

餐飲即戰力

好味復刻所

快速 × 美味穩定 × 專業



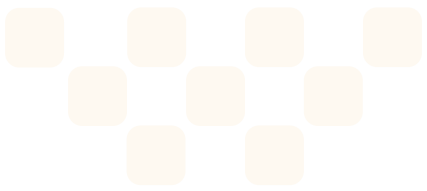
日本京都的
正統醬汁



層層酥香
濃郁綻放



精選熱銷品項
標準配方！
讓美味快速上桌



目錄

CONTENTS

Sunjuice

鮮活果汁

01	超級莓果檸檬茶	05
02	奇異果椰乳	06
03	夢幻地球	07
04	蘭香蓮霧蔓越莓	08
05	紫蘇蜜桃	09
06	青芒楊桃冰茶	10
07	青甘蔗開心果	11
08	冬瓜黑金玄米乳	12
09	纖體杯	13
10	超模杯	14
11	青葡萄羽衣甘藍	15
12	夏日陽光	16
13	造型晶球	17

Signature Sauce

特色風味醬

- | | | |
|----|-------------------|----|
| 01 | 韓式辣味奶油義大利麵 | 18 |
| 02 | 新加坡叻沙奶油義大利麵 | 19 |

Japanese Comfort Food

日本國民美食

- | | | |
|----|--------------------|----|
| 01 | 日式牛丼 | 20 |
| 02 | 明太子義大利麵 | 22 |
| 03 | 風味炸物 (WELNA) | 24 |

Selected Pastries

精選糕點

- | | | |
|----|---------------|----|
| 01 | 巴斯克乳酪蛋糕 | 25 |
| 02 | 法式千層蛋糕 | 26 |
| 03 | 冰心泡芙 | 27 |
| 04 | 黃油年糕 | 28 |
| 05 | 泰奶千層蛋塔 | 29 |
| 06 | 乳木果堅果餅乾 | 30 |
| 07 | 綠豆冰糕 | 31 |



手搖飲整合解決方案

研發 | 生產 | 銷售 | 服務

鮮活依託自主研發的核心技術體系，佈局先進的HPP超高壓滅菌技術，以創新技術投產於冷凍原汁、NFC果汁、HPP蔬果汁、果汁果醬、口感顆粒、直飲等產品的研發、生產與銷售，並持續為客戶量身定做產品和手搖飲整合解決方案。

年產量
15萬T

研發專利
100項

導入門店
10萬+

年SKU
2000+

飲品研發配方
11000+

合作品牌
100+

超級莓果檸檬茶

冷凍複合莓果醬70g | 甘蔗冰糖糖漿20g | 茉莉綠茶湯150g | 冰塊250g | 檸檬2片輕搗
覆盆子鮮果4顆 | 草莓1顆搗碎



主要原料【冷凍複合莓果醬】

- 產地嚴格把關，嚴選雙重莓果均衡調配
- 草莓果香濃郁厚實，覆盆子層次豐美



奇異果椰乳

冷凍奇異果醬50g | 甘蔗冰糖糖漿20g | 梔子綠茶湯110g | 椰乳65g | 咖奶15g
冰塊180g | 奇異果鮮果50g搗汁放杯底



主要原料【冷凍奇異果醬】

- 真實果肉含量高，顆粒飽滿咬得到
- 冷凍技術鎖鮮，酸甜清爽，保留奇異果原香



夢幻地球

冷凍紅芭樂漿140g | 甘蔗冰糖糖漿30g | 優格20g | 冰塊200g | 酪梨果肉60g搗碎
優格20g掛壁



主要原料【冷凍紅芭樂漿】

- 嚴選紅心芭樂和芭樂均勻搭配，風味層次更豐富
- 高顏值，自帶迷人粉紅色澤



蘭香蓮霧蔓越莓

冷凍蔓越莓含果肉30g | 甘蔗冰糖糖漿20g | 白玉蘭糖漿25g | 椰子水40g | 水120g
冰塊250g | 蓮霧鮮果80g搗碎 | 檸檬4片(20g) 搗香



主要原料【冷凍蔓越莓含果肉】

- 嚴選加拿大蔓越莓，果汁含量高且果肉豐盈
- 酸度明亮，甜感恰到好處



紫蘇蜜桃

冷凍桃果醬80g | 甘蔗冰糖糖漿35g | 冷凍紫蘇汁10g | 茉莉綠茶湯100g | 水50g
冰塊250g | 檸檬2片輕搗雪克 | 桃果肉80g搗汁 | 紫蘇葉一片裝飾



主要原料【冷凍桃果醬】&【冷凍紫蘇汁】

- 冷凍桃果醬：嚴選當季水蜜桃，添加豐富果粒
- 冷凍紫蘇汁：色澤紫紅鮮亮，保留紫蘇草本原香



青芒楊桃冰茶

冷凍青芒汁65g | 冷凍楊桃汁70g | 甘蔗冰糖糖漿30g | 梔子綠茶湯80g | 水50g
冰塊250g | 楊桃鮮果30g搗汁放杯底 | 檸檬2片輕攪 | 楊桃2片裝飾



主要原料【冷凍青芒汁】&【冷凍楊桃汁】

- 冷凍青芒汁：嚴選越南大青芒果，質地清爽不黏膩
- 冷凍楊桃汁：高原汁含量，保留脆嫩多汁的清甜口感



青甘蔗開心果

冷凍甘蔗汁120g | 甘蔗冰糖糖漿15g | 碧螺春茶湯100g | 冰塊200g

開心果奶蓋&抹茶奶蓋鋪頂（對半）



主要原料【冷凍甘蔗汁】

- 100%甘蔗原汁，NFC鮮榨、零添加、不兌水
- 入口清甜沁潤，甜度清爽透亮



冬瓜黑金玄米乳

冬瓜露30g | 玄米乳100g | 黑金藏茶湯150g | 咖奶15g | 冰塊250g | 黑糖粉粿80g



主要原料【冬瓜露】&【玄米乳】

- 冬瓜露：保持冬瓜自然清甜，遵循古法風味新鮮呈現
- 玄米乳：穀物香氣層層舒展，尾韻乾淨而悠長



纖體杯

冷凍柚子苦瓜汁70g | 甘蔗冰糖糖漿25g | 梔子綠茶湯120g | 蘋果羽衣甘藍汁30g
冰塊200g | 柚粒適量 | 苦瓜片裝飾 | 檸檬2片輕攪



主要原料【冷凍柚子苦瓜汁】

- 三種柚子精心調配搭配苦瓜，風味層次豐富
- 輕苦回甘自然平衡，清爽更解膩



超模杯

冷凍紅色蔬果汁（蘋果、西梅李、甜菜、藍莓、火龍果）20g | 冷凍複合莓果（桑葚、不老莓〔野櫻梅〕、草莓）70g | 甘蔗冰糖糖漿20g | 茉莉綠茶湯150g | 冰塊200g
草莓2顆 | 覆盆子4顆搗汁雪克 | 檸檬2片雪克



主要原料【冷凍紅色蔬果汁】

- 五種蔬果黃金比例，配方乾淨、天然無添加
- 極速冷凍鎖鮮，還原果蔬鮮活風味



青葡萄羽衣甘藍

冷凍青葡萄汁100g | 甘蔗冰糖糖漿 15g | 冰塊200g | 羽衣甘藍蘋果汁40g | 茉莉綠茶湯100g
水50g | 冷凍酸木瓜20g | 檸檬1片擠汁5g | 檸檬2片+羽衣甘藍裝飾



主要原料【羽衣甘藍蘋果汁】

- 嚴選大葉羽衣甘藍，搭配富士蘋果與檸檬
- HPP超高壓冷殺菌技術處理，-18℃冷凍鎖鮮



夏日陽光

冷凍黃色蔬果汁（胡蘿蔔、柳橙、百香果、鳳梨、沙棘）90g | 甘蔗冰糖糖漿25g
茉莉綠茶湯120g | 冰塊200g | 柳橙1片



主要原料【冷凍黃色蔬果汁】

- 五重蔬果精華，富含胡蘿蔔、柳橙、百香果、鳳梨、沙棘
- 入口明亮酸甜，果香馥鬱帶著清新胡蘿蔔氣息





心型晶球



花型晶球



貓爪晶球

【心型晶球】&【花型晶球】&【貓爪晶球】

- 花型、心型、動物等百變造型，可按需定制
- 形態逼真，立體Q彈，豐富口感體驗



韓式辣味奶油義大利麵

韓式經典 × 爽辣開胃

『韓式辣味奶油風味醬』，選用頂級正宗韓式辣醬為基底，
添加『Elle&Vire 愛樂薇酸鮮奶油』製作出有別於一般韓式香辣風味，
更增加奶香讓醬汁風味獨特。

Q818122



韓式辣味 奶油風味醬

德麥特製義大利麵醬，
正統韓式風味為基底。
添加頂級鮮奶油，
帶來獨特風味。

規格：1kg/包;12包/箱

EEV25



Elle&Vire 愛樂薇 酸鮮奶油

乳脂肪含量 12%。
冷藏於 2~6℃，
可保存九個月(未拆封)
中西式料理均適用，
冷、熱料理都適合。

規格：1公升x6罐/箱

義大利麵180克

韓式奶油辣醬180克

- 商品總成本：75元
- 商品總克重：400克

新加坡叻沙奶油義大利麵

南洋香辣 × 奶韻交織

『新加坡叻沙奶油風味醬』，選用新鮮香料製作道地新加坡叻沙醬，再添加『愛樂微動物性烹飪鮮奶油15%』，所制作出獨特叻沙奶油醬，交織出層次豐富的新加坡叻沙奶油義大利麵。

Q818123



新加坡叻沙 奶油風味醬

德麥特製義大利麵醬，以東南亞道地叻沙醬為基底，添加頂級鮮奶油，帶來有別於以往獨特風味。

規格：1kg/包;12包/箱

EEV27



Elle&Vire 愛樂薇 烹飪動物性鮮奶油15%

乳脂肪含量 15%。
適用於熱、冷醬汁（可於最後加入檸檬或醋作風味提點）、焗烤、鹹派、湯品、義大利麵等各式料理。

規格：1公升x6罐/箱

新加坡叻沙醬180克

義大利麵180克

- 商品總成本：85元
- 商品總克重：400克

日式牛丼

微甜米香 × 甘心醬韻



採用來自日本京都的正統醬汁『**創味料理萬用醬汁**』，
搭配『**北海道夢美人米**』，道地的日本國民美食完美的復刻呈現

材 料

- 火鍋牛肉片 140g
- 洋蔥(切細絲) 100g
- 創味料理萬用醬汁 70ml
- 水 70g
- 蔥花 適量
- 七味粉或山椒粉 適量
- 溫泉蛋/水波蛋 (選配) 2 顆
- 北海道夢美人米熟白飯 300g

作 法

1. **炒軟洋蔥**：熱鍋，加入少許油，放入洋蔥絲炒至軟身及呈金黃色
2. **加入醬汁**：加入創味料理萬用醬汁與水，煮滾後轉小火燜煮 2-3分鐘，讓洋蔥入味。
3. **烹調牛肉**：放入火鍋牛肉片，煮至約七成熟（不見紅即可），不要煮太久以免變柴。
4. **上菜**：將煮好的牛肉和醬汁鋪在熟白飯上，放上溫泉蛋，灑上蔥花和七味粉即可

日式牛丼

微甜米香 × 甘辛醬韻

北海道產地直送的
最上等米種

兩種風味濃厚醬油
融合「枕崎」產鰹魚
第一道出汁的料理用高湯

QNS0008



Q70101



 創味食品

創味料理萬用醬汁

使用兩種風味濃厚的醬油為基礎所製成的日式料理用高湯。加入名產地「枕崎」產鰹魚的第一道出汁，使商品更加雅致並風味出彩。

規格：1.8 L x 6罐/箱

北海道夢美人米

集北海道農業技術於大成，被譽為「北海道米的巔峰之作」，自北海道真空包裝、產地直送的最上等米種——「夢美人」！

規格：2KG x 5包/箱

和風明太子義大利麵

義士麥韻 × 九州辛旨



和風洋食的極致演藝！源自日本九州的『**創味明太子美乃滋白醬**』搭配正統義大利產的『**義國莉圓麵**』麵條，交織成令人回味再三的完美滋味。

材 料

- 義國莉義大利麵 (煮熟後) 100g
- 創味明太子美乃滋 30g
- 莫尼尼特級初榨橄欖油 10g
- 裝飾：海苔絲、紫蘇葉、蔥花

作 法

1. **煮麵**：準備一鍋熱水，加入一勺鹽，(1公升：7公克) 煮熟義大利麵。
2. **拌油**：麵條煮好後，加入莫尼尼特擊初榨橄欖油，將熱騰騰的麵條與橄欖油混合
3. **攪拌**：加入創味明太子美乃滋醬與麵條拌勻。
4. **盛盤**：裝盤後撒上海苔絲、紫蘇葉或蔥絲，即可享用

和風明太子義大利麵

—— 義式麥韻 × 九州辛旨 ——



義國莉圓麵

QLD001

來自義大利麵的發源地“格拉納諾” 傳承超過 200 年。至今LIGUORI 義國莉仍舊堅持依循古法，傳承最正宗道地的義大利麵原味。

長條狀的造型適合濃稠且口味重的醬汁，常被作成義大利肉醬麵，是義大利麵中最著名與代表性的種類，也是義大利麵最原始的形狀

規格：500g*20包/箱

QNS0109



創味食品

創味明太子美乃滋白醬

嚴選真正的九州產太子，採用唐辛子與其調味料醃漬後與濃郁的日式美乃滋結合，創造出濃鹹辛香，令人難以忘懷的美味

規格：0.3公斤*20包/箱





日本 日清製粉Welna

我們希望多樣化的飲食生活在任何時代都能保持健康和豐富。
我們將通過技術和創意探索自然的無限可能性，創造新的價值。
我們希望成為開拓新道路的「飲食探求者」。
作為一家食物的基礎設施企業，
我們想把自然的恩惠在全球範圍內廣泛傳播。

而英文的意思是
「將自然的恩惠與健康，傳遞給世界上的每個人」。



日清 Welna 萬能上手天婦羅粉

規格：1kg/包；10包/箱

擁有專利的天婦羅粉，
能讓食物外皮酥脆方便
調理，一段時間過後仍
能保持清脆口感。
無需用冰水調製，也不
需要原本炸天婦羅所需
的特殊技巧。簡單就可
以做出漂亮的天婦羅。

QWF004



日清 Welna 日式炸雞乾粉

規格：1kg/包；10包/箱

以雞肉提取物和蔥提取
物雙重鮮味為基底，加
入多種香料和香味蔬菜
調製而成，具有濃郁香
氣和深厚風味的調味料。
雞肉不需事先醃漬就
能保持炸雞的原汁原味
和多汁美味，只需簡單
裹上此調味料，便能久
放不出油軟化。

QWF001



日清 Welna 酥脆油炸濕粉

規格：1kg/包；10包/箱

以日本長蔥、青蔥、
白蔥、洋蔥及基底的
白菜精華製作而成，
雞肉放其中醃製保存
後風味保持不變，即
使淋上醬汁也能保持
脆度，不會變軟。炸
後的雞肉體積增大，
口感酥脆且不吸油，
非常適合各類食材。

QWF002



巴斯克乳酪蛋糕

微焦表層 × 綿密乳香

濃郁乳香・入口即化嚴選『**澳洲袋鼠乳脂起士**』與法國『**愛樂薇動物性鮮奶油 35%**』製作，搭配黃金比例『**鑽石牌低筋粉**』，烘烤出表面微焦、內餡綿密滑順的經典巴斯克風味。

ETA01



澳洲袋鼠乳脂起士

柔軟、好打發，免退冰即可操作，適用於起司蛋糕、培果抹醬或沙拉拌料。可直接食用或蛋糕、麵包麵糰攪拌、塗抹。

規格：2kg x 6條 / 箱

BJP001



鑽石牌低筋粉

所製作的蛋糕呈現優雅黃色，組織細緻，保濕性佳，入口即化，粉質顆粒小。適用於海綿蛋糕、戚風蛋糕、長崎蛋糕及各式日西式糕點。

規格：25kg / 袋

EEV21



法國愛樂薇 動物性鮮奶油 35%

使用法國諾曼第乳源，濃郁香醇，組織滑順細緻，卓越的打發率，極強的穩定性，適用性廣，為歐洲第一品牌。

規格：1公升×12罐/箱

K4108 / 60g (36個/箱)

- 商品報價：請洽業務
- 商品總克重：**60克/個**

法式千層蛋糕

柔滑奶香 × 經典千層

一層餅皮、一層鮮奶油，細緻堆疊出法式甜點的經典魅力。

嚴選『愛樂薇動物性鮮奶油 35%』，

搭配『維益金方金鑽石脂肪抹醬』與『NP卡士達粉』原料製作，
奶香清爽不膩口。入口感受綿密滑順的層次，每一口都吃得到細緻與幸福感。

EEV21



法國愛樂薇

動物性鮮奶油 35%

使用法國諾曼第乳源，
濃郁香醇，組織滑順細緻，
卓越的打發率，極強的穩定性，適用性廣，
為歐洲第一品牌。

規格：1公升×12罐/箱

ERH01A



維益

金方金鑽石脂肪抹醬

不含反式脂肪酸，用於蛋糕、慕斯泡芙內餡等、蛋糕裝飾、裱花。

規格：12罐/箱

AZL202A



NP卡士達粉

甜麵包及甜點烘焙專用，
操作方便，帶淡淡香草味，
不含防腐劑

規格：5kg/箱

K4104 / 8吋圍邊切片(10片/顆) 需冷凍
K4104A / 8吋圍邊切片(12片/顆) 需冷凍
K4104B / 8吋圍邊整顆(不切) 需冷凍



- 商品報價：請洽業務
- 商品總克重：700克/個

冰心泡芙

冰涼滑順 × 奶香滿溢

嚴選『**愛樂薇動物性鮮奶油 35%**』與『**愛爾優發酵無鹽奶油**』，
成就外酥內綿的冰心泡芙。冰淇淋級滑順卡士達內餡入口即化，
濃郁奶香層層綻放；搭配酥而不硬的泡芙外殼，口感輕盈不膩。
冷凍即食、供應便利，輕鬆呈現沁涼迷人的甜點體驗。



EEV21

**法國愛樂薇
動物性鮮奶油 35%**

使用法國諾曼第乳源，濃郁香醇，
組織滑順細緻，卓越的打發率，極
強的穩定性，適用性廣，為歐洲第一
品牌。

規格：1公升×12罐/箱



ETL02

**愛爾優
發酵無鹽奶油**

在愛爾蘭廣茂的牧場上，我們的奶牛
在富饒的牧草地上自由放養，這有利
於產出享譽全球的、帶有獨特淺金色
和鮮明口味的易塗抹軟黃油。適用於
各式烘焙糕點及烹飪搭配中。

規格：25KG/箱

K3210 / 50個*2包/箱

- 商品報價：請洽業務
- 商品總克重：**18克/個**

黃油年糕

外酥內糯 × 奶香療癒

近期人氣居高不下的黃油年糕，以外層香酥、內裡軟糯的口感擄獲人心。嚴選紐西蘭『**德紐無鹽奶油**』，奶香濃郁卻清爽，再搭配紐西蘭牛乳，堆疊出溫潤醇厚的風味層次，每一口都是簡單卻深刻的幸福感受。

K40071 / K4007A



《冷凍》黃油年糕(原味/桂圓)

不用準備一堆材料、不用反覆試配方，現在只要《冷凍》黃油年糕(原味/桂圓)輕鬆創造高質感商品力。

規格：144顆/箱 (K40071 / K4007A)

K40071 / 原味 144 顆/箱
K4007A / 桂圓 144 顆/箱

冷凍成品

- 商品報價：請洽業務
- 商品總克重：**45克/個**

泰奶千層蛋塔

層層酥香 × 濃郁綻放

嚴選『**路易千層蛋塔皮**』製作，經奶油反覆摺疊，烘烤後層次分明、酥香輕盈。內餡以『**德麥烘焙專用泰奶風味粉**』、動物性鮮奶油及Q彈『**德麥即食黑糖風味珍珠**』搭配，奶香濃郁、茶韻迷人，搭配黑糖的豐富口感，完美呈現外酥內嫩的泰奶珍珠千層蛋塔。

K2209A / K2209B



路易千層蛋塔皮

層層堆疊的酥脆口感，烘烤後呈現金黃誘人的焦糖色澤，外酥內香、層次分明。免繁複開酥製程，簡單操作即可輕鬆製作人氣蛋塔、甜塔及創意烘焙商品，為門市快速打造熱銷品項。

規格：8cm 25g(200入/箱)
9.5cm 35g(180入/箱)

B10051



德麥烘焙專用 泰奶風味粉

嚴選泰國紅茶萃取粉，搭配香濃奶香與細緻糖香，完美重現經典泰奶風味。適合各式烘焙與飲品應用，香氣濃郁、層次豐富！

規格：1kg*20包/箱

Q00490
Q00491



德麥 即食黑糖風味珍珠

嚴選原料製成，黑糖香氣濃郁、口感Q彈有勁。退冰即可使用，操作便利，適用於飲品、蛋塔、甜點及冰品等多元應用，輕鬆為商品增添層次與話題。

規格：70g*20包*4盒/箱；
600g*10包/箱



- 商品總成本：28元/個
- 商品總克重：95克/個

越嚼越香的酥脆驚喜

選用乳木果油製作

層次分明
酥脆口感

乳木果
堅果餅乾



製作方法

1. 冷凍取出擺盤
2. 室溫解凍 30 分鐘，手工壓平至直徑 3cm
3. 旋風爐烘烤 180 度，烘烤 25~30 分鐘
4. 冷卻包裝

乳木果堅果冷凍麵團

- 規格：50入x4包 / 箱
- 重量：20課 / 顆
- 保存期限：冷凍保存 6 個月

A59001

綠豆冰糕

一口沁涼 · 心也透亮

綠豆清香

綿密細緻，清爽不膩
入口即化

紅豆內餡

慢火熬煮，細緻綿滑
香甜不膩，口感飽滿

清涼爽口

冰心沁涼，清爽解膩
四季皆宜



K40021

● 規格：綠豆冰糕(紅豆餡)28g(100顆/箱)



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

www.tehmag.com.tw
tehmag@tehmag.com.tw

facebook



Instagram



YouTube



● (台北總公司)	● (台中營業所)	● (高雄營業所)	● (宜蘭辦事處)	● (花蓮辦事處)	● (新竹辦事處)	● (嘉義營業所)	● (台南辦事處)
TEL:(02)2298-1347	TEL:(04)2359-2203	TEL:(07)397-0415	TEL:(03)931-5823	TEL:(03)824-6923	TEL:(03)523-3068	TEL:(05)236-6298	TEL:(06)273-7250
FAX:(02)2298-2263	FAX:(04)2359-3911	FAX:(07)397-0408	FAX:(03)931-5818	FAX:(03)824-6023	FAX:(03)523-3013	FAX:(05)236-6297	FAX:(06)273-7251