



潘小熊

熊式食堂

十年以上飲食旅遊記者編輯生涯，突然坐開了辦公室，當個自由自在吃喝玩樂的寫作人，夢想以舌頭環遊全世界。電郵：ogumahung@gmail.com



好多人會戴有色眼鏡看待社企，無論是好的還是壞的，社企要能成功生存下去，有實力才是成功之道。記得有報道提過，一些社企計劃在拿取了資助後，到資金用完已不能獨立生存，簡單來說就是長貧難顧、計劃不夠周全又實力不足。

不需同情作調味



1.



2.



3.



4.

iBakery可說是社企中成功的例子。他們近年很努力的推出不少叫好叫座的產品，對於他們的味道我完全沒有加半點同情作調味。要知道，消費者永遠以自己利益為主，產品是自己吃入口，要做慈善，可以有一萬種的方法，毋須賠上口腹。他們近年出品的麵包、曲奇、貝殼蛋糕等，都是色香味兼性價比高的產品，一點也不比名店遜色，值得大力支持。先說他們的麵包，如非麵包店開在堅尼地城，實在會成為每天的早餐，軟熟、無添加，單是無添加這點已是不少連鎖店做不到。

最近吃了他們與京都Hyatt聯乘的抹茶手工蛋糕，曾經與關西旅遊大使陳俊偉齊齊遊玩京都時，試過酒店的抹茶蛋糕，實在超一流，濕潤而濃香，是值得在日本治回來的味道。

估不到在陳大使的拉線下，能在香港吃到，iBakery的

版本與京都Hyatt有少少不同，不過都是經過Hyatt首席餅師安田俊二的認同，香港版用上多一倍的抹茶粉，更是著名的祇園辻利出品，綠茶味更濃香，而且糖分也減了，更適合香港人的口味。買回來的蛋糕，建議多放3天才吃，讓蛋糕有時間「回油」，質感更濕潤，再配上一球雲呢啡雪糕及一杯咖啡，優質下午茶就是要這樣。

01. iBakey為訓練及聘用殘疾人士，而做麵包糕餅因為有既定程序而且相對危險度底，所以殘疾人士也可以有出色的表現，iBakey的成功便是證明。
02. 「風呂敷」是日本人的傳統，是萬用的棉布，可用來包各樣東西，製造紙巾盒、酒袋也可。
03. 蛋糕上的火山口，是完美的證明。
04. 去年已推出的綠茶曲奇，又是另一叫人吃不停口的產品，餅上沒有糖霜的版本也是專為香港人而改良的。



抹茶蛋糕每個\$18，而且用上全棉製的風呂敷包裝，下次再買帶回風呂敷，更可獲\$5折扣。



東華三院的團隊一直很努力，而且社企做得出色又有意義，難怪不少酒店等肯與其合作。

售賣點：• iBakery 地址：堅尼地城域多利道一號百年大樓2座地下2號舖 電話：2816 5233

• iBakery Gallery Café 地址：金鐘添馬公園添馬茶座 電話：2352 2700 • iBakery Cookie Pop Up Store 地址：灣仔皇后大道東183號合和中心地下 電話：6739 0073