



三能集團控股股份有限公司 2023年第3季法人說明會

迎接烘焙消費新契機，創造企業優勢新價值
立足台灣，深耕亞洲，放眼全球

報告人：執行長 蕭凱峰

Nov. 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。



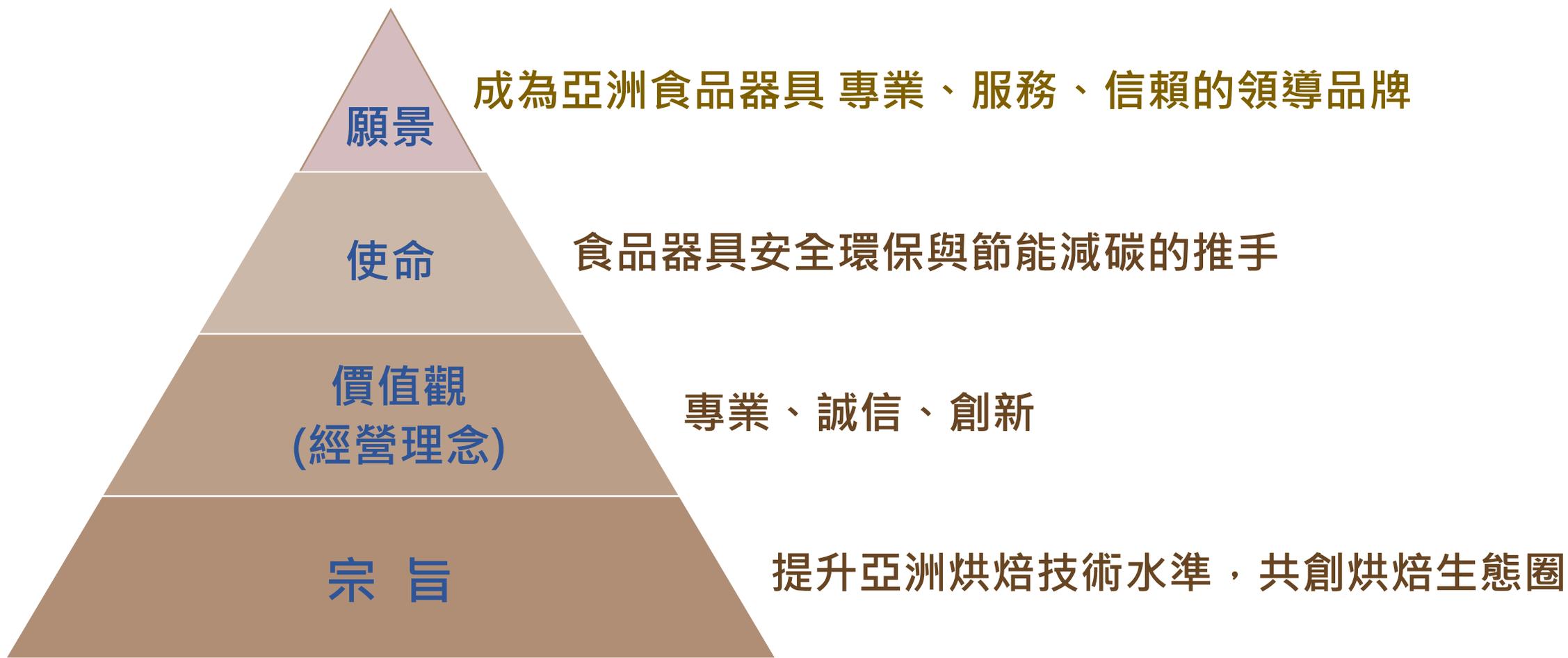
Agenda

- 壹 公司概況
- 貳 經營實績
- 叁 競爭優勢
- 肆 未來展望



公司概況

我們的企業文化



我們的基本資料

三能-KY 2015年4月成立，2018年12月交易所掛牌

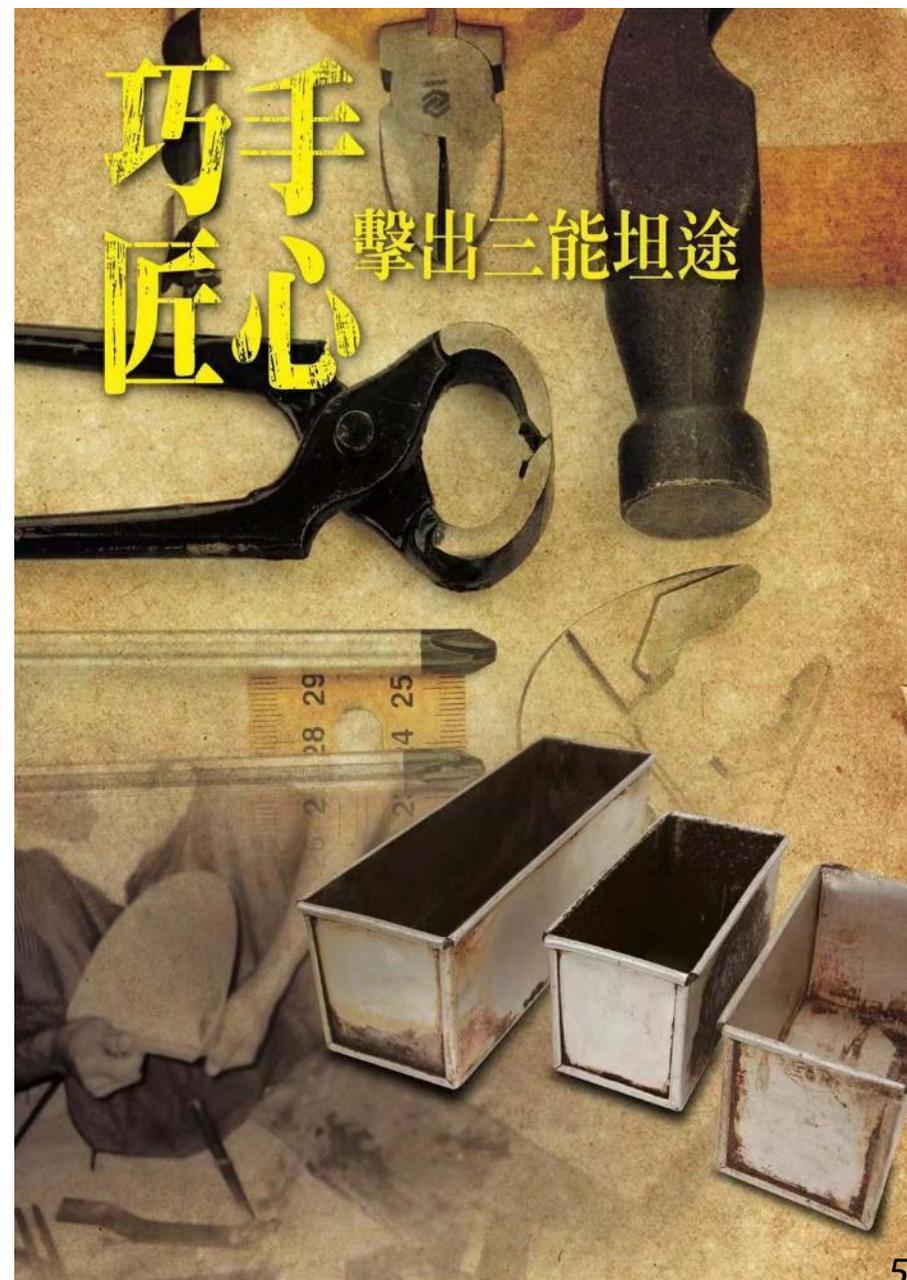
- 台灣三能 1982年06月
 - 無錫三能 2000年08月
 - 日本三能 2010年08月
 - 印尼三能 2015年11月
- 斯凱爾 2017年07月
 - 無錫鑫能 2019年04月
 - 廣州三能 2022年01月

董事長：張瑞榮

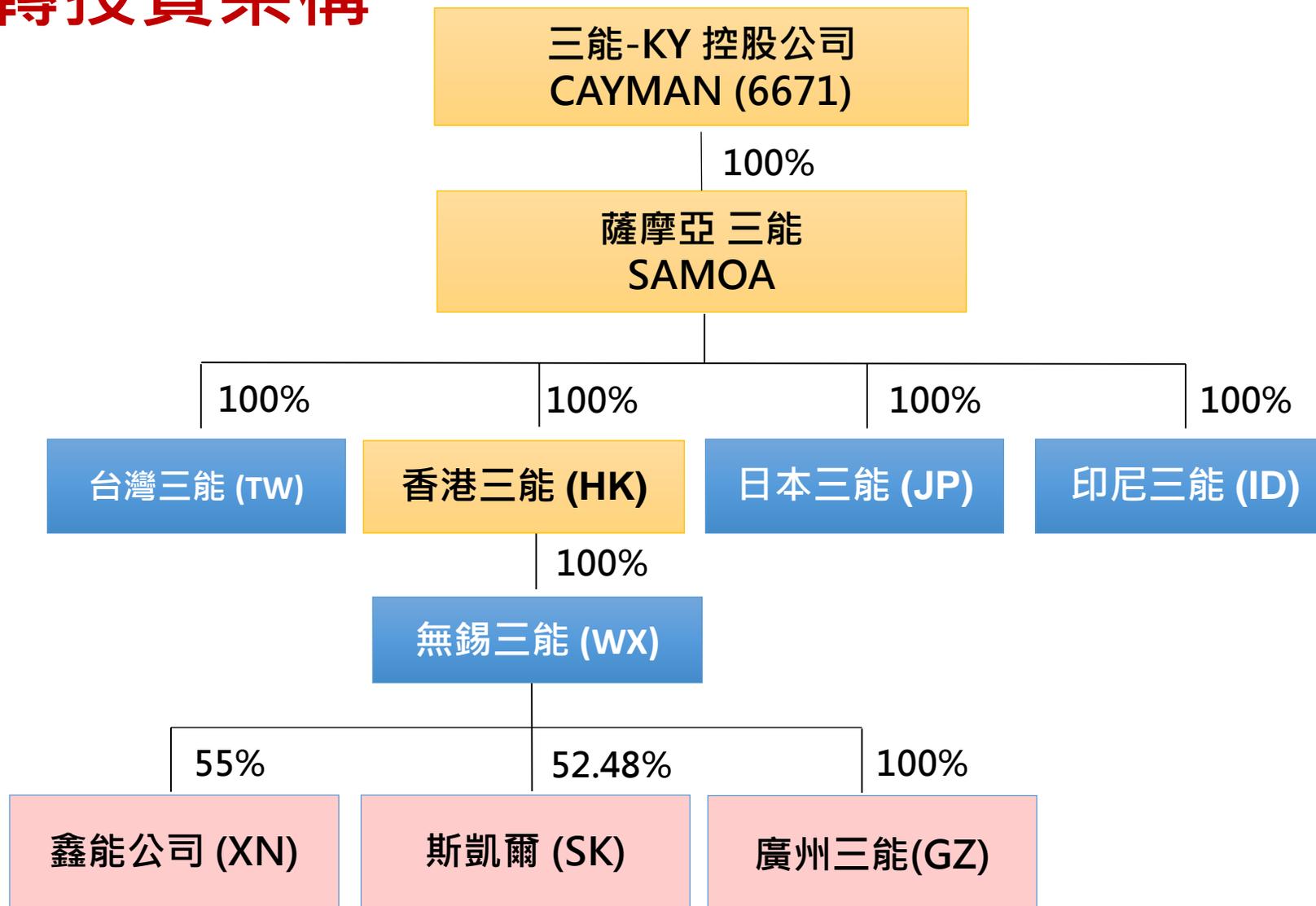
執行長：蕭凱峰

實收資本額：新台幣 6.075 億

員工 **729** 名 (截至2023年10月底)



我們的轉投資架構



我們的品牌

B to B 市場



專業/品質

B to C 市場



家庭/溫馨

B to B 市場



SANNENG
Premium

高端/專業

B to C 市場

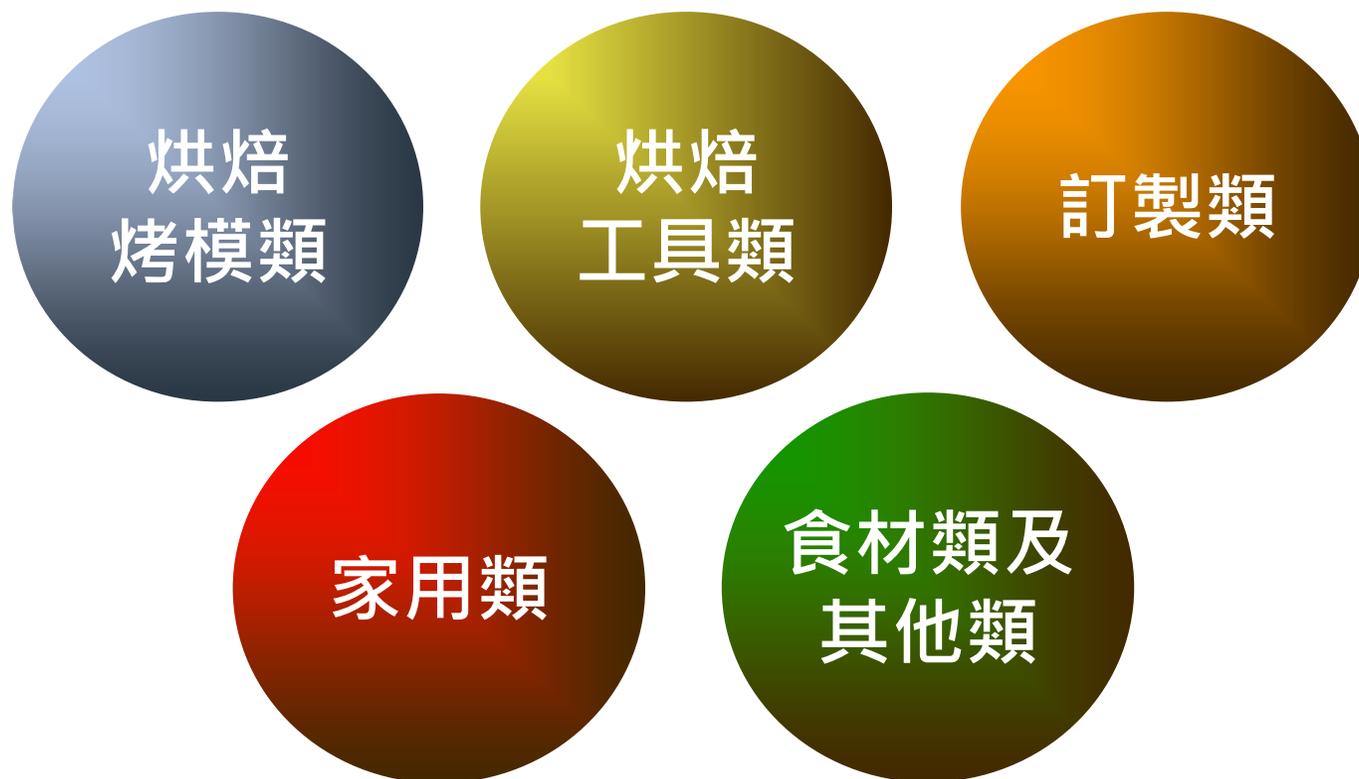


SANNENG

美好生活

我們的產品

主要產品：各式烘焙及食品器具之研發、製造與銷售



我們的產品

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 ...



我們的產品

家用類產品



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



我們的專利

截至2023年10月31日

地區	專利類型	已取得	申請中	小計	本期 (2023/10)	前期 (2022/10)	增加
台灣	新型專利	26	2	28			
	設計專利	3	0	3	39	37	2
	發明專利	5	3	8			
中國	發明專利	10	12	22			
	實用新型專利	107	6	113	144	132	12
	外觀專利	9	0	9			
日本	實用新型專利	9	0	9	9	9	0
	發明專利	0	0	0			
總合計		169	23	192	192	178	14

我們的研發成果

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。

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%。
	戶外用品開發	增加產品銷售品項
	色澤管理工具開發	客戶使用更加安全、方便管理。
	雪拉碗專用蓋	蝴蝶造型沖孔設計增加上蓋提取的便利性
	生肖龍年意象烤模	除口感外，增加造型土司產品顯現活潑生動的視覺體驗
	Z型活動式鋁合金台車	可解決空間有限的問題，在未使用台車時可重疊收納、節省空間，增加工廠使用坪效。



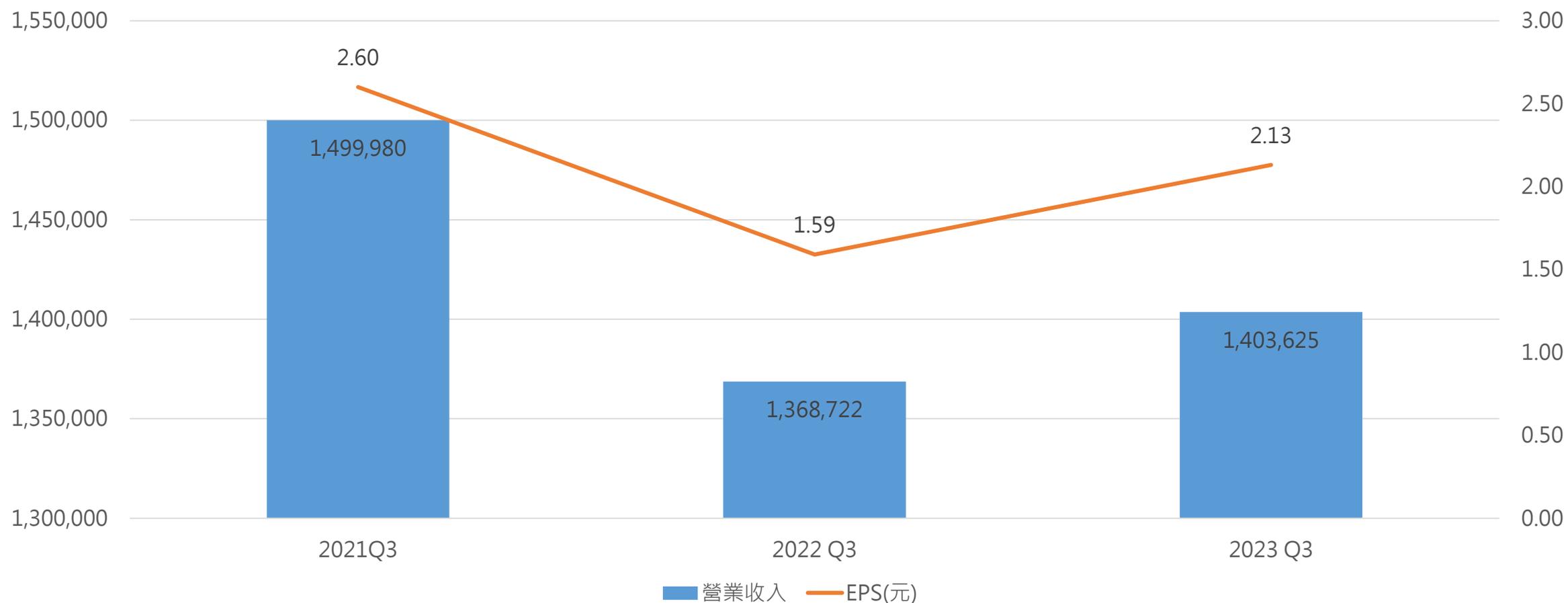
經營實績

2023及2022前3季合併損益表

單位：新台幣仟元

項目 \ 期間	2023 前3季	2022前3季	增(減)金額	增減百分比
營業收入	1,403,625	1,368,722	34,903	2.55%
營業毛利	534,874	491,544	43,330	8.82%
毛利率	38.11%	35.91%	2.19%	6.11%
營業費用	374,649	359,223	15,426	4.29%
營業淨利	160,225	132,321	27,904	21.09%
營業淨利率	11.42%	9.67%	1.75%	18.08%
營業外淨收(支)	23,086	5,580	17,506	313.73%
稅前淨利	183,311	137,901	45,410	32.93%
稅前淨利率	13.06%	10.08%	2.98%	29.62%
所得稅費用	50,418	42,729	7,689	17.99%
稅後淨利	132,893	95,172	37,721	39.63%
稅後淨利率	9.47%	6.95%	2.51%	36.16%
EPS(元)	2.13	1.59	0.54	33.96%

近三年前3季營收暨EPS



三能KY- 近年財務比率分析

分析項目		2021年	2022年	2023 前三季
財務結構	負債占資產比率(%)	27.32	24.04	22.41
	長期資金占不動產、 廠房及設備比率(%)	201.30	208.85	213.73
償債能力	流動比率(%)	234.37	265.06	328.18
	速動比率(%)	162.26	193.55	242.76
	利息保障倍數(倍)	85.62	53.59	54.05
經營能力	應收款項週轉率(次)	7.71	7.36	7.94
	應收款項收款天數(天)	47.34	49.59	45.97
	存貨週轉率(次)	3.57	3.23	3.36
	平均售貨天數(天)	102	113	109
	不動產、廠房及設備 週轉率(次)	2.22	2.10	2.20
	總資產週轉率(次)	0.89	0.81	0.84

三能KY-近年財務比率分析 (續)

分析項目		2021年	2022年	2023 前三季
獲利 能力	資產報酬率(%)	9.09	6.52	8.21
	股東權益報酬率(%)	12.27	8.60	10.48
	營業利益占實收資本比率(%)	40.98	32.12	35.16
	稅前純益占實收資本比率(%)	42.05	33.68	40.23
	純益率(%)	10.03	7.81	9.46
	每股盈餘(元)	3.50	2.43	2.13

營收與毛利--六大類產品

營收結構分析

年度 產品別	2022 前三季	2023 前三季
訂製類	33.05%	30.96%
烘焙烤模類	36.30%	39.90%
烘焙工具類	21.79%	22.27%
家用類	2.15%	1.39%
食材	2.55%	1.72%
其他	4.16%	3.76%
合計	100.00%	100.00%

毛利結構分析

年度 產品別	2022 前三季	2023 前三季
訂製類	27.42%	30.89%
烘焙烤模類	39.88%	40.08%
烘焙工具類	43.13%	44.11%
家用類	37.68%	35.97%
食材	21.36%	29.48%
其他	38.92%	45.81%
合計	35.91%	38.11%



營收與毛利--品牌別

營收結構分析

年度 品牌別	2022 前三季	2023 前三季
SN	91.15%	93.13%
UN	2.15%	1.39%
代理品牌	6.70%	5.48%
合計	100.00%	100.00%

毛利結構分析

年度 品牌別	2022 前三季	2023 前三季
SN	36.14%	37.99%
UN	37.68%	35.97%
代理品牌	32.25%	40.67%
合計	35.91%	38.11%



營收與毛利--區域別

營收結構分析

年度 地區別	2022 前三季	2023 前三季
中國	64.70%	68.24%
台灣	19.98%	16.22%
亞洲	13.15%	13.11%
歐美及其他	2.17%	2.42%
合計	100.00%	100.00%

毛利結構分析

年度 地區別	2022 前三季	2023 前三季
中國	34.11%	36.31%
台灣	37.13%	38.78%
亞洲	43.20%	45.90%
歐美及其他	34.23%	41.99%
合計	35.91%	38.11%





競爭優勢

1
週延而穩固
的經銷體系

2
產業資源
整合能力

競爭優勢分析

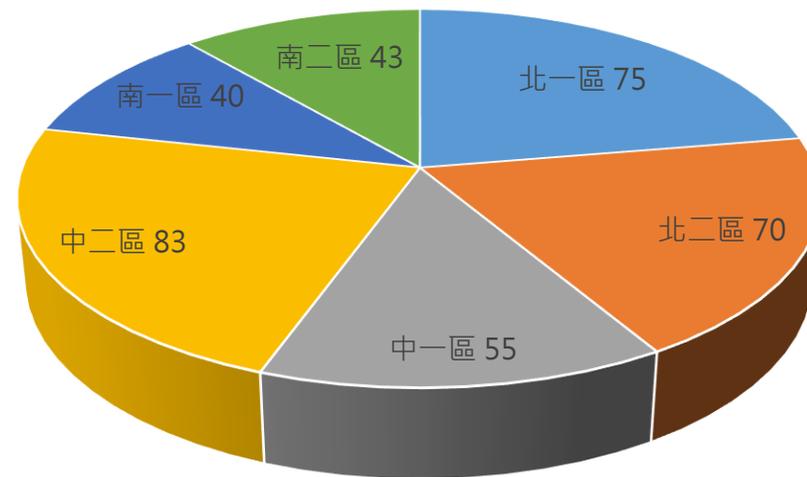
3
客製化的
研發能力

4
新品開發
引領市場

5
提供完整
解決方案

1. 週延而穩固的經銷體系

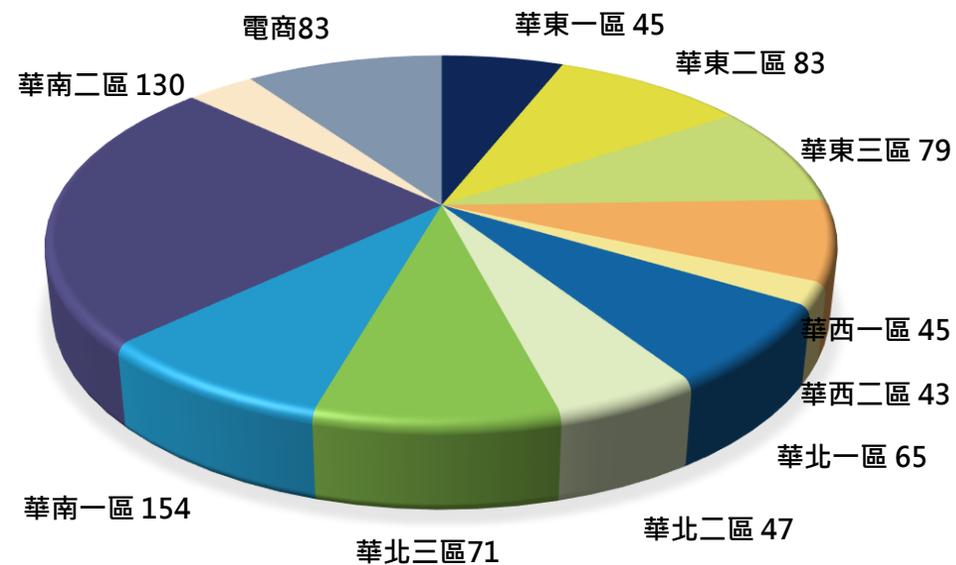
➤ 台灣市場據點



全台灣共 **366** 家經銷商

截至 2023/11/20

➤ 中國市場據點



全中國共 **846** 家經銷商

截至 2023/11/20

鑒證 品牌力量



2. 產業資源整合能力

➤ 烘焙產業上、下游知名品牌

大連鎖 / 烘焙名人聯名品牌



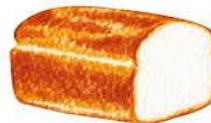
王中平和余皓然愛的小屋 6月19日上午11:35

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賣
 #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

生食パン
 輕鬆軟
 多層次鬆口感，奶香濃郁
 金沙肉鬆生吐司
 閱讀，只好麵包

芋泥生吐司

台式風味 內餡
 鹹蛋黃 + 肉鬆
 搭配手工螺旋 整形麵包

即日起 ~ 2021/8/26

大連鎖 / 烘焙名人聯名品牌



檸檬戚風蛋糕

器具

1. 4" 戚風蛋糕模
2. 電子磅秤
3. 烤箱
4. 打蛋盆/打蛋器
5. 粉篩
6. 矽膠刮刀
7. 脫模刀
8. 刮板

食材

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 【蛋黃糊】 | 【蛋白糊】 |
| 1. 蛋黃 30g
(一顆半) | 1. 蛋白 45g
(一顆半) |
| 2. 檸檬汁 8g | 2. 細砂糖 25g |
| 3. 飲用水 8g | |
| 4. 植物油 15g | |
| 5. 檸檬皮 半顆 | 【檸檬糖霜】 |
| 6. 低筋麵粉 30g
(過篩) | 1. 純糖粉 50g |
| | 2. 檸檬汁 13g |

步驟

1. 烤箱預熱 160°C。
2. 蛋黃、檸檬汁、飲用水、植物油、檸檬皮拌勻後，加入低筋麵粉拌勻。
3. 蛋白加細砂糖打發至霜淇淋般堅挺且光滑細緻。
4. 混合蛋黃糊與蛋白霜，倒入模型。
5. 烘烤約 20 分鐘至表面摸起來有平彈性，放涼後脫模。
6. 製作裝飾用的檸檬糖霜，混合純糖粉跟檸檬汁，淋在蛋糕上，擺上喜歡的水果即完成。



烘焙達人
莉雅老師



Leah



▶ 產業結盟聯名品牌

CONVECTION OVEN

海氏i7风炉烤箱

|| 海氏大风炉 就是专业级 ||

详细信息

产品型号: i7
 产品名称: 电烤箱
 产品功率: 2150W
 产品容量: 40L

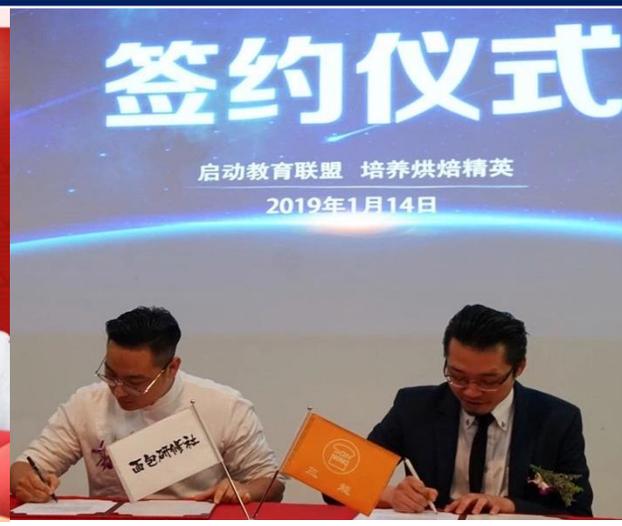
核心卖点

- 更快: 5s瞬时升温更快, 创新光波风炉烤
- 更均匀: 双层风烤更均匀, 海王式“蛋蛋俱到”
- 更好吃: 新增随心更好吃, 总有你的“菜”, 配置「嫩烤」、「脆烤」双模式
- 更节能: 高效节能, 拒绝“拖后腿”, 4层保温设计, 省电26%

刘涛
 海氏烤箱代言人



世界麵包冠軍師傅策略聯盟







SANNENG
PROFESSIONAL BAKEWARE
烘焙界的專家 大廚師的選擇

世界冠軍作品
WORLD CHAMPION'S WORK

陨石 METEORITE




SN62265 陨石 圓徑94x30mm

原料	%	重量
T45	50	350g
T65	50	350g
砂糖	20	140g
盐	2	14g
鲜酵母	4	28g
鲁邦种	20	140g
鸡蛋	15	105g
牛奶	60	420g
黄油	45	315g

可可面团	原料	重量
	原色面团 plain dough	100g
	可可粉 COCOA POWDER	5g

树莓馅	原料	重量
	牛奶	100
	砂糖	50
	黄油	10
	蛋黄	20
	香草荚	1
	低筋面粉	9
树莓果干	40	200g

配方提供：面包研修社





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 (四) PM 14:30-15:30

2/17 (五) 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 (五) PM 14:30-15:30

2/18 (六) 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 (六) 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 (四) AM 11:00-12:00

2/19 (日) PM 14:00-15:00



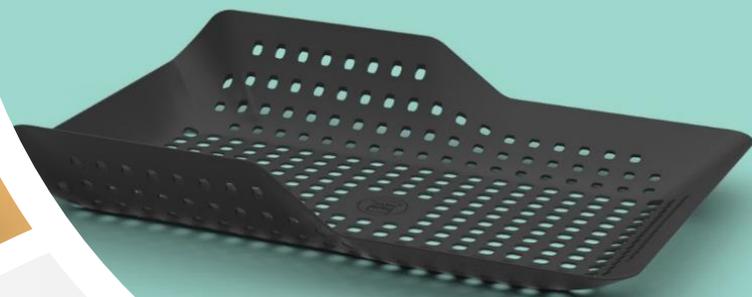
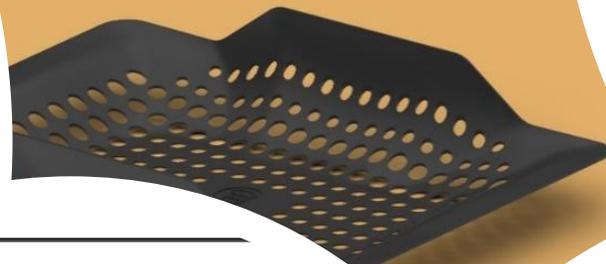




3. 客製化的研發能力



➤ 速食店餐籃



8.

Professional Ms.



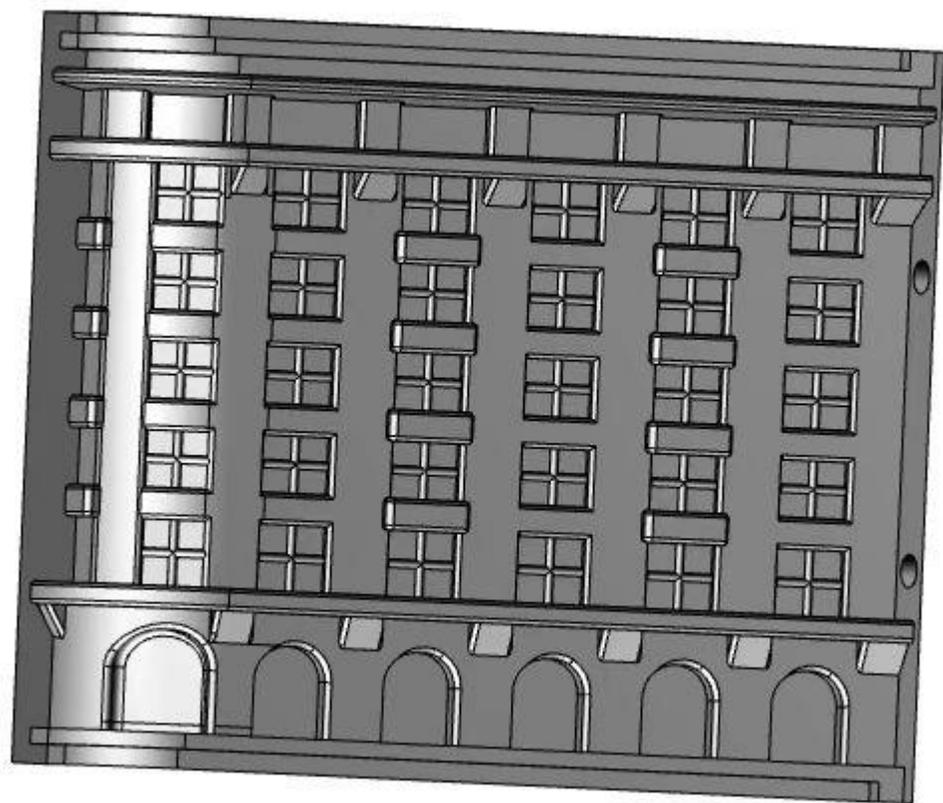




➤ 粽型模



➤ 老上海地標-武康大樓



➤ 星巴克客制化產品



➤ 江邊城外 客制化-烤魚盤

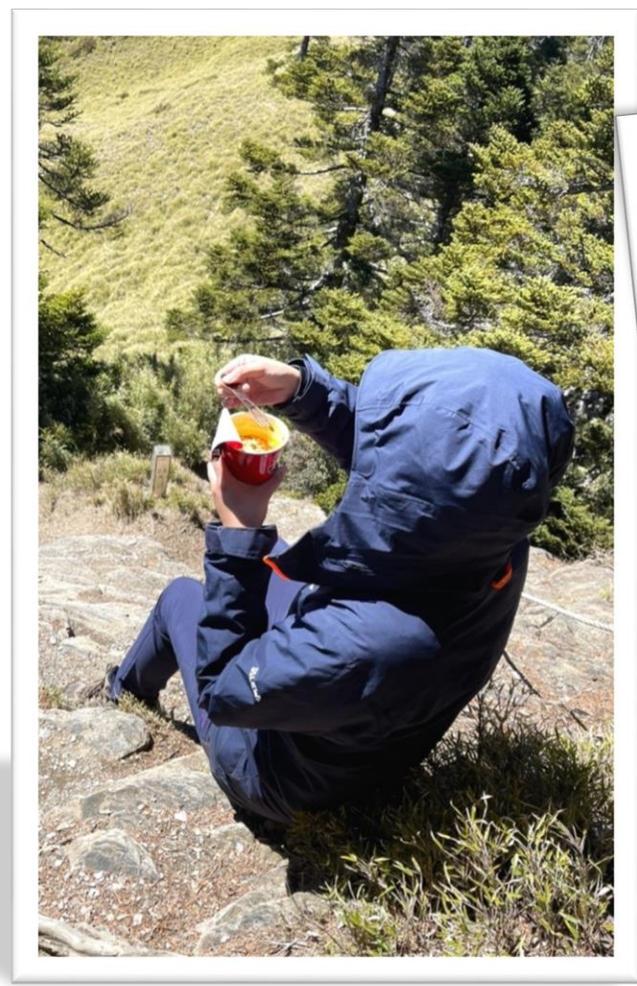


4. 新品開發引領市場 ➤ 甜品勺



SANNENG
Premium

甜品勺





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

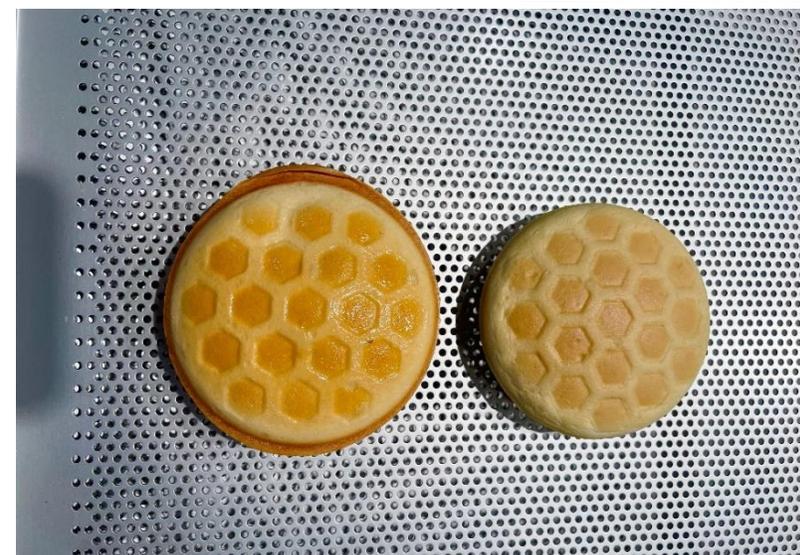


削皮刀 | SN4863 | 420不銹鋼 | 總長:157mm

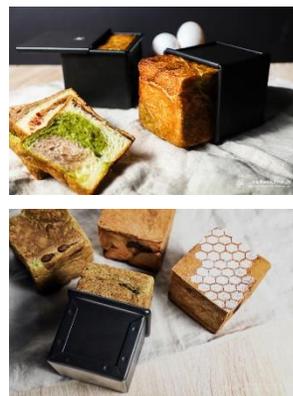




➤ 變形金剛漢堡盤



5. 提供完整解决方案~诊断式服务



新品快讯

正方形低糖铸铝吐司盒(1000系列不沾)

Save the Loaf! For You, Save Bread! From 2018 Series 1000!

产品优势: 节能、不粘、0.7mm 铝、保温性好

产品特点: 节能、不粘、0.7mm 铝、保温性好

产品特点: 节能、不粘、0.7mm 铝、保温性好

产品特点: 节能、不粘、0.7mm 铝、保温性好



产品配方



SN2190

正方形低糖铸铝吐司盒 (1000系列不沾)

内径100×100×100mm

新品快讯

节能镀铝吐司盒(1000系列不沾)

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

节能效率高、不粘、0.7mm 铝、保温性好

产品特点

密封性佳: 结构优秀, 质量稳定。

激光焊接: 焊接结实, 不易晃动, 耐用。

节能涂层: 节能高效, 铝壳成型, 上色佳。

产品系列:

- SN2116: 450g节能镀铝吐司盒(1000系列不沾)
- SN2117: 900g节能镀铝吐司盒(1000系列不沾)
- SN2118: 1000g节能镀铝吐司盒(1000系列不沾)
- SN2119: 1200g节能镀铝吐司盒(1000系列不沾)

产品配方

原味白土司 (8%含糖量)

SN2316

450g节能镀铝吐司盒 (1000系列不沾)

内径195×106×110mm

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)与普通吐司盒对比, 节能约40%。不同的烘焙耳模及配方略有差异, 具体以实际情况为准。

使用说明:

1. 新到的吐司盒在烘焙前, 用干布或软刷轻轻擦拭即可使用。
2. 每一档的烘焙温度, 是指烤箱的显示温度, 不是烤箱的实际温度。电子温控只提供参考性的温度。
3. 土司出炉后, 取出时加入少量中温油润色和防止表面风干(夏季使用不能盖保鲜膜), 将吐司盒倒扣, 将吐司盒倒扣, 将吐司盒倒扣。
4. 定期清洗吐司盒不粘层的涂层, 及定期清洗吐司盒的金属部分, 以免产生油垢或涂层脱落。

注意事项:

1. 请勿将吐司盒放入微波炉、烤箱、燃气灶等明火加热设备上使用(除非使用三能烤箱且使用三能烤箱系列)。
2. 请勿将吐司盒放入洗碗机清洗, 请勿用钢丝球或硬物刮擦, 清洗时请使用中性清洁剂, 从面团中取出面团时, 请勿用力刮擦面团。
3. 请勿将吐司盒放入洗碗机清洗, 请勿用钢丝球或硬物刮擦, 清洗时请使用中性清洁剂, 从面团中取出面团时, 请勿用力刮擦面团。
4. 不建议在长时间的高温环境下使用, 会产生异味且影响使用寿命。请勿将吐司盒放入洗碗机清洗, 请勿将吐司盒放入洗碗机清洗。

(1) 烤箱温度低于250℃, 高于300℃请勿使用烤箱;

(2) 请勿将吐司盒放入洗碗机清洗;

(3) 请勿将吐司盒放入洗碗机清洗;

(4) 请勿将吐司盒放入洗碗机清洗;



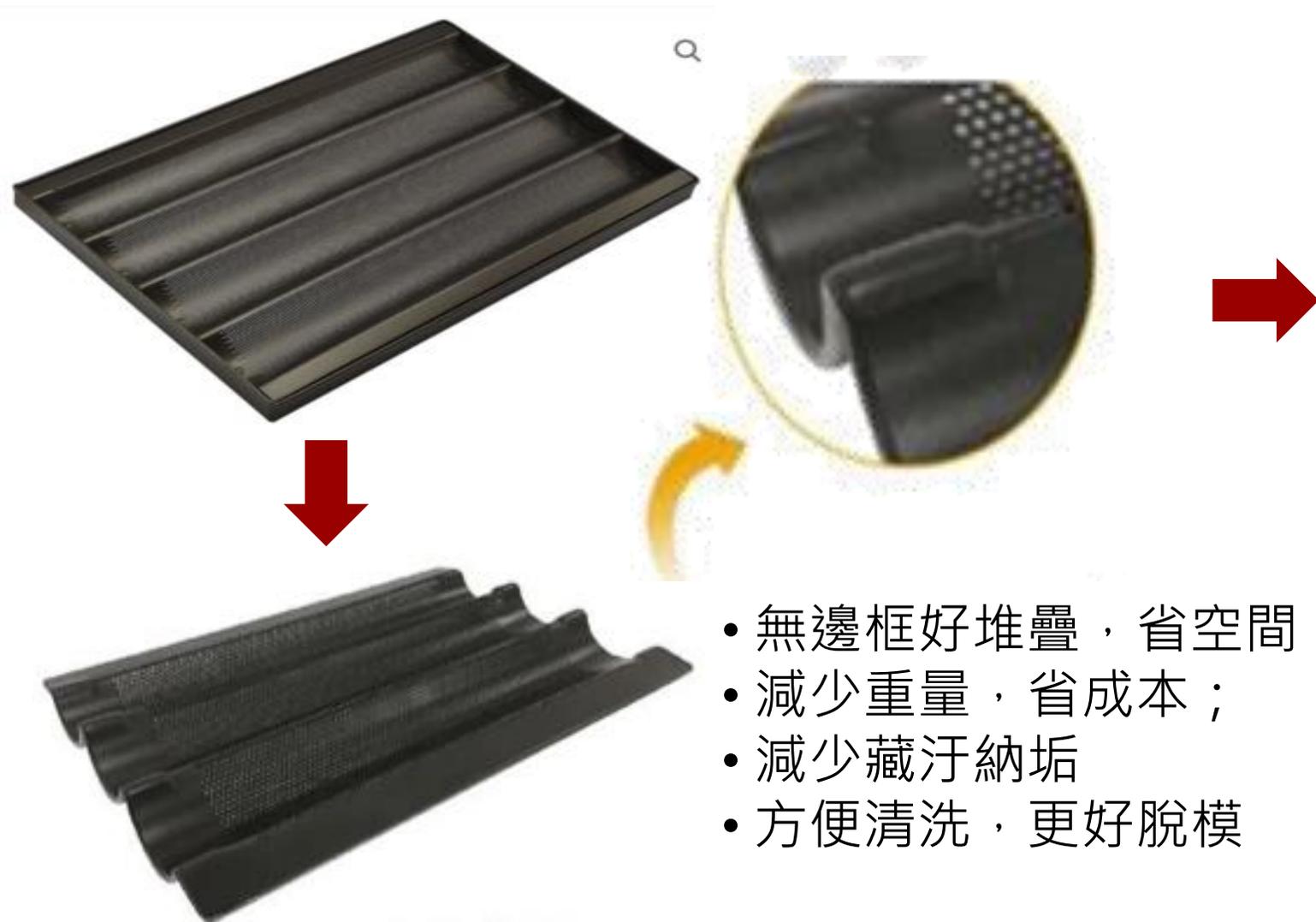
电话: 0510-8377515
www.wxsneng.com



电话: 0510-8377515
www.wxsneng.com



➤ 法式烤盤堆疊問題 -- 無邊框法烤盤



➤ 產品取出耗人工問題 -- 斜口烤盤

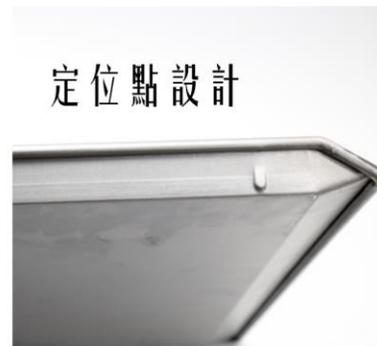


F
Feature

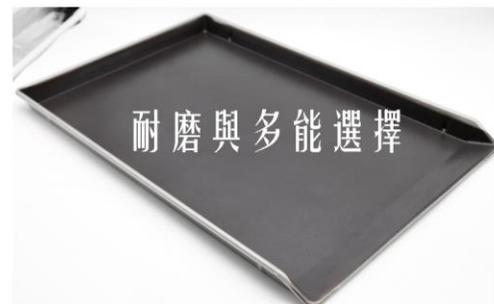
商品特性



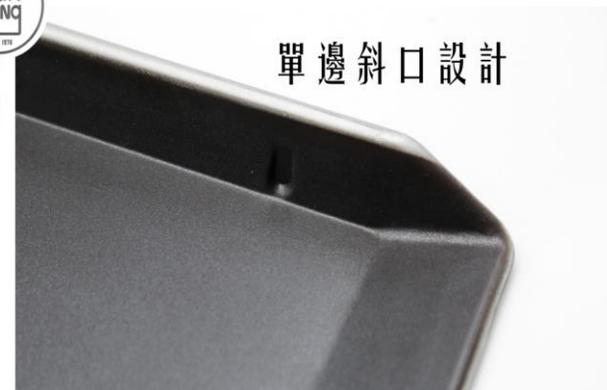
包條設計



定位點設計



耐磨與多能選擇



單邊斜口設計





➤ 產品質感提升--包裝設計





未來展望

未來展望

1. 研發構面-- 符合法令規定 / 時代潮流
2. 產業構面-- 餐飲 / 戶外用品
3. 渠道構面-- 自媒體 / 直播 / 課程
4. 產品構面-- 符合ESG潮流產品與工藝
5. 市場構面-- 拓展東南亞市場

Since 1982

1. 研發構面--未來研發計畫

- 次世代食品器具表面**抗沾黏塗層技術**開發
- PVD鍍鈦**工藝應用開發
- 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 / 耐熱塑膠**產品開發
- 取代噴砂**工藝開發
- 金屬**3D打印**工藝應用

Since 1982

2. 產業構面--餐飲 / 戶外用品

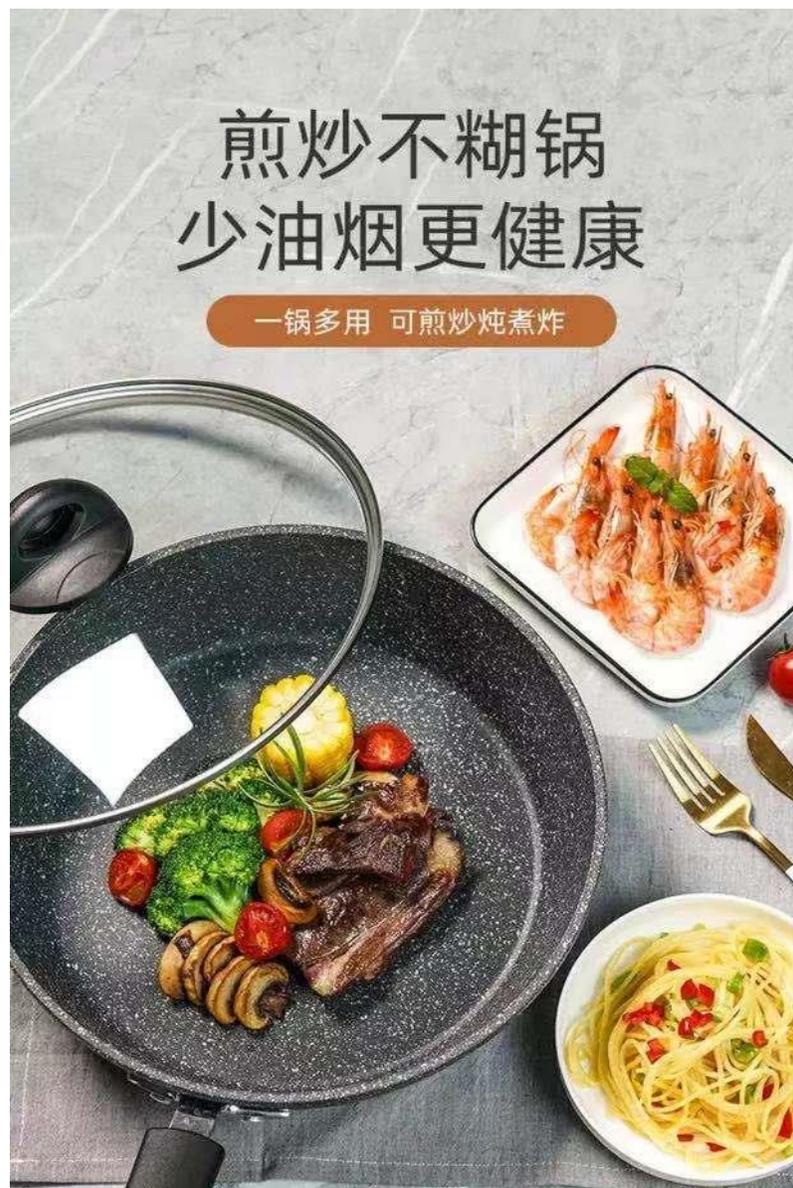
➤ 餐飲市場



芝麻市









➤ 戶外用品市場

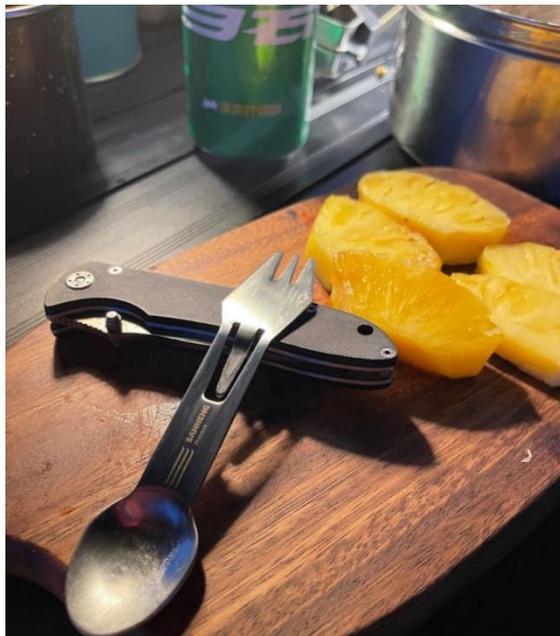
以象徵戶外與大自然的「山形」、「泉水」及「葉脈」的圖示來組，有如透過望遠鏡觀測的鏡中影像的圓形圖示。其中泉水與葉脈的起源是相連的，代表著「同源」與「根本」即「飲水思源」的意思。在山形與葉脈所結合的意象也可看作是「山脊」，象徵著許多的高山在大地上綿延在一起的山峰。整體的圖形透過「S」作為分割也象徵著「太極」中的起始與終結，在大自然中本就是一個循環。



商品化產品已有30餘種









3. 渠道構面--自媒體 / 直播 / 課程 /

➤ 直播

- 三能透過孫公司斯凱爾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

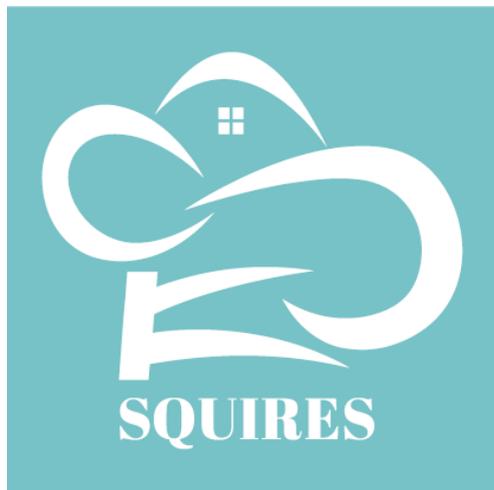
三能

➤ 課程

- 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



代運營



- 增加營業收入
- 增加粉絲的附加價值



SINMAG

Zeelandia
德麦芝兰雅

科麥
BAKER'S KINGDOM

南侨



淘宝网
Taobao.com

南侨食品旗舰店 品牌直销
描述 5.0 | 物流 5.0 | 服务 5.0 | 和我联系

搜索框 搜全站 搜本店

南侨 | 餐饮烘焙的专业合作伙伴

正 正品保障
全 全程冷链
满 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



4. 產品構面--ESG產品與工藝



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
SAN NENG BAKWARE CORPORATION



➤ 減塑商品

木質纖維粉

牡蠣殼粉

咖啡渣

年度塑膠使用量
222公噸塑膠會產生
約600噸的
二氧化碳

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

- 减塑环保
- 刷毛细密
- 悬挂设计
- 食品接触



SN4041
塑木柄圆型羊毛刷
圈径25x235mm
1.0mm铝合金

SN4042
塑木柄直型羊毛刷-小
235x25x35mm
1.0mm铝合金

SN4043
塑木柄直型羊毛刷-中
235x50x35mm
1.0mm铝合金

SN4044
塑木柄直型羊毛刷-大
235x75x35mm
1.0mm铝合金



S/S BOWL SCRAPER-WPC HANDLE

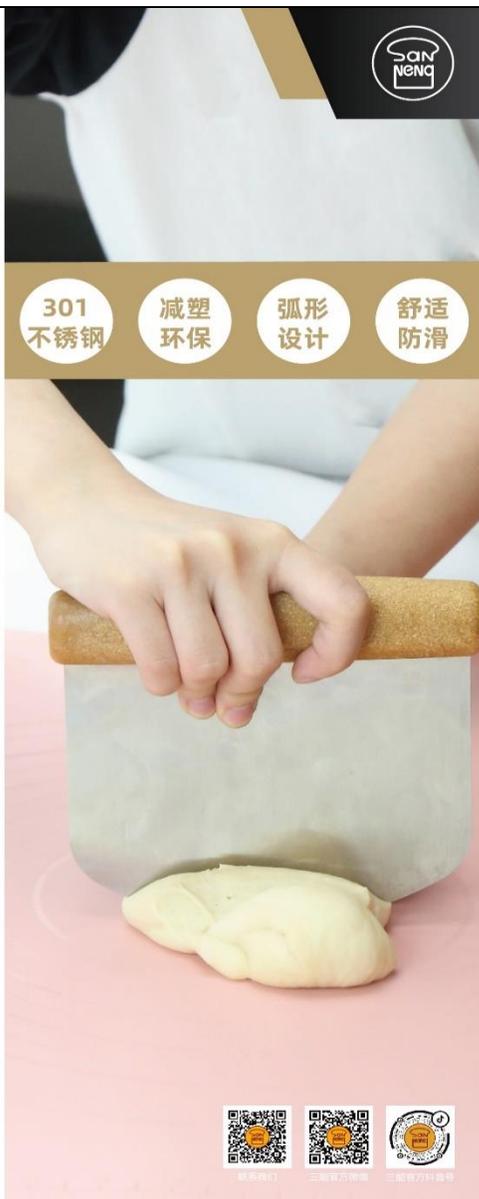
不锈钢弧形刮刀-塑木

循环经济再利用

木屑粉取代25%~30%塑料



SN4045
不锈钢弧形刮刀-塑木
128x138mm
0.3mm301不锈钢+聚丙烯(PP)+木质纤维



➤ 抗菌商品

食安再升級
抗菌類商品

unopan
Bring your chef home



廚房烘焙好幫手
抗菌塑膠刮板

UN35004
抗菌塑膠刮板-桃粉色
尺寸 / 120x95mm
材質 / 聚丙烯(PP)+抗菌劑

UN35005
抗菌塑膠刮板-黃色
尺寸 / 120x95mm
材質 / 聚丙烯(PP)+抗菌劑



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



unopan
Bring your chef home

廚房烘焙好幫手
抗菌塑膠刮板



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



检测报告

编号: EGZ2303090076C00101R

日期: 2023 年 03 月 21 日

第2页共3页

检测样品清单:

样品编号	样品名称
1	抗菌塑料

检测结果:

检测方法: GB/T 31402-2015#

检测仪器: 生化培养箱

试验用菌种	未处理试样片 接种后 0h 得到的活菌数 (cfu/cm ²)	未处理试样片 接种后培养 24h 得到的活菌数 (cfu/cm ²)	抗菌试样片 接种后培养 24h 得到的活菌数 (cfu/cm ²)	抗菌活 性值 (R)	抗菌率 (%)	客户 限值 (%)
				1		
大肠杆菌 ATCC 8739	1.5x10 ⁴	2.5 x10 ⁶	7.0x10 ¹	4.55	>99.99	>99
金黄色葡萄球菌 ATCC 6538P	1.8x10 ⁴	3.2x10 ⁶	8.7x10 ¹	4.57	>99.99	>99

计算公式:

$$R = (U_t - U_0) - (A_t - A_0) = (U_t - A_t)$$

其中: R: 抗菌活性值;

U₀: 未处理样品接种后直接测得的活菌数平均值的对数;

U_t: 未处理样品接种后培养 24h 后残留活菌数平均值的对数;

A_t: 抗菌样品接种 24h 后残留活菌数平均值的对数。

正本



Shin Nihon Kentei Kyokai

LICENSED BY THE JAPANESE GOVERNMENT

証明書番号: 第 2302YH24346-1 号

発行日: 2023 年 03 月 23 日

試験成績証明書

三能ジャパン食品器具株式会社 殿

厚生労働大臣登録検査機関
 一般財団法人 新日本検定協会
 〒108-0074
 東京都港区高輪 3-25-23
 京急第 2 ビル

2023 年 02 月 22 日、当協会に依頼された供試品について試験した結果は下記のとおりであることを証明します。

品名	Antibacterial Plastic Dough Scraper No.DS2212997
標記事項	-
試験に関する連絡担当者名 及び電話番号	尾崎 正樹 SK 横浜分析センター 045-473-5982

試験菌	無加工試験片		試験片	抗菌活性値
	接種直後の生 菌数の対数値 の平均値(/cm ²)	24 時間後生菌 数の対数値の 平均値(/cm ²)	24 時間後生菌 数の対数値の 平均値(/cm ²)	
大腸菌	3.89	6.16	-0.20	6.3
黄色ぶどう球菌	3.92	6.45	-0.20	6.6

試験

結果

試験方法: JIS Z 2801 抗菌加工製品-抗菌性試験方法・抗菌効果によった。

試験菌株: 大腸菌 *Escherichia coli* (ATCC 8739)

黄色ぶどう球菌 *Staphylococcus aureus* (ATCC 6538P)

➤ 節能商品--低糖吐司系列

克服糖份降低致上色不佳的問題

低糖亦
上色佳

保水
性高

省時
節能

符合
食品衛生

一般土司盒



低糖健康土司盒



烘烤節省20-25%的時間

節能 / 美味 / 安心

- 健康烘焙低糖麵包(糖分8%~10%)。
- 與一般土司盒相比較，同配方向規格土司可降20%~25%的烘焙時間，且不會因低糖而造成上色不均的情況。
- 烘烤時間短，土司水分流失少；保水性高，口感軟糯濕潤。

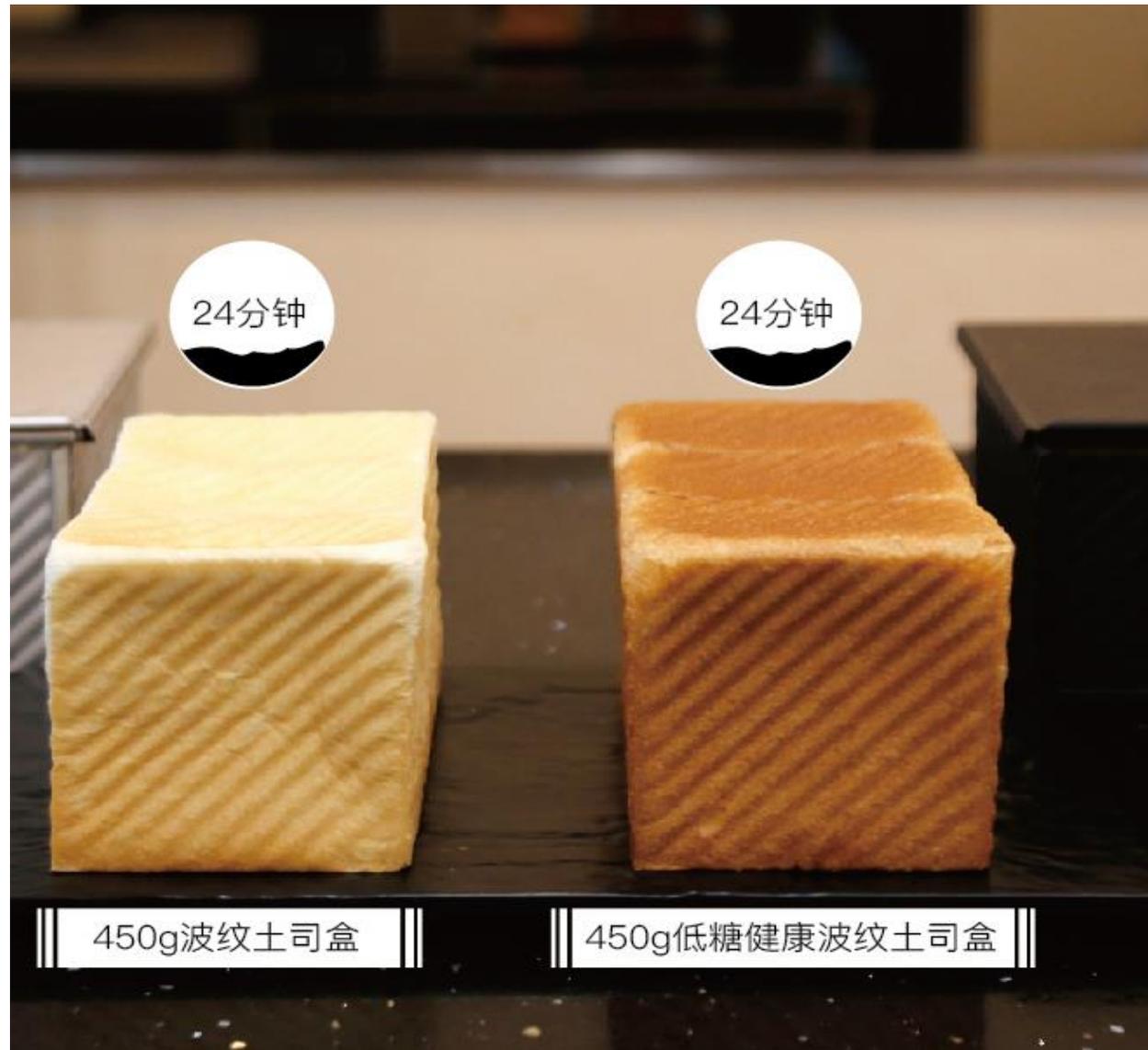


SN2067 181x91x77mm 225g



SN2066 196x106x110mm 450g

SN2065 325x107x120mm 900g



450g 波纹土司盒

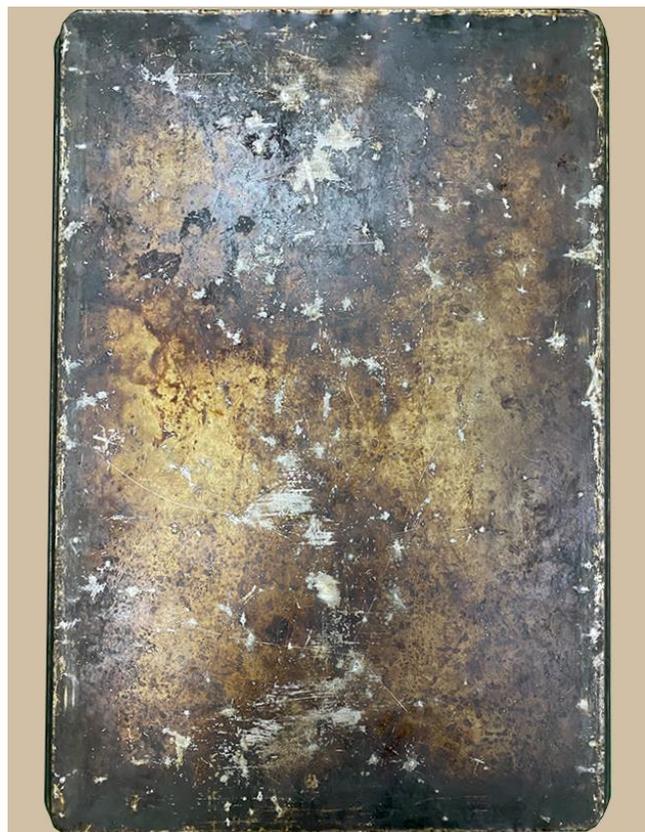
450g 低糖健康波纹土司盒

➤ 不沾重處理工藝

重度



中度



轻度



重處理工藝過程示例

1

陽正面



2

陽底部



3

正面去塗層



4

底部清潔



5

新塗層





SANNENG
Professional in Bakeware

中式烤全魚

韓式烤肉網架



5. 拓展東南亞市場

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





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

