



鐵能社本次參展的主旨「餐桌上 健康的美味」，是希望大家在健康的飲食中，一樣能有美味的體驗。

這次展出的商品項目除了鳥越製粉的小麥粉外，我們還推出了Pan de Smart 低糖質的預拌粉。

讓不論是喜歡低熱量低碳（碳水化合物）的人或是健身尋求高蛋白的人，抑或是有血糖控制需求的人（糖尿病、高血壓、高血脂），都可以在我們 PDS 預拌粉上找到其想要的特性（低糖質、高蛋白質、高膳食纖維），也能像正常人一般的享受美食帶來的幸福。



2019 飯店暨餐飲設備用品展 [鐵能社 X 中部電機] 感謝蒞臨的每一位顧客及幕後工作夥伴。



Pan de Smart 低糖高纖烘焙
現場演出



鳥越製麵所 麵食示範



[中部電機 - 伊利諾急速冷凍]
料理分享

TORIGOE

Top of the world



在展會中發現許多因吃生酮、低碳或者是家裡有人無法正常吃澱粉的人，會購買市售低醣麵包，但有些民眾無法習慣麥麩味。**[註一]**

鳥越製粉使用專利技術研發 [Pan de Smart] 低醣高纖專用粉] 所製成的商品，請展會民眾試吃後都驚艷此款低醣高纖麵包口感與跟一般的麵包一模一樣。

在這個健康飲食風潮下的我們，Pan de Smart 低醣高纖系列專用粉，對於想吃得健康又兼顧美味來說無疑是天上掉下來的禮物。

[註一] 所謂的麥麩，即是去除小麥中的胚乳與胚芽部分的外殼，稱為「麩皮」。

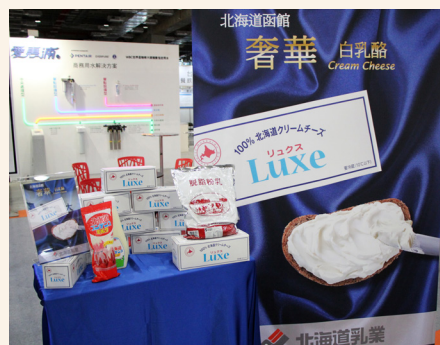


S0703 展區分配

- ① 鳥越製粉 Pan de Smart 低醣高纖烘焙 現場實際演出
- ② 鳥越製麵所 麵食示範
- ③ [中部電機 - 伊利諾急速冷凍] 西餐料理分享
- ④ 商品展示區
- ⑤ 商談區



商品展示區



商談區



圖由左至右 芝麻麵包、起司蛋糕、核桃麵包、巧克力費南雪、紅茶戚風、洋蔥培根佛卡夏



圖由左至右為戚風蛋糕、巧克力布朗尼

2019 飯店暨餐飲設備用品展

主打商品 鳥越製粉 - 低糖高纖系列商品

如何吃得安心、吃得健康？

什麼是低糖質？低糖質麵包吃了血糖會上升？

此次邀請日本烘焙大師 - 山崎 豐及生酮天后花花老師 (曾心怡)

現場操作示範、講解說明及試吃活動

碳水化合物 = 醣 = 澱粉 + 糖 + 膳食纖維

醣是什麼？

營養成分標示表上你會看到碳水化合物，它泛指所有的醣類，也可用「醣」這個字稱呼它。而我們所常聽到的澱粉、糖和纖維等都屬於碳水化合物家族成員。



鳥越製粉利用專利技術，使用燕麥及小麥麩皮，替代澱粉，讓你減少 90% 澱粉攝取，增加 10 倍膳食纖維的攝取！是一種非常健康的新時代健康食品好選擇。

2018 年 [鐵能社] 引進鳥越製粉一系列「Pan de Smart 低糖高纖專用粉」日本健康生活飲食，分享與消費大眾、DIY 手作人、企業、生產製造者，國際專利健康元素，讓國人在飲食生活上除了美味享受外，能夠更「食得安心·食得健康」！

鳥越製粉 - Pan de Smart 低糖高纖專用粉由來

日本政府於 10 年前發現糖尿病的問題，與官方持股的鳥越製粉開始研究「低糖高纖麵粉」(鳥越 Pan de Smart 低糖高纖專用粉)，經過多年在醫院糖尿病門診以及病房的推廣及測試，終於開始將此產品帶給一般消費者。



2007 年鳥越製粉推出 Pan de Smart 低糖質專用粉，每款專用粉各有不同糖質 OFF、豐富膳食纖維、高蛋白質，對於減重瘦身、糖尿病、高血壓、三高... 等族群，解除對麵包、蛋糕、麵食等食用憂慮，享受滿足美味無負擔的健康生活。 **Pan de Smart 的三大優點** 1. 低糖質 2. 高膳食纖維 3. 高蛋白質

Pan de Smart 的魅力

所謂『Pan de Smart』，不使用小麥粉中的澱粉，而改使用小麥蛋白(麵筋)、小麥麩皮(麥麩)的粉末及大豆粉的膳食纖維、海藻糖等加入使用。海藻糖是一種雙醣，通常大豆中含有豐富的海藻糖；『Pan de Smart』不是零糖份，舉例來說，**低糖質麥麩麵包比起一般的麥麩麵包，糖份大大降低 83%!**

展覽使用商品

可製作
麵包及蛋糕



圖由左至右為低糖高纖麵食專用粉、大阪燒專用粉、蛋糕專用粉、鬆餅專用粉、燕麥麩皮專用粉、麵包專用粉



每天早上能夠順暢的通便嗎？

膳食纖維是腸道內整頓好壞菌的幫手，也能有效改善排便；體內累積的毒素也能有效地進行排毒而排泄至體外！使用『Pan de Smart』製作出的低糖份麥麩麵包 (48g/個) 中，膳食纖維就富含 6g，相當於一般餐包的 6 倍以上！

發胖元兇 - 碳水化合物

對於過度攝取糖分的現代人來說，想要減肥、控制體重或避免罹患糖尿病的話，這一系列的食品很具備吸引力。「糖質限制」從幾年前開始，在日本就是一流行關鍵詞。關於糖質限制或低糖質減肥書，在書店隨手可得，還經常成為暢銷書。網路上分享與討論糖質限制減肥成功的個案也愈來愈多。

Pan de Smart Low carb flour for smart living			
醣質計算			
每 100g 含糖量調查規格書 實際含糖量 g / 每 100 克含糖量 × 配方 %			
減糖配方	每 100g 含糖量	配方 %	減糖配方實際含糖量 g
低糖質麵粉	24.3g	60%	14.58g
金明竹	75.3g	40%	30.12g
鹽	0	3%	0
水	0	41%	0
總計	86.5g	144%	44.7g
100g 含糖量 = 44.7g ÷ 144% = 31.04g/100g			
一般配方	每 100g 含糖量	配方 %	減糖配方實際含糖量 g
低糖質麵粉	24.5g	0%	0
金明竹	75.3	100%	75.3g
鹽	0	3%	0
水	0	41%	0
總計	86.5g	144%	75.3g
100g 含糖量 = 75.3g ÷ 144% = 52.29g/100g			
減糖率計算			
減糖率 = 100% - (減糖後含糖量 ÷ 實際含糖量 × 100%)			
以上例糖質計算為減糖率範本			
100% 金明竹實際含糖量 52.29g/100g			
減糖後實際含糖量 31.04g/100g			
減糖率 = 100% - (31.04 ÷ 52.29 × 100%) = 100% - 59.36% = 40.64%			
既是 40.6% 的減糖率			

對於低糖質商品的疑問？

Q：低糖質麵粉是什麼呢？

A：主要的成分是小麥蛋白、小麥麩皮（麥麩）的粉末及大豆粉的膳食纖維、海藻糖等加入使用。是款沒有澱粉的麵粉！

Q：為甚麼要吃低糖質的食物？

A：主食為多為澱粉（碳水化合物）的國家，三高（高血壓、高血糖、高血脂）其實才是威脅最多國人生命健康的隱形殺手！

需以低糖質的飲食控制，食用低糖質食物，取代日常飲食，同樣的美味，營養更加倍，糖質卻大幅減少，可以吃的健康又安心。

低糖質麵包 配方

- 鳥越低糖質燕麥麵包粉 — 100%
- 鳥越零卡糖 — 6%
- 法國海鹽 — 1%
- 全蛋 — 5%
- 水 — 110%
- 豆漿 — 30%
- 奶油 — 15%
- 新鮮酵母 — 3%



|| 花花老師現場示範

媽媽界夢幻逸品日本 Vitantonio 鬆餅機與低糖質大阪燒粉專用粉、鬆餅專用粉結合，輕鬆快速製作大阪燒、鬆餅、熱壓吐司



糖質限制的風潮，考量到日本國人的生活習慣問題（糖尿病及高血壓等），選擇推出低糖質商品以降低患病的風險。

|| 鳥越製粉與羅森便利店，共同打造低糖質 OFF 主題商品，於去年創造了 300 億（日幣）的營業額。

麵包和糕點的種類多，外型 and 口感跟一般吃到的無差別，推翻大家對於健康食品總是不好吃也不吸睛的既定印象。



麵食部

麵粉、水及食鹽的美味方程式



一碗麵從廚房到餐桌上的過程快速又方便，但要說出麵條製程的步驟呢？好吃的麵條中藏著什麼深秘方？

此次展覽邀請到
烏越製麵所技術人員 - 宮本航師傅
鐵能社技術講師 - 賴政宏師傅
現場為我們示範烏龍麵製作及講解

烏龍麵的歷史與拉麵不同，有著 1000 年以上非常悠久的歷史，日本全國各地都有當地的烏龍麵品種。麵的厚度、形狀等等都有著豐富的種類及變化。此次我們選用博多烏龍麵及讚岐烏龍麵來做示範演出，讓大家品嚐不同的口感。



圖①



圖②



延壓後的厚度測量



宮本師傅現場展演

說明製麵過程，鹽巴需先與水需仔細地攪拌均勻，切記千萬不可以將鹽巴加入麵糰中，鹽所扮演的腳色是讓麵筋更加緊實的作用，如無充分溶解則達不到效果。如圖①

水及麵粉攪拌當中，需分次加入，靜置 - 延押 - 分割 (切麵) 圖②

賴師傅也在展場中分享了幾個製麵的小撇部

① 小麥粉與鹽水做水合動作時，要緩緩的把鹽水倒入小麥粉裡，不要一次把水倒入。

② 煮麵時的水一定要滾水，才能使麵條糊化完整均勻。

博多烏龍麵 - 博多為烏龍麵發源地，口感是款柔軟中帶 Q 彈感

讚岐烏龍麵 - 彈牙有硬度韌性及 Q 彈口感，鹽分較博多烏龍麵多



讚岐烏龍麵



博多烏龍麵



季節性蔬菜拉麵



低糖質拉麵

低糖質拉麵

鳥越低糖質麵食專用粉 —— 100%
 法國海鹽 —— 2%
 澱粉 —— 0.5%
 梔子花色素 —— 0.2%
 水 —— 46%

低糖質麵食專用粉

梔子黃 是一種天然色素。梔子黃色素是從梔子果實中提取的一種類胡蘿蔔素色素，主要成分是藏花素和藏花酸，安全性高，具有一定的營養價值。

藏花素和藏花酸是天然存在的類胡蘿蔔素，是梔子果實中主要的著色物質。

藏花素是自然界存在的水溶性類胡蘿蔔素，它的分子由藏花酸和兩個雙糖組成，有著類胡蘿蔔素抗氧化、淬滅自由基等作用特點。

藏花酸在抗氧化等方面有很好的作用。



《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》(GB 2760-2014) 中規定梔子黃在食品中的使用範圍和使用限量，允許使用量根據產品類型最低可添加 0.3 克 / 千克；最高為 1.5 克 / 千克

WIN! 低糖質麵時專用粉
 100g 當中含醣量為 24.3g
VS.
 金明竹
 100g 當中含醣量為 75.3g

粉食文化

鳥越製麵所

金明竹 烏龍麵專用粉
 適合手打烏龍麵、生烏龍麵、乾麵、炒麵、中式麵點、點心、包點、鮮明而實地具有彈力、爽滑、嚼勁、鮮性口感的烏龍麵專用粉。



賴師傅煮麵過程

展覽使用商品

成分：澳麥 粗蛋白：8.8% | 灰分：0.35% 規格：25kg

適用手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵等，鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉。

金明竹

灰分：0.34% 粗蛋白：11.3% | 規格：25kg

適合生中華麵、生冷中華麵、乾麵、炒麵、餃子與餛飩等產品。色澤鮮明、不易變色暗沉為其優點之一，擁有優質黏彈性的強力口感！

麵·哥磨



生義大利麵



生拉麵



IRINOX

義大利[伊利諾]急速冷凍
提高品質降低損耗,重現食材原味

中部電機

TETSUNO 鐵能社



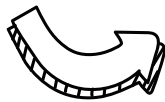
此次介紹義大利 IRINOX 伊利諾 急速冷凍
Q：為什麼需要極速冷凍呢？

A：病菌在食物中殘存生長，因時間與溫度控制不當，食物酸敗、中毒的原因是因為冷卻時間過久（如常溫冷卻豆漿、醬汁）烹煮前未徹底解凍冷藏肉類，或過早配製食物及把食物存放在危險溫度範圍內，這些狀況都會影響食物風味及食物的安全狀況。

義大利 IRINOX 伊利諾 急速冷凍

擁有強大的低溫烹調及急速冷凍、冷卻功能，快速跳過細菌孳生帶，減少細菌孳生。

有中心探針可以完美的解凍食物，不會因為時間而影響風味，精準數據化的掌握時間及溫度，讓廚師可以輕易處理不用靠經驗值判斷。



擁有一台義大利 IRINOX 伊利諾 急速冷凍
等於同時擁有冷藏、冷凍 解凍 低溫烹調 一機多用途，這麼超值的設備，值得您擁有！

IRINOX 義大利 [伊利諾] 急速冷凍
提高品質降低損耗,重現食材原味

世界級比賽指定設備
亞洲廚師比賽指定設備

- 降低食物在自然降溫的過程，可食物變壞的風險與營養。
- 保證食物原有的水分及營養，在簡單上操作以設計。
- 符合 HACCP 規範。
- 可程式溫度控制。

基本模式 STANDARD MODE
自動解凍、動態溫度 DYNAMIC MODE
肉類、蔬菜、義大利麵、米飯、湯、餅干、麵包、蛋糕

型號 / Model	MF 25.1	MF 45.1	MF 70.1	MF 100.1	CP 40 Multi
外型 (mm)	790 x 771 x 870	790 x 962 x 1595	790 x 962 x 1970	1210 x 1115 x 2150	1050 x 125 x 2560
電力 (Power)	2200W 1Φ 1.2KW	2200W 3Φ 3.6KW	2200W 3Φ 5.3KW	2200W 3Φ 8.2KW	1.3KW
運轉 (Rev Capacity)	GM 17 x 4	GM 17 x 9	GM 17 x 13	GM 17 x 20	40 x 60 x 40

EF 系列

搭載四種降溫模式

[急速冷卻] 所有食材皆可迅速冷卻下來

[急速冷凍] 所有食材皆可急速冷凍保存

[急速冷凍] 熱進，不必擔燒燒無法進冰箱，熱進功能讓食材迅速冷凍，沒有危險溫度帶

[急速冷凍] 常溫進，常溫即可直接進行冷凍保存，冷卻時間縮短杜絕細菌孳生

MF 系列

除了上述四種降溫模式，另有可調風速設計

可調整溫度從 -40 度 ~ +85 度 冷熱皆宜多功能使用 低溫烹調 低溫解凍，基本模式讓您操作更聰明，餐廳老闆不必被經驗綁死，廚師本人操作更輕鬆。另有預設模式 - 不只甜點、麵包類，肉類、海鮮、蔬菜、義大利麵、米飯、湯、醬汁。



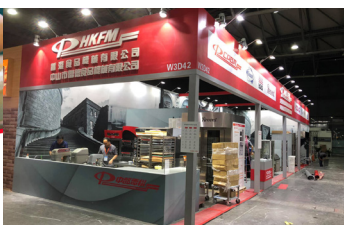
煮過的義大利麵直接放入急速冷凍後，取出時不會沾黏，不須額外拌油，可減少成本



現煎雞腿排，從帶皮那面煎



低溫熟成雞胸肉，口感非常鮮嫩



展覽回顧

中國國際烘焙展覽會

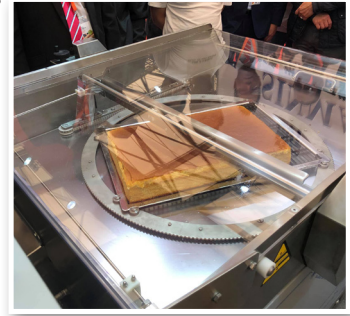
5/6-9



中國焙烤秋季展覽會 (Bakery China Autumn)
 由中國焙烤食品糖製品工業協會與北京貝克瑞會展服務有限責任公司共同主辦，為滿足行業客戶元旦、春節、元宵等節慶以及婚慶烘焙市場的採購需求而搭建的行業貿易與交流平台。

水刀切割機 特色

- ① 簡單操作 效果一樣
- ② 強勁生產力以低成本，完成更高的成品糕點切割
- ③ 上述特點 為您帶來更高利潤空間



烤爐生產比較圖

以“紅豆麵包”烤爐 210/170 為基本條件

	他牌	水刀切割機
業績 (日)	\$ 30,000	\$ 30,000
人員	8小時 × 2人 = 16小時	8小時 × 1人 = 5.5小時 × 1人
烤爐使用週轉率	1回 12分 (烤焙)	1回 10分 (烤焙)
生產數量 (1小時)	1層爐 4枚鐵盤 × 8個 × 5迴轉	1層爐 4枚鐵盤 × 8個 × 6迴轉
效率倍數	1倍	1.2倍
烤爐可用時間	7小時 (7-14)	8小時 (10-18)
生產量 (一日)	1120個	1536個
節省效能		83%
實際工時	7小時	5.8小時

metronics 西班牙 [watercut] 水刀切割機

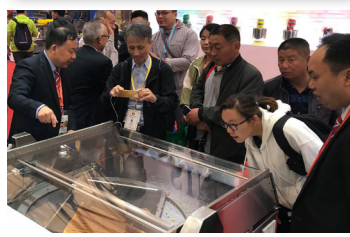
水刀切割機能為您的糕點生意帶來什麼

- 基於切割機令人驚嘆的質量設計，無輪由誰操作，效果都一樣
- 以更強勁的生產能力，更低的成本，完成更高的成品糕點切割，您將從您的同行中找到最本質的區別
- 從以上顯示，此產品將為您帶來更高的利潤空間



什麼產品可以使用水刀切割機

- 通常冰凍或冷凍的所有蛋糕種類都能切割，這種高壓水流比使用刀鋸切割要乾淨利落
- 外徑 DIM.(WxDxH) mm : 1200 x 1850 x 1450
- 切割尺寸 mm : 600 x 400
- 最快速度 Speed : 150 mm/s



與客戶介紹過程，反應熱絡
 適用於冷凍或冷凍的蛋糕種類皆能切割，比鋸刀更加乾淨俐落。

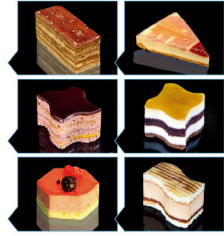
中部電機烤爐生產量

鐵板 (12個) × 2盤 = 24個
 24個 × \$45 = \$1080
 \$1080 × 4回/時 = \$4,320/時
 \$4,320 × 3段 = 12,960/時

10小時內(營業時間) :
 \$12,960 × 10 =
\$129,600

簡單快速的形狀編程

- 1. 圓形
- 2. 淚珠形
- 3. 六角形
- 4. 三角形
- 5. 方形
- 6. 鑽石形
- 7. 梯形
- 8. 比例形
- 9. 長方形
- 10. 旗形
- 11. 八角形
- 12. 塊形
- 13. 橢圓形
- 14. 自由形

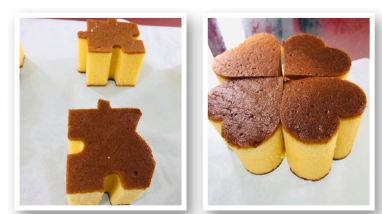


如何使用

將富有產品的網格放上機器 → 選擇切割方式 → 產品完成



現場示範各式形狀產品切割





插畫家
瓏瑩

插畫家
HaRu繪遊

圖文說明：低醣質甜點下午茶 - 鳥越製粉一馬當先，推出低醣質 OFF 刷新日本烘焙業與食品界另一番高成長，Pan de Smart 低醣質專用粉，製作麵包、蛋糕、點心等食用無慮，隨時都可以馬上來一場低醣質甜點下午茶。

圖文說明：青蛙廚師 - 專業信賴感十足，有他把關，安心安全！

圖文說明：狗狗貨運員

用狗狗以表達可靠及貼心的特性，運送麵粉袋。
由左至右為 鐵塔法印（歐式麵包用粉）及 純芯（高筋麵粉）



插畫家 HaRu 繪遊 (春子)：

感謝林社長 & 鐵能社的每一位，藝術生活美學會一直持續存在。
預告：因食品展出反應熱烈，7月將邀請瓏瑩親子檔（青蛙廚師）至 Fukurou360 鐵家族烘焙坊（新北市土城區忠承路85號）展出～蛙蛙國。歡迎一同參加。

插畫家：瓏瑩

謝謝鐵能社的所有人！在活動的籌備及過程中，深深感受到鐵能社不僅在專業上或生活中，都是一個積極、熱情、溫暖的家族；生活美學的創作始於心。



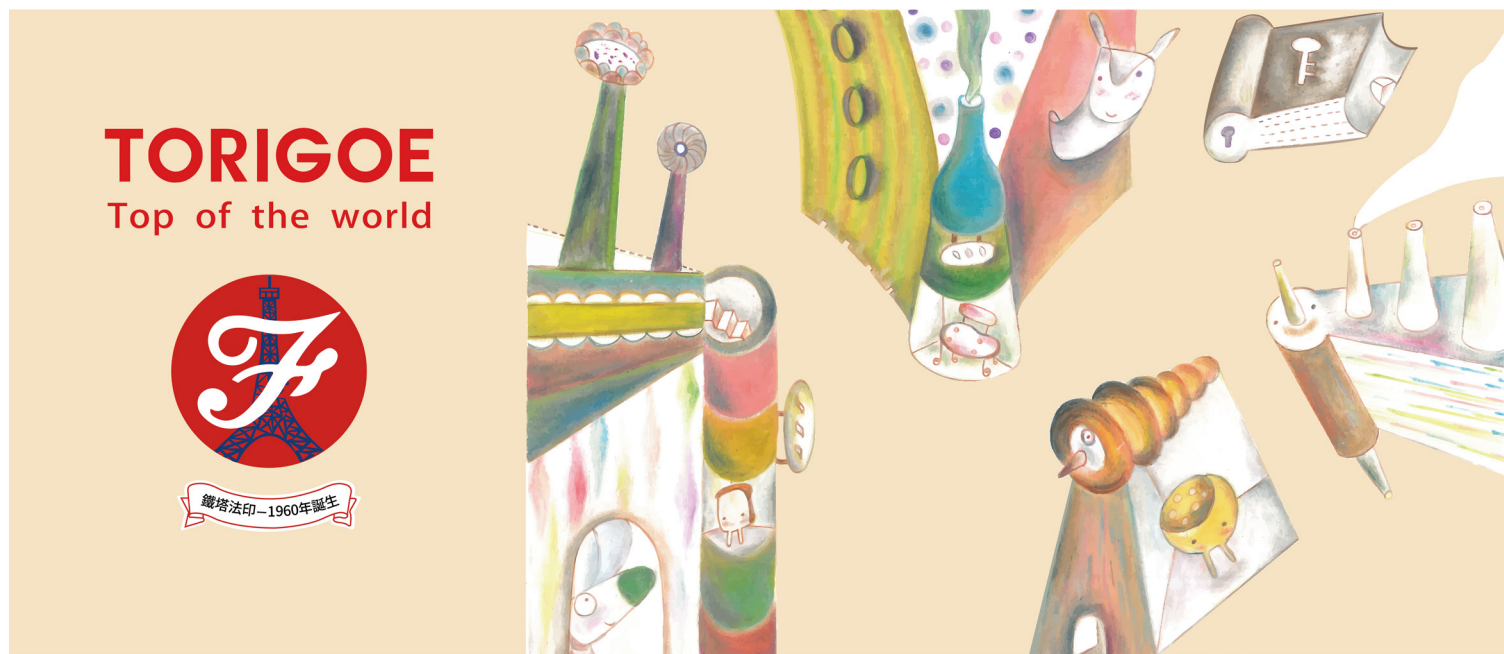
鐵能社烘焙大師 林社長 序

此次邀約 2 位插畫家，瓏瑩 & HaRu 繪遊

聯手展出，美感設計與生活是密不可分，從幸福五感觸發共感設計，每一個人能將藝術繪本融入生活中，而生活中大家每天都是 200% 力量全開，師傅們的光與影，繪本師們也一樣，想像『夢想與希望』的未來，『現實與勇氣』，不知道結果如何試著挑戰異結合。我想鳥越製粉的經典 & 創新也是不斷衝擊下而誕生的。



林素敏 社長



畫面傳遞：

- 無論存在何方的道路上，當光線被不透明物體阻擋，而產生黑暗範圍，與光源方向相反，然而榮光與陰影都是真實的我們。
- 用鎖頭與鑰匙表示 off，[低糖質 OFF]

人們忙碌工作，追求著生活品質，不小心隨手一來，幾乎都是高糖飲食，忘了營養均衡，適當運動與睡眠品質，這些都是環環相扣，缺一不可，每個人都能開心無慮的飲食，追求美味、安全與技術，我們研發了低糖質系列，這是被大家需要的，在生活的道路上，您是可以有所選擇的。

插畫家：HaRu 繪遊

圖文說明：低糖質野餐盒 - 細心地朵莉兔所準備的餐盒，使用『Pan de Smart PS-003 預拌粉』製作出來的低糖質披薩，酥脆的口感，咬斷性非常好的產品。涼後食用，有非常好的『韌性』。利用現有的家庭用麵包機，就可以輕鬆製作出低糖高纖麵包、蛋糕製品，是不是想帶整個野餐盒~~野餐趣。

圖文說明：朵莉兔廚師 - 個性謹慎形象，專注中帶點小巧思。

插畫家：瓏瑩

S2 長頸鹿 (smart & slim)

角色：鐵客戶

圖文說明：非常有主見的她，全身充滿絕對美學，享受生活品質，健康無壓是她的主張，低負擔飲食充滿力量的前行，跟著她選購，絕對嚴選。

最新課程

2019年7月17日-18日

洋菓子技術講習

人氣商品創造連合講座

主講師：中山滿男

講師：藤岡千穂子

上課時間：
7月17日-18日
地點：鐵能社
(新北市土城區忠承路115號2樓)
報名電話：02-2268-0587 分機16

洋菓子技術講習 (さしじくち、ザカト)

CotedAmorl CHIPS

講 師：中山滿男、藤岡千穂子
課程名詞：洋菓子技術講習人氣商品創造連合講座

課程內容：
① 半熟乳酪創始者親授一系列白乳酪人氣商品 夏季限定品
② 日本 30 年烘焙經營管理分析大師 - 藤岡千穂子
細解洋菓子商品構成「好賣價格帶與想賣價格」的分析
③ 經營 = 技術 + 行銷『好商品、好技術、好經營』
④ 人氣品的創造與經營

報名費：講 師：中山滿男、藤岡千穂子
會 費：講師費NT\$9000(含稅) (講師：中山滿男+NT\$2,000(2日合計))
午餐費：NT\$2,000(2日合計)(含稅)

上課地點：鐵能社烘焙教室 (新北市土城區忠承路115號2樓)

上課時間：
7月17日 10:00-17:00
7月18日 10:00-12:00
(下半場 13:00-17:00 中山滿男 & 藤岡千穂子)

FAX: 02-22680582

報名方式二選一 (備案回傳) ① 網路填表報名

報名日期：2019年7月17日(星期日)上午9時至下午5時
報名時間：17:00-18:00(2019.7.18)
名 額：名額有限(報名至額滿為止)報名費(含午餐)NT\$5000(含稅)
會 費：NT\$9000(含稅) (講師：中山滿男+NT\$2,000(2日合計))
午餐費：NT\$2,000(2日合計)(含稅)

② 電話報名
電話：02-2268-0587
傳真：02-2268-0582
報名日期：2019年7月17日(星期日)上午9時至下午5時
報名時間：17:00-18:00(2019.7.18)
名 額：名額有限(報名至額滿為止)報名費(含午餐)NT\$5000(含稅)
會 費：NT\$9000(含稅) (講師：中山滿男+NT\$2,000(2日合計))
午餐費：NT\$2,000(2日合計)(含稅)

姓名	性別	聯絡電話	備註(公司名稱及地址)	聯絡地址
姓名	性別	聯絡電話	備註(公司名稱及地址)	聯絡地址
姓名	性別	聯絡電話	備註(公司名稱及地址)	聯絡地址
姓名	性別	聯絡電話	備註(公司名稱及地址)	聯絡地址
姓名	性別	聯絡電話	備註(公司名稱及地址)	聯絡地址

講 師：中山滿男、藤岡千穂子
課程名稱：洋菓子技術講習人氣商品創造連合講座

- 課程內容：
- ① 半熟乳酪創始者親授一系列白乳酪人氣商品 夏季限定品
 - ② 日本 30 年烘焙經營管理分析大師 - 藤岡千穂子
細解洋菓子商品構成「好賣價格帶與想賣價格」的分析
 - ③ 經營 = 技術 + 行銷『好商品、好技術、好經營』
 - ④ 人氣品的創造與經營

上課地點：鐵能社烘焙教室 (新北市土城區忠承路 115 號 2 樓)
上課時間：
7月17日 10:00-17:00
7月18日 10:00-12:00
(下半場 13:00-17:00 中山滿男 & 藤岡千穂子)



丘の上のパン屋

山丘上的麵包屋

黑沼敦詞 講師

講習名稱：山丘上的麵包屋

講 師：黑沼敦詞

講習內容：

- (1) 創業前、創業後的心境
- (2) 每日目標營業額的設定(20萬日圓)
- (3) 生活方式與品質，於開店後如何面對現實的問題
- (4) 擁有自己『夢想』店舖，開店並不代表『成功』！如何每天「開始」與「持續」
- (5) 販賣人員的技術教育，增加製造部門有效率生產量及每日的效率活用
- (6) 自家製飲品、如檸檬碳酸飲料、薑汁汽水
- (7) 講習實技內容

上課地點：鐵能社 (新北市土城區忠承路115號2樓)

講習日期：7/31~8/1 10:00~17:00 (預定烘焙完成時間15:30)

丘の上のパン屋

山丘上的麵包屋

黑沼敦詞 講師

課程內容：

- (1) 創業前、創業後的心境
- (2) 每日目標營業額的設定(20萬日圓)
- (3) 生活方式與品質，於開店後如何面對現實的問題
- (4) 擁有自己『夢想』店舖，開店並不代表『成功』！如何每天「開始」與「持續」
- (5) 販賣人員的技術教育，增加製造部門有效率生產量及每日的效率活用
- (6) 自家製飲品、如檸檬碳酸飲料、薑汁汽水
- (7) 講習實技內容

上課地點：鐵能社 (新北市土城區忠承路115號2樓)

講習日期：7/31~8/1 10:00~17:00 (預定烘焙完成時間15:30)

報名方式二選一 (備案回傳) ① 網路填表報名

報名日期：2019年7月17日(星期日)上午9時至下午5時
報名時間：17:00-18:00(2019.7.18)
名 額：名額有限(報名至額滿為止)報名費(含午餐)NT\$5000(含稅)
會 費：NT\$9000(含稅) (講師：中山滿男+NT\$2,000(2日合計))
午餐費：NT\$2,000(2日合計)(含稅)

② 電話報名
電話：02-2268-0587
傳真：02-2268-0582
報名日期：2019年7月17日(星期日)上午9時至下午5時
報名時間：17:00-18:00(2019.7.18)
名 額：名額有限(報名至額滿為止)報名費(含午餐)NT\$5000(含稅)
會 費：NT\$9000(含稅) (講師：中山滿男+NT\$2,000(2日合計))
午餐費：NT\$2,000(2日合計)(含稅)

姓名	性別	聯絡電話	備註(公司名稱及地址)	聯絡地址
姓名	性別	聯絡電話	備註(公司名稱及地址)	聯絡地址
姓名	性別	聯絡電話	備註(公司名稱及地址)	聯絡地址
姓名	性別	聯絡電話	備註(公司名稱及地址)	聯絡地址
姓名	性別	聯絡電話	備註(公司名稱及地址)	聯絡地址

FAX: 02-2268-0582

報名已截止



1. 平日是否使用過多種類粉品項？
 2. 麵團數是否過多？
 3. 產品數過多卻沒有人氣第一名商品？
 4. 生產烘焙出爐與銷售時間吻合？
 5. 有技術卻又賣不好的原因呢？
- 如何創造滿足顧客購買慾望？

~ 2019 五感刺激繁盛烘焙學塾 ~

1. 平日是否使用過多種類粉品項？
2. 麵團數是否過多？
3. 產品數過多卻沒有人氣第一名商品？
4. 生產烘焙出爐與銷售時間吻合？
5. 有技術卻又賣不好的原因呢？

如何創造滿足顧客購買慾望？

『鳥糞製粉新期顧客募集』
使用之前先釐清分析自店的經營狀況『顧客的成長是我們的成長』

參加對象：經營者、技術者、銷售者
報名費用：參 訓：NT\$3500/日 (含稅)
非無薪社員者：NT\$7000/日 (含稅)
日期：高雄 8月15日
台中 8月16日
台北 8月17日
上課時間：12:30 - 17:30
* 本課程無提供任何餐飲
講習地點：鐵能社土城區忠承路115號2F
台站 (含車位)
高雄 (場地下約中)

課程內容：
(1) 零耗損、零廢棄
(2) 人氣商品育成
(3) 賣販計劃與生產計劃力的一致化
(4) 自店價格帶整理與分析

講習地點：
台北 (鐵能社土城區忠承路115號2F)
台中 (天閣酒店)
高雄 (場地預約中)

姓名	性別	聯絡電話	現職公司名稱及地區	聯絡地址
職稱	公司加蓋	姓 名	課別/姓名	課戶後 5 碼

負責店別：
 廣東店 彭豐食品 綠成食品 廣源隆物 利生食品 利源公司
 利源公司 利源公司 (中) 利源公司 (南) 利源公司 (北)
 美豐食品 美豐食品 美豐食品 玉粉食品 華興發餅 華興發餅
 利源公司 利源公司 利源公司 利源公司 利源公司 利源公司
 DIY 經驗者 (北部) DIY 經驗者 (中部) DIY 經驗者 (南部) 海外學員

FAX : 02-2268-0582

パン工房風見鶏

星野天然酵母麵包種講習會
講師：福王寺明

課程內容
9月17日：工房吐司、菓子麵包種、貝果麵包種
9月18日：星野塩麵包種

講習日期：2019. 9/17-18
地 點：鐵能社 (新北市土城區忠承路115號2樓)
報名條件：
• 星野天然酵母麵包種自『鐵能社』公司購買者為主
• 自本公司購入使用半年以上者

課程內容：
9月17日：工房吐司、菓子麵包種、貝果麵包種
9月18日：星野塩麵包種
日期：2019年9月17日-18日
地點：鐵能社 (新北市土城區忠承路115號2樓)
報名期間：8月24日 - 9月10日

報名條件：
• 星野天然酵母麵包種自『鐵能社』公司購買者為主
• 自本公司購入使用半年以上者
報名費用：• NT\$3000元/天(含稅)
• 報名費個人另加NT\$800元/天(含稅)

負責店別：
 廣東店 彭豐食品 綠成食品 廣源隆物 利生食品 利源公司
 利源公司 利源公司 (中) 利源公司 (南) 利源公司 (北)
 美豐食品 美豐食品 美豐食品 玉粉食品 華興發餅 華興發餅
 利源公司 利源公司 利源公司 利源公司 利源公司 利源公司
 DIY 經驗者 (北部) DIY 經驗者 (中部) DIY 經驗者 (南部) 海外學員

FAX : 02-2268-0582

pan kobo KAZAMIDORI

報名方式二選一 (傳真回傳) ② 官網填寫表單

課程內容：
9月17日：工房吐司、菓子麵包種、貝果麵包種
9月18日：星野塩麵包種
日期：2019年9月17日-18日
地點：鐵能社 (新北市土城區忠承路115號2樓)
報名期間：8月24日 - 9月10日

報名條件：
• 星野天然酵母麵包種自『鐵能社』公司購買者為主
• 自本公司購入使用半年以上者
報名費用：• NT\$3000元/天(含稅)
• 報名費個人另加NT\$800元/天(含稅)

負責店別：
 廣東店 彭豐食品 綠成食品 廣源隆物 利生食品 利源公司
 利源公司 利源公司 (中) 利源公司 (南) 利源公司 (北)
 美豐食品 美豐食品 美豐食品 玉粉食品 華興發餅 華興發餅
 利源公司 利源公司 利源公司 利源公司 利源公司 利源公司
 DIY 經驗者 (北部) DIY 經驗者 (中部) DIY 經驗者 (南部) 海外學員

FAX : 02-2268-0582

講習名稱：星野天然酵母麵包種講習會

パン工房風見鶏

講 師：福王寺明

課程內容

9月17日：工房吐司、菓子麵包種、貝果麵包種

9月18日：星野塩麵包種

講習日期：2019. 9/17-18

地 點：鐵能社 (新北市土城區忠承路115號2樓)

報名條件：
• 星野天然酵母麵包種自『鐵能社』公司購買者為主

• 自本公司購入使用半年以上者

熟成の旨味



報名方式皆為二選一



① 傳真回傳

FAX : 02-2268-0582

② 官網填寫表單

