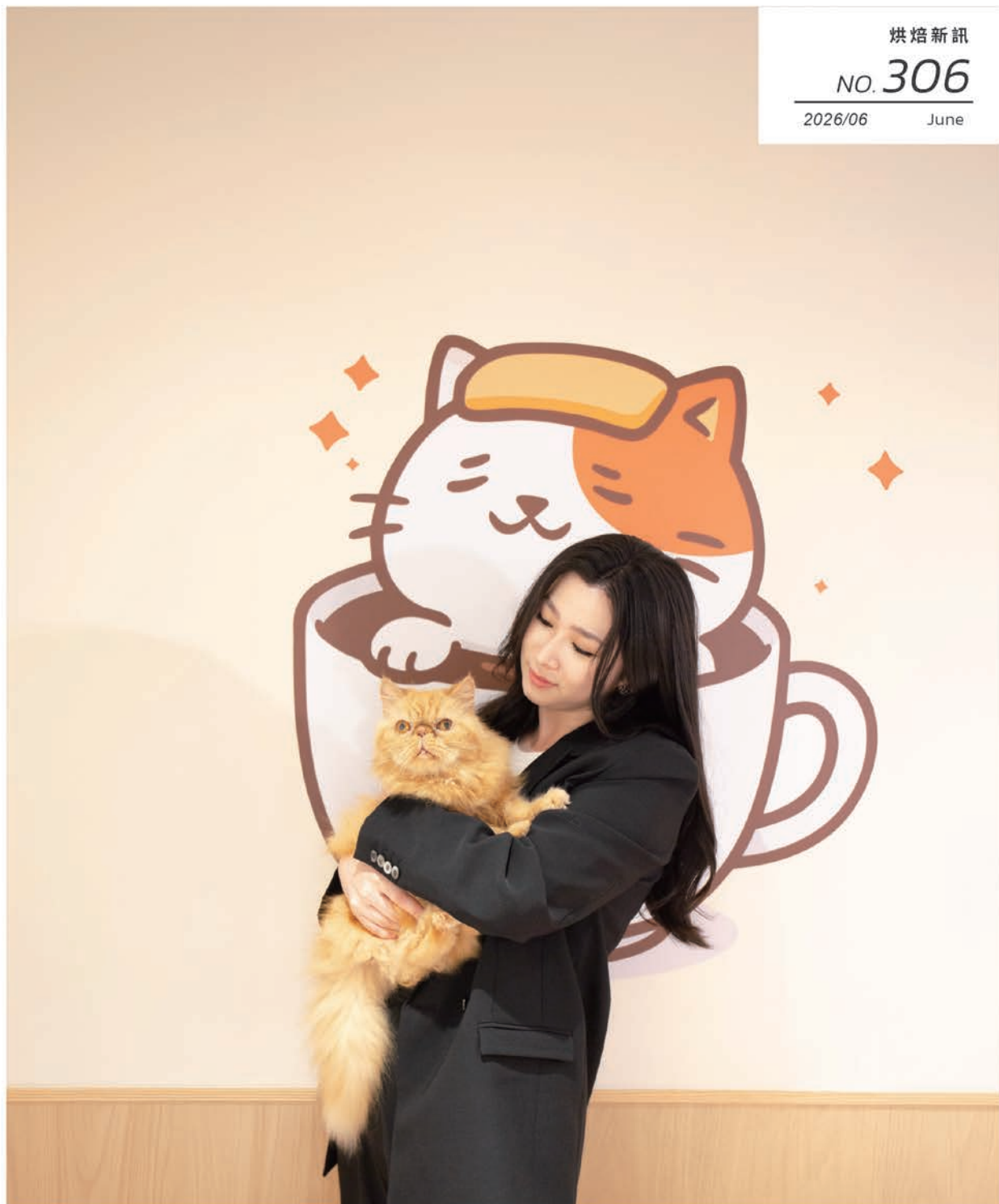


烘焙新訊

NO. **306**

2026/06

June



BAKING

NEWS

Cover Story | Lazy Pasta 慵懶義式廚房 | 營運總監 Nina

中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄

發行：2026年06月 第306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



慵懶不是懶，是生活的「省電模式」 專訪Lazy Pasta營運總監Nina的義式餐飲經營學

在競爭激烈的雙北義式餐飲市場中，有一個品牌以亮眼的橘色貓咪標誌與獨特的「慵懶」態度脫穎而出。從2018年的第一間店到如今擁有6間直營門市、超過百位員工，《Lazy Pasta慵懶義式廚房》不僅是一家提供美味義式料理的複合式餐廳，更是傳遞生活溫度的品牌空間。

從設計到金融，繞了一圈才發現餐飲是真愛

Lazy Pasta的營運總監Nina背景相當多元。設計系畢業的她，學生時期就在餐飲業打工，並一路晉升至門店主管，這段經歷讓她對餐飲運作產生濃厚興趣。畢業後雖曾轉往金融業追求更穩定的職涯與薪資，但短暫的一年業務生涯，讓她意識到自己更渴望具備「溫度」的工作環境。

「我發現比起冷冰冰的電腦，我更喜歡與人接觸，在餐飲業我能得到更多的熱誠與成就感。」這份對人的熱愛，促使她在2020年受品牌創辦人Nick的邀請，正式加入Lazy Pasta經營團隊。



重新定義「慵懶」：在繁忙社會中尋找喘息空間

「慵懶」在傳統價值中或許帶有負面色彩，但在Nina眼中，這是一種生活態度的體現。品牌核心標語「I'm not lazy. I'm on power saving mode.」。她認為，在節奏飛快的社會裡，人們需要的是一個可以暫時放下壓力、充飽電後再出發的空間。

這種「慢下來」的經營理念也體現在空間氛圍上。Lazy Pasta致力於營造舒適的用餐環境，吸引從追星聚會到80歲長者等跨年齡層的客群。品牌巧妙地將共同創辦人家中收養的第一隻流浪貓轉化為品牌IP「Popo Cat」，讓這隻帶著一點「兇萌感」的貓咪成為品牌溫度的象徵。目前團隊已收養六隻流浪貓狗，並鼓勵同仁支持領養，將對生命的愛轉化為品牌精神的一環。

專業經營者的食材堅持：一場改變決策的「盲測」

對於餐飲業者而言，成本與品質的拉鋸戰是永恆的課題。

Lazy Pasta在原材料的選擇上展現了毫不妥協的態度。

店內的核心醬汁——白醬、粉紅醬與青醬，大量使用高品質的「法國愛樂薇(Elle & Vire)動物性鮮奶油35%」。

Nina分享，雖然物價持續上漲，研發團隊也曾試吃過多款不同品牌的鮮奶油，但最終在多次「盲測」中，愛樂薇始終因其滑順、濃郁卻不膩口的乳香表現，獲得同仁與主廚的一致票選第一名，這證明了好的食材能透過味蕾直接與消費者對話。



針對追求效率與品質穩定的多店經營，Lazy Pasta在披薩產品上則選用標準化的「德麥Pizza冷凍麵團」，確保每一家分店都能透過嚴格的SOP，呈現出外酥內Q的一致口感。

管理心法：從「救火英雄」轉向「制度化」運作

隨著品牌規模擴張至6間店，Nina的角色也從親自執行轉向制度建立。她強調，管理不能只靠「人盯人」，而是要透過標準化流程(SOP)，讓團隊理解品牌判斷決策的邏輯。

「好的管理是即使我不在現場，門市也能穩定運作。」Nina分享其核心理念——品質、服務與清潔是絕對要守住的三大原則。她投入大量心力優化內部制度，培養夥伴的責任感。讓Lazy Pasta在經歷疫情衝擊時，能迅速應變，積極開發適合外送的菜單，成功保障員工生計並讓品牌穩定成長。



1 | 2 | 3

- 1.青麻奶雞肉麵
- 2.北海道干貝鮮蝦粉紅醬寬麵
- 3.島嶼咖哩雞肉燉飯

推薦料理與未來佈局：跨足早午餐與品牌IP延伸

在產品開發上，Nina推薦了最能代表品牌精神的「青麻奶雞肉麵」，結合青花椒的麻香與愛樂薇鮮奶油的乳香，層次豐富令人驚豔，推出兩年來始終佔據熱銷榜前三名。此外，採用自製紅咖哩醬與台灣越光米的「島嶼咖哩雞肉燉飯」，與搭配生食級干貝的「北海道干貝鮮蝦粉紅醬寬麵」，清爽有層次，皆為店內人氣商品。

套餐亦可搭配甜點、飲品或濃湯，甜點首推法式苦甜可可慕斯，使用愛樂薇鮮奶油35%，整體苦甜平衡不膩口。

Lazy Pasta除了持續深耕12萬會員與IP周邊(如提袋)的開發外，Nina透露品牌正計畫朝多元店型發展。目前已規劃在第八間店推出全新品牌店型「Lazy Brunch」，將慵懶的生活風格延伸至早午餐，讓品牌能更深度地融入消費者的日常生活中。唯有清楚的品牌定位與對品質的堅持，才能在激烈的市場中，走出一條屬於自己的慵懶之路。

德麥特製餡料

Mid-Autumn Festival


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

不僅種類齊全，且風味絕佳，更有安全保證！絕對是店家的第一選擇！


NEW **椒香芝麻餡** (素)

精心挑選飽滿頂級黑芝麻以及嚴選台灣9號花生粒，拌入特級大紅袍花椒、青花椒，椒麻香氣，微辣開胃、香麻卻不哈口。
本產品須冷藏保存。




NEW **奶黃餡** (蛋奶素)

以平衡的乳香與蛋黃香氣為核心，研發出細緻、滑順的經典風味。
本產品需冷凍保存。




NEW **柚香鳳梨** (素)

來自玉里潔淨水源的「東豐拾穗」有機文旦，保有了最豐富的自然營養。融入職人秘製比例，讓鳳梨纖維遇上蜜漬柚皮，交織出剔透金黃的「柚香鳳梨餡」。



伯爵紅茶餡 (奶素)

嚴格伯爵紅茶搭配紅豆沙煉煮，入口即可感受濃厚的紅茶餘韻。甜而不膩，口齒留香。
本產品需冷藏保存。




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淌。




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暈，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。




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。




土鳳梨餡 (奶素)

嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬木醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。




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 (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)


特選法國進口愛法頂級發酵奶油製作，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。



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。







德麥桃山皮(原味、巧克力) (蛋奶素)

嚴格控管製作流程，經過獨家燉煮四小時，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，展現地道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。





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。





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)

嚴選羅莉亞伯爵紅茶調製，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)



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



焦點新品預告

椒香芝麻餡

(需冷藏)

品號：I08051

規格：5斤 x8包/箱



台灣
9號花生粒



特級大紅袍
青花椒



飽滿頂級
黑芝麻

濃郁黑芝麻與酥麻椒香

層次分明的辛麻美學

嚴選食材

飽滿頂級黑芝麻、台灣9號花生、特級大紅袍及青花椒

風味特點

微辣開胃、香麻不嗆口、層次鮮明。





精準食代．綠色智慧

德麥食品引領烘焙與餐飲新趨勢

今年食品展以「精準食代．綠色智慧」為策展主軸，聚焦食品產業在效率升級、智慧應用與永續發展上的全新趨勢。

德麥食品將於展區呈現創味、HANAMARUKI、日清製粉Welna、亦承、黑玫瑰、愛樂薇等代理品牌之優質原物料與半成品，並同步推出多款特色新品與現場試吃體驗。此次更攜手鮮活飲品打造飲品專區，精選超過10款特色飲品與應用原料，展現餐飲與飲品市場的多元創新應用。

面對產業轉型浪潮，德麥食品持續推動烘焙與餐飲產業朝向高效運作、節能減碳與永續經營上的邁進，不僅作為產業創新的推手，更致力於成為實踐永續價值的重要夥伴。

歡迎蒞臨德麥食品展位（攤位編號 Q1006）

從抹茶綠到夢幻紫

2026韓國甜點圈掀起紫薯風潮

繼抹茶、開心果之後，2026年韓國甜點市場正吹起一股「紫色旋風」。近期從連鎖咖啡店、甜甜圈品牌到人氣甜點店，紛紛推出紫山藥 (Ube)、紫薯 (Purple Sweet Potato) 相關商品，像是紫薯巴斯克、紫薯拿鐵、紫薯冰沙等，以高辨識度的夢幻紫色搶攻社群版面。

高顏值+健康感，成為社群時代新主角

紫薯能快速竄紅，關鍵在於同時滿足「視覺吸睛」與「健康訴求」。其天然紫色來自豐富花青素，不需額外色素即可呈現高飽和色彩，特別符合Instagram與短影音平台的打卡需求。韓國媒體更指出，紫薯正逐漸取代過去的抹茶綠，成為新一代「色彩系甜點代表」。

除了外型討喜，紫薯本身也具備「超級食物」形象。富含花青素、膳食纖維、維生素C與礦物質，讓消費者在享用甜點時，也能感受到較低罪惡感，特別受到女性族群與健康意識消費者青睞。

■ 紫薯巴斯克乳酪蛋糕

天然原色 純粹美味 飽滿紫薯與頂級乳酪的完美比例

■ 霞

紫薯基底與淡雅柑橘香調

■ 紫薯泡泡

醇香紫薯與冰沁鮮乳
共譜盛夏最美的紫色序曲



烘焙與餐飲業者的三大應用方向

對台灣烘焙與餐飲業者而言，紫薯具備高度延伸性與季節操作空間，尤其適合以下方向：

- 乳系甜點應用：如巴斯克、提拉米蘇、千層蛋糕等，能放大其綿密口感與天然紫色優勢。
- 飲品跨界搭配：與鮮奶、燕麥奶、咖啡等結合，可延伸「紫薯拿鐵」、「紫薯雲朵奶蓋」等話題新品。
- 限定品項操作：韓國品牌近年大量運用期間限定 (LTO) 策略，快速測試市場熱度與社群擴散力。

值得注意的是，紫薯風潮不只是單一口味流行，更代表「顏色經濟」與「健康甜點化」正在成為亞洲甜點市場的新趨勢。對業者來說，誰能最快把紫色變成品牌記憶點，誰就更有機會搶下下一波社群流量。

紫薯粉 1公斤 x 12包/箱

嚴選優質熟成紫薯，經洗淨、蒸煮、低溫乾燥與精細研磨，完整保留了紫薯原有的膳食纖維、花青素與純樸甘甜。無添加人工色素與防腐劑，其細膩的質地能完美融入各式麵糰與飲品，為您的作品染上一抹高雅的天然紫色。



法國愛樂薇動物性鮮奶油35% 1公升 x 12罐/箱

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。



美國NBA乳脂起士 1.36公斤/條 x 10條/箱

乳脂含量33%，符合美國國家標準，質地綿密滑口，色澤潔白。



美國紅人乳脂起士 1.36公斤/條 x 10條/箱

質地潤滑結實，硬度適中，容易在室溫中使用，溶解時不會結粒。



更多烘焙產品，請掃QR-Code官網看更多

金黃色葡萄球菌與食品安全

什麼是金黃色葡萄球菌？

金黃色葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*) 是一種常見的細菌，屬於革蘭氏陽性菌，在顯微鏡下呈球形，常排列成串葡萄串般的形態，因此被稱為「葡萄球菌」。其菌落在培養基上常呈金黃色，故得名「金黃色葡萄球菌」。此菌具有耐鹽性，可在較高鹽分環境中生長，因此即使是醃漬食品、熟食或加工食品中，也可能發現其存在。

常見存在地點

金黃色葡萄球菌廣泛存在於自然界及人體之中，尤其常見於人體的鼻腔、咽喉、頭髮、皮膚、手部傷口及化膿部位。健康的人也可能帶有此菌而無症狀，因此食品從業人員若未做好個人衛生管理，便可能在製作食品時造成污染。

除了人體之外，此菌也可能存在於空氣、灰塵、廚房器具、抹布、砧板及未妥善清潔的設備表面，因此食品製作環境的清潔與消毒相當重要。

如何傳播到食品中？

金黃色葡萄球菌主要透過人員接觸傳播。例如食品製作者手部未清洗乾淨、傷口未包紮、咳嗽打噴嚏時飛沫污染食品，或使用受污染器具接觸食物，都可能使食品遭受污染。

此菌本身雖然容易被加熱殺死，但其在食品中生長後產生的「腸毒素」具有耐熱性，即使後續再加熱，也不一定能完全破壞毒素，因此仍可能引起食品中毒。

當人食用了受到金黃色葡萄球菌腸毒素污染的食品後，通常會在1至7小時內快速出現症狀，屬於典型的急性食品中毒。常見症狀包括：噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、頭痛、身體虛弱等。

大多數患者在1至2天內可自行恢復，但老人、小孩及免疫力較弱者，仍可能因嚴重脫水而需要就醫。

常見發生的食品類型

金黃色葡萄球菌造成食品中毒，最常見的原因是食品在製作後長時間放置於室溫下。由於此菌在6.5°C至45°C環境中特別容易繁殖，因此以下食品風險較高：

* 便當與團膳

* 飯糰與三明治

* 沙拉類食品

* 蛋糕與鮮奶油製品

* 熟肉製品

* 乳製品

尤其需經手工接觸、且不再加熱食用的食品，更容易發生污染問題。

如何預防食品受污染？

預防金黃色葡萄球菌污染，最重要的是落實「個人衛生」與「溫度管理」。

個人衛生管理

- * 勤洗手並正確消毒
- * 製作食品時配戴口罩及手套
- * 手部有傷口時應妥善包紮
- * 咳嗽或打噴嚏時避免接觸食品

食品保存管理

- * 熟食完成後應儘速冷藏
- * 熟食保持在60°C以上
- * 冷藏食品維持在5°C以下
- * 避免食品長時間放置室溫

環境與器具管理

- * 器具設備定期清潔消毒
- * 生熟食分開處理
- * 避免交叉污染

實際案例中，學校營養午餐、婚宴外燴、自助餐及大型團膳，都曾發生因食品放置過久、工作人員衛生不佳或冷藏不足，而導致金黃色葡萄球菌食品中毒事件。

因此，建立良好的食品衛生習慣、正確洗手觀念以及適當的溫度控制，是預防金黃色葡萄球菌食品中毒最重要的方法。



WORLD MILK DAY



世界牛奶日 | 乳源品質

如何決定烘焙與餐飲的風味表現？

每年的6月1日為「世界牛奶日」(World Milk Day)。對烘焙與餐飲業者而言，牛奶不只是基礎原料，更直接影響產品的風味純淨度、口感結構與出品穩定性。無論是麵包的柔軟延展、甜點的乳香層次，或咖啡飲品的滑順度，關鍵都來自乳源品質的差異。

十年一刻：深耕台灣，穩定供應高品質乳源

2026年，四葉牛乳在台灣邁入第十年。這多年來，透過德麥食品與四葉乳業的合作，來自日本十勝的牛乳以冷鏈方式每週穩定直送台灣，讓在地烘焙與餐飲業者能持續使用品質一致的優質乳製品。

除了特選牛乳外，產品線亦涵蓋十勝鮮奶油、發酵奶油與乳脂起司等，廣泛應用於各式產品製作，並帶來：

- 穩定的打發與操作表現
- 細緻且乾淨的乳香風味
- 成品口感與品質的一致性

展望未來：持續支持每一次穩定出品

未來我們將持續優化供應穩定度與產品品質，協助業者在市場變動中依然維持穩定出品與風味標準。在世界牛奶日，我們不僅慶祝乳製品的價值，也期待成為您在產品開發與品質管理上的長期夥伴。

【四葉品牌承諾】

為充滿笑容的生活做出貢獻，將北海道的純淨美味穩定送達。



yotsuba



EWJ02

四葉特選牛乳
Yotsuba Speciality Milk

規格:1公升/罐 · 12罐/箱

100%生乳無成分調整 · 乳脂肪3.7% · 經專家評為「特選」 · 在被十勝牧場們圍繞的四葉工廠中殺菌包裝 · 成分無調整的特選四葉牛乳每週直送台灣。



將北海道的美味 直接送達



EWJ11
四葉有鹽奶油(打發型)
Yotsuba 'Enhance a Good Taste For Bread' Butter 100g

規格:100公克/盒 · 10盒/箱

使用100%北海道產的生乳製成的奶油打發，比起一般的奶油更具有柔順且不膩口。質地輕盈好塗抹，從冰箱取出打開蓋子後便可輕鬆享用。



EWJ15
四葉發酵奶油(打發型)
Yotsuba 'Enhance a Good Taste For Bread' Fermented Butter 100g

規格:100公克/盒 · 10盒/箱

將奶油打發產生更輕柔且入口即化的口感。奶油因發酵後產生獨特如優格般清爽的餘韻，適合搭配純味麵包，凸顯出彼此的美味。杯裝造型小巧可愛，從冰箱取出打開蓋子後便可輕鬆享用。



EWJ18
四葉蜂蜜奶油(打發型)
Yotsuba 'Enhance A Good Taste For Bread' Honey Butter 100g

規格:125公克/盒 · 10盒/箱

經過打發程序處理，使蜂蜜奶油口感比傳統奶油更加細緻柔滑。及保存，亦可用於西點麵包製作。



EWJ12
四葉無鹽磅裝奶油
Hokkaido Yotsuba Butter(Unsalted)

規格:450公克/磅 · 30個/箱

堅持採用在北海道孕育出的生乳製成的奶油，除了具有生乳本身的濃醇奶香外，呈現給您入口即化且柔順的口感。



EWJ13
四葉發酵無鹽磅裝奶油
Hokkaido Yotsuba Fermented Butter(Unsalted)

規格:450公克/磅 · 30個/箱

堅持採用在北海道孕育出的生乳製成的奶油，除了具有生乳本身的濃醇奶香外，呈現給您入口即化且柔順的口感。



EWJ21
四葉北海道十勝乳脂起司
Yotsuba Hokkaido Tokachi Cream Cheese

規格:1公斤/盒 · 12盒/箱

100%北海道十勝產的高品質原料，使用到四葉北海道酪乳，更能品嚐到鮮奶油乾酪本身的柔順酸味。



1 EWJ04
四葉草莓牛乳保久調味乳
Yotsuba Milk Strawberry
 規格:200ml / 罐 · 24罐/箱

2 EWJ05
四葉紅茶牛乳保久調味乳
Yotsuba Milk Tea
 規格:200ml / 罐 · 24罐/箱

3 EWJ06
四葉咖啡拿鐵飲料
Yotsuba Milk Coffee
 規格:200ml / 罐 · 24罐/箱

含北海道產牛奶成分的調味乳。帶給您絕佳的滋味。無添加香料及色素。





跨界聯名再進化：

旭集攜手四葉乳業 × 妹尾徹也 打造春季甜點話題

從餐飲場域出發，延伸甜點價值的跨域實踐

在競爭日益激烈的市場中，甜點正從附加品轉為品牌體驗的核心。近年餐飲產業逐步走向「體驗導向」，透過場域氛圍與產品故事提升消費者感受，並帶動整體聲量成長。在此背景下，聯名合作已成為串聯品牌、原料與技術的重要策略。

「饗賓集團」旗下日式Buffet「旭集 和食集錦」近期攜手北海道「四葉乳業」，並與WPTC西點世界盃冠軍主廚「妹尾徹也 (Senoo Tetsuya)」合作推出「春漾花實季」，檔期自4月21日至6月30日登場，以五款季節甜點為主軸，將春日花果意象轉化為具體商品。此類由餐飲品牌主導的甜點操作模式，對烘焙業者而言，提供了產品跨場域應用與價值升級的參考方向。

原料品牌化：從品質訴求走向價值溝通

在甜點市場高度競爭的情況下，「原料」已不只是品質基礎，更是差異化來源。本次選用北海道「四葉乳業」乳製品，其穩定品質與純淨風味，長期應用於高端餐飲體系。

此類具品牌識別的原料，有助於建立產品溝通語言，讓消費者理解價格與價值之間的連結。例如「雲菓 (蜜桃玫瑰生乳酪)」透過乳脂的細膩口感，強化入口即化的體驗，使乳香成為主要記憶點，而非單純基底。

對烘焙業者而言，原料不僅影響風味，更可轉化為品牌敘事的一部分，提升整體產品層級。



職人導入：從技術支援到產品敘事

本次合作另一關鍵，在於導入國際級甜點主廚 妹尾徹也參與研發，以「春日光景與心境」為靈感，將季節意象轉化為甜點設計語言，使產品具備情境與情感連結。

此種「職人參與」模式，顯示甜點已從單一產品進化為敘事載體。例如「花若葉（萊姆緋莓慕斯）」透過果酸與香料層次，呈現春季轉換的細膩風味，讓產品不僅被品嚐，也被感受。

對烘焙業而言，這代表未來競爭不僅在技術，更在於如何透過產品傳遞概念與故事。

視覺與命名：打造可傳播的產品語言

在社群驅動的消費環境中，「好拍、好記」已成為產品成功的重要條件。觀察本次甜點命名，如「羽瞬」、「露罕（ㄋㄩˇ）」，皆圍繞春季意象發展，建立一致的視覺與語言系統。

同時，產品設計亦強調口感與外觀的結合。2026年烘焙趨勢顯示，消費者對「多層次口感」的需求持續提升，甚至成為影響購買的重要因素。對業者而言，產品開發需同步整合風味、外觀與命名，形成完整體驗。

通路整合：甜點角色的再定義

本次甜點導入Buffet餐飲場域，使消費者能在一次用餐中體驗多款產品，降低新品嘗試門檻。同時透過「限定+常態」供應策略，創造話題與穩定曝光的平衡。

此外，產業觀察亦指出，烘焙與餐飲界線正逐漸模糊，產品正從單一販售走向整體體驗的一環。對烘焙業者而言，甜點未來不僅存在於門市，也可透過餐飲合作拓展更多應用場景。

跨域趨勢下的甜點機會

綜合本次案例，可歸納三項發展方向：

- ①原料品牌化，提升產品信任與價值感
- ②職人參與深化，強化產品故事與層次
- ③餐飲場域整合，擴展甜點應用邊界

在台灣，烘焙產業年產值已達數百億元規模，市場競爭激烈，而甜點更持續成長，成為重要品類。聯名與創新已成為帶動話題與銷售的關鍵手段。

從產品到體驗的價值轉換

「旭集 × 四葉乳業 × 妹尾徹也」的合作顯示，聯名若能整合原料、技術與場域，將不僅止於行銷話題，而能轉化為實質競爭力。對烘焙業者而言，關鍵不在於複製形式，而在於如何將產品轉化為完整體驗，讓甜點從商品進一步成為品牌溝通的核心。



花若葉
(萊姆緋莓慕斯)



羽瞬
(綿雲莓果塔)



露罕
(百香覆盆莓塔)



寶盒
(椰雲覆盆莓蛋糕)



中餐講習影片



中餐講習實戰

用德麥原物料打造新派粵菜的效率與風味革命



肥濃叉燒佐柚醋

在當前餐飲業面臨人力緊縮與市場品味快速更迭的雙重挑戰下，傳統中餐該如何突圍？德麥食品特別邀請到「TJCA台灣國際年輕廚師協會」副理事長—鍾易庭師傅，透過其豐富的國際競賽與交流經驗，分享他如何在「傳統」與「創新」之間精準拿捏，並運用德麥代理的多元原物料，為中餐研發注入標準化與高效率的靈魂。

新派粵菜的靈魂：七分傳統，三分創新

鍾師傅曾榮獲「亞洲最佳廚師」並多次代表僑委會前往歐洲巡迴講座，他觀察到全球餐飲趨勢正朝向「中菜西化」與「跨界融合」發展。鍾師傅提出「新派粵菜」概念：以傳統風味為核心，透過老菜新作注入創新元素。

他提出一套「七三原則」：保留70%的傳統核心技術與風味，加入30%的創意元素。例如在片皮鴨中加入魚子醬或藍莓醬，讓年輕族群更願意嘗試中餐，也讓老顧客保有驚喜感。

醬料革命：從輔助到核心，創造「三贏」局面

首場中餐講習，於4月28日在「龍軒傳承粵菜餐廳」舉辦，鍾師傅示範了多道融合德麥原物料的創新菜色。他特別強調，「半成品醬料」已從輔助角色轉變為廚房的料理核心。因應此類人力與技術斷層，他認為運用高品質原物料（如創味、亦承、DEGA、日清製粉Welna 等品牌），是追求「標準化」與「高效率」的必然趨

他以「雲吞雞湯」為例，仍使用老母雞與火腿熬煮，加入「創味無鹽豚骨特濃湯」高品質半成品醬料，不僅能穩定風味，更能縮短製程、降低人力依賴，成為中餐邁向標準化與高效率的關鍵解方。形成業主、廚師、顧客的「三贏」。



雲吞雞湯

菜單拆解：精緻與出餐效率的完美平衡

創意前菜「龍蝦塔塔」：運用了黑玫瑰-極薄花瓣塔殼，這類產品原本多見於烘焙或西餐。即便盛濕潤內餡仍可維持長時間酥脆，解決大量出餐易變軟問題，且操作簡便。

龍蝦塔塔

海老番茄奶油大蝦佐麵包



跨界食材的「新火花」：「松露烏魚子蛋捲」將傳統的烏魚子與德麥奶香蛋皮及DEGA黑松露醬結合。鍾師傅分享，他早在多年前便在中餐導入這種千層蛋糕皮(Crepes)，用以取代耗時費工的手工煎蛋皮，不僅厚薄一致，視覺精緻度更是大幅提升。

多層次風味的「深度融合」：「三色豬肋排」同時運用創味的牛肝菌奶油醬、創味國民咖哩醬與卡邦尼醬。他認為未來料理趨勢是走向「多層次組合風味」。傳統豬肋排往往僅有單一味道，透過三種沾醬的搭配，能讓顧客根據個人喜好選擇，大幅增加用餐的趣味性與價值感。

甜點的「華麗變身」：中餐甜點常被忽視，「夏戀紅寶石冰淇淋」則以樂比血橙與紅心芭樂果泥取代傳統楊枝甘露，營造出西式甜點的視覺層次，讓餐敘的結尾充滿驚喜感。

產業界的未來觀察：廚德重於廚藝

作為業界前輩，他對想導入創新的業者提出建議：「從前菜或甜點開始做變革，市場接受度最高」。他觀察到，中菜西吃趨勢已成為市場主流。

在人才培育上，他表示現在的年輕廚師除了要把基礎功打穩，更要「行萬里路」，多出門參加交流活動與競賽。他身兼TJCA副理事長，致力於透過協會平台（如台北國際廚藝挑戰賽），讓年輕廚師不需出國便能參與國際級賽事，與世界接軌。

他認為比起獎項，更重要的是「廚德」。透過持續參與公益義煮，如花蓮震災期間帶領協會成員每日供應千個便當，實現廚師回饋社會的價值。

鍾師傅的分享為中餐在變動市場中，提供一條兼顧傳統與效率的進化方向。

本次講習11道完整菜單：

前菜：龍蝦塔塔、松露烏魚子蛋捲、明太子千層馬鈴薯、肥濃叉燒佐極醋

主菜：八方來財麻香撈雞、雲吞雞湯、海老番茄奶油大蝦佐麵包、

椒麻黑岩風乾雞佐三杯猴頭菇、雞蛋沙拉龍蝦三明治、三色豬肋排

甜點：夏戀紅寶石冰淇淋



松露烏魚子蛋捲



三色豬肋排



夏戀紅寶石冰淇淋



雞蛋沙拉
龍蝦三明治

父親節快樂

HAPPY FATHER'S DAY

專為父親節設計的小巧裝飾，選用可食用巧克力製作，質感圖樣
搭配金色與深色調，為蛋糕、甜點增添節日氣氛。簡單一放，即刻
呈現專屬於爸爸的溫馨祝福。



My Hero! :)



巧克力裝飾~四色小愛心
編號:DPC061275
尺寸:1.3 x 1.3cm
數量:266個/盒



超級爸爸巧克力裝飾片
編號:070110
尺寸:4x3.5cm
數量:100片/盒



父親節封蠟
編號:088079
尺寸:直徑3.5cm
數量:63個/盒



灌模~香檳
編號:GPC060597:
尺寸:17.5x5cm
數量:10片/盒



特大雛菊灌模
編號:GPCBL004841TEH
尺寸:約4.2cm
數量:48格/片



巧克力風味裝飾~鬍鬚造型
編號:DPC070165
數量:150片/盒



父子情愛心片~大(黑底白色)
編號:I8013
尺寸:5x4.5cm
數量:100片/盒



父子情愛心片~小(白底黑色)
編號:I80131
尺寸:3.3x3cm
數量:150片/盒



黑帽子

編號: I8104

尺寸: 7x4.7cm

數量: 100片/盒



箕空眼鏡

編號: I8108

尺寸: 10x3.8cm

數量: 100片/盒



寬版蝴蝶領帶

編號: I8107

尺寸: 8x6cm

數量: 100片/盒



爸爸側臉(黑底白)

編號: I8106

尺寸: 8x4.9cm

數量: 100片/盒



平面鬍子~大

編號: I8105

尺寸: 10x3cm

數量: 100片/盒



平面鬍子~小

編號: I81051

尺寸: 5.5x2cm

數量: 150片/盒



菸斗~大

編號: I8103

尺寸: 6x4.6cm

數量: 100片/盒



菸斗~小

編號: I81031

尺寸: 4x3cm

數量: 150片/盒



父親節快樂~我愛爸爸(粉底黑字)

編號: I8012

尺寸: 7x3cm

數量: 100片/盒



父親節快樂~我愛爸爸(黑底白字)

編號: I80121

尺寸: 7x3cm

數量: 100片/盒



父親節快樂~愛心領帶(粉底白字)

編號: I80122

尺寸: 6x4.9cm

數量: 100片/盒



德麥插牌三大安全保證

- 日本進口安全油墨
- 不含重金屬
- 防潮、耐凍、不變形

BCA特級合成紙, 無螢光劑。

規格: 30cmx21cm

包裝: 10張/包; 每張23片; 230片/包

數量限定



領帶盒(提袋)

編號: LBC301

尺寸: 33.3cmX8cmX高4cm

提袋編號: LGB301

尺寸: 39cmX10cmX高6cm

包裝: 100個/包



專用防塵蓋

尺寸:長420mm x 寬760mm
(內660)x0.035 mm
數量:100入/包



獨家
專利設計

發酵箱 / 周轉箱 專用防塵蓋



高效隔絕

防塵、防汗，隔絕汙染物



層疊有序

層層相疊，節省空間



適用溫度

(-40°C ~ 95°C)



精選材質

高品質LDPE材質



TEHMAG FOODS CORPORATION

更多資訊，請聯絡德麥業務

● 巧克力蝴蝶酥 ●

巴黎香可頌麵團	%
1.T55冠軍比賽專用粉	80
2.T65冠軍比賽專用粉	20
3.法國LESCURE - AOP片狀發酵無鹽奶油84%	5
4.細砂糖	10
5.鹽	1.5
6.全蛋	5
7.水	45
8.新鮮酵母	4
合計	170.5
9.裹入奶油	54.7

材料	%
1.巴黎香可頌麵團1180	1180
2.可可粉50	50
3.水20	20
4.裹入奶油330	330
5.巧克力餡300	300
6.粗砂糖	適量

作法

A 包油折疊



B 分割裁切

1. 將巴黎香可頌麵團放入攪拌缸中加入可可粉、水拌至光滑均勻即可。冷凍鬆弛30分鐘。



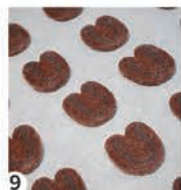
C 整形

2. 取出鬆弛好的麵團，延壓至寬度約24公分。
3. 抹上巧克力醬。
4. 再將兩側往中心折起。
5. 再折起，側面會是愛心的形狀，放入冷凍冰約30分鐘。
6. 取鋸齒刀，切割每個厚度約0.5公分，每個重量約15公克。
7. 兩面沾上粗砂糖。



D 最後發酵

8. 放在烤盤上，發酵箱溫度28°C，最後發酵60分鐘。



E 烤焙

9. 上下火200/160°C，烤焙15分鐘。





Dough Proofing Board

麵糰發酵板

米黃色



耐熱
110°C

適用
台車



發酵穩定

隔絕檯面溫差
發酵條件更穩定



質地堅韌

高支撐結構設計
操作穩定不易彎曲變形



純淨防味

低吸附材質特性
維持麵糰原有風味



高效衛生

抗汙表面不易卡垢
符合食品安全規範



6653

規格: 600 x 400 x 8 mm

材質: 聚丙烯(PP) + 玻璃纖維(GF)

耐熱溫度: -20°C ~ 110°C



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

CROISSANT

Specialty Store

◆ H.YEN 可頌專賣 ◆



433臺中市沙鹿區錦衣街143號



雙系統凍藏發酵箱



五盤熱風爐



丹麥機



變頻蛋糕攪拌機

SINMAG

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

2026 06 月 June



李忠威 師傅

世界冠軍麵包工藝論壇



盧玉瑞 師傅

給 Dad 的甜蜜計畫

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
31 ^{十五}	01 ^{十六}  世界牛奶日	02 ^{十七}	03 ^{十八}	04 ^{十九}	05 ^{二十}	06 ^{廿一}
07 ^{廿二}	08 ^{廿三}	09 ^{廿四} 高雄 李忠威 師傅 世界冠軍麵包工藝論壇	10 ^{廿五} 台中 李忠威 師傅 世界冠軍麵包工藝論壇	11 ^{廿六} 台北 李忠威 師傅 世界冠軍麵包工藝論壇	12 ^{廿七}	13 ^{廿八}
14 ^{廿九}	15 五月初一	16 初二 台中 盧玉瑞 師傅 給 Dad 的甜蜜計畫	17 初三 新竹 盧玉瑞 師傅 給 Dad 的甜蜜計畫	18 初四 台北 盧玉瑞 師傅 給 Dad 的甜蜜計畫	19 端午節	20 初六 因逢連假，敬請提前備貨
21 初七 敬請提前備貨	22 初八	23 初九 高雄 盧玉瑞 師傅 給 Dad 的甜蜜計畫	24 初十 台南 盧玉瑞 師傅 給 Dad 的甜蜜計畫	25 十一 台北 台北國際食品展 嘉義 盧玉瑞 師傅 給 Dad 的甜蜜計畫	26 十二	27 十三
28 ^{十四}	29 ^{十五}	30 ^{十六}	01 ^{十七}	02 ^{十八}	03 ^{十九}	04 ^{二十}

世界冠軍麵包工藝論壇 - 李忠威 師傅 / 報名條件：①收費 3 千元 ②訂購日本製粉（鷹牌、凱薩琳、拿破崙、金妮其中 2 袋）符合任一條件即可報名 |

06 月 09 日 (二) PM 05:00 - 08:30	高雄 高雄德麥	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
06 月 10 日 (三) PM 05:00 - 08:30	台中 台中德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
06 月 11 日 (四) PM 05:00 - 08:30	台北 台北德麥	(02)2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號

給 Dad 的甜蜜計畫 - 盧玉瑞 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務 |

06 月 16 日 (二) 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
06 月 17 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
06 月 18 日 (四) 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
06 月 23 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
06 月 24 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
06 月 25 日 (四) PM 06:00 - 09:00	嘉義 露比夫人	(05)236-6298	嘉義市西區遠東街 50 號

台北國際食品展 - 06 / 24 ~ 06 / 27 南港展覽館 2 館 1F 德麥攤位 Q1006


德麥
德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



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 嘉義市西區育人路 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
香港九龍油塘高輝道 7 號，高輝工業大廈 C 座，2 樓 C5, C6 室
No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.
電話：+603-55258879

18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA
Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420
電話：+62 21 64719599
21 WOODLANDS CLOSE#04-29 PRIMZ HUBS (ROOM3) SINGAPORE 737854
電話：+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

新加坡子公司
http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw