

## 品牌故事

2017 只麥麵包品牌網頁 [bunshop.windlion.com](http://bunshop.windlion.com)

## Flour & Salt 麵粉和言 一只麥麵包

### 吃出最原味的感動

一如品牌名稱，用最簡單的原料「麵粉、鹽、水」，做出最簡單真味，好吃又健康的麵包。為了保留小麥自然香氣，麵粉和言使用研磨技術高超，品質穩定的日本進口小麥粉，更嚴選最代表性的新鮮原料——宜蘭的三星蔥、萬丹的紅豆、大甲的芋頭、東山的龍眼蜜、法國飛雪奶油、法國鹽之花、日本十勝四葉鮮奶、福岡明太子……等各地冠軍特產，配合台灣人習慣的口味，賦予每一款麵包最真實飽滿的頂級好味道。

「只麥麵包」則為麵粉和言品牌下的產品，專售各具特色的麵包。除了傳統麵包、水果麵包、北海道、歐式麵包、台灣在地等種類豐富的麵包選擇，只麥麵包也引進知名北海道四葉牛乳、花蓮瑞穗吉蒸鮮奶、冷榨果汁、純濃豆漿、湯品等選項，並陸續引進國內外各式優質佐料。

我們堅持原料的新鮮度，使每一款麵包都保有自己獨特的風味與靈魂，無論是小時候的懷舊味道，法國 Baguette 的濃郁麥香，鬆軟綿密的湯種土司，在地食材的鮮甜美味，或是師傅匠心獨具的創新研發，都可以在此找到最對味的主角！

### 頂尖麵包顧問群

合作顧問首部曲—**真實好味道 野上智寬**

麵粉和言與只麥麵包首波合作技術顧問為超人氣，創造秒殺麵包的麵包達人「野上智寬」。來自日本的野上智寬師傅擁有 30 年以上的烘培經驗，不僅是歐式麵包達人，更是世界麵包冠軍吳寶春的師傅。他強調使用天然酵母做出的麵包，散發自然麥香，外表脆殼有咬勁、內部咀嚼有彈性，好吃又不傷胃。這就是他以一貫的達人精神堅持做到的最真實、健康的味道。

**現做麵糰 新鮮有保證**

酵母是麵包的靈魂，不同於市面上大量使用冷凍麵糰，加快製程。麵粉和言採用市面上少見的天然酵母菌發酵機－「法國老窖機」，以最單純的麵粉和水，在恆溫、恆濕、穩定的製程環境中，培養最古老的魯邦種天然酵母，製程完全不含化學添加物。以魯邦種製作出的每一個麵糰都能先天健康又美味，贏在起跑點。

麵粉和言每天現做多達 30~40 種以上的新鮮麵糰，結合新鮮的冠軍特產，經過攪拌、塑形、發酵、烘烤等四道最少四個小時才能完成的工序，用心又考究。麵糰是當天現做，麵糰新鮮，麵包當然也就新鮮可口，消費者也能吃的安心健康！

## 送上門的麵包

在服務客人的同時，也希望能鼓勵年輕人創業！為此，麵粉和言及只麥麵包提供運送服務。一天出爐七次以上的麵粉和言，搭配多個配送時段，貼心提供「機車快送，麵包送到府」的運送服務（配送服務範圍陸續擴充中）。想吃麵包不用出門，一指就能搞定繁瑣程序。網站訂購簡單五步驟－1·**挑選心儀的麵包** 2·**購物車確認選項** 3·**結帳** 4·**加入會員** 5·**付款**（詳細說明，請參閱 Q&A－我要如何購買商品），在下次麵包出爐時，就能有最新鮮的麵包送到您面前，輕鬆與記憶裡的滋味重逢！

## 時尚麵包店

「麵粉和言」與「只麥麵包」是由紐約頂尖設計公司 Pentagram 操刀設計，「只麥麵包」以紅色的可愛麵包圖案躍然於店面、胖卡與設計感十足的運送 motor，予人動感輕盈節奏。位於承德路的總店整體風格則走黑白色調、簡單時尚風格，由麵糰與鹽的結晶設計出的 logo，妝點寬敞透亮的整體空間，化身黑白相間的地板磁磚、牆面及有如可愛雲朵的天花板燈管。沙發座位區展示國際知名藝術家村上隆的「66 星球」系列作品，帶來夏日清涼。大面積的落地玻璃迎進自然陽光，讓購物、用餐成為一趟愉悅的時尚輕旅行！

## 即時直播麵包店實況

Flour & Salt 「麵粉和言」

法式麵包的最重要原料－麵粉與鹽，是我們命名的來由。平鋪直敘道出產品的特質，將焦點放在最吹毛求疵的原料品質要求，我們堅持，唯有最好的原料，才能做出最完美的產品。

為創造自然無毒、健康與時尚的飲食模式，我們邀請到日本名師野上智寬師傅擔任首波合作技術指導，全程監製，結合時令及當地食材，以無限創意交織出麵包與食材的圓舞曲。

為了把關飲食製作安全，麵粉和言採用透明玻璃窗的開放式廚房，可讓客人清楚看到乾淨的作業環境，麵包製作過程，衛生安心看得見。官方網站更實況轉播麵包店的現場情形，時刻掌握您最喜歡的麵包動態。

我們更提供「只麥麵包」網站，透過行動裝置，只要優雅滑動手指，當日現做的麵包即可在您指定的時間送達，提供您和家人、朋友即時的享受。與科技結合，以創造新鮮直送的餐飲新模式為消費者提供最貼心便利的服務。