



百年餅舖 · 小月餅創始店

寶泉

### 1908 | 家族遺傳做餅天份

日據時代寶泉第一代在豐原市區三角街仔賣糕餅。第二代陳金泉先生繼承父業，每天騎著腳踏車，背著兩籠糕餅，在卓蘭、東勢沿街叫賣，當天賣不完的部分則送給貧困人們，讓貧困人們吃了也得到溫暖的感動……

### 1940 | 一包糖，造就百年寶泉奇蹟

1940年，陳金泉先生帶著僅有的一包糖和現金31塊遠赴日本工作，因緣際會下學會製作麻糬的技術，開始在東京賣起了大福麻糬。因著一包糖，造就寶泉誕生的契機。

### 1943 | 成立寶泉製菓本舖

勤勞的陳金泉先生用心琢磨技術，手工細膩、口味實在的麻糬大獲好評，從店舖慢慢做大……終於1943年，在東京立川成立「寶泉製菓本舖」。因為陳金泉先生名字有個「泉」字，加上搗麻糬的時候，麻糬好像泉水般不停湧出，再加上日本人很愛「寶」字，於是店名命名寶泉。

榮獲 中華民國金字招牌獎

榮獲 中華民國傑出品牌獎

榮獲 優良食品評鑑金牌獎

榮獲 2010年大台中厚禮數

十大伴手禮高票當選

經濟部認可優良服務商品

通過ISO22000/HACCP國際品質管制認證

### 1975 | 回台發展，創始小月餅聲名大噪

在東京寶泉開業三十多年後，陳金泉先生派日本師傅來台教授製菓技藝，由日本進口原料，協助第三代陳增雄先生，在當時號稱「餅窟」的豐原設立寶泉本店。為了在眾多知名餅店中闖出一片天，陳增雄先生成功改良傳統月餅，創始小月餅聲名大噪。之後陳增雄先生更專研開發，推出蛋黃酥、寶泉三宝等創新產品。

### 現今 | 傳承自日本「以心製餅」的精神，傳達感恩回饋的心意

寶泉創立至今久達109年，為全國首創小月餅的台中糕餅名店，擁有優質歷史的寶泉餅行，以心做『餅』，堅持不斷創新改良，提供消費者全新餅食文化與味蕾享受，榮獲無數優良食品評鑑金牌獎，中央廚房更取得ISO22000/HACCP，致力於食品安全管理認證，用心為高品質把關。第四代陳孟君更將寶泉行銷通路擴展至商業服務區、百貨公司、機場免稅商店，外銷海外及網路行銷等各大通路及市場。

### 小月餅



### 連續五年榮獲【食品金牌獎】

1976年由第三代陳增雄先生改良傳統月餅，創意研發誕生的寶泉原創招牌商品。多層次雪花酥皮，內餡選用熬煮時間比一般豆沙餡多一倍的頂級日本進口白鳳豆沙，日式烘焙技術手工製成恰巧大小，細膩的口感，入口即化，香純不膩。

### 花團錦簇 禮盒



### A款 單層 \$639



小月餅\*3入 紅心芭樂月餅\*3入 檸檬蛋糕\*2入 御丹波\*3入

### B款 單層 \$780



小月餅\*3入 原味鳳梨酥\*3入 紅心芭樂月餅\*3入 花采餅\*3入 雪花餅\*5入

限量版 · 售完為止

### 落櫻紛飛 雙層禮盒

\$915



小月餅\*3入 檸檬蛋糕\*2入 御丹波\*3入



紅心芭樂月餅\*3入 原味鳳梨酥\*3入 花采餅\*3入

### 訂購資訊

門市	門市寶號	通匯委託	代碼	帳號
豐原甘味手造所 旗艦店	寶御食品 有限公司	彰化銀行 豐原分行	009	58388600998000
豐原本店	寶御食品 有限公司 豐原店	國泰世華 豐原分行	013	035035021785
大墩店	寶御餅行 陳孟君	玉山商銀 大墩分行	808	0288940004026
台中新光三越	寶御食品 有限公司	國泰世華 豐原分行	013	035035007979
台中榮總麵包坊	寶御食品 有限公司	國泰世華 豐原分行	013	035035007979
慈濟醫院麵包坊	寶御食品 有限公司	國泰世華 豐原分行	013	035035007979
西螺服務區南站	寶御食品 有限公司	國泰世華 豐原分行	013	035035007979
關西服務區	寶御食品 有限公司	國泰世華 豐原分行	013	035035007979
國道三號清水店	寶御食品 有限公司	國泰世華 豐原分行	013	035035007979
松山機場 第一航廈	寶御食品 有限公司	國泰世華 豐原分行	013	035035007979

只需利用銀行匯款，不必到店取貨、全省輕鬆享受。

### 黑貓宅急便/代收貨款手續費級距表

代收金額	手續費	代收金額	手續費
2,000元以下	30元	10,001-20,000元以下	120元
2,001-5,000以下	60元	20,001-50,000元以下	150元
5,001-10,000元以下	90元	50,001-100,000元以下	300元

請接續背頁內容

● 宝泉營業據點 ●

豐原工廠總公司：台中市豐原區豐勢路一段468號  
業務專線：04-2522-6638

豐原甘味手造所旗艦店：台中市豐原區豐勢路一段468號1樓  
電話：04-25131390 / 傳真：04-2513-2028

豐原本店：台中市豐原區中正路154號  
電話：04-2522-3077 / 傳真：04-2522-0222  
消費者專線：0800-000-878

大墩店：台中市南屯區大墩路808號  
電話：04-2310-1277 / 傳真：04-2310-0991

台中新光三越：台中市西屯區台灣大道三段301號B2  
電話：04-2251-9841 / 傳真：04-2251-9841

台中榮總麵包坊(第一醫療住院大樓)：台中市西屯區台灣大道四段1650號  
電話：04-2359-6769 / 傳真：04-2359-6879

慈濟醫院麵包坊：台中市潭子區豐興路一段88號B1  
電話：04-2539-3288 / 傳真：04-2539-3288

西螺服務區南站  
電話：05-5875278 / 傳真：05-5870686

關西服務區  
電話：03-5171113 / 傳真：03-5171113

國道三號清水站  
清水服務區電話：04-2620-3772 / 傳真：04-2620-3779

松山機場(第一航廈)：台北市松山區敦化北路340之9號1樓  
電話：02-2546-9001 / 傳真：02-2546-9001

宅配運費表

	盒數	運費
常溫	1盒	130元
	2-3盒	170元
	4-10盒	210元
低溫	1盒	160元
	2-3盒	225元
	4-10盒	290元

1. 歡迎電話或上網訂購，可宅配到府(台灣本島以外運費另計)
2. 本產品型錄圖片僅供參考，各式禮盒商品以實際出貨為準



宝泉FB



宝泉LINE



甘味手造所FB

**花飛蝶舞**  
**禮盒**

\$555

小月餅\*3入  
紅心芭樂月餅\*3入  
花采餅\*3入

**土鳳梨酥**

散發濃郁乳酪香氣的酥鬆餅皮，完美結合在地土鳳梨製成的鮮嫩內餡，入口滑順、香馥四溢，吃得到新鮮酸甜的土鳳梨果肉，是令人難以忘懷的在地台灣美味。

**土鳳梨酥** 6入 \$228

**原味鳳梨酥** 6入 \$192

**蛋黃酥**

榮獲【臺灣百大伴手禮】

宝泉第三代陳增雄先生所研發的得意作品之一。精心製成的金黃酥皮，搭配自製紅豆內餡包裹新鮮蛋黃，順應蛋黃半圓弧度的半圓造型，微甜微鹹的獨特風味，是宝泉創始蛋黃酥紅遍全台的原因！

**小月餅禮盒**

12入 \$720

限門市自取  
無法宅配

**兩種口味**  
**禮盒**

小月餅6入 \$720  
蛋黃酥6入

限門市自取  
無法宅配

健康訴求  
取用1/2顆鹹蛋黃

**土鳳梨酥**

12入 \$456

**原味鳳梨酥**

12入 \$384

榮獲 台中市政府【天下第一酥】  
鳳梨酥第一名【最佳元氣賞】

**健康訴求取用1/2顆鹹蛋黃**

**蛋黃酥禮盒**

12入 \$720

限門市自取  
無法宅配

**綠豆椪禮盒**

9入 \$630

榮獲 台灣第一極金牌獎

**太陽餅禮盒**

8入 \$256  
12入 \$384

榮獲 台中市政府【太陽餅優良認證標準】  
台中市長代言 認證【正牌台中太陽餅】

**小太陽餅**  
**禮盒**

10入 \$300

**檸檬蛋糕**

6入 \$252  
10入 \$420

6入不列入折扣

**奶油酥餅**

4入 \$172

不列入折扣

**奶油酥餅**

6入 \$192

不列入折扣

**御丹波**

榮獲 日本菓子大賽【日本天皇賞】

宝泉師傅以傳承多年的精湛技藝，將日本乳酪豆沙完整包覆蜜漬紅豆顆粒和進口生乳酪，細細品嚐，口中充滿紅豆與乳酪的交融香氣，口感綿密柔順，實為榮獲十年一度日本菓子大賽「日本天皇賞」的宝泉極品。

**花朵餅**

優雅的名稱象徵花的風采之姿，同時又有諧音「發財餅」的祝福之意。使用進口奶油與特製豆沙製成，內包新鮮蛋黃與Q彈杏仁麻糬，獨特的滋味特別獻給喜愛杏仁味的人。

**檸檬蛋糕**

融合西式蛋糕鬆綿爽口的獨家口感，淋上淡淡的清香檸檬巧克力，呈現外脆內軟的經典美味，細緻綿密的好滋味，平凡的幸福就在您口中。

**優惠活動**

1. 本預購活動至8/26截止接單並於9/2前出貨完成享**88折**，8/27起恕不接宅配訂單，9/2為宅配訂單截止出貨日，歡迎至門市購買或自取。
2. 宅配費折扣後滿**5000元**免運費，可免費配送一處指定地點(限台灣本島，離島運費另計)，常溫、低溫分開計算。
3. 因中秋出貨量大，為了確保產品新鮮品質穩定，訂購即為5天後出貨，並在出貨前5天不得修改訂單，若造成不便敬請見諒。
4. 所有禮盒包裝以實際出貨為主。
5. 中秋節慶期間宅配貨量大增，無法指定日期、時段及不保證隔日配達，可能無法如期以致延誤到貨或提早到貨，實際以物流送貨時間為主，建議提早安排出貨。