



JIU ZHEN NAN
SINCE 1890

從我變成了我們，
緣滿緣聚，甜蜜相依！



漢餅的餅皮種類

漢餅的餅皮基本可分為：奶酥皮、清仔皮、油酥皮，並可依餅皮的特性與口感，搭配多種不同風味的內餡

柔甜清仔皮



又稱「和生皮」，製作時需先耐心熬煮糖漿、調至恰當甜度，過濾清漿後加入特選麵粉及祖傳調味配方；烘烤時則仰賴精準火侯，維持內餡熟透與餅皮晶亮，咀嚼更添

馥郁油酥皮



舊振南的油酥皮使用特選高級麵粉，以手工揉製桿平，將麵糰中氣泡完全擠壓出，再一層層細細推疊、塗抹嚴選油脂，烘烤膨脹後層次分明、口感酥鬆，在舌尖如煙火般開展綻放！

濃醇奶酥皮



又稱「糕漿皮」，是將蛋黃、新鮮奶油拌入特選麵粉中，再加上獨家配方的芝士粉調和而成，進爐後由老師傅以「雙面烘烤」技術細心伺候，奶香濃醇甜美，入口即化。

濃醇奶酥皮

規格 | 八兩(300g)



馥郁油酥皮

規格 | 八兩(300g)



鳳梨酥

新鮮關廟鳳梨果肉纖細、酸甜有致，圓潤冬瓜膏香甜不膩。

(奶蛋素)



杏香酥

滿滿杏仁清朗香氣，濃郁核桃回甘風味，兩者一見鍾情。

(奶蛋素)



蝦米肉餅

冬瓜條加上蝦米、肉鬆製成豐腴美味的冬瓜肉，口感清爽。

(葷)



(葷)

綠豆椪 - 蘇東坡

上選綠豆仁內餡與豬赤肉，老師傅遵古七道工法嚴謹製作。

(葷)

鴛鴦餅

細綿柔軟特級白鳳豆沙，內夾軟中帶Q爽口黑糖麻糬。

(奶素)

柔甜清仔皮

規格 | 八兩(300g)



香菇魯肉

精選豬赤肉、香菇熬煮6~7小時
，混入豆沙更顯圓潤。

(葷)



伍仁

松子、杏仁、核桃、葡萄乾、
瓜子仁，豐富堅果紮實酥脆。

(奶蛋素)



棗泥核桃

純正黑棗脫皮去籽，加州核桃
經烘烤香氣濃郁。

(奶蛋素)



香蘭蓮蓉

南洋風味香蘭葉，口感滑潤蓮
蓉餡，清新又誘人。

(奶蛋素)



烏豆沙

圓云豆去皮細磨，傳統杏仁角
香，喚醒溫暖記憶。

(奶蛋素)



蓮蓉松子

天然湘蓮子磨漿煉煮，色澤晶
瑩剔透，入喉滑潤濃郁。

(奶蛋素)

濃醇奶酥皮

規格 | 十二兩(450g)



鳳梨酥

新鮮關廟鳳梨果肉纖細、酸甜有致，圓潤冬瓜膏香甜不膩。

(奶蛋素)

馥郁油酥皮

規格 | 十二兩(450g)



蝦米肉餅

冬瓜條加上蝦米、肉鬆製成豐腴美味的冬瓜肉，口感清爽。

(葷)



杏香酥

滿滿杏仁清朗香氣，濃郁核桃回甘風味，兩者一見鍾情。

(奶蛋素)



綠豆椪 - 蘇東坡

上選綠豆仁內餡與豬赤肉，老師傅遵古七道工法嚴謹製作。

(葷)



鴛鴦餅

細綿柔軟特級白鳳豆沙，內夾軟中帶Q爽口黑糖麻糬。

(奶素)

柔甜清仔皮

規格 | 十二兩(450g)



香菇魯肉

精選豬赤肉、香菇熬煮6~7小時，混入豆沙更顯圓潤。

(葷)



伍仁

松子、杏仁、核桃、葡萄乾、瓜子仁，豐富堅果紮實酥脆。

(奶蛋素)



棗泥核桃

純正黑棗脫皮去籽，加州核桃經烘烤香氣濃郁。

(奶蛋素)



香蘭蓮蓉

南洋風味香蘭葉，口感滑潤蓮蓉餡，清新又誘人。

(奶蛋素)



烏豆沙

圓云豆去皮細磨，傳統杏仁角香，喚醒溫暖記憶。

(奶蛋素)



蓮蓉松子

天然湘蓮子磨漿煉煮，色澤晶瑩剔透，入喉滑潤濃郁。

(奶蛋素)

簡單大紅色，不失時尚與優雅
像心意珍藏在每個圓弧中
傳遞圓滿的祝福



經典緣禮盒

\$1,500

中式漢餅(450g) X 1 • 中式漢餅(55g) X 6
棗泥核桃糕糖盒 X 1 (全素)



緣禮盒

\$1,080

中式漢餅(55g) X 6
棗泥核桃糕糖盒 X 1 (全素)

中式漢餅
-55g-

擇一 | 香菇魯肉 (葷)
伍仁 (奶蛋素)

固定
口味

李白綠豆椪 (奶素)
香蘭蓮蓉 (奶蛋素)

鴛鴦餅 (奶素)
杏香酥 (奶蛋素)

豆沙Q餅 (奶蛋素)

承載著祝福和心意

每一個精緻木盒都是最美的紀念品



雙囍禮盒

\$1080

中式漢餅(300g) X 2



零嘴糖盒 X 1

口味：棗泥核桃糕 (全素)



訂製專屬幸福

提供客製化署名或圖案雷雕等服務，打造獨一無二的喜餅禮盒，成為最有珍藏價值的美好紀念





在優雅沉穩的細膩之間
醞釀著為妳準備的心意
以緣，祝好

滿緣禮盒 \$1,380

中式漢餅(300g) X 6



良緣禮盒 \$880

中式漢餅(450g) X 2



喜緣禮盒 \$500

中式漢餅(450g) X 1





婚禮小物

米香餅

\$500

建議數量6-12盒

使用糙米、花生、瓜子、南瓜子、蔓越莓、葡萄乾、蔗糖及麥糖所製成，「吃米香，嫁好尪」吃了米香餅，代表嫁到好老公。

六色喜糖

\$880

文定六禮之一

需準備2盒，一盒回送男方

紅棗 | 早生貴子 | 冰糖 | 幸福甜蜜
龍眼 | 圓滿多福 | 冬瓜糖 | 家庭興旺
桔餅 | 吉祥滿門 | 南瓜子小米香 | 新婚美滿

福滿堂提盒

\$170

新娘探房禮、宴客桌邊禮、二次進場禮、送客禮

漢餅(55g) X 2
綠豆椪 / 鴛鴦餅 / 豆沙Q餅



紅糖盒

\$220

棗泥核桃糕/杏仁牛軋糖



喜餅客製服務



客製木盒雷雕



客製餅模



客製印章



客製喜卡

喜餅客製印章

特別提供送禮客製化服務，可依公司戶、喜慶、彌月禮等需求，提供圖檔進行客製化設計



計費方式

禮盒價格+印章費用+客製服務費

- 各項費用經估算流程後方可報價
- 訂單須於出貨日前30天完成，並確認印章圖樣

客製商品

- 55g綠豆椪
- 8兩、12兩蝦米肉餅、綠豆椪

印章費用

\$650/個

- 需要由您自行提供(*.AI)圖檔
- 文字：中文字於3字內，英文字於5字內
- 圖樣：不可複雜，建議最細線條不可小於2mm
- 為避免生產與收禮者口味上的誤會，每個印章圖

樣僅限蓋一個口味，如有其它口味也需蓋客製

客製服務費

依單次出貨盒數收費

- 20~50盒 每盒\$60
- 51~100盒 每盒\$40
- 101盒以上 每盒\$30



舊振南
JIU ZHEN NAN
SINCE 1890

喜餅客製木盒

人生最重要的日子，讓舊振南為您打理，代您送出心目中最完美的禮。

每一個精緻木盒都是最美的紀念品，在盒上刻印專屬印記，承載著祝福和心意。

計費方式

禮盒價格+雷雕費用+客製服務費

- 各項費用經估算流程後方可報價

雷雕範圍

小圖：5x5內 | 大圖：15x15內

- 需要由您自行提供(*.AI)圖檔
- 範圍超過5x5，需以15x15計費
- 圖案大小與線條複雜程度將影響費用
- 雷射雕刻以線條製作，照片恕無法受理
- 為確保圖案順利呈現，圖檔將由設計人員審稿

客製服務費

將會依照禮盒的訂購數量估算費用



喜餅客製餅模

餅模由著名餅模師傅 鄭永斌「手工雕刻」製作
。喜餅完成出貨後，即可將客製餅模歸還於

計費方式

禮盒價格+餅模費用+客製服務費

- 各項費用經估算流程後方可報價

餅模費用

漢餅烘烤後在凸面顏色呈現較深，故不建議以人像製作

- 需要由您自行提供(*.AI)圖檔
- 圖案大小與線條複雜程度將影響費用
- 55G餅模 \$15,000/個
- 2兩餅模 \$15,000/個
- 8兩餅模 \$8,000/個
- 12兩餅模 \$10,000/個

客製商品

- 2兩月餅：

訂單須於出貨日前60天完成，並確認印章圖樣

- 8兩、12兩：

訂單須於出貨日前45天完成，並確認印章圖樣

客製服務費

依單次出貨盒數收費

- | | | | |
|-----------|--------|----------|--------|
| • 20~50盒 | \$60/盒 | • 101盒以上 | \$30/盒 |
| • 51~100盒 | \$40/盒 | | |



喜餅客製喜卡

喜卡可依您提供文字，作為謝卡、喜餅提領卡使用。

分享幸福喜訊，將簡單的言語化為文字，昭告親朋好友「我們結婚了！」

喜卡費用

\$30/張

- 卡片尺寸：10 x 13 (cm)
- 不需收取客製服務費

客製商品

- 喜餅禮盒

注意事項

- 喜卡背面內容為空白，可選擇公版內容印製或微調修改
- 因紙質關係，僅可印製文字內容，恕不接受照

漢餅手作體驗



擁有百年歷史的舊振南餅店，提供專業的烘焙廚藝體驗空間，舒適明亮的環境，讓民眾輕鬆自在的體驗手作烘焙的樂趣，透過各式經典漢餅課程，能從手作體驗中了解漢餅文化的精髓，感受依循季節變化的飲食文化，沈浸在漢餅美學的饗宴中。

手作課程據點：
台北晶華店、台南旗艦店、舊振南漢餅文化館



課程線上報名

古禮抓周趣

舊振南抓周活動由主持人為貴賓服務儀式流程，提供抓周儀試最完善的道具、場地，以及豐富伴手禮與下午茶！

古禮抓周是寶寶一歲生日的重要傳統儀式，不僅是預卜未來職業，也是祝福寶寶順利成長，平安順遂，家庭齊聚的幸福時刻。

抓周服務據點：
舊振南漢餅文化館
台南旗艦店



抓周線上報名



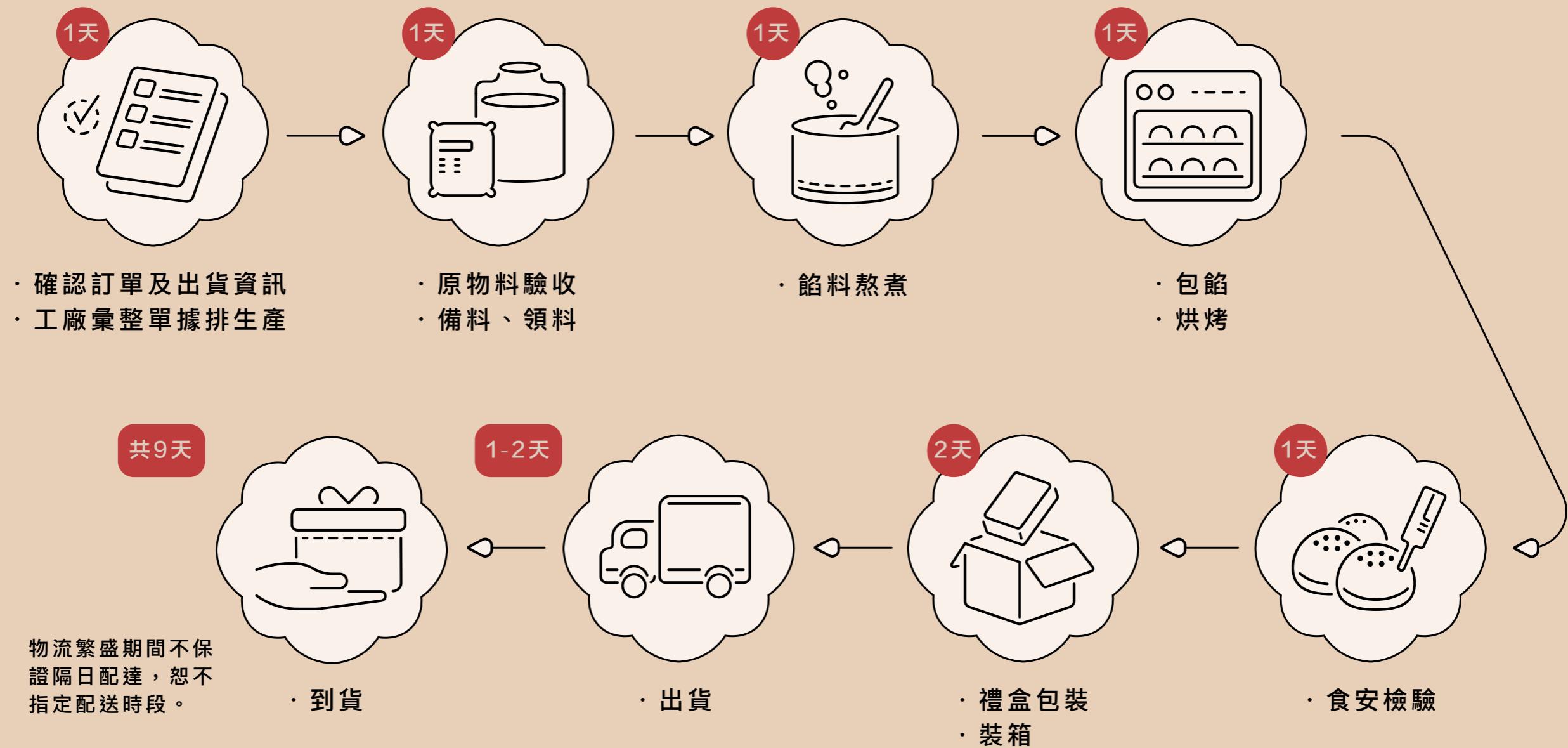


美味漢餅的安心製程

一份優秀的手工漢餅禮盒，品質穩定是我們最重視的環節！

在每份厚禮到達至親好友手上之前，舊振南需親自替您把關每一道流程。

新鮮更需要時間！ **安心製程，美味加乘！**



聯絡資訊



官方網站



喜餅品鑑



LINE線上客服

客服專線 (07) 701-5186

www.jzn.com.tw

本目錄刊載訊息僅供參酌，實際請以門市販售為準