

烘焙新訊



嘉麗寶東京TOKYO研習
 餡給中秋的好滋味
 TMC四葉冷凍麵包
 澳洲神仙果×夏威夷豆
 身為男人專屬的羅絲
 增添父親節色彩
 Aldia水果餡飲
 奧斯卡紅寶石巧克力競賽辦法
 食話實說-農藥巴拉刈的禁用
 我們與爸的距離



品質安心 技術創新 服務用心

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2019 年 8 月 第 224 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



08

August / 2019

月



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



嘉麗寶東京 TOKYO 研習



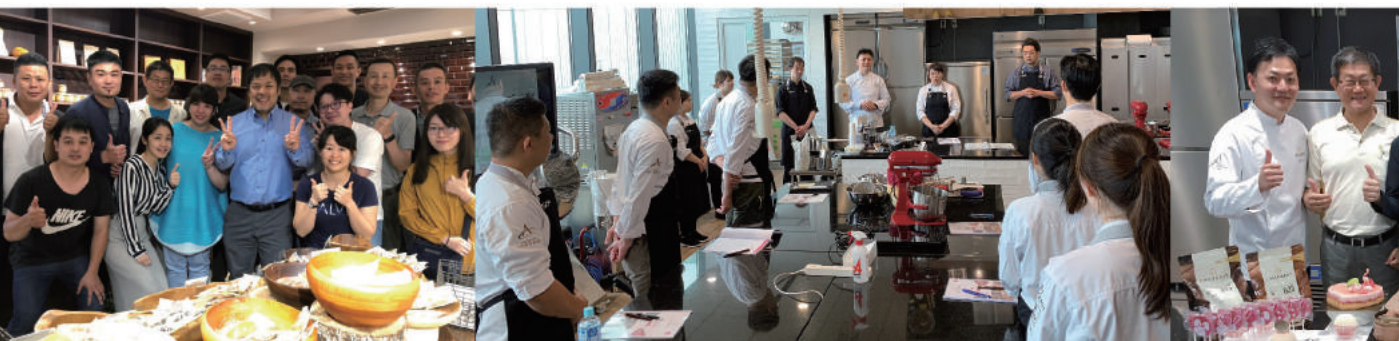
鈴木貴信

日本師傅

Takanobu Suzuki



第六期嘉麗寶東京研習，榮幸請到知名甜點大師-鈴木貴信 (Takanobu Suzuki) 師傅設計多款為之驚艷的口感甜點，近距離的教學再加上分組操作演練的安排讓學員更能深入瞭解嘉麗寶巧克力的多樣變化運用，值得一提的是此次產品運用今年7月剛在台灣上市的世界第四種紅寶石巧克力。





LA PÂTISSERIE BELGE

KAMOGAWA

參訪東京地區一些知名的甜點店後，鈴木貴信師傅於千葉縣的甜點店-LA PATISSERIE BELGE，鈴木師傅熱情招呼進入工作廚房解說製作流程，品嚐店內甜點色香味俱全。



嘉麗寶公司每年會舉辦1-2次的研習課程，安排課程與行程絕對精采，也歡迎業界老闆師傅們踴躍報名參加，相信一定讓大家收穫滿滿回來。



餡

給中秋的好滋味



RUBY餡

世上第四種紅寶石巧克力，豐富的莓果香帶一點清新的酸味，留存不甜膩可可脂風味。



10740

菜脯米餡

刨絲的白蘿蔔經風乾後，呈現天然脆甜的口感，無論搭上哪種食材，皆能為食物增加多一層的豐富感。



108028

陳皮烏豆沙餡

遵循古法製成的烏豆沙餡，散發著濃郁清甜的純紅豆香，搭配上香氣醇厚甘甜的陳皮乾，令人回味無窮。



10741

梅干菜餡

太陽曝曬後的梅干菜，流露出香甜甘酸的風味，挑起你味覺的感動，令人忍不住一口接一口吃下去。



108029

洛神花紅茶餡

精選上等洛神花，搭配著清甜不膩的紅茶餡，富有層次感的口味，令人齒頰生香。

最夯餡料大公開

發餡新滋味



選用新鮮綠豆研磨，口味甜而不膩，質地細膩爽口。



綠豆凸餡

純綠豆沙

新鮮綠豆泥加上奶油，香濃微甜口感。



素綠豆香菇餡

奶油綠豆沙

精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩。



德麥蓮蓉餡

黑糖桂圓餡

甜而不膩的純紅豆口味，搭配上鹹蛋黃，完美再現懷念的古早味。



頂級棗泥餡

烏豆沙餡

精選上等干貝與蝦米，以特調XO醬拌炒，香味濃郁展現道地廣式風味。上選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，懷念的古早味完美再現。



海洋蝦酥餡

干貝XO餡

以特調濃郁咖啡入餡，完美呈現咖啡獨特的香醇，同時帶有淡雅的奶油香甜，融合成誘人美味。



咖哩月餅餡

咖啡餡

採用上等白鳳豆，精細研磨後炒焙出綿密的絕佳風味。



懷念的古早味完美呈現，以綠豆和香菇產生絕佳的組合，美味可口。



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。



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。



選用黃金蝦酥和蝦仁，精心調製濃厚海洋風味，美味香酥口感，口齒留香，難以忘懷。



特調咖哩粉搭配豆泥調配，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，微辣的口味令人欲罷不能。





喜慶氣氛濃厚，
廣東人愛吃，
甜而不膩，入口
香甜，是中秋佳
節的傳統點心，先
輩們最喜食。



廣式蓮蓉
巧克力餡



精選廣東蓮蓉作
餡料，層層包裹
兩層西餅皮酥口
地方甜適。

蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口
香甜，是中秋佳
節的傳統點心，先
輩們最喜食。



廣東酥餅



精選蓮蓉包餡，
入口香甜，是
中秋佳節的傳統
點心。

蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口
香甜，是中秋佳
節的傳統點心，先
輩們最喜食。



白雲乳酪餅

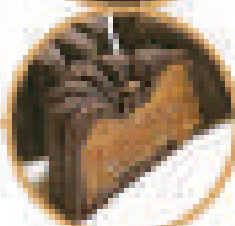


蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口香甜，
是中秋佳節的傳統
點心。

蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口香甜，
是中秋佳節的傳統
點心。



多層蓮蓉月餅



蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口香甜，
是中秋佳節的傳統
點心。

蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口香甜，
是中秋佳節的傳統
點心。



巴黎傳統栗子餅



蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口香甜，
是中秋佳節的傳統
點心。

蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口香甜，
是中秋佳節的傳統
點心。



佛手酥山皮



蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口香甜，
是中秋佳節的傳統
點心。

蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口香甜，
是中秋佳節的傳統
點心。



酒釀白玉月餅



蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口香甜，
是中秋佳節的傳統
點心。

桂花棧桃酥



蓮蓉包餡，蓮蓉
包餡，入口香甜，
是中秋佳節的傳統
點心。

喜家港茶月餅

伯爵奶茶月餅

純楓抹茶月餅

港式月餅雙皮



小可頌



帕里尼



頂級美味食材·盡在德麥食品



小圓形餐包

小圓形法國麵包



佛卡夏



小法國麵包



中可頌



夏威夷豆

搭上生酮熱 市場需求不墜

生酮飲食強調高脂肪、極低碳水化合物及適量蛋白質，
每顆夏威夷豆只含4%的糖份，是碳水化合物較低的「低碳堅果」，
因此在所有堅果中，格外受歐美生酮飲食專家推崇。



夏威夷豆#4L
規格：1kg/包
11.34kg/箱

澳洲神仙果-夏威夷豆

特色：來自澳洲夏威夷豆，無二地剝殼，產地直送，
風味絕佳，可直接食用，也可做為蛋糕和冰淇淋中增加香味的配料。

蘿絲玫瑰



蘿絲玫瑰 花醬
500g/包，36包/箱



蘿絲玫瑰 花瓣泥
500g/包，36包/箱



蘿絲玫瑰 乾燥花瓣
200g/包



蘿絲玫瑰 急鮮鮮花
90公克以上(30朵/箱)



Just a Man 2019

七夕情人節

8/7

前世情人 X 今生戀人 開口吃 蘿絲

父親節

8/8

蘿絲玫瑰系列產品



父親節插牌

包裝：10張/包；每張23片 (230片/包)

編碼 LEB301

規格：30cmX21cm (A4)



爸爸帶隊

一家人圍
一個圓圈
一起轉著
鹹甜交織的每一天

德群插牌三大安全保證

- BCA特級合成紙，無螢光劑。
- 日本進口安全油墨，不含重金屬。
- 防潮、耐凍、不變形。

比利時

aldia

愛迪達

水果餡

鳳梨金桔茉莉香綠

Aldia鳳梨餡 35g
金桔半顆擠汁
冰塊 150g
檸檬片1片
綠茶 200cc
蔗糖 30g
檸檬汁 5cc
薄荷葉1片



Aldia Pineapple Filling



Aldia Strawberry Filling

Aldia草莓餡 50g
樂比椰子果泥or椰奶 40g
冰塊 200g
蔗糖 25g



Aldia Forestfruit Filling

Aldia森林水果餡 30g
檸檬丁 2角
檸檬汁 5cc
檸檬片 1片
蔗糖 15g
冰塊 100g
氣泡水 100cc
薄荷葉 1株

比利時的愛迪達Aldia公司，創立於1927年，專業生產各類水果餡，是水果產品領域的領導者之一，擁有著穩定與卓越的品質。Aldia水果餡料具有高水果完整性與顆粒感，水果含量高達70%以上、產品適合耐高溫烘焙及冷凍保存，運用範圍相當廣泛；我們所有產品，都採用無菌的圓桶或容器包裝，讓消費者食用的更加安心。Aldia水果餡無論製作麵包夾餡、甜點及鮮奶油蛋糕類、飲品、冰沙等，都非常適合，那充滿魅力、新鮮甜美的滋味等您來發掘！



Aldia青蘋果餡 30g
紅玉紅茶 200cc
冰塊 200g
蔗糖 25g



Aldia水蜜桃餡 50g
無糖優格 20g
冰塊 150g
蔗糖 20g
鮮奶 30g



Aldia鳳梨餡 50g
樂比椰子果泥or椰奶 45g
冰塊 200g
蔗糖 30g
檸檬汁 5cc



Aldia芒果餡 35g
樂比芒果果泥 25g
冰塊 200g
蔗糖 30g
無糖優格 20g





×



2019

嘉麗寶第二屆奧斯卡 紅寶石巧克力競賽



WELCOME TO

歡迎報名參加

專業組

高手在民間組

學生組



獎金獎品總價值高達新台幣七十萬元

報名截止日 即日起至2019年10月15日(二)止

主辦單位：德麥食品股份有限公司、比利時百樂嘉利寶集團

報名條件：一位參賽者需至少購買一包嘉麗寶紅寶石巧克力



使用真正北海道乳源・於北海道十勝生產製作。四葉乳業機能性北海道十勝奶霜

四葉

「四葉北海道十勝奶霜」

具有清爽細緻的口感、濃郁的生乳風味。在烘焙用途上的操作性極佳，無論在耐酸性、耐熱性、耐凍性、以及耐變色性上皆有優異的表現。

四葉北海道十勝奶霜1000ml

產品編號: EWJ01





農藥巴拉刈的禁用

巴拉刈為台灣農民廣泛使用的除草劑，由於它的劇毒性，禁用巴拉刈在臺灣已討論多年，逐步將劇毒農藥退場、改用替代藥劑政策已確定實施。近期政治人物提倡將恢復巴拉刈使用的合法性，讓這是否禁用的議題又再度熱起來。



食話實說

作者/ Cher.L

巴拉刈的便利性

巴拉刈是一種快速作用、接觸性之除草劑，讓雜草直接接觸藥劑，經日光照射後生成過氧化物發揮殺滅效果。且巴拉刈為非選擇性，對所有植物都有效果，常使用於紅豆、大豆、棉花催枯以及柑桔類果園、茶園、蔗園、豌豆園雜草。在對環境影響方面，巴拉刈是對環境友善的殺草劑，其價格合理，效果快速，比使用高濃度尿素、硫酸銨或其他化學品當葉片乾燥劑，對環境負面作用都少，與土壤接觸後很快就會失效，對土壤、植物根部無破壞力，且成本低廉，身受農民的喜愛。

巴拉刈的劇毒性

巴拉刈對於人體有特殊危害性，是劇毒致癌的高風險農藥，少量被身體吸收後，可能會引起嚴重的全身性反應，包括肺部纖維化、呼吸衰竭、其他器官多重衰竭、痛苦死亡。以致死劑量來推算，成人約是2至4公克。如果以24%的巴拉刈溶液換算，成人食入10至20毫升就可能致死，若超過60毫升，幾乎會立即死於多重器官衰竭。劇毒性致死率極高，輕生者喝一口就吐掉仍會致命，常被用來作為輕生工具。

甚麼是巴拉刈？

巴拉刈又稱百草枯，1882年首度合成巴拉刈，1955年發現巴拉刈除草性極佳，英國ICI公司於1962年註冊並正式生產巴拉刈，該產品是世界上最用的除草劑，僅次於草甘膦，但因巴拉刈為劇毒農藥無解藥，如誤食或服用，致死率相當高，已有66個國家為禁用、11個國家使用限制之農藥。因此農委會已決定2020年2月1日起禁用。



巴拉刈禁用的必要性

據資料統計臺灣近六年（2013-2018）有1253人死於巴拉刈中毒，相當於一年平均200人，每兩天就有一人不幸死於巴拉刈中毒，且於農業縣市的比率偏高。巴拉刈所造成的死亡當中，雖然有少數是意外死亡，但絕大多數是自殺身亡。禁用劇毒農藥可以減少自殺身亡，主要原因是減少中毒的致死率，讓許多衝動下發生的自殺行為，有第二次機會。世界上禁用巴拉刈的國家，的確觀察到農藥自殺死亡率下降的現象，同時整體自殺死亡率也下降。因此農委會為保障農民健康，認為有必要禁用。農委會已於106年5月24日正式公告，自107年2月1日起禁止加工及輸入「24%巴拉刈溶液」及「33.6%巴達刈水懸劑」；自108年2月1日起禁止販賣及使用，但因評估尚有近700公噸農藥成品存於農藥販賣業者及農民手中，如直接禁用將會造成許多風險，遂將使用期限延至2020年2月1日。

針對巴拉刈的禁用，短期間內涉及農民使用習慣，可能會造成不便，但農委會已經備妥完整的替代用藥措施，提供替代藥劑的使用資訊與指引，使禁用政策能順利實施。

" 大膽藝術，幽默創新 "

最棒的老爸

我們 與爸 的距離

2019
Father's Day

OVER THE YEARS
WE HAVE HAD OUR DIFFERENCES,
BUT I ALWAYS LOVE YOU.

完美與創意的追求者
黃麒禎



再遠都要一起吃蛋糕





從不說關心，
卻總是偷偷觀察我們的老爸。
·
·
·

黃金豬老爸

金蘋果蛋糕

杏仁海綿

- ① 全蛋
- ② 上白糖
- ③ 鑽石牌低筋麵粉
- ④ 杏仁粉
- ⑤ 飛雪金磚奶油

青蘋果卡士達慕斯

- ① 四葉特選鮮奶
- ② 克寧姆粉
- ③ 原味慕斯粉
- ④ 麥斯蘭姆酒
- ⑤ 卡地亞動物性鮮奶油
- ⑥ 愛迪達青蘋果餡 10mm

黃金巧克力餡

- ① 卡地亞動物性鮮奶油
- ② 八角
- ③ 原味慕斯粉
- ④ 嘉麗寶黃金巧克力鈕扣
- ⑤ 飛雪金磚奶油
- ⑥ 卡地亞動物性鮮奶油

炒蘋果塊

- ① 亞當蘋果片 (月形)
- ② 飛雪金磚奶油
- ③ 糖
- ④ 麥斯蘭姆酒

牛仔酷老爸

黑醋栗水蜜桃

杏仁海綿

- ① 全蛋
- ② 上白糖
- ③ 鑽石牌低筋麵粉
- ④ 杏仁粉
- ⑤ 飛雪金磚奶油

蜜桃乳酪慕斯

- ① 四葉特選鮮乳
- ② 卡地亞動物性鮮奶油
- ③ 全蛋
- ④ 糖
- ⑤ 原味慕斯粉
- ⑥ 四葉北海道十勝乳脂起司
- ⑦ 卡地亞動物性鮮奶油
- ⑧ 愛迪達水蜜桃餡
- ⑨ 荷麥 RF 水蜜桃

黑醋栗水蜜桃果餡

- ① 樂比黑醋栗果泥
- ② 水
- ③ 果膠粉
- ④ 上白糖
- ⑤ 愛迪達水蜜桃餡
- ⑥ 樂比法式杏桃苦杏仁水果餡

黑醋栗卡士達

- ① 樂比黑醋栗果泥
- ② 水
- ③ 蛋黃
- ④ 全蛋
- ⑤ 糖
- ⑥ 原味慕斯粉
- ⑦ 飛雪金磚奶油



茶香栗子
時尚老爸



獻給品味不凡的他

Our love is everlasting.

杏仁海綿

- ① 全蛋
- ② 上白糖
- ③ 鑽石牌低筋麵粉
- ④ 杏仁粉
- ⑤ 飛雪金磚奶油

巴納巧克力脆片

- ① 飛雪金磚奶油
- ② 嘉麗寶 70.5% 苦甜巧扣
- ③ 翡冷翠 1 號橄欖油
- ④ 嘉麗寶巴瑞脆片

黃金伯爵茶

- ① 卡地亞動物性鮮奶油
- ② 唐寧伯爵茶
- ③ 嘉麗寶黃金巧扣
- ④ 原味慕斯粉
- ⑤ 飛雪金磚奶油
- ⑥ 卡地亞動物性鮮奶油

栗子慕斯

- ① 四葉特選鮮奶
- ② 克寧姆粉
- ③ 樂比栗子果泥
- ④ 京日栗子餡
- ⑤ 原味慕斯粉
- ⑥ 卡地亞動物性鮮奶油
- ⑦ 法式帶皮栗子

凱薩麵包壓紋器

輕鬆壓制一秒打造完美風車!

拉絲
處理

好清潔

符合食品
衛生安全
檢測通過 ✓

SN4675

圓徑 64mm 長度 202mm

材質 304不鏽鋼+PP塑膠

- 塑膠和不銹鋼部分可拆卸
便於清洗,不藏汙納垢。
- 採用304不銹鋼
符合食品安全有保障。



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/tw/index.php>
Email: sanneng.taiwan@msa.hinet.net
412 台中市大里區工業八路58號



官網



FB

新麥烘焙設備

最好的品質盡在新麥

新麥企業于1983年創立於臺灣，是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除臺灣企業總部外，另有五股工廠、大陸無錫工廠、臺北、台中、高雄三個辦事處、馬來西亞子公司、美國子公司、泰國子公司及大陸各地共40個辦事處，員工人數超過1200人，至今已有三十三年歷史，本著卓越、創新、誠信、和諧的理念，專業於烘焙設備之製造與銷售。新麥以自有品牌“SINMAG”行銷全世界各地，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶的肯定。

新麥企業製造之機器從攪拌、分割、滾圓、整形、發酵到烤爐、切片全部麵包生產之整廠設備及蛋糕生產所需之設備，超150種機型，符合國際各項衛生及品質指標要求。

洗滌設備包括洗碗機和洗箱機，是新麥目前大力推廣的新設備。洗碗機包括揭蓋式洗碗機、長龍洗碗機、通道式洗碗機。

新麥企業有專業的經營團隊，能為客戶提供更多資訊和建議，並能協助客戶在海外發展。買機器來新麥，新麥是您烘焙業最好的夥伴！



攪拌機



全自動分割滾圓機



連續分割滾圓機



凍藏醱酵箱



歐式電烤爐



台車爐



洗碗機



洗盤/洗箱機

SINMAG

臺北辦事處/工廠：新北市五股工業區五權六路23號 TEL: 00886-2-2298-1148 FAX: 02-2298-0225 E-mail: tsm@sinmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區廣福路317-2號 TEL: 04-2706-9912 FAX: 04-2706-9956 E-mail: taichung@sinmag.com.tw

高雄辦事處：高雄市鳥松區大昌路478號 TEL: 07-370-0870 FAX: 07-370-4024 E-mail: kaohsiung@sinmag.com.tw

大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號 TEL: 0510-8377-2593 E-mail: Http://www.sinmag.com.tw

2019 08 月

August



Ramon Huigsloot
歐洲世界賣西點大師
比利時 Aldia 西點



陳聖霖 師傅
Casino 主題麵包



林潤章 師傅



賴德庭 師傅



林耀祥 師傅



謝合益 師傅

吐司嘉年華 - 來自世界各國的小麥

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
7/28 廿六	7/29 廿七	7/30 廿八	7/31 廿九	8/1 七月	8/2 初二	8/3 初三
			Ramon Huigsloot 師傅 台北 比利時 Aldia 西點 講習		Ramon Huigsloot 師傅 台中 比利時 Aldia 西點 講習	
4 初四	5 初五	6 初六	7 初七	8 初八	9 初九	10 初十
				父親節		
11 十一	12 十二	13 十三	14 十四	15 十五	16 十六	17 十七
		陳聖霖 師傅 Casino 主題麵包 桃園 講習	陳聖霖 師傅 Casino 主題麵包 新竹 講習	陳聖霖 師傅 Casino 主題麵包 宜蘭 講習	陳聖霖 師傅 Casino 主題麵包 台北 講習	
18 十八	19 十九	20 二十	21 廿一	22 廿二	23 廿三	24 廿四
		陳聖霖 師傅 Casino 主題麵包 高雄 講習	陳聖霖 師傅 Casino 主題麵包 台南 講習	陳聖霖 師傅 Casino 主題麵包 嘉義 講習	陳聖霖 師傅 Casino 主題麵包 台中 講習	
25 廿五	26 廿六	27 廿七	28 廿八	29 廿九	30 八月	31 初二
						謝合益 / 林耀祥 賴德庭 / 陳潤章 台北 吐司嘉年華 師傅 講習
9/1 初三	9/2 初四	9/3 初五	9/4 初六	9/5 初七	9/6 初八	9/7 初九
謝合益 / 林耀祥 賴德庭 / 陳潤章 台中 吐司嘉年華 師傅 講習						

比利時 Aldia 西點 講習 - Ramon Huigsloot 師傅 - 報名方式：內洽業務						
07月31日(三)	PM 01:00-05:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號	
08月02日(五)	PM 01:00-05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號	
Casino 主題麵包 講習 - 陳聖霖 師傅 - 收費 1000 元						
08月13日(二)	PM 06:00-09:00	桃園	全國食材大有店	(02) 2298-1347	桃園市桃園區大有路 85 號	
08月14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	
08月15日(四)	PM 06:00-09:00	宜蘭	餐飲推廣協會	(03) 931-5823	宜蘭縣五結鄉國民南路 5-15 號	
08月16日(五)	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	
08月20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21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22日(四)	PM 06:00-09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 號	
08月23日(五)	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	
吐司嘉年華 講習 - 謝合益 / 林耀祥 / 賴德庭 / 陳潤章 師傅 - 報名方式：內洽業務						
08月31日(六)	10:00-17:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號	
09月01日(日)	10:00-17:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號	

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



台北總公司 新北市五股區五權五路31號 電話：02-2298-1347 傳真：02-2298-2263
 台中營業所 台中市南屯區工業區20路32號 電話：04-2359-2203 傳真：04-2359-3911
 高雄營業所 高雄市三民區銀杉街55號 電話：07-397-0415 傳真：07-397-0408
 宜蘭辦事處 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號 電話：03-931-5823 傳真：03-931-5818
 花東辦事處 花蓮縣新城鄉花師街15號 電話：03-824-6923 傳真：03-824-6023
 新竹辦事處 新竹市警光路40號 電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013
 嘉義營業所 嘉義市育仁路432號 電話：05-236-6298 傳真：05-236-6297
 台南辦事處 台南市永康區永大路一段122號 電話：06-273-7250 傳真：06-273-7251
 無錫芝蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 電話：+86-0510-8377-4575 傳真：+86-0510-8377-7471
 香港(潤富)公司 觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座 電話：+852 2342-6586 傳真：+852 2793-4586
 馬來西亞子公司 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam TEL:+60-3-74993089 FAX:+60-1700813619
 http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw