

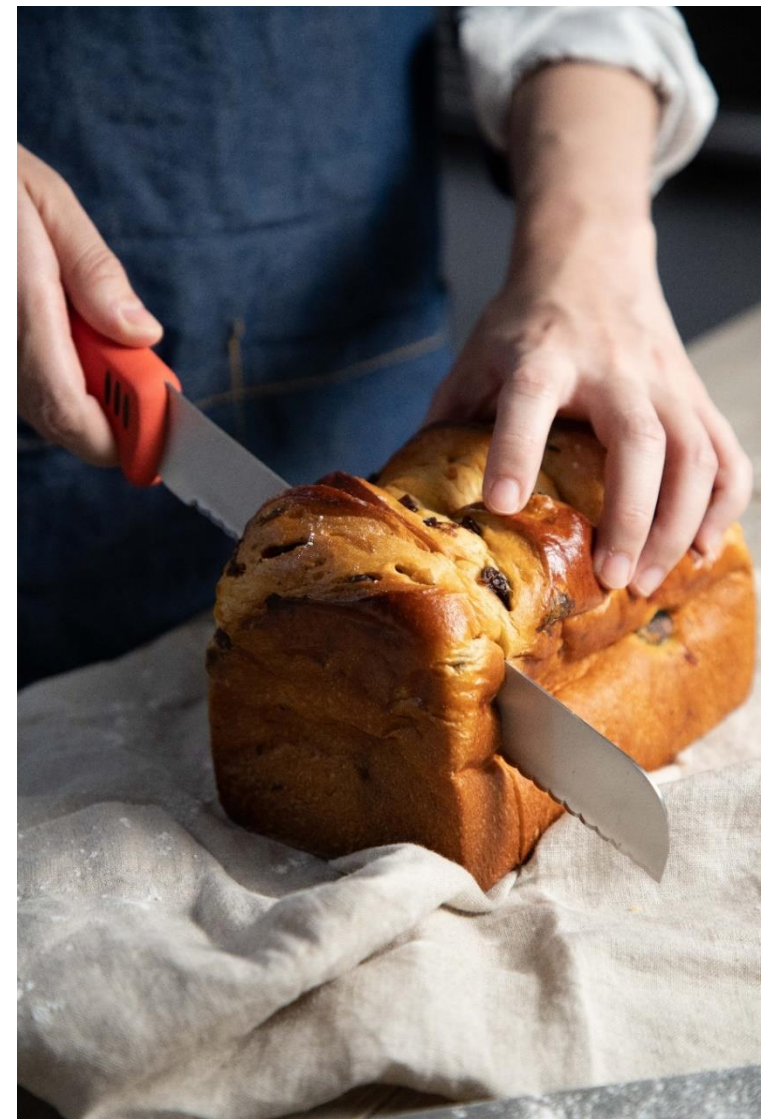


# 三能集團控股股份有限公司 2024年第1季法人說明會

立足台灣，深耕亞洲，放眼全球

報告人：財務長 陳劉羽

Apr. 02, 2024



## 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

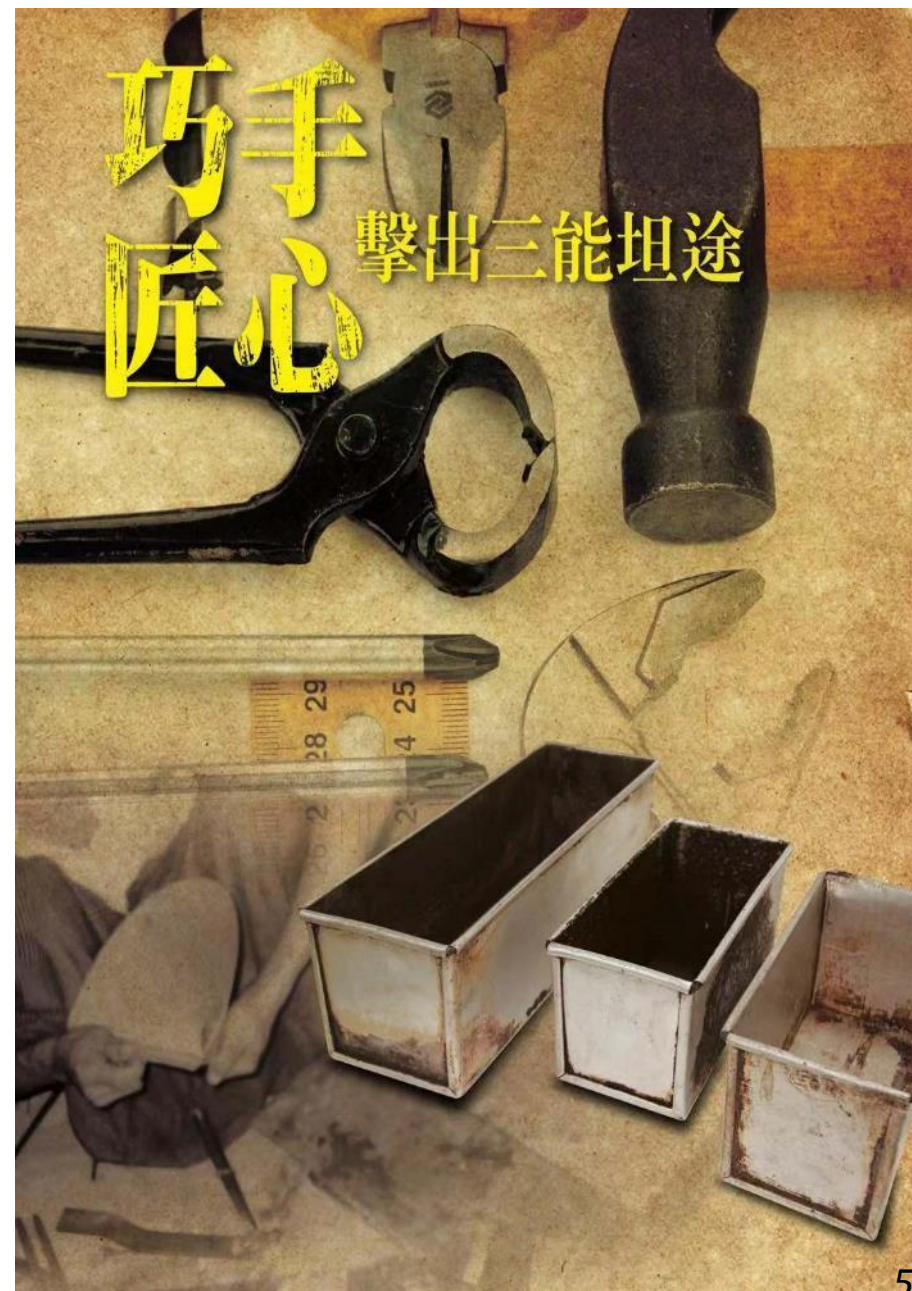
- 台灣三能 1982年06月
- 無錫三能 2000年08月
- 日本三能 2010年08月
- 印尼三能 2015年11月
- 斯凱爾 2017年07月
- 無錫鑫能 2019年04月
- 廣州三能 2022年01月

董事長：張瑞榮

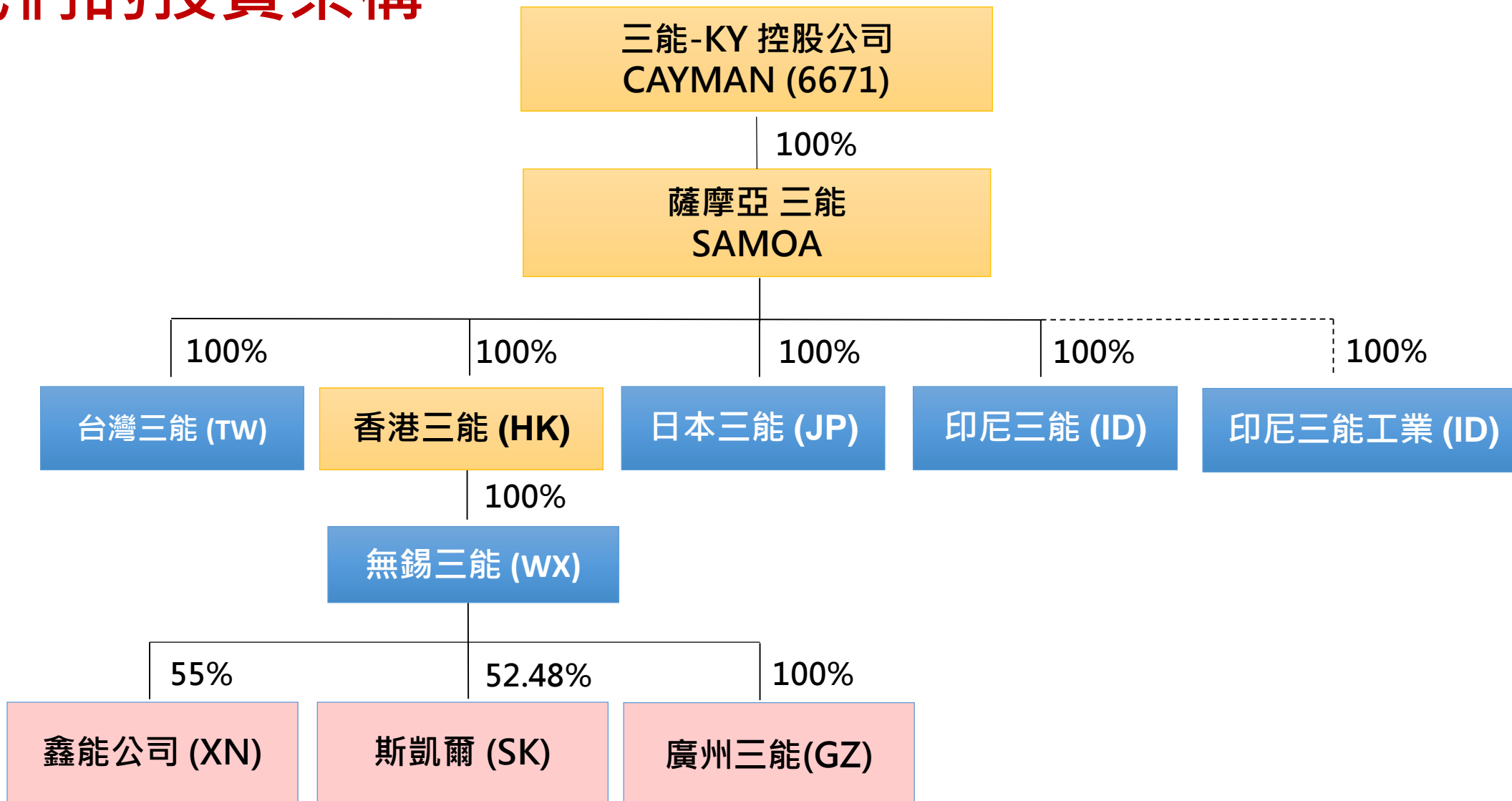
執行長：蕭凱峰

實收資本額：新台幣 6.075 億

員工 717 名 (截至2024年2月底)



# 我們的投資架構



# 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 B/C 市場



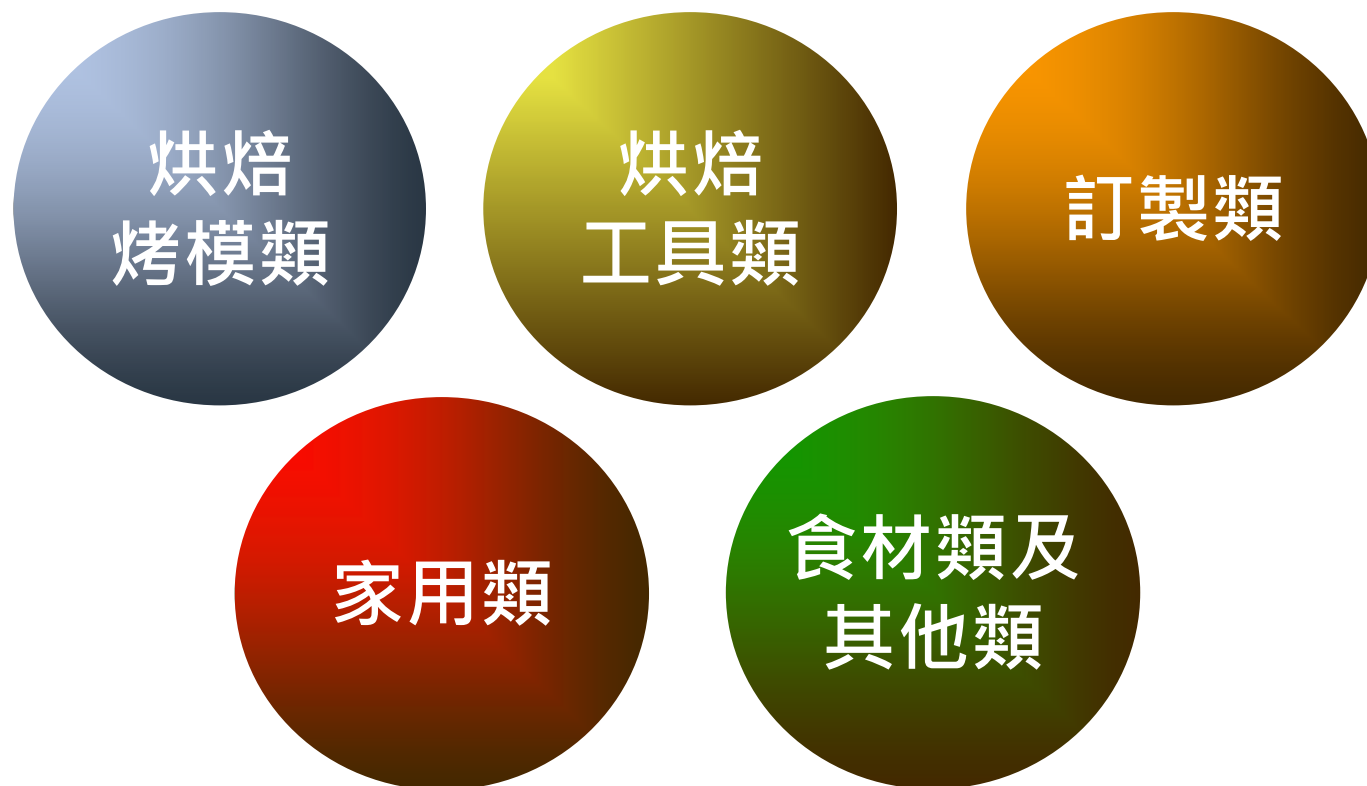
**SANNENG**

美好生活



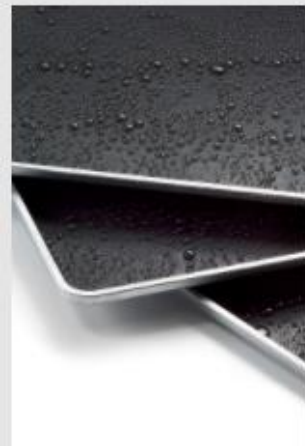
# 我們的產品

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2024年3月

地區	專利類型	已取得	申請中	小計	本期 (2024/3)	前期 (2023/3)	增加
台灣	新型專利	27	1	28			
	設計專利	3	0	3	39	37	2
	發明專利	5	3	8			
中國	發明專利	11	13	24			
	實用新型專利	108	11	119	151	137	14
	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			
<b>總合計</b>		<b>172</b>	<b>27</b>	<b>199</b>	<b>199</b>	<b>183</b>	<b>16</b>

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

年度	研發成果	研發效益
2023-2024	周框捲圓成型機應用	提高現有生產效率
	陶瓷塗料應用	增加銷售品項，使產品多樣化，符合市場及未來性的需求
	工業規格品開發	提高工業市場之產品銷售
2024	沖壓自動化應用	提高現有生產效率，節約人工
	烤盤彎條機應用	提高現有生產效率
	太陽能發電	利用綠能電力，降低用電成本
	漢堡自動線收料機器人應用	提高現有生產效率，節約人工
	器具重處理工藝	產品再利用，符合ESG概念



# 經營實績

單位：新台幣仟元

項目 \ 期間	2023.12.31	2022.12.31	增(減)金額	增減百分比
現金	335,199	297,331	37,868	12.74%
按攤銷後成本衡量之金融資產 - 流動	249,363	287,402	(38,039)	-13.24%
應收款項	237,640	222,766	14,874	6.68%
存貨	291,007	280,882	10,125	3.60%
其他流動資產	46,629	36,942	9,687	26.22%
流動資產合計	1,159,838	1,125,323	34,515	3.07%
按攤銷後成本衡量之金融資產 - 非流動	160,099	176,320	(16,221)	-9.20%
不動產、廠房、設備	818,572	859,953	(41,381)	-4.81%
其他非流動資產	64,244	58,974	5,270	8.94%
非流動資產合計	1,042,915	1,095,247	(52,332)	-4.78%
<b>資產總計</b>	<b>2,202,753</b>	<b>2,220,570</b>	<b>(17,817)</b>	<b>-0.80%</b>
流動負債	398,049	424,547	(26,498)	-6.24%
非流動負債	90,900	109,400	(18,500)	-16.91%
<b>負債總計</b>	<b>488,949</b>	<b>533,947</b>	<b>(44,998)</b>	<b>-8.43%</b>
普通股股本	607,500	607,500	0	0.00%
其他股東權益	1,106,304	1,079,123	27,181	2.52%
<b>股東權益總計</b>	<b>1,713,804</b>	<b>1,686,623</b>	<b>27,181</b>	<b>1.61%</b>



## 2023及2022年度合併損益表

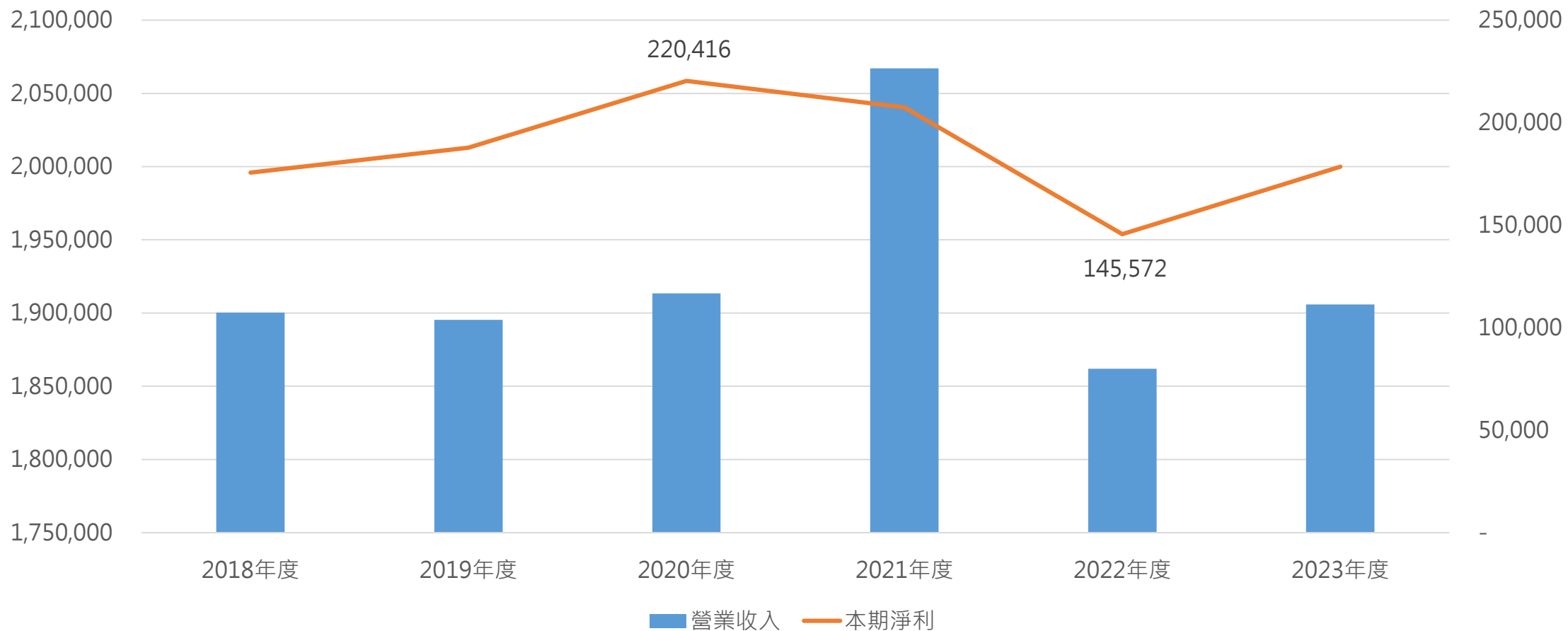
單位：新台幣仟元

項目 \ 期間	2023年度	2022年度	增(減)金額	增減百分比
營業收入	1,905,839	1,861,962	43,877	2.36%
營業毛利	737,004	675,102	61,902	9.17%
毛利率	38.67%	36.26%	2.41%	6.65%
營業費用	516,487	479,965	36,522	7.61%
營業淨利	220,517	195,137	25,380	13.01%
營業淨利率	11.57%	10.48%	1.09%	10.40%
營業外淨收(支)	34,644	9,471	25,173	265.79%
稅前淨利	255,161	204,608	50,553	24.71%
稅前淨利率	13.39%	10.99%	2.40%	21.84%
所得稅費用	76,684	59,036	17,648	29.89%
稅後淨利	178,477	145,572	32,905	22.60%
稅後淨利率	9.36%	7.82%	1.54%	19.69%
<b>EPS(元)</b>	<b>2.89</b>	<b>2.43</b>	<b>0.46</b>	<b>18.93%</b>

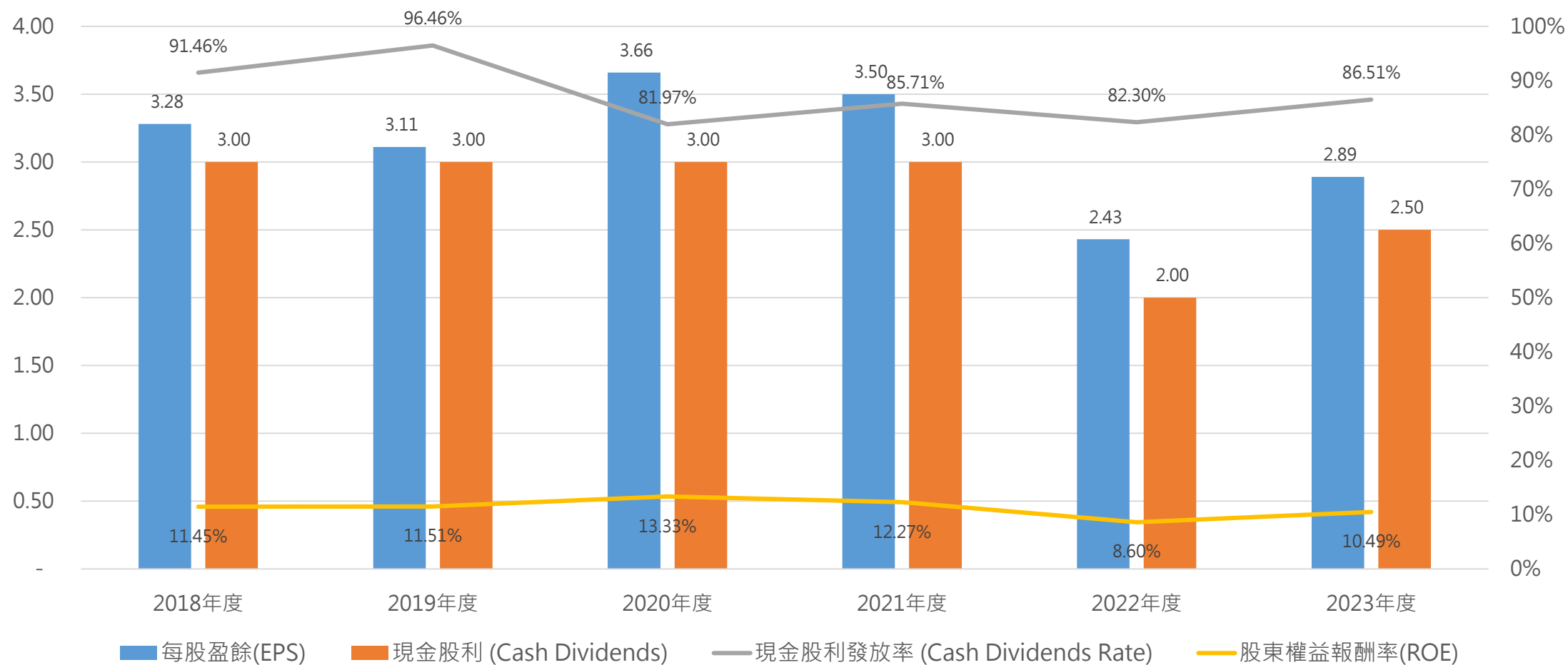
營業收入(仟元)

### 歷史經營實績

本期淨利(仟元)



## 歷年財務績效及股利政策



## 三能KY- 最近3年財務比率分析

分析項目		2021年	2022年	2023年
財務結構	負債占資產比率(%)	27.32	24.04	22.19
	長期資金占不動產、 廠房及設備比率(%)	201.30	208.85	220.46
償債能力	流動比率(%)	234.37	265.06	291.38
	速動比率(%)	162.26	193.55	206.55
	利息保障倍數(倍)	85.62	53.59	61.02
經營能力	應收款項週轉率(次)	7.71	7.36	8.44
	應收款項收款天數(天)	47.34	49.59	43.24
	存貨週轉率(次)	3.57	3.23	3.44
	平均售貨天數(天)	102	113	106
	不動產、廠房及設備週轉率(次)	2.22	2.10	2.27
	總資產週轉率(次)	0.89	0.81	0.86

## 三能KY-最近3年財務比率分析(續)

分析項目		2021年	2022年	2023年
獲利 能力	資產報酬率(%)	9.09	6.52	8.22
	<b>股東權益報酬率(%)</b>	12.27	8.60	10.49
	營業利益占實收資本比率(%)	40.98	32.12	36.29
	稅前純益占實收資本比率(%)	42.05	33.68	42.00
	<b>純益率(%)</b>	10.03	7.81	9.36
	<b>每股盈餘(元)</b>	3.50	2.43	2.89

# 營收與毛利--六大類產品

## 營收結構分析

年度 產品別	2021 年度	2022 年度	2023 年度
訂製類	28.88%	33.29%	29.64%
烘焙烤模類	38.35%	36.39%	41.24%
烘焙工具類	23.93%	21.79%	22.30%
家用類	1.77%	2.08%	1.42%
食材	2.27%	2.44%	1.66%
其他	4.80%	4.01%	3.74%
合計	100.00%	100.00%	100.00%

## 毛利結構分析

年度 產品別	2021 年度	2022 年度	2023 年度
訂製類	30.99%	28.21%	32.06%
烘焙烤模類	39.80%	39.80%	39.88%
烘焙工具類	42.10%	42.10%	44.76%
家用類	35.84%	35.84%	37.10%
食材	30.28%	30.28%	45.30%
其他	31.93%	31.93%	31.26%
合計	37.14%	36.26%	38.67%



# 營收與毛利--品牌別

## 營收結構分析

年度 品牌別	2021 年度	2022 年度	2023 年度
SN	91.16%	91.47%	93.18%
UN	1.77%	2.08%	1.42%
代理品牌	7.07%	6.45%	5.40%
合計	100.00%	100.00%	100.00%

## 毛利結構分析

年度 品牌別	2021 年度	2022 年度	2023 年度
SN	37.62%	36.48%	38.56%
UN	35.84%	37.51%	37.10%
代理品牌	31.40%	32.71%	40.98%
合計	37.14%	36.26%	38.67%



# 營收與毛利--區域別

## 營收結構分析

年度 地區別	2021 年度	2022 年度	2023 年度
中國	66.23%	65.60%	69.01%
台灣	19.76%	19.39%	16.00%
亞洲	11.79%	12.77%	12.92%
歐美及其他	2.22%	2.24%	2.07%
合計	100.00%	100.00%	100.00%

## 毛利結構分析

年度 地區別	2021 年度	2022 年度	2023 年度
中國	38.02%	34.40%	35.98%
台灣	34.85%	37.70%	38.94%
亞洲	37.18%	43.43%	52.28%
歐美及其他	31.32%	37.29%	41.43%
合計	37.14%	36.26%	38.67%







# 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

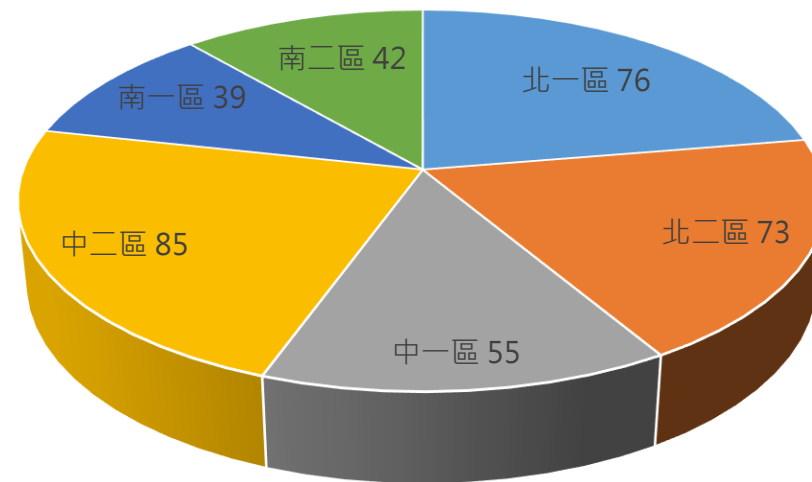
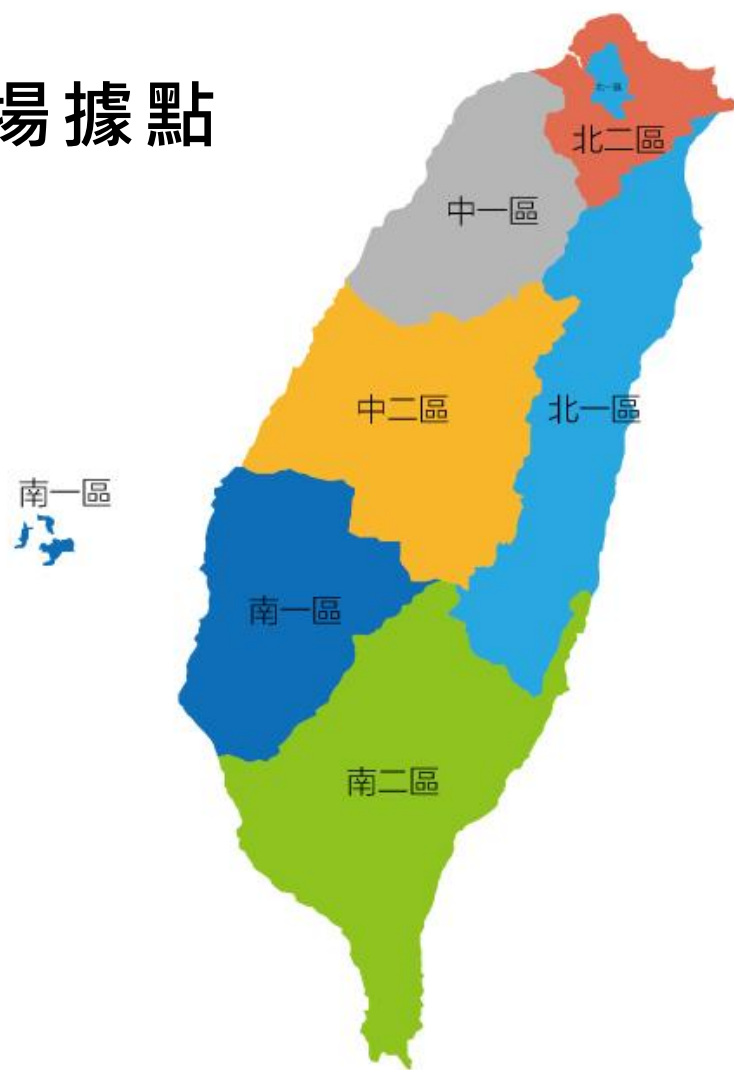
5  
提供完整  
解決方案

3  
客製化的  
研發能力

4  
新品開發  
引領市場

# 1. 週延而穩固的經銷體系

## ➤ 台灣市場據點

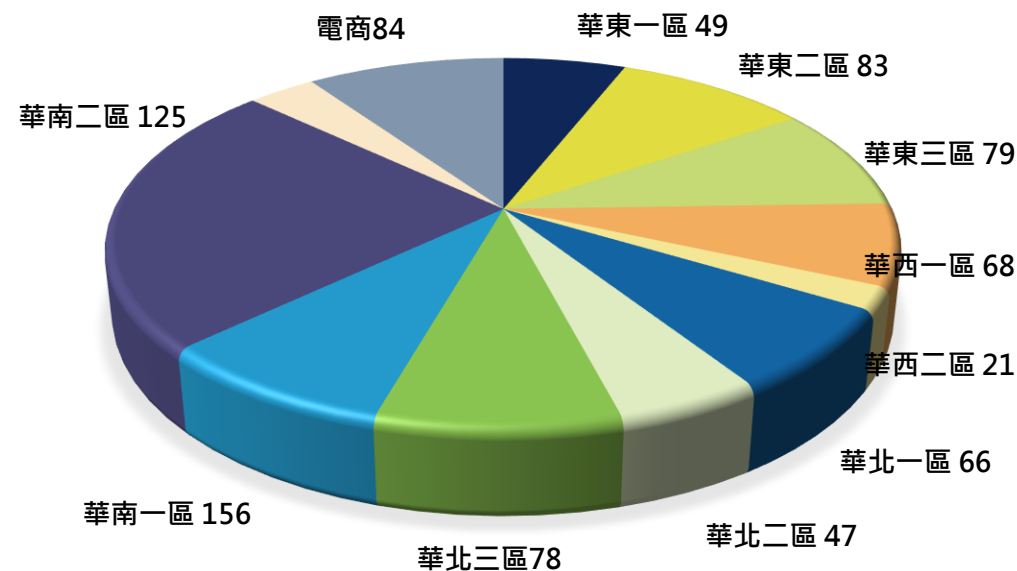


全台灣共 **370** 家經銷商

截至 2024/3

# 1. 週延而穩固的經銷體系

## ➤ 中國市場據點



全中國共 **856** 家經銷商

截至 2024/3

# 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

## 2. 產業資源整合能力

### ➤ 大連鎖 / 烘焙名人聯名品牌



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

全聯 喵咪生吐司

READ BREAD 閱讀麵包



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  
搭配手工螺旋 整形麵糰

即日起~2021/8/26

生食パン  
「輕軟」  
金沙肉鬆生吐司  
多層次嚼口感、奶香濃郁  
閱讀 日好麵包

## 2. 產業資源整合能力

### ▶ 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 ||

**刘涛**  
海氏烤箱代言人

**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: 双层同烤更均匀, 海王式“蛋蛋俱到”
- 更好吃: 新增脆心更好吃, 总有你“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%

## 2. 產業資源 整合能力

世界麵包  
冠軍師傅  
策略聯盟





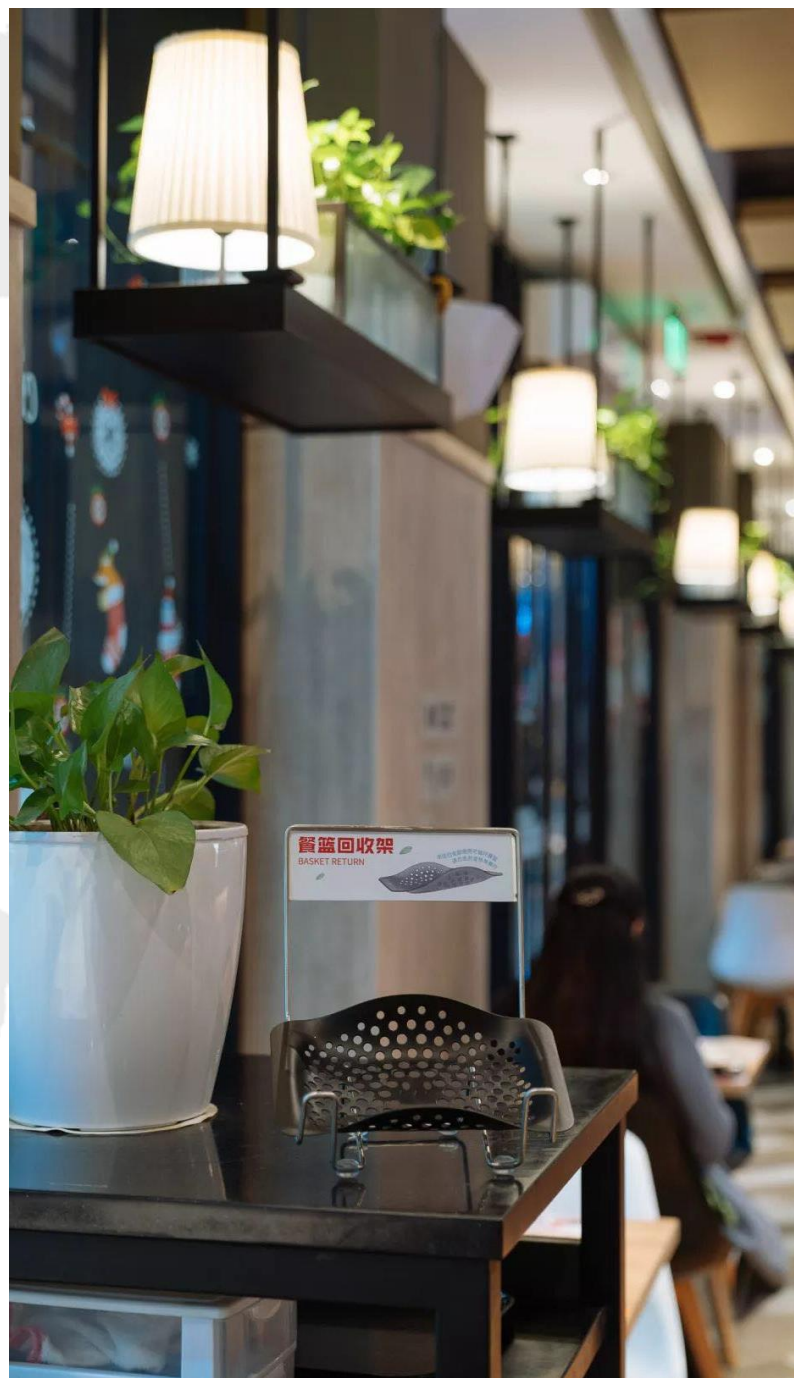


### 3. 客製化的研發能力

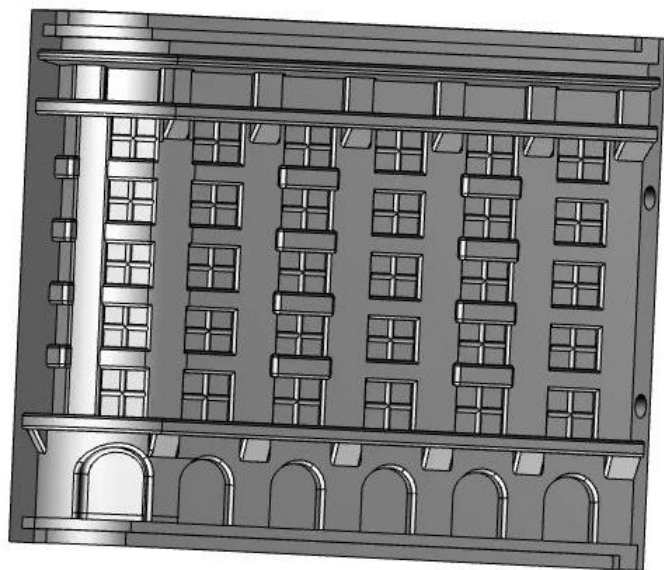
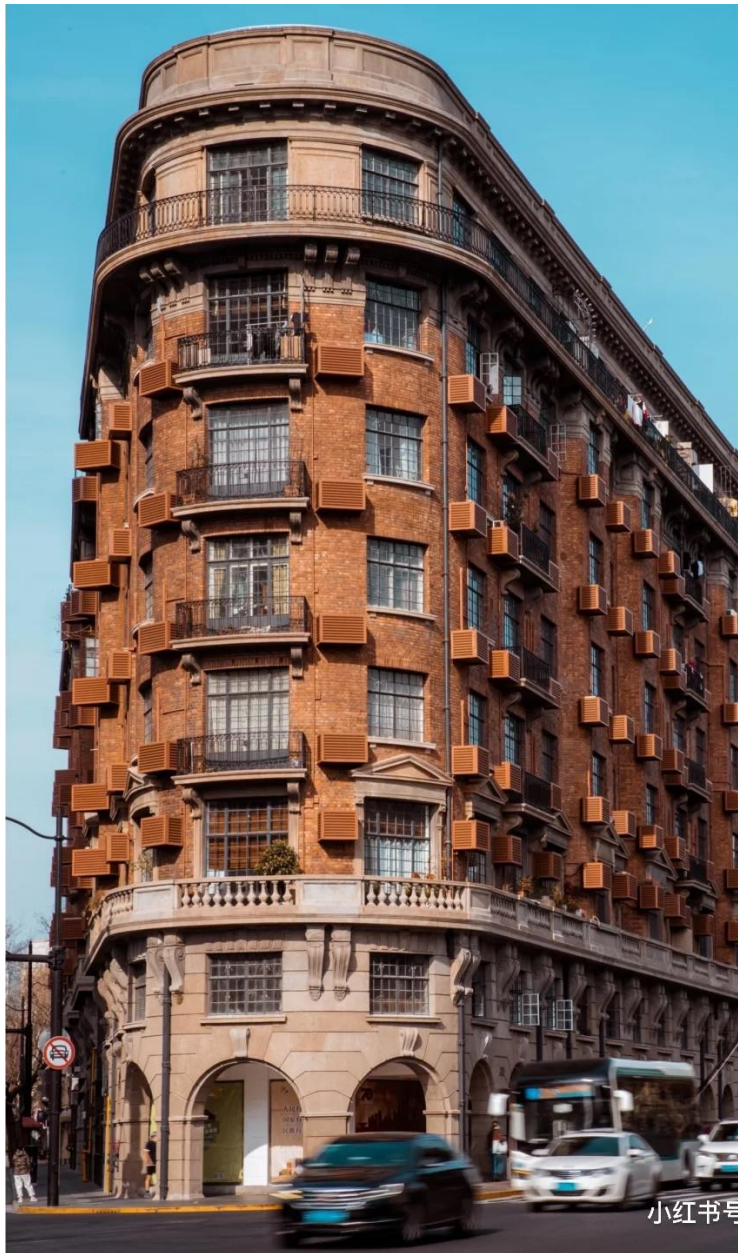


### 3. 客製化的研發能力

#### ➤ 速食店餐籃

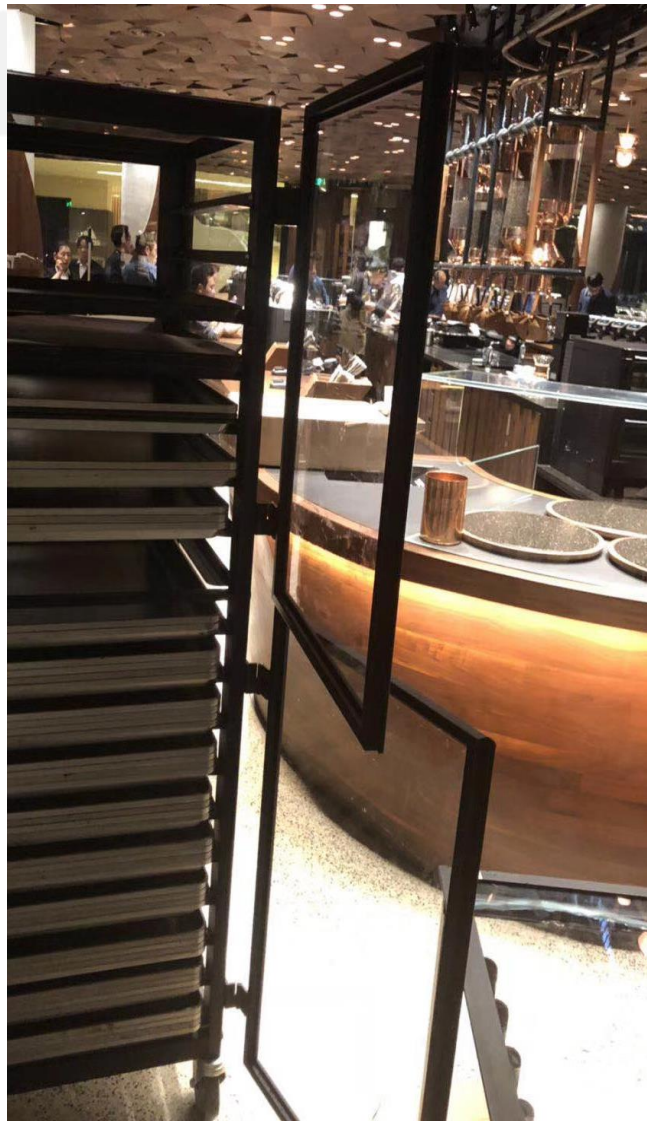


### 3. 客製化的研發能力



### 3. 客製化的研發能力

#### ➤ 星巴克客制化產品

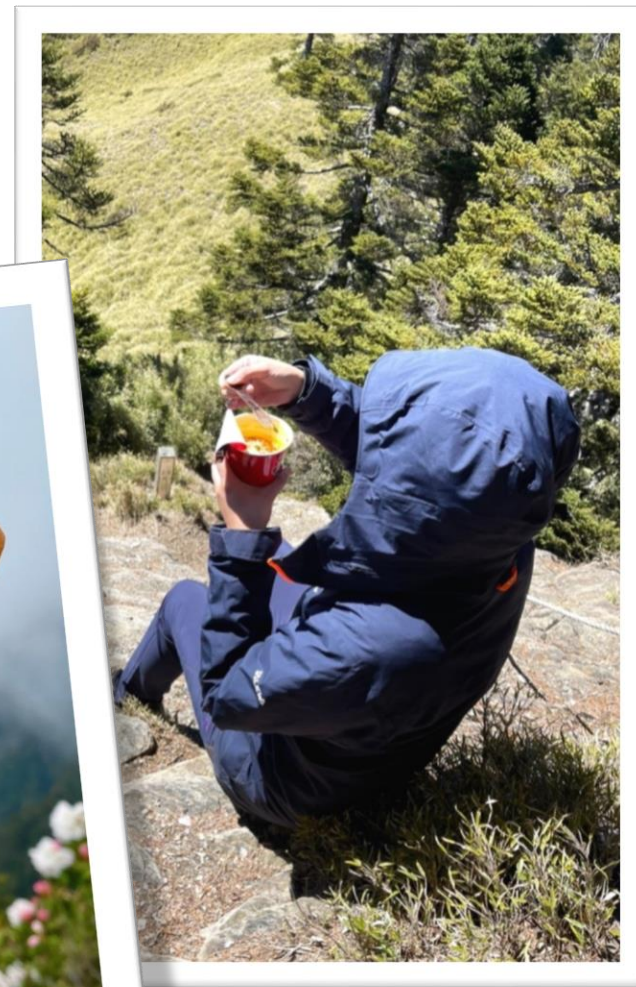


### 3. 客製化的研發能力

#### ➤ 江邊城外 客制化-烤魚盤



# 4. 新品開發引領市場 ➤ 甜品勺



# 4. 新品開發引領市場

## ➤ 雕花刀/削皮刀



### 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放

## 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



# 4. 新品開發引領市場

## ➤ 變形金剛漢堡盤





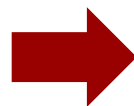
## 4. 新品開發引領市場

### ➤ 雲朵造型土司模

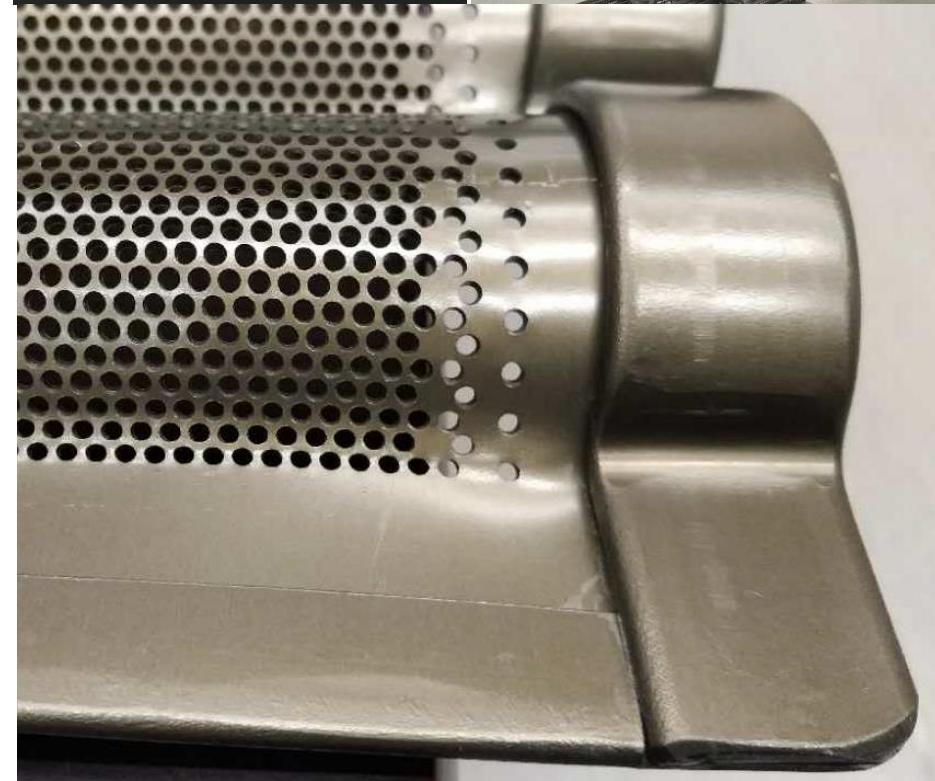


## 5. 提供完整解決方案~診斷式服務

### ➤ 法式烤盤堆疊問題 -- 無邊框法烤盤



- 無邊框好堆疊，省空間；
- 減少重量，省成本；
- 減少藏汙納垢
- 方便清洗，更好脫模



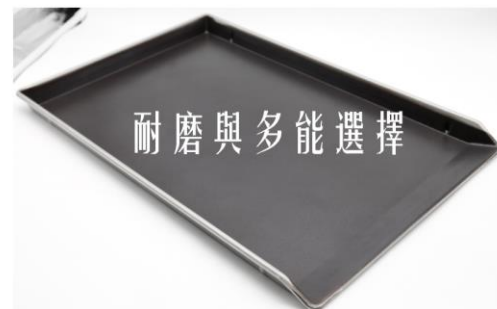
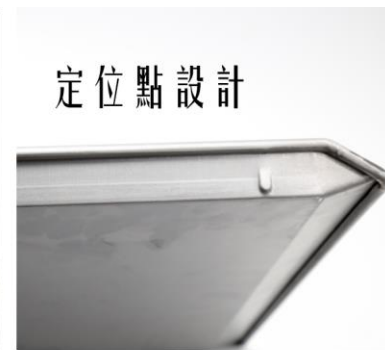
## 5. 提供完整解決方案~診斷式服務

➤ 產品取出耗人工問題 -- 斜口烤盤



F  
Feature

商品特性





# 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-- 直播(課程) / 自媒體 / 代運營
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
- **取代噴砂**工藝開發
- 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
- **生質材料**的研究
- **耐熱塑膠**應用開發
- **更節能**的烘焙器具研發

Since 1982 臺灣

## 2. 產業構面--餐飲 / 戶外用品

### ➤ 餐飲市場



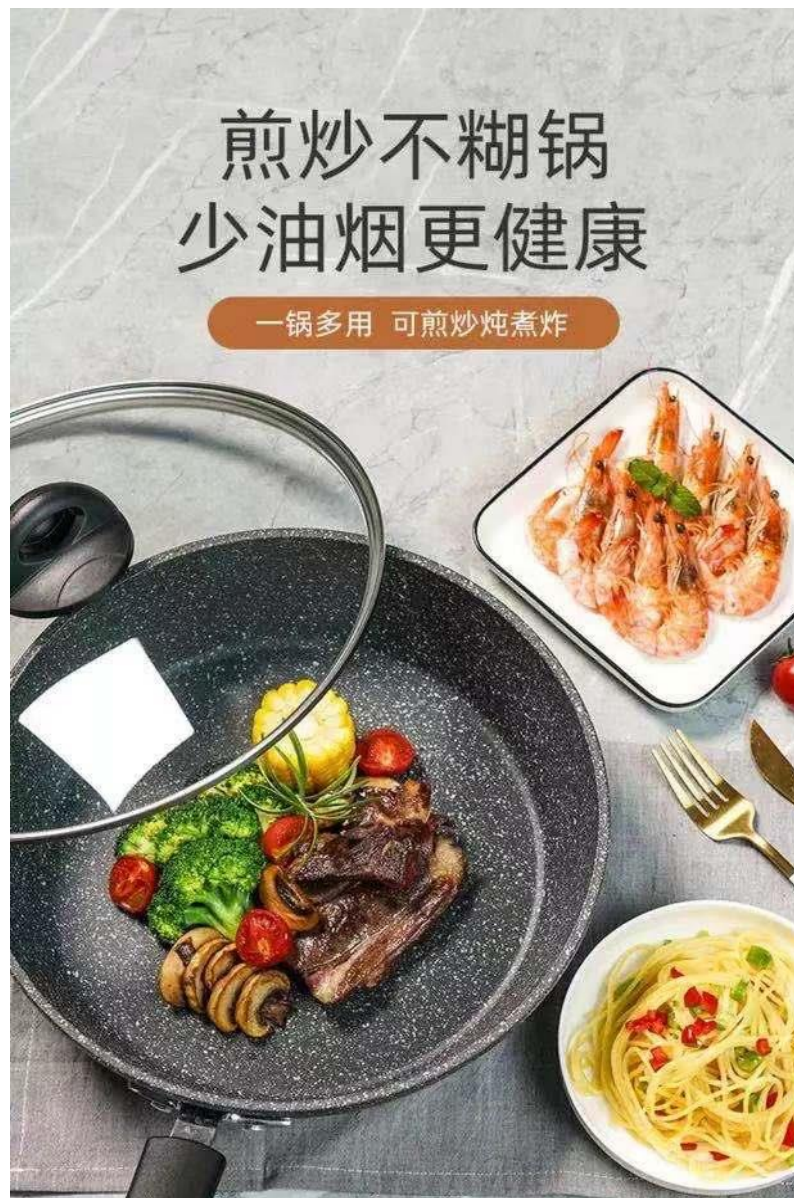
威爾斯



## 2. 產業構面--餐飲 / 戶外用品

烘焙、食品器具專業設計製造

Professional Manufacturer of Bakery Equipment





## 2. 產業構面--餐飲 / 戶外用品

烘焙、食品器具專業設計製造

Professional Manufacturer of Bakery Equipment





# 從心出發 到哪裡都是家

From the heart, everywhere is home.

## 2. 產業構面--餐飲 / 戶外用品

### ➤ 戶外用品市場實際商品銷售



## 2. 產業構面--餐飲 / 戶外用品

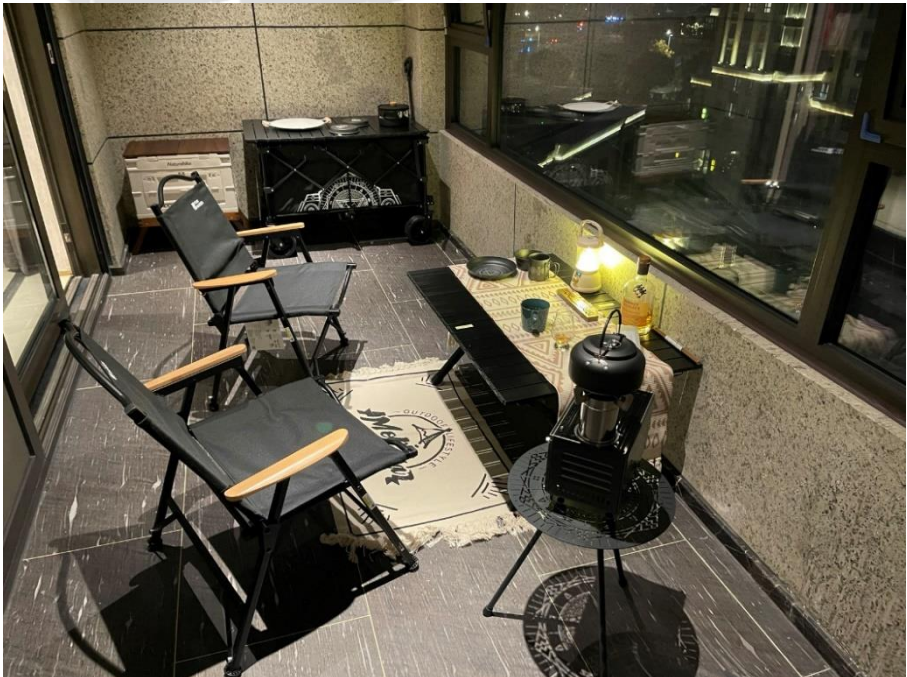
### ➤ 戶外用品市場實際商品銷售





設計製造

Equipment



### 3. 渠道構面--直播(課程) / 自媒體 / 代運營

- 三能透過孫公司斯凱爾積極參與並執行直播(如：天貓、抖音等)及自媒體(如：微信、抖音、小紅書等)
- 目前也為多家同盟企業制定並提供直播解決方案



# 3. 渠道構面--直播(課程) / 自媒體/ 代運營



三能烘焙器具  
江苏

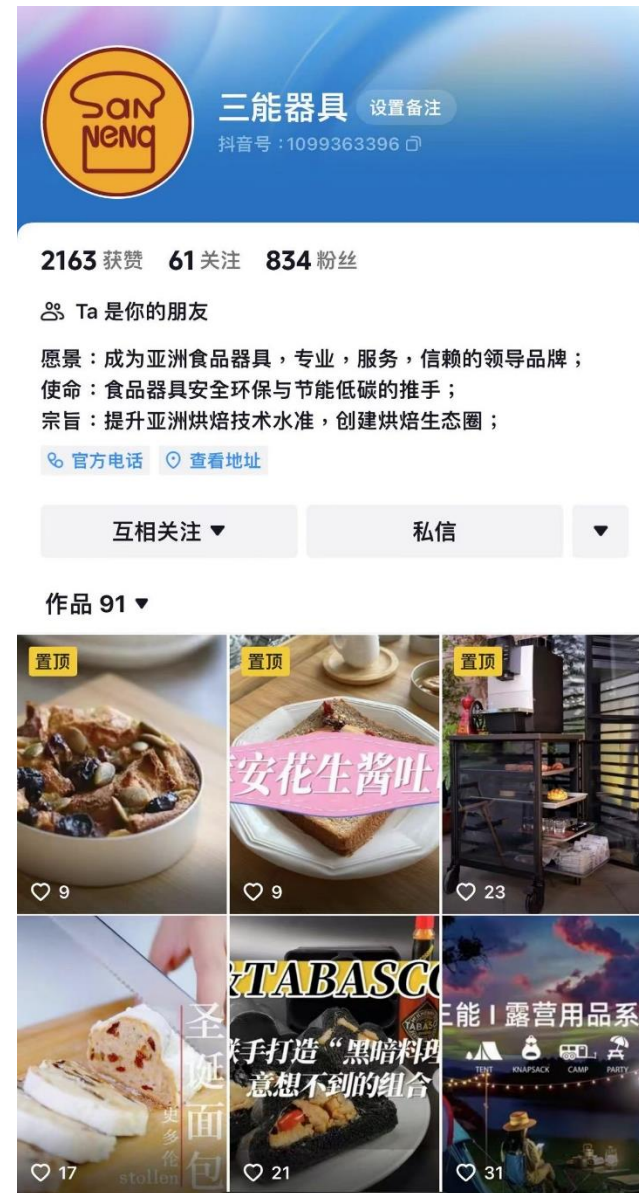
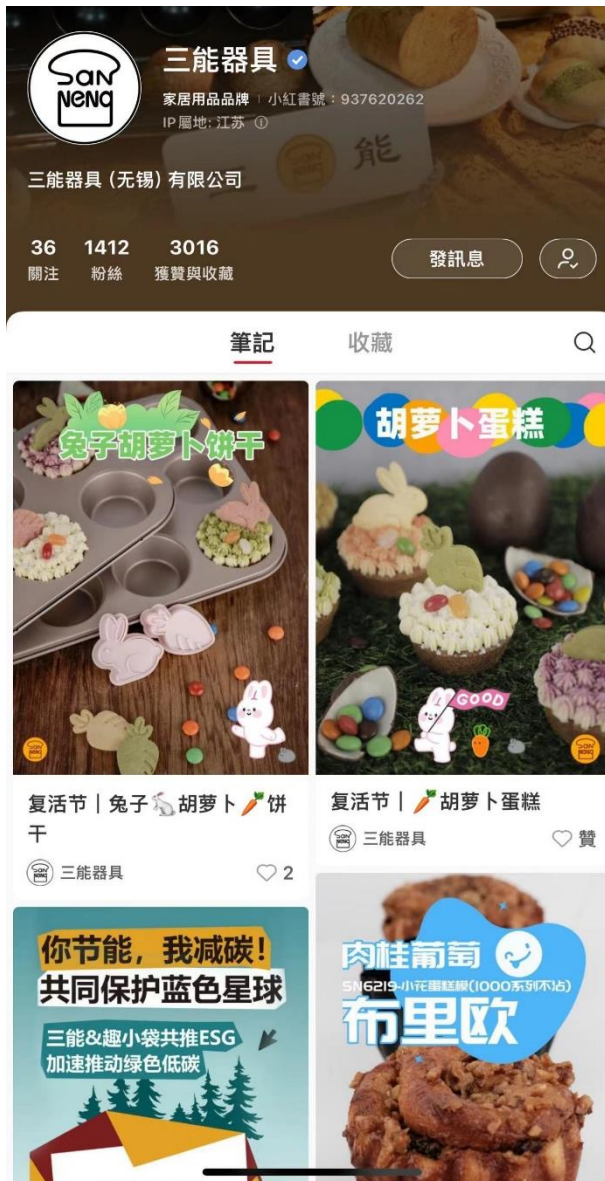
三能器具官方视频号  
公众号: 三能器具  
2条原创内容  
6个朋友关注

关注

私信

视频

#三能器具 #烘焙 #好物分享



# 3. 渠道構面--直播(課程) / 自媒體/ 代運營

**无锡朴甜**  
 小紅書號: wxputian  
 IP 屬地: 江苏

禁言很多次 怕了 私信不回 上课 @Yann  
 无锡面包界的老不死 实体门店  
 实体经营第14年 没有任何充值  
 店主二人都毕业于已经倒闭的东京蓝带  
 2014年东京甜点 2016年东京面包

中国 烘焙师

138 7437 1.1万  
 關注 粉絲 獲贊與收藏

發訊息

一粒野酵母和透过面包看世界等13人关注了她

**置顶 水式酵母第一集**

破璃瓶、小搅拌机(最好有力一点)、破壁机、橡皮筋、电子秤、小型控温冲箱、最好有压面机(丹麦机、整形机、面条压压机均可)不然你会累死、小容器(乐扣盒款可)、小量杯、保鲜膜、小滤网、发酵布、绳子(可以用棉麻布)、保鲜塑料袋、温度计、pH笔。

材料: 高筋面粉、糖、矿泉水、先锋强力粉。

“水”的用法:  
 1. 水温: 水温控制在28度左右, 太高会发酵太快, 太低会发酵太慢。  
 2. 水量: 水量控制在面粉重量的55%左右, 可以根据面粉的吸水性调整。  
 3. 水质: 最好用矿泉水, 不要用自来水, 因为自来水中含有氯气, 会影响酵母的活性。  
 4. 水质: 水质要干净, 不要用含有杂质的水。  
 5. 水质: 水质要新鲜, 不要用存放过久的水。  
 6. 水质: 水质要软, 不要用硬水, 因为硬水会影响酵母的活性。  
 7. 水质: 水质要凉, 不要用热水, 因为热水会杀死酵母。  
 8. 水质: 水质要静, 不要用正在烧开的水, 因为开水中的空气已经被赶走了, 酵母需要空气才能发酵。  
 9. 水质: 水质要纯, 不要用含有添加剂的水。  
 10. 水质: 水质要新鲜, 不要用存放过久的水。

高筋面粉1-2个, 清水清洗, 去掉果核(不要去皮! 不要去皮!)  
 将水果料一下重量, 使用等量饮用水(最好矿泉水)一起放入破壁机, 破壁机请先用凉水清洗。

连续带肉酒水打肉泥, 倒入量杯, 上面盖上保鲜膜戳几个孔, 放入控温小冰箱设定28度, 用白粉笔在放入前的高度做一个记号, 等待2-4H。

吐司最基本的知识点分享  
 无锡朴甜 536

**水式酵母第一集**  
 无锡朴甜 137

越吃越爱的核桃红枣糕, 自己做超实惠

自制虾滑鲜嫩Q弹, 煮汤真是绝了

**Meggy跳舞的苹果**  
 小紅書號: 151128811  
 IP 屬地: 北京

喜欢鼓捣各种好吃的  
 给爱的人做有温度的美食  
 多次录制央视《回家吃饭》  
 出版美食书《百万点击量的家常菜》  
 1352614648@qq.com

北京朝阳 美食博主

135 6852 12.8万  
 關注 粉絲 獲贊與收藏

發訊息

Ta的瞬间

**笔记 收藏**

枣糕月饼酥皮中式糕点 西式甜点蛋糕饼干等 烙饼面点

**置顶** 娃娃菜虾滑汤

刚刚看過

越吃越爱的核桃红枣糕, 自己做超实惠

自制虾滑鲜嫩Q弹, 煮汤真是绝了

**Candy-梁小姐**  
 小紅書號: 557816097  
 IP 屬地: 广东

美学生活博主, 我是Candy, C-Studio是我的工作室, 喜欢各种小家电制作美食, 也特别喜欢咖啡~希望分享更多...更多

巨蟹座 中国 美食博主 家居博主

361 3140 4.7万  
 關注 粉絲 獲贊與收藏

發訊息

心情日记

**笔记 收藏**

**置顶** Marimekko 杯子餐具收纳

终于找到合适 Marimekko 杯子餐具收纳  
 Candy-梁小姐 223

**置顶** 圣诞限定 星星花 黄桃乳酪面包, 配方分享

圣诞限定 星星花 黄桃乳酪面包, 配方分享  
 Candy-梁小姐 刚刚看過

刚刚看過



# 3. 渠道構面--直播(課程)/自媒體/代運營

➤ 代運營-透過斯凱爾公司代運營 • 增加營業收入、增加粉絲的附加價值



科麥 BAKER'S KINGDOM | 与您共创烘焙王国

包郵提示 全店非偏远地区单笔订单满 68 包郵 (港澳台除外)  
偏远地区单笔订单满 288 包郵 (内蒙古、西藏、甘肃、青海、宁夏、新疆)

首页 所有产品 快手预拌粉 烘焙馅料 烘焙辅料



南侨食品旗舰店 品牌直銷

描述 5.0 | 物流 5.0 | 服务 5.0 和我联系

搜索全站 搜本店

科麥 BAKER'S KINGDOM

科麦与您共创烘焙王国

科麦公司秉持「与您共创烘焙王国」的企业理念为宗旨，不断引进欧、日各国名师，希望能与世界烘焙业接轨，且同步流行，并借着技艺交流及信息分享，提升烘焙界的水平，更秉持「专业、热忱、效率」之企业精神，为业界贡献经验与技术。

手机淘宝扫码进入

或搜索

淘 0.0 天猫 科麦旗舰店

本店搜索

泡芙糕点内馅 可热调 可冷调

不添加色素香精 巨暖老化 增添麦香

复配增稠剂 吉利丁粉 煎蛋舒好凝固

喷雾均匀 接触面广 一包包邮 轻松脱模

南侨 | 餐饮烘焙的专业合作伙伴

正 品保障 全 程冷链 满 99包郵

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 Millac 蓝米勒稀奶油

高打发率 Lakeland UHT Whipping Cream

高稳定性 僑藝 淡奶油 -500-

# 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



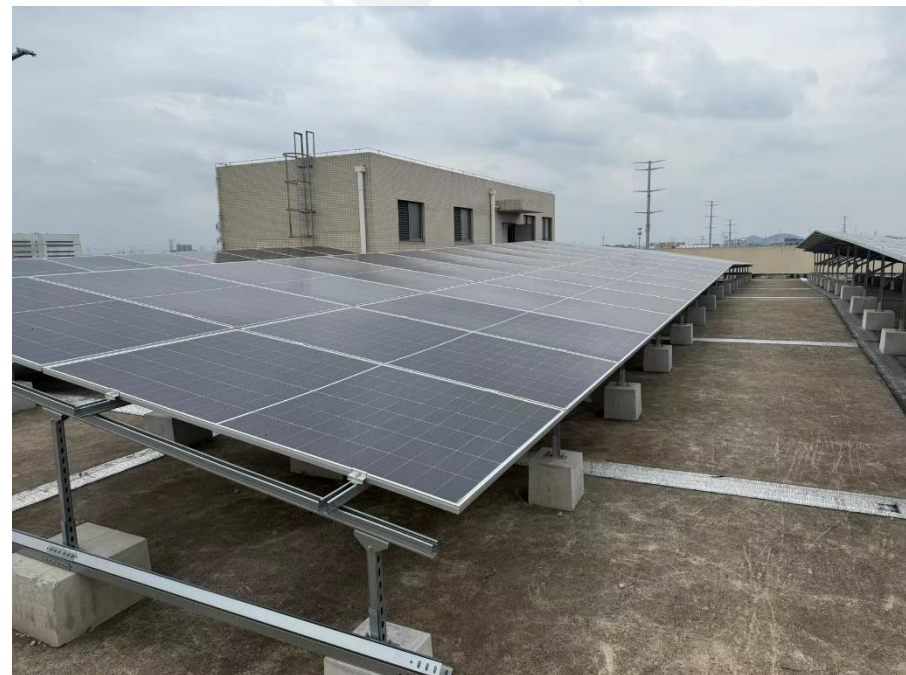
環保重處理



製造服務化

## 4. 產品構面--ESG產品與工藝

- 無錫三能  
太陽能裝置



# 4. 產品構面--ESG產品與工藝



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 BAKERYWARE CORPORATION



## ➤ 植纖商品

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

## 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



301 不锈钢 减塑 环保 弧形 设计 舒适 防滑

## 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

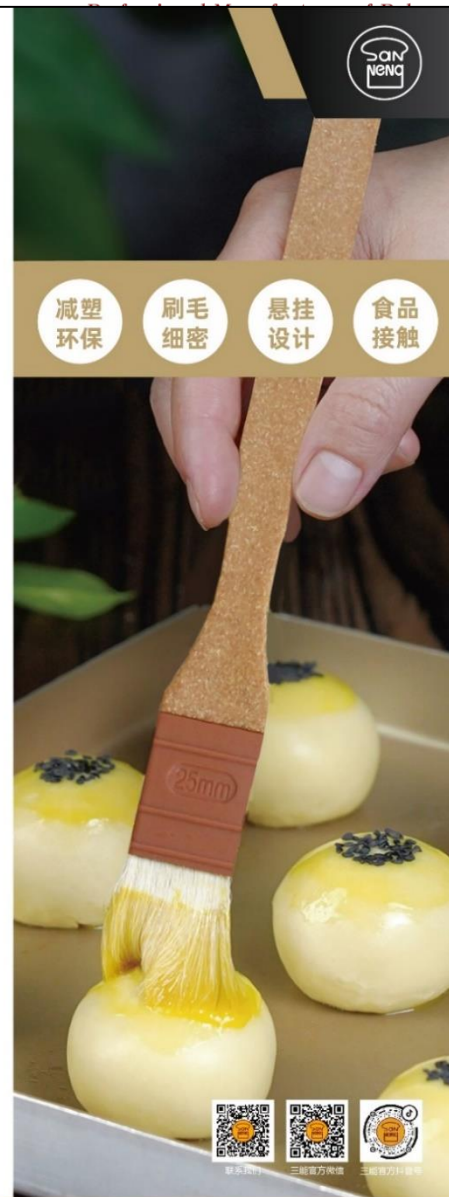


**SN4041**  
塑木柄圆型羊毛刷  
直径25x235mm  
1.0mm铝合金

**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



减塑 环保 刷毛 细密 悬挂 设计 食品 接触

# 4. 產品構面--ESG產品與工藝

烘焙、食品器具專業設計製造

Professional Manufacturer of Bakery Equipment

## ➤ 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。

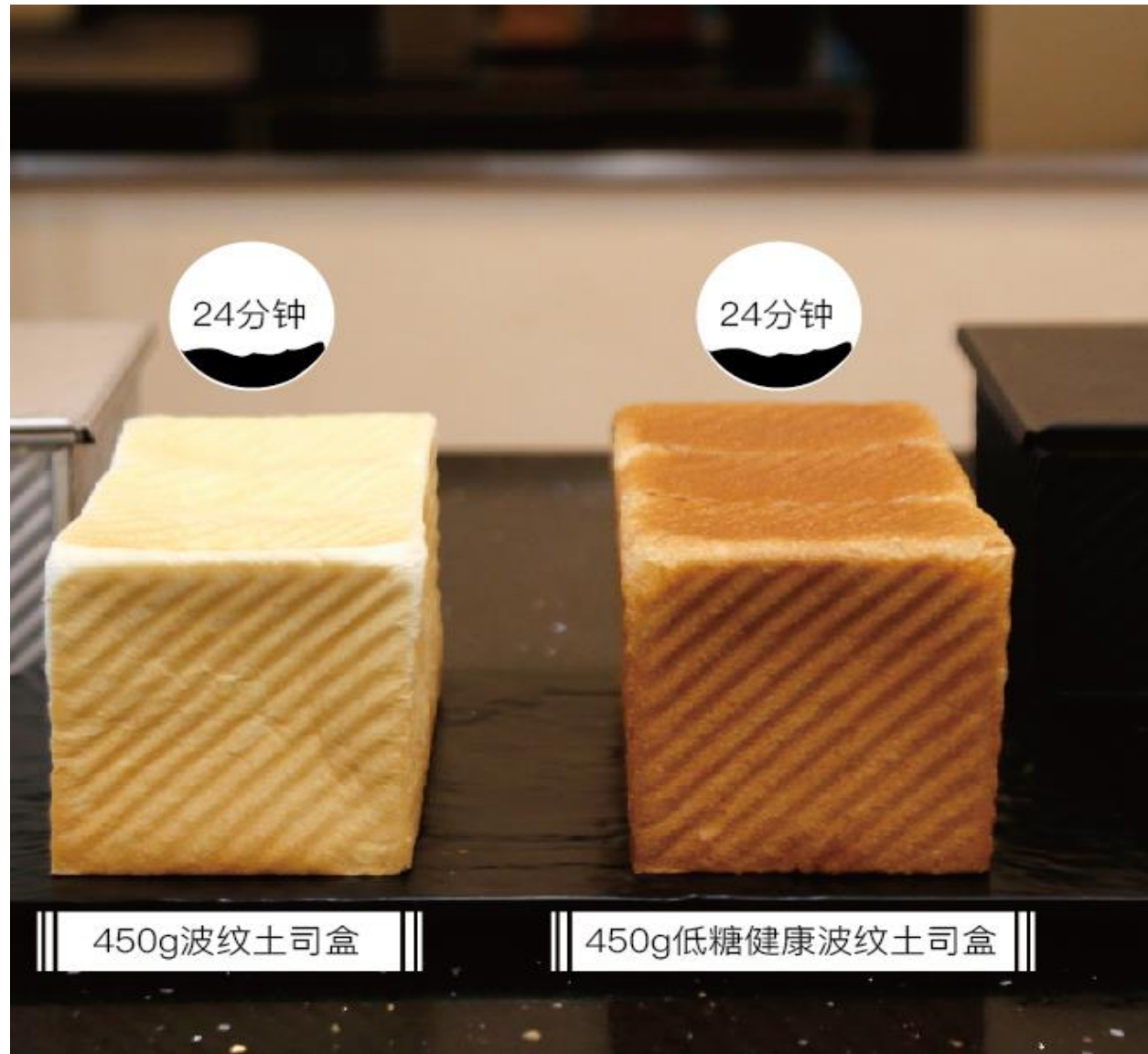


SN2067 181x91x77mm 225g



SN2066 196x106x110mm 450g

SN2065 325x107x120mm 900g



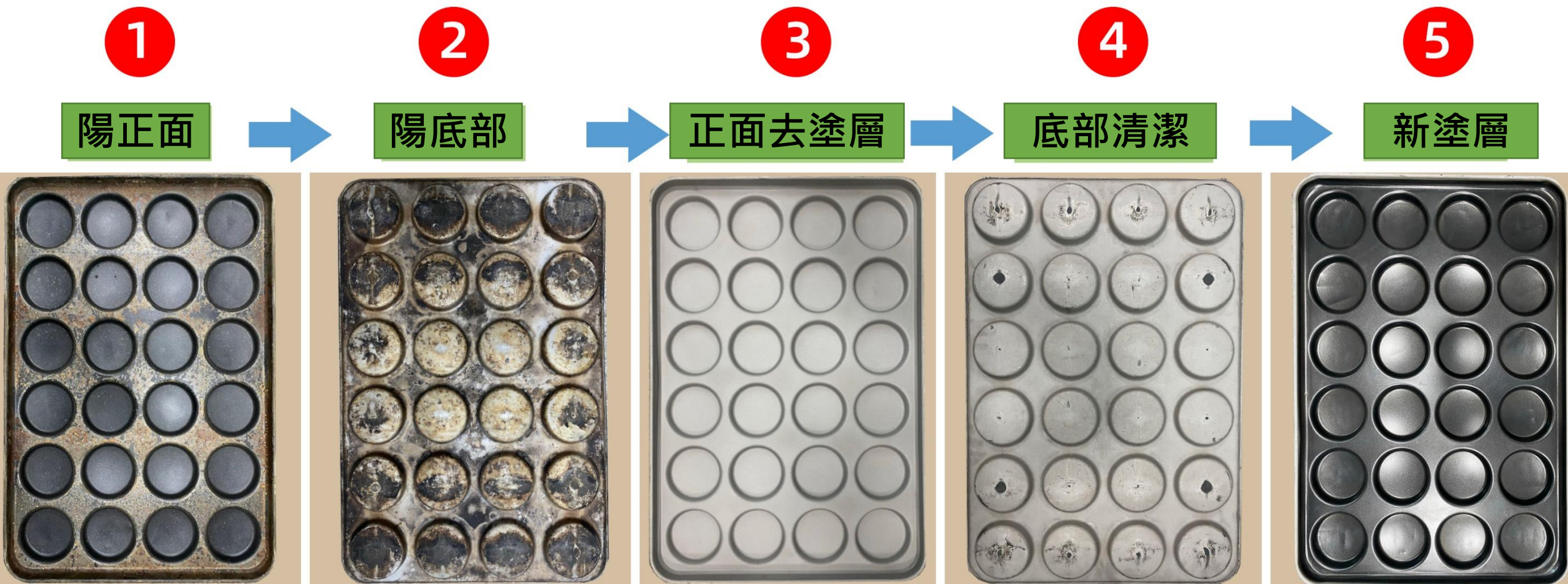
450g波纹土司盒

450g低糖健康波纹土司盒

## 4. 產品構面--ESG產品與工藝

### ➤ 不沾重處理工藝

### 環保重處理工藝過程示例



# 4. 產品構面--ESG產品與工藝



**SANNENG**  
Professional in Bakeware

中式烤全魚



韓式烤肉網架





## 5. 市場構面--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



## 5. 市場構面--拓展東南亞市場

- 廠址---租用位於中爪哇SOLO(梭羅)的現有廠房，面積約1,800m<sup>2</sup> (545坪)





## 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

