



TMC COFFEE

www.tahmag.com.tw





COFFEE, THE EXCITING STORY OF GOOD TASTE

咖醒咖啡豆原有味道與香氣
烘出香醇迷人的風味咖啡



COFFEE CONTENTS

烘焙、配豆
創造出理想中的咖啡世界

- 05 TMC 品牌故事 Tmc brand story
- 06 咖啡產地 Origin
- 12 沖煮法 Find out your favor to brew a cup of coffee
- 17 TMC 單一產區咖啡豆 Single Origin
- 21 TMC 經典系列咖啡豆 Classic Coffee
- 28 TMC 專業 X 技術 X 服務
Profession X Technology X Service



TMC COFFEE



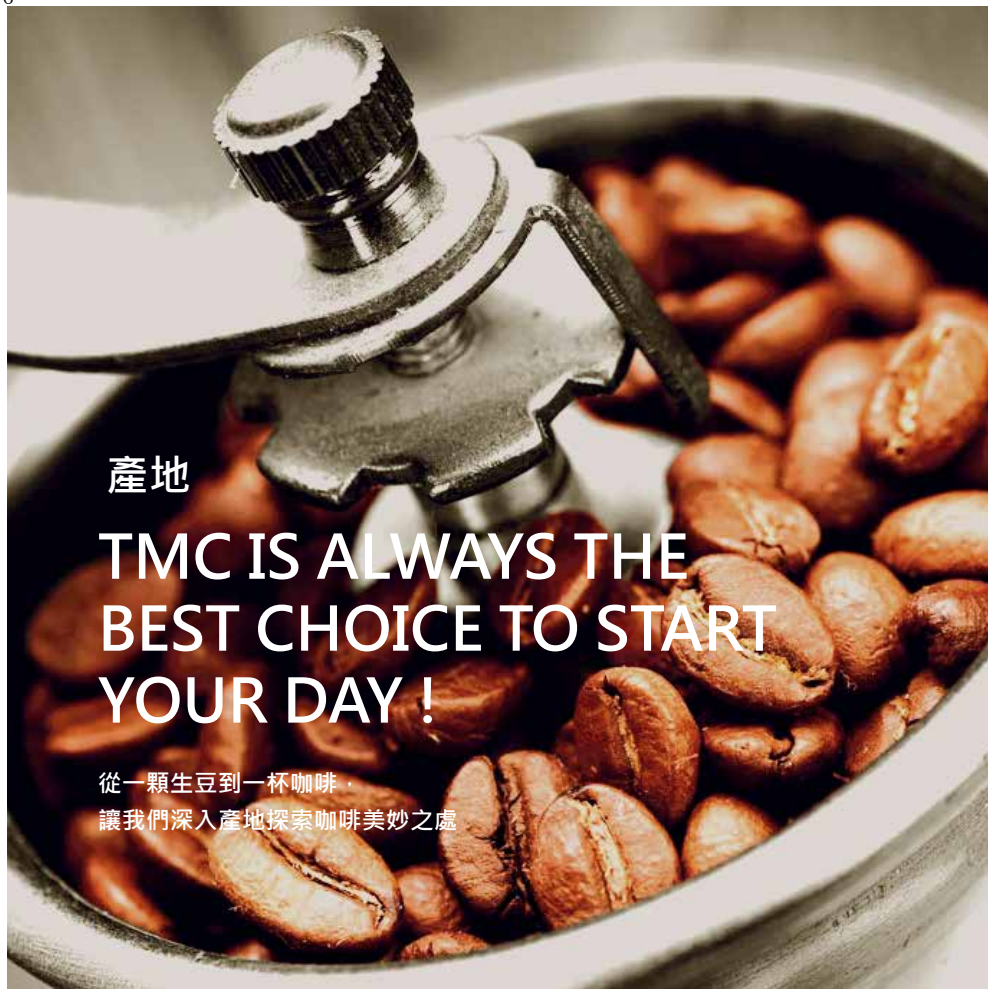
TMC BRAND STORY



TMC 咖啡 - 品牌故事

TMC 咖啡·名稱來自「TehMag Coffee」·是專業用咖啡豆的代名詞·為了提供咖啡業者最優質的咖啡豆·德麥食品成立咖啡專業團隊·精心嚴選世界各地豆源·並以最適合的方式烘焙·將豆子本身底蘊的香味及特質完全引出·創造不但具有優質口韻·而且物超所值的專業用咖啡豆。





產地

TMC IS ALWAYS THE
BEST CHOICE TO START
YOUR DAY!

從一顆生豆到一杯咖啡，
讓我們深入產地探索咖啡美妙之處



產地—拉丁美洲

拉丁美洲區域主要咖啡產地 (約佔 60%)：
巴西的聖多斯咖啡頗有名氣；牙買加最著名的則有「咖啡極品」之稱的藍山咖啡；墨西哥、巴拿馬、祕魯、哥倫比亞、瓜地馬拉、哥斯大黎加、古巴、委內瑞拉、尼加拉瓜等拉丁美洲國家也均有產咖啡。

ORIGIN LATIN AMERICA

味道的特徵：適中的體度裡潛藏平易近人的活潑酸感

拉丁美洲咖啡的整體風味以平衡而著稱，咖啡中所有的風味都可以在拉丁美洲咖啡中找到。普遍使用濕法處理生豆也是拉丁美洲咖啡的特點之一，良好的加工過程也使得其豆型相較於非洲咖啡大而更加均勻，瑕疵率也更低。

BRIGHT AND LOVELY ACIDITY AND STRONG FRAGRANCE OF THE AFRICAN COFFEE

非洲咖啡濃郁的香氣與迷人的果酸亮度活潑令人振奮



ORIGIN AFRICA

味道的特徵：明亮酸感夾帶百匯水果香氣

產地—非洲

非洲區域主要咖啡產地（約佔 30%）：

非洲為咖啡的起源地，自然有許多產咖啡的國家。剛果、盧安達、肯亞、安哥拉、辛巴威、莫三比克、衣索比亞等國均有產咖啡。

作為咖啡的發源地，非洲咖啡在整個咖啡行業中的地位舉足輕重。非洲咖啡的普遍特點是濃郁的香氣以及迷人的果酸，其酸味亮度活潑令人振奮，但非洲咖啡的醇厚往往略顯單薄，甜味也不太突出。非洲咖啡由於乾旱缺水，多採用日曬法處理生豆。



ORIGIN ASIA

味道的特徵：濃郁草本氣息體度厚實沉穩

產地—亞洲

亞洲及太平洋區域主要咖啡產地

(約佔 10%)：

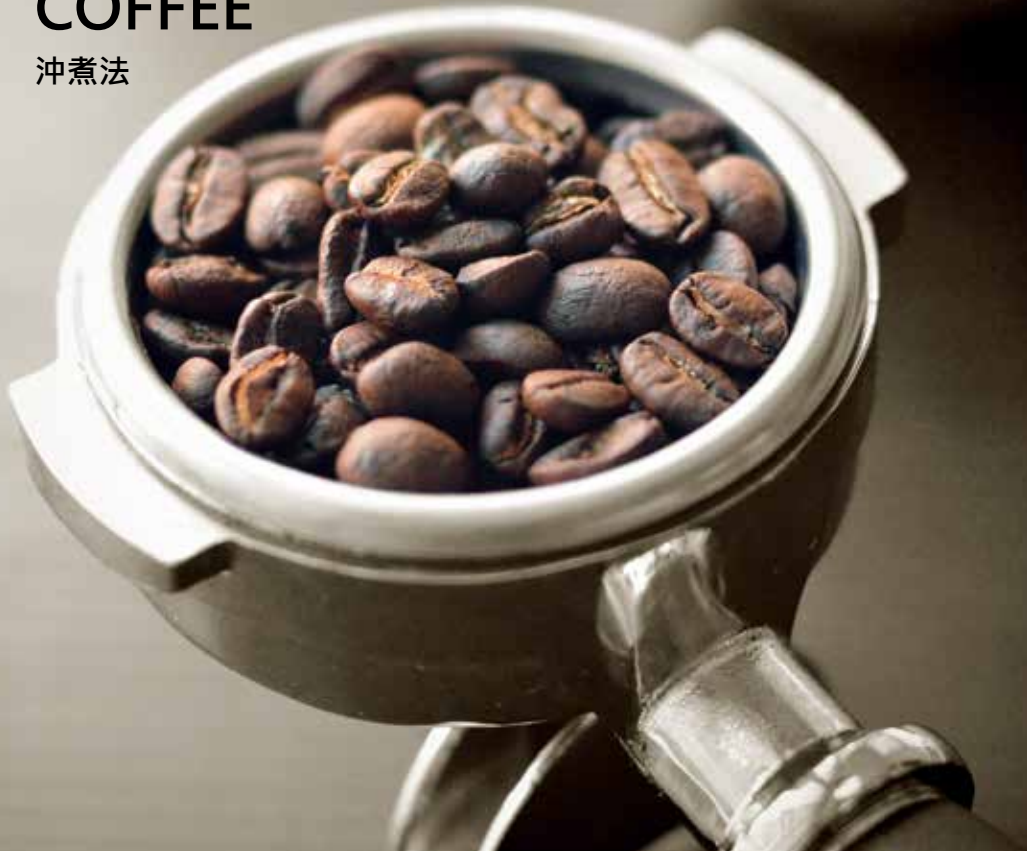
台灣廣為人知的雲林縣 古坑、南投縣 惠蓀、台南縣 東山鄉；阿拉伯葉門的摩卡沙那尼；印尼的爪哇、曼特寧、麝香貓咖啡；中國大陸的雲南咖啡、海南咖啡；以及印度、越南、夏威夷等國家咖啡。



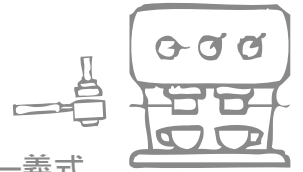
提到亞洲的咖啡，咖啡愛好者們的第一印象往往是渾厚沉穩。正因為亞洲咖啡厚重的特點，在製作意式拼配咖啡時，非常適合作為基底。亞洲的咖啡生豆處理一般採用濕法或半濕法的加工處理方式，生豆的豆型大多比較均勻，只是半濕法處理後的豆子顏色較暗。亞洲咖啡的普遍特點是風味厚重，甜味強烈圓潤，但香氣與明亮度略顯平淡。

FIND OUT YOUR FAVOR TO BREW A CUP OF COFFEE

沖煮法



PRESSURIZED COFFEE MAKING



沖煮法—義式

義式濃縮咖啡 (Espresso) 是最快速的一種咖啡萃取方式，器材也最昂貴，從一萬出頭到幾十萬都有，當咖啡粉接觸到 90 度 C 的熱水時會釋放出二氧化碳，以及咖啡粉中的油脂和香料等精華物質。由於二氧化碳有其本身的氣體壓力，水也有它的表面張力，而 9 個大氣壓的高壓水正好擁有等於二氧化碳的氣體壓力，所以能夠讓水包住二氧化碳，也就是咖啡豆中的精華物質而形成 Crema。



SIPHON/SYPHON

沖煮法—虹吸



起源於德國，一種利用水沸騰時產生的壓力來烹煮咖啡的工具。虹吸壺的構造為中間以導管連通的上下壺，裝滿熱水的下壺會先以酒精燈或瓦斯燈加熱；由於在 1 大氣壓的環境下，1 公克的液態水與 1 公克的水蒸氣體積比為 1：100，所以當下壺水蒸汽的體積隨著溫度而增加時，便能輕易將液態水通過導管，推擠至裝了濾布和咖啡粉的上壺，而水也將持續被源源不絕的水蒸氣支撐在上壺。當加熱中止後，下壺的空氣便會逐漸冷卻收縮，而上壺已浸泡過熱水的咖啡液，就會因失去下壺水蒸氣的支撐再重新往下壺流去，咖啡渣則被濾布擋住而留在上壺，最後，將上壺拆掉就能夠享用裝在下壺的咖啡。

AEROPRESS

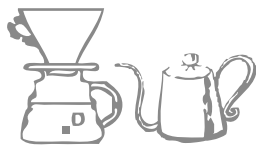


沖煮法—愛樂壓

愛樂壓結合了法式濾壓壺的浸泡萃取方式、手沖咖啡的濾紙過濾以及義式的加壓萃取，將咖啡粉與熱水攪拌混合後，以壓筒擠壓空氣，穿透濾蓋萃取出風味乾淨的咖啡。若使用更細緻的咖啡粉並降低水量，也能做出不錯的濃縮咖啡呢！



POUR OVER COFFEE



沖煮法—手沖

手沖咖啡顧名思義，就是將熱水倒在咖啡粉上，經由濾紙和濾杯萃取出咖啡，整個沖煮過程約 3 至 4 分鐘。由於熱水的流速、方向、溫度皆由沖煮者控制，因此幾乎每次沖煮出來的咖啡風味都不同，雖然器具簡單，卻非常講究手法和經驗。在各式咖啡機遍地開花的時代，器具簡單、講究手感技巧的手沖咖啡儼然是一股返璞歸真的清流。



TMC S.O. 單一產區

單品咖啡 (Single Origins): 泛指這來自單一國家或產區的單一款式咖啡豆。

國家名稱之後的是小產區的標示。以衣索比亞 - 耶加雪菲 (Ethiopia Yirgacheffe) 為例，衣索比亞 Ethiopia 是咖啡產國名，表示這是一款「單品咖啡」；耶加雪菲 Yirgacheffe 是衣索比亞西達摩區 (Sidamo) 內的高海拔狹長狀小產區。不同小產區意味著不同的風味特色。



TMC
SINGLE ORIGIN

Kenya AA

Top
Washed
225g/包



TMC 肯亞 AA 蜂蜜 TOP

產地：肯亞 AA TOP 級

生豆處理法：水洗

風味：烏梅調性、帶有紅茶感 /
溫潤梅子酸質 / 蜂蜜甜感細緻優美

Colombia Huila

Washed
225g/包



TMC 哥倫比亞卡杜拉

產地：哥倫比亞 薇拉高原

生豆處理法：水洗

風味：甜橙、奶油太妃糖調性 乾淨果香
瓜類甜感 口感甜美滑膩、尾韻佳

Ethiopia Yirgacheffe

Natural G1
225g/包



TMC 耶加雪菲日曬 G1

產地：衣索比亞 耶加雪菲

生豆處理法：日曬 G1

風味：佛手柑與甜橙調性 明亮甜美的酸
質 香氣飽滿、口感厚實

TMC SINGLE ORIGIN



454g/包

TMC Top S.O.Espresso

產地：哥倫比亞 安提奧基亞省
(Antioquia)

風味：100% 阿拉比卡豆，口感微酸，帶有可可風韻且甘性佳，搭配牛奶後風味猶如焦糖般香甜。

最佳烘焙度：中深烘焙

TMC Coka S.O.Espresso

產地：哥倫比亞 考卡省 (Cauca)

風味：100% 阿拉比卡豆，口感稍帶有柑橘酸性，並具有堅果調性與葡萄酒的香氣，整體表現甘甜純淨。

最佳烘焙度：中烘焙



TMC COFFEE CLASSIC

TMC Max Espresso

產區：印尼 / 非洲 / 南美洲
風味：濃郁烘烤堅果香氣與少許巧克力調性，
將哥倫比亞代表性風味完整呈現。
最佳烘焙度：中深烘焙

TMC S.B Espresso

產區：中南美洲
風味：選用 100% 阿拉比卡豆搭配美國知名熱
風式烘焙爐，以深度烘焙與完美比例創造出油
質細膩且濃郁麥芽調性的厚實口感
最佳烘焙度：中深烘焙

TMC ESP Espresso

產區：南美洲 / 印尼
風味：厚實飽滿香醇濃郁，微甜帶甘的厚韻呈
現，交織出豐富多變的韻味。
最佳烘焙度：深烘焙

TMC 維亞綜合烘焙

產區：非洲 / 中南美洲
風味：100% 阿拉比卡豆子散發出水果的香氣
有著核桃巧克力般的口感，入口舒適滑順尾韻
還帶有焦糖甜味，非常適合搭配牛奶或糕點的
咖啡豆。
最佳烘焙度：中深烘焙

TMC 法曼綜合烘焙

產區：巴西 / 哥倫比亞 / 印尼 / 新幾內亞 /
葉門摩卡
風味：法曼綜合是採用義式經典的北義豆配方
為了增加深度與甜味，加入葉門摩卡咖啡豆，
帶有濃郁的香氣，風味餘韻擁有如巧克力般的
質地及甜味，些許的堅果口感，猶如愛情般的
浪漫感受。
最佳烘焙度：深烘焙



454g/ 包





FEEL THE
TEMPERATURE WHEN
PEOPLE ARE BREWING

DRIP BAG COFFEE

TMC MAX BLEND 濾泡式耳掛咖啡

濃郁烘烤堅果香氣與少許巧克力調性，將哥倫比亞的代表性風味完整呈現。

- 100% 阿拉比卡咖啡豆
 - 體驗黑咖啡中的極品口感
- 規格：10 公克 / 包 X10 包 / 盒



冷萃咖啡濃縮液

品質穩定、運用多元、現行日本熱銷產品)

用途：冷萃咖啡、氮氣咖啡、花式冰咖啡、咖啡相關糕點、量產型罐裝咖啡

規格：2 公升 / 盒





TMC 的嚴選

優質的原物料，是創造市場商機的根本。我們遍尋全球，尋覓適合的國人的精選咖啡豆，讓國內業界與國際視野接軌，美味與世界同步。

Profession Technology Service

TMC 的專業

要熟悉咖啡機性能、操作及控制技巧外，要先學會挑選咖啡豆、混合技術、水質水溫控制等沖泡一杯咖啡，一門不簡單的學問，一顆誠摯的心、匯聚在 TMC 咖啡豆裡，咖啡的靈魂來自於我們的專業。



品質安心

TMC 咖啡的食品安全政策為「食在安心、客戶至上、永續向前」。以專業知識與素養、堅守職場敬業的工作精神，以誠實信用的態度，服務客戶，關心客戶的需求及瞭解市場動向以客戶滿意為服務目的，持續改善製造條件及提昇本身能力，創造穩定的品質、衛生安全、美味的口感，是我們責無旁貸的責任，如此才能保持企業的生命，工廠更獲得 ISO2200 與 HACCP 認證。



Profession Technology Service



TMC COFFEE



www.tahmag.com.tw

§ 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 191 號

電話：(03)931-5823 傳真：(03)931-5818

§ 花蓮辦事處

花蓮市國福街 289 巷 168 弄 13 號

電話：(03)846-3415 傳真：(03)846-3415

§ 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

嘉義市育人路 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

§ 潤富食品 (香港) 有限公司

香港九龍觀塘鴻圖道 16 號志成工業大廈 2 樓 A 室

電話：+852 2342-6586 傳真：+852 2793-4586

§ 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：0510-83774575 傳真：0510-83777471

§ 馬來西亞子公司

5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam

電話：03-7499 3089 傳真：1700813619