

2023 年國產紅豆烘焙創意競賽得獎產品及業者簡介(麵包組)

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
<p>參壹工作室 (HOLD PAN)</p> <p>網頁預購 黑貓宅配 https://holdpan.1shop.tw/champion 超商店到店 https://reurl.cc/LAAoRa</p>	紅豆冰淇淋阿曼	使用在地 8 號紅豆獨特綿密口感，結合法式層層奶油和麵糰堆疊手法，新風味紅豆冰淇淋麵包就此誕生。外層使用法國 AOP 奶油包入臺灣黑糖，經由高溫烘烤產生梅納反應，濃郁的焦糖奶香味創造出酥脆口感，待出爐冷卻後，在中心擠入自製熬煮去皮紅豆泥，搭配滑口的鮮奶油是本產品特色之一；其二本產品適合放置冷凍保存，宴會款待只需要氣炸或回烤幾分鐘即可享用紅豆冰淇淋阿曼。	蜜蜜馬馬	產品外層使用丹麥麵糰橫切面，奶油外露酥脆口感，下層夾入可頌麵糰製造出濃郁奶香味，自製蜜紅豆內餡選用高雄 8 號紅豆品種，使用和菓子製作蜜紅豆手法，一顆顆紅豆經過繁瑣工序，只為呈現最天然紅豆甜蜜滋味以及保留紅豆口感，另外，馬鈴薯泥用法式米其林細膩手法，經過層層手續做出細緻滑順口感。作品特色之一是可量產化，利用網絡宅配或實體販售，消費者僅需按照店家提供回烤加熱方式，即可享用如剛出爐般的點心。	<p>食物可以撫慰人心，手作是這麼療癒。能夠投入自己熱愛的事物是多麼美好。</p> <p>HOLD 取自英語 to have in the hand 握住、擁有在手中與臺語音譯 - 好 hó，麵包 pan 相同，主要傳達用雙手製作出美味丹麥系列的好(hó)食產品，傳遞溫暖心意，吃出幸福滋味。</p>
<p>維也納專業烘焙坊</p> <p>1. 現場門市販售 聯絡人: 呂小姐 電話: 02-28968222</p> <p>2. 蝦皮訂購處 https://shp.ee/tahu7qb https://shp.ee/u8zr665</p>	相思貝殼	這款丹麥麵包採用千層堆疊，外觀造型就像貝殼上獨特的紋路，內餡使用相思紅豆搭配 Q 彈起司，經過多次堆疊呈現扎實的口感，酥脆的外皮，搭配內餡綿密的紅豆與鹹香的起司，不僅口感豐富多層次，甜鹹的滋味更襯托出紅豆的香氣。	九鬼八號	此款麵包外觀設計細長簡約，麵團中可以看的見芝麻小顆粒，吃起來的口感，柔軟中帶有 Q 彈，細細咀嚼時，在麵團中能吃到濃郁的芝麻香味，搭配內餡綿密的紅豆，甜而不膩，芝麻與紅豆互相襯托出彼此的濃郁香氣，非常經典的口味呈現在這款麵包上。	<p>維也納專業烘焙坊由呂漢智主廚於 1997 年創立呂漢智師傅熱愛鑽研、創新烘焙產品，專注於天然酵母的培養、健康烘焙及在地食材的運用。</p> <p>從事烘焙業已超過 30 年，主廚的專業技術與創新思維備受肯定，在國內外烘焙競賽中都曾獲冠軍。於 2009 年參加臺灣健康烘焙挑戰賽，獲得麵包組總冠軍，於</p>

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
					2018 年參加國際 Bake-A-Star 烘焙比賽，奪下國際麵包冠軍寶座。
<p>微光映耀有限公司 松山營業處(陳耀訓麵包埠)</p> <p>現場門市販售(台北 松山區敦化北路 244 巷 51 號)</p>	紅豆茉莉酥	<p>這款麵包的構想是來自這幾年一到中秋節就會引起一波搶購熱潮的蛋黃酥，內餡使用萬丹紅豆熬煮而成的紅豆餡，包裹紅土醃製的整顆鹹蛋黃，再用茉莉花口味的麵糰包裹住，最後再以酥脆的可頌呈現，最外層的酥皮一口咬下鹹蛋黃的鹹香，加上帶有顆粒紅豆餡的濃郁香甜味，經過咀嚼緊接而來茉莉花茶的香氣，在口中達到完美的平衡，外型也以圓型的方式象徵中秋的滿月，再加上玉兔搗麻糬的造型餅乾做裝飾，希望再品嚐的時候帶給人一種既熟悉又陌生的驚喜感，以傳統糕點為構想出發，用不同的方式呈現，再加入一些新鮮的元素，希望能夠再帶起一波銷售熱潮。</p>	流星向日葵	<p>這是一款以傳統甜湯、紅豆紫米粥做為發想概念的麵包，以口感酥脆的菠蘿皮包裹萬丹紅豆熬煮而成的內餡，紅豆餡裡再包入一顆紫米餡，用餡中餡的方式達到在麵包製作上頗具難度的流心效果，在風味上也利用紫米特殊的香氣來中和紅豆的濃郁，同時又帶有菠蘿的酥脆，麵包體刻意使用較為鬆軟的呈現方式，不做過多的調味與成型，襯托內餡所帶來的層次，在顏色搭配上，麵包體以粉色與麵包原色來表現，內餡的外觀以淡綠色來呈現，希望給人一種較沒負擔的感覺，造型上是以夏季的代表花之一-向日葵為概念，代表著春天將過夏季隨來這也是一款以傳統美食為概念，但希望以不同方式與角度帶給品嚐者味覺與視覺上的雙重饗宴!</p>	<p>陳耀訓麵包埠，店名中的「麵包埠」，是因故鄉鹿港就是個港口，所以也希望透過自己的店面成為一座港埠，集結世界各地的好食材，以及各種不同製作、烘焙麵包的技術，成為一個麵包匯聚之處，他更期盼日後從店內創作的麵包，還能帶出國與世界各地的烘焙師交流。</p> <p>多元種類的麵包，也呼應了陳耀訓在開幕時所提到的「請大家和我跟著麵包去旅行！」，透過品嚐不同種類的麵包，以及來自日本的麵粉、丹麥的奶油等世界各地優秀的食材，來達成另類的環遊世界。</p>
<p>禾旭實業有限公司 (拉菲樂烘焙松江店)</p> <p>現場門市販售</p>	大地	<p>民以食為天，大地孕育五穀雜糧，麵包在台灣是簡樸卻重要的吃食文化，加入茶葉更具風味。低糖油的麵糰中加入了在來米粉，更Q彈，</p>	幸運草	<p>民以食為天，大地孕育五穀雜糧，麵包在台灣是簡樸卻重要的吃食文化，加入茶葉更具風味。利用反覆的手法桿製，麵包延展特性以及乳製</p>	<p>La Palette, 調色盤。以純白之心成就萬物本色間最華麗的撞擊。烘焙其實是一件很浪漫的</p>

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
聯絡人:粘小姐 電話:02-25185256		產銷履歷紅豆搭配順滑乳酪，更好入口，鹹甜間簡單的美味製造生活中的小幸福。		品，讓麵包富含綿密的口感，導入茶粉，反覆折疊，讓發酵後的麵包充滿餡料，每一口都吃的到紅豆與茶香的完美結合。	事。美味是一個改變世界的力量。麵粉的溫度與濕度，都是老天給我們最嚴峻的考驗，一樣的素材卻是不一樣的舞臺；看似簡單又重複的步驟，往往是最變幻莫測的難題。告別人工添加，時間，是最好的催化劑，我們用等待使自然幻化成最美好的狀態。在這裡，職人們回歸初心，期望以最樸實的工法，釋放出麵包最飽滿的肌理與生命力。在這裡，職人們調和創意，期望用最真誠的素材，勾勒大地四季變幻的豐沛能量。在這世上，回歸真實並不簡單，但也許你可以在此找到答案。
全聯阪急麵包 全省全聯福利中心門市	紅豆丹麥捲	響應友善對待臺灣土地，使用高成本自然友善耕作法不毒鳥的老鷹紅豆製成的老鷹蜜紅豆粒，捲入使用日本麵粉做出的丹麥麵團，搭配芋頭巧克力，並裝飾成精緻可愛的外型，除了好看好吃外，更是對臺灣土地盡一分力。	日式紅豆奶油麵包	麵糰中加入來自法國的木斯里麵包粉可以代出馥郁的麥香，內餡同樣使用友善耕作的老鷹紅豆製成的老鷹蜜紅豆粒，並搭配日本麵包店常出現的打發抹醬，最後在灑上小許的鹽之花海鹽，達到提味並減少甜膩感。	全聯阪急麵包股份有限公司為全聯股份有限公司與日商 H2O RETAILING 株式會社合資成立。秉持創造安全、吃的開心，贏得大家喜愛與信賴優質麵包理

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
					念，日本職人技術與精神，搭配臺灣在地食材，將日系麵包提供給國內民眾享有高CP值的優質麵包。
和正農作 學府門市販售 聯絡人:李師父 連絡電話 :02-2620711	紅豆成熟時	紅豆為主題運用紅豆粒、紅豆餡、紅豆沙三種不同的混合組合產品，運用天然食材的顏色粉(抹茶粉/紫薯粉/甜菜根粉)製作出來的麵皮，麵糰中紫米餡口感更柔軟，整體外酥內軟。	彩色農作	使用在地小農種植的農產(紫薯粉及南瓜粉)，運用其自然原色勾勒出彩色餅皮來呈現產品，使用紅豆粒當成內餡搭配本店的特色農作互相輝映。	和正農作創立於 2016 年，發跡於淡水小鎮，這個曾經過漢、洋、日的文化與經濟衝擊，造就淡水多元及豐富的人文與思想，也從淡水人身上看出擁有樸實肯做之精神，而和正農作也承襲這樣的精神，立足深耕於淡水，放眼的是星辰與大海。「和正」是老闊「胖」大叔的本名「農作」代表，麵包的研發與製作，希望結合臺灣在地小農提供的農產品、蔬果作為原料，從產地到餐桌，嘗試更多的可能性，讓更多人知道屬於臺灣味的麵包，以及臺灣各地方的好食材。麵包職人林和正，歷經人生創業波折，但擁有渴望成功的堅持，賣的

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
					不單單是麵包，更是一份感動、一個夢想，並為麵包注入職人之魂！何謂職人之魂——以此為生，精於此道，一口入魂！
拾良麪包所 門市販售 聯絡人:黃師傅 連絡電話 :02-29745868	生乳蜜香大納言	在輔佐特級紅豆的手法上，採用近日盛行的潮流，將紅茶葉碎導入麵糰，更香亦展現更天然實在的形象，同時以西點乳酪慕斯增添視覺及口感的精緻度。 紅豆餡搭配奶香濃郁的乳酪慕斯，一口咬下是滿足的香醇濃口感，以清爽的紅茶葉的麵包體去平衡整體風味，是大眾消費者的偏愛。杏仁圍邊腰帶妝點，方便批量化製作，簡易手法便讓整體更吸睛，提升銷售。	椰奶蜜豆塔	從 2023 兔年做季節商品發想，整體呈現月兔搗麻糬的意境。巧妙地將傳統麻糬換成港式椰子糕、港式點心與酥鬆可頌，味覺的相撞及口感的平衡，即成就了椰奶紅豆的絕佳搭配。 內餡部分以紅豆卡士達連結麵包體與椰糕，使整體風味與口感能更融合。 椰奶與紅豆雙色椰糕，淋上紅豆卡士達，下層深色蜜紅豆粒分布，裝點薄荷葉，色彩繽紛多層次，多元口感更是豐富體驗。	「拾」本義：取，「良」本義：好，「善」取自好的材料來製作店裡每一樣產品。這是我們的拾良精神。以最天然健康的食材，每日現做現烤。店內裝潢明亮舒適，懷舊的風格，在享受麵包的同時，彷彿進入時光隧道，回到小時候那最單純的美好。
原菌烘焙坊 門市販售 https://www.facebook.com/juinbakery?mibextid=LQQJ4d	金磚紅豆魔方	吐司一直以來都是消費者暢銷排行榜，但普遍消費者無法在最佳賞味期限內食用完畢，這款「金磚紅豆魔方」大小非常適合一人獨食，麵團添加了高比例湯種，口感 Q 彈組織綿密，內餡灌入紅豆奶霜餡，能讓消費者在食用時充滿驚喜感。	赤豆飛碟	飛碟麵包是臺灣經典的臺式麵包，保留經典墨西哥皮添加新元素，主麵團添加 40% 湯種，口感 Q 彈、保濕度高，紅豆乳酪內餡特地添加蜜紅豆粒及紅豆粒餡兩款餡料，增加紅豆獨特風味以及口感，餡料的呈現方式能讓消費者一目了然產品特色。	菌 Juin Bakery 是一間位於桃園的麵包工作室，由一位熱愛麵包和健康的創辦人所開設。創作理念是運用自家培養的益菌酵素來製作各種麵包和甜點，讓顧客吃到既美味又養生的產品。益菌酵素是從岳父

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
<p>歐立食品股份有限公司(聖瑪莉)</p> <p>門市販售</p> <p>https://www.sunmer ry.com.tw/zh-TW</p>	<p>關西相思茶語</p>	<p>採用臺灣百年茶廠「臺紅」的招牌「蒸菁綠茶」及「臺灣焙茶」，搭配新竹關西在地食材，利用二種茶香引出屏東萬丹紅豆的香氣。悠揚天然的臺灣茶，搭配自家製的紅豆餡，減膩增香。看似尋常的抹茶紅豆組合，實際上運用臺灣在地食材揮灑自如，展現臺灣食材的風土之味。</p>	<p>雪峰森林紅豆</p>	<p>採用桂圓+紅豆溫潤的風味，及微苦可可與堅果的香氣提升整體層次。外表巧克力酥菠蘿造型，撒上雪白糖粉，看起來像是磅蛋糕，其實是鬆軟布里歐麵糰，裹入自製紅豆餡+桂圓，豐富而融合的滋味，喜愛紅豆的您千萬別錯過。</p>	<p>那裡學習到的技術，岳父是一位善於命理養生氣功師，利用中藥材來培養益菌，並將它們加入發酵種中，增加麵包的香氣和營養，也可以幫助消化。</p> <p>聖瑪莉著重於麵包、蛋糕事業方向發展以及對社會的責任，定期贊助社會公益活動、長期協助「食物銀行」幫助弱勢族群、支持環境保育觀念、提供殘障朋友及二度就業婦女工作機會、協助青年學生的學習研究、提供餐飲科系學生建教合作環境。我們希望能藉著對社會的回饋，將「明亮、溫暖、健康、歡樂」傳播到每一個角落，聖瑪莉~不只是麵包，是幸福的暖心力量！</p>
<p>花郁甜品屋</p> <p>門市販售</p>	<p>紅豆乳酪貝狗</p>	<p>國產紅豆品質好!不用太多複雜的調味、配製。所以選擇貝果口感與紅豆搭配，微Q與</p>	<p>冰心紅豆乳酪</p>	<p>夏天即將來臨，冰藏的麵包與國產紅豆搭配成冰涼消暑的產品。</p>	<p>花郁甜品屋創立於西元2016年，已營業7年，至今已進入第八個年</p>

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
https://www.facebook.com/potpourri.bk		香甜餡，配上可愛造型狗狗外觀！讓吃麵包多一點樂趣~			<p>頭。創業至今，均是以在地食材為發想產品。也時常參與農糧署各項活動比賽！所幸本店老闆手藝，一直受到大家青睞，每每參賽都有不錯的成績！</p> <p>闖娘自許為米製點心達人~</p> <p>本店從一般客製蛋糕，逐漸發展自組禮盒、伴手禮、幼兒點心，均是以臺灣在地食材為主軸。希望透過自製產品來傳遞臺灣農產品的美好！</p>
<p>歐喵有限公司(歐喵甜點) 門市販售</p> <p>聯絡人:黃師傅 https://www.facebook.com/omiaopastry/</p>	春	<p>現代人在享用麵包時，除了口感及幸福感，也希望兼顧健康講究低糖少油，此款麵包以此為概念，使用低油低糖（低成分）的麵包手法製作，麵包體包入國產紅豆粒餡，配以少量奶油乳酪凸顯紅豆餡料的香甜，更為麵包增添油潤感。</p> <p>麵包表面批覆上蓬萊發酵米漿烘烤而成的虎皮麵糊，並使用紅麴粉天然染色，小花為麵包帶來春日好氣息，從而提升麵包的吸睛度。</p> <p>低糖少油的麵包體更能襯托出紅豆純樸滋味，每一口都吃到綿密的紅</p>	臺灣崽	<p>以小時候愛吃的紅豆粉粿牛奶冰為創作原點，老靈魂新創意，復刻日常童年記憶，把充滿回憶的味道放到麵包裏，以另一種形式呈現紅豆粉粿牛奶冰的香甜可口，讓客人在一個麵包裡品嚐到QQ的粉粿跟單純美味有層次的紅豆餡。</p> <p>產品麵團採用湯種手法製作，麵包軟Q有彈性，餡料包入國產蜜紅豆及古早味紅豆粉粿，以紅豆結合芝麻菠蘿的香氣，每次出爐都是滿滿的紅豆牛奶香，即使不加熱常溫享用也能保持豐盈口感。</p>	

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
		豆乳酪及米虎皮的清爽，展現鹹甜軟硬平衡的不同層次，在享用的同時身心也滿足了，也滿足對甜食的慾望。			
中奇烘焙坊(雅聖烘焙門市) 門市販售 聯絡人:楊店長 連絡電話 :02-22632010	凡爾賽玫瑰	取名為凡爾賽玫瑰，是這款麵包所呈現出貴族風，尤其是麵糰，是用國王派配方改良而成，在內餡上紅豆粒餡加上頂級柑橘絲提味，甜而不膩風味，上面的玫瑰花是 57 號地瓜製作而成，邊邊灑上紫薯粉~料多又味美~	艾的密碼	艾草是這款麵包的靈魂，搭配紅豆粒餡，及密碼是黑糖麻糬，組成獨一無二的創意的艾麵糰，主廚巧思的使用鹹蛋黃作成金莎，混和成波蘿酥，成為美麗向日葵，獨特風味期待你來解碼喔!	中奇烘焙坊為雅聖 Artasty 的關係企業，主廚阿祥師傅，為精進手藝，曾至日本鳥越製粉的研究室學習更多麵包理論與烘焙技術。對於每一道產品都精益求精。無論是鬆軟香濃的麵包，還是香甜可口的蛋糕，總是能夠滿足客戶的各種味蕾需求。產品美味，外觀精美，每一個經過精心製作的烘焙品都能夠為您的視覺和味覺帶來絕佳的享受。
阿段烘焙有限公司(阿段烘焙) 門市販售 聯絡人:鍾師傅 連絡電話 :02-29361341	元氣蝴蝶	秉持著無添加的鐵則，以支持國產農產為出發，添加臺灣國產小麥麵粉、花蓮所產的黑米、還有高粱酒浸泡的臺南材燒桂圓，再結合主題的國產紅豆。我想呈現出非常臺灣味的麵包，卻又跟我們印象中的紅豆麵包不一樣，但咬下一口確是紮紮實實的臺灣味。最後我選擇了臺灣寬尾鳳蝶做為造型，為這個臺灣	七味紅豆	如果紅豆麵包做成鹹口味那會是什麼味道?我一直圍繞著這個主題在打轉。產品添加了臺灣小麥麵粉，為臺灣農產盡一份心力，我選用七味粉、帕瑪森起司粉、高達乳酪、艾登乳酪，再搭配紅豆。七味粉串連起所有食材，它讓甜的紅豆跟鹹的起司搭配起來一點都不違合。最後造型的部分我選擇了皇冠形體做為這款	至簡烘焙·大樸美味! 阿段烘焙成立於 1999 年，以追求健康、自然、美味為宗旨，用一塊麵包書寫麥浪裡的田園詩，以眼觀看，用手觸摸，憑心感知，集合一群熱愛麵包的師傅，以虔敬感悟大自然的啟示，

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
		味的麵包做一個完美的收尾。這麵包口感Q彈，味道豐富，高鐵質食材，補元氣讓人有好氣色。		麵包的造型，上面放一個栗子做裝飾。款麵包看似簡單，沒有過人的造型，但它的味道真的很有趣且有層次卻又不衝突，口感Q彈。	不斷追求完美。
晟洸菓子坊 門市訂購販售 聯絡人:蘇先生 連絡電話 02-25591069	紅豆起酥手撕包	這款改良版的起酥手撕包構想來自多年前去荷蘭鬱金香公園百花齊放的畫面經常浮現腦海，於是紅豆加酥皮這種完美組合具體呈現在我的作品中，伴隨當年美好的回憶。	梅香紅豆包	梅香紅豆包的這個構想來自從小喜歡話梅，藉由這次比賽，嘗試以話梅搭配紅豆，這樣的組合其實也蠻搭的，酸酸甜甜的，就跟人生的旅途一樣，有酸有甜有苦。	晟洸菓子坊成立約 20 年，在朋友推薦下，參加 2009 年臺灣省美滋糕餅比賽，當時想用特色的商品參賽，想破了頭，突然想到如果可以讓不敢吃南瓜的女兒吃到南瓜的營養，於是將乳酪融入整顆南瓜中，創作出南瓜乳酪蛋糕，也順利得到金牌獎。這次參賽也希望延續地方特色創作出「小煤球」「貓掌招財餅」，讓糕餅變得有趣，也適合送禮。
玖亨股份有限公司 (獻 烘焙) 門市販售 聯絡人:劉小姐 連絡電話 :04-23783202	黑糖紅豆芝麻原可頌	使用具特殊風味及充滿口感的黑糖麻糬與紅豆芝麻的搭配，在傳統之餘又添加了一新意，外酥內軟的可頌沾上黑芝麻及蜜核桃，更增酥脆口感及香氣，讓人一口接一口。	紅豆地瓜丹麥吐司	為促進在地產業活絡，將栗子紅豆的傳統搭配，置換成本土特色的地瓜蜜，及抹茶麻糬的軟糯風味，醇厚與紅豆完美搭配另人耳目一新，一起與臺灣農民共好共榮。	2021 年/揚帆起程，將我半生農畜喧囂走向新里程。我們對農畜飼育的初心，源於「健康」。50 餘載，投身飼料製造。採用認證的穀物原料、與時俱進的工廠設備、遵守 7 道嚴謹加工流程，融穀出一批又一批飼料

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
					<p>精華，為供給農、牧場及提升養畜品質堅持、努力。不馬虎的飼育學，娓娓道出的企業使命，讓一群對「食物」同抱理想的畜農，與我們牽起手、串起心，為“健康”的初衷奉獻心力。2021年，揚帆起程，將「飲食健康」的初心與講究「態度美學」的日式氛圍結合，融於「獻」字，創立全新輕日系品牌。</p> <p>關於獻</p> <p>以畜農為根的獻，販售的品項圍繞「原食」與「食品」，承諾獻上有根的食物予</p> <p>您；以氛圍態度為核的獻，為所有販售的食物加註，為每一份獻上的心意紋上虔</p> <p>誠的詩意。</p>

2023 年國產紅豆烘焙創意競賽得獎產品及業者簡介(伴手禮組)

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
<p>龍鳳堂餅舖</p> <p>門市及網路販售</p> <p>1. 中正店(02)22810601: 新北市蘆洲區中正路 49 號</p> <p>2. 中山店(02)22828187: 新北市蘆洲區中山二 路 194 號</p> <p>聯絡人：李小姐</p> <p>3. https://www.lft-cake.com.tw/store/product/111</p>	木瓜紅了	可愛 Q 版的木瓜紅了！透過巧思以木瓜形狀寓意著繁榮和生命的繁衍，南瓜餡代表著豐收的果實，裡頭的紅豆則寓意著多彩多姿的生命和繁榮的希望，就像果肉和多籽一樣豐富多彩。不同元素排列組合層次分明，烤焙後香味俱全！每一口滿滿的喜悅和幸福，讓人感受到豐盛和富足的滋味。	紅豆桑	採用紅豆形狀的設計，讓整體看起來像一顆顆精美的紅豆，顏色鮮豔、外形可愛，還融合東西食材，味道豐富多彩，給人帶來美食探索的樂趣。糕餅內部包裹著香濃的乳酪丁和紅豆顆粒，口感豐富，獨一無二的奇佳好滋味，完美在舞臺上呈現！	龍鳳堂餅舖位於新北市蘆洲區，走過六十餘年，秉持「誠懇、信用」的精神手工製作每一份糕餅。代代傳承職人技藝，專注傳統糕點的演譯與創新，展現對烘焙的用心堅持，榮獲極品嚴選獎、好蕉情伴手禮冠軍等殊榮，奠定良好口碑。
<p>奇美食品(股)份有限公司</p> <p>門市及網路 7/1 開賣</p> <p>聯絡人: 李小姐</p> <p>連絡電話 :07-6993901 轉 14145</p>	黃金波蘿酥	黃金波羅皮：使用法式工法，添加芝麻讓酥皮酥脆，吃起來鬆軟不黏口，內餡使用國產紅豆餡無添加，另添加陳皮，自然純粹，長時間高溫烘烤也不會爆裂，搭配手工處理在地鹹蛋黃沙，香酥鹹甜口感讓人一口接一口，全採用臺灣在地食材、無添加人工色素、人工甜味劑、防腐劑、漂白劑、保色劑、結著劑、含鋁膨脹劑，農藥殘留符合法規的規範。	紅豆奶油餅	以傳統紅豆餅構思，使用巴斯克蛋糕製作工法，酥鬆外皮，內餡選用香草棒與煉乳精心調配出的奶油餡，搭配國產紅豆粒，顛覆傳統紅豆餅的感覺，成分單純無添加。紅豆的顆粒也讓酥鬆的口感上增加不一樣的感覺。	2017 年起著重於開拓烘焙市場，獨立品牌「C'est si bon 幸福頌」，以歐式和日式特色烘焙商品為核心，研發獨家創新口味多款年輪蛋糕與麵包，並以嚴選食材，主打天然手作無添加，讓食品堅持的安心、放心精神傳承到每一代。

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
益東食品有限公司(樂東菓子) 門市及網路 聯絡人：劉先生 門市電話：02-23812068 https://www.lovedon.tw/	茶 Q 餅	將具清香淡雅茶香的高品質文山包種茶和甜蜜紅豆餡兩種經典食材融合成為 3Q 餅，呈現驚艷絕妙組合。外皮酥香，搭配綿密紅豆餡與軟糯麻吉和素肉鬆，鹹甜交織，讓口感與味蕾更豐富、層次分明。	紅豆麻吉奶油餅	臺灣經典紅豆餡融合黑芝麻粒與麻吉，搭配法式常溫蛋糕體，讓傳統紅豆內餡點心更加豐富多樣，口感更綿密細膩，入口軟綿香甜，後韻更有芝麻香，是一種綜合了古早味與創新元素的甜點，具多層次風味。	簡單、實在就是「樂東菓子」美味的關鍵。樂東堅持採用自製作法為每項產品把關。產品皆使用歐盟認證 A.O.P 發酵奶油與海藻糖等優質食材，不過度添加食品添加物。
玉香齋素食有限公司 門市及網路販售 玉香齋養生素食烘焙 聯絡人：林老闆 連絡電話：南京總店 02-2712-2277 連絡電話：忠孝旗艦店 02-8787-6680 https://www.jadecake.com.tw/ 門市販售及官網販售	萬丹紅豆乳酪棒	將暢銷的香草乳酪棒調整加入臺灣在地食材-萬丹紅豆。冷凍吃有冰淇淋的口感，冷藏吃有入口即化的美味，除了乳酪香氣，更有健康紅豆的美味，再搭配最底層餅乾底呈現不同層次的美味享受。	鐵觀音紅豆乳酪棒	美濃紅豆與木柵鐵觀音茶香乳酪的完美組合。冷凍吃有冰淇淋的口感，冷藏吃有入口即化的美味，除了鐵觀音乳酪的淡雅香氣，更有健康美濃蜜紅豆的美味，再搭配最底層餅乾底呈現多層次的美味享受。	玉香齋由來自烘焙世家的林峰玉師傅（阿玉師）創辦，從小跟父母吃素，自國中畢業即半工半讀進入烘焙業，至今已超過三十年資歷。因秉持著健康養生的初心，堅持無添加任何化學物料，親自把關原物料並嚴謹對待每個環節，希望讓眾多素食者也能享有更細緻的質感體驗。玉香齋對素食烘焙的用心，超乎您的想像。期許用素食烘焙產品推廣素食，讓大眾跟上蔬食潮流！
禾旭實業有限公司(拉菲樂烘焙松江店) 現場門市販售 聯絡人：粘小姐 電話：02-25185256	春櫻	山櫻有高嶺之花淡雅質感，加上獨特鹽漬花香，紅豆餡料與杏仁蛋糕的夾層，配上餅皮巴芮脆片的清爽，獨樹一格風味，送禮或自用都非常合適。	秋栗	入秋盛產地瓜與栗子，再搭上臺灣鐵觀音茶香，更顯高雅清幽，利用主力食材：紅豆粒餡將三味融合，成為寶島和果子。橄欖色的外觀，紅豆茶香，柔順滑口，讓人忍不住一口接一口。	烘焙，是改變世界的力量。每一天麵粉的溫度與濕度，都是老天給我們的考驗；看似簡單又重複的步驟，往往變幻莫測。告別人工添加，時間是最好

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
https://www.lapalette.com.tw/					的催化劑，用等待使自然幻化成最美好的狀態。 在這，職人們回歸初心，期望以最樸實的工法，釋放出麵包最飽滿的肌理與生命力。
百富國際股份有限公司 (聖瑪莉) 門市販售 https://www.sunmerry.com.tw/zh-TW	紅雁櫻	以櫻花作聯想，發現其中品種為雪雁櫻，花瓣呈現五瓣且圓圓的。故將達克瓦茲以雪雁櫻為造型，搭配著紅豆粒奶油霜，中間添加阿里山烏龍茶酥餅，最後在抹上薄薄一層金棗餡，使整體層次豐富化。	紅檜木	融入家鄉的文化故事-在日治時期，因阿里山林業蓬勃發展，使嘉義成為最重要的木材集散地，也因此建設了阿里山鐵路。以此靈感，將紅豆餡融入餅皮，兩種不同餅皮捲成年輪造型，外觀抹上可可粉液呈現樹幹外貌。內餡以些微檸檬風味增加層次並搭配蜜香紅豆粒。	餐飲、烘焙產業均由公司團隊自營化經營，曾參與許多機關學校開幕茶會、餐點禮盒、外燴餐點，近年積極朝精緻多元的烘焙商品開發，希望能投入更豐富的商品線，呈現給顧客新的感受。
格麥蛋糕麵包店 現場門市販售 格麥蛋糕麵包店 張店長 (02)82732228 門市、網路同步 【土城旗艦店】 新北市土城區延吉街 234 號 電話：(02)8273-2228 【中和民樂店】 新北市中和區民樂路 52 號 電話：(02)2228-1903	紅豆起司三重奏	原產於英國的切達乳酪，風味溫和濃香合宜，尾韻帶微微果酸，散發迷人味道，堅持黃金比例，用料實在口感濃郁，送禮自用最佳選擇。	蛋黃流芯酥酥	近 40 年老店，手工製作，每一顆都是老師傅的堅持，渾圓飽滿讓人口水直流，一口咬下，外皮香酥充滿著奶香，綿密豆沙餡伴著流心奶黃，在口中爆開，有別傳統蛋黃酥，奶黃讓整體口感更滑順，絕對讓人喜歡的經典甜品，送禮更有新意，自用更滿足。	從小幫忙揉麵團，畢業後在許多麵包店工作學習積累經驗，之後回家正式承接。了解時代發展，要繼續經營就需要進行整頓。將格麥蛋糕麵包店改名為「格麥藝術蛋糕」，取英文名 Gobuy，諧音臺語「再買」，並重新設計 logo 與導入 CIS。重新規劃店面外觀，以桐花為元素打造時尚美麗新門面。

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
<p>【樹林俊英店】 新北市樹林區俊英街 220 號 電話：(02)2685-5203</p> <p>【湖口服務區(北上)】 新竹縣湖口鄉光榮路 158 號 電話：(03)696-0478</p>					
<p>富川麵包坊</p> <p>電話預購販售</p> <p>聯絡人:劉師傅</p> <p>電話 02-89113308</p>	相思紅豆餅	採用國產紅豆粒沙、石碇文山包種比賽茶、在地南僑無水奶油、紅土鹹蛋黃及老婆餅做一個嶄新的組合，相思紅豆餅具紅豆粒綿密口感且富含鐵膳食纖維、維生素 BCE、茶香花香，品嚐後甘味深沉韻味久留喉間，醇厚深存。步驟多層次，繁複製程下結合紅豆粒沙、自製包種茶粉以及老婆餅獨特內餡，更加入肉條，使層次更加分明且豐富。	紅豆傳奇—北包種	採用國產紅豆餡、在地石碇文山包種比賽茶、油皮、油酥、在地南僑無水奶油、紅土鹹蛋黃、自製茶葉粉，以全新的黃金組合，成就了紅豆傳奇—北包種。步驟多層次製程中，展現出國產紅豆餡獨特的綿密口感，若干千層的油皮，全新的組合，口感香酥。	自民國 88 年起，富川在地深耕於新店，秉持著誠懇且謙卑的心服務著每一位蒞臨的顧客，將每位客人的需求當成我們的需求。堅持初衷—手工烘焙，長久經營的不僅是品牌，更是品質，是我們對顧客的本心。
<p>雅聖食品行(雅聖烘焙 ARTasty)</p> <p>門市販售</p> <p>聯絡人:楊店長</p> <p>連絡電話:02-22632010</p>	焦糖流心燒	主廚以味自慢焦糖醬，融合 21 世紀才有的【流心手法】，搭配焦糖入味糕漿餅皮，包覆著紅豆與焦糖流心餡，樸實高雅栗子外表，有著鬆軟紅豆香及創意牛奶糖流心餡，一口咬下、香、濃、夠味。	包種菠蘿流心酥	選用坪林農會出品包種茶粉，融入法式佈列塔餅皮中，使用包種茶做流心餡，在臺灣優質紅豆中，帶出淡淡包種茶香，有著濃濃臺灣特有茶味，是款小清新美味甜點。	白手起家的清波師現為雅聖 Artasty 執行主廚。帶領雅聖走過 30 個年頭。引以為傲的精進烘焙工藝，以及對高品質產品的堅持。我們現有兩個使命，傳承與創新，一同和雅聖團隊將這份經典的老味道加以創新的方式讓每一位顧客都滿意而歸。
<p>餅乾打人烘焙坊</p>	紅運當頭(紅	利用紅豆切斷麵粉筋性，不添加化學食材，掌握臺灣天然紅豆特性，製	核您相遇(核桃	利用臺灣天然紅豆本身甜份，做出“核桃相思脆片糖”，最大特	餅乾打人-座落於擁有百年歷史迪化街，沒有華麗餅乾

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
餅乾打人 聯絡人及門市電話：吳 (店長) https://www.cookies123.com/ 台北市迪化街一段 72 巷 14 號	豆酥餅 (乾)	作出口感酥鬆之常溫“紅豆酥餅乾”，效期不會因天然紅豆容易酸敗而縮短，更延長至常溫一個月口感依然酥鬆，小巧精緻，單價不貴。	相思脆 (片糖)	色口感酥脆，不甜膩，不黏牙。天然紅豆保存不易，此款商品解決店家及送禮人壓力，賞味期限常溫可保存一個月口感依然酥脆。	外表，誠懇、純樸、濃濃臺灣味是我們帶給您的印象，產品沒有過多贅飾並選擇對環境無負擔紙盒禮品包裝，是我們堅持原則與起點，原始天然記憶味道，亦是我們的初衷。
玉香禮餅舖 門市販售 聯絡人:蘇先生 連絡電話:057811880	阿嬤的 相思餅 (核桃 版)	使用國產屏東萬丹鄉紅豆搭配酥酥脆脆的蜜核桃，加上古早味豬油麥芽餅皮的傳統做法，讓香氣四溢的紅豆風味結合在一起。	阿嬤的 相思餅 (麻糬 版)	使用國產屏東萬丹鄉紅豆搭配上糯米麻糬，重點在油皮雙面上覆蓋飽滿的熟芝麻，使口感甜而不膩，是現代人喜歡的滋味。	玉香禮餅舖於 1950 到現今已傳承第三代，第一代更是狀元餅的創始人，秉持【真材實料、童叟無欺】的經營理念，將優質頂級原料，配合古老傳承手法，用心烘焙把最美味的糕餅呈現給消費者。
臺灣高士實業股份有限公司(高仕蛋糕) https://www.kaoshieh.com.tw/	常溫法 式紅豆 蛋糕	以洋果子的製作手法為基底，融入國產紅豆餡及紅豆粒為主原料，讓奶油與紅豆的巧遇，寫下一場美麗的邂逅。	紅豆抹 茶巴克 斯乳酪 蛋糕	延用法式多層次感組合，以達克瓦茲的蓬鬆口感，搭配有顆粒感的紅豆粒餡，再配上軟嫩入口即化的巴斯克乳酪，層次分明，將紅豆香氣作不一樣的提升。	高仕食品創立之初主要以麵包、生日蛋糕、彌月蛋糕及節慶禮盒為主，一貫堅持純手工製造受到極佳好評。鑑於國人飲食文化及喜好的改變，近年擴大研發符合新鮮、自然、健康，提升為低脂、減糖、高鈣的新世代產品，更親近現代人健康的需求。
宗泰食品股份有限公司 (阿美麻糬)	芋香紅 磚	四四方方讓人覺得整齊的外表，有精緻的感覺，外表沾附椰子粉咬起來也有椰子的香氣，香甜的味道超	紅豆艾 草精靈	採用仿日式呈現出日本和果子概念，麻糬加入臺灣傳統節日才會出現的艾草，包覆著紅豆餡，	宗泰食品集團創立於 1970 年，超過半世紀淬鍊，集團旗下發展出四大品牌，其中

業者名稱/訂購資訊	產品 1		產品 2		業者簡介
	名稱	特色	名稱	特色	
聯絡人:林小姐 http://www.jota.com.tw/		適合下午茶，芋頭也是臺灣在地農特產，運用兩個農特產吃起來獨特口感，是大人小孩都愛吃的伴手禮。		表皮再撒花生粉，綁鱈魚香絲成腰帶，精緻可愛的外表，咬起來也是獨特香味口感。	「阿美麻糬」承襲阿美族傳統杜倫的製作技藝，將原住民美食加以改良，率先成為花東第一家使用小米材料的名特產品牌；現更致力研發採用當地食材、創新製作各項精緻伴手禮。
研手作咖啡(雅蜜甜點) https://www.facebook.com/yami.sweetbakery	酒釀紅豆雪餅	甜酒釀紅豆湯是我與媽媽回憶的甜品。於是我將甜酒釀紅豆做成慕斯，並在中間添加媽媽的秘密配料桂花增加香氣，以桂花凍方式呈現，不但增加口感，也讓風味更加提升！最後將慕斯夾在兩片布列塔尼酥餅中，讓紅豆慕斯露出，一眼就看出主風味是「紅豆」，賞心悅目，很適合當伴手禮呢！	青糰紅豆冰皮蛋糕	來到古色古香的鹿港，就一定會想到傳統美食，「草仔粿」就是其中之一。這款以草仔粿為發想所設計的甜點，使用新鮮艾草製作手工麻糬，並以北海道十勝紅豆乳霜為基底，中間夾著艾草布蕾、與鹿港有名的麵茶製作的蛋糕，一口咬下，先是艾草的香氣，再來是淡淡的紅豆香，最後則是伴著麵茶香氣在口中蔓延，是一款能代表鹿港的伴手禮呢！	來自鹿港小鎮的「雅蜜甜點」使用高品質的原物料與當季水果，不添加任何香精色素，讓大家品嚐最自然的味道。並且透過溫暖的服務與美味的甜點，將製作的心意與送禮者所要傳達的心意滿滿地傳送出去。「甜點不只是一種食物，它也是承載著人們暖暖的心意。」這是我們想藉由這間甜點店所傳遞給大家的溫暖味道。