



日本經典乳酪蛋糕

Japanese Classic Cheesecake
日本風クラシックチーズケーキ

綿密細緻的口感
清新淡薄的乳酪風味
採用新鮮原料製成
加上減糖減脂的健康概念
適合您與家人共享

保存方式
避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於16小時內進冰箱冷藏

美味秘訣
從冰箱取出後
室溫放置10~15分鐘後再品嚐
風味更佳



奶蛋素
冷藏宅配
NT\$ 280 /盒
蛋糕尺寸:19x8x5.8(±0.5)cm(長x寬x高)

Choco is your best choice



荷蘭貴族手工蛋糕

Dutch Butter Layer Cake
オランダ風ロイヤルバターケーキ

純鮮奶提煉的頂級奶油
與傳承自荷蘭的烘焙技術
打造出金黃的貴族宣言
香Q濃郁、口感紮實

保存方式
避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於48小時內進冰箱冷藏

美味秘訣
從冰箱取出後
室溫放置10~15分鐘後再品嚐
風味更佳



奶蛋素
冷藏宅配
NT\$ 380 /盒
蛋糕尺寸:18.8x7.8x4.5(±0.5)cm(長x寬x高)

Choco is your best choice



台灣蜂蜜千層蛋糕

Taiwanese Honey Layer Cake
台灣風ハニーレイヤーケーキ

台灣蜂蜜的微甜翻過七層蛋糕
純手工逐層烘烤
還著淡淡的茉莉香
深受茶葉愛好者的青睞
綿潤細緻的爽口享受
展現不同以往的迷戀風情

保存方式
避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於16小時內進冰箱冷藏

美味秘訣
從冰箱取出後
室溫放置10~15分鐘後再品嚐
風味更佳



含酒
奶蛋素
冷藏宅配
NT\$ 320 /盒
蛋糕尺寸:18.8x7.8x5.5(±0.5)cm(長x寬x高)

Choco is your best choice



台灣紅玉紅茶乳酪蛋糕

Taiwan Ruby Black Tea Cheesecake
台灣紅玉紅茶チーズケーキ

選用台灣南投日月潭「紅玉紅茶」
獨特風味及多层次香氣被譽為
「台灣紅」-「台灣香」
深受茶葉愛好者的青睞
與輕盈綿密的乳酪蛋糕結合
每口都茶香四溢!

保存方式
避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於16小時內進冰箱冷藏

美味秘訣
從冰箱取出後
室溫放置10~15分鐘後再品嚐
風味更佳



奶蛋素
冷藏宅配
NT\$ 320 /盒
蛋糕尺寸:19x8x5.8(±0.5)cm(長x寬x高)

Choco is your best choice



日本真咖啡蛋糕

Japanese Coffee Cheesecake
日本風コーヒーチーズケーキ

現炒現磨的摩卡咖啡
與清爽綿密的蛋糕相互融合
減糖減脂的健康概念
品嚐中還可咀嚼原豆顆粒
讓喜愛咖啡的您無可挑剔

保存方式
避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於16小時內進冰箱冷藏

美味秘訣
從冰箱取出後
室溫放置10~15分鐘後再品嚐
風味更佳



奶蛋素
冷藏宅配
NT\$ 280 /盒
蛋糕尺寸:19x8x5.8(±0.5)cm(長x寬x高)

Choco is your best choice



法國奎絲特香橙蛋糕

French Quatre Quarts Orange Cake
フランス風カトルカル - オレンジ

源自於歐洲的硬蛋糕
經過阿默多年研發・測試・改良
烤焙後的蛋糕組織
呈現口感綿密溫潤
伴隨著濃郁的奶油橙香
樸實自然的原狀
予人簡單而高貴的氣息

保存方式
避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於48小時內進冰箱冷藏

美味秘訣
從冰箱取出後
室溫放置10~15分鐘後再品嚐
風味更佳



奶蛋素
冷藏宅配
NT\$ 300 /盒
蛋糕尺寸:23x5x4.8(±0.2)cm(長x寬x高)



瑞士古典醇黑巧克力

Swiss Classic Dark Chocolate
スイス風クラシックダークチョコレート

可可樹吹來的醇人氣息
緩緩融化深黑色的醇厚濃稠
藏匿在輕薄雪白的清新下
專心感受最純淨的味道

保存方式

避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於16小時內進冰箱冷藏

美味秘訣

從冰箱取出後
室溫放置10-15分鐘後再品嚐
風味更佳



奶蛋素 冷藏宅配
NT\$ 300 /盒
(原裝/心型) 蛋糕尺寸: 6吋



澳洲醍醐蛋糕

Australian Finest Cake
オーストラリア風チーズケーキ

澄黃的澳洲純乳酪
提味的藍莓雲夾層
搭配酥軟的小麥胚芽餅
減糖的健康概念
呈現「醍醐」典藏美味

保存方式

避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於16小時內進冰箱冷藏

美味秘訣

冰涼的食用，風味更佳



奶蛋素 冷藏宅配
NT\$ 450 /盒
蛋糕尺寸: 6.5吋



義大利焦糖馬仕卡邦

Italian Caramel Mascarpone
イタリア風キャラメルマスカルポーネ

琥珀般的溫潤色澤
輕覆於絲滑綿密的頂級乳酪
優雅流暢的焦糖輕滑過舌面
旋繞著細緻潤潤的蛋糕體
精巧的杏仁脆餅來回穿梭
隨風輕輕捲起 吹向北緯45度...

保存方式

避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於1.5小時內進冰箱冷藏或冷凍保存
如冷藏保存請於3天內食用完畢
如冷凍保存請於7天內食用完畢

美味秘訣

冰涼的食用，風味更佳
如為冷凍保存，建議置於冷藏解凍6-8小時
請連同乳酪及蛋糕體切取品嚐
感受最有層次的風味



葷 冷藏宅配
NT\$ 480 /盒
蛋糕尺寸: 7吋



法國鄉村手作檸檬蛋糕

French Country Lemon Cake
フランス風カトルカール - レモン

尋尋覓覓台灣在地食材
屏東九如檸檬成為我們的主角
手作是為萃取珍貴的檸檬清香
無任何添加 詮釋了它的光潤
法國鄉村單純原味落腳台灣
只為感動您挑剔的味蕾

保存方式

避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於16小時內進冰箱冷藏

美味秘訣

從冰箱取出後
室溫放置10-15分鐘後再品嚐
風味更佳



奶蛋素 冷藏宅配
NT\$ 550 /盒
蛋糕尺寸: 6吋



阿默提拉米蘇

Amo Tiramisu
アモティラミス

帶我走吧! (Tiramisu)
甜點愛人的輕聲呼喚
收起層層疊疊的濃情蜜意
空運頂級義大利乳酪
入口即化的濃潤口感
散發出愛琴海的浪漫氣息

保存方式

避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於1.5小時內進冰箱冷藏或冷凍保存
如冷藏保存請於3天內食用完畢
如冷凍保存請於7天內食用完畢

美味秘訣

冰涼的食用，風味更佳
如為冷凍保存
建議置於冷藏解凍6-8小時



葷 冷藏宅配
6吋 NT\$ 380 /盒
8吋 NT\$ 520 /盒
6吋蛋糕尺寸: 10.6x10.6x4.7 (±0.5cm) 長x寬x高
8吋蛋糕尺寸: 14.3x14.3x4.7 (±0.5cm) 長x寬x高



阿默布朗尼

Amo Brownie
アモブラウニー

濃郁可可香氣
濕潤扎實中帶有咬嚼
搭配低溫烘烤技藝
完美呈現經典風味

保存方式

避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處
務必於48小時內進冰箱冷藏

美味秘訣

從冰箱取出後
室溫放置10-15分鐘後再品嚐
風味更佳



葷 冷藏宅配
6人(原裝3人+核桃3人) NT\$ 360 /盒
外盒尺寸: 17x12.2x3.5 cm (±0.5cm) 長x寬x高



穀多多皇家禮盒

Healthy Mixed Grain Cookies
健康穀物ミックスクッキー

送禮送健康・送禮心坎裡
多穀多堅果
減糖 減油 無負擔

禮盒內容物:
魚標杏仁餅乾3入・義大利脆餅4入
黑芝麻餅乾3入・蔓越莓海苔餅乾3入
奇特國王2入・起司糖霜餅乾3入
85%鮮黑巧克力餅乾3入
共計31入

保存方式

避免放置在陽光直射及悶熱處
建議存放在室溫25℃陰涼處



奶蛋素 常溫宅配

NT\$ 670/盒

金屬盒尺寸: 24.8x17.2x7.2 cm ± 0.5 cm (長x寬x高)



紅豆Q餅禮盒

【Red Bean Mochi Cake】
あずき餅

小火慢烘著飽滿紅豆
用力翻拌著香酥糯肉鬆
宜蘭紅土鹹鸭蛋 新鮮透郁
麻糬軟Q柔綿

層層包裹 鹹甜香Q
每一口都是甜蜜相思的好滋味

保存方式

避免放置在陽光直射及悶熱處
並保存於室溫25℃陰涼處
建議5~10天內食用完畢



常溫宅配
5入 NT\$ 375/盒
6入 NT\$ 450/盒

5入禮盒尺寸: 28x14.5x5.6 ± 0.5 cm (長x寬x高)
6入禮盒尺寸: 34.2x21.2x6 ± 0.5 cm (長x寬x高)



金磚鳳梨酥

【Pineapple Pastry】
White Gourd Filling Added
金レンガパイナップルケーキ

8入 NT\$ 320/盒
12入 NT\$ 480/盒

綜合鳳梨酥

【Pineapple Pastry】
Combination Set
ミックスパイナップルケーキ

8入 NT\$ 340/盒
(金磚4入+黑磚4入)
12入 NT\$ 510/盒
(金磚6入+黑磚6入)

保存方式

避免放置在陽光直射及悶熱處
並保存於室溫陰涼處

8入禮盒尺寸: 28x14.5x5.6 ± 0.5 cm (長x寬x高)
12入禮盒尺寸: 38x20.5x5.6 ± 0.5 cm (長x寬x高)



鳳凰酥禮盒

【Pineapple Pastry】
Egg Yolk & White Gourd Filling Added
【パイナップルケーキ】卵黃入り

8入 NT\$ 400/盒
12入 NT\$ 600/盒

金鳳凰禮盒

【Pineapple & Egg Yolk Pastry】
Combination Set
ミックス卵黄入りパイナップルケーキ

8入 NT\$ 370/盒
(金磚2入+鳳凰酥4入+黑磚2入)
12入 NT\$ 555/盒
(金磚3入+鳳凰酥6入+黑磚3入)

保存方式

避免放置在陽光直射及悶熱處
並保存於室溫陰涼處

8入禮盒尺寸: 28x14.5x5.6 ± 0.5 cm (長x寬x高)
12入禮盒尺寸: 38x20.5x5.6 ± 0.5 cm (長x寬x高)

凡於全通路購買阿默任一款(盒)
200元以上商品, 即可加購二盒以下商品

蝴蝶公主(8入)

定價 NT\$135元/盒
加購價 NT\$99元/盒

瑪麗皇后(8入)

白巧克力・黑巧克力

定價 NT\$135元/盒
加購價 NT\$109元/盒

達克瓦茲騎士(8入)

原味・焦糖

定價 NT\$160元/盒
加購價 NT\$150元/盒

達克瓦茲騎士(8入)

原味・莓果

定價 NT\$180元/盒
加購價 NT\$170元/盒

達克瓦茲騎士(8入)

原味・開心果

定價 NT\$190元/盒
加購價 NT\$180元/盒

艾莉斯雙條裝禮盒

可任選兩種長條蛋糕搭配
(法國聖瑪特香橙蛋糕除外)
每組禮盒需另收包材費20元



滿額折扣優惠

定價	折扣
3,500元(含)以上	98折
10,000元(含)以上	95折
20,000元(含)以上	92折
30,000元(含)以上	90折
40,000元(含)以上	88折
大量訂購來電洽詢享更多優惠	

*滿額折扣優惠不得與其他優惠合併使用



穀多多皇家禮盒

Healthy Mixed Grain Cookies

健康穀物マックスクッキー

送禮送健康，送禮心坎裡
多款多穀果
減糖 減油 無負擔

請於室溫25℃陰涼處保存

綜合共21入 NT\$670元/盒
金屬盒尺寸:24.6x17.6x7.2cm

奶蛋素 普通宅配

黑糖杏仁餅乾3入
義大利餅乾4入
黑芝麻餅乾3入
蔓越莓酒漬餅乾3入
塔特國王2入
起司糖霜餅乾3入
85%鮮黑巧克力餅乾3入



綜合餅乾

奶蛋素 普通宅配

Deluxe Gift Set

精選子助自給自足セット

塔特國王-2入
蝴蝶公主-6入
瑪麗皇后-白巧克力、黑巧克力各2入
請於室溫25℃陰涼處保存



綜合共12入 NT\$330元/盒
外盒尺寸:22x16.5x6.5cm



凡於全通路購買阿默任一款(盒)200元以上商品，即可加購二盒以下商品

蝴蝶公主(8入)



定價 NT\$135元/盒
加購價 NT\$99元/盒

瑪麗皇后(8入)

白巧克力、黑巧克力



定價 NT\$135元/盒
加購價 NT\$109元/盒

達克瓦茲騎士(8入)

原味、焦糖



定價 NT\$160元/盒
加購價 NT\$150元/盒

達克瓦茲騎士(8入)

原味、莓果

定價 NT\$180元/盒
加購價 NT\$170元/盒



達克瓦茲騎士(8入)

原味、開心果



定價 NT\$190元/盒
加購價 NT\$180元/盒

滿額優惠

定價	折扣
3,500元(含)以上	98折
10,000元(含)以上	95折
20,000元(含)以上	92折
30,000元(含)以上	90折
40,000元(含)以上	88折
大額訂購來電諮詢享更多優惠	

*滿額折扣優惠不得與其他優惠合併使用

付款方式

• 線上刷卡 • 貨到付款
• 門市付款 • 簡訊刷卡 • ATM轉帳

匯款帳號：

銀行：彰化銀行雙園分行（代碼009）

帳號：5161-0118-698800

戶名：旺聚食品企業有限公司



運費標準

配送方式	區域	免運費標準	運費
同默自送	大台北地區	【台北市】 全行地區 【新北市】 中和區、永和區、板橋區、土城區、新莊區、三芝區、三峽區、鶯歌區、泰山區、新店區、蘆洲區、五股區、汐止區、深坑區	折扣後 每滿3000元 一個配送點 免運費
	大台中地區	中區、東區、西區、南區、北區、西屯區、南屯區、北屯區、太平區、大里區、烏日區、潭子區、大雅區	210 不分溫層
委託宅配	本島地區	上列區域以外之 本島區域	折扣後 每滿3000元 一個配送點 (單一溫層) 免運費
	離島地區	澎湖部分地區 金門部分地區 (大金門、小金門) 小琉球、馬祖全區 綠島	折扣後 每滿10000元 一個配送點 (單一溫層) 免運費

*每筆訂單最多可五個配送地址免運費

*第六個配送地址起，除運費外，每個地址將再額外酌收50元手續費



達克瓦茲騎士

Dacquoise
ダクワーズ

外皮酥脆 入口即化
內餡滑潤鬆軟
濃郁不甜膩的奶油內餡

盒蓋25°C以上，請1.5小時內低溫冷藏保存；盒蓋25°C以下，請12小時內低溫冷藏保存。低溫冷藏保存時間，會依實際環境溫度而有所不同，為避免高溫導致內餡融化，冰冷的食用風味更佳，並於冷藏4~7天內食用完畢。

(實際保存時間依內餡環境溫度而定)

奶蛋素 冷藏宅配
外盒尺寸: 24.3x13x5.5cm



原味・焦糖
16入 NT\$320元/盒



原味・莓果
16入 NT\$360元/盒



四合一
原味・焦糖・莓果・開心果
16入 NT\$370元/盒

費雪公爵

Financier
フィナンシェ

無化的奶油
包裹著紮實的蛋糕體
融合淡淡的杏仁香氣
請放置於室溫25°C陰涼處保存



8入 NT\$260元/盒
奶蛋素 常温宅配
外盒尺寸: 22x16.7x4.5cm



塔特國王

Macadamia Nut Tart
マカダミアナッツタート

一顆顆寶石堆疊疊疊 晶亮琥珀色包圍環繞
裹著焦糖的夏威夷火山豆漿
伴隨塔皮酥香在味蕾間 綻放不墜
王者風範 完美呈現
請放置於室溫25°C陰涼處保存



5入 NT\$270元/盒
奶蛋素 常温宅配
外盒尺寸: 23x10.3x6cm

瑪麗皇后

Chocolate Langue de chat
チョコレートラング・ド・シャ

精心調製的貓舌餅乾
嚴選白法國和瑞士的頂級巧克力
請放置於室溫25°C陰涼處保存



白巧克力・黑巧克力
6入 NT\$135元/盒
奶蛋素 常温宅配
外盒尺寸: 22x7.5x6cm



蝴蝶公主

Palmier
パルミエ

一道道反覆的折疊延壓
在以精心的調製
成就酥脆的口感
請放置於室溫25°C陰涼處保存



6入 NT\$135元/盒
外盒尺寸: 22.5x7.7x6cm



12入 NT\$270元/盒
外盒尺寸: 23x14x6cm

奶素 常温宅配