

兩全「奇美」麵包！低磷鉀、優良蛋白質，腎臟病人可安心享用 奇美醫院與奇美食品合作開發低磷鉀健康職人麵包



主講者奇美醫學中心營養科組長賴春宏(左)及 C'est_si_bon 幸福頌烘焙主廚林子翔及其講題

奇美醫學中心營養科組長 賴春宏
奇美食品旗下 C'est si bon 幸福頌

鬆軟 Q 彈、餡料豐富的軟式麵包一直是多數台灣人的早餐首選，而吃的健康、少油減糖、高纖或雜糧的歐式麵包更於近十年來蔚為風潮。現代人飲食習慣問題，伴隨而來的文明病導致許多人無法享受一般麵包。尤其在台灣，人口老化下產生的慢性腎臟病發生率及洗腎率皆是全球之冠。洗腎過程中，市面上的麵包及點心因含磷鉀成分居高，幾乎不適合此類病人食用。

基於病人長久以來的需求，奇美醫學中心營養科率先與奇美食品旗下的烘焙品牌 C'est si bon 幸福頌合作開發，嚴選日本熊本製粉與日本專利技術植物性大豆鮮奶油，並運用主廚自製的天然湯種酵母與水合工法技術，推出超水潤的低麩質、低磷鉀健康麵點系列——低麩米圈圈、低麩纖蔬棒與低麩湯種南瓜包三種麵包與豆乳布丁一款小點

心，更是中南部醫院率先專為腎臟病人設計、可每日安心食用的健康麵包。

「低磷鉀、減糖」

採用日本熊本製粉與日本專利技術植物性大豆鮮奶油

奇美醫學中心營養科組長賴春宏提出：「洗腎病人每日需嚴格限制飲食中磷、鉀、鈉等礦物質以及水份的攝取量。若能選擇低磷鉀含量的點心，又同時能提供優質蛋白質來源，腎臟病友即可安心享用。」

奇美食品針對腎臟病人之日常飲食需求，選用日本首屈一指的優質米粉取代部分麵粉，其無麩質成分能降低敏感程度，零筋性的特色能增加麵包斷口性。同時，

搭配日本石臼製粉，粉質細緻均勻，保留麥粒絕大部分的營養成分，同時展現原始風味。奶油採用業界首創專利技術的植物性大豆鮮奶油，與一般奶油相比，膽固醇約減少 97%，較不會造成人體健康負擔，全素者亦可食用。

由於慢性腎臟病人須嚴格限制水份的攝取量，因此在研發健康麵包時，奇美食品的 C'est si bon 幸福頌烘焙主廚林子翔運用自製天然湯種酵母，強化麵包的濕潤度與化口性；技術上採水合工法，增加麵糰水份的吸收，烤焙後濕潤，減少腎友對喝水的渴望。每款健康麵點均符合低磷與低鉀，含糖量相對甜菠蘿麵包每 100 公克至少降低 20%。每日一上架即秒殺的豆乳布丁，口感滑順香嫩，不僅受到奇美醫學中心病人們喜愛，亦是醫護人員指定的下午茶點心。



低麩米圈圈、低麩纖蔬棒、低麩湯種南瓜包，有如雜糧麵包的口感與香氣，奇美醫學中心與奇美食品聯手，讓幸福走進你我日常

有如雜糧麵包的口感與香氣

洗腎病人終於有零食可吃，有低磷鉀健康麵包真好

健康職人麵包已先行在奇美醫學中心住院的腎臟病人伙食中搭餐供應，根據滿意度調查結果：病人們對於麵包的整體滿意度高達九成以上；詢問病友食用後感受，病友 A 回應：「一開始只是嚐鮮吃看看，咬一口覺得很香、外表很有賣相，吃起來很像知名雜糧麵包品牌，真的好厲害！如果保存期限能再更長，我就能買多一點，每天當早餐吃。」奇美醫學中心營養科組長賴春宏回應：「由於我們的健康麵包都是天然成分，為了讓病人們吃到最新鮮的麵包，賞味期限就會比較短暫。」對談中，腎臟病友更開心道出：「我們洗腎病人完全沒有零食可以吃，現在有健康麵包可以當零食小點 " 真正美賣(台語)！" 」而對於健康麵包的味道，腎臟病友評論：「咬起來最香的是低麩纖蔬棒，會愈嚼愈香；低麩湯種南瓜包的南瓜吃起來很新鮮；至於豆乳布丁，口感很濕潤，很好吞嚥，味道比雞蛋布丁好吃，我喜歡它有淡淡的豆香味。」

對於非病人的滿意度調查結果：整體滿意度及產品味道、好吃程度皆達到九成以上；外觀滿意度甚至達到九成五。由此可見，奇美醫學中心與奇美食品合作推出的健康職人麵包，不僅對病人生活有實質助益，味道及外觀皆有足夠吸引力而受到病人與一般民眾的喜愛。

奇美醫學中心與奇美食品聯手 讓幸福走進你我日常

奇美醫學中心一貫「以病人為中心」的思考模式，承襲關懷的核心價值，致力於提升更好的醫療品質。從照護病人的角度出發，首度與奇美食品跨界合作，共同研發專為腎臟病人設計的健康職人麵點，從生活中最普遍的麵包與午茶小點著手，不僅讓病人可安心食用，亦適合各年齡層作為日常點心。未來，奇美醫學中心醫療團隊會持續在專業上努力，與奇美食品共同研發出更多元的健康麵點，讓奇美對人的關懷及幸福價值傳遞到世界每個角落。

健康職人麵包 介紹

名稱	重量	熱量	價格	適合對象	介紹
 <p>低麩米圈圈</p>	70g	164 卡	\$30	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 奶素 ✓ 低磷鉀需求者 ✓ 牙口不好者 	以零麩質日本熊本製米粉為主原料，添加業界首創專利技術植物性大豆鮮奶油，麵團經「水合工法」後更細緻柔軟、Q 彈保水。
 <p>低麩纖蔬棒</p>	70g	168 卡	\$30	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 奶素 ✓ 低磷鉀需求者 ✓ 牙口不好者 	新鮮菠菜糊與無麩質日本產米穀粉，麵團經水合工法烤焙出濕潤好入口的柔軟內芯。具維生素、胡蘿蔔素及植物粗纖維，幫助維持消化道機能。咀嚼後口中瀰漫自然甘甜、越嚼越香！
 <p>低麩湯種南瓜包</p>	65g	156 卡	\$30	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 奶素 ✓ 低磷鉀需求者 ✓ 牙口不好者 	使用無筋性的日本米穀粉與專利技術植物性大豆鮮奶油，經低溫發酵後的麵團更加鬆軟保水，新鮮南瓜泥入口鮮甜有層次，是一款具天然營養成分的健康麵包。
 <p>豆乳布丁</p>	80g	120 卡	\$35	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 奶蛋素 ✓ 低磷鉀需求者 ✓ 牙口不好者 	使用業界首創專利技術植物性大豆鮮奶油製作，加入天然發酵的法國鐵塔牌鮮奶油、海藻糖及豆漿，水蒸後冷卻，入口風味醇厚，香氣極為濃郁，口感滑順綿密。

健康職人麵包門店資訊

■ 奇美醫療財團法人 奇美醫院：台南市永康區中華路 901 號

貝比諾咖啡 (第一醫療大樓 2F 空橋) 週一~週五 7:30~18:30 / 週六 7:30~13:30

貝比諾尊爵咖啡 (第五醫療大樓 2F) 週一~週五 8:00~17:00

■ 奇美醫療財團法人 柳營奇美醫院：台南縣柳營鄉太康村 201 號

奇美咖啡館 (柳營奇美 1F) 06-622 699#72020 週一~週五 7:00~18:00 / 週六 7:30~14:30

■ 奇美醫療財團法人 佳里奇美醫院：台南市佳里區佳里興 606 號

貝比諾咖啡(佳里門市) 週一~週五 7:00~18:00 / 週六 9:00~13:30

奇美醫療財團法人奇美醫院營養科組長 賴春宏

【專長】

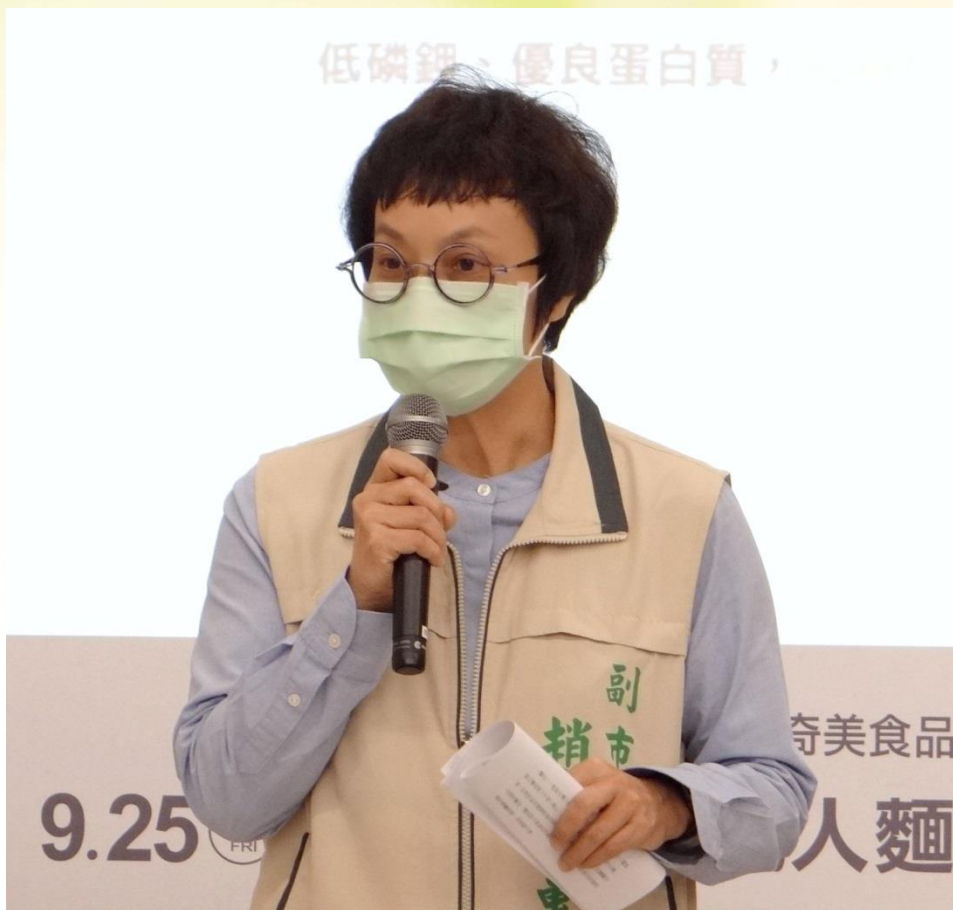
團膳管理、臨床營養照護與諮詢等。

【營養諮詢門診時間】

星期	一	二	三	四	五	六
上午					●	
下午						
晚上						



台南市副市長趙卿惠(右三)、奇美醫學中心院長邱仲慶(左三)、奇美食品董事長宋光夫(右二)、富華公司總經理朱志豪(左二)、奇美醫學中心營養科組長賴春宏(左一)、C'est_si_bon 幸福頌主



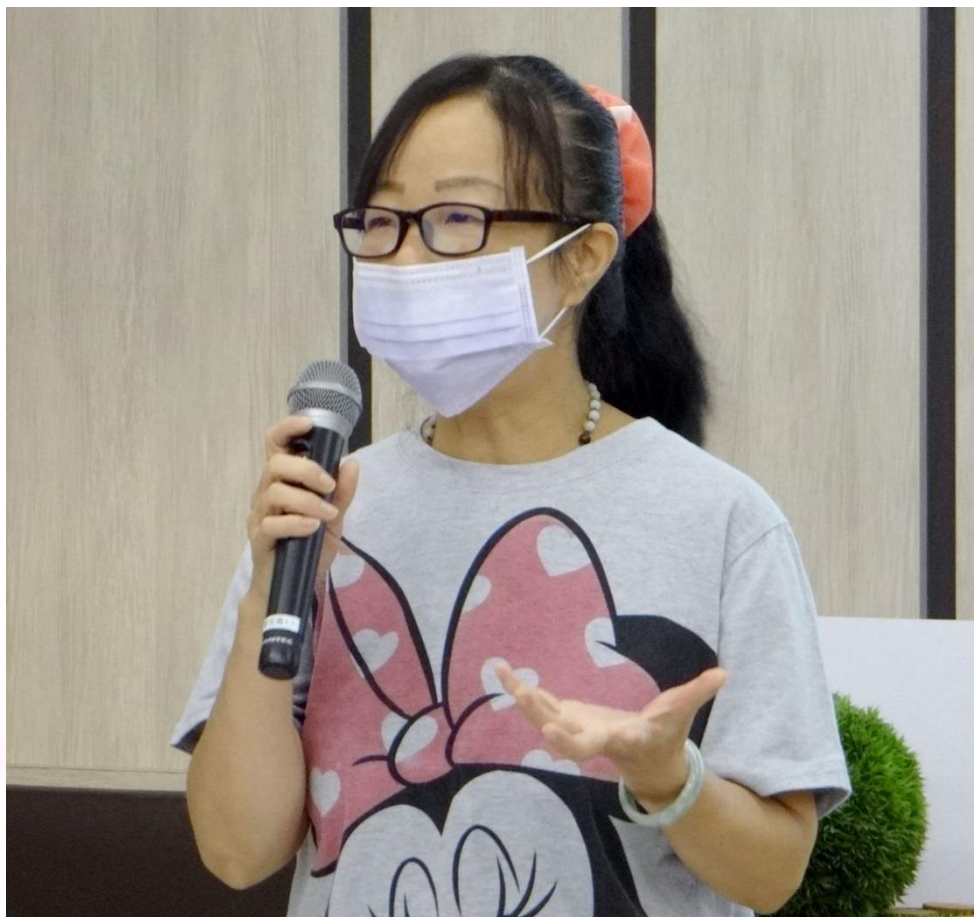
台南市副市長趙卿惠上台致詞



奇美醫學中心院長邱仲慶致詞



奇美醫學中心營養科組長賴春宏(左)及 C'est_si_bon 幸福頌烘焙主廚林子翔共同表示：兩全「奇美」麵包！低磷鉀、優良蛋白質，腎臟病人可安心享用。



腎臟病友劉小姐食用健康職人麵包後現身說法



奇美醫學中心醫療團隊會持續在專業上努力，與奇美食品共同研發出更多元的健康麵點，讓奇美對人的關懷及幸福價值傳遞到世界每個角落



奇美醫學中心院長邱仲慶(右)與奇美食品董事長宋光夫品嚐後讚不絕口



腎臟病友劉小姐表示：我們洗腎病人完全沒有零食可以吃，現在有奇美醫院與奇美食品合作開發健康麵包可以當零食小點”真正美賣(台語)！



奇美醫學中心院長邱仲慶記者會後接受媒體專訪



奇美醫學中心營養科組長賴春宏記者會後接受媒體專訪-1



奇美醫學中心營養科組長賴春宏記者會後接受媒體專訪-2



C'est_si_bon 幸福頌烘焙主廚林子翔記者會後接受媒體專訪