



三能集團控股股份有限公司 2023年第1季法人說明會

報告人：財務長 蕭凱峰

March 30, 2023



免責聲明

本簡報資料所提供之資訊，包含所有前瞻性的看法，將不會因任何新的資訊、未來事件、或任何狀況的產生而更新相關資訊。三能集團控股股份有限公司（本公司）並不負有更新或修正本簡報資料內容之責任。本簡報資料中所提供之資訊並未明示或暗示的表達或保證其具有正確性、完整性、或可靠性，亦不代表本公司、產業狀況或後續重大發展的完整論述。



Agenda

壹

公司概況

貳

經營實績

參

產品及市場介紹

肆

研發成果及未來研發計畫

伍

競爭優勢分析

陸

未來展望



公司概況



集團願景

成為亞洲食品器具
專業、服務、信賴的
領導品牌

集團宗旨

提升亞洲烘焙技術
共同創建烘焙生態圈

集團使命

食品器具安全環保
與節能減碳的推手



經營理念



公司基本資料

三能-KY 2015年4月成立

- 台灣三能 1982年06月
- 無錫三能 2000年08月
- 日本三能 2010年08月
- 印尼三能 2015年11月
- 斯凱爾 2017年07月
- 無錫鑫能 2019年04月
- 廣州三能 2022年01月

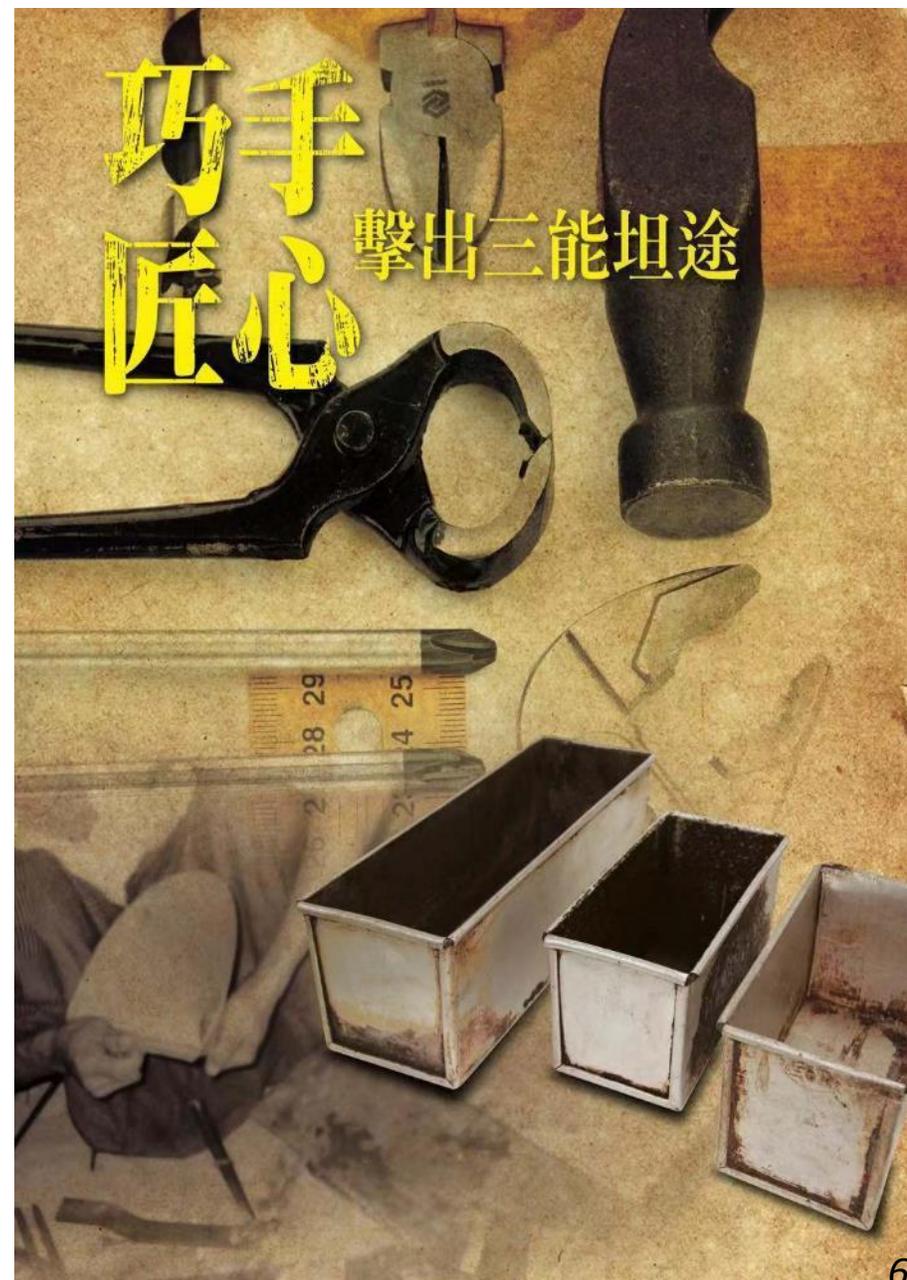
董事長及總經理：張瑞榮

實收資本額：新台幣 6.075 億

員工 718名 (截至2023年2月底)

主要產品：各式烘焙器具之研發、製造與銷售

- 烘焙烤模類、烘焙工具類、訂製類、家用類、
食材類及其他類



公司沿革

台灣三能創立於
台中烏日區



成立日本三能
公司



於雅加達成立
印尼三能



台灣三能通過經
濟部研發中心設
置A+科專



三能KY股票公開
發行並正式掛牌
交易代號：6671



無錫三能投資
無錫鑫能公司



無錫三能投資
廣州三能公司



無錫三能取得
能源管理體系
認證



1982 2000 2004 2010 2013 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2022 2023



於中國成立無錫
三能公司



無錫三能新
廠購地擴廠



台灣三能大里廠
正式啟用



三能-KY組織架
構重組完成



無錫三能投資
斯凱爾公司



無錫三能D棟廠
房落成啟用

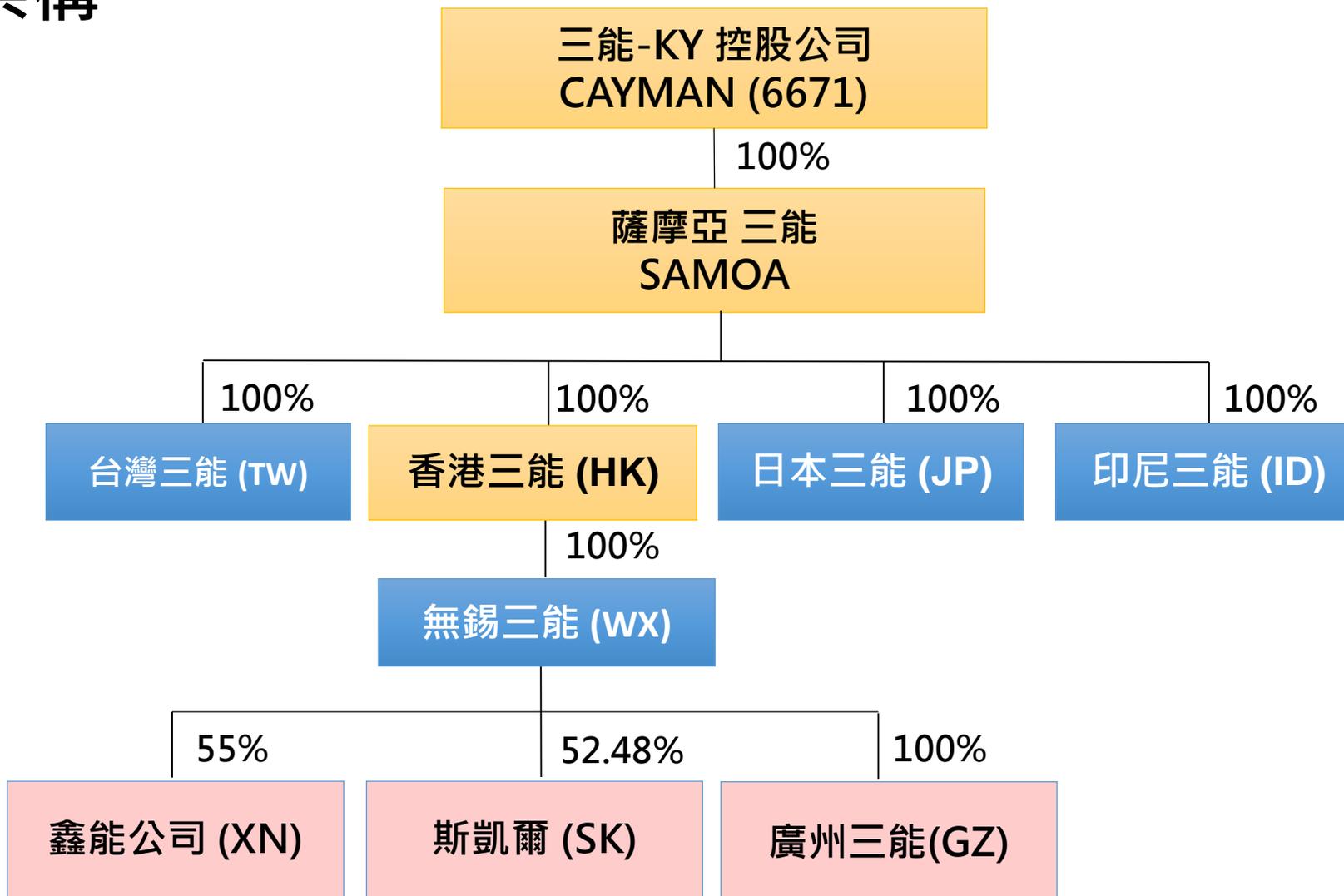


無錫三能取得
知識產權管理
體系認證



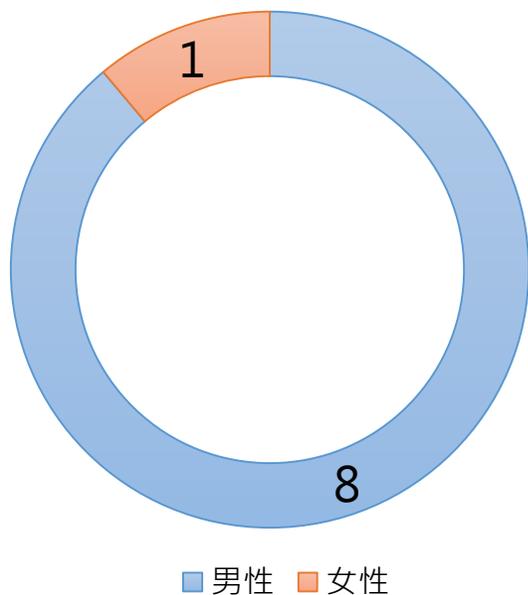
無錫三能取得
無錫市專精特
新企業資格

轉投資架構

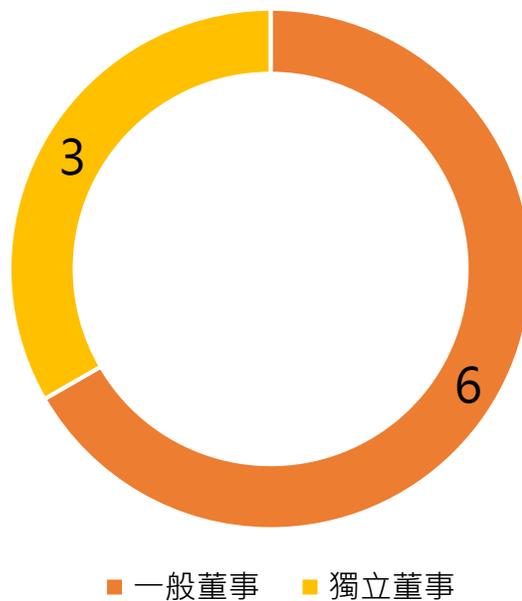


董事會組成

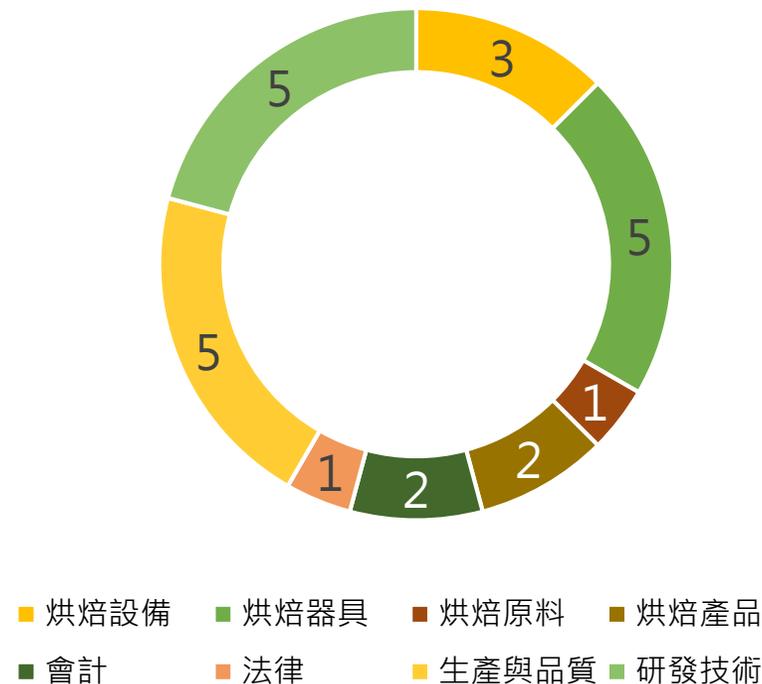
董事會性別分布



董事席次分布



多元化核心項目





經營實績

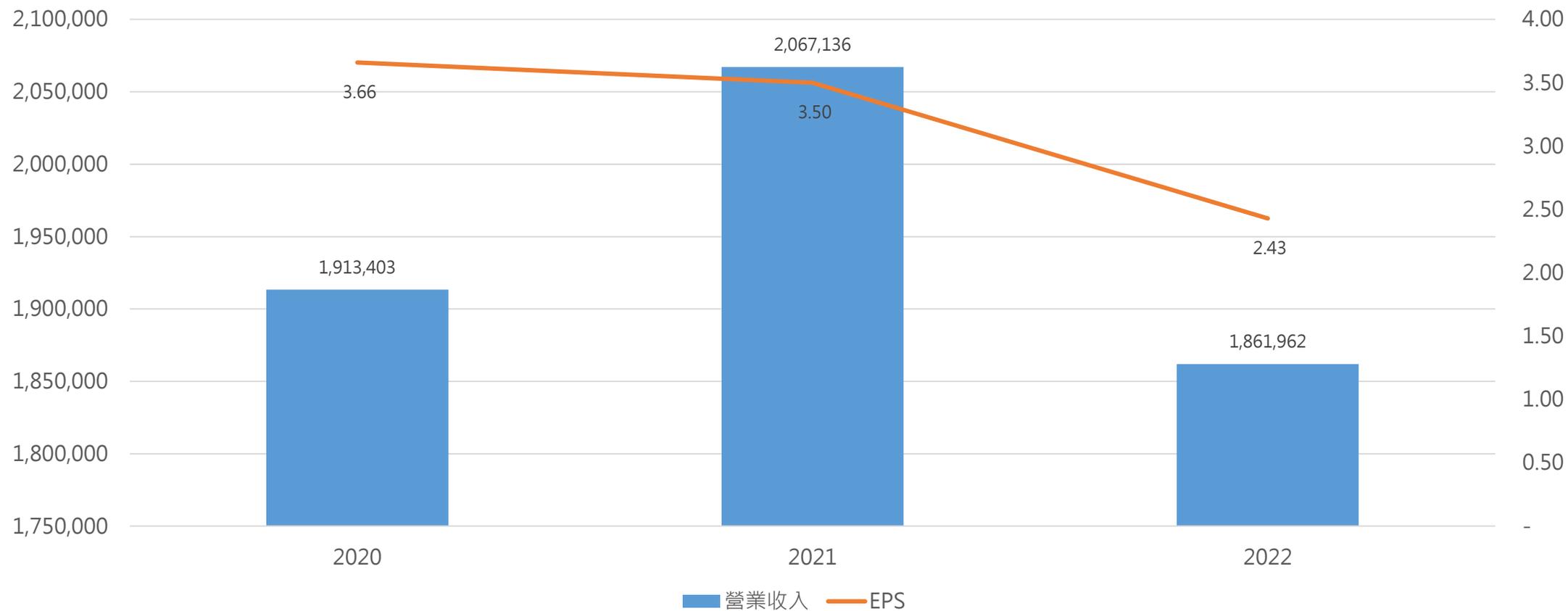
項目 \ 期間	2022.12.31	2021.12.31	增(減)金額	增減百分比
現金	297,331	540,081	(242,750)	-44.95%
按攤銷後成本衡量之金融資產 - 流動	287,402	19,053	268,349	1408.43%
應收款項	222,766	262,302	(39,536)	-15.07%
存貨	280,882	341,676	(60,794)	-17.79%
其他流動資產	36,942	32,876	4,066	12.37%
流動資產合計	1,125,323	1,195,988	(70,665)	-5.91%
按攤銷後成本衡量之金融資產 - 非流動	176,320	173,760	2,560	1.47%
不動產、廠房、設備	859,953	906,930	(46,977)	-5.18%
其他非流動資產	58,974	59,284	(310)	-0.52%
非流動資產合計	1,095,247	1,139,974	(44,727)	-3.92%
資產總計	2,220,570	2,335,962	(115,392)	-4.94%
流動負債	424,547	510,287	(85,740)	-16.80%
非流動負債	109,400	128,020	(18,620)	-14.54%
負債總計	533,947	638,307	(104,360)	-16.35%
普通股股本	607,500	607,500	0	0.00%
其他股東權益	1,079,123	1,090,155	(11,032)	-1.01%
股東權益總計	1,686,623	1,697,655	(11,032)	-0.65%

2022及2021年度合併損益表

單位：新台幣仟元

項目 \ 期間	2022年度	2021年度	增(減)金額	增減百分比
營業收入	1,861,962	2,067,136	(205,174)	-9.93%
營業毛利	675,102	767,824	(92,722)	-12.08%
毛利率	36.26%	37.14%	-0.88%	-2.37%
營業費用	479,965	518,836	(38,871)	-7.49%
營業淨利	195,137	248,988	(53,851)	-21.63%
營業淨利率	10.48%	12.05%	-1.57%	-13.03%
營業外淨收(支)	9,471	6,500	2,971	45.71%
稅前淨利	204,608	255,488	(50,880)	-19.91%
稅前淨利率	10.99%	12.36%	-1.37%	-11.08%
所得稅費用	59,036	48,062	10,974	22.83%
稅後淨利	145,572	207,426	(61,854)	-29.82%
稅後淨利率	7.82%	10.03%	-2.21%	-22.03%
EPS(元)	2.43	3.50	(1.07)	-30.57%

最近3年度營收暨EPS



三能KY- 最近3年度財務比率分析

分析項目		2020	2021	2022
財務結構	負債占資產比率(%)	26.15	27.32	24.04
	長期資金占不動產、 廠房及設備比率(%)	192.51	201.30	208.85
償債能力	流動比率(%)	279.98	234.37	265.06
	速動比率(%)	211.33	162.26	193.55
	利息保障倍數(倍)	80.99	85.62	53.59
經營能力	應收款項週轉率(次)	7.71	7.71	7.36
	應收款項收款天數(天)	47.40	47.34	49.59
	存貨週轉率(次)	3.61	3.57	3.23
	平均售貨天數(天)	101	102	113
	不動產、廠房及設備 週轉率(次)	2.01	2.22	2.10
	總資產週轉率(次)	0.85	0.89	0.81

三能KY- 最近3年度財務比率分析 (續)

分析項目		2020	2021	2022
獲利 能力	資產報酬率(%)	9.95	9.09	6.52
	股東權益報酬率(%)	13.33	12.27	8.60
	營業利益占實收資本比率(%)	45.33	40.98	32.12
	稅前純益占實收資本比率(%)	46.82	42.05	33.68
	純益率(%)	11.51	10.03	7.81
	每股盈餘(元)	3.66	3.50	2.43

六大類產品

營收結構分析

年度 \ 產品別	2021	2022
訂製類	28.88%	33.29%
烘焙烤模類	38.35%	36.39%
烘焙工具類	23.93%	21.79%
家用類	1.77%	2.08%
食材	2.27%	2.44%
其他	4.80%	4.01%
合計	100.00%	100.00%

毛利結構分析

年度 \ 產品別	2021	2022
訂製類	30.99%	28.21%
烘焙烤模類	39.80%	39.96%
烘焙工具類	42.10%	43.30%
家用類	35.84%	37.51%
食材	30.28%	23.22%
其他	31.93%	38.49%
合計	37.14%	36.26%



品牌別

營收結構分析

品牌別 \ 年度	2021	2022
SN	91.16%	91.47%
UN	1.77%	2.08%
代理品牌	7.07%	6.45%
合計	100.00%	100.00%

毛利結構分析

品牌別 \ 年度	2021	2022
SN	37.62%	36.48%
UN	35.84%	37.51%
代理品牌	31.40%	32.71%
合計	37.14%	36.26%



區域別

營收結構分析

年度	2021	2022
地區別		
中國	66.23%	65.60%
台灣	19.76%	19.39%
亞洲	11.79%	12.77%
歐美及其他	2.22%	2.24%
合計	100.00%	100.00%

毛利結構分析

年度	2021	2022
地區別		
中國	38.02%	34.40%
台灣	34.85%	37.70%
亞洲	37.18%	43.43%
歐美及其他	31.32%	37.29%
合計	37.14%	36.26%





產品及市場介紹

總體市場:台灣市場



資料來源：經濟部主計處

總體市場:大陸市場



資料來源：中國產業信息網

自有品牌

B to B 市場



品牌形象：專業/品質

B to C 市場



品牌形象：家庭/溫馨

產品介紹

烘焙烤模類 烤盤、土司盒、蛋糕模、派盤、慕斯圈、鳳梨酥圈...



烘焙工具類 打蛋器、鋼盆、刀具類、測量器具、毛刷、轉台 ...





unopan

Bring your chef home

媲美大師級的器具，家用烘焙好幫手

做自己的主廚 盡情揮灑創意



繽紛的烘焙器具、親子烘焙器具、安全矽膠產品等





研發成果及 未來研發計畫

專利統計表

截至2023年2月28日

地區	專利類型	已取得	申請中	小計	本期 (2023年2月)	前期 (2022年2月)	增加
台灣	新型專利	25	1	26			
	設計專利	3	0	3	37	25	12
	發明專利	5	3	8			
中國	發明專利	10	10	20			
	實用新型專利	100	8	108	137	119	18
	外觀專利	9	0	9			
日本	實用新型專利	8	1	9	9	8	1
	發明專利	0	0	0			
越南	新型專利	0	1	1	1	1	0
總合計		160	24	184	184	153	31

重要產品與技術研發成果

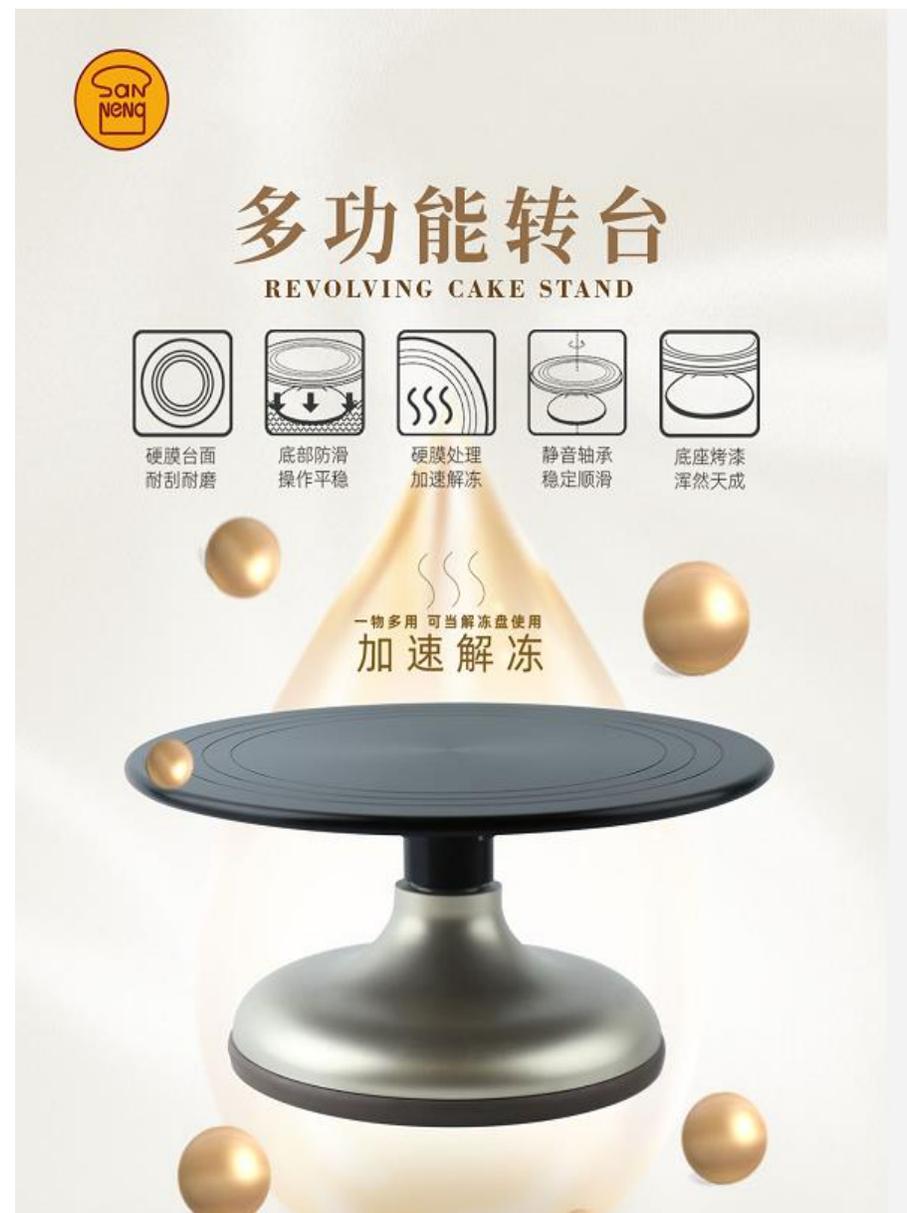
年度	研發成果	研發效益
2022	一體成形鍛造蛋糕轉台	轉台無接縫，不會藏污納垢，強度增加。
	家用蛋糕模塗層	塗層可讓蛋糕烘烤順利成型，比陽極硬、膜處理更易清洗。
	開合式蛋糕冷卻架	活動式結構，方便收合存放，不佔空間。
	琺瑯盤	琺瑯表面處理，表面硬度高、耐刮、易清潔。
	矽膠模具	自主研發，取代國外進口產品。
	千層酥烤盤	操作容易，提高製作千層酥效率。

一體成形鍛造蛋糕轉台

效益:

轉台無接縫，不會藏污納垢

且強度增加。



家用蛋糕模塗層

效益:

塗層可讓蛋糕烘烤順利成型，脫膜處理更易清洗。



DEEP ROUND CAKE PAN-REMOVABLE BOTTOM (NON-STICK)

活动蛋糕模(焱系列不沾)

铝合金材质

不沾处理

半卷圆工艺

活动底设计



表面不沾处理
易脱模好清洗，使用寿命延长

半卷圆工艺
不易藏污纳垢，方便清洗死角

活动底设计
贴合紧密不易漏液，脱模方便

铝合金材质
导热性能好，轻巧耐用

SN5161
4"活动蛋糕模(焱系列不沾)
102x98x59mm
1.0mm铝合金

SN5162
5"活动蛋糕模(焱系列不沾)
127x123x59mm
1.0mm铝合金

SN5163
6"活动蛋糕模(焱系列不沾)
152x147x69mm
1.0mm铝合金



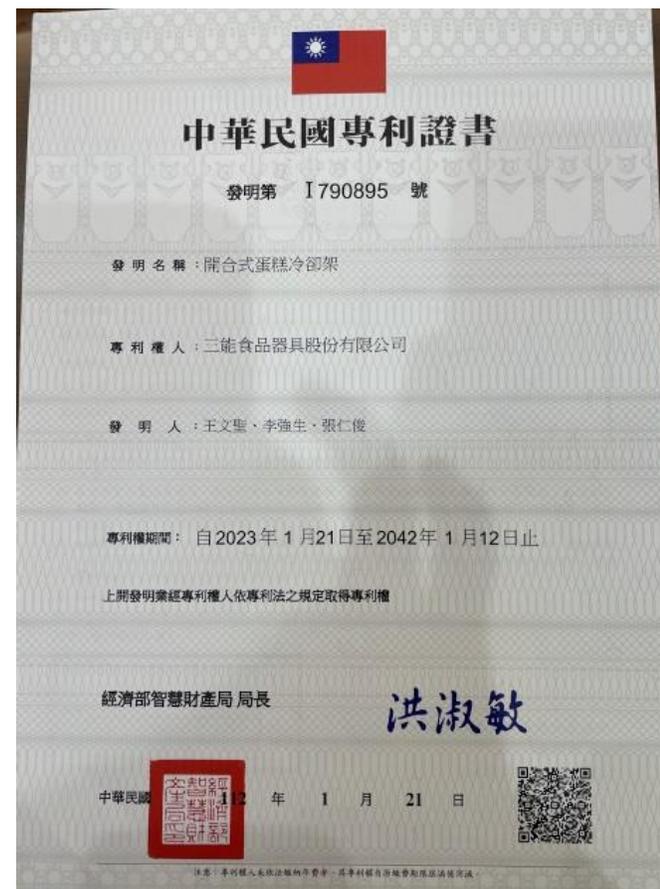




開合式蛋糕冷卻架

效益:

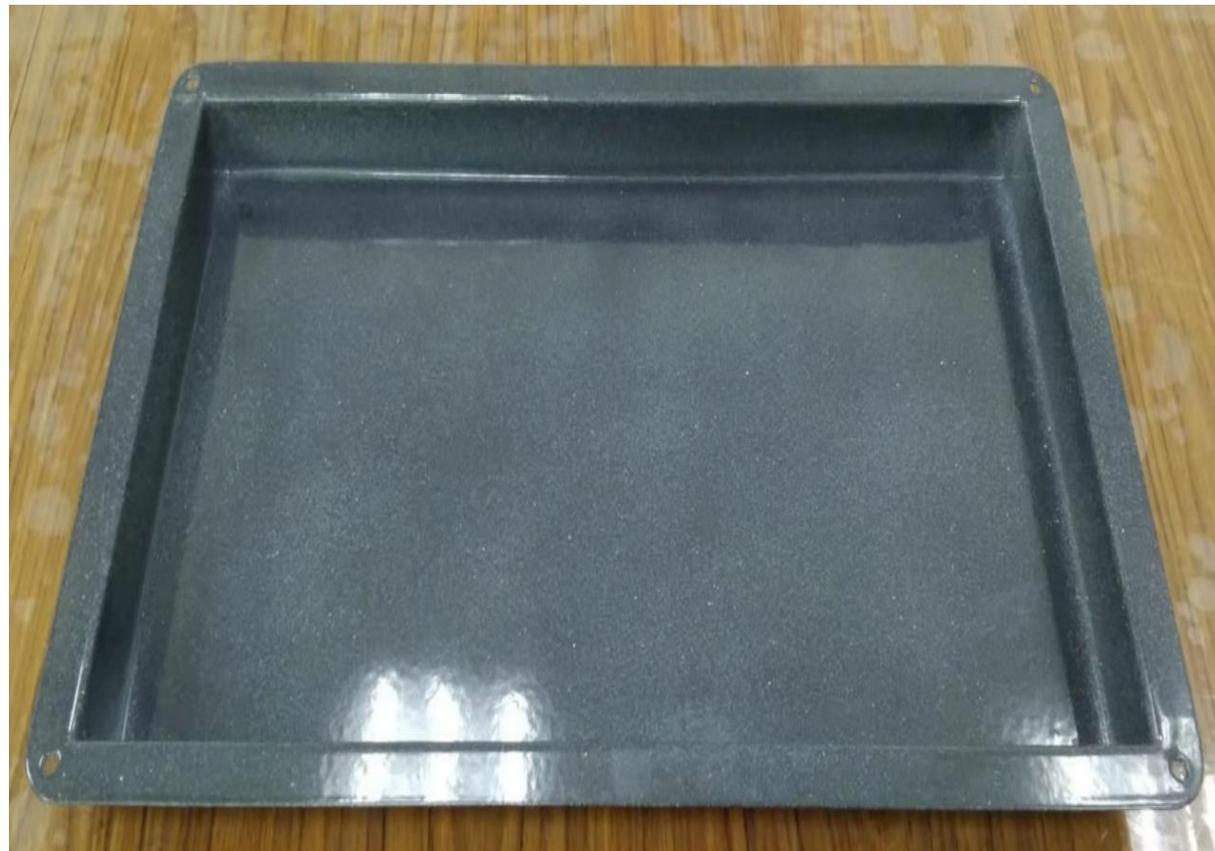
活動式結構，方便收合存放，
不佔空間，取得發明專利。



珐瑯烤盤

效益:

表面硬度高，鐵鏟可用，不破壞塗層。



矽膠模具

效益:

自主研發，取代國外進口產品

半球模 Hemisphere Cake Mould

产品用途

制作蛋糕

产品材质

硅胶(SILICONE)

产品特点

- 1.柔韧性好，卷起存放以节约空间；
- 2.食品级硅胶；
- 3.耐高低温；
- 4.一体成型，无死角、易清洗。

柔韧性好

一体成型

食品级硅胶



SN9700
295x175x35mm



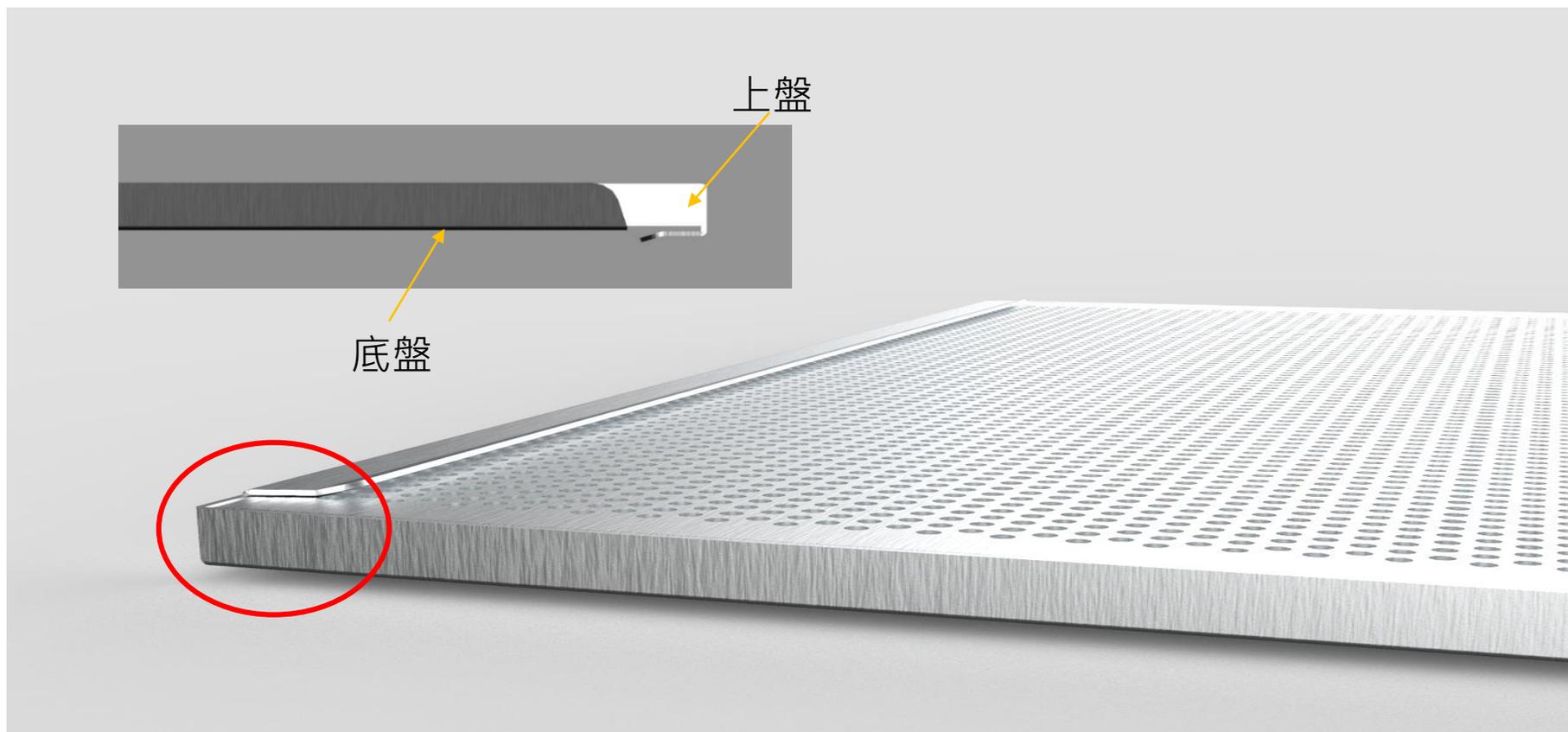
SN9701
295x175x20mm

三能全新自研硅胶模

千層酥烤盤(陽極)

效益:

操作容易，提高製作千層酥效率。



重要產品與技術研發成果

年度	研發成果	研發效益
2023	冷凝打蛋盆	長效保冷、奶油易打發、成型效果好。
	一體成型打蛋器	金屬與塑料直接包射成形，可直接水煮消毒，不滲水。
	拼接式雷射焊接	降低開模成本，增加市場競爭力。
	植纖塑膠產品	木質纖維循環經濟再利用，減少塑料使用25%~30%。

冷凝打蛋盆

效益：

長效保冷、奶油易打發、成型效果好。

SON NENG

24CM冷凝打蛋盆

24CM ICE MIXING BOWL

保冷技术 | 304不锈钢 | 一盆多用 | 多色可选

长效保冷
奶油易打发
成型效果好

UN30018 24cm冷凝打蛋盆-暮山紫
● 直径240x105mm
● 304不锈钢+丙烯腈-丁二烯-苯乙烯树脂 (ABS)+保冷剂

UN30017 24cm冷凝打蛋盆-奶油黄
● 直径240x105mm
● 304不锈钢+丙烯腈-丁二烯-苯乙烯树脂 (ABS)+保冷剂

UN30016 24cm冷凝打蛋盆-罗勒绿
● 直径240x105mm
● 304不锈钢+丙烯腈-丁二烯-苯乙烯树脂 (ABS)+保冷剂

一體成形打蛋器

效益：

金屬與塑料直接包射成型，
可直接水煮消毒，不滲水。



**Whisks
PA Handle**
手柄不进水 不易生菌 不易发臭

304不锈钢
食品接触用304不锈钢，符合食安。

可沸水杀菌
可使用高温煮沸杀菌。

适用洗碗机
可放入洗碗机清洗。

挂钩式设计
方便挂取，节省空间。

打蛋器

SN4920
8"打蛋器 总长283mm
聚酰胺纤维(PA)+304不锈钢

SN4921
10"打蛋器 总长318mm
聚酰胺纤维(PA)+304不锈钢

三能官方微信 联系我们

雷射拼接焊接工藝

效益：

降低開模成本，增加市場競爭力。



植纖塑膠產品

效益：

木質纖維循環經濟再利用，
可減少塑膠使用量25%~30%。
每減少1kg塑膠(PP)使用，
可減少 2.01 kg (co2e)二氧化碳當
量排放。

WOOL PASTRY BRUSH

塑木柄羊毛刷

循环经济再利用
木屑粉取代25%~30%塑料

减塑工艺
PP与木屑结合，
实现资源循环利用

悬挂设计
轻松沥水，
节省收纳空间

刷头厚实
刷头羊毛量多，
无需反复蘸取

食品级
真羊毛无漂白，
可直接接触食品

一冲即净
刷毛细腻柔软，清洗方便

<p>SN4041 塑木柄圆型羊毛刷 直径25x25mm 1.0mm铝合金</p>	<p>SN4042 塑木柄直型羊毛刷-小 235x25x35mm 1.0mm铝合金</p>
<p>SN4043 塑木柄直型羊毛刷-中 235x50x35mm 1.0mm铝合金</p>	<p>SN4044 塑木柄直型羊毛刷-大 235x75x35mm 1.0mm铝合金</p>



减塑
环保

刷毛
细密

悬挂
设计

食品
接触





未來研發計劃

-  次世代食品器具表面**抗沾黏塗層技術**開發
-  更**節能**的烘焙器具研發
-  鋼板和鋁板**表面疏水處理技術**
-  **減塑產品**產品開發
-  **耐熱塑膠**應用開發
-  **PVD鍍鈦**工藝應用開發
-  **戶外用品系列**產品開發

週延而穩固
的經銷體系

產業資源
整合能力

競爭優勢分析

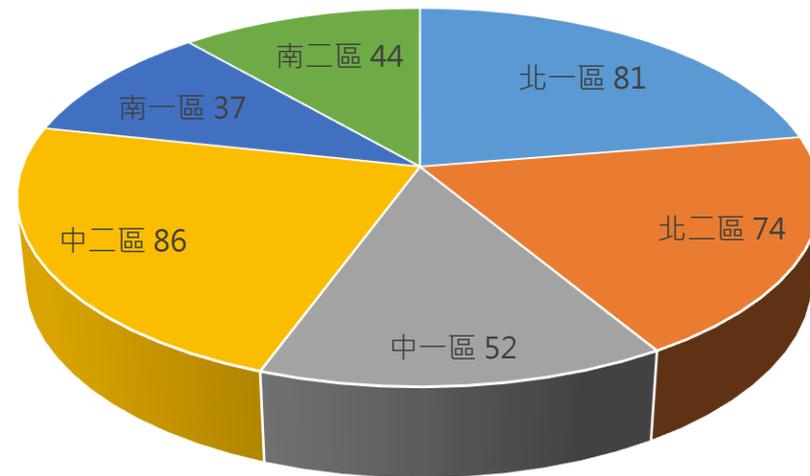
新品開發
引領市場

客製化的
研發能力

提供完整
解決方案

週延而穩固的經銷體系

台灣內銷市場據點

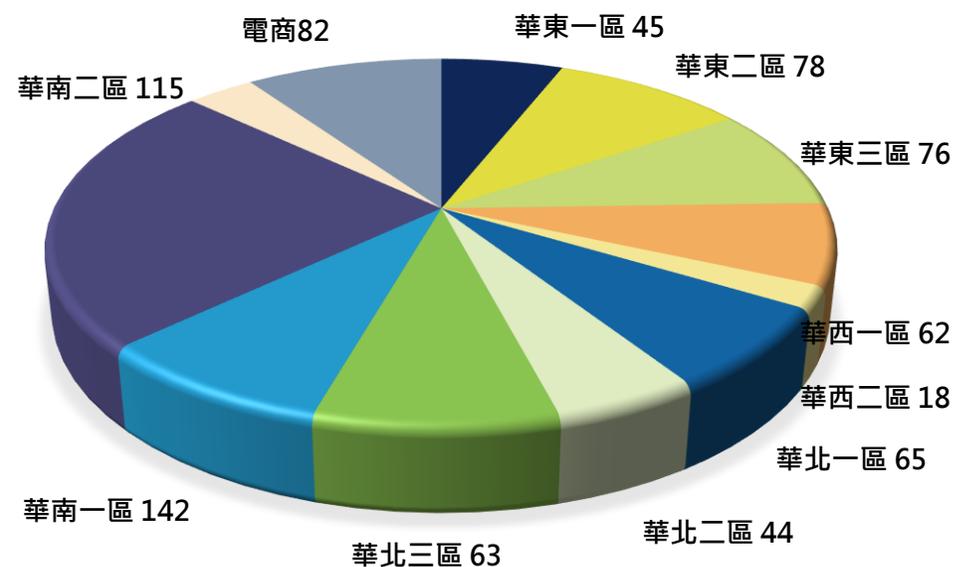


全台灣共 **374** 家經銷商

截至 2023/2/28

週延而穩固的經銷體系

中國內銷市場據點



全中國共 **790** 家經銷商

截至 2023/2/28

鑒證 品牌力量



產業資源整合能力





2021
TAIPEI
SANNENG
SHOW

SAN NENG

3.27
AM 11:00-11:30 / PM 14:30-15:00
吐司麵包系列
吳寶春 師傅 / 楊世湖 師傅

Lilian's House 專業烘焙學苑
EZONG HSEN
長極食品

2021
TAIPEI
SANNENG
SHOW

SAN NENG

3.28
AM 11:00-11:30 / PM 14:30-15:00
丹麥麵包系列
王宥晟 師傅 / 張世彬 師傅

Lilian's House 專業烘焙學苑
EZONG HSEN
長極食品

SON NENG 台北國際烘焙暨設備展

3.17 (四)

師傅 吳寶春 型男料理 李易
師傅 王鵬傑 師傅 謝忠祐



SON NENG 台北國際烘焙暨設備展

3.19 (六)

上午場 AM 11:00 - 11:45
師傅 張宗賢



SON NENG 台北國際烘焙暨設備展

3.18 (五)

上午場 AM 11:00-11:45 師傅 王宥晟
下午場 PM 14:00-14:45 師傅 孫世鴻 (Lewis)



SON NENG 台北國際烘焙暨設備展

3.20 (日)

上午場 AM 11:00-11:45 師傅 張世彬
下午場 PM 14:00-14:45 師傅 郭品宏
三能 K806 展演區



2023 TAIPEI SANNENG SHOW

郭品宏師傅
◦麵包製作達人



2/16 ④ PM 14:30-15:30
2/17 ⑤ AM 11:00-12:00



2023 TAIPEI SANNENG SHOW

孫世鴻(Lewis)師傅
◦多麼秋生活食驗室主廚



2/17 ⑤ PM 14:30-15:30
2/18 ⑥ PM 14:30-15:30



2023 TAIPEI SANNENG SHOW

楊嘉明師傅
◦德國IBA慕尼黑甜點大賽世界冠軍



2/18 ⑥ AM 11:00-12:00



2023 TAIPEI SANNENG SHOW

王家承師傅
◦世界甜點藝術大賽最佳團隊



2/16 ④ AM 11:00-12:00
2/19 ⑩ PM 14:00-15:00

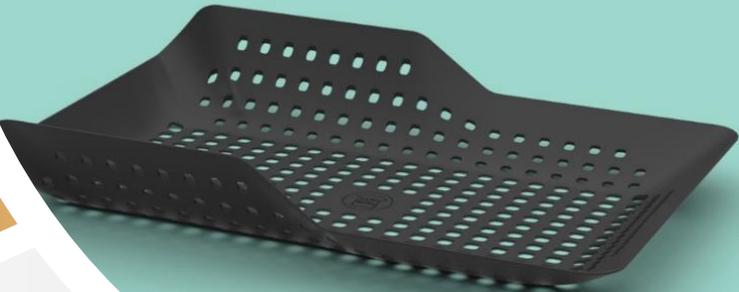
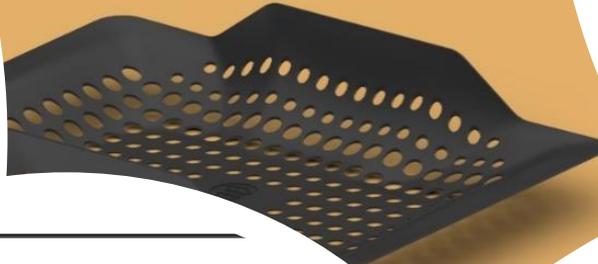




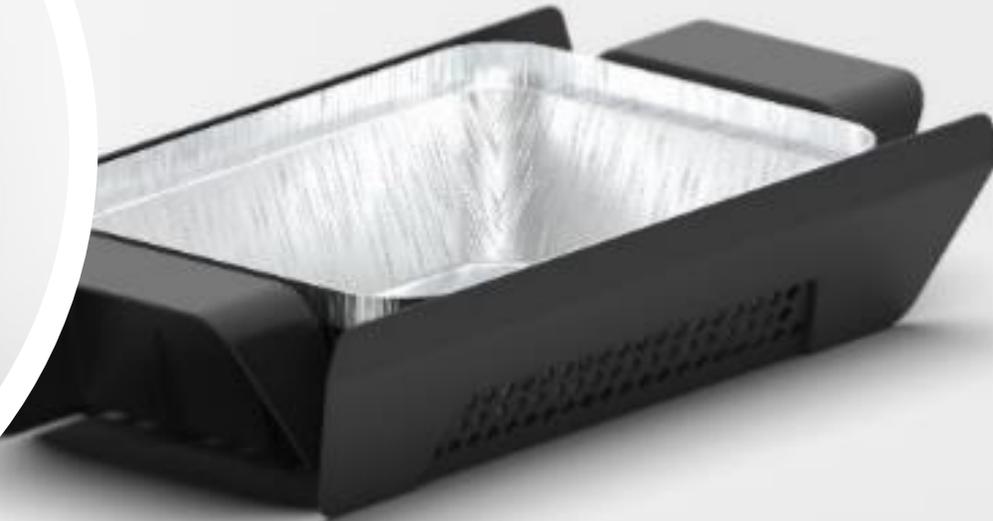
客製化的研發能力



客製化的研發能力

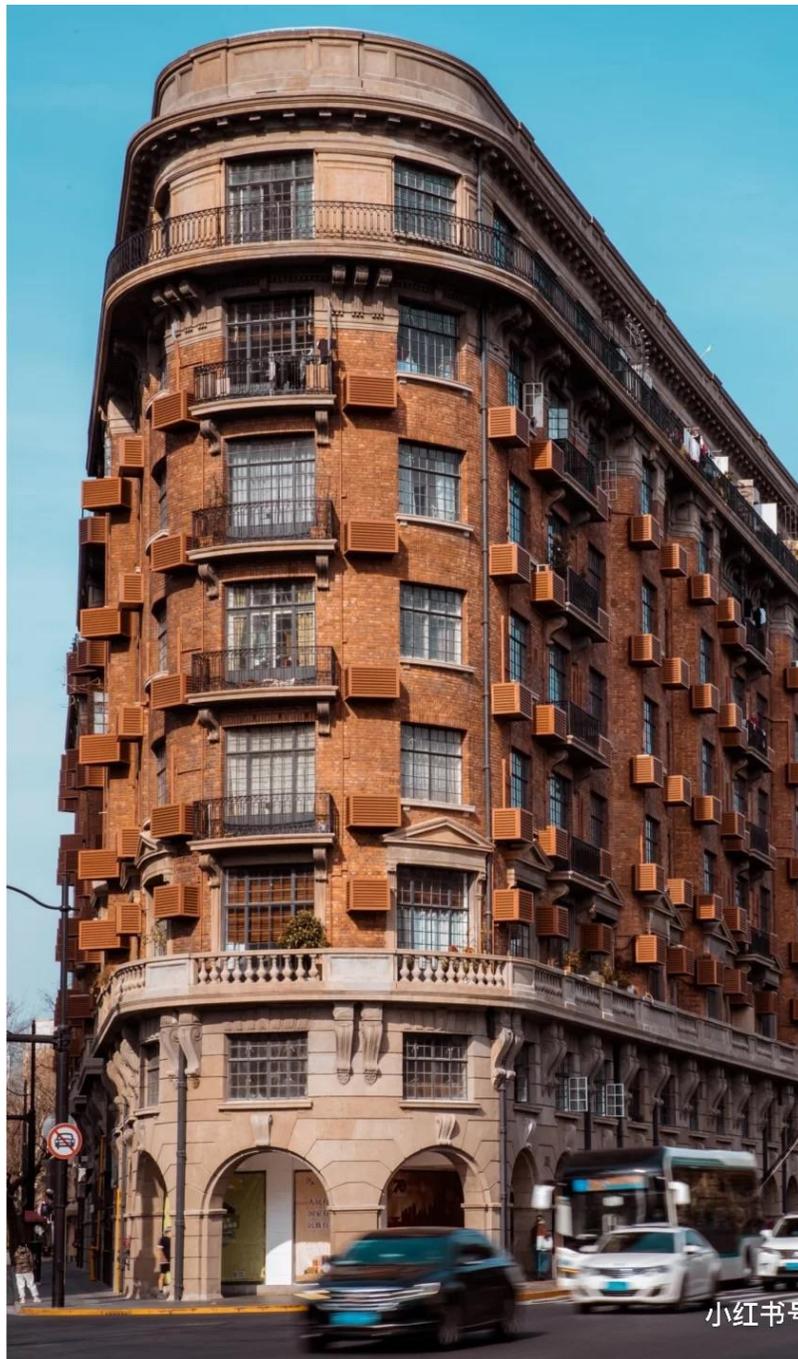


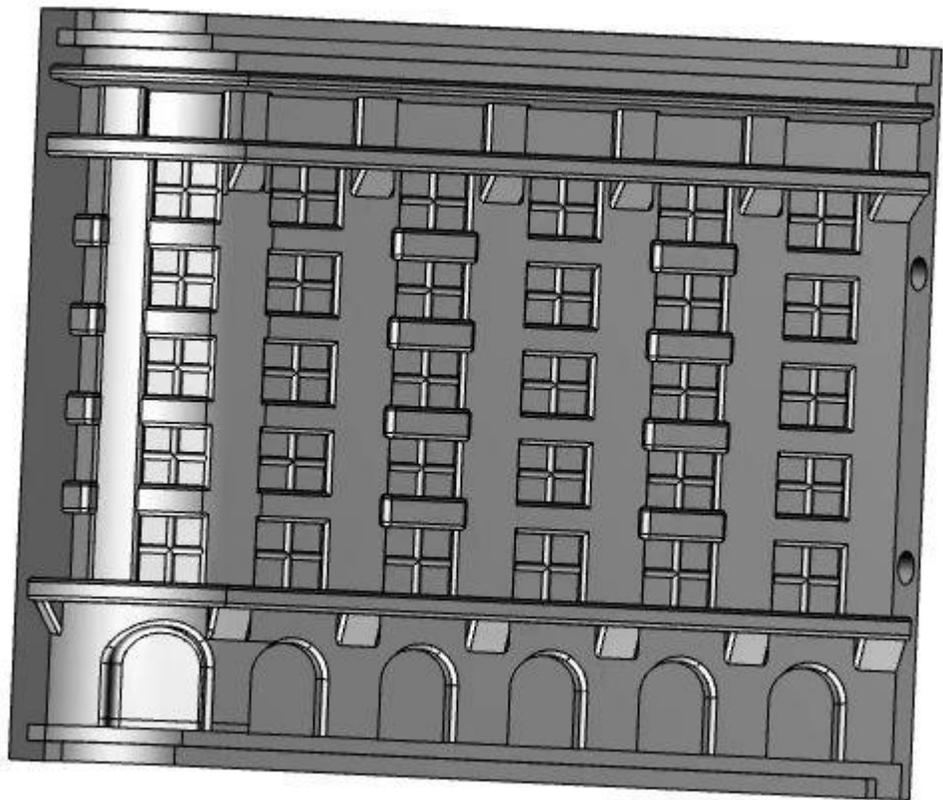
Professional M.





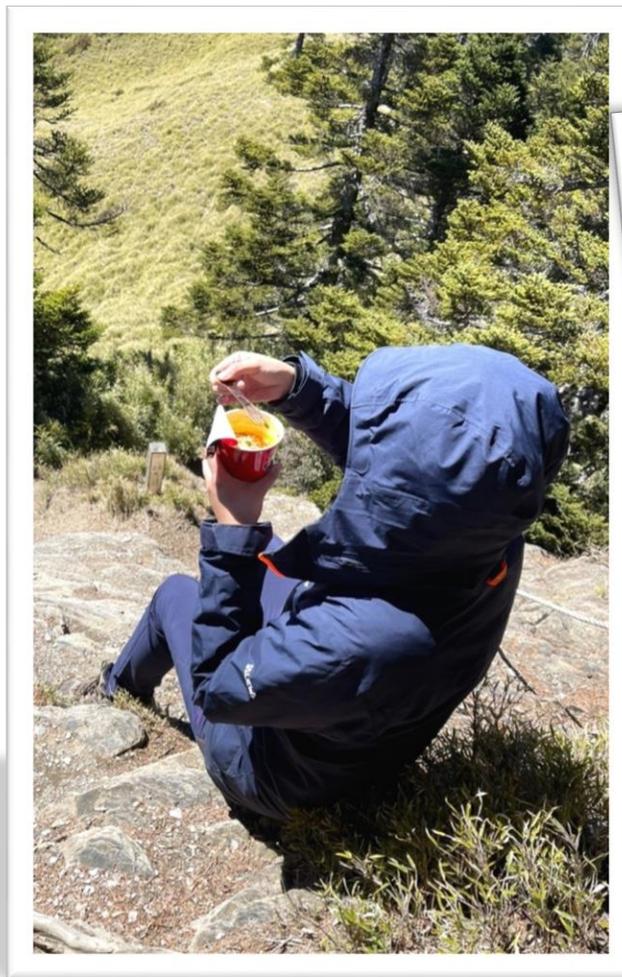
客制化的研發能力





新品開發引領市場







一體式鍛造

採用420高碳不銹鋼製，耐腐蝕性好，特殊熱處理刀刃韌性提升，不易彎折

完美的刃與刀柄比例

運用三角幾何造型設計，線條元素，增加現代科技感並符合人體工學

品質保證

堅持在地生產，100%台灣製造，符合食品衛生安全器具

環保減碳 愛地球

採用單一材質，可拋棄與回收降低地球的負擔並減少碳排量

CARVING KNIFE

食品料理雕刻運用



刻花刀 | SN4862 | 420不銹鋼 | 總長:170mm

PARING KNIFE

食品料理削皮運用



削皮刀 | SN4863 | 420不銹鋼 | 總長:157mm





粽新意傳心意

即日起-5/31御品麵包粽新上市

① 任選6入御品麵包粽享免運優惠

現省冷凍運費200元

② 訂購一之軒官網冷凍商品

享御品麵包粽加購價89元

③ 消費御品麵包粽滿699贈



OmniPork新餐肉240g 乙包
(不累積贈送，限量20包贈完為止)



新餐肉香菇

紅豆麻糬



注意事項

御品麵包粽加購優惠與消費御品麵包粽滿699贈新餐肉優惠活動不併用。

6入御品麵包粽免運優惠僅限單獨購買御品麵包粽，若購物車含其它冷凍商品，恕只能適用於一般冷凍宅配運費規則(未滿3,000需付200元運費，滿3,000享免運優惠)

端午

2021

送禮新選擇

新餐肉香菇



紅豆麻糬

麵糰採低溫12小時熟成，麥香味濃郁。麵包取代糯米，低熱量、少負擔。

新餐肉香菇

嚴選富含高蛋白質、低熱量、純植物成分製成的OmniPork新餐肉，及台灣香菇、古早味菜脯、毛豆仁等在地食材。營養加分、美味加倍！

紅豆麻糬

嚴選蜜漬紅豆粒、低糖紅豆餡、台灣花生、美國核桃、經典手工麻糬皮。精緻創新禮盒包裝，端午送禮表心意！

單入體驗組售價

~~\$120~~ \$99

6入免運組

~~\$720~~ \$594

現省運費
200元



最後提醒！

消費御品麵包粽滿699贈

OmniPork新餐肉240g乙包
(累積贈送，限量20包贈完為止)



趕緊限購



一之軒
烘焙行政主廚暨研發主廚

張世彬 師傅

麵包對我來說，是生命共同體！
得獎不是終點，而是全新的開始

20年烘焙資歷

- 2019路易樂斯福世界麵包大賽甜麵包冠軍暨亞洲區代表
- 2018路易樂斯福世界麵包大賽甜麵包冠軍暨台灣區代表
- 2016年UniBread烘焙王麵包爭霸賽冠軍暨人氣王冠軍

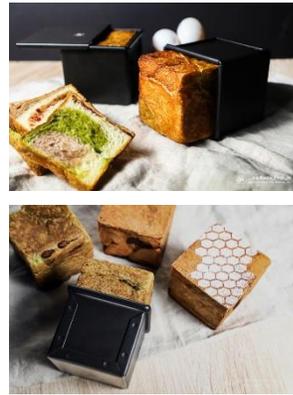


吃的環保更吃的健康

	蛋白質 (%)	脂肪 (%)	醣類 (%)	熱量 (cal.)
御品麵包粽	16	11	9	400
台灣肉粽	12	46	32	450-600
廣東粽	19	43	38	1200
湖州粽 (鹹)	7	42	51	600
湖州粽 (甜)	4	44	52	800~



提供完整解决方案



新品快讯

正方形低糖铸铝吐司盒(1000系列不沾)

Source: The leading loaf pan for your baker. Since 1983. Series 1000.

产品特点: 节能、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

产品规格: 内径100x100x100mm

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好



SN2190

正方形低糖铸铝吐司盒
(1000系列不沾)
内径100×100×100mm

产品配方

新品快讯

节能镀铝吐司盒(1000系列不沾)

Loaf Pan (Non-stick Series 1000)(with Lid)

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

节能镀铝吐司盒(1000系列不沾)

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好



产品配方

450g节能镀铝吐司盒(1000系列不沾)

内径195×106×110mm

SN2316

原味白土司(8%含糖量)

配料:

高筋面粉	250g
细砂糖	40g
盐	3g
奶粉	7g
酵母	4g
蛋清	25g
冰水	162g
黄油	25g

步骤:

1. 把高筋面粉、细砂糖、盐、奶粉加入搅拌缸，慢速（3档）搅拌融合，约1min。
2. 加入蛋清、冰水慢速融合（3档）成团后加入酵母快速搅拌（6档）大致3min，打成7成面筋。
3. 加入常温软化的黄油慢速搅拌（3档）2min左右，继续快速（6档）搅拌至薄膜状态。
4. 面团起缸温度26℃左右，基础醒发30min（温度26℃，湿度78%），至面团2倍大。
5. 分割面团150g/个，共3个，排气成圆形后松弛20min。
6. 整形卷圆后放入三能SN2316中，醒发70min左右（温度26℃，湿度78%），至模具8分满状态。
7. 烘烤参数：家用上下火220℃，烘烤32-35min
商用上下火210℃/230℃，烘烤32-35min

(此配方由叁拾而立烘焙学院提供)

丹麦土司

配料(约2个):

高筋面粉	175g
低筋面粉	75g
细砂糖	30g
高糖酵母	3g
盐	3g
奶粉	10g
蛋黄	25g
全蛋	25g
牛奶	25g
冰水	88g
炼乳	25g
片状黄油	125g

(原料建议冷藏!)

步骤:

1. 把高筋面粉、低筋面粉、盐、糖、奶粉加入搅拌缸，慢速（3档）搅拌融合，约1min。
2. 加入蛋黄、全蛋、冰水、炼乳慢速（3档）搅拌均匀后加入高糖酵母快速搅拌（6档）6-7min左右，7成面筋后起缸。
3. 面团起缸温度26℃左右，包上保鲜膜常温松弛20min。
4. 面团擀成方型状态，继续包保鲜膜冷藏20min左右（2-4℃）。
5. 黄油整形成面团1/2大小，冷藏至面团硬度一致。
6. 面团内包裹黄油，双面擀开，大小长度约为宽度4倍左右，一次折叠后包保鲜膜放入冷藏20min。
7. 继续重复2次擀开折叠冷藏（共3次）。
8. 最终折叠成15×25cm大小方块，切割成3条/个土司，擀成辫子折叠放入三能SN2190模具。
9. 醒发90min左右（温度26℃，湿度78%），至模具8分满状态。
10. 烘烤上下火170℃/220℃，约25min左右出炉。

(此配方由叁拾而立烘焙学院提供)

节能镀铝吐司盒(1000系列不沾)

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

产品特点: 节能效率高、不粘、0.7mm 铝铝、保温性好

使用说明

1. 新到的吐司盒在使用前，用干布或软刷轻轻擦拭即可使用。
2. 每一档的转速和温度不同，使用时请参照说明书，准确掌握档位和温度。
3. 不同档位的时间不同，建议每次加入少量材料并搅拌均匀后再加入一次（除非使用三能系列配方），将材料搅拌均匀，再放入吐司盒中。
4. 使用吐司盒时，请及时清理模具，防止残留物堆积在模具内，以免影响下次使用。

注意事项

1. 请勿将吐司盒放入微波炉、烤箱、明火等加热设备中（除非使用三能系列配方）。
2. 请勿将吐司盒放入洗碗机清洗，以免造成涂层脱落。
3. 请勿将吐司盒放入冰箱冷藏，以免造成涂层脱落。
4. 请勿将吐司盒放入洗碗机清洗，以免造成涂层脱落。

SANNENG
PROFESSIONAL BAKEWARE

电话: 0510-8377515
www.wxsneng.com



SANNENG
PROFESSIONAL BAKEWARE

电话: 0510-8377515
www.wxsneng.com





未來展望

餐飲市場、咖啡連鎖市場

大連鎖、烘焙名人聯名品牌

直播與課程

電子商務 / 代運營

拓展亞洲市場

減塑商品、抗菌商品、新市場拓展

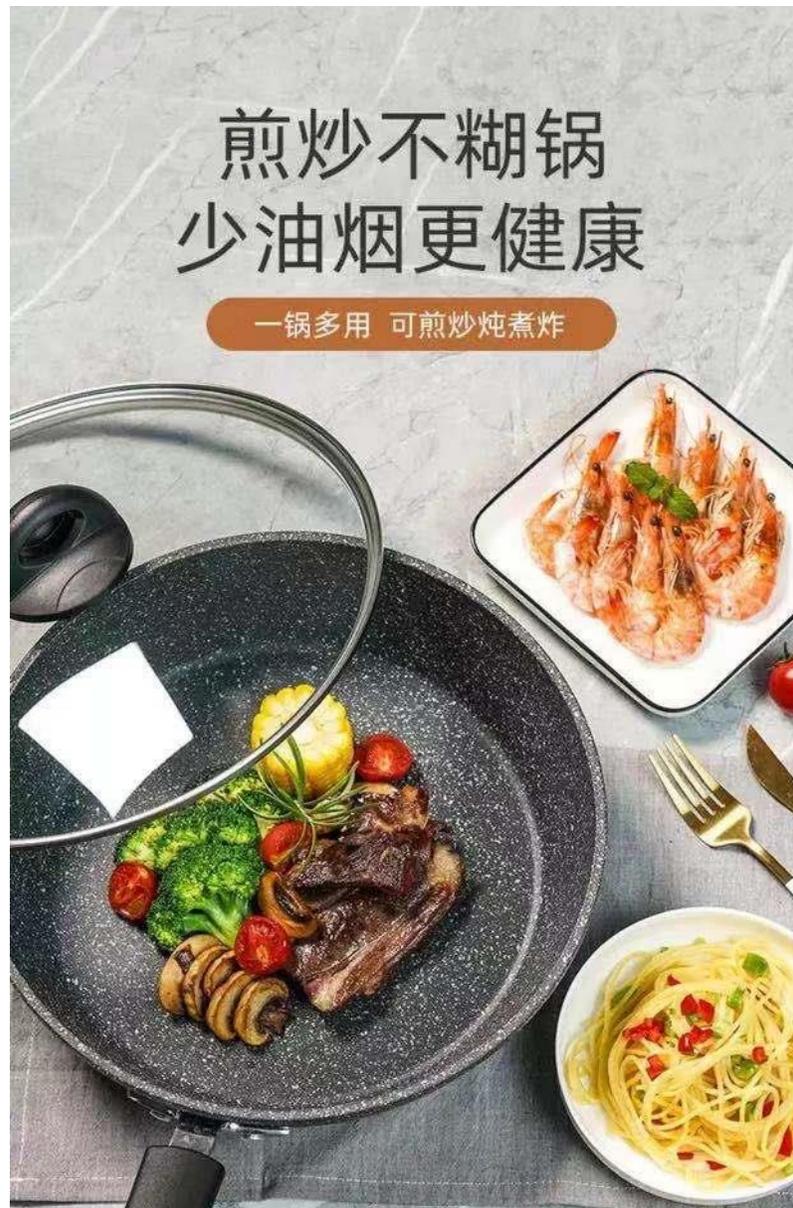


餐飲市場

- 2022年餐飲市場受疫情影響衰退 2%
- 未來仍是市場拓展的重點









FUNNY WORLD'S BREAD

美国
The United States



汉堡包一词为英语Hamburger的中文音译，同时含有美味诱人的寓意。在美国，有时也直接称为汉堡。汉堡包原名来自于德国的城市汉堡(Hamburg)。



意大利面包，又叫恰巴塔，是一种传统的面包，用配有专用烤箱的烤炉制作。主要原料是鸡蛋和牛奶，富含丰富的蛋白质、脂肪、维生素和铁、钙、钾等人体所需的矿物质。



肉桂卷是北美与欧洲饮食文化的一道交汇点，甚至深受亚洲国家喜爱。肉桂卷是在软面团卷上裹着果酱，再卷成螺旋状的甜卷，其实是由乳脂、黄油、糖、鸡蛋和粉、盐、酵母等原料制成的。



阿根廷
Argentina



甜甜圈，又叫多拿滋，是一种传统的面包，由酵母面团经油炸而成。甜甜圈有多种形状，最常见的是圆形的，中间有孔。甜甜圈中间有包入奶油、果酱(或夹心)的馅料，芝士(或)糖粉和果酱的馅料是甜甜圈。



英国
United Kingdom



随着工业革命的发展，也带动了英国面包的发展，比如大多数的面包，其原料似乎更偏爱软粒的口感。



德国
Germany



德国碱水面包，是一种传统小吃，主要原料是面粉、碱水面包的制作不需要特殊的材料，普通的面包机就可以。



法国
France



法式长棍面包(BAGUETTE)是一种传统的法式面包。法国的代表就是“棍子面包”，法语BAGUETTE的原意是“长条形的面包”。



croissant是法式面包，且在法语中是羊角的意思，所以大多通常以英文翻译为“羊角”，或者叫羊角面包。“牛角面包”这个叫法则是受到美式文化影响而得名的。



意大利
Italy



意大利面包PANE DI CARO，CARO意思是“粮食”，所以意大利面包是“粮食面包”之意。制作意大利面包必须使用一种特殊的烤箱，烤好的面包都是扁扁的形状，上面撒粉和糖粉和香料是意大利面包。

European



日本
Japan



起源于明治时代的红豆面包，是为了当时日本不吃糖面包的日本人开发的口味，加上装饰糖粉，甚至成为了这款甜面包的代表。



日式面包的“生”与巧克力的“生”具有相同之妙，即追求入口即化的口感。



中国
China



月饼，又叫月饼、小饼、丰收饼、团圆饼等，是中秋节的时令食品。月饼最初是用来拜祭月神的供品。

Antarctica

和烘焙去旅行

CHINA

陕西·陕西

陕西是中国西北地区的一个省份，也是丝绸之路的起点。这里有丰富的历史遗迹和文化遗产，如秦始皇兵马俑、大雁塔等。陕西的特产包括羊肉、柿子、油泼辣子等。



CHINA

内蒙古·奶酪

内蒙古是中国的一个省份，以其广阔的草原和畜牧业而闻名。当地的特产包括奶酪、羊肉、马奶酒等。内蒙古的奶酪种类多样，口感独特。



CHINA

哈尔滨·大列巴

哈尔滨是中国的一个城市，以其冬季冰雪节而闻名。当地的特产包括大列巴面包、红肠、哈尔滨啤酒等。大列巴面包是一种传统的俄罗斯面包，口感硬实。



CHINA

西藏·藏式糕点

西藏是中国的一个省份，以其独特的文化和宗教而闻名。当地的特产包括藏式糕点、酥油茶、青稞酒等。藏式糕点种类繁多，口感独特。



CHINA

海南·椰奶蛋糕

海南是中国的一个省份，以其热带风光和度假胜地而闻名。当地的特产包括椰奶蛋糕、椰子糖、海南椰子鸡等。椰奶蛋糕是一种热带风味的蛋糕，口感细腻。



CHINA

云南·鲜花饼

云南是中国的一个省份，以其美丽的自然风光和少数民族文化而闻名。当地的特产包括鲜花饼、普洱茶、云南米线等。鲜花饼是一种传统的云南糕点，口感香甜。



CHINA

台湾·凤梨酥

台湾是中国的一个省份，以其独特的文化和美食而闻名。当地的特产包括凤梨酥、珍珠奶茶、卤肉饭等。凤梨酥是一种传统的台湾糕点，口感香甜。



CHINA

福建·肉松饼

福建是中国的一个省份，以其丰富的海洋资源和历史文化而闻名。当地的特产包括肉松饼、佛手、武夷茶等。肉松饼是一种传统的福建糕点，口感酥脆。



CHINA

湖南·长沙臭豆腐

湖南是中国的一个省份，以其独特的湘菜而闻名。当地的特产包括长沙臭豆腐、剁椒鱼头、湖南米粉等。长沙臭豆腐是一种传统的湖南小吃，口感独特。



从世界咖啡 · 到烘焙美味

— 咖啡与烘焙的美妙结合 —



COFFEELAND

咖啡渣在环保路上为人类提供减塑的另一个选择,咖啡跟烘焙更是美妙的结合



传说中,在衣索匹亚的西南部森林,牧羊童与羊群常摘取绿色灌木的红色果子食用,彼此奔跑共舞、愉快不已。

这情景令邻近的修士不免好奇,便邀请牧羊童做客,于是牧羊童将红色果子取出要与修士们分享,却被质疑,并在拒绝的过程中不小心使红色果子掉进火堆中,正当众人寻找工具要取出时,意外闻到香味,没多久便满室生香。

众人取出烤焦的豆子,将其捣碎并以热水泡煮,一杯香醇好喝并提神的饮品就此诞生。

这种黑色饮料15世纪传进阿拉伯半岛,称为咖啡,17世纪传入欧洲,定名为咖啡。



蓝山咖啡

产地牙买加,是牙买加的国家,真正的牙买加蓝山咖啡中独特酸、苦、甘、甜等味道完美地结合在一起,香味十分浓郁,香醇甘滑,有持久的水果味,形成强烈诱人的优雅气息,是其它咖啡望尘莫及,可谓咖啡中之极品,被称为咖啡之王。

哥伦比亚咖啡

产地哥伦比亚,供果后肉经发酵会释放出甘甜的清香,具有酸中带甘的优异特性,且果度适中,并带有持久水果清香,营养价值丰富,高均衡度,有时具有坚果味,因为浓度适宜的酸度,它被应用于高级的混合咖啡中。

曼特宁咖啡

产地印度尼西亚的苏门答腊岛,带有很重的浓香味,浓郁的香味,喜欢它的人会沉迷于它的香气甜甘,同时又具有糖浆味和巧克力味,而酸味不突出,有醇浓的醇度,是德国人喜爱的品种,它也是调配混合咖啡不可或缺的品种。

巴西咖啡

产地巴西,种类繁多,多数咖啡带有适度的酸性特征,其甘、苦、甜三味兼中性,浓度适中,口味清爽而独特,被誉为咖啡中之王,也是非常好的调配用豆。

意大利咖啡

产地欧洲,具有浓郁的香味及强烈的酸味,咖啡的浓度并带有一层薄薄的油脂层,这层油正是意大利咖啡诱人香味的来源,适合那些追求强烈味觉感受的人。

爪哇咖啡

产地印度尼西亚爪哇岛,颗粒饱满,含单糖低,酸度相对较弱,口感较硬,均衡度好,是精致的芳香型咖啡。

哥斯达黎加咖啡

产地加勒比海,风味独特,光泽、酸性强,档次高,具有诱人的香味。

危地马拉咖啡

产地中美洲地区,是咖啡界相当著名的咖啡品种之一,此地的火山岩土壤造就了其独特闻名的咖啡,口感柔和、香醇,带有热带水果味道,加上一丝酸度,更加强调了它的古老与神秘,被许多咖啡专家评价为中美洲咖啡中最顶级的品种。

乞力马扎罗咖啡

产地坦桑尼亚的乞力马扎罗,一种不用酸味的咖啡品种,口味清淡,以多重口感著名,想要感受异国咖啡的口味,请聆听它的味道,高酸乞力马扎罗咖啡就是最佳的选择,香味与口感足以让初次咖啡的爱好者受其雨露不结的多重口感。

云南小粒咖啡

产地云南,咖啡从19世纪传进我国,已有几百多年的历史了,目前云南种植面积达到1.2万顷,是我国种植咖啡最大产地,小粒咖啡得益于云南高海拔,山地较多,土地肥沃,雨量充足等气候特点,生产出的小粒咖啡果高不歪,香而不烈的特点。

科纳咖啡

产地夏威夷科纳地区,只能种植在火山斜坡上的特殊品种,味道香浓,甘甜,且带有一种葡萄酒香,风味独特,上述的科纳咖啡有适度的酸味和适度的甜度,以及一股独特的香醇口味,由于产量日益减少,价格直逼高山咖啡。

鹿角咖啡

产地日本,最早是由日本人用木炭烘焙咖啡豆而得名,这种咖啡是采取一种特殊的味道,但是不会很甜,便用了咖啡原有的味道,口味纯正,可能和日本人饮食习惯比较密切有关。

科尼亚咖啡

产地非洲肯尼亚,风味芳香、浓郁,酸度均衡可口,具有较佳的水解口味,口感丰富完美,是咖啡人士普遍喜爱的品种之一。

摩卡咖啡

产地埃塞俄比亚,豆小而薄,风味独特,甜酸味强,酸度适中,带有甜酸,在咖啡中,口味独特,是咖啡爱好者的最佳选择,通常单品饮用。

咖啡連鎖市場



大連鎖、烘焙名人聯名品牌

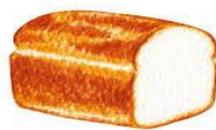


王中平和余皓然愛的小屋 6月19日上午11:35 ·
 真的很謝謝廠商，昨晚的到貨我就忍不住開工了，是不是可愛到爆表
 #工欲善其事 #必先利其器
 #各種模具是我的寶呀！
 #皓然媽媽決定割愛一個寶
 #只要你和我一樣愛烘焙
 #按讚分享並po上你的隨便一個作品
 #皓然媽媽的烘焙屋
 ❤️❤️25號我將抽出一位幸運朋友，送你熊熊吐司模具❤️❤️

台灣三能 × 吳克己
 台灣三能低糖健康吐司模

降低糖分 上色佳
 節時 節能
 保水性佳

首位麵包師與三能食品
 器具合作聯名款式



生吐司
 生食パン

BREAD READ BREAD 全聯閱讀麵包

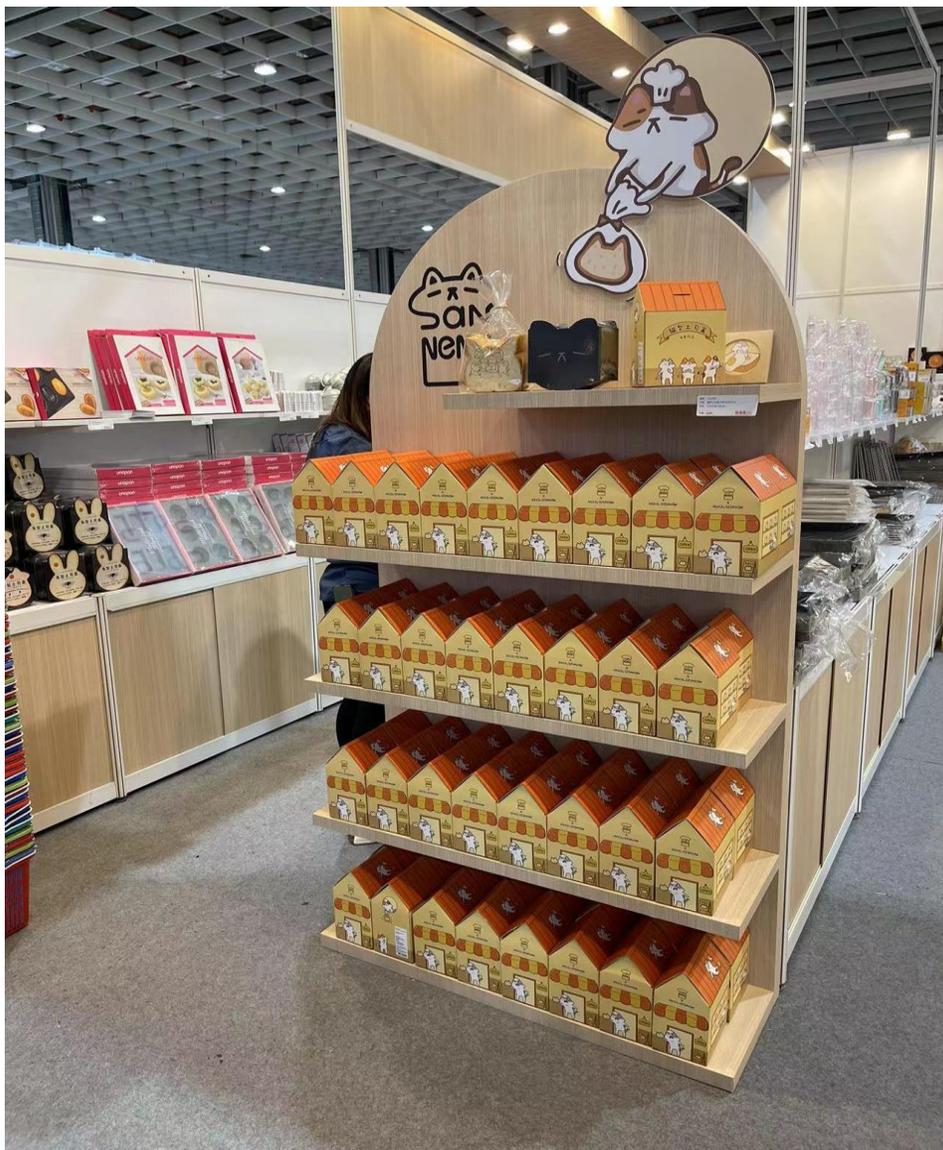
芋泥生吐司

鹹蛋黃+肉鬆
 台式風味 內餡
 搭配手工煉廠 整形麵團

生食パン
 輕軟軟軟
 多層夾雜芋泥/肉鬆/香蔥
 閱讀一口好麵包
 金沙肉鬆生吐司

即日起~2021/8/26

大連鎖、烘焙名人聯名品牌



直播與課程

直播

- 三能透過斯凱爾孫公司積極參與並執行直播。
- 目前也為多家同盟企業制定並提供直播解決方案



直播来了

家庭西餐后厨篇

20:00

2021.9.9 (周四)

地道英式国民菜

>> 英式炸鱼千层土豆 <<

扫码看直播

益海嘉里 烘焙培训中心 × 三能

直播與課程

課程

- 不僅提供烘焙一站式的購物場景，我們定期為客戶制定一些教學課程，課程包含線上和線下兩種。

目前合作學院：

- ✓ 叁拾而立烘焙學院
- ✓ 麵包研修社
- ✓ 王森西點烘焙學院



電子商務

無錫三能電子商務銷售額

單位：人民幣仟元

類別	2021年	2022年
營業收入	350,468	301,946
自有平臺（網店）	19,086	14,356
營收百分比	5%	5%
電商（經銷商）	36,114	37,480
營收百分比	10%	12%
合計占比	16%	17%



電子商務

台灣三能電子商務銷售額

單位：新台幣仟元

類別	2021年	2022年
營業收入	498,368	408,222
自有平臺（網店）	9,205	13,424
營收百分比	2%	3%
電商（經銷商）	51,259	40,582
電商（其他）	3,368	1,419
營收百分比	11%	10%
合計占比	13%	13.5%



代運營 & 直播輸出



- 既有運營團隊協助南僑旗艦店代操作增加營業收入。
- 直播團隊輸出,運用既有團隊及粉絲資源同步播出增加營業收入同時也增加粉絲的附加價值



發揮平臺優勢整合資源—代運營模式



淘宝网 Taobao.com 南僑食品旗舰店 品牌直銷 描述 5.0 | 物流 5.0 | 服務 5.0 | 和我联系

搜全站 搜本店

南僑 | 餐饮烘焙的专业合作伙伴

正品保障 全程冷链 满99包邮

首页 所有产品 烘焙油脂 黄油 淡奶油 芝士 奶盖 馅料 奶浆

Whipping Cream

蛋糕、甜品各种应用就靠它
多样化选择，轻松呈现你的创造力

38% 高乳脂
高打发率
高稳定性

Millac 蓝米勒稀奶油
Lakeland UHT Whipping Cream
僑藝 淡奶油

拓展亞洲市場

立足台灣，深耕亞洲，放眼全球

佈局亞洲



- 西進：加強產業資源合作，共同服務大客戶
- 南進：以印尼三能為根據地，逐步擴大東協市場
- 北進：除日本三能外，適當時機將開拓韓國市場



台灣烘焙顧問式服務

提升亞洲烘焙技術水準 創建烘焙生態圈



減塑商品、抗菌商品、新市場拓展



循環經濟解決方案

不沾塗層 | 環保清潔劑 | 環保重處理 | 製造服務化



不沾塗層



環保清潔劑



環保重處理



製造服務化



給予地球友善的器具，
符合食安的材質，減少塑膠用量，
降低地球負擔又可安心烘焙!

減塑—永續

三能食品器具股份有限公司
SANHENG BAKERYWARE CORPORATION



減塑商品

年度塑膠使用
量222公噸塑膠
會產生約600噸
的二氧化碳



抗菌商品

食安再升級
抗菌類商品

unopan
Bring your chef home



添加日本無毒抗菌劑
是通過物理作用或化學反應，
使表面的微生物受到抑制



耐熱溫度 -20~100度C
無異味、無毒、
符合食品安全衛生



圓弧平面 刮除更乾淨
圓弧服貼圓底容器輕鬆刮起
直角用於方形容器、麵團分割



立體弧形握柄設計 方便抓握
可將麵粉刮除更乾淨，麵團分割超省力
吊掛孔設計，晾乾更快速

添加日本無毒抗菌劑
是通過物理作用或化學反應，
使表面的微生物受到抑制

耐熱溫度 -20~100度C
無異味、無毒、
符合食品安全衛生

UN35012
抗菌塑膠刮板-大(薄荷綠)
尺寸 / 208x135x5mm
材質 / 聚丙烯(PP)+抗菌劑

UN35013
抗菌塑膠刮板-小(薄荷綠)
尺寸 / 145x95x5mm
材質 / 聚丙烯(PP)+抗菌劑



新市場拓展

以象徵戶外與大自然的「山形」、「泉水」及「葉脈」的圖示來組，有如透過望遠鏡觀測的鏡中影像的圓形圖示。其中泉水與葉脈的起源是相連的，代表著「同源」與「根本」即「飲水思源」的意思。在山形與葉脈所結合的意象也可看作是「山脊」，象徵著許多的高山在大地上綿延在一起的山峰。整體的圓形透過「S」作為分割也象徵著「太極」中的起始與終結，在大自然中本就是一個循環。



SANNENG



Naturehike
outdoors



製造
pment





MOBIGARDEN



轻量化 高强度 抗酸耐碱 耐高温 不易滋生细菌



FDA 户外钛餐具

MOUNTAIN INSPIRED
让户外饮食更健康

TITANIUM SERIES
钛

Kitchen 餐炊具

更多餐炊具+

業設計製造

akery Equipment



钛叉勺套装

SHOP NOW



钛夹

SHOP NOW



双层钛酒杯

SHOP NOW



可挂钛碗

SHOP NOW



钛双层杯

SHOP NOW



户外钛锅

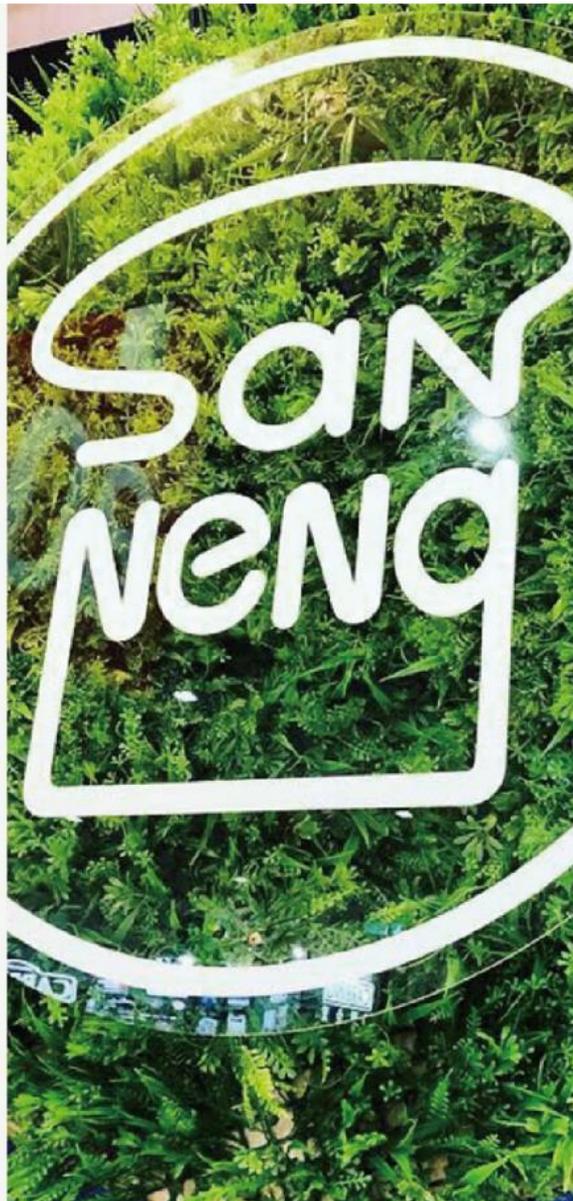
SHOP NOW

MOBI GARDEN



集團願景

成為亞洲食品器具
專業、服務、信賴的
領導品牌



ENVIRONMENTAL
SOCIAL
GOVERNANCE



集團使命

食品器具安全環保
與節能減碳的推手





感謝各位
貴賓的聆聽

