





用世界級的烘焙底蘊 重塑台灣在地農產的極致美味



收看獨家專訪

料定你也喜歡吃

精品農創的極致演繹——「金包里農舍莊園」如何用烘焙工藝翻轉在地價值？

文:沈采賢 / 圖:林意雯

在北海岸金山的火山地質與海風吹拂下，一棟充滿荷蘭夢幻穀倉風情建築矗立於田野間，這不是單純的景觀咖啡廳，而是近年來在烘焙與伴手禮市場異軍突起的精品品牌——「金包里農舍莊園」。自2024年底成立以來，在短時間內橫掃「新北市十大伴手禮」與「全國烘焙大賞金獎」，更以「農產精品放大器」的姿態，為台灣烘焙業者示範了一條「共好與升級」的新路徑。

品牌核心：法式規格與在地靈魂的跨界碰撞

金包里農舍莊園協理王建智指出，品牌的定位在於「精品級的在地農創甜點」。在競爭激烈的伴手禮市場中，他們拒絕低價戰，轉而追求「質感與風味的反差」。落實在「西式甜點規格」與「在地農產靈魂」的完美結合上。



對於烘焙業者而言，如何讓樸實的在地食材轉化為溢價極高的精品？

研發主廚蘇桂秋分享了關鍵秘密：「基底食材的絕對講究」和「在地風味的完美平衡」。莊園使用德麥代理的法國愛樂薇 (Elle & Vire) 鮮奶油作為風味支柱。蘇主廚強調，地瓜、秋葵等農產風味純粹，唯有高品質乳製品能將農產品的天然甜味完整「托起」，這正是打動評審與高端消費者的直球對決方式。

職人匠心：獲獎無數人氣商品與舒肥工藝的突破

招牌地瓜巴斯克：結合金山在地的紅心與黃金地瓜（台農66號與57號），中和了乳酪的厚重感，創造出滑順輕盈的口感，勇奪新北市十大伴手禮金牌。





金獎手作布丁：採用先進的「舒肥法」低溫慢烤。透過「過飽和蒸氣設備」維持烤箱濕度，讓布丁入口即化，並搭配精準控制火候熬煮的焦糖。榮獲全國烘焙大賽金獎。

雲朵生乳捲：使用「初榨橄欖油」取代傳統油脂，並選用NIPPON鑽石低粉、四葉奶霜，讓蛋糕體展現極致的保濕度與獨特香氣，即便在冰箱放置數日，鮮奶油內餡依然維持軟心狀態。

1 | 2 | 3

4 | 5

- 1.2. 莊園手作布丁
- 3.雲朵生乳捲 (原味)
- 4.與自然共創，自家地瓜的美好
- 5.融入「米」字形的意象，象徵「穀倉」本質

地方創生：從「保價契作」到「幸福企業」

「地方創生不能只靠熱情，必須有商業模式支撐」，金包里農舍莊園將自己定位為「農產的精品放大器」，透過烘焙專業，將一斤數十元的在地地瓜提升至數百元的高價值甜點，這背後是與農友建立的「保價契作」合作關係。他們堅持選用無農藥的友善耕作農產，即便收成會因蟲害減少四至五成，莊園仍願意以高於市場的價格收購，讓農民只需專心種好作物，後端的品牌行銷與研發則交由專業團隊負責。

對烘焙業者普遍面臨的人才荒，莊園則開出了令人驚豔的解方。創辦人顛覆業界思維，全面推行「週休三日」制度，並提供優於市區的薪資水平。這種對員工福祉的重視，讓莊園成立以來維持極低的流動率，甚至吸引許多年輕人主動回鄉投入烘焙產業。

莊園願景：一場跨越三十年的夢想實踐

莊園那獨特的建築風格，源自創辦人年輕時在歐洲學習時留下的夢想照片。為了完美還原莊園穀倉的氛圍，建材不惜由歐洲進口，連戶外木製結構也巧妙融入了「米」字形的象形意象，象徵其「穀倉」的本質。而莊園的Logo更是承載了家族的情感，將創辦人的爺爺（農夫）與爸爸（漁夫）設計其中，傳遞出一份對土地的感恩與傳承之情。

未來，金包里農舍莊園的腳步並未停歇。二樓空間規劃為教學教室，預計培訓在地青農與農會班長，傳授中西餐與烘焙技術，協

助更多在地人返鄉創業。在市場佈局上，除了深耕電商，未來更計畫在中南部開設快閃店，甚至瞄準海外華人市場，讓這份融入火山風土滋味的甜點，成為台灣農業對外的一張美味名片。

「用世界級的烘焙底蘊，重塑台灣在地農產的極致美味。」這不僅是金包里農舍莊園對消費者的承諾，更是提供給餐飲與烘焙從業者的一個深刻啟示：當優質原物料遇上專業工藝，並懷抱著對土地的敬意時，傳統農業也能綻放出精緻奪目的光彩。海外華人市場，讓這份融入火山風土滋味的甜點，成為台灣農業對外的一張美味名片。

「用世界級的烘焙底蘊，重塑台灣在地農產的極致美味。」這不僅是金包里農舍莊園對消費者的承諾，更是提供給餐飲與烘焙從業者的一個深刻啟示：當優質原物料遇上專業工藝，並懷抱著對土地的敬意時，傳統農業也能綻放出精緻奪目的光彩。



尋味中秋

— 從經典到顛覆的月光傳奇 —

◇ 開心の月 ◇

開心果餡 **純素**

嚴選94開心果醬調製而成，散發濃郁堅果香氣與自然果仁風味。餡料質地細緻綿密，入口滑順不甜膩，帶來層次豐富的開心果韻味。



◇ 奶皇酥 ◇

奶黃餡 **蛋奶素** 本產品需冷凍保存
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。

融合經典與創新，探索月餅的無限可能！

德麥烘焙團隊技術研發部——江進元總監，於七月帶來精彩的巡迴講習！

本次特別推出獨具匠心的中秋系列餡料，包含椒香芝麻餡、經典奶黃餡、柚香鳳梨餡、開心果餡、特製嘉麗寶巧克力月餅餡，以及重焙紅玉紅茶餡等，完美兼顧傳統情懷與現代風味。



歡迎掃描 QR Code 解鎖更多創新餡料，與我們一同激發中秋烘焙新靈感！

◇ 杜拜巧克力月餅 ◇

特製嘉麗寶巧克力月餅餡 **奶素**

精選嘉麗寶巧克力調製，散發馥郁可可香氣與濃厚巧克力風味。餡體細緻綿密，口感柔順飽滿，層層堆疊出經典而迷人的可可韻味。

◇ 椒香芝麻酥 ◇

椒香芝麻餡 **純素** 本產品須冷藏保存

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、香麻卻不嗆口。

◇ 紅玉紅茶蛋黃酥 ◇

重焙紅玉紅茶餡 **奶素**

選用重焙紅玉紅茶製成，茶香濃郁醇厚，融合獨特焙火韻味與淡雅烏龍茶香。餡料細膩柔滑，入口茶感鮮明，尾韻悠長迷人。





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

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	特製嘉麗寶巧克力月餅餡 (奶素)
	精選嘉麗寶巧克力調製，散發濃郁可可香氣與濃厚巧克力風味。餡體細緻綿密，口感柔順飽滿，層層堆疊出經典而迷人的可可韻味。
NEW	開心果餡 (素)
	嚴選94開心果醬調製而成，散發濃郁堅果香氣與自然果仁風味。餡料質地細緻綿密，入口滑順不膩，帶來層次豐富的開心果韻味。
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，香麻卻不噁口。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，交織出剔透黃的「柚香鳳梨餡」。
NEW	麻豆白柚餡 (素)
	散發清雅白柚果香與自然果韻，風味清新爽口。餡體細緻柔滑，展現優雅迷人的柚香層次。
	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爛，口味細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。

NEW	重焙紅玉紅茶餡 (奶素)
	選用重焙紅玉紅茶製成，茶香濃郁醇厚，融合獨特焙火韻味與淡雅烏龍茶香。餡料細膩柔滑，入口茶感鮮明，尾韻悠長迷人。
NEW	紅寶石香檸餡 (素)
	融合紅心芭樂果香與檸檬清新酸韻，展現明亮活潑的水果風味。餡體細緻柔滑，酸甜平衡，清爽宜人。
NEW	草莓奶皇餡 (蛋奶素)
	香甜草莓果香結合濃郁奶皇風味，層次柔和迷人。餡料綿密細膩，帶來圓潤飽滿的甜點享受。
NEW	桂圓棗泥核桃餡 (素)
	融合桂圓與棗泥的醇厚香氣，搭配核桃增添豐富層次，口感綿密細緻，展現經典耐人尋味的風味魅力。
NEW	窯燒桂圓烏龍茶餡 (素)
	窯燒桂圓香氣與烏龍茶韻交織，呈現溫潤雅緻的風味層次。餡料柔潤細膩，茶香於口中緩緩綻放。
	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，不添加冬瓜醬，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%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨酥。
	芋頭酥豆餡 (純素)
	特選富有盛名的大芋頭，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。
	愛法奶油紅豆芋頭餡 (奶素)
	特選法國進口愛法級頂級發酵奶油製作，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。

	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。
	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。
	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，配合香醇醬油調製，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 (奶素) 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。

	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。
	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。
	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) 嚴選錫蘭亞伯爵紅茶調製，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

精準食代・綠色智慧

德麥食品引領餐飲新潮流 打造高效永續新未來

文:沈采賢 圖:林意雯



2026年台北國際食品展(FOOD TAIPEI)6/24-6/27於南港展覽館圓滿落幕。今年展會以「精準食代・綠色智慧」為主軸,反映全球產業在面對人力短缺、原料成本波動,以及永續轉型浪潮下的因應之道。作為餐飲與烘焙原物料的供應夥伴,德麥食品(展位編號:Q1006)在展會中,展示頂級原物料的多元應用,更透過「全方位解決方案」的思維,協助業者在追求效率升級的同時,兼顧美味與永續發展的長遠目標。

引領精準食代 | 代理國際頂尖品牌,以優質原物料驅動產業升級

對於餐飲與烘焙業者而言,如何在維持品質穩定下縮減繁瑣工序,是提升營運毛利的關鍵。德麥食品於本次展會中,匯聚了「創味食品、HANAMARUKI、日清製粉Welna、亦承風味醬、黑玫瑰、愛樂薇、鮮活果汁」等品牌,展出多款優質原物料與半成品。

展區中「黑玫瑰N-Line塔殼系列」以其技術亮點受專業人士矚目。以100%手工打造與完美直角設計為特色,提供多元尺寸規格,滿足不同應用需求。100%植物性(Plant Based/Vegan)配方,堅持零動物實驗(Cruelty-Free),並以椰子油取代傳統乳製油脂,兼具長效酥脆口感與降低碳足跡的永續優勢。此外,產品及工廠皆取得Hala認證,符合國際清真標準,展現接軌全球市場的競爭力。

此外,「愛樂薇新品烹飪鮮奶油」,15%乳脂肪體現成本效益與烹調表現的平衡。現場展演的「新加坡叻沙奶油」義大利麵,充分展現了該款新品在冷、熱醬汁中優異的穩定性,口感輕盈滑順,適用於焗烤、湯品等多元料理,是現代餐廳開發高效菜單的理想選擇。



圖左至右 法國愛樂薇烹飪動物性鮮奶油35%
法國愛樂薇酸鮮奶油
法國愛樂薇輕脂烹飪鮮奶油15%

實際應用提案 |

整合旗下資源打造熱銷單品

和風明太子義大利麵：嚴選創味明太子美乃滋醬，搭配正統義大利產的「義國莉圓麵」，完美結合義式麥香與九州辛旨風味。

日式牛丼：使用「九州 枕崎」產鯉魚第一道出汁製成的「創味料理萬用醬汁」，結合最上等的「北海道夢美人米」，將微甜米香與甘辛醬韻精準搭配。

綠豆冰糕：針對節慶禮品市場，推薦質地細緻、入口即化的綠豆冰糕，既可作為夏季消暑點心，也是中秋送禮的高質感選擇。

這種透過「優質原料＋標準化配方」模式，正是協助餐飲業者在缺工時代快速掌握市場趨勢、建立核心競爭力優勢。

聯手鮮活果汁 |

從健康機能到視覺感官，定義次世代手搖風潮

除了餐飲與烘焙品牌，德麥食品今年更攜手亞洲手搖飲原料領導品牌「鮮活果汁」，打造飲品體驗專區。「鮮活控股」深耕市場逾27年，為眾多知名手搖飲品牌，如蜜雪冰城、瑞幸咖啡、霸王茶姬、CoCo都可等百家連鎖品牌供應商。

精選12款特色飲品和原料，鎖定現代消費者對於「天然、健康、安全、美味」的需求：



清爽果茶系：「紫蘇桃桃」嚴選當季水蜜桃製成果醬，融合清新的紫蘇汁與茉莉綠茶，飽滿果粒滿足了追求自然口感的族群。



層次創新系：「冬瓜黑金玄米乳」結合甘甜冬瓜露與帶有獨特陳香的黑金藏茶，搭配穀香濃厚的玄米乳，滿足了喜愛嘗鮮消費者的多元層次需求。



健康機能系：「綠葡萄羽衣甘藍」在美味中帶入蔬果營養元素，鎖定注重健康補充的外食族群。



現場展出心型、花型與貓爪造型晶球，提供Q彈的咀嚼感亦增添視覺亮點。透過可客製化的原料，幫助業者在激烈的市場中展現差異化優勢。

德麥食品致力成為實踐永續價值的產業夥伴

面對產業轉型浪潮，將持續推動高效營運與節能減碳。從單純的原料供應商，進化成為引領產業升級、實踐永續價值的策略夥伴。在未來的市場競爭中，誰能掌握「精準」的原物料特性與「高效」的應用邏輯，就能在變局中立於不敗之地。



《餐飲即戰力》| 模組化研發提案，協助業者快速復刻職人美味

面對餐飲業缺工與技術傳承的挑戰，特別規劃《餐飲即戰力 好味復刻所》主題手冊。集結亮點產品介紹與應用提案，提供「快速、美味穩定、專業服務」的營運解方。



餐飲食品手冊



食物的話 誠實的說 作者/BB

食品安全小知識

認識苯駢芘(Benzo[a]pyrene)

近期食品安全新聞中，常可聽見「苯駢芘(Benzo[a]pyrene, BaP)」這個名詞。由於它被列為具有致癌性的環境污染物，因此容易引起民眾擔憂。然而，有致癌性並不等於吃到一次就會致癌，真正影響健康的是長期且高劑量的暴露。因此，了解它的來源、如何避免，以及如何降低暴露風險，比過度恐慌更重要。

什麼是苯駢芘？

苯駢芘屬於多環芳香烴(PAHs)的一種，是有機物在燃燒不完全時所產生的污染物。它並不是食品添加物，也不是業者故意添加到食品中的成分，而是在原料生產、食品加工或環境污染等過程中，可能自然產生或受到污染。

苯駢芘通常與高溫、燃燒及煙霧有關，較容易在下列情況形成：

炭火燒烤、煙燻食品

食物烤焦、燒焦或炭化

油脂長時間高溫加熱

油品製造過程控制不佳

原料受到燃燒廢氣或環境污染

一般民眾如何降低苯駢芘暴露風險？

避免經常食用燒焦或炭化食品

燒烤時避免食物直接接觸火焰

油炸時避免油溫過高及反覆使用炸油

保持均衡飲食，不偏食單一種類食品

如果食品使用了含有苯駢芘的油脂呢？

若油脂檢出苯駢芘超過法規限量，主管機關通常會要求業者停止使用、下架或回收相關產品，以避免污染物流入市場。

但從健康風險來看，仍須考量：

油脂中的苯駢芘濃度

食品中油脂的添加比例

個人的食用量及食用頻率

換句話說，偶爾食用一次與長期大量食用，其健康風險並不相同。

因此，遇到食品安全事件時，應依照主管機關公布資訊處理，不需因單一事件而過度恐慌。

如何降低可能的影響？

雖然沒有食物能「消除」苯駢芘，但良好的生活習慣有助於降低整體健康風險：

- ☒ 多攝取蔬菜、水果及高纖維食物
- ☒ 維持均衡飲食，不偏食
- ☒ 保持規律運動及充足睡眠
- ☒ 吸菸或避免二手菸

值得注意的是，香菸煙霧其實是一般人接觸苯駢芘的重要來源之一，其暴露量往往比正常飲食高得多。因此，戒菸與健康生活型態，對降低整體暴露風險更有幫助。

重視苯駢芘，是因為它屬於需要管理的食品污染物；不必過度恐慌，是因為真正影響健康的是長期、高劑量的累積暴露。以科學態度認識風險，才能做出更安心、更健康的飲食選擇。



探索可可風味的極致疆界： 日本職人小拔知博的巧克力設計美學

文/沈采賢 圖/林意雯

在甜點界，巧克力始終是試煉職人技藝與感性的終極領域。德麥食品特別邀請日本知名巧克力專門店 PRESQUILLE chocolaterie 主廚—小拔知博 (Tomohiro Onuki)，於7月9日至10日舉辦嘉麗寶巧克力 (Callebaut) 新品分享會。透過六款別具匠心的甜點示範，小拔主廚不僅展現了精湛的法式工藝，更為台灣烘焙業者帶來了關於風味架構、生產效率與市場差異化的深度啟示。

風味原點：高度還原門店品質的職人堅持

本次分享會示範的六款產品中，有四款為店內人氣商品，另兩款則是專為講習會研發的新作。小拔主廚強調，身為巧克力專門店，其核心使命是「高度還原門店產品的口感與品質」，並讓消費者體會到巧克力多樣化的獨特風味，如莓果、堅果及煙燻系列。

在搭配邏輯上，小拔主廚分享了他的祕訣：針對莓果系巧克力，他慣常搭配覆盆子或黑醋栗。這種組合能使巧克力本身的果香更為突出，即便其他食材用量精簡，也能完美呈現濃郁的可可香氣與持久的餘韻，達到口感上的完美均衡。

深度技術解析：六款甜點的設計邏輯

對於烘焙業者而言，如何根據巧克力的特性決定表現形式，是產品開發的關鍵。小拔主廚透過多種質地的搭配，有效避免了巧克力產品易產生的「厚重感」。

花韻黑醋栗熔岩蛋糕：選用嘉麗寶70%花韻巧克力。這款產品突破了傳統，在店內以冷藏形式銷售，建議顧客食用前微波加熱20-30秒，讓內部融化並釋放最佳香氣。結合黑醋栗的華麗質感，打造出層次分明的深邃風味。



紅寶石巧克力棉花糖：一款將經典紅寶石巧克力（Ruby Chocolate）融入棉花糖風味的升級之作。透過覆盆子的酸度支撐，提升了棉花糖的清新果香與獨特層次。

綻放無花果塔：核心在於嘉麗寶65% 祕魯巧克力與單一產區卡麥隆高脂可可粉的運用。為了打破巧克力塔沉重的既定印象，主廚特意調整配方，利用奶油或卡士達來凸顯其水潤口感，使整體呈現清爽易食的特性。

Ruby紅寶石蛋糕：小拔主廚認為紅寶石巧克力與柑橘類是絕配。以柑橘香氣為主題，精選葡萄柚與紅莓進行三種材料的完美調配，這也是他店內的爆款組合。

可可果實甘納許慕斯：外觀模擬可可豆外殼，技術重點在於使用了卡麥隆高脂可可粉。主廚指出，高脂可可粉能提供更為細膩且濃郁的口感，配以65% 祕魯巧克力的可可果實醬，構築出層次豐富的結構。

落花生巧克力：選用嘉麗寶40% 迦納牛奶巧克力，巧妙利用黃金巧克力的焦糖質感，搭配台灣消費者喜愛的花生帕林內，創造出融合奶香、焦糖與花生醇香的豐富層次。



經營觀點：效率、差異化與本土連結

面對當前消費者對視覺與風味多變性的追求，小拔主廚為烘焙業者提供了三項核心建議：

生產效率最大化：建議業者應建立「以一款基底產品延伸多款品項」的策略。這種小批量、多變化的模式，不僅能確保食材新鮮、不佔用過多空間，更能量化創作靈感，提升門店的生產效能。

拒絕SNS模仿秀：在社群媒體盛行的當下，小拔主廚鼓勵職人「堅持自我感受」。他建議透過旅行、探索在地食材來獲取靈感。例如，他針對市場回饋推出的七款巧克力熔岩蛋糕，便是透過口味差異化策略在競爭激烈的市場中脫穎而出。

展現本土特色：他高度肯定台灣烘焙業將法式基底與本土食材融合的能力。他認為，無論是日本還是台灣，展現本國食材的獨特優勢，才是品牌定位最合適的路徑。

職人核心：精準掌控溫濕度的「眼與心」

談到小拔主廚心目中職人最重要的核心能力—對溫度與濕度的敏銳度。不應過度依賴溫度計數據，而應綜合判斷數值與環境百分比的變化。唯有能精確感知微小環境變化的職人，才能做出最精準的判斷，進而穩定產出最高品質的產品。



**巧克力職人
小拔知博Tomohiro Onuki**

小拔主廚曾榮獲國際巧克力獎亞太錦標賽金獎、義大利世界錦標賽金獎、法國巴黎 C.C.C 巧克力沙龍金獎等多項國際殊榮，憑藉細膩技法與獨到風味設計，在世界巧克力舞台上備受肯定。



從份量到質量的變革：

日本巧克力大師小拔知博與漢來海港的「黑奢」跨界哲學

文/沈采賢 圖/品牌提供

Buffet產業的下半場——當「體驗」取代「份量」

隨著餐飲市場持續走向「體驗消費」，過往強調菜色多寡、高CP值的Buffet競爭模式正悄然改變。指標性品牌「漢來海港」在今年夏季推出一場與國際職人深度對話的「黑奢甜點季」。

活動核心人物為來自日本福島縣的新世代巧克力主廚——小拔知博(Tomohiro Onuki)。他帶著ICA 國際巧克力大賽與法國 C.C.C. 評鑑的高度肯定，將精緻甜點店的職人精神，導入講求高周轉率的Buffet餐檯。這不僅是一次成功的品牌行銷，更為烘焙同業示範了如何透過「風味平衡」與「視覺經濟」，在激烈的紅海市場中創造不可替代的記憶點。

職人魂的養成：在傳統與創新間擺盪的巧克力工藝

小拔知博師從國際知名的巧克力大師水野直己與法籍主廚 Stéphane Vieux，這段經歷賦予他扎實的甜點功底，同時保有日本職人對於細節的極致追求。

其作品之所以能在國際賽事中獲獎，關鍵在於他對可可風味的精準控制。他在本次創作以其擅長的「巧克力」作為主軸，透過苦甜、酸度與香氣的平衡，讓甜點呈現更完整的味道變化。這種對「味覺結構」的堅持，是精品甜點與大眾甜點拉開差距的關鍵。

技術解析：如何將職人甜點規模化而不失真？

餐飲業者最關心的議題之一，莫過於如何將精品級甜點穩定地供應給每日數以千計的Buffet顧客。小拔主廚與漢來海港透過6款限定甜點，展示了在「風味設計」上的細膩思維：

「開心果巧克力」：以濃郁巧克力慕斯與巧克力海綿蛋糕為基底，夾入櫻桃果凍與果肉，最上層佐以開心果香緹。這種「可可醇香—果香酸甜—堅果餘韻」的遞進式結構，讓厚重的巧克力甜點在口中展現出細緻的變化。

「百香芒果巧克力」：利用白巧克力的柔滑奶香，作為百香果與芒果酸味的緩衝，將熱帶水果的鮮明酸度轉化為宜人的風味，展現酸甜平衡的技術亮點。

「黑巧克力慕斯」：透過黑巧克力慕斯、甘納許與巧克力香緹的組合，層層堆疊出濃郁的可可風味，苦甜平衡且餘韻綿長。

「紅寶石香草蛋糕」：利用「紅寶石巧克力」天然的微酸果香，搭配香草磅蛋糕與杏仁碎。創造視覺上的粉嫩亮點，也提供細膩輕盈的口感體驗。

「花生果仁糖與柚子焦糖」兩款夾心巧克力：「花生果仁糖夾心」強調焦糖化堅果的香醇豐厚；「柚子焦糖夾心」則以柚子的清新果香揉合焦糖醇厚，呈現酸甜交織且不膩口的細膩層次。



商業洞察：甜點區為何成為Buffet的兵家必爭之地？

漢來海港此次引進日本職人概念，背後有著深刻的市場佈局考量。甜點區的角色不再僅是餐後的可有可無的搭配，而是影響「整體用餐滿意度」與「消費記憶」的核心元素。

在數位社群時代，甜點更是吸引消費者拍照分享、品牌傳播的重要亮點。在競爭升溫的市場中，持續強化甜點的設計，讓甜點不只是餐點的一部分，而是讓消費者留下深刻印象的元素。這種策略讓品牌在無需額外加價的基礎上，疊加了「精品級體驗」的標籤，建立起更高的品牌護城河。

職人對話：小拔知博眼中的台灣市場與未來

他強調甜點的本質在於「平衡」，並觀察到台灣消費者對於甜點的風味層次與視覺呈現具有極高的接受度，這成為他設計「黑奢甜點季」的核心基礎。

對於餐飲業者來說，在追求效率與利潤的同時，對風味「層次感」的堅持，正是品牌與消費者建立深度情感連結的關鍵。漢來海港透過這次跨國合作，引入職人級的甜點設計概念，提升了餐檯的質感，讓「體驗經濟」在Buffet場景中得到了實質的落地。

從「黑奢」看見餐飲業的工藝復興

2026年7月8日至31日的「黑奢甜點季」，從6款甜點在漢來海港全台同步供應，到小拔知博職人的精緻風味，這不僅是期間限定活動，更是對台灣烘焙與餐飲從業者的一聲號角：在未來的市場中，唯有將「專業工藝」與「市場洞察」深度結合，才能在消費者的記憶中留下長久的餘溫。

1	2
3	4
5	6

1. 紅寶石香草蛋糕
2. 黑巧克力慕斯
3. 百香芒果巧克力
4. 開心果巧克力
5. 6. 花生果仁糖與柚子焦糖

HALLOWEEN



搞怪有理
美味升級!

萬聖節雖然還沒到,但懂經營的烘焙主廚和店家們早已經悄悄開始準備啦!

今年,我們推出多款限定萬聖節風格包材與精緻瓷杯,裝載滿滿創意的「黑貓、小鬼、蝙蝠、獨眼南瓜」立體造型瓷杯,都能一秒讓您的點心儀式感大加分,成為客人的社群打卡焦點!

萬聖節商機早鳥開跑,歡迎洽詢選購,提前為您的新品換上最吸睛的鬼馬新衣!

-節慶商品依實體為主,欲購買請洽德麥業務-



掃QR-code
查看完整電子目錄

萬聖節瓷杯-南瓜

編號:LCC703

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火



萬聖節-XM863

編號:LCATS-XM863

重量:1.48g 容量150cc

包裝:100個/支,1000個/箱

材質:白牛皮紙

功能:耐熱性220°C不可直火



萬聖節瓷杯-蝙蝠

編號:LCC704

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火



萬聖節插牌

編號:LEB501

尺寸:15 x 21cm(B5)

規格25片/張;20張/包(500片)



萬聖節瓷杯-南瓜萌貓

編號:LCC709

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火

萬聖節瓷杯-博士萌貓

編號:LCC710

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火



萬聖節瓷杯-小鬼當家

編號:LCC707

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火

南瓜先生瓷杯

編號:LCC708

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火

萬聖節貓型杯

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

HAPPY FATHER'S DAY

日本進口安全墨水



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。



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

01 父親節插牌

編碼:LEB301

02 Q版父親節插牌

編碼:LEB302

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



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



簍空眼鏡

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

獨家
專利設計

發酵箱/大小烤盤 專用防塵蓋



高效隔絕

防塵、防汙，隔絕汙染物



適用溫度

(-40°C ~ 95°C)



食品級材質

高品質LDPE材質



透明清晰

透明材質方便辨識



周转箱專用防塵蓋

尺寸:長420mm x 寬760mm
(內660)x0.035 mm

數量:100入/包



大烤盤專用防塵蓋 (橘)

尺寸:長460mm x 寬840mm
(內740)x0.035 mm

數量:100入/包

小烤盤專用防塵蓋 (粉)

尺寸:長420mm x 寬730mm
(內630)x0.035 mm

數量:100入/包



德麥食品股份有限公司 | 新北市五股區五權五路31號

• 台北 02-2298-1347 • 宜蘭 03-931-5823 • 台中 04-2359-2203 • 嘉義 05-236-6298
• 高雄 07-397-0415 • 台南 06-273-7250 • 新竹 03-523-3068 • 花蓮 03-824-6923

布里歐奶油捲

2022 年Coupe du Monde de la Boulangerie 世界麵包大賽指定的項目之一，使用布里歐麵團裹入奶油，以50%奶油含量的布里歐麵團，裹入31%的片狀奶油，3折1次+4折1次的方式，來呈現驚人的奶油香氣，此造型為修改前的形狀。

布里歐修- 50%奶油麵團	%
1.鷹牌EX高筋粉	90
2.凱薩琳EX高筋麵粉	10
3.細砂糖	15
4.鹽	1.5
5.蛋黃	30
6.全蛋	20
7.法國LESCURE AOP動物鮮奶油35%	5
8.四葉特選牛乳	10
9.新鮮酵母	4
10.法國LESCURE AOP發酵無鹽奶油	50
合計	171

材料	%
1.布里歐50%麵團	1000
2.可可布里歐麵團	150
3.甜菜根布里歐麵團	150
4.裹入奶油	310

作法

A 包油折疊



B 分割裁切



C 整形



3折1次：包入裹入油

- 1.取發酵好的50%布里歐麵團，延壓至片狀奶油的2倍大。
- 2.放上片狀奶油。
- 3.將奶油包起。
- 4.轉向，有層次的那側朝向丹麥機。
- 5.延壓至厚度0.6公分。
- 6.平均分3等份，折起。

4折1次：貼上可可布里歐麵團

- 7.將可可麵團延壓至與麵團同大小，表面噴水，蓋上。
- 8.有層次的那側朝向丹麥機，再壓到0.8公分厚。
- 9.取中心點折起。
- 10.折成四層，使用塑膠袋包起，冷藏鬆弛30分鐘。

貼上甜菜根布里歐麵團

- 11.取出甜菜根麵團，表面撒上手粉，延壓至與麵團同大小。
- 12.表面噴水，蓋上。
- 13.表面撒上手粉。
- 14.延壓至寬33公分、長60公分，使用塑膠袋包起，冷藏鬆弛30分鐘。

D 最後發酵 E 烘焙



- 15.取出鬆弛好的麵團，分割每條寬1公分長條狀。
- 16.取一條麵團，一手固定，一手往前滑動。
- 17.將麵團捲成螺旋狀。
- 18.一手固定一端，將螺旋狀麵團捲起。
- 19.捲起麵團，成一個圓。
- 20.發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時。
- 21.上下火200/170°C，烘焙16分鐘。

職人の温度管理 電子探針溫度計

Waterproof Thermometer



附防護筆套



FEATURES

121mm

探針
加長設計



6秒疾速
快速測溫



溫度可達
-40~250°C

C°/F°

°C/°F
一鍵轉換

SPECIFICATIONS

BG363+

電子探針溫度計

-40~250°C
ABS+SUS304

使用說明



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

MID-AUTUMN

中——秋——佳——節

Festival

新麥烘焙設備



電子目錄



迷你台車爐



螺旋攪拌機



十層熱風爐



雙系統凍藏發酵箱

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
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 08 月 August



范舜惟 師傅
范師傅的麵包饗宴



菅又亮輔 師傅
盛夏沁涼甜點分享會

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
26 ⁺ 三	27 ⁺ 四	28 ⁺ 五	29 ⁺ 六	30 ⁺ 七	31 ⁺ 八	01 ⁺ 九
02 ⁺ 十	03 ⁺ 十一	04 ⁺ 十二	05 ⁺ 十三	06 ⁺ 十四	07 ⁺ 十五	08 ⁺ 十六
09 ⁺ 十七	10 ⁺ 十八	11 ⁺ 十九	12 ⁺ 二十	13 ⁺ 七月初一	14 ⁺ 初二	15 ⁺ 初三
16 ⁺ 初四	17 ⁺ 初五	18 ⁺ 初六	19 ⁺ 初七	20 ⁺ 初八	21 ⁺ 初九	22 ⁺ 初十
23 ⁺ 十一	24 ⁺ 十二	25 ⁺ 十三	26 ⁺ 十四	27 ⁺ 十五	28 ⁺ 十六	29 ⁺ 十七
30 ⁺ 十八	31 ⁺ 十九	01 ⁺ 二十	02 ⁺ 廿一	03 ⁺ 廿二	04 ⁺ 廿三	05 ⁺ 廿四



高雄

范舜惟 師傅
范師傅的麵包饗宴

台南

范舜惟 師傅
范師傅的麵包饗宴

嘉義

范舜惟 師傅
范師傅的麵包饗宴

台北

菅又亮輔 師傅
盛夏沁涼甜點分享會

台中

菅又亮輔 師傅
盛夏沁涼甜點分享會

台中

范舜惟 師傅
范師傅的麵包饗宴

新竹

范舜惟 師傅
范師傅的麵包饗宴

台北

范舜惟 師傅
范師傅的麵包饗宴

| 范師傅的麵包饗宴 - 范舜惟 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務 |

08月18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
08月19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
08月20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
09月01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
09月02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
09月03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
盛夏沁涼甜點分享會 - 菅又亮輔 師傅 / 報名條件：①愛樂薇美國乳酪 3 條、四葉 35% 鮮奶 2 罐、紅龍百香果泥 2 盒 ②現金報名 3000 元，擇一條件即可報名			
08月26日(三) PM 01:00 - 05:00	台北 台北德麥	(02)2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
08月27日(四) PM 01:00 - 05:00	台中 台中德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號



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
德麥宜蘭雅
香港子公司
馬來西亞子公司

美國子公司
印尼子公司

新加坡子公司

248018新台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嘉義市西區育英路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

電話：+852 2342-6586
電話：+603-55258829
電話：+1 626 655 0658

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
電話：+86 400 825 9085
傳真：+852 2793-4586

傳真：+1 626 655 0659

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw