

TEHMAG FOODS

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2025年10月 第298期 發行人：吳文欽 出版者：德麥食品股份有限公司

地址：新北市五股區五權五路31號 電話：(02)2298-1347 發行量：10000份

October Time 2025/10 No.298



德麥

BAKING NEWS

烘焙新訊

一日手作

主理人

Y 曜



## ‘一日手作：用一天的專注，做一份最單純的好味道’

在台東市，若想找一間既能喝到好咖啡、又能品嚐到職人麵包的咖啡廳，「一日手作」會是許多人心中的答案。皮革質感與深木色調交織，勾勒出簡潔卻溫暖的氛圍。坐下來點一杯咖啡，配上一顆鹽可頌，便是一日中最幸福的時光。

### 「一日」的名字，代表專注與初心

店名「一日手作」蘊含著師傅的職人精神。「一日」代表著專注當下，把每一天的每一個細節做到最好，也呼應了品牌最重要的堅持，「麵包只賣一天，絕不隔夜。」賣完就沒了，這就是「一日」的初心與態度。「一日手作」最初在成功鎮誕生，那裡是師傅的家鄉，也是他夢想的起點。當時的店面就是老家，從最簡單的工作室開始，一張桌子、幾盤麵包，慢慢累積起最初的顧客。不過，成功鎮的觀光客多半只是經過，停留時間短，對品牌經營有一定限制。為了讓更多人能認識「一日手作」，他們決定將店遷至台東市，一個更能與外地觀光客交流、與在地人生活融合的地方。

### 麵包＋咖啡，讓停留更美好

「一日手作」不只是麵包店。當初師傅在高雄學習烘焙，返家後開設了麵包工作室，後來因哥哥擅長咖啡，他們決定結合麵包與咖啡，讓空間更完整，也能讓客人坐下來，慢慢享用一份餐點。這樣的組合，也成就了店裡「麵包＋咖啡」的日常美學，吸引了不少回頭客。

## 招牌必吃：鹽可頌與手撕吐司

談到人氣商品，師傅笑著說：「鹽可頌跟手撕吐司，是我們每天出爐就會被秒殺的品項。」鹽可頌每日銷售量高達400顆，手撕吐司更是許多家庭的必買品項。使用愛樂薇奶油製作的鹽可頌，是「一日手作」的靈魂，這款奶油在烘烤時會融化至烤盤，讓底部產生特有的焦香，風味層次豐富，即使隔天也不會有油耗味。而手撕吐司則以柔軟口感與自然奶香征服客人，許多人一條還沒到家就已經分食完。

## 「做自己敢吃的麵包，才敢賣給客人。」

這是師傅秉持的信念。因此，店裡的麵包堅持不用香精、色素或任何添加劑，只選用天然食材。這份堅持，不只是給顧客的保證，更是對家人安心的承諾。目前團隊正著手研發『紅烏龍鹽可頌』，嘗試在經典基底中融入台東特色茶品，讓在地風味展現更多創意。師傅也透露，未來將持續研發更豐富的口味與品項，期望以多樣化的選擇，帶給消費者更多驚喜與期待。



- 1.店內熱賣鹽可頌
- 2.抹茶鹽可頌夾入自製紅豆雪花糕
- 3.店內熱賣手撕吐司

- 4.自家烘製手沖咖啡
- 5.剛出爐的溫度，就是最好的味道
- 6.專注揉製，呈現最佳口感

1	3	5
	4	6
2		

## 顧客的故事：小朋友的真實選擇

「有一次，一位媽媽買了我們的鹽可頌，還順便買了別家的麵包，帶回家後放在桌上給三、四歲的小孩選。結果小孩第一眼就抓了我們家的鹽可頌，一口氣吃掉四個。」師傅笑著回憶這段故事，這不只是可愛的插曲，更是一種最單純的肯定，連孩子都能感受到的美味，往往最真實。

從最初的麵包工作室，到如今的咖啡廳，「一日手作」的成長是一段用時間換來的積累。師傅回想起前期，每天工作18小時，一個月只休息兩個半天，「當時只是想嘗試看看，結果一做就十多年，發現麵包真的是我的真愛。」未來，他希望以台東市的店面為基礎，持續推出更多創意麵包，或許有一天拓點，或許有更多新品，但唯一不變的，是「一日手作」那份專注於當下的精神。

# 德麥特製餡料



德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發各式最高品質的月餅餡料。  
 更多餡料請見德麥官網  
 德麥中秋餡料

NEW

## 切達起司餡

(奶素)

鹹香濃郁、口感滑順，兼具乳香與成熟起司氣息，尾韻帶有微鹹層次，為甜點增添大人口味的鹹香對比。

## 西點耐久九皮

質地Q軟、有彈性，模擬麻糬的咬感，常溫回彈性佳。

NEW

## 黃金栗子餡

選用香氣濃郁的栗子製成內餡，口感綿密細膩，搭配酥皮烘烤後呈現自然金黃色澤，入口甘甜不膩，栗香醇厚，是秋季最具代表性的溫潤風味。

NEW

## 松露菌菇餡

採用松露與多種菌菇精心調配，風味濃郁層次豐富，帶有獨特的森林香氣與鮮甜，適合搭配酥皮，烘烤後香氣四溢，是鹹味點心的高級選擇。

## 晶莎奶黃餡

(蛋奶素)

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出。

## 黃金柚子餡

(純素)

嚴選黃金柚子製作而成，秋風起柚香濃，水果風味搭上當季柚子，濃濃柚子香。

## 紅心芭樂檸檬餡

(純素)

使用樂比芭樂果泥製作而成，酸酸甜甜的滋味，不膩口的口味，搭任何餅皮都非常適合。

## 經典奶皇流心餡

(奶素)

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出，濃郁奶蛋香氣在口中流瀉。

## 德麥特製芋頭餡

(奶素)

嚴選台灣芋頭下去製作，精心熬煮而成加上耐烤不爆，口味細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。

## 咖哩月餅餡

(葷)

特調咖哩粉搭配豆泥調配而成，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，帶點微辣的味道令人欲罷不能。

## 京皇酥(皮/餡)

(蛋奶素)

德麥獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。

## 十勝生乳豆沙餡

(奶素)

百分之百使用北海道十勝四葉乳源，搭配台灣白鳳豆，歷經十五道工序製程，口感清爽細緻，綿密如白雪。

## 頂級土鳳梨餡

(純素)

特選頂級土鳳梨，只留果肉不留芯，僅以最基本方式調味，展現出最高等級的鳳梨風味。

## 土鳳梨餡

(奶素)

嚴選新鮮鳳梨果肉肉製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。

## 八卦山土鳳梨餡

(純素)

使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化。  
 10401(5斤) / 102013(25斤)

## 頂級冬瓜鳳梨醬

(奶素)

精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。

## 寒天鳳梨餡

(奶素)

精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨製出傳統美食鳳梨酥。

## 純綠豆沙

(純素)

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。

## 奶油綠豆沙

(奶素)

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。

## 芋頭酥豆餡.餅用顆粒芋泥

(純素)

特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。

## 嘉麗寶黑巧克力風味餡

(奶素)

特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。

## 愛法奶油紅豆餡/芋頭餡

(奶素)

特選法國進口愛樂薇頂級發酵奶油製作，以低溫長時間發酵奶油搭配傳統月餅。甜而不膩散發柔和乳脂香氣。



### 德麥桃山皮(原味、巧克力) (蛋奶素)

嚴格控管製作流程,經過獨家煉煮四小時,色澤亮麗,低脂輕糖,入口即化,綿密細緻,口感極佳。



### 德麥蓮蓉餡 (純素)

特選用被譽為“中國第一蓮子”的頂級天然湘蓮製成,質地細膩,潔白圓潤,清香鮮甜。



### 桂花核桃餡 (純素)

以清香的桂花,搭配健康的核桃,二者的香味交融,帶出高雅的氣息。



### 客家擂茶月餅餡 (純素)

特選上等茶葉研磨入餡,完美保留茶葉的清香,入口即可感受獨特的茶甘味。



### 黑糖桂圓月餅餡 (純素)

精選上等桂圓,搭配特等黑糖研製而成,口味豐醇,甜而不膩。



### 頂級棗泥餡 (純素)

精選優質黑棗與紅棗,調製成最道地的傳統棗泥口味,完美保留棗香,質地細膩順口。



### 干貝XO餡 (葷)

精選上等干貝與蝦米,以特調XO醬拌炒製成,香味濃郁,口齒留香,展現道地廣式風味以上選豬肉與香菇,配合香醇醬油油製,產生絕佳的組合,美味可口,懷念的古早味完美再現。



### 德麥特製紅豆餡

取用飽滿紅豆粒再添加天然無水奶油,經由繁瑣製程而成!甜而不膩的特製紅豆餡,耐烤不爆餡就是它獨有的標誌。



### 顆粒芒果餡 (純素)

以特選芒果泥精製,加上芒果顆粒而成,富含濃郁芒果香味,增添口味滿足感。



### 芒果餡 (純素)

以特選芒果泥精製而成,富含濃郁芒果香味,口感絕佳。



### 烏豆沙餡 (純素)

濃厚的純紅豆香,甜而不膩的口味,色香味俱全,完美再現懷念的古早味。



### 洛神花餡 (純素)

洛神花的淡雅芳香,口感溫潤,滋味酸甜,深受女性喜愛。



### 蘭陽金棗餡 (純素)

從金棗故鄉宜蘭縣,精選蘭陽平原特產的金棗果粒製成,帶有濃厚的道地本土風味。



### 金桔月餅餡 (純素)

精選新鮮金桔調製,保留金桔絕佳風味,口味甘甜溫和,並降低糖分減輕身體負擔。



### 酒釀蔓越莓餡 (純素)

精選美國產頂級蔓越莓,浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成,口味成熟且富有層次感。



### 草莓優格餡 (奶素)

精選優質草莓,搭配天然絕配的優格,形成具酸甜美味的獨特餡料,果香濃郁,大人小孩都愛。



### 白雪乳酪餡 (奶素)

選用頂級的美國NBA起士,精製而成的特殊白色餡料,起士風味濃郁,適當的鹹度更能引發食慾。



### 巴黎焦糖栗子餡 (純素)

精選法國進口頂級栗子,以大量焦糖慢火熬煮,形成異國風情的美味,同時仍保有栗子丁的口感。



### 檸檬月餅餡 (純素)

精選新鮮檸檬熬煮,口感清爽,酸酸甜甜的滋味,甜而不膩。



### 伯爵奶茶月餅餡 (奶素)

嚴選經莉亞伯爵紅茶調製,保留頂級伯爵茶圓潤風味,呈現英國莊園風情。



### 和風抹茶月餅餡 (純素)

將日式抹茶結合入白鳳豆沙中,口味清爽,帶有精製的淡淡茶香。



### 港式月餅糖漿 (純素)

風味佳,著色容易烘焙更快速,可做出回軟有光澤的產品。



### 調和鹹蛋黃0心 (蛋奶素)

外層口感Q彈,內層蛋黃綿密、滑順爽口,可增添產品層次感,經烘焙後,外層麻糬不會老化。(20粒/盒;20盒/箱)需冷凍  
1101201(15克)/1101202(25克)



### 起司素蛋黃 (奶素)

鹹味適中,不退色、不龜裂、軟Q  
(30個/盒;24盒/箱)需冷凍



## 愛樂薇25%輕脂鮮奶油 全球No.2搶鮮上市！

德麥食品獨家代理 市面唯一輕脂打發鮮奶油 清爽風味引領甜點潮流

因應亞洲消費者偏好清爽、輕盈口感的甜點趨勢，德麥食品正式引進專為亞洲市場設計的愛樂薇25%輕脂鮮奶油。台灣更榮登全球第二個上市國家，展現品牌對本地市場的高度重視。

愛樂薇輕脂鮮奶油突破一般低乳脂鮮奶油不易打發的特性，兼具絕佳打發穩定性與不易過發的特點，能打造輕盈細緻的口感層次，同時保留濃郁乳香。特別適合應用於水果慕斯與各式甜點，能有效凸顯食材原味，創造兼具清爽與風味的全新食感。德麥食品攜手頌味佳集團 (Savencia Fromage & Dairy) 旗下品牌-愛樂薇Elle & Vire Professionnel於9月3日舉辦新品發表會，邀請烘焙業界菁英、飯店主廚及媒體共同體驗，除了將輕脂鮮奶油打發品嘗，更推出一系列聯名甜點，均廣獲熱烈迴響。未來，這款劃時代的愛樂薇25%輕脂鮮奶油，將成為甜點與烘焙市場輕盈風潮的重要推手。

### 全新愛樂薇25%低乳脂鮮奶油 聯名商品搶先使用

以巧克力夢想啟航的台灣精品巧克力代表品牌Feeling18巧克力工房(以下簡稱:Feeling18)，旗下擁有巧克力、義式冰淇淋、生吐司、咖啡和甜點等主題店舖，儼然已成為南投在地的烘焙領導品牌。Feeling18聯名愛樂薇品牌大使，法國最佳工藝師 (Meilleur Ouvrier de France 2007) Angelo Musa，於Feeling18 LAB烘焙研究所推出3款聯名甜點：榛果巧克力香料焦糖塔、葡萄柚起司蛋糕、100%VANILLE極致香草，除結合在地食材，更率先全台使用愛樂薇年度新品動物性輕脂鮮奶油，創下南投甜點烘焙店首度跨足國際的創舉。



## Feeling18 LAB x 法國最佳工藝大師Angelo Musa夢幻聯名甜點



### 100%VANILLE極致香草 馥郁芳香如可吃的香水

100%VANILLE極致香草是Angelo Musa鎖定單一食材,以不同技法和質地組合出豐富層次和口感的經典作之一,從裡到外,不論是蛋糕體、奶餡至慕斯皆使用了大量香草莢,甚至優質香草粉調味,藉由蓬鬆、軟滑、充滿空氣感的各層質地,如香水般釋放前、中、後段豐富的香草氣息,韻味層次豐富,口感卻輕盈不粘膩,不愧100%VANILLE極致香草之名,口感與風味皆臻完美。



### 葡萄柚起司蛋糕 全果100%利用零浪費

將葡萄柚從皮到果肉完整入甜點的葡萄柚起司蛋糕,則是藉由葡萄柚果凍、葡萄柚果醬等不同的處理法,呈現葡萄柚果肉的酸甜和天然柑橘類精油的悠遠香氣,層疊質地不同的起司蛋糕和慕斯,在雅緻的起司奶味烘托之下,葡萄柚酸甜的風味更加明亮卻也更圓潤。



### 榛果巧克力香料焦糖塔 香料轉化巧克力萬千風情

榛果巧克力香料焦糖塔層疊了巧克力甘納許、香料巧克力焦糖、榛果牛奶巧克力香緹、榛果原片等,藉由香料轉化創造出巧克力更深邃悠遠的香氣,而巧克力風味明顯,風味層層疊加,複雜卻不厚重,結合Feeling18擅長的巧克力調溫工藝,整款甜點的呈現與風味表現令人驚豔。

## MOF聯名甜點9月中起上市 在地國際味限時開賣

Feeling18 LAB首度與法國最佳工藝大師Angelo Musa聯名甜點於9月中起限時開賣6個月,產品相關資訊請留意品牌IG、FB。

### Angelo Musa甜點主廚 簡介

是少見同時擁有世界甜點冠軍和法國最佳工藝師等榮譽的甜點大師之一,他的甜點作品融合傳統與創新,在展現精緻的手工技藝之外,更感性地将甜點視為情感的載體,以質地解讀甜點靈魂,以味道觸動人心,整體的甜點風格注重輕盈、結構、情感。

#### 獎項與殊榮

- 2003 世界甜點冠軍
- 2007 法國最佳工藝師(MOF)-甜點與糖果類
- 2020 法國藝術與文學騎士勳章
- 2024 創立Bonbon Café並榮獲《La Liste 1000》最佳甜點店開幕獎

#### 現職

- 巴黎雅典娜廣場飯店(Hotel Plaza Athénée Paris)、
- 杜拜拉娜飯店(Hotel The Lana Dubai)行政甜點主廚





## 當代甜點界神級日本職人

堀江新 Shin Horie 師傅

德麥食品誠摯邀請到日本甜點界極具代表性的重量級職人——堀江新 Shin Horie 師傅，於8/27（台北）及8/28（台中）舉辦兩場分享會。

此次活動中，堀江師傅分享了多年來於歐洲與日本累積的精湛技法與創作經驗，並特別帶來六款店內熱銷的經典法式甜點，首度完整公開配方，並親自示範與細心講解，帶領大家一同領略頂尖甜點的精髓。

### 堀江新師傅Shin Horie簡介

1967年出生於日本神奈川縣的堀江新師傅，年輕時便遠赴法國、比利時、盧森堡、丹麥等歐洲名店修業，更曾在巴黎知名甜點學校精進技藝，不斷淬鍊累積理論與實作並重的紮實基礎。

歸國後參加無數海內外知名甜點大賽並獲獎無數，1999年更曾代表日本出戰「法國里昂世界盃甜點大賽 (Coupe du Monde de la Pâtisserie)」，他個人以精湛的藝術與技巧獲得個別部門「冰雕」冠軍，這也是該賽事最具技術挑戰的項目之一。

在海內外擁有眾多粉絲的堀江師傅，同時培育出許多優秀甜點人才，其中包括世界甜點冠軍「小熊亮平」師傅，亦是其最引以為傲的弟子之一。

2001年，堀江師傅於東京新宿創立自有品牌「ラ・ヴィ・ドゥース La Vie Douce」。這不僅是一間甜點店，更承載著「美好生活 (La Vie Douce)」的理念。店鋪品牌標誌設計中，大地象徵日常，果樹則代表甜點，寓意透過甜點創作，與顧客一同在生活裡紮根，持續滋養幸福時刻。即便身為業界翹楚，堀江師傅至今仍親力親為，從店務經營、比賽評審到公益活動，始終全心投入令人欽佩。

## 精選不藏私公開：六款經典熱銷法式甜點



### ◀ 抹茶達克瓦茲

鬆軟的達克瓦茲中夾入濃郁抹茶奶油餡，特別使用 MIKOYA 宇治抹茶醬，並搭配宇治頂級抹茶粉與美國藍鑽杏仁粉，樸實卻讓抹茶控一試成主顧。



### ▲ 美好檸檬蛋糕

外型小巧可愛，卻蘊藏濃郁奶香與檸檬酸甜香氣。以四葉無鹽奶油、美國藍鑽杏仁粉等嚴選原料製成，濕潤細緻、清爽回甘，是店內人氣不衰的招牌甜點。



### ▲ 多菲諾瓦

法式經典傳統橙香蛋糕，拌入 MIKOYA 香橙醬與愛樂薇動物性鮮奶油，內餡夾層更驚喜地加入焦糖奶油核桃，濃郁焦糖香氣與堅果酥香交錯出多層次口感。



### ▲ 干邑李子巧克力蛋糕

以干邑白蘭地浸泡的李子乾入餡，搭配嘉麗寶70.5%苦甜巧克力與 MIKOYA 黑巧克力醬，濃烈酒香交織可可苦甜，完美呈現「大人味」甜點。



### ▲ 杏仁奶油蛋糕

以兩款杏仁膏融合蘭姆酒香氣，蛋糕體中添加 MIKOYA 杏仁牛奶醬，風味更顯濃厚。外層再鋪滿整齊排列的香脆美國藍鑽杏仁片，口感與視覺同樣令人驚豔。

### ▶ AQ 榛果蛋白餅

以美國藍鑽杏仁粉製成的蛋白餅，外層裹上嘉麗寶榛果巧克力磚與 MIKOYA 榛果醬，再撒上杏仁碎，香氣濃郁、酥脆可口。

這場分享會，不僅是難得一見的名師親授，更是學習法式甜點精髓的最佳機會，相信與堀江新師傅面對面交流下的師傅們，必定獲益良多。未來他也期待台灣師傅們能將這份法式甜點的浪漫與匠心，帶入自己的創作與生活之中。

## 紅麴、黃麴，別傻傻分不清楚

紅麴、黃麴，看起來都是麴菌，紅麴對身體健康，黃麴也一樣對身體健康嗎？大錯特錯！

首先需要釐清，「紅麴」與「黃麴菌」雖然名字相似，但本質上是完全不同的微生物。

紅麴：是利用黴菌 *Monascus purpureus* (紅麴菌) 發酵穀物所得到的產品。常見於傳統食品，例如紅麴米、紅麴豆腐、紅麴酒。紅麴中可產生天然色素，用於增色，也能產生降血脂的活性成分(例如 monacolin K)。紅麴一般被視為食品或食品添加物，歷史上已有數百年食用經驗，通常安全。

黃麴菌：則是 *Aspergillus flavus* 或 *Aspergillus parasiticus* 等黴菌的統稱。它們最大的問題是能產生黃麴毒素(Aflatoxins)，這是一類強烈的致癌物與肝毒素，被世界衛生組織列為一級致癌物。黃麴菌本身不屬於食品利用菌，反而是食品安全中需要嚴格監控的有害黴菌。

簡單來說：紅麴是「有益可食」的發酵產物，而黃麴菌是「有毒需防」的污染黴菌，兩者差異極大。

### 二、黃麴菌的生長環境

黃麴菌普遍存在於自然界，尤其是在 熱帶與亞熱帶的溫暖潮濕環境 中最容易繁殖。其生長條件主要包括：

1. 溫度：其生長溫度範圍為 10–45°C，最適產毒溫度為 36–38°C，黃麴菌產生黃麴毒素頗耐高溫，即使以高溫烹煮，仍然無法去除。
2. 水活性(A<sub>w</sub>)：黴菌需要一定的水分才能繁殖，當食品水活性 高於 0.8 時，黃麴菌就有機會生長並產毒。
3. 基質：富含澱粉、蛋白質或脂肪的原料，例如花生、玉米、堅果、穀物、乾果，都是黃麴菌喜好的營養來源。
4. 儲存條件：通風不良、濕度高、包裝不密封的環境最容易導致黴菌繁殖。

### 三、黃麴菌造成的問題

黃麴菌最嚴重的危害是產生 黃麴毒素(Aflatoxins)。其主要毒素種類包括 B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>、G<sub>2</sub>，其中 Aflatoxin B<sub>1</sub> 的毒性最強，具有以下影響：

1. 急性中毒：大量攝入黃麴毒素可造成急性肝炎、肝衰竭，甚至死亡。
2. 慢性中毒：長期低劑量攝入會導致肝細胞損傷，增加肝癌的發生風險。
3. 免疫抑制：會降低人體免疫功能，使人更容易感染其他疾病。
4. 動物危害：黃麴毒素也會污染飼料，導致家禽家畜生病或死亡，甚至藉由牛奶(Aflatoxin M<sub>1</sub>)間接進入人體食物鏈。

#### 四、容易受污染的食品

黃麴菌污染最常見於以下食品：

- 花生及其製品：花生仁、花生醬、花生粉。
- 穀物：玉米、稻米、小麥、大麥等，特別是貯藏不良的穀物。
- 堅果與乾果：開心果、杏仁、腰果、核桃、無花果乾。
- 香料：胡椒、辣椒粉、薑黃粉等。
- 動物性食品：由於飼料被污染，牛奶中可能檢出代謝物 Aflatoxin M1。

#### 五、杜絕黃麴菌生長的方法

為了避免黃麴菌滋生與毒素產生，需要在 農業生產、加工、運輸、儲存到販售 各階段都採取措施：

##### 1. 田間管理

- 避免作物過度潮濕，改善排水。
- 選用抗真菌或抗蟲的品種，減少黴菌孢子感染機會。

##### 2. 採收與乾燥

- 作物採收後應迅速乾燥，將含水率降至10%以下，減少黴菌生長條件。
- 避免曝曬與潮濕堆放。

##### 3. 倉儲管理

- 維持低溫、乾燥、通風的環境。
- 使用防潮、防蟲的包裝材料。
- 定期檢測水分與溫度，並做好清潔，避免殘留舊穀或碎屑。

##### 4. 加工與檢驗

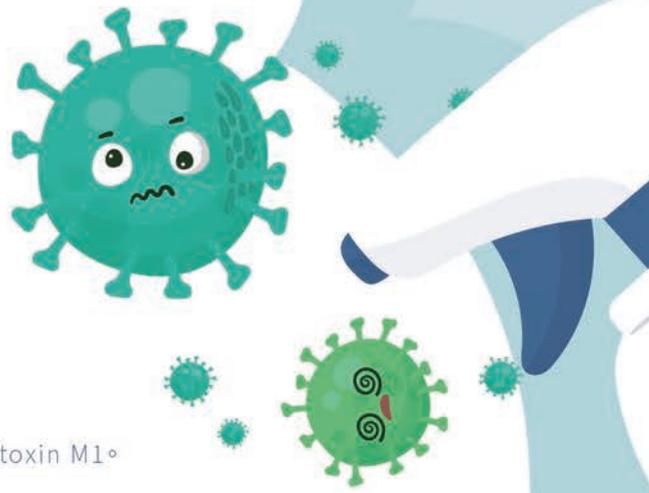
- 在食品工廠中，原料應經過嚴格檢測，排除超標批次。
- 以挑選、分級、光學檢測去除霉變的原料。
- 政府規定必須進行黃麴毒素定期檢驗，以確保符合法規標準。

##### 5. 消費者端

- 避免購買或食用有霉斑、異味、變色 的堅果與穀物。
- 食品應避免長時間放在潮濕環境，開封後要妥善保存，最好冷藏或密封。

紅麴是人類傳統上用來發酵食品的有益菌，而黃麴菌則是會產生致癌性黃麴毒素的危險黴菌。黃麴菌喜好溫暖潮濕、富含澱粉或油脂的環境，特別容易污染花生、玉米、堅果與乾果。它不僅會造成急性與慢性中毒，更是全球肝癌的重要危險因子之一。

因此，防治黃麴菌的關鍵在於控制水分、溫度與儲存環境，並且在農業、食品加工及貿易全流程中嚴格把關。唯有從源頭到消費者各環節都落實安全措施，才能有效杜絕黃麴菌的生長與危害，保障食品安全與人體健康。



長生果花生醬  
3kg/桶; 6桶/箱; 產地台灣

嚴選台灣在地優質花生，真材實料，  
香氣四溢，香甜滑順而不膩；  
顆粒款增添口感。

# 金秋酥香 | 新北市蛋黃酥節

## 冠軍風味與頂級食材秘密

每逢中秋，蛋黃酥香氣總瀰漫大街小巷。由新北市糕餅商業同業公會舉辦的「新北市蛋黃酥節」，今年已邁入第15屆，不僅是糕餅師傅的交流舞台，更是展示創意與食材實力的年度盛會。2025年比賽結果揭曉，今年不論是經典派或創意派，都展現了令人驚艷的風味火花。

### 【經典蛋黃酥組】



#### 冠軍：龍鳳堂餅舖 — 烏豆沙蛋黃酥

飄香超過一甲子、獲獎無數的龍鳳堂餅舖，烏豆沙細膩不甜膩，搭配鹹香鴨蛋黃，展現純粹而厚實的傳統魅力。龍鳳堂特別強調酥皮層次，選用進口無水奶油，讓口感更加清爽、奶香濃郁。

(照片來源：新北市經發局)



#### 亞軍：富川麵包坊 — 棗泥蛋黃酥

核心採用紅潤秀亮鹹蛋黃，內餡棗泥加紅棗果乾粒，呈現雙倍棗香味道馥郁厚實，讓人一口便嚐出古樸與現代兼容的溫潤滋味。

(照片來源：新北市經發局)



#### 季軍：裕馥西點麵包 — 金牌蛋黃酥

黃金配方比例，紅豆沙與蛋黃結合穩健，酥皮細緻分明。奶油香與豆沙甜在口中交錯，加上40年製餅工藝淬鍊，展現經典不敗的安心風味。

(照片來源：新北市經發局)

## 【創意蛋黃酥組】



### 冠軍：塔吉節慶蛋糕－桃喜蛋黃酥

選用台灣木柵鐵觀音茶磨入豆沙，融入清甜香氣的水蜜桃做成果餡，中心是一顆圓潤濃郁茶栗子做成的籽，再以鹹蛋黃粉包覆恰如滿月，形成酸甜鹹三重奏。酥皮以無水奶油製作，層次感豐富，外型如仿真水蜜桃，口感既討喜又驚喜，可謂實至名歸。

(照片來源：新北市經發局)



### 亞軍：龍鳳堂餅舖－可豆寶蛋黃酥

此次雙料獲獎的龍鳳堂餅舖，展現經典與創意兼具實力。將巧克力融入豆沙與核桃，搭配黃澄澄的特調蛋黃，微苦與鹹香平衡，甜而不膩。採用無水奶油的酥皮讓可可香氣更集中，展現成熟的大人系口感。

(照片來源：新北市經發局)



### 季軍：金蕎食品有限公司－脆皮蜜紅茶蛋黃酥

創新「脆皮」口感，台灣蜜紅茶香氣融合蛋黃酥的鹹香酥香。茶韻與奶油香交織，尾韻優雅。是茶點系愛好者的心頭好。

## 食材講究--德麥食品的角色

今年得獎者皆強調「食材選用」，其中德麥食品引進的「法國諾曼第發酵無水奶油」，以高品質奶油製品聞名全球，選用來自法國諾曼第優質奶源，經過獨特發酵處理，香氣濃郁，口感醇厚細膩。不含多餘水份特性，使其質地更為穩定濃稠，特別適合油皮、油酥等烘焙食品製作，增添獨特風味與層次感。此外，德麥特製紅豆餡，甜而不膩耐烤不爆餡；頂級棗泥餡，精選優質黑棗和紅棗，完美保留棗香，質地細膩順口。

這些高端原料，不僅讓得獎作品在風味上更出色，也體現出現代烘焙師傅對「食材 × 技藝」的雙重追求。

蛋黃酥節不只是比賽，更是台灣糕餅文化的縮影。今年的得獎作品從經典到創意，無一不展現師傅們對技藝的堅持與突破。而當頂級食材如與在地巧思相遇，便成就了這份「一口有秋意」的幸福滋味。

# 北海道乳香遇上南島陽光 H會館跨國甜點新體驗

四葉乳業攜手台灣頂級渡假酒店，共譜味蕾新篇章

南島頂級海景渡假酒店H會館 (H·RESORT) 宣布，自2025年9月1日至12月31日再度攜手來自北海道的頂級鮮乳品牌「四葉乳業」，推出全新跨國甜點聯名計畫。此次合作以「舌尖上的北海道旅程」為概念，H會館點心房副主廚黃茂雄運用北海道十勝產業的頂級乳製品，在南臺灣的陽光之下，呈現獨特的跨國甜蕾新體驗。

## 跨國合作締造味覺新體驗

「我們希望透過這次跨國甜點合作，不僅是單純的味覺享受，更是希望每一位顧客能在南島渡假之餘，感受到來自北海道乳製品的純淨美味」H會館點心房副主廚黃茂雄表示。此次合作同時結合屏東在地特色風味，呈現南島創意，形成台日融合新浪潮。

四葉乳業作為北海道歷史悠久的乳製品品牌，以「將北海道的美味，直接送達」為企業核心理念，堅持百分之百使用北海道十勝產優質生乳，所有產品均通過日本特選基準認證，確保為消費者提供最純淨的北海道乳製品。



1	2
3	4
5	6

## H會館 X 四葉乳業 六款聯名甜點

- 1.UFO必點雞蛋糕-選用北海道十勝無鹽奶油提升香氣，外層蓬鬆酥脆、內餡濃厚飽滿，展現台灣原味食材風味，打造視覺與味覺的雙重驚喜。
- 2.九如檸檬塔-選用屏東九如檸檬與北海道十勝無鹽奶油，展現天然酸香，口層次豐富，展現原味檸檬的清香魅力。
- 3.魚子醬蛋糕-特製乳酪慕斯使用北海道十勝奶油乳酪、北海道十勝奶霜，點綴奢華魚子醬，打造極致華麗的高級甜點。

- 4.九如檸檬蛋糕-使用北海道十勝奶油乳酪+北海道十勝奶霜，結合檸檬香氣與四葉乳品，酸甜中帶有濃醇奶香，口感圓滑綿密，餘韻悠長。
- 5.白桃優格乳酪-使用北海道十勝奶油乳酪搭配十勝奶霜，口感清爽綿密，融合白桃的酸甜與優格的滑順，低油不膩的清爽享受。
- 6.雙層乳酪派-以雙層乳酪為基底，佐柑橘點綴，層次分明、口感豐盈，酸甜平衡，帶來濃郁而滑順的口感享受。

## 跨國美味交流新里程碑

此次H會館與四葉乳業的合作，不僅是台日美食文化的深度融合，更代表著頂級渡假體驗與國際優質食材的完美結合。透過北海道十勝地區的純淨乳源與南島陽光下的熱帶風情相遇，為賓客帶來前所未有的味覺驚喜。

H會館表示，未來將持續與國際優質品牌合作，為賓客提供更多元化的頂級渡假體驗，讓每一次的住宿都成為難忘的美食文化之旅。



よつ葉

## 「德麥北海道四葉盃」決戰晶華！ 甜點職人用乳香譜寫夏日浪漫，冠軍作品正式上市

2025「德麥北海道四葉盃」於7月10日在台北晶華酒店圓滿落幕，決賽與頒獎典禮現場雲集近三百位甜點職人與台日專業評審，共同見證這場年度甜點盛事。參賽者以四葉乳品為靈魂原料，分別在【乳酪蛋糕】與【生乳捲】(原味+創意)兩大項目中展現頂尖工藝。最終，台北君悅酒店林惠敏師傅與方師傅點心坊郭書宏師傅脫穎而出，奪下冠軍寶座，並獲得萬元獎金及日本北海道四葉乳業工廠參訪資格。本屆冠亞季軍作品不僅在外觀設計與風味搭配上驚豔評審，更成功將比賽甜點商品化，正式進入市場，讓更多消費者有機會品嚐職人級的創作。

### 【乳酪蛋糕】冠亞軍甜點登場

#### ◀ 冠軍 | 台北君悅酒店 林惠敏師傅《夏漾》

以水蜜桃與東方美人茶交織清爽芳香，點綴蝴蝶與桃花的外觀散發夏日浪漫。即日起於君悅酒店蛋糕櫃限量販售。

#### ▶ 亞軍 | 新竹煙波大飯店 彭根澤師傅《馨香綻放》

北海道乳酪慕斯搭配草莓、青蘋果與柚子奶醬，酸甜多層次風味宛如花朵綻放。即日起於飯店蛋糕櫃販售，並推出小尺寸供消費者輕鬆嚐鮮。

### 【生乳捲】冠亞季軍甜點亮相

#### ◀ 冠軍 | 方師傅點心坊 郭書宏師傅《荔藏心事》

靈感源自高雄盛產的荔枝，融合德麥引進的北海道四葉牛乳，訴說台灣南方夏季的風土故事。細緻的配方、層層交織的乳香不僅讓人味蕾悸動，更傳遞出對土地的溫柔回望。作品獲評審團盛讚「風味層次豐富、創意突出、具高度商品潛力」。預計10月初上市。

#### ▶ 亞軍 | 台中威廉公主 譚偉源師傅《斑斕生乳捲》

獨特斑斕香氣與濃醇乳香融合，並推出超值加購《斑斕戚風蛋糕》，期間限定線上訂購。

#### ◀ 季軍 | 台南晶英酒店 廖楷平主廚《23.5°的芒果捲光》

以台灣盛產芒果與北海道四葉鮮乳交織而成，層層堆疊出夏季專屬的細膩滋味。即日起於飯店外賣中心與線上同步販售。

販售地點與時間依各飯店/店家公告為準。

# Happy Halloween



編號:LCATS-XM863

包裝:100個/支; 1000個/箱

容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-EM005

包裝:100個/支; 1000個/箱

容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-XT468

包裝:50個/支; 20支/箱

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-FG75

包裝:100個/支; 20支/箱

容量:50 cc

材質:漂白製成/PET

功能:耐油.耐熱性220°C

**數量有限!要買要快!**

**不可直火!!!**



南瓜先生瓷杯

編號:LCC708

尺寸:直徑8x6 cm

開口:直徑5.1 cm



小鬼當家瓷杯

編號:LCC707

尺寸:上直徑7.2x下直徑9.5x高8cm

開口:直徑 6 cm



萬聖節插牌

編號:LEB501

尺寸:15 x 21cm(B5)

規格25片/張; 20張/包(500片)



萌貓瓷杯

編號:LCC706

尺寸:長11x寬7x高5.5 cm

開口:6x6.5x深4.6cm



獨眼南瓜杯

編號:LCC705

尺寸:長12x寬7x高5.5 cm

開口:5.5x5.5x深4.6 cm



南瓜瓷杯

編號:LCC703

尺寸:長10x寬7x高5.8 cm

開口:6x4.6x深4.6 cm



蝙蝠瓷杯

編號:LCC704

尺寸:長12x寬8x高5 cm

開口:5.5x4.5x深4.6 cm

**\*瓷杯數量有限售完為止**

# NEW

## 全新台灣製裝飾片

購買請洽德麥業務



立體幽靈  
編號: I9605  
尺寸: 5x4.9cm  
數量: 100片/盒  
售價: 1700元



立體大蝙蝠  
編號: I9606  
尺寸: 7x3cm  
數量: 90片/盒  
售價: 1395元



立體小蝙蝠  
編號: I9607  
尺寸: 4.8x2cm  
數量: 150片/盒  
售價: 1725元



鏤空蜘蛛網  
編號: I9602  
尺寸: 6x6cm  
數量: 80片/盒  
售價: 1080元



骷髏人(黑底白色)  
編號: I9603  
尺寸: 4x4.7cm  
數量: 150片/盒  
售價: 1155元



死神(黑底白臉)  
編號: I9604  
尺寸: 4.5x3.3cm  
數量: 150片/盒  
售價: 1425元



巫婆女巫  
編號: I9601  
尺寸: 4.5x4.9cm  
數量: 150片/盒  
售價: 1155元



可愛南瓜  
編號: I9600  
尺寸: 4.5x4cm  
數量: 150片/盒  
售價: 1155元



萬聖節快樂牌-蝙蝠版(橘底黑字)  
編號: I95010  
尺寸: 7x3cm  
數量: 150片/盒  
售價: 1425元



萬聖節快樂牌-蝙蝠版(黑底黃字)  
編號: I9501B  
尺寸: 7x3cm  
數量: 150片/盒  
售價: 1425元





建議請提前3個月洽詢德麥業務訂購，也有助於我們更好地計劃和準備您的訂單，確保它們準時送達，便於您做聖誕甜點的設計與研發。

## 荷蘭多布拉巧克力



聖誕老公公巧克力裝飾

尺寸:直徑47mm

編號:UDDL77094

數量:90 pcs



雪人先生巧克力裝飾

尺寸:寬20x高25mm

編號:UDDL77797

數量:80 pcs



3D鈴鐺巧克力風味裝飾

尺寸:高度48mm

編號:UDDL77853

數量:42 pcs



冰晶花巧克力裝飾

尺寸:寬55x高55mm

編號:UDDL77093

數量:88 pcs



3D禮物盒巧克力風味裝飾

尺寸:內盒32x32 外蓋35 mm

編號:UDDL77634

數量:28 pcs



馴鹿巧克力裝飾

尺寸:寬70x高60mm

編號:UDDL77782

數量:40 pcs



皮帶扣巧克力裝飾

尺寸:寬40x高40mm

編號:UDDL77333

數量:132 pcs



金球巧克力裝飾

尺寸:直徑20mm

編號:UDDL77323

數量:120 pcs



金色花圈巧克力裝飾

尺寸:直徑33mm

編號:UDDL77266

數量:200 pcs



雪人造型巧克力風味裝飾

尺寸:寬29x高50mm

編號:UDDL77855

數量:80 pcs

PCB CREATION  
*Manufacture d'émotions*  
 法國PCB巧克力



深色馴鹿巧克力裝飾  
 尺寸:52 x 61 mm  
 編號:070121  
 數量:56 pcs



淺色馴鹿巧克力裝飾  
 尺寸:52 x 61 mm  
 編號:060255  
 數量:56 pcs



編號:070124  
 尺寸:20 x 25 mm  
 數量:91個/盒



編號:070195  
 尺寸:26 x 50 mm  
 數量:110個/盒



編號:098283  
 尺寸:30 x 45 mm  
 數量:128個/盒



編號:070472  
 尺寸:70 x 20 mm  
 數量:55片/盒



**NEW**  
 編號:098289  
 尺寸:約28 x 20mm  
 數量:5款, 120個/盒

NEW

新品  
報報

簡單卻不平凡。

## 炙燒蜂蜜奇司蛋糕 ——

簡單原料 極致風味的新世代烘焙力作

在烘焙市場百花齊放的時代，有一款蛋糕以「簡單卻不平凡」成功抓住人心。由德麥食品技術研發部總監 江進元主導研發的「炙燒蜂蜜奇司蛋糕」，以樸實的外觀和細膩的口感，展現烘焙工藝的純粹本質。

### 蛋糕特色

- 採用「德麥超柔蛋糕粉」，免分蛋、操作簡便。
- 蛋糕體細緻濕潤，兼具戚風蛋糕彈性與海綿蛋糕柔潤。
- 加入「荷麥醇蜂蜜」，風味自然香甜。

### 起司醬工藝

- 起司醬由「洋基184起司片」、「四葉特選鮮奶」與「德紐無鹽奶油」調和而成。
- 表層經專業炙燒後，帶有焦香氣息，層次更豐富。

### 業者優勢

- 密封冷凍可延長保存至 6 個月，保濕與彈性不變。
- 方便預先生產、快速回烤上架，省時省力。

德麥食品技術  
研發部總監  
江進元主導研發



## ● 紅心芭樂鳳梨可頌 ●

使用新鮮紅心芭樂與鳳梨熬煮果醬，紅心芭樂獨特的果香，加上熱帶水果鳳梨的酸甜，讓果醬的風味獨具一格，再添加卡士達餡混合，使餡料增加奶香味，讓整體口感更加滑順。

變化可頌麵團	%
1.拿破崙法國粉	100
2.法國LESCURE - AOP發酵無鹽奶油	3
3.細砂糖	8
4.鹽	2
5.皇家麥芽精	0.5
6.法國LESCURE - 動物性鮮奶油35%	10
7.水	43
8.新鮮酵母	4
合計	170.5
9.裹入奶油	53.6

材料	%
1.變化可頌麵團	1700
2.裹入奶油	536
3.紅心芭樂鳳梨醬	35
4.全蛋液	適量

### 作法

#### A 包油折疊

3折3次，每次鬆弛15～30分。

#### B 分割裁切



- ①取出鬆弛好的麵團，延壓至0.6公分厚。
- ②使用切模壓出形狀，麵團重量約55公克，冷藏鬆弛15分。

#### C 整形



#### D 最後發酵



- ③擠入紅心芭樂鳳梨醬25克。

#### E 烘焙裝飾



- ⑦出爐後放涼，使用覆盆子粉、糖粉裝飾。

- ④發酵箱溫度28°C，最後發酵90分鐘，再擠入紅心芭樂鳳梨醬10克。
- ⑤刷上全蛋液。
- ⑥上下火215/170°C，烘焙16分鐘。



# 活動 空心布丁模

硬膜



**耐刮耐磨**

硬膜表面處理，易清洗



**易脫模**

活動式設計，方便脫模



**縮短烘焙時間**

鋁合金快速導熱，節省成本

**SN5211**

150x135x80mm



**SN5212**

180x170x90mm

**SN5210**

130x114x80mm



三能食品器具股份有限公司  
SANNENG BAKEWARE CORPORATION

TEL:04-24925580 客服專線5299 / 訂製專線5399 / FAX:04-24922077  
<http://www.sanneng.com.tw>  
Email : sanneng.taiwan@msa.hinet.net  
412 台中市大里區工業八路58號



官網



FB

SINCE 1983

# 新麥烘焙設備

SINMAG bakery Machine



電子目錄

# 中秋

## Moon Festival



北區業務



中區業務



南區業務



迷你台車爐



凍藏發酵箱(雙系統)



紅外線歐式爐



10層熱風爐+架



變頻式蛋糕攪拌機



螺旋攪拌機



總公司/工廠 : 新北市五股區五股工業區五權六路23號 T: (02)22981148 E: tsm@sinmag.com.tw  
 台 中 區 : 台中市西屯區廣福路317之2號 T: (04)2706-9912 E: taichung@sinmag.com.tw  
 高 雄 區 : 高雄市鳥松區大昌路478號 T: (07)3700870 E: kaohsiung@sinmag.com.tw  
 大 陸 公 司 : 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 T: (0510)83779059 E: wuxi@sinmag.com.cn

# 2025 10月 October



張長伍 師傅

現任德麥食品西點烘焙技師

聖誕季節的西點創作美學



伊藤文明 師傅

日本烘焙大師

十勝生乳 & 美味甜點おいしいね

歡迎追蹤德麥社群帳號  
瞭解更多最新流行商品  
烘焙教學詳細資訊：



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
09/28 初七	09/29 初八	09/30 初九	01 初十	02 十一	03 十二	04 十三 因逢中秋節連假 敬請提前備貨
05 十四 因逢中秋節連假 敬請提前備貨	06 十五 中秋節	07 十六	08 十七	09 十八	10 十九 雙十節	11 二十 因逢雙十節連假 敬請提前備貨
12 廿一 因逢雙十節連假 敬請提前備貨	13 廿二	14 廿三 台北 張長伍 師傅 聖誕季節的 西點創作美學	15 廿四 新竹 張長伍 師傅 聖誕季節的 西點創作美學	16 廿五 台中 張長伍 師傅 聖誕季節的 西點創作美學	17 廿六	18 廿七
19 廿八	20 廿九	21 九月 高雄 張長伍 師傅 聖誕季節的 西點創作美學	22 初二 台南 張長伍 師傅 聖誕季節的 西點創作美學	23 初三 嘉義 張長伍 師傅 聖誕季節的 西點創作美學	24 初四	25 初五 因逢光復節連假 敬請提前備貨
26 初六 因逢光復節連假 敬請提前備貨	27 初七	28 初八 台北 伊藤文明 師傅 十勝生乳 & 美味甜點おいしいね	29 初九 台中 伊藤文明 師傅 十勝生乳 & 美味甜點おいしいね	30 初十	31 十一	11/01 十二

| 聖誕季節的西點創作美學 - 張長伍 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務 |

10月14日(二) PM 06:00 - 09:00	台北 台北德麥	(02)2298-1347	新北市五股區五權五路31號
10月15日(三) PM 06:00 - 09:00	新竹 新竹德麥	(03)-523-3068	新竹市北區警光路40號
10月16日(四) PM 06:00 - 09:00	台中 台中德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
10月21日(二) PM 06:00 - 09:00	高雄 高雄德麥	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
10月22日(三) PM 06:00 - 09:00	台南 台南德麥	(06)273-7250	台南市永康區永大路一段122號
10月23日(四) PM 06:00 - 09:00	嘉義 露比夫人	(05)2366298	嘉義市西區遠東街50號

| 十勝生乳 & 美味甜點おいしいね - 伊藤文明 師傅 / 報名條件：一、四葉鮮奶油 35% 動鮮 6 罐 二、四葉鮮奶油 35% 3 罐，磅裝奶油 5 磅

10月21日(二) PM 13:00 - 17:30	台北 台北德麥	(02)2298-1347	新北市五股區五權五路31號
10月22日(三) PM 13:00 - 17:30	台中 台中德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號



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  
德麥之蘭雅  
香港子公司  
馬來西亞子公司

248018 新北市五股區五權五路31號  
408019 台中市南屯區工業區20路32號  
807069 高雄市三民區銀杉街55號  
260010 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號  
971064 花蓮縣新城鄉花師街15號  
300028 新竹市北區警光路40號  
600080 嘉義市西區育仁路432號  
710024 台南市永康區永大路一段122號  
江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號  
觀塘灣圍道16號志成工業大廈2樓  
No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.  
18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA  
Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420  
21 WOODLANDS CLOSE#04-29 PRIMZ HUBS (ROOM3) SINGAPORE 737854  
電話：+603-55258879  
電話：+62 21 64719599  
電話：+65 8188-6381 + 65 8188-6353

電話：02-2298-1347  
電話：04-2359-2203  
電話：07-397-0415  
電話：03-931-5823  
電話：03-824-6923  
電話：03-523-3068  
電話：05-236-6298  
電話：06-273-7250

傳真：02-2298-2263  
傳真：04-2359-3911  
傳真：07-397-0408  
傳真：03-931-5818  
傳真：03-824-6023  
傳真：03-523-3013  
傳真：05-236-6297  
傳真：06-273-7251  
傳真：+86 400 825 9085  
傳真：+852 2793-4586

電話：+852 2342-6586

傳真：+603-55258829

傳真：+1 626 655 0658

傳真：+1 626 655 0659