

與抹茶有緣



一個月
前我才介紹，日本京都宇治抹茶泰斗「中村藤吉」來港開設首家海外分店茶室，我亦

乘機趕上這飲食潮流，品嚐過其名茶及甜品後，藉着味蕾長了知識，由一個自稱從不喜歡抹茶的人，變成一名擁躉。我與抹茶的緣份算是遲來，卻又似早有安排，近年因為打高爾夫球認識了一群傳媒友好，其中一位的太太是東華三院屬下社企iBakery「愛烘焙麵包工房」的策劃人，該社企成立於二〇一〇年，專為殘疾人士提供多元化訓練及工作機會的三合一烘焙業務。

iBakery的i讀音與「愛」字相近，直譯過來當然有「我」的意思，可謂一語雙關；透過烘焙教室、自設工場到營辦咖啡室，凡喜愛美食的人都習慣與友好分享，而社會企業的精神亦是將員工利益置於生意盈利之上，以iBakery為例，其業務覆蓋面廣，管理繁複度高，在本質上

並不易為。

然而，iBakery懂得借力打力，看準港人對東瀛美食趨之若鶩，成功引入日本京都凱悅酒店名物——抹茶手工蛋糕作生招牌，而最難得的是酒店首席餅師安田俊二更專程來港，悉心指導iBakery由不同能力成員組成的團隊，並採用馳名中外的名店祇園社利之優質抹茶，堅持生產過程無添加，所以蛋糕所散發的香味都是來自食材本身的味道，絕不含人造色素及香精，是百分百香港製造產品。蛋糕的抹茶味香濃而牛油味適中，甘甜的餘韻悠長持久，佐以咖啡或綠茶品嚐固然更為美味，又或伴以雪糕、忌廉、紅豆茸、黑糖漿等配料享用亦份外稱心。

為進一步突出京都風味的主題，蛋糕包裝更特別採用日本傳統風呂敷設計，將蛋糕精緻包裹，貫徹古都的優雅風尚，送禮自用兩皆宜。據說從前日本人以風呂敷，包好洗澡時所脫掉的衣服，現在則普遍用於包裹、

搬運及收納不同物品，或配上扣環或皮帶變成隨身布袋，因而出現不同尺寸大小和布料厚度。如欲品嚐的話，可到iBakery於堅尼地城及中環添馬公園的銷售點選購，另外於灣仔合和中心地下的專賣店將會營業至七月底。

