



德麥

德麥烘焙新訊
TEHMAG FOODS

06

2017《198》

●●●●● Matcha ●●●●●

抹茶季

主題報導 | 桃你歡心 南非水蜜桃

看我三十六變 | 抹茶粉變化

新品上市 | 斯里蘭卡茶 緹莉亞

會後報導 | 日東製粉麵包講習 | 清水宣光

明星商品 | 最新力作閃電泡芙

精選配方 | 德麥餐飲聯合發表會

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號

雜誌





還記得小時候，罐裝水蜜桃可是一年難得吃到一次的極品，那時對罐裝水蜜桃的印象，就是那閃耀金黃的果實，以及甜到心裡的糖汁。若好不容易有人拿罐裝水蜜桃來家裡送禮，對小朋友而言，那可真是大事啊！每天盼著望著，就是希望媽媽能早日打開那水蜜桃罐，好大快朵頤。

現在，罐裝水蜜桃中的甜美滋味，可以很容易地就在麵包與蛋糕上找到。水蜜桃一直是相當受到消費者歡迎的素材，對於店家而言，水蜜桃無論是在香味，甜度，色澤與口感上，都能讓麵包與蛋糕增色不少，從而也提高了商品的價值，因此也為店家所愛用。

然而，市面上罐裝水蜜桃品牌頗多，要如何挑選出最佳的罐裝水蜜桃，是店家的重要課題。罐裝水蜜桃最重要的原料：水蜜桃，在世界許多地方都有生產，其中堪稱為頂級的水蜜桃，則是來自南非。

南非是世界上最大的水果出口國之一，被譽為世界水果之都，南非得天獨厚的地理位置，提供了水果卓越的生長條件。南非因位於高緯度，因此在水果生長時期，日照的時數相當長，每天達到十幾小時；此外，南非的降雨量也非常低，這二個優越條件，都有利於水果糖分的聚集與熟成，造就了在世界都享有盛名的南非水蜜桃。

德麥跨越半個地球，遠從南非引進的頂級水蜜桃，色澤亮麗，豐實飽滿，口感爽脆，桃香誘人，在同樣重量下，每罐僅有 6-9 片大型半切片，代表這屬於最高等級的大粒果實。講究商品質感的店家，請千萬不要錯過！

水蜜桃果凍慕斯



水蜜桃乳酪蛋糕



水蜜桃派



水蜜桃瑪芬



蜜桃餅



黃金蛋奶焗



法式蜜桃蛋糕



蜜桃杯



桃晶瑩



黃金桃塔



蜜桃水果蛋糕



蜜桃牛奶冰



蜜桃甜心蛋糕



蜜桃薄餅



蜜桃心花怒放



美式乳酪水蜜桃



蜜桃吐司



蜜桃雪花





Key to Exquisite Quality...

TEALIA®

緹莉亞

來自斯里蘭卡緹莉亞品牌成立於 2001 年。緹莉亞來自斯里蘭卡的茶葉首都 - Nuwara Eliya 努瓦拉艾莉亞。所生產的茶正是世界三大名茶之一，地處熱帶的國家，夏季平均氣溫約 35°C、冬季的平均氣溫 30°C，我們的茶葉產區正是圍繞著中央山脈得天獨厚的自然環境啜一口茶香發現茶的原味感動。

誰說健康不能品嚐美味呢？你只需要打開茶盒，就聞到從桃子、香草到百香果和薄荷的香氣，釋放出每種細膩香味，此香味就能誘惑感官和胃口。

當你品嚐茶湯時，就能放鬆身心舒壓的效果，細品此令人陶醉的味道及放鬆平靜此美好時光。緹莉亞所種植的茶葉及所挑選的茶葉均符合雨林聯盟標準。

我們期盼有更多品茶愛好者，來品嚐我們的茶葉，讓我們一起創造更好的茶葉給消費者。



ISO 22000 2005



Organic_USDA



Organic_EU Certificate



所有品項均通過
酸類防腐劑農藥殘留檢驗



緹莉亞錫蘭紅茶 CEYLON BLACK

純錫蘭茶是世界上最好的茶。為了尋求完美的茶葉生長條件，把茶種植在島上的肥沃的山丘上，用純手採摘，自然加工出最好的釀造茶葉。每當你喝茶時，花一點時間品嚐微妙的味道。

成份：錫蘭紅茶
規格：(罐)100公克 x12罐 / 箱
(盒)2公克 x20包 / 盒 12盒 / 箱



緹莉亞伯爵紅茶 GOVERNOR GREY

由最好的錫蘭茶製成，用天然佛手柑油混合茶包，品嚐一口茶湯，可以放鬆心情，享有美好時光。

成份：錫蘭紅茶、佛手柑香料
規格：(罐)100公克 x12罐 / 箱
(盒)2公克 x20包 / 盒 12盒 / 箱



緹莉亞經典綠茶 PURE GREEN

綠茶擁有充滿了抗氧化劑和免疫增強功效，茶包內的天然茶葉在擁有自然的魔力，品嚐獨特的味道和微妙的香氣，能放鬆身心靈。

成份：錫蘭綠茶
規格：(罐)100公克 x12罐 / 箱
(盒)2公克 x20包 / 盒 12盒 / 箱



緹莉亞覆盆子茶 RASPBERRY TRUFFLES

茶葉在巧克力，覆盆子和奶油的巧妙混合中放鬆你的感官。這種誘人的甜點茶能讓你品嚐生活和簡單的快樂。

成份：錫蘭紅茶，覆盆子，巧克力香料
奶油香料
規格：(罐)100公克 x12罐 / 箱
(盒)2公克 x20包 / 盒 12盒 / 箱



緹莉亞舒壓茶 (罐裝) SERENE (Loose Leaf)

緹莉亞舒壓茶是一種混合花草茶葉，甜美洋甘菊與芳香的薰衣草芽以及其他花朵結合在一起，它能讓一天緊張的一天，創造了一個舒壓心情與放鬆的一天。

成份：檸檬草、薄荷葉、
薰衣草、洋甘菊
規格：100公克 x12罐 / 箱



緹莉亞香氛花茶 (茶包) GENTLE BLOSSOM

花茶茶包是一種花朵與茶葉的混合，甜美洋甘菊與芳香的薰衣草芽以及其他花朵結合在一起，品嚐茶湯可以釋放緊張感，創造了一個溫暖的呼吸，讓溫柔的放鬆身心。

成份：薰衣草、洋甘菊、
菩提花
規格：2公克 x20包 / 盒 12盒 / 箱



抹茶



[看我 36 變]

抹茶之所以迷人，在於他不溫不繃，蜜中帶苦的滋味，這種美味總是讓人說不出口的著迷。

抹茶的原料是一種沒有經過揉捻的小茶片，由於多年的改良，已經很少有苦澀的味道了，而經過覆蓋蒸青的綠茶幾乎沒有苦澀味。碾茶用天然的石磨碾磨成微粉狀稱作抹茶。石磨奇特的溫度是抹茶的最後一道提香工序，經過石磨碾磨的抹茶，帶有海苔和粽葉的香味。用其他方法粉碎的粉末狀綠茶，被稱為綠茶粉，或者粉末綠茶。由於細度，香氣，顏色的不同，其風味和用途也完全不同。

台灣抹茶熱潮持續延燒，德麥與您一起迎上抹茶熱潮，瞄準時下最夯的綠色大戰，讓喜愛抹茶的人難以抵擋這綠色魔力。

抹茶風味粉 / 純天然抹茶粉 < 無香料色素 >

烘焙專用，烤好的成品不會變綠褐色，灑在鮮奶油蛋糕上也不潮溼、不擴散、不吸濕

添加量：對麵粉 1-2%

規格：1 公斤 / 包



抹茶冰棒



抹茶和果子



抹茶和風丹麥



抹茶泡芙



抹茶馬卡龍



抹茶壽司捲



抹茶蛋糕



抹茶飲



抹茶塔



抹茶餅乾



甜心抹茶



抹茶千層



一方葉 - 抹茶



抹茶甜心菠蘿



抹茶慕斯



大理石抹茶



草莓蛋糕卷



抹茶甜筒冰



抹茶甜甜圈



抹茶巧克力



抹茶布丁



抹茶爆米花



OH 抹茶



綠野仙蹤 - 抹茶瑪芬



和風抹茶蛋糕



抹茶寒天凍



抹茶麵包圈



抹茶慕斯蛋糕



抹茶提拉



抹茶可頌



抹茶冰淇淋



抹茶慕斯杯



一葉方舟 - 抹茶



抹茶紅豆包



抹茶生巧



抹茶牛軋糖



..... Matcha





Zeelandia
德麥芝蘭雅

2017 年 5 月德麥芝蘭雅上海烘焙展 圓滿落幕



德麥芝蘭雅與您相約此次於 2017 年 5 月 10-13 日在上海新國際博覽中心舉辦「中國國際焙烤展覽會」此展覽是服務於烘焙行業全產業鏈的亞太優選國際商貿展覽平臺，是全球最大烘焙展，此次吸引了 116 個國家超過 2000 家參展吸引 10 萬個專業買家，為中國乃至世界匠心打造一個全行業商貿、溝通交流、學習的綜合平臺。

此次於上海「芝蘭雅公司」參展，打造前所未有的盛況，精心的裝潢陳列，突破以往舊有的設計，以新思維創意做陳列擺設，挑高兩層樓的設計，1 樓分為「熱門商品區」、「西點蛋糕櫃區」、「歐式麵包區」、「甜麵包區」、「甜點區」、「天滿包材區」等做商品陳列，二樓貼心設計「VIP 顧客洽談區」讓人可以悠閒的與專業人員做洽談，此次上海烘焙展我們感謝所有同仁的參與，因為有您讓我們更好也期待下一次與您相見囉！



話題十足熱門商品

現場烘焙團隊精心研發膾炙人口極具話題的商品：

一、「**魔仙棒**」：綿密香甜的蛋糕加入抹茶紅豆粒、巧克力橘皮丁或蔓越莓乾，可愛迷人像天使揮動的魔仙棒。

二、「**愛上瑪芬**」：經典的蘑菇瑪芬，搭配各式水果餡或美國進口蔓越莓乾、巧克力水滴等，口感柔軟綿蜜，濕潤細膩，酸甜適中，香味獨特，絕妙的味蕾體驗！用吐司模就可以做成切塊蛋糕，工序簡單操作方便。

三、「**甜心馬卡龍**」：風靡全球的法國甜點馬卡龍，外形精緻口感酥脆，採用德麥芝蘭雅馬卡龍預拌粉製作，操作簡單，只需加水輕鬆完成。

四、「**糖果色閃電泡芙**」：以獨家特調閃電泡芙專用粉製成泡芙脆皮，口感層次豐富表面灑上焦糖杏仁碎粒，濃郁滑順卡士達餡，即將成為今夏最狂商品。

五、「**岩燒蜂蜜蛋糕**」：本年度 N01. 商品，沒人敢說不是濃郁的蜂蜜香味，卻甜而不膩有著戚風及海綿蛋糕的柔軟綿密表面鋪上多層次的蜂蜜起士醬，全省百家推薦。

六、「**鹽花捲**」：日本排隊商品，嚴選日本頂級鷹牌高筋粉，口感Q彈，散發出小麥的純粹風味，法國飛雪金磚奶油風味醇厚，揮灑玫瑰鹽花，清新回甘、溫潤韻味，擁有最精華的絕對口感。



日東製粉麵包講習 - 清水宣光 師傅 -

超人氣講習會後報導

去年來台示範一系列膾炙人口的麵包產品，各界反應熱烈，應觀眾要求，今年「日東製粉」4月份特別再次邀請日本個性名店主廚兼老闆「清水宣光 師傅」。1979年名古屋生製菓學校畢業後，擔任「梅森凱瑟 日本一號店主廚」隨即外派至法國巴黎「梅森凱瑟」本店修業，2006年26歲獨立在東京駒場東大前開店，「Le Ressort」在東京是首屈一指的個性名店。



此次清水師傅使用日東富士特高筋麵粉及普羅法國粉，為這次講習設計多款產品，將日東麵粉的特性發揮到極致，冷藏發酵操作性佳，使用隔夜低溫熟成製法，麵粉風味的特色充分發揮，此外清水師傅也分享獨特經營管理理念，吸引優質員工發揮所長，創造良好的工作環境共造雙贏。

Nobumitsu Shimizu



今夏最狂商品

酥脆的泡芙外皮，散發著淡淡的焦糖香氣和飽滿的杏仁粒
內層香濃滑順的法國鮮奶油，和卡士達牛奶內餡完美演出
搭配清爽可口的水果風味，彷彿來到仲夏夜之夢
讓你咬下的每一口都得到美味的衝擊。

風靡日本必吃甜點，以獨家特調「閃電泡芙專用粉」製成泡芙脆
皮，酥脆的泡芙外皮，散發著淡淡的焦糖香氣和飽滿的杏仁粒，
內層香濃滑順的法國卡地亞鮮奶油，和卡士達牛奶內餡完美演
出，搭配清爽可口的法國樂比水果風味，彷彿來到仲夏夜之夢讓
你咬下的每一口都得到美味的衝擊，即將成為今夏最狂產品。

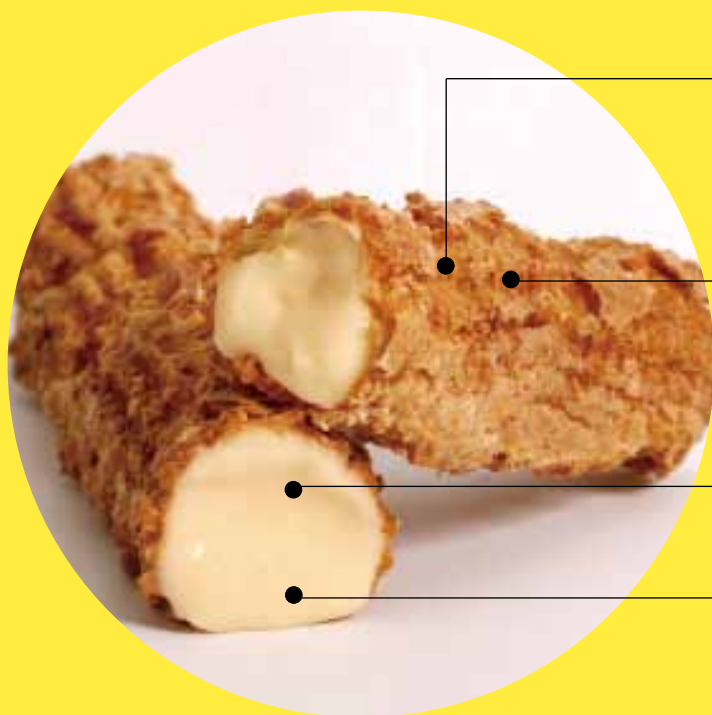
閃 電 泡 芙



Cre

商機在這裡德麥幫您找出您賺錢的祕方

德麥烘焙團隊精心研發膾炙人口極具話題的商品，創造前所未見的互動模式更在競爭激烈的烘焙市場中，透過烘焙團隊的創意研發，一系列產品活動行銷規劃，迅速為店內創造營業額的好成績。
(詳請洽德麥業務專員)



特製研發獨家「閃電泡芙粉」，酥脆外皮使產品口感層次豐富。

表面灑上獨家焦糖杏仁脆粒，濃郁焦糖香氣和營養杏仁碎粒。

特調卡士達內餡，與法國卡地亞鮮奶油完美結合，創造出細緻滑順的豐富口感。

採用法國樂比果泥搭配，純天然無色素添加，自然新鮮的品質保證，清爽無負擔的滋味。



海報



旗幟



布條



卡片

am puffs

德麥餐飲聯合發表會

TEHMAG GOURMET PRESENTATION



根據經濟部統計，2017 年台灣餐飲業營業額已超過 400 億元，由於外食的人口比例逐年增加、加上現代人不再滿足於“吃飽就好”，對餐飲的消費也願意多支出，使得餐飲業有著龐大機會。

德麥食品也跟上這股餐飲旋風的潮流，此次由德麥烘焙技師群特別準備多款餐廳熱銷商品，德麥技師結合創意與經典，讓義大利麵、飲品、

咖啡、甜點，進而變化出更美味豐富的特色，讓美味料理再升級！這次的全台巡演展出，滿滿爆滿，好評不斷，義國莉義大利麵、法國維尼利口酒 / 果露、法國樂比冷凍水果、黑玫瑰食品、TMC 精選咖啡豆，德麥為客戶選用優質原料製作優良產品，致力為客戶提供卓越的服務。



OMELETTE BAGEL SANDWICH

法式時蔬燻雞奶油烘蛋貝果



材料名稱 (g)

1. 鮮雞蛋 4
2. 洋蔥 10
3. 洋菇 10
4. 菠菜葉 10
5. 蘆筍 10
6. 羅素番茄丁 5
7. 卡地亞動物性鮮奶油 20
8. 德紐無鹽奶油 10
9. 紅黃甜椒丁 5
10. 鹽 少許
11. 黑胡椒碎 少許
12. 德麥燻雞肉 10
13. 德麥貝果 1 個

BOEUF BOURGUIGNON

紅酒燉牛肉



材料名稱 (g)

1. 牛肋條 700
2. 紅蘿蔔 1 根
3. 洋蔥 1 顆
4. 西洋芹 2 根
5. 洋菇 10 顆
6. 大蒜 8 瓣
7. 牛高湯 500ml
8. 黃汁粉 100ml
9. 羅素切丁番茄 1 罐
10. 月桂葉 1 片
11. 新鮮迷迭香 3 束
12. 保羅料理紅酒 少許

牛高湯

1. 牛骨 2 根切斷
2. 羅素番茄糊
3. 洋蔥
4. 西洋芹
5. 紅蘿蔔



SCALLOP PUMPKIN RISOTTO

干貝南瓜燉米型麵



材料名稱 (g)

1. 義國莉米型麵 100
2. 巴西粒 10
3. 德紐無鹽奶油 20
4. 鹽 少許
5. 黑胡椒碎 少許
6. 帕馬森起司粉 20
7. 純真南瓜餡 少許
8. 卡地亞動物鮮奶油 少許
9. 紫洋蔥碎 少許
10. 洋菇片 少許
11. 綠節瓜 少許

BERRY MOUSSE

莓果慕斯



材料名稱 (g)

香草蛋糕

1. 全蛋 300
2. 大日本明治製糖上白糖 ST... 170
3. 鑽石牌低筋麵粉 170
4. 牛奶 40
5. 德紐無鹽奶油 23
6. M85 麥芽糖 16

香草慕斯

1. 原味慕斯粉 40
2. 牛奶 100
3. 香草精 5
4. 卡地亞動物性鮮奶油 200

草莓慕斯

1. 原味慕斯粉 45
2. 樂比草莓果泥 200
3. 卡地亞動物性鮮奶油 150

莓果淋面

1. 樂比覆盆子果泥 .. 50
2. 樂比草莓果泥 50
3. 吉利丁塊 25
4. 耐凍鏡面果膠 20

SALT BLOOM CARAMEL CHOCOLATE TARTE

鹽之花焦糖巧克力塔



材料名稱 (g)

1. 嘉麗寶 54.5% 苦甜巧克力 67
2. 卡地亞動物性鮮奶油 62
3. M85 麥芽糖 7
4. 飛雪金磚無鹽奶油 5

鹽之花焦糖

1. 水 60
2. 大日本明治製糖上白糖 ST 250
3. 葡萄糖漿 50
4. 卡地亞動物性鮮奶油 270
5. 嘉麗寶 33.6% 牛奶巧克力 170
6. 飛雪金磚無鹽奶油 100
7. 鹽之花 4

STRAWBERRY MANGO SMOOTHIE

草莓很芒鮮果昔



材料名稱 (g)

1. 樂比常溫芒果果泥 40cc
2. 鮮奶 60cc
3. 維尼甘蔗糖果露 10cc
4. 冰塊 50g

1. 原味優格 90cc
2. 冰塊 50g

1. 樂比常溫草莓果泥 30cc
2. 鮮奶 50cc
3. 冰塊 50cc



材料名稱 (g)

- 1. 果凍5 顆
- 2. 樂多新鮮檸檬汁30cc
- 3. 蘇打汽水200cc
- 4. 維尼甘蔗糖果露30cc
- 5. 冰塊 適量
- 6. 新鮮蘋果片 裝飾
- 7. 新鮮檸檬片 裝飾
- 8. 酸莓 1 顆

材料名稱 (g)

- 1. 鑽石果凍粉25g
- 2. 大日本明治製糖上白糖 ST120g
- 3. 維尼藍柑橘果露150cc
- 4. 樂多新鮮檸檬汁150cc
- 5. 飲用水700cc



材料名稱 (g)

- 1. 維尼摩奇多果露30cc
- 2. 樂多新鮮檸檬汁30cc
- 3. 維尼甘蔗糖果露10cc
- 4. 新鮮蘋果 1 卅
- 5. 新鮮檸檬 1 卅
- 6. 歐巴蜂蜜柚子醬2 匙
- 7. 新鮮蘋果片 裝飾
- 8. 新鮮檸檬片 裝飾
- 9. 黑玫瑰迷你馬卡龍 1 顆

SINMAG

新麥烘焙設備 最好的品質盡在新麥

新麥企業於1983年創立於台灣，至今已有一百三十三年歷史，是目前台灣烘焙設備廠首家上櫃之公司，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。

新麥企業是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除台灣企業總部外另有五股工廠、大陸無錫工廠、台北、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1,200人。

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，超過150種機型，產品品質優良、規格齊全，符合國際各項衛生及品質指標要求，並獲得ISO 9000認證，其中多項產品取得美國ETL，歐洲CE的認證。品質政策提供先進優質之產品服務成為烘焙及餐飲業持續滿意之設備夥伴，環境政策：1：遵守環保相關法規，並落實執行2：落實改善職場工作環境3：致力於環保持續改善

新麥企業擁有豐富的銷售經驗、深厚的專業背景以及多元化的產品種類，以自有品牌「SINMAG」行銷全世界各地七十餘國，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶之肯定。

新麥企業專業經營團隊，能為客戶提供更多資訊及建議，並能協助客戶在海外發展。買機器找新麥準沒錯，新麥是您烘焙業最好的伙伴！



攪拌機



蛋糕攪拌機



冷藏發酵箱



熱風爐+發酵箱



層爐+發酵箱



台車爐



歐式電烤爐



全自動分割滾圓機



履帶式比薩爐



大陸廠



美國分公司



泰國分公司



馬來西亞分公司

總公司：台北市復興南路一段342號9樓之4 TEL：02-2703-3337

台北辦事處/工廠：新北市新北產業園區五權六路23號 TEL：02-2298-1148 FAX：02-2298-0225 E-mail：tsm@sinmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區龍門一街118號 TEL：04-2252-8583 FAX：02-2252-8909 E-mail：taichung@sinmag.com.tw

高雄辦事處：高雄縣鳥松鄉本館路44之3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

Http://www.sinmag.com.tw

6 月號

2017年・106年

嘉麗寶世界巧克力大師冠軍講習 爸爸的藝饗世界-父親節蛋糕大賞



水野直己 師傅

水野直己師傅於1978年出生,1997年在東京擔任西點師傅,2002年前往法國Le Grenier a Pain PARIS,「Le Trianon ANGERS」學習2年,2004年歸國後在東京吉祥寺的二葉製菓學校擔任講師職務。



林凱祥 師傅

與家人們一起品嚐甜蜜,感受相聚的歡樂時光!在這個屬於爸爸的日子裡,獻上最大的感謝!
現場示範: 1.花漾老爸 2.爵士皇冠 3.紳士風格 4.老爸皮夾 5.阿爸勞力士

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
				1	2	3 休
4	5	6	7 高雄 爸爸的藝饗世界 父親節蛋糕大賞	8 台南 爸爸的藝饗世界 父親節蛋糕大賞	9 台中 爸爸的藝饗世界 父親節蛋糕大賞	10 休
11	12	13	14 台中 嘉麗寶世界巧克力 大師冠軍講習	15 台北 嘉麗寶世界巧克力 大師冠軍講習	16	17 休
18	19	20	21	22 新竹 爸爸的藝饗世界 父親節蛋糕大賞	23 台北 爸爸的藝饗世界 父親節蛋糕大賞	24 休
25	26	27	28	29	30	休

爸爸的藝饗世界-父親節蛋糕大賞-報名收費1000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
6月7日	三	PM 6:00-PM 9:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
6月8日	四	PM 6:00-PM 9:00	台南	德麥台南公司	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
6月9日	五	PM 6:00-PM 9:00	台中	德麥台中公司	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
6月22日	四	PM 6:00-PM 9:00	新竹	德麥新竹公司	(03) 523-3068	新竹市麗光路40號
6月23日	五	PM 4:00-PM 7:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號

嘉麗寶世界巧克力大師冠軍講習-水野直己 師傅 - 報名收費3000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
6月14日	三	PM 1:00-PM 6:00	台中	德麥台中公司	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
6月15日	四	PM 1:00-PM 6:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

更多最新動態請登入德麥食品粉絲專頁



www.tehmag.com.tw

E-mail:tehmag@ms37.hinet.net

台北總公司 248 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 408 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 807 高雄市三民區銀杉街55號 電話: (07)397-0415 傳真: (07)397-0408
 新竹辦事處 300 新竹市麗光路40號 電話: (03)523-3068 傳真: (03)523-3013
 宜蘭辦事處 260 宜蘭縣宜蘭市民權路151號 電話: (03)931-5823 傳真: (03)931-5818
 花蓮辦事處 970 花蓮市環城街289巷168弄13號 電話: (03)846-3415 傳真: (03)854-5731
 嘉義辦事處 606 嘉義市舟人街432號 電話: (05)236-6298 傳真: (05)236-6207
 台南辦事處 710 台南市永康區永大路一段122號 電話: (06)273-7250 傳真: (06)273-7251
 專業(漢軍)公司 蘇澳海產池16號志成工業大廈2樓A座 電話: 852-2342-6588 傳真: 852-2793-4588
 馬來西亞分公司 587, Jalan Sepadu 25/123A, Soc 25, 40400 Shah Alam
 Tel: 03-7499 3089 Fax: 1700813619
 泰國分公司 1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjambit) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
 Tel: 662-530-9888 Fax: 662-530-9887
 無錫芝罘 江蘇省無錫市錫山經濟開發區東路35路312號 電話: 0510-83774575 傳真: 0510-83774471