

南僑烘焙

Namchow Group



2023.7月號

- 會長的話
- 專題報導 餅乾界的幸福寶石 簡單李
- 產業時事 特攻烘焙聯名商機 奧瑪烘焙
- 甘味人生 台灣國民三明治 洪瑞珍餅店
- 烘焙之王 餐包之王 人人麵包專業烘焙
- 美味食光 糕點裡的季節滋味
- 南僑新訊 換季找對策 蔬果麵包好好味
- 冷凍麵糰 福蝶酥系列

會長的話

2023 年嶄新的開始，隨著疫情趨緩、人流物流頻繁，大家認同新的一年，對於烘焙餐飲產業的需求是熱絡增加、景氣是好轉的。

客戶們歷經辛苦的疫情 3 年，因應疫情改變的消費思維與購買模式。這期間南僑烘焙單位努力與客戶們一起做了許多轉型，提出各種最適切的烘焙提案，以符合環境變換及店裡將來性的商品，且獲得客戶的認同。

今看好景氣同時，烘焙業者也考量由低迷轉而充足的市場動態，所帶來新的機會和挑戰，想著有否足夠的資源與能力抓住新出現的生意，能否更好的做法應對各項成本管控及人力短缺。

近來，南僑努力開發『NEBOS』品牌油脂系列，取得潔淨、無添加認證，符合國際潮流標準，能達成業者往海外市場拓展；業者開創新產品以此健康趨勢著手，可提高產品價值，有將來性也符合消費市場期待。而『NEBOS』保有食材本身獨特風味特性，彰顯在烘焙品及料理餐飲開發，差異化表現，能引起話題創造口碑。

南僑冷凍麵糰成立 30 多年，著力解決客戶面臨的挑戰與困難，投入無數的人力與心力開發出八大類 200 多樣的品項，充足豐富客戶們對烘焙品項的需求，整體考量能降低業者各項成本及人力短缺的難題。今年加強推出以“無添加”為主力的冷凍麵糰。

為能讓客戶充分使用南僑烘焙資源，於 1984 年設立的烘焙中心，長期開發客戶所需最佳油脂及麵糰半成品，發掘市場商機，提供時代前瞻性的商品方案。今年更強化與客戶共同開發合作，創新生意經營模式。

南僑與客戶一齊努力，人流往來對伴手禮需求加增，海外市場商機方興，餐飲市場逐步回溫，這些都充滿著烘焙產品的機會，今年一定很有收穫。



陳永龍

contents

- _____ 會長的話
- 02 _____ 專題報導 餅乾界的幸福寶石 簡單李
- 06 _____ 產業時事 特攻烘焙聯名商機 奧瑪烘焙
- 10 _____ 甘味人生 台灣國民三明治 洪瑞珍餅店
- 14 _____ 烘焙之王 民宅裡的餐包之王 人人麵包專業烘焙
- 17 _____ 美味食光 享受吧！糕點裡的季節滋味
- 20 _____ 南僑新訊 換季找對策 蔬果麵包好好味！
- 23 _____ 冷凍麵糰 福蝶酥系列



餅乾界的幸福寶石 漢翊食品 簡單李

撰文 | 許麗苓

攝影 | 劉威震、楊智仁

部分照片提供 | 漢翊食品簡單李



漢翊食品「簡單李」創辦人李冠勳。



漢神百貨「簡單李」專櫃。

酥脆餅殼填入鹹甜風味豐富的餡料，組合成「簡單李」獨特的雙層奶油夾心餅：無論是焦糖奶油、花生肉鬆奶油、芝麻巧克力奶油還是紅寶石蔓越莓奶油……每一口都濃郁甜蜜，奶香餅香在嘴裡縈繞不去，那種吃到停不下來的「涮嘴」滋味，正是「簡單李」簡單卻不凡的驚人魅力。

夾心餅乾專門戶 逆勢開拓甜點新版圖

「簡單李」創辦人李冠勳出身台北知名糕餅老品牌「三統漢菓子」世家，從小耳濡目染，培養出對烘焙甜點的熱情、執著和品味：「唯有堅持使用好的原物料，才是做好食品、延續品牌生命最重要的根本之

道。」家業雖有成，但對於想要打造自有烘焙一片天的他而言，家業就像一道傳統枷鎖捆綁在身上。「只有完全放下，才能擁有自由的靈魂」，2019年勇敢踏出舒適圈，創立漢翊食品「簡單李」，以西式喜餅起家，進一步聚焦鎖定夾心餅市場，力求在伴手禮市場開拓出全新的事業版圖。

「我的品牌策略很簡單，先求生存，再求創新。」他觀察現今的烘焙市場，以產品紅利而言，台灣市場規模小，若做單一產品相當吃虧，也因此幾乎無人「專門」做夾心餅乾這類市面上十分普遍的甜點，反而讓他有了「逆向操作」的空間，設定以「專門做夾心餅乾」為創業宗旨，不以產



肉鬆花生奶油夾心餅
「麻吉兄弟」。



「社畜人生：我的夢想就是不工作」禮盒創新文案和美味餅乾都打中了苦悶的上班族的心。

品看市場，而是以品牌看市場，專心把夾心餅乾做好，精益求精。

內餡原料美味秘訣：NEBOS 系列油脂

選定「夾心餅乾專門店」為目標，「簡單李」大膽跳脫一般印象中「薄薄兩片餅乾體夾餡」的夾心餅乾造型。特別從日本技術移植夾心餅的製作秘訣，從揉麵、烘烤、調配內餡，都以職人手作而非機器快速加工而成。餅乾材料使用日本昭和麵粉、日本上白糖、歐洲與台灣頂級奶油製成，造型上，四四方方的立體餅乾就像一方

精緻小巧可愛的「豆皿」容器，夾入厚度感滿滿的餡料，一口咬下，豐富扎實的風味口感從舌尖直達胃腸心脾，超滿足！

「簡單李」夾心餅餡料使用南僑 NEBOS 植物性雪白乳化油、南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂（無食品添加物）。「這兩款油脂的應用是我們透過不斷研發測試、加上南僑技師的指導才確認使用，操作性穩定，風味保存也確實達到延展的效果，更重要的是，NEBOS 油脂潔淨、少添加及零添加的特色，十分符合我堅持『簡單最好』的產品理念。」李冠勳指出，技師們的指導至為關鍵，除了原物料的運用教學之外，也帶來了其他最新的烘培知識與技術，「對我們這種中小企業來說，這個過程等於是產業培訓，協助企業發展更踏實穩健。」

曾擔任品牌公關行銷的李冠勳頗具行銷眼光及市場敏銳度，他觀察，LOGO 對消費者而言是無感的，而是品牌能賦予什麼價值。互聯網時代來臨，資訊量爆炸，品牌與消費者的「對話」相對重要，特別是年輕族群。因此「簡單李」積極經營會員，蒐集數據，了解到消費族群喜歡什麼、重視什麼，帶入研發設計優化產品，將品牌植入日常生活，形塑「簡單李」的品牌價值。

除了經典暢銷的「焦糖甜心」、「芝心絕對」、「非蔓不食」之外，也結合新竹名



與多款影視作品推出聯名禮盒，受到追星族熱烈喜愛。

產福源花生醬和彰化水根肉鬆「強強聯手」創出肉鬆花生奶油夾心餅「麻吉兄弟」。將職場心聲印在盒子上的「社畜人生：我的夢想就是不工作」禮盒，撫慰社畜心靈，禮盒文案超級好笑：「每次新禮盒，都把設計逼瘋！」並與《牛車來去》、《關於我和鬼變成家人的那件事》等影視作品推出聯名禮盒，可以邊追劇邊享受美味，加上網紅的品嚐推薦、舉辦活動等，曾創下一天製作三萬個夾心餅的亮眼佳績。

將雇傭改為合夥 從在地走向國際

2022 年，「簡單李」獲得第四屆品牌金船獎「國際授權代理輸出組」殊榮，將 ESG 注入企業核心價值，關注淨零碳排、循環經濟、強調永續發展，是「品牌金船獎」獲獎企業共同的最大亮點。「需要階段性地實現，先從目前可以著手的先做。」例如公司治理（G，Governance）方面，目前已逐漸步上軌道；在社會責任（S，Social）上，也已透過招募社會弱勢員工、參與公益活動等方式逐步實踐；環境保護（E，Environmental）則是未來將努力強化的方向。「在品牌金船獎中，我們以國際授權組得獎，期待未來走入國際市場後，企業做得更好，完全落實 ESG。」

市場瞬息萬變，尤其歷經疫情之後，挑戰更顯嚴峻。「簡單李」創業至今，最大的挫折與困難不是銷售，而是人才的流失與管理，讓李冠勳開始思考「將雇傭制變成合夥制」的可行性。「因應市場變化是每個老闆都要面對的課題。」李冠勳豪氣表示：「今天敢出來創業，就要敢承受失敗的風險，成功沒有標準、更沒有教科書，我只能說，必須不斷創新與進步，才有可能不失敗，讓企業經營之路走得更遠、更強！」



蔓越莓夏威夷豆塔。



牛軋糖。

奧瑪烘焙 玩出新創意

特攻烘焙聯名商機

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 奧瑪烘焙



將麵糰進行折疊、手工延壓，超過百層的紋路飽含細緻優雅的奶油香，千層餅乾體夾著特製的鐵觀音茶、焦糖海鹽、濃厚花生、榎果巧克力、檸檬優格，咬下的瞬間，能感受到雙倍的酥脆及奶油融合餡料濃濃的香醇尾韻，令人傾倒。這款拇指酥素來是奧瑪烘焙銷售榜常勝軍，2022 年中秋節，首度和插畫家「SWEET HOUSE 松尼 & 奇尼」合作推出 auma's 酥脆派對聯名禮盒，滿滿的松尼、奇尼及其他森林好朋友一起在禮盒裡外開起充滿溫馨療癒感的主題派對，特調的減糖口味夾心拇指酥加上可愛圖案，吸引全台烘焙迷、插畫迷搶購，首日就賣出 600 多盒，官網甚至一度當機，成為當年「不是蛋黃酥也不是鳳梨酥」卻賣翻的超人氣中秋禮盒，成功創造「鐵粉經濟」。



拇指酥 - 鐵觀音茶。

強強聯手 強化產品記憶點

其實早在松尼 & 奇尼之前，2022 年初春，奧瑪便找上日本百年抹茶品牌「辻利茶舖」，限時限量推出抹茶系列甜點，包括辻利抹茶羅馬生乳包，茶香融合新鮮草莓的「辻利抹茶草莓雙餡」、濃厚厚實茶味苦韻的「辻利抹茶雙餡」，招牌的維也納軟法加入抹茶口味，也不忘為甜點迷設計爆漿流心的「辻利抹茶白巧流心半熟蛋糕」，抹茶獨有的濃綠色澤、苦甘韻味與淡雅香氣，在春寒時節帶來了清爽溫暖的綠意。

「高雄烘焙名店濟濟，競爭愈激烈，形塑品牌形象、強化產品記憶點就愈重要。」奧瑪烘焙行銷部經理劉健好表示：



奧瑪烘焙和插畫家「SWEET HOUSE 松尼 & 奇尼」合作推出聯名禮盒，成功創造「鐵粉經濟」。

「因此我們試著跨領域尋找理念投合、風格相符的創作人或業者，學習彼此優點，發揮『1+1 大於 2』的行銷效益，創造網路聲量、市場話題、進而引發買氣，是推出聯名款商品的主要目的。」

「千層生乳吐司」美味無敵

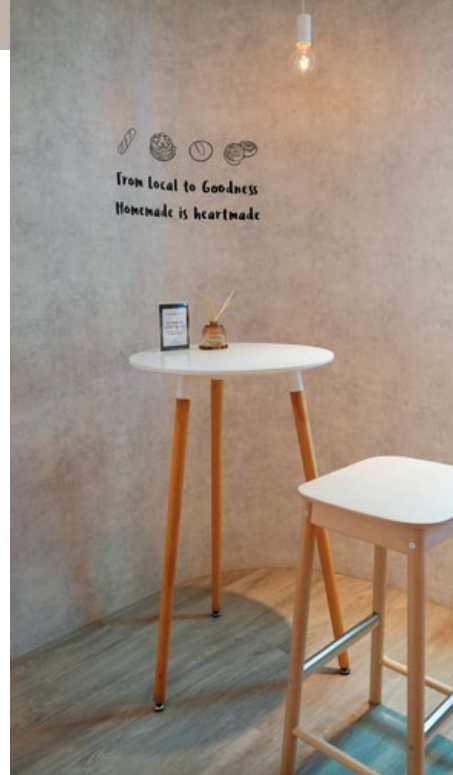
各門市的常態販售商品以麵包類為大宗。其中使用南僑油脂及冷凍麵糰製作的巧克力奶油大理石、牛奶奶酥布里歐菠蘿、丹麥蘋果、小可頌等，都是長年熱銷；而近日話題最夯的非「千層生乳土司」莫屬。這款吐司以南僑日式甜片烘焙油脂裹入麵糰，層層桿壓折疊，酥性良好，烤焙後的麵包體外皮酥脆，內部濕潤柔軟更勝可頌，層層撕開來吃，馥郁奶油香瞬間滿室散溢，單吃也無敵美味，是一款在電商網購及門市通路都擁有超高人氣的熱賣新品。「南僑油脂及冷



首席明星商品維也納軟法系列從麵包體到內餡，無不講究。



使用南僑油脂及冷凍麵糰製作的巧克力奶油大理石、牛奶奶酥布里歐菠蘿、丹麥蘋果、小可頌等，都是店內熱銷商品。



奧瑪烘焙明仁門市規劃為二代旗艦店，內用空間清爽明亮，充滿日系文青感。



行銷部經理劉婕妤（右）表示，奧瑪團隊期許為烘焙迷打造最好的消費產品與環境。

凍麵糰的穩定、安全，以及技師們的技術交流，是支持我們向前衝的重要後援。」成立旗艦店，期盼將網路上的高人氣拉進實體門市，同時也將跨出高雄，前往各縣市百貨舉辦快閃活動，提高全國能見度。「持續創新，才能不斷進步。」曾在國外進修烘焙及營養學的劉婕妤與 Henry 期許團隊時時刻刻腦力激盪，用更好的食材、更高的標準，用與時俱進的創意商品吸引眼球、成功刷出「存在感」！「讓消費者捨不得忘記奧瑪烘焙，一日不吃，如隔三秋！」



「奧瑪烘焙 x 咻咻熊 x 黑田桑」甜蜜心意·聯名限定禮盒。



奧瑪全新拍攝的千層生乳吐司宣傳照，呈現豐富分明的麵糰層次，帶出手撕吐司的療癒感。

Info
奧瑪烘焙

地址：高雄市三民區明仁路 23 號 1 樓
（明仁二代旗艦店）

電話：07-345-7706



台灣國民三明治

洪瑞珍餅店

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 洪瑞珍餅店



洪瑞珍餅店董事長洪峻聲以發揚永續老店商機為使命。



位於彰化北斗的洪瑞珍總店。

一般老字號餅店常與綠豆椪、蛋黃酥等台式傳統糕餅劃上等號，但說到洪瑞珍，第一「產品擔當」卻是三明治。人氣新口味「芋頭肉鬆三明治」製作現場，宛如一場精準流暢得無懈可擊的職人料理秀：白吐司分別鋪滿芋泥牛奶、肉鬆、起司片，沿對角線一刀起落，切面夾餡豐富勻稱，鹹甜配搭恰如其分，整體口感濕潤綿密、軟中帶Q，這就是全台無出其右，讓人早餐、夜宵、下午茶時刻都想來一份解餓解饞的「台灣國民三明治」。

北斗三寶：媽祖、肉圓、洪瑞珍三明治

「洪瑞珍並非人名，而是品牌名。」洪瑞珍餅店董事長洪峻聲指出，早年台美共同防禦合作時期，為照料駐台美軍的飲食需求，美援進口麵粉、教做技術，鼓勵台灣民眾學做麵包點心，在那樣的熱潮下，父親洪宜杉十幾歲就做了糕餅學徒，並在1947年買下美軍船艦上預備汰換的二手機具烤爐，在彰化北斗正式創立洪瑞珍。當年駐紮清泉崗基地的美國大兵是消費大戶，洪峻聲回憶，夾餡類的漢堡、三明治很受歡迎，但不算特別出名。多年前有部落客在北斗發現洪瑞珍，沒想到這個中部小鎮竟能產出兼具西式甜點風味與日式麵包口感的美味三明治，傾倒不已，讚爆口碑透過網路圖文迅速傳開，從此國內外觀光客都知道：到彰化北斗不只拜媽祖、吃肉圓，還要買洪瑞珍三明治才不虛此行！

三明治人人會做，各有巧妙不同，洪瑞珍卻能做到熱銷海內外，堪稱「三明治之光」。洪峻聲堅持產品必

須規格化、標準化，才能安全量產。接班後第一步就是翻新年代久遠的烘焙機具設備，從工作台到模具全部更換，和老師傅溝通為產品配方、製作流程、包裝制定 S.O.P。曾在穀研所進修的他目標明確：「乾淨明亮、動線通暢零死角，才是我要的標準烘焙場所。」三明治的包材，從早期使用日本防油包裝紙改成兩層素面包裝紙再改成防油漢堡紙，他要求每個三明治六個角包起來都得「有稜有角」才上架。他很得意：「改變後，三明治產量從每日一萬個提升到一萬五千個，效率更好。」

新概念店一新耳目

三明治組成的四大素材也各有講究。吐司用南僑特製的專用白油製



特濃草莓奶凍、特濃紅豆牛奶、抹茶生乳、芋頭牛奶三明治都是北斗總店才買得到的限定口味。



以南僑特製專用白油製作的吐司，是洪瑞珍三明治的美味靈魂。

作，口感軟綿又有嚼勁。蛋皮當日現煎才香，火腿含肉率至少要 80%，奶油美乃滋酸酸甜甜滑順適口，每個環節都要達到品質風味的要求。

老店爆紅，洪家大家長期盼子孫能攜手打拚，一起把事業做大。「父親排行老五，阿嬤希望伯伯、叔叔都回來幫忙，所以後來有眾多家族成員陸續投入。雖然都使用洪瑞珍商標，但基於家族間的信任與情感，並沒有訂定明確的加盟制度，也沒有特別約束和規範。」直到 2017 年一名家族成員違約擅自開設多家分店，



冬季限定的草莓卡士達三明治一上市就掀起轟動。



吐司、肉鬆、美奶滋、起司片組成的洪瑞珍招牌三明治，有令人百吃不膩的神奇魅力。



三明治堪稱洪瑞珍餅店的第一「產品擔當」。

更在香港鬧出食安事件，嚴重影響商譽，洪峻聲不得不硬起來，2018 年正式把家族店都召回、簽訂正式的商標授權合約，白紙黑字認定洪峻聲才是洪瑞珍餅店正宗第二代傳人，也是洪瑞珍商標所有權的唯一擁有者。

至今不開放國內加盟，為的是避免開放外部加盟影響原本家族門市的生意。但洪峻聲明白，企業經營不能滿足現狀、原地踏步。於是建立中央工廠，強化生產製程，採用冷鏈物流、冷藏銷售的方式提升食品安全；近年更以三明治結合咖啡、茶飲、鮮奶及簡潔設計，開設全新概念店，帶出老店新風格、新形象；期望吸引各家族店跟隨跳脫「前店後廠、常溫販售」的傳統餅店模式，創造符合現代消費需求、可長可久的永續商機。

海外展店的腳步則相對積極，「我想讓更多海外華人、外國人都能吃到正港台灣美味。」2018 年，在韓國弘大商圈開設第一家海外分店，2020 年已展店近 400 家、4 間中央工廠，除了經典台式口味，近年還出現榛果巧克力三明治、年糕三明治等地獨家產品，成功炒熱「韓國新興國民美食」身價。2022 年 9 月，應文化總會之邀，參加日本東京上野公園「2022 TAIWAN PLUS 台灣吉日」活動，2000 個三明治不到兩小時全數賣光。「駐日大使很鼓勵洪瑞珍到日本展店。」洪峻聲數度前往考察，終於在當地找到適合製作三明治的頂級麵粉、奶油、鮮奶品牌，2023 年春天在東京高田馬場成立首家日本分店。「插旗烘焙業亞洲最強的日本，對洪瑞珍來說，有絕對性的指標意義。」他緊緊守住「洪瑞珍只有一個，不容仿冒也無可取代」使命：「維護上一輩留下的資產並且努力發揚光大，我責無旁貸！」



2022 年參加日本「2022 TAIWAN PLUS 台灣吉日」活動吸引日本消費者矚目。



核桃酥。



鳳梨酥。

Info
洪瑞珍餅店北斗總店

地址：彰化縣北斗鎮中華路 198 號
電話：04-888-2076



民宅裡的餐包之王

人人麵包專業烘焙

採訪撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁

遊覽車緩緩駛離，才到路口，車上幾個遊客突然叫住司機，開了門衝下車就往回跑。人人麵包二代老闆吳振羽看客人飛奔回來，還以為東西忘了拿，「結果不是。」他笑著解釋：「我們的餐包都是一袋 20 個，很多客人第一次來，覺得 20 個可能吃不完，就買一袋嚐嚐味道先。沒想到上車一開吃，老老小小都狂讚，吃到停不下來，立刻決定回來補貨，補好補滿。」

桃園地方媽媽則是每幾天就拎著購物袋報到，不忘熱心分享經驗：「小孩一個人就可以吃掉半包！還好現在有限量限購，不然之前更難買！」這家位在中壢住宅區的餐包工廠從未廣告宣傳、沒有招牌、沒有門市店裝，低調到甚至連左鄰右舍住了 30 多年也不知道附近有個烘焙工廠，卻是從中午一開賣到傍晚打烊，上門買「包」的顧客絡繹不絕。「銅板價也可以吃到好品質、做出好口碑，一直都是我們的理念，也是使命。」吳振羽說。

排餐配角變身團購明星

40 多年前，台式牛排風行，但佐餐的小餐包烤得酥軟鹹香，常常比主餐更受歡迎。人人麵包創辦人吳烈光是西餐師傅，30 多年前開的是牛排館，配餐的餐包由於利潤極薄，烘焙業者大多不想做，因



餐包雖然體積迷你，但工序與原料一樣得「照起工」，馬虎不得。

此常常叫不到貨。吳烈光因此上台北拜師學做，沒想到做出興趣來，乾脆改行當烘焙師傅，他認為餐包雖是配角，但商機無限：「別人都不願意做，我撿起來做，不是很有機會嗎？」5 年前，長子吳振翰、次子吳振羽回家接班，一家兩代人，團結力量大，不僅將小小烘焙廠打造成竹苗地區最大餐包供應商，吳振羽也佈局電商，成功帶動零售、團購，將銷售推上另一波熱潮高峰。

餐包體積迷你，但工序、原料一樣得「照起工」，馬虎不得。「愈單純的產品，原料愈重要。」吳烈光



超人氣奶油餐包一賣 30 多年，人氣不墜。



圓圓胖胖的銅板價小餐包風味樸實，CP 值超高。



吳振羽（右）與母親游素貞、哥哥吳振翰聯手打下餐包市場一片天。

堅持使用大廠麵粉、南僑特級酥油，採中種二次發酵並添加老麵，烘焙出樸實簡單卻回味無窮的風味。「客人很厲害，一更換烘焙油脂，立刻察覺味道不同。」吳振羽笑：「老爸千叮嚀萬交代：寧可少賺一點，也不能更換油品。」

銅板價小餐包的硬實力



工廠門口一塊寫著餐包名稱的小黑板，是人人麵包僅有的招牌。

「招牌的奶油小餐包吃的是情懷、童年回憶，除此之外，我們想賦予餐包更多元的風味，創造新的記憶點。」近年研發出墨西哥餐包、爆漿起司餐包、全麥堅果餐包及義式香草餐包等明星產品：墨西哥餐包外皮包覆酥脆奶酥皮，裡面包裹鹹奶油，鹹香惹味；爆漿起司餐包內餡混搭乾酪芝士粉和奶油，食用前稍微回烤，內餡就像火山熔岩汨汨流出。

全麥堅果餐包拌入核桃、葡萄乾、枸杞，清爽養生；義式香草餐包拌入義大利綜合香料，食感扎實飽足。

疫情重創餐飲，牛排館叫貨量驟減，團購電商通路卻逆勢攀升，讓烘焙廠成功熬過低潮。奶油餐包單價 3.5 元，養生堅果餐包 8 元，在物價飛漲的今天，親民價格吸引客人踏破門檻，直呼「買到像賺到」，懷抱幾袋餐包，像「餐包富翁」般幸福滿足。吳振羽對餐包市場充滿信心：「餐包可甜可鹹，可單吃可夾餡，除了佐餐，也適合開發成早餐、午茶、宵夜點心。」這就是銅板價小餐包無可取代的硬實力：只要融入料理創意，身價倍增、CP 值完勝！



爆漿起司餐包。



香草義式餐包。



墨西哥餐包。

Info
人人麵包專業烘焙

地址：桃園市中壢區月眉里 8 鄰月眉路三段 213 號
電話：0933-783-215



享受吧！糕點裡的季節滋味

撰文 | 鍾文萍

照片提供 | 富士屋烘焙、佳樂蛋糕專售店、梧棲小鎮、全喜餅舖



寒氣未退，無論踏青野餐、訪友伴手還是喜慶聚會，還是呷甜最暖心。經典的綠豆椪、蛋黃酥，在地風味的南瓜鹹蛋糕、櫻花蝦鹹蛋糕，或是發揮職人創作手藝的蜂巢蛋糕、彩虹玉米餅，一款一滋味，陪你一起迎接溫柔甜美的春天。

好味在這裡



蜂巢蛋糕。



啾咪手撕包。



彩虹玉米餅。



葫祿雙喜 ~ 糕餅棒。

宜蘭 富士屋烘焙



富士屋烘焙。

1979年創立的宜蘭在地老字號西點麵包店，堅持產品不添加防腐劑，良心製造，只為讓客人吃得更安心。「啾咪手撕包」顧名思義，最佳吃法就是用手一層一層撕

著吃，油潤香酥，口口富含麵包體的柔軟綿密與濃郁香醇的奶香，不用夾餡也好吃。「蜂巢蛋糕」也是經典商品，外層以特製楓糖拉出線條分明的立體蜂巢表面，包裹綿密Q彈的芋頭布丁餡，美味銷魂。

地址：宜蘭市新民路137號
電話：03-935-3633

苗栗 佳樂蛋糕專售店



佳樂蛋糕專售店。

創立於1992年，位於苗栗縣公館鄉的台六線上。老闆賴廷基師傅堅持真材實料，製作優質美味的產品，並時常搭配在地特產及特殊節慶推陳出新，獲獎連連，為台灣百大伴手禮名品店。招牌商品包括肚臍餅、麻糬餅、紅棗

Q餅、客家糕皮餅、古早味月光餅（地瓜餅）、傳統大餅，都是必買伴手禮。

地址：苗栗縣公館鄉館東村大同路194號
電話：037-227-353

好味在這裡



原味鹹蛋糕。



櫻花蝦鹹蛋糕。



大桔大利綠豆椪。



蘋安綠豆椪。

台中 梧棲小鎮

為了發揚台中海線名產——鹹蛋糕特色，致力於烘焙創新，歷年研發出多種鹹蛋糕口味，包括夾著香炒豬肉餡的原味、素火腿的素食款，加入黑糖、芝麻的養生款、富含膳食纖維的南瓜口味，以及海味濃郁的櫻花蝦鹹蛋糕，蛋糕體微鹹淡香細緻綿密，中間夾層抹上低油美乃滋，口感冰涼濕潤，風味令人驚艷。



梧棲小鎮梧棲總店。

地址：台中市梧棲區中興路148號
電話：04-2658-4035

高雄 全喜餅舖



全喜餅舖。

1983年創立，店如其名，致力於將喜悅與誠意揉入麵糰，壓入餅模，曾獲台灣百大糕餅伴手禮、經濟部南台灣大餅節名店傳承組、創意組名店、高雄市十大伴手禮等。「得獎綠豆椪」系列有幸福綠豆椪、純素綠豆椪、蘋果外型的蘋安綠豆椪以及大桔大利綠豆椪、柿柿如意菓、蛋黃控超愛的黃金綠豆椪等，款款經典必買。

地址：高雄市前金區自強一路61之1號
電話：07-2610957、2820883

換季找對策 蔬果麵包好好味！

撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁

食譜示範 | 梁志祥、王政文

換季時節氣溫變化大，更要注重飲食，以維持保護力，多吃蔬果是關鍵的保健之道。烘焙師傅將青椒、紅蘿蔔等切成細末揉入麵糰，佐以優質油脂，不僅增添色彩，也能讓不愛吃蔬菜的大小朋友自然攝取有益健康的高纖營養，讓美食享受和免疫力一起升級！

美味簡單做

葡萄蛋糕捲



OB780582
南僑進口醃酵奶油 (片狀)



材料

蛋糕體

- ① 全蛋 -----300 克
- ② 上白糖 -----216 克
- ③ 葡萄糖漿 -----48 克
- ④ 低筋麵粉 -----84 克
- ⑤ OB780582 南僑進口醃酵奶油 (片狀) -----38 克
- ⑥ 保久乳 -----26 克

奶油霜

- ① 35% 鮮奶油 -----150 克
- ② 牛奶 -----105 克
- ③ 蛋黃 -----157 克
- ④ 糖 -----84 克
- ⑤ 蛋白 -----180 克
- ⑥ 糖 -----300 克
- ⑦ 水 -----120 克
- ⑧ OB780582 南僑進口醃酵奶油 (片狀) -----900 克

派皮

- ① OB780582 南僑進口醃酵奶油 (片狀) -----360 克
- ② 中筋麵粉 -----400 克
- ③ 食鹽 -----8 克
- ④ 醋 -----20 克
- ⑤ 水 -----152 克

裝飾 巨峰葡萄適量



做法

蛋糕體

- ① 全蛋、上白糖、葡萄糖漿一起隔水加熱至攝氏 38°C 後打發。
- ② 奶油、保久乳加熱溶化備用。
- ③ 全蛋打發後加入低筋麵粉拌勻。
- ④ 取部分麵糊加入溶化的奶油、攪拌均勻後，倒入麵糊拌勻。
- ⑤ 將麵糊倒入烤盤抹平，以上火攝氏 190°C、下火攝氏 180°C 烘烤 13 分鐘，出爐放涼備用。

奶油霜

- ⑥ 牛奶、動鮮加熱至微滾後，沖入蛋黃、砂糖迅速拌勻，再回滾至攝氏 80°C 備用。
- ⑦ 蛋白倒入攪拌缸備用。糖、水一起加熱至攝氏 117°C 後，倒入攪拌缸，與蛋白一起打發。

野菜食蔬堡



⑧ 待蛋白霜降溫至攝氏 40°C 以下，慢慢加入切塊的奶油打發。最後再加入步驟⑥煮好的蛋黃醬拌勻備用。

派皮

- ⑨ 奶油切小塊，加入中筋麵粉混合，再用刀切細。
- ⑩ 食鹽、醋、水拌勻，分次加入步驟 1 中，按壓成糰，放入冷藏 2 小時以上鬆弛成型。
- ⑪ 3 折 2 次後，壓至厚度 0.2 公分。
- ⑫ 放入旋風爐烤箱，以攝氏 190°C 烘烤約 20 分鐘。
- ⑬ 出爐冷卻後，切碎成酥粒備用。

組裝

- ⑭ 蛋糕體切成 3 等分，取 1 片均勻抹上 100 克奶油霜，抹平後捲起，放入冷凍定型後。
- ⑮ 取出蛋糕捲，外側抹上奶油霜，放入冷藏定型後取出，另一側再抹上奶油霜，冷藏定型。
- ⑯ 切成高約 4 公分的蛋糕捲，外皮沾覆派皮酥粒，頂部擠入奶油霜、放上葡萄，進行最後裝飾。

材料

中種麵糰

- ① 高筋麵粉 ----- 700 克
- ② 高糖速發酵母 ----- 7 克
- ③ 水 ----- 490 克

主麵糰

- ① 高筋麵粉 ----- 300 克
- ② 高糖速發酵母 ----- 5 克
- ③ 細砂糖 ----- 60 克
- ④ 鹽 ----- 10 克
- ⑤ 水 ----- 5 克
- ⑥ NEBOS 複合式烘焙油脂 ----- 100 克
- ⑦ 義式香料 ----- 12 克
- ⑧ 青椒 ----- 50 克
- ⑨ 紅椒 ----- 30 克
- ⑩ 黃椒 ----- 30 克
- ⑪ 紅蘿蔔 ----- 100 克
- ⑫ 洋蔥 ----- 40 克



OCL32006
NEBOS 複合式烘焙油脂



做法

中種麵糰

- ① 所有材料全部攪拌均勻，攝氏 28°C 進行基本發酵 90 分鐘。

主麵糰

- ② 青椒、紅椒、黃椒、洋蔥、紅蘿蔔切碎備用。
- ③ 除了蔬菜末、義式香料、NEBOS 複合式烘焙油脂之外，所有材料混合中種麵糰，慢速 2 分鐘、中速 5 分鐘拌勻後，加入 NEBOS 複合式烘焙油脂，繼續以慢速 2 分鐘、中速 5 分鐘攪拌均勻。
- ④ 取出麵糰，加入蔬菜末、義式香料揉成糰，攝氏 28°C 發酵 30 分鐘。
- ⑤ 分割麵糰 80 克 / 個，共約 24 個。
- ⑥ 滾圓後，整形為橄欖形餐包，置於發酵帆布上，麵包底部可維持圓潤有型。
- ⑦ 以攝氏 32°C 進行最後發酵 60 分鐘。
- ⑧ 以移麵板將麵糰移至入爐架
- ⑨ 麵糰割線，以上火攝氏 220°C、下火攝氏 200°C 烤焙 15 分鐘。

Tips

青椒、紅椒等蔬菜末亦可改用烤熟切碎的堅果或葡萄乾等替代，呈現不同風味。





福蝶酥系列

高顏值伴手禮 自用饋贈兩相宜



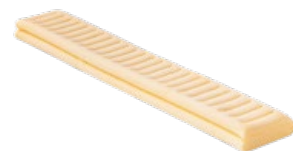
氣溫回暖、疫情解封，終於盼來了踏青出遊、探親訪友、聚會聯誼的宜人時節。福蝶酥外型宛如原野上的美麗蝴蝶，造型精緻、色彩斑斕，高顏值、高質感，是出遊旅行小點心與伴手禮的上上之選。

福蝶酥

草莓 NA050218、抹茶 NA050219、可可 NA050220
270g / 個、20 個 / 箱

奶油 NA050209
300g / 個、20 個 / 箱

選用比利時發酵奶油裹入原味與草莓、抹茶或可可麵糰，雙重交疊出獨特色調，烘焙時自然展開如蝴蝶般的雙翼，披覆晶瑩剔透的糖衣，一口咬下，口感酥鬆、奶香濃郁。



南僑蝴蝶酥 / 福蝶酥冷凍麵糰為長條形，表面刻痕方便切片操作。

奶油福蝶酥 - 草莓抹茶

NA050221
640g / 個、9 個 / 箱

三色麵糰裹入比利時發酵奶油，獨特工法交疊恰好比例的色調，烘焙時自然展開如蝴蝶般的雙翼，披覆晶瑩剔透的糖衣，一口咬下，奶油香中帶著淡淡抹茶與濃郁草莓味，酥鬆而化口。



發行人 | 陳正文
整合企劃 | 鄭兆凱、馬偉通
執行製作 | 天下雜誌整合傳播部

發行所 | 其志企管文化股份有限公司
地址 | 台北市中正區懷寧街 64 號 2 樓
電話 | 02-6619-3000
網址 | www.namchow.com.tw

登記證 | 行政院新聞局出版事業登記證局版台誌第 901 號
中華郵政北台字第 1947 號執照登記為雜誌交寄版權所有，未經同意不得轉載
出版日期 | 2023 年 07 月

南僑油脂事業股份有限公司
台北市中山區建國北路一段 21 號 4 樓
總機：02-6619-3100

全台營業所地址 / 聯絡電話
台北所 | 台北市中山區建國北路一段 21 號 4 樓 / 02-6619-3132
桃園所 | 桃園市龜山區興邦路 35 號 / 03-371-0287
台中所 | 台中市西屯區工業區 31 路 7 號 / 04-2358-1350
高雄所 | 高雄市鳥松區東山路 2-10 號 / 07-732-4598
羅東所 | 宜蘭縣五結鄉五結路三段 443 號 / 039-601358



使用手機掃描 QR Code
即可索取樣品及給予建議！



本公司冷凍麵糰與烘焙油脂
榮獲 ISO22000 及 FSSC22000
國際認證肯定



蔬果麵包甜點 超強油脂推薦

風味純淨 品質穩定
口感、賣相大加分！

OB780582 南僑進口醃酵奶油 (片狀)
NEBOS 複合式烘焙油脂

烘焙油脂實際應用請見本期 P.20~P.23



OCL32006
南僑 NEBOS
複合式烘焙油脂 (無食品添加)



OB780582
南僑進口醃酵奶油
(片狀)