

小林煎饼

「小林煎饼」坚持以真材实料的用心，每一口都吃得到的麦香，唤起消费者对食物单纯的记忆。

父亲的四支煎仔，母亲的一根扁担，挑出一世纪的煎饼香。早在日据时代，「小林煎饼」的创始人林振南先生便前往日本，习得日本传统制饼工艺。因为姓林，当时的店铺小小的，经营规模也小小的，便将店名取做「小林」，而当时生产的糕饼中，以煎饼最受欢迎，于是定名为「小林煎饼」。

从早年以木炭烘焙煎饼，父亲忙着翻煎饼，孩子帮忙分类和包装，妈妈再一筐筐挑去卖，到现在的全自动生产线，「小林煎饼」不只内销全国各地，更外销到美国、英国、加拿大、香港、中国等地。各大超商、超市及乡间小店，都能见到「小林煎饼」的踪迹，让大家都能吃到本土的好味道，回味古早传统的煎饼香。

为了提供消费者更创新、更独特的味觉体验，「小林煎饼」第三代经营者再次前往日本取经，不断运用巧思，坚持不掺一滴水的真材实料，研发出可以同时体验趁热、冷藏、冷冻三种口感的人气美食——钓钟烧，引发广大的排队风潮。

此外，「小林煎饼」提供客制化的彩绘煎饼，不但能够结合在地文化，在煎饼上烙印特殊节庆饼纹，更能依客户的需求，烙下专属印记，表现真心诚意。

无论是煎饼、钓钟烧、瓦煎烧，秉持着相同的用心和坚持，以及始终如一的真诚，「小林煎饼」将继续创造让消费者难以忘怀的好味道。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xljb-718543.html>