉杜蘭小麥粉 （細款）

嚴選世界上最好的杜蘭小麥，以石臼碾磨技術保有小麥原有的養分，不流失顏色及風味，自廠磨粉。具有獨特麥香、高蛋白質含量的粗粒杜蘭小麥粉。



給宏德海鹽

法國頂級天然海鹽經典產區
人工採收，堅持不添與再製程序，保留原始營養與風格。 位於法國布列塔尼南岸，頂級天然海鹽的經典產區，已有上千年的歷史 。



LUXE 奶油乳酪

嚴選北海道生乳，加上四種乳酸菌發酵而成，製作過程經過嚴格把關。無多餘天添物，製作出具有獨特濃厚牛奶香氣與滑順口感的頂級奶油乳酪。



奧莉塔 初榨橄欖油

★第 1 道冷壓初榨 Extra Virgin
★傳統低溫石磨壓榨
★單元不飽和脂肪酸含量 75%
★具濃郁欖香味
★耐高溫 低油煙 廚房不黏膩
★容量：1 公升 (另售 3L)



義 大 利
CANTINE RONCO
料理白酒

- 適合和海鮮烹煮
- 適合和海鮮烹煮
- 去除腥引香提升風味

阿爾丁無鹽發酵奶油



產地：比利時
產品規格：250g/ 塊
清淡奶香，滑順可口



上海直播教學

吳俊毅 師傅

10 月 12 日

鳥越製粉的優良操作特性，以及明確的粉類特點，可以使生產更有效率，產品的口感與風味也可以更加提升。

這次的教學內容使用到凍藏法，這個更有生產效率製法，大大減少人力成本，增加更多可操控性的情況下，選用更優質的蛋白質特性，鳥越製粉的麵粉去配合更是大大的加分，可製出更有效率更美味的麵包。

湯種麵團

【配 方】	%
鸟越 哥磨	92
上白糖	15
海盐	2
动物鲜奶油	10
新鲜酵母	3
汤种	50
无盐奶油	10
鳥越 P-40 改良剂	0.1
水	25

湯種麵團

鸟越 哥磨	100
上白糖	10
水	500



Recipe

【工 程】

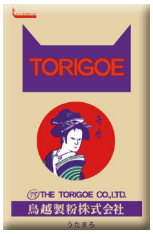
捏上温	26
烤焙温度	210/160
烤焙时间	12
基本发酵	60 分后分割冷藏
最后发酵	50



鐵塔法印

產地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規　格：25kg
灰　分：0.44%
粗蛋白：11.9%

日本最早開發第一支專業法國專用粉，能製作甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化能保持品質。



哥 磨

產 地：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.8%
規格：25kg

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達 70%，烤焙彈性佳、伸張性佳、有彈力的口感。



純 芯

產　地：美麥
灰　分：0.37%
粗蛋白：11.9%
規　格：25kg

最高級吐司麵包用粉，組織細緻，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。

11月17・19日 冬季物語 巡迴講習

2020冬季物語 講習
於波折的今年，我們更加珍惜、感謝身邊親友們
叮叮噹～叮叮噹～隨著感恩的季節到來，將歡樂的幸福氛圍傳達出去吧！







助講師 **許博崴**

講師

主講師 **吳俊毅**

2020年接近尾聲，此次鐵能社提案聖誕檔期的熱銷商品趨勢，快樂節慶贈物，在這感恩的季節裡，將歡樂的幸福氛圍傳達給身邊的親友。

講習當日現場示範解說和聖誕節劃上等號的甜麵包。從麵團攪拌至完成後的造型，當季食材，風味以及包材越來越多元，質感UP日本【東光】包材裝飾多樣化，豐富麵包樣貌，讓冷冷的冬天增添了許多甜蜜以及溫暖色彩。

國王派由來：耶穌誕生時，三個小國王從東方帶朝聖的禮物之一，1月6日抵達，當天也稱主顯節。在法國吃國王派盛行一個遊戲，由當天派對年紀最小的人躲在桌底，指定每人拿的先後順序，吃到派餅中藏有瓷偶的幸運兒，就是當天派對國王，加冕戴可愛王冠，可命令所有人服從指令，傳說此人將幸運一年喔！國王派美味還富含趣味，因此流傳至現在，成為年終聖誕、新年假期不可或缺！



國王派







示範商品：
秋・拾栗、國王派、巧克聖誕樹、奇巧天使圈、千層乳洛布朗尼、紅豆綠草蝸牛、榛果咕咕洛夫、水果小麵包、聖誕鈴鐺、波蘿小鬆餅

鳥越製粉



鐵塔法印

產地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規　格：25kg
灰　分：0.44%
粗蛋白：11.9%

日本最早開發第一支專業法國專用粉，能製作甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化能保持品質。



新小提琴

產地：美麥 、九州小麥
灰分：0.35%
粗蛋白：7.4%
規格：25kg

和洋菓子、奶油餅乾適用 ，膨脹性佳、口感濕潤，組織輕柔，香氣與彈力於第二天呈現。



法國給宏德 日曬海鹽

法國頂級天然海鹽經典產區，人工採收，堅持無添加再製，保留原始營養與風格。



哥磨

產地：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.8%
規格：25kg

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達 70%，烤焙彈性佳、伸張性佳、有彈力的口感。



上白糖

口感輕甜、細緻的顆粒，入口不膩，常用於日本料理，適合任何用途的萬能好糖。

三吉油脂 - 白油



★結晶體小
★與物料結合優良
★低反式脂肪酸油脂
天然動植物脂肪和油脂，作為主要成分。90 年來利用油脂的高度和多樣化。

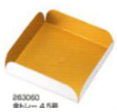
PAO TOKO since 1961
和洋スイーツパッケージの総合メーカー
株式会社 東光



國王派盒



金色蛋糕襯底



國王派皇冠



聖誕 吐司包材





聖誕節小衣服



聖誕襪子



2020 咖啡展 活動花絮
2020 11/13 (五)~16 (一)
中部電機 X 鐵能社

現場展演小型咖啡廳，咖啡結合烘焙、冰淇淋，營業品項多更多，全方位的規劃，實用且耐用的設備 X 國際嚴選食材，讓顧客提袋率增加，順勢提高營業額。









對咖啡店烘培的提案，讓你輕鬆入門麵包與甜點，增加品項提高營業額。
推薦商品：
K SERIES 單盤烤箱
義大利 Bologna 的 ESSSE 咖啡 BRAVO TRITTICO EXECUTIVE EVO 意式冰淇淋機
嚴選原物料：日本鳥越製粉 鐵塔法印、小提琴



2020咖啡展後巡迴講習

Taiwan International Coffee Show 2020

講師 吳俊毅師傅

今年咖啡展與中部電機，現場展示一間小型咖啡店提案，烘焙麵包甜點、機械設備、冰淇淋提高營業品項，增加顧客提袋率，營業額UP

講習當日從麵糰的混合階段開始，這個階段的攪拌機會以低速轉動，將乾性與濕性材料分開混和攪拌後，再一起於攪拌鋼中混合，可以有效避免材料結塊。這時麵團不具延展性、彈性所以表面粗糙且較濕軟，看起來還不太成團，因此使用刮板刮鋼是一個非常重要的步驟，一一步驟完成，俊毅師傅將麵糰拉開向學員們展示麵糰薄膜，非常薄而略呈透明的膜，將手頭包覆依舊看的到指紋。

我們可以根據這層薄膜得知麵團的攪拌階段，麵團展開緊度時間縮短，很快呈現薄膜狀。這時的產品膨脹力道大麵團也比較鬆軟，這就是完全擴展階段，只要控制好發酵時間，麵包就會很好吃喲！





俊毅師傅課程中提到麵糰溫度控制，影響最大的是室溫，鋼盆裝冰塊及水墊在攪拌缸底下，這些能改變攪拌的溫度，但室內溫度調整效果會更大！

講習品項：咖啡葡萄肉桂捲、脆皮柚子胡椒、低醣質核桃吐司、松露野菇燻雞鹹派、蘭姆小吐司、帶蓋潘多米、布里小酥餅















來自義大利 Bologna 的 ESSSE 咖啡
(義大利咖啡協會認證咖啡豆)
１００% Arabica　ESSSE 最頂級配方，巧克力及堅果的味道濃郁厚實兼具柔滑的奶香，並蘊藏了果香及花香是一支很容易駕馭的豆子。



K SERIES 單盤烤箱
省電、省時、保溫性佳，溫度設計從１６０度到 300 度調性完全不同的各式產品，各式甜點麵包，只需一台中部電機即可輕易完成。



義大利 [伊利諾] 急速冷凍
-40℃ ~+85℃ 溫度帶可調整，降低食物停留在危險溫度的時間，將食物變壞的風險降至最低，保留食物水分及重量，冷藏冷凍 解凍 低溫烹調 一機多用途



BRAVO TRITTICO EXECUTIVE EVO 意式冰淇淋機，獨家上加熱下冷卻，全新冰淇淋製成，重新定義義式冰淇的新流程，衛生穩定。強大的功能不管是義式冰淇淋還是甘納許、慕斯、布雷等等，一機完成節省大量人力。



中部電機工業股份有限公司
(04) 2261 3131
台中市復興路一段 226 號
http://www.chungpu.com.tw/



鐵塔法印

產地 : 加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規　格 : 25kg
灰　分 : 0.44%
粗蛋白 : 11.9%

日本最早開發第一支專業法國專用粉，能製作甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化能保持品質。



哥磨

產地 : 加拿大一級春麥、美麥
灰分 : 0.37%
粗蛋白 : 11.8%
規格 : 25kg

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達 70%，烤焙彈性佳、伸張性佳、有彈力的口感。



新小提琴

產地 : 美麥 、九州小麥
灰分 : 0.35%
粗蛋白 : 7.4%
規格 : 25kg

和洋菓子、奶油餅乾適用 ，膨脹性佳、口感濕潤，組織輕柔，香氣與彈力於第二天呈現。



Pan de Smart
低醣高纖　麵包專用粉

成分 : 小麥蛋白、小麥麩皮、柑橘纖維、食鹽、瓜爾豆、槐木種子

產地 : 日本 靜岡縣

鳥越製粉 直播教學 吉沼裕之
東京研究開發技術長 11月27日





| 講師介紹 |

1962 年 1 月
東京出生
1985 年銀座 Renoir
2009 年商品研發部技術長職 退社
鳥越製粉入社研究開發任職至今








11 月 27 日 教學當日，於日本舉辦海外市場的推廣，高濕潤麵團 • 高效率生產模式
當日分享兩款麵團，一款為正統法國麵團 (高水量)，使用鳥越製粉 - 鐵塔法印，日本第一支法國麵包專用粉，含水量為 95%。另一款為湯種生吐司，使用鳥越製粉 - 哥磨 高筋麵粉，Q 彈化口性好，含水量 105%。

多加水法「軟法麵團」

【配 方】	%
鳥越鐵塔法印	100
鳥越法国海塩	2.1
麥芽精	0.2
即溶酵母 (紅低糖)	0.4
水	75
多加水 (擦水法)	20

含水量 95%

● 口感特徵柔彈且又保濕，表皮薄脆。多加水商品水分多隨着時間長亦使表皮変軟，如食用時，可再度回烤如新鮮出爐時甘味可口。

生食吐司 (湯種捏法)

【配 方】	%
鳥越哥磨	100
上白糖	12
食塩	2
脱脂粉乳	2
奶油 (黄油)	5
新鮮酵母	3
BBA	0.10
水	63
湯種	20
甘酒	10

湯種	%
鳥越哥磨高粉	6
熱水 (沸騰)	14

含水量 105%



鐵塔法印

產地 : 加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規　格 : 25kg
灰　分 : 0.44%
粗蛋白 : 11.9%

日本最早開發第一支專業法國專用粉，能製作甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化能保持品質。



哥 磨

產 地 : 加 拿 大 一 級春麥、美麥
灰分 : 0.37%
粗蛋白 : 11.8%
規格 : 25kg

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達 70%，烤焙彈性佳、伸張性佳、有彈力的口感。

「中部電機同樂會　烏龍麵教學」



賴政宏 師傅

2015 年 日本福岡 - 拉麵海鳴 學藝
2016 年 ~2018 年 清川拉麵
2018 年 烏越製粉拉麵研習

現為台灣（鐵能社）
烏越製粉專業技師

學員觀看步驟教學



在日本，烏龍麵是國民美食，其擁有海味高湯及富含彈力的麵條。烏龍麵是非常好消化的食品，日本人常會在身體狀況欠佳或食慾不振時，食用烏龍麵。賴政宏師傅遠赴日本學製麵技術，為大家帶來道地手作烏龍麵。

此次烏龍麵講習，帶你從麵粉實作烏龍麵條，純手工與機器操作，兩種麵條製作方法教學，原物料使用日本百年烏越製粉，金明竹製作，麵條的Q彈與麥香氣十足～製作品項：烏龍麵、鰹魚湯、糖心蛋、佃煮小菜、柳葉魚甘露煮、野菜天婦羅。希望教學現場的學員們都能有所收穫。









うどん





金明竹

成分：澳麥
灰分：0.35%
粗蛋白：8.8%
規格：25kg

適用手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵等，鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉。

■材料	(%)
烏越 金明竹	100
法國給宏德海鹽	2
水	45

2020年12月5日
中部電機同樂會-螺旋攪拌機

鞏冠華師傅
吳俊毅師傅

此次講習示範湯種麵團鬆軟的亞洲式麵包，許多時後會用到湯種，先煮湯種，再加入麵團，一起攪拌或搓揉。這樣可增加麵團內的水分，使麵包更鬆軟，放數天依然可保持柔軟度。做麵包時，先將麵包麵團中某部份的麵粉和水預先處理過，再把這個「麵種」放進麵團材料中，均勻混合後可以烘焙做成麵包。

「湯種」的做法，把麵粉和水預先混合、加熱，使麵粉中的澱粉在高溫下產生「糊化現象」。

「糊化」過程中，麵粉吸收大量水分，而變柔軟、有延伸性。也因此以「湯種法」做出來的麵包，富有「糊化澱粉」特有的黏性和彈性、保水能力很高，水分的比例高，口感特別柔軟、有濕度，毫不乾澀。並且可以延長麵包的保存期，即使放久了，一樣軟綿綿、有水份、有彈性，成了「湯種」麵包最吸引人的特性。



湯種麵團

鳥越 哥磨	50
鳥越 藍帶紅蝶	42
上白糖	15
海鹽	2
動物鮮奶油	10
新鮮酵母	3
湯種	50
無鹽奶油	10
P-40 改良劑	0.1
水	25



湯種

	%
鳥越 藍帶紅蝶	100
上白糖	10
水	500





















藍帶紅蝶

產地：美麥
灰分：0.43%
粗蛋白：13.7%
規格：25kg

冷凍麵團專用粉，高水高糖麵包適用，冷凍耐性強，烤爐的延展性優良，體積膨脹性佳。



哥磨

產地：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.8%
規格：25kg

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達 70%，烤焙彈性佳、伸張性佳、有彈力的口感。

中部電機同樂會 洋菓子 & 甜點

Sweet dessert



12月12日

盧建亨
講師 & 經理

教學品項：長崎蛋糕、古早味蛋糕、半熟乳酪蛋糕、和風果子

此次講習為主題為西點，盧建亨師傅針對不同的蛋糕型態，古早味蛋糕與長崎蛋糕的製法與烤焙方式皆不同，使用鳥越製粉，荷蘭船。這一支特性的麵粉，為長崎蜂蜜蛋糕優良適用，色澤鮮明、膨脹性優良，是日本最高級的洋菓子用粉，其燒成後色澤呈現金黃色可製作出呈現出來的Q彈與化口性都是很棒的狀態。

講習製作商品之一「和風果子」以鳥越製粉，小提琴製作，有著各式水果口味，口感鬆軟，甜滋滋的味道令人回味無窮。

日本超人氣商品，半熟乳酪蛋糕，香濃乳香搭配口感滑順細緻，冰過更好吃！美味的小秘訣：使用北海道LUXE奶油乳酪，可製作具有獨特濃厚牛奶香氣與滑順口感的頂級奶油乳酪。「懷念的味道」



出爐時自然的雞蛋香氣撲鼻而來，精心挑選新鮮的食材，最樸素卻讓人心動的模樣。製作小技巧，入爐前晃動模具，讓麵糊表面平整，震去大氣泡。

古早味蛋糕起源

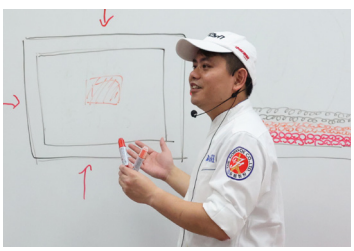
日本人稱古早味蛋糕為台灣版長崎蛋糕，其實古早味蛋糕源自日本的長崎蛋糕(Castella 卡斯特拉)意思是來自卡斯特拉的蛋糕，據聞於16世紀由葡萄牙帶到日本長崎，來到日本後大受好評。

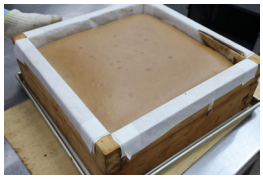
Castella 於日治時期時傳入台灣，經改良後變為現在的古早味蛋糕，更鬆軟、不甜膩，成為港人最愛的台灣美食！

長崎蛋糕來自荷蘭引進日本，此製粉取其名，超級荷蘭船，是日本最高級的洋菓子用粉，其燒成後色澤呈現金黃色。













鳥越製粉，發源於日本九州地區，至今已創業143年，日本五大粉廠。採用加拿大第一級春麥，顆粒細緻、延展性和彈性好，堅持提供您的好品質。

烏越製粉



新小提琴

和洋菓子、奶油餅乾適用 ，膨脹性佳、口感濕潤，蛋糕組織輕柔，口感較輕，香氣與彈力於第二天呈現較為顯著。

產地：美麥 、九州小麥
灰分：0.35%
粗蛋白：7.4%
規格：25kg



特級・荷蘭船

長崎蜂蜜蛋糕限定使用，色澤明豔、膨脹性優良，烤爐中下沉現象比較少的洋菓子專用粉。

長崎蛋糕來自荷蘭引進日本，此製粉取其名 - 超級・荷蘭船，是日本最高級的洋菓子用粉，其燒成後色澤呈現金黃色。

產地：美麥 、九州小麥
灰分：0.34%
粗蛋白：7.5%
規格：25kg



LUXE 奶油乳酪

日本 LUXE 北海道奶油乳酪嚴選北海道生乳，加上四種乳酸菌發酵而成，製作過程經過嚴格把關。無任何多餘天添物，可製作出具有獨特濃厚牛奶香氣與滑順口感的頂級奶油乳酪。



北海道煉乳　1000g

100% 日本北海道生乳與蔗糖細細慢火熬煮，成分單純、無添加、天然健康，令人驚艷的豐富乳香氣與濃稠細緻口感。另售紀念版 560g 容量。



北海道　脫脂奶粉

將牛乳中的脂肪通過濃縮而獲得的粉末狀材料。常用於製作西點、麵包店以及餐飲料理等。幾乎不含脂肪，只保留了牛奶本身含有的優質蛋白質和鈣等營養成分。



上白糖

上白糖口感輕甜、細緻的顆粒，入口不膩，常用於日本料理使用，尤其在日式甜點，用來製作甜點糖的味道會顯得比較凸出和濃郁，可以用來烹調料理增添香氣。適合任何用途的萬能好糖。



阿爾丁有鹽發酵奶油

產地：比利時
產品規格：250g/ 塊
清淡奶香，滑順可口



阿爾丁無鹽發酵奶油

產地：比利時
產品規格：250g/ 塊
清淡奶香，滑順可口

BAKERY

持續不斷繁盛店「繁盛人氣商品」開發與設定・策略烘焙店「繁盛學塾」學員線上講座



講師|藤岡千穗子 專任翻譯講師|林素敏

2020年日本從2月下旬到8月都是在嚴禁管理，有些業者在疫情中有1.5倍成長，但是在店鋪內降低20～30%有一些店隨著疫情解封就開始回復，有些還是不好，疫情的影響其實並不是主要對營業額的傷害，多半因素是與客人的關係是否良好，如果平常營業就不好，沒有互動性，那麼連鎖的影響會更大，今年有開始使用IG等宣傳廣告，在這短短不到一年中，所有宣傳的道具都是靠網路宣傳，因為疫情的關係所以改變的宣傳與行銷的手法。講習當日分享許多麵包店，其中以日本札幌DONGURI橡木烘焙店舉例，解說此店家從店面陳列到網路PO文一一分析。店鋪門口的一進入可以看見他們的陳列，讓客人看到你有舉辦活動、變化POP、陳列都必須讓客人可以感受到，視覺必須有刺激。





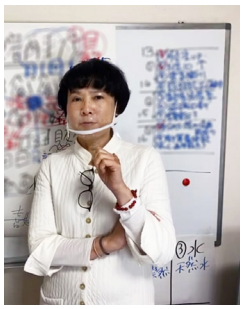
店舗情報

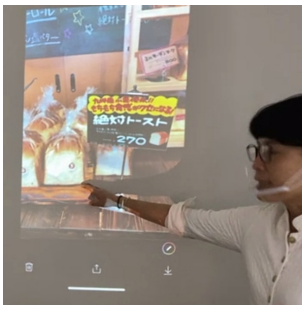
PO文內容範例：乳酪咖哩肉包，本週限定，超柔軟的麵團，爆漿的感覺，這個季節推薦!!

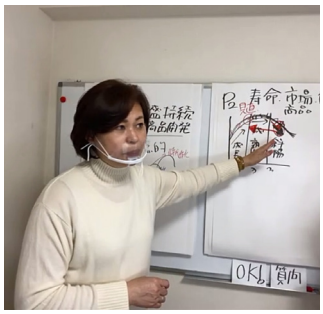




當季非常適合的自家製肉包子，手工製作的肉包，多汁的牛肉和豬肉碎肉X竹筍，請依定要享用！



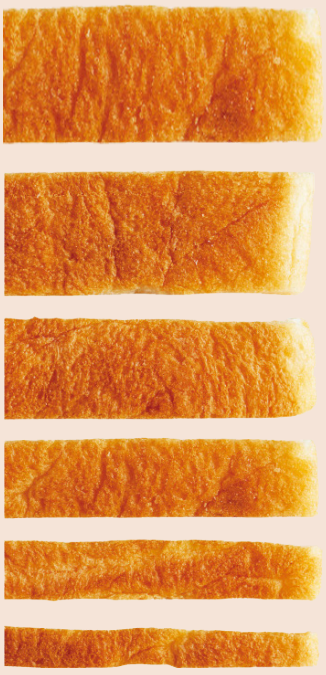






生吐司進化
“烤土司”專用麵包

4公分厚度烤土司最好吃



第1位 約4公分

約3公分

約2.5公分

約2公分

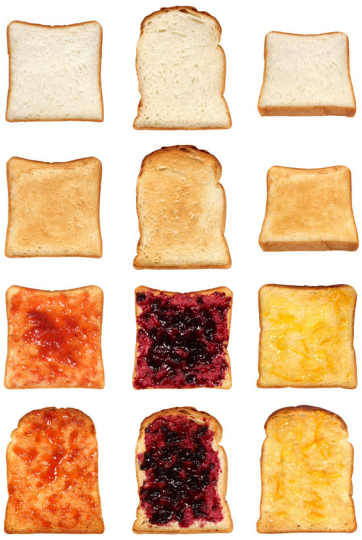
約1.5公分

約1公分

厚切吐司

研究統計

吐司熱潮持續延燒，推薦的吐司厚度食用，到底幾公分的吐司厚度最好吃呢？百搭的吐司，應該怎麼吃？烤的？直接食用？搭配什麼？烤得微焦的吐司外層，香酥的厚吐司嚐起來帶有香濃小麥香，烤焙後外酥內軟，可標示來OO嚴選的小麥粉，非常濕潤柔軟的吐司，推薦4公分的厚度烤土司享用，最好吃!!



小麦工房 パナシェ 志免本店







新聞快訊

• 教室地址更動
鐵能社烘焙教室地點更動至 [新北市土城區忠承路 85 號 1 樓]
(與舊地址相同棟的大樓)

• 新品上市 & 預告
①聖誕季節限定
聖誕包材襪、聖誕吐司袋、國王派盒組、聖誕小衣服
②星野玫瑰酵母種　2021 年 2 月新春正式上市 [鐵能社獨家販售]
可烘烤出美味和優雅迷人香氣的麵包、可搶先預定

課程預告

藤岡烘焙繁盛學塾　• 改變•進化 • 新生基礎講座
• 2021 年 2 月 24 日 ~25 日 (兩日)
時間 : 13:00 ~18:00

展覽預告

• 2021 台北國際烘焙暨設備展
日期 : 2021 年 3 月 26 日 (五)~29 日 (一)
地點 : 台北南港展覽 1 館
展位號碼 : N912

Fine Food is our business
— 鐵能社

TORIGOE

響應時代變化的新價值

鳥越製粉社長兼會長　鳥越　徹先生



2021

謹賀新年



(43)　2021年（令和3年）1月1日（金曜日）　パン ニ

時代の変化に対応した新しい価値を

鳥越製粉　会長兼社長　**鳥越　徹**

2021年の新春に寄せて

資料來源：
於「日本麵包新聞」
新春元旦号中
2021 新春發言內容
（簡略翻譯）

在去年中因疫情影響及限制下，對經濟的發展有所阻礙，今後疫情狀況尚是嚴勵問題，必須隨時注意防禦！對食品業界的影響，生活者購買對行動方式改變及選購方式需求的減少，對外食產業發展具很大影響，將繼續持續中。

鳥越製粉自 2021 年～2023 年，新的一年中期經營計畫「TTC150 Stage 2」計畫開始，本計畫迎接創業 150 周年，以及全集團公司持續成長的自我改革期間「響應時代變化的新價值」社訓「顧客的繁榮既是我社繁榮」願如同往來繼續愛顧支持！

TETSUNO 鉄能社
鳥越製粉 - 台灣總代理

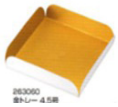
鐵能社 嚴選國際食材
新品上市



蛋糕 & 國王派盒



金色蛋糕襯底



國王派 皇冠



日本東光株式會社
進口包材系列
[國王派 系列組合]

紅色外盒搭配搶眼金色的底襯更顯國王派風采 !!
經典金色皇冠

國王派 - 增添年初過年的喜慶氣氛，咬到瓷偶的幸運兒，不僅象徵來年一切順利，更可在現場指定一位王后，要求對方完成一個任務。「國王派」就是這麼一道在熱鬧繽紛的愉悅氣氛中，大家一起享用的傳統甜點。



HOSHINO Since 1951

「星野 薔薇 酵母麵包種」

ホシノ薔薇酵母パン種

- 口感「柔軟有彈力」濕潤度高
- 優雅醇厚 香氣
- 古法麴菌釀造，天然酵母美味度 UP

星野天然酵母麵包種、傳統的麵包種製作的技術驅使、反複實驗、考量安全性，最終採用 研發 [林肯薔薇花] 可安定麵包製作的良好品質。日本廣島福山大學與沼隈夢工房、星野天然酵母麵包種(官・商・產)三家共同事業體聯合攜手研究、開發。

熱量	377kcal
蛋白質	14.0g
脂肪質	1.9g
飽和脂肪酸	0.35g
反式脂肪酸	0g
炭水化合物	77.6g
- 糖質	74.5g
- 食物纖維	3.1g
食塩相當量	0g