

「崇質」不同「崇日」

過去兩年，都在為東華三院旗下社企 iBakery 和京都凱悅酒店 (Hyatt Regency Kyoto) 充當媒人，撮合成一些好人好事好產品，為殘疾人士提供更多就業機會。

去年 iBakery 推出京都抹茶曲奇，銷量頗為不錯，今年再接再厲推出京都抹茶蛋糕，亦獲得很好成績，8月起更在銅鑼灣開設為期幾個月的 Pop-Up Store，歡迎大家支持一下。

京都抹茶蛋糕依照京都凱悅酒店提供的食譜製造，必須採用京都神級的祇園辻利抹茶，沒有它便沒法得出應有的抹茶香味。只是想也想不到，iBakery 為求接近原裝京都口味，決定選用日本麵粉和日本上白糖，成本無疑比一般糕點高出許多，廚房團隊只能以最尊重的態度進行製作，絕不容許構成任何損耗的差池，分毫不差地把每一微粒食材用到盡。

當我以為 iBakery 已經很緊貼京都，京都凱悅酒店卻再進一步，在當地推出「升級版」的抹茶豆乳蛋糕，採用京都農場雞蛋、黑糖、和三盆糖、蜂蜜、祇園辻利抹茶及京都豆乳製成，換句話說，完全不含白沙糖及牛奶製品，令糕點更符合人體健康，還邀得京都木版畫老字號竹笹堂負責設計包裝盒圖案。

日本人對事物的深耕細作悉心鑽研，真叫人佩服不已。你大可批評我是「崇日」，其實我只是「崇質」，假如日本做事馬虎一點，我會每天愛它少一些。同樣地，假設強國真心做好品質，我們自會對它尊重多一分。