

2018

## 台北國際食品展覽會

NEWS 2018.6 NO.3

6月 27日 28日 29日 30日

TETSUNO  
鉄能社

## 粉食文化

小麥·人類最古老糧食之一；亦為世界三大糧食之一。

距今一萬多年前，老祖宗就開始大量種植小麥，而後發現將其研磨成粉、煮成粥的食用方式；至今，透過人們的雙手，被製成麵包、點心與各式麵食。小麥粉是如此的與生活密不可分，以至於在東西方文明的歷史中，逐漸交織融合為人類共同的技術。感謝老祖先們胼手胝足的開拓，與技術的傳承，承繼了三千多年前「麵包學校」相同使命的我們，期許能夠持續推廣粉食文化，將上古時代人類的智慧延續、傳承下一個世代。

**Pan de Smart.**  
Low carb flour for smart living  
低糖質 · 健康生活

2018年鐵能社進口鳥越製粉 pan de smart 低糖質高纖專用粉，主要推廣於健康志向的客群、三高者與 DIY 市場二大渠道。2017年在日本的市場擁有 290 億日元銷售額，其中羅森便利店占有 84 億。大家的健康意識抬頭、減重瘦身的男女性人口、糖尿病、高血壓的患者日益增多，這些都跟生活飲食習慣有關。進口此原物料，讓食品企業與廣大消費者能享用低糖質健康生活，不再擔憂口腹之慾後的健康問題！



**TORIGOE**



烘焙決勝關鍵 - 140 年歷史 鳥越製粉

鳥越製粉在日本、台灣都深受知名烘焙店及師傅所喜愛。不斷開發和提供各種商品製作烘焙產品時質量更穩定、口感更豐富，借以降低成本及報廢率。

歐式麵包專用粉（1960 年春天法國麵包用粉「鐵塔法印」在日本誕生）

高筋麵包專用粉、低筋麵包（菓子專用粉）、裸麥專用粉、烏龍麵專用粉

中華麵專用粉、日本國產小麥專用粉和 Pan de smart 系列專用粉。



**Pan de Smart®**  
Low carb flour for smart living  
低糖質 · 健康生活

2007年  
日本專利  
2011年歐美  
國際專利



小麥粉 · 零澱粉  
醣質 OFF 的高纖代餐 & 健康麵包



國內首度發表 Pan de smart 低醣質麵粉

生活中，主餐最常見的無非是與澱粉相關。近年來，有的人圖瘦身的速度快，而『拒吃澱粉』，殊不知澱粉(醣分)是人體中重要的營養來源之一，長期不吃還可能造成身體代謝異常。事實上，是要吃對澱粉！

日本鳥越製粉擁有 140 年歷史，專營麵粉，如今健康生活趨勢，於 2007 在日本及開始推出 Pan de Smart 系列產品，並因應不同產品使用分為麵包、蛋糕甜食、麵條、麵包炸粉等專用粉，每個專用粉各有不同的醣質 OFF、豐富膳食纖維、高蛋白，對於減重瘦身、糖尿病、高血壓、三高等族群，解除對麵包、蛋糕、麵食等食用憂慮，享受滿足美味無負擔的健康生活。



Pan de Smart 的魅力

所謂『Pan de Smart』，不使用小麥粉中的澱粉，而改使用小麥蛋白(麵筋)、煎焙小麥麩皮(麥麩)的粉末及大豆粉的膳食纖維、海藻醣等加入使用。海藻醣是一種雙醣，通常大豆中含有豐富的海藻醣；『Pan de Smart』不是零醣份，舉例來說，低醣質麥麩麵包比起一般的麥麩麵包，醣質大大降低 83%!

Pan de Smart 的三大優點

- 1. 低醣質
- 2. 高膳食纖維
- 3. 高蛋白



鳥越製粉與羅森便利店，共同打造低醣質 OFF 主題商品



# Pan de smart 系列介紹

## || Pan de smart 系列商品



## Pan de smart 低糖質麵包

### 【配方】

低糖高纖 (麵包用粉)	100%
鹽	0.7%
艾利零卡糖	2.5%
瑪琪琳油	12%
新鮮酵母	4%
全蛋	5%
水	107%

### 【工程】

攪拌(勾棒使用): M5 H9 ↓ M3H2  
 捏上溫 20~23 °C  
 烘焙溫度 200/180 °C  
 烘焙時間 11分  
 基本發酵 5~10分  
 中間發酵 10~15分  
 最終發酵 70(36度 75%)分

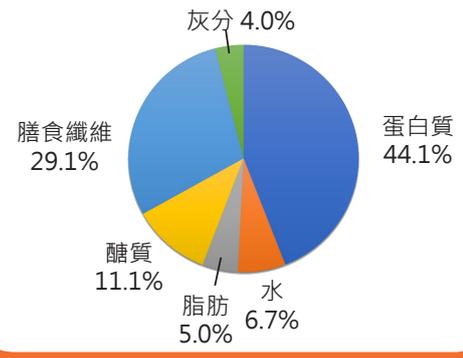
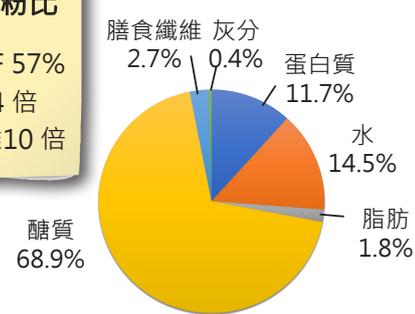


### 【特長】

- 接近用小麥粉做出來麵包的風味
- 內部明亮的麵包
- 混著小麥粉 20% 使用 · 可做減糖 55% 的餐包



一般小麥粉比  
 低糖質 OFF 57%  
 高蛋白質 4 倍  
 高膳食纖維 10 倍



# Pan de smart 低醣質蛋糕



## 【配方】

A	低醣高纖 (蛋糕用粉)	100%
	BP 粉	5%

B	全蛋	250.0%
	蛋黃	80.0%
	艾利零卡醣	40.0%
	水飴	20.0%
	柚皮丁	20.0%

C	沙拉油	60.0%
	蛋白	120.0%
	艾利零卡醣	40.0%

## 【工程】

攪拌 (打發使用):

① B 用攪拌器發泡並與先前混合的 A 輕微混合

② ①加入沙拉油, 輕微的混合。

③ 用別的鋼盆、C 配方做出蛋白霜。

蛋白用高速 3 分、加入艾利零卡醣用高速 3 分

④ ②裡分 2 次倒入蛋白霜均一混合。

生地比重 0.33~0.35

分割 戚風蛋糕模 8 分滿 (300g)

燒成 上火 210°C 下火 200



## 【特長】

- 可以使用在戚風蛋糕、餅乾、塔等等的製品都可使用。
- 內部明亮的麵包
- 蛋糕雖說是低醣質, 但不會吃起來乾乾的, 口感是非常好。

# Pan de smart 麵食

## 【配方】

《減醣 50% 烏龍麵》

低醣高纖 (麵食用粉)	60%
麵哥磨	40%
食鹽	3%
水	40.0%

《減醣 50% 拉麵》

低醣高纖 (麵食用粉)	60%
麵哥磨	40%
食鹽	2%
鹼水	1%
水	40%

## 【工程】

攪拌 10~15 分

複合

熟成 30~60 分

壓延切出 烏龍麵: 10~12 角 麵線厚度 20~1.5mm

拉麵: 20~22 角 麵線厚度 1.5~1.2mm

煮的時間 烏龍麵 12~15 分

拉麵 3~3" 30



## 【特長】

- 各種小麥粉的配方, 可做出烏龍麵、拉麵、義大利麵、蕎麥麵等等的低醣質麵 (生麵、水煮麵、乾麵、冷凍麵)
- 跟一班麵相比, 減醣 30~50%

# 商品介紹



## 鳥越製粉 - 章魚燒預拌粉



## 口感新體驗

此次展覽所使用鳥越製粉 - 章魚燒預拌粉，能製作出麻糯的 Q 彈口感，更賦黏彈性、口感較軟 Q，與市面上的章魚燒大不相同，吃起來扎實，很有飽足感。也利用這個特點製作出「巧克力」口味，絲毫不違和。



## 札幌成吉思汗炒麵



日常飲食影響著民眾的健康，而麵食為普遍大眾的主食之一，面對現今食安問題重重，應選擇優良鳥越製粉。吃得健康、用的安心！



### 【配方】札幌 - 成吉思汗炒麵

高麗菜	30g
紅蘿蔔	5g
洋蔥	20g
馬鈴薯	80g
羊肉片	60g
豆芽菜	80g
低糖高纖麵	200g
醬	40g
蔥	5g

### 鳥越製粉 - 麵食專用粉

・麵哥磨 - 適合生中華麵、生冷中華麵、乾麵、炒麵、餃子與餛飩等產品。色澤鮮明、不易變色暗沉為其優點之一，擁有優質黏彈性的強力口感！

・特燈籠 - 適合生中華麵、生冷中華麵、乾麵、炒麵等。富有彈性以及耐煮的特性；具黏彈性與有彈力口感的中華麵專用粉。

・金明竹 - 適合於手打烏龍麵、烏龍湯麵、乾麵等產品。色澤鮮明而質地具有光澤，擁有黏、彈性口感。





## 青森蘋果片

質、量都是日本第一的「蘋果王國 - 青森」為了保護發展蘋果園的年輕化・生產能力增強・消費者喜歡的高品質蘋果的生產、供應而努力。

維生素 C 含有超過 10 毫克的氧化形式和還原形式  
※ 水溶性纖維 (果膠) 、不溶性纖維 (纖維素)



### 品種 - 富士

在昭和 33 年 (1958 年) 以富士 (農林 1 号) 作為註冊的世界性的品種。大小約 300~400 克・口感甜美、出色的品種。有袋栽培的富士、具有良好的著色性和優異的儲存特性。



當初發表時著色不好，而有不滿，但也有各種各樣的著色系樹枝改變它，外形也成為了出色的蘋果。目前在日本栽培的蘋果中，生產量達到 55 % (平成 16 年) 占第 1 位，遙遙領先，而且 2001 年的品種生產量上成為世界第一了。



## 經銷商徵求中!



## 黑糖多拿滋棒

來自於熊本縣・富士小鹿 (Fuji Bambi) 公司的黑糖多拿滋棒，採用日本國產小麥粉，再加上沖繩產的含蜜黑糖製成。以新鮮的植物油油炸，營造出表皮酥脆內餡濕潤的口感。



榮獲全國菓子大博覽會名譽總裁獎、全國菓子大博覽會 Richmond Club 獎。外表不起眼，但其實是大有來頭的點心。



# 2018中國國際烘焙展覽會

5月 9-12日

黑旗食品 # 鳥越製粉 # 鐵能社 # 中部電機 # 香港食品機械

2018 第 21 屆中國國際焙烤展覽會 ( Bakery China 2018 ) 在全行業的關注和期待中成功啟幕，在百餘個國家和地區參與客商的收穫滿滿與鼎鼎讚譽聲中順利閉幕！



2018 第二十一屆中國 ( 上海 ) 烘焙展覽會，累計展商五百多家，有來自二十多個國家及地區的專業買家參會，此展會集合全國行業最權威的行業協會和媒體，集產品展示、採購、貿易配對於一體，已經成為中國烘焙食品行業一年一度不可缺席的盛會。

展會以上海為視窗依託強大的中國消費市場需求，全力打造成亞太地區頂級影響力的烘焙食品行業盛會，計劃在原有的基礎上大幅度提升展會規模、檔次及專業買家的邀請。此展會將是世界各國烘焙食品企業交流學習、經貿洽談、業務拓展、提升品牌的難得機遇。

## 【展會優勢】

國內外 100 多家媒體支持與參與，宣傳密度覆蓋面廣，密度大。多家行業協會傾力支持，行業龍頭企業協辦支持的行業盛會。充分利用多年來積累的 50 萬條的專業觀眾資料庫，組織國內外的專業人士參觀





本次展覽再度感受到市場規模的需求量龐大，也逐年發現當地消費者開始大量重視商品質量與完善的售後服務，也開始發展出個性化店家與個人化的烘焙市場，慢慢的也往精緻化、健康、安全與服務為取向的市場前進。使得當地烘焙市場再也不是完全的價格化與大量生產為導向，多了需要在地化的社區型商機。



粉質細度優良，吸水性達70%，烤焙彈性佳，伸展性佳，彈性口感。



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。



日本最早開發的第一支法國麵包專用粉，能製作出甘甜香氣豐富、濕潤度良好的麵包，量化生產也能保持質量，非常適合東方人的法國麵包用粉。



低筋麵包/菓子專用粉，適合海綿蛋糕、磅蛋糕和洋菓子，膨發性佳、富有風味、柔軟濕潤口感的商品。



100%日本國內產小麥製作的全粒粉。比起一般麵粉，維他命、礦物質及食物纖維含量更豐富。可製作良好風味、輕柔口感的製品。

### 【配方】餐包

純芯	100
糖	10
鹽	2
奶粉	3
乾酵母	1
奶油	15
蛋	10
水	54
P-40	0.1



千層泰式燻腸捲



東坡肉



泰式酸辣豬肉肉鬆胖



脆皮海螺三明治



產品目錄

# 鳥越公開講習 經營管理課程



「夏季公開講習會」藤岡千穂子 烘焙經營管理大師

『五感刺激高產能』+ 『高效率 高利益』+ 『新鮮出爐烘焙經營管理』



商品設定

烘焙經營診斷、營業診斷將徹底解說解決策略！

- 1、營業診斷解決策略、商品構成內容、販賣構成的一致化
- 2、人氣商品創造
- 3、如何創造利益成長
- 4、如何創造出新时期顧客集客的店鋪,及創造好賣場
- 5、如何計劃創造業績成長及販賣促進
- 6、如何分析診斷自家損益決算表



為什麼要進入烘焙業？

5年後要做什麼？10年後要做什麼？

為什麼要開店，夢想是什麼？

方向跟目標是什麼？

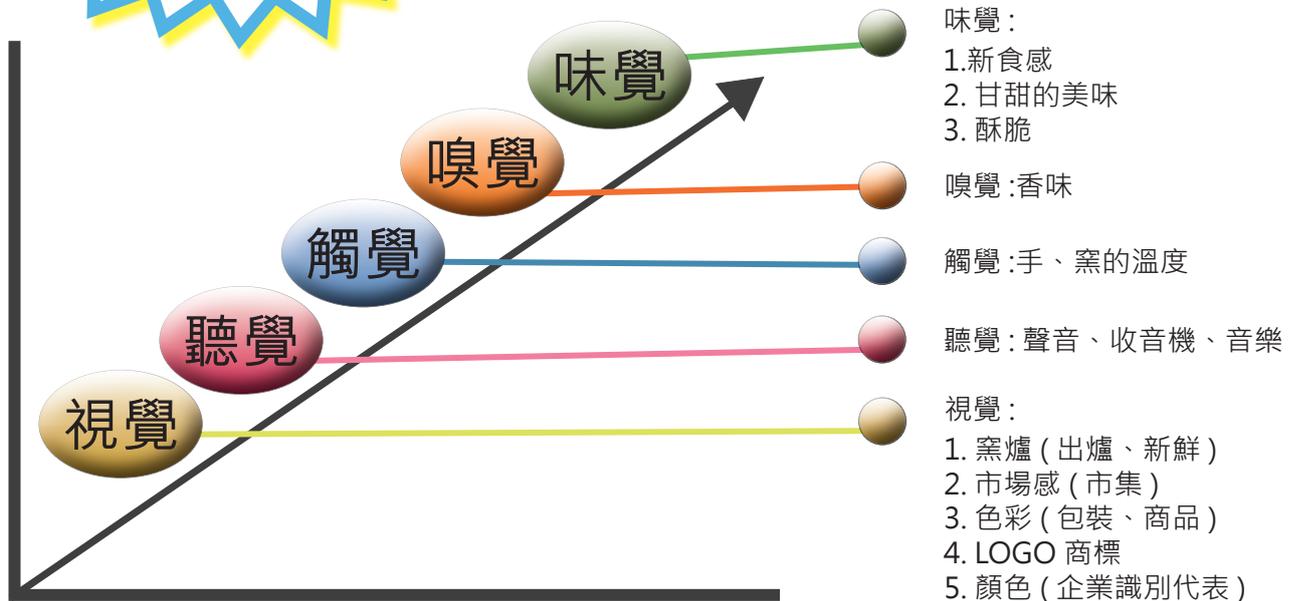
2018年要做什麼？



身為經營者的我們，不能全部都用自己的感覺來經營！從立地條件的計算到商品的構成，人才育成的部分都詳細的解說。開店並不是盲目的賭博！要完成自己的夢想，也想要照顧員工，對於不同國家、地區的經營上，其實大家遇到的問題是雷同的！如何永續經營，找尋突破點，我想大家開始有了新的想法與認識。

# 五感刺激

五感是指【視覺、聽覺、嗅覺、味覺、觸覺】



五種感官的感知，顧客在來店鋪裡面不只是單純購買東西，對於時代的改變，人們對於購物上不只是對於產品想要了解，而是對於在這樣的過程中有何體驗？如何使用正確的表格去分析商品是否真正為顧客所需，如何對於數據的理解分析去掌握跟修改自己店鋪的未來走向。我想這一些都是需要花時間與精神去了解的！

在電子商務繁盛的時代，如何做出【有感而非無感】的商店，我想這也是值得深思的！對於人才的培育與留才上也都是大家所關心的議題！如何永續？如何再造？

了解→行動→修正→再行動→達成目標

我們一起來診斷並改造自己的未來！





熱烈招生中



# 2018【第 14 期】鳥越製粉麵包學校第十四期 10 月生 日本短期留學班 (10 月 21 日 ~ 30 日)



★報名時間：2018 年 6 月 1 日起 ~ 7 月 31 日止

★上課時間：09:00am - 05:00pm (依現場略作調整) 中間休息：1 小時

★限定名額：20 名



何謂最適攪拌狀態？何謂最適發酵狀態？整型前麵團溫之於麵包究竟有何影響？

一個好的麵包，背後需要一連串的精確控制與技術操作，前端作業些微的失誤都影響著最終結果。因此，如何因應目的調整做法，考驗著麵包職人是否擁有足夠的基礎基礎，以導正偏差過程。

基礎理論雖是如此不起眼，卻是一切專業技術構築其上的基石，相信這會是一門，讓專業麵包師終身受用的基礎必修課程。

費用： 兩人一房：NT\$ 165,000  
一人一房：NT\$ 195,000

\* 會員價  
兩人一房：NT\$ 105,000  
一人一房：NT\$ 135,000

## ★報名須知

報名資格：需具備三年以上現場工作經驗之師傅。

參加條件 (一) 鳥越會員使用者。

經由日本「有限會社京林社」出口販賣台灣&香港公司

(下記公司) 鳥越製粉商品使用者。每月使用鳥越製粉的固定顧客。

《台灣地區》鐵能社有限公司 (地址：新北市土城區忠承路 115 號 2 樓)

《香港地區》TOTUS(HK)LTD.

ROOM503,BLOCKA,NEWTRADE,PLAZA,6 ON PING STREET,

SHEK MUN,SHATIN.HONG KONG

852 - 3791-2508

MS · LOUISA KIANG



鐵能社聯絡電話：02-22680587

## ★ 課程內容

鳥越製粉技術講師（本公司保有變更課程內容的權利）

★限定名額：20名

- ① 技術理論、原材料基礎理論及相互關係
- ② 吐司製作（直接法、中種法、湯種法、比容積不同比較及捲數不同之比較）
- ③ 法國麵包（直接・液種・老麵・自我分解・隔夜冷藏法）
- ④ 德國麵包（裸麥：小麥 - 30：70、50：50、70：30）
- ⑤ 可頌（折數變化及整壓・油脂層次比較）・菓子麵包（直接法、湯種法、中種法、隔夜冷藏法 -3~6度C）
- ⑥ 冷藏、冷凍麵糰理論及技術應用。
- ⑦ 每日商品比較試吃及說明。
- ⑧ 個人筆試、各組實務技能測試及製品發表成果會
- ⑨ 開業式・結業式
- ⑩ 謝師宴



法國麵包課程



菓子麵包課程



google 表單報名