

新雅“网红”月饼为何长盛不衰？ 因为了解你的味蕾



新雅名菜广式片皮鸭制成烤鸭鲜肉月饼

在沪上老字号餐饮企业中，新雅粤菜馆早已是出了名的“网红推手”。尤其在月饼季节，从“腌笃鲜肉饼”，到“芝士大虾鲜肉月饼”，再到和迪士尼携手的“迪士尼月饼”，新雅缔造“网红”的能力，总能使南京路排起一条又一条的“长龙”。

今年月饼季，新雅又携多款“网红”月饼有备而来，离中秋还有大半个月，那香喷喷的月饼香气已飘在大街小巷。“爆款网红”的背后，是老字号拉动消费力的智慧和匠心，也是93岁老字号推陈出新的勇气和开明包容的心态。

如果说，“网红”的诞生与营销“软实力”密不可分，那么将网红产品“常规化”考验的则是创新、研发等“硬实力”。如何将昙花一现的“网红”变成更大众化的“常青树”？这里面可有大学问。

名菜入月饼 经典微创新



购买鲜肉月饼的市民排起长队

2016年，腌笃鲜月饼；2017年，芝士大虾鲜肉月饼；2018年，Q心爆浆细沙月饼和培根乳酪月饼……在这几年的鲜肉月饼届，新雅每推一款新品种，都能引来媒体的争相报道和顾客的交口称赞。

今年更是不得了，新雅一口气拿出了4款新品，鲜肉月饼品种已达8款，无论是数量还是质量，都堪称历年之最。其中，新雅保留了经典口味的鲜肉月饼、腌笃鲜鲜肉月饼、大虾芝士鲜肉月饼、Q心爆浆细沙月饼等四款相当受青睐的月饼，此外又新推出烤鸭鲜肉月饼、沙茶菌菇牛肉月饼、黑松露鲜肉月饼、蟹粉鲜肉月饼四款

颇有潜力的新品。

仔细看这些新品，隐约有着粤菜馆经典名菜的影子。比如烤鸭鲜肉月饼，源于新雅名菜“广式片皮鸭”，以皮酥肉嫩、肥而不腻的烤鸭做馅，经过烘烤的酥皮，在烤鸭肉的浸润下，愈发外脆里嫩、鲜香十足。

另一道招牌名菜“蚝油牛肉”，今年也成了新雅大厨创新制作现烤月饼的灵感。采用同样原料、同样的传统手工上浆方法，加入沙茶酱调味，沙茶甘香、牛肉滑嫩，不吃猪肉的食客也能品尝到鲜肉月饼。黑松露鲜肉月饼则诠释着“中菜西做”。名贵的原料黑松露有着独特香气，使鲜肉月饼的口感更为奇妙、丰满，一定会令时尚的食客齿颊留香。

对于经典的“微创新”，也是新雅“网红”能留住顾客的秘诀。今年新雅鲜肉月饼的酱香味道更重，更适合上海人的口味。另外，腌笃鲜鲜肉月饼的馅料比例进行了调整，笋丁的颗粒更标准化、含量更高，使整体口感更趋鲜香爽脆。

最棒的是，为了让大家一口气尝到多个口味，新雅今年还推出了6拼的全家福组合装，完美解决了“每款都想吃”的烦恼。那么贴心的“全家福”，不去买一盒尝尝都感觉对不起自己。

网红变常规 匠心加智慧

“网红”的出炉，源于满足了消费者求新求鲜求变化的市场需求，并在短时间内借助出色的营销手段吸引市场关注。但从企业发展的角度来讲，绝不能单纯追求做“网红”，而是要具备产品研发能力等“硬实力”，以及将传统食品与时尚消费挂钩的“年轻心态”。

一手缔造“网红”月饼的老字号，如何将“网红食品”做成“常规食品”，走出一条可持续发展之路？这是新雅始终在思索的问题。而答案，或许就在新雅有着强大的研发能力，勇于对经典进行“再创造”，能够给消费者源源不断的惊喜。

比如，对于传统口味的“四大金刚”，有些顾客年年吃，或许早已腻味，2018年新雅将传统细沙和椰蓉创新，开发出了陈皮细沙和柠檬椰丝两款月饼，而今年更是推出大师特制款奶油椰蓉和五仁金腿月饼，尝过之后都诧异地说“原来椰蓉月饼还能那么好吃！”

而对于原料的执着，更是令新雅柜台的散装月饼“长盛不衰”，成为上海人心目中几十年的“网红”。比如椰蓉月饼柔软细腻，入口有种天然清香，却不会太甜腻，原因在于新雅采用东南亚进口、未经榨制的椰丝，精选成熟期在10个月至12个月的椰子，在这种严苛条件下成熟的椰肉，质地厚实，风味浓郁，并用纯天然的新西兰奶粉和新西兰黄油来增香。不同于其它企业的椰丝生拌，新雅加炼乳热炒，生椰丝在文火中炒制了一小时，才有嚼劲又不失椰丝的清香。

又如很多人不喜欢五仁月饼是因为

有红绿丝，而新国标规定，采用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等主要原料的月饼才可称为五仁，红绿丝并不在内。新雅除了这五种馅料之外，还加入用泸州老窖加工过的金腿，咸鲜可口中夹杂丝丝酒香。

为了顾客能吃到价廉物美的月饼，新雅还有针对性地开发出平价礼盒，适合大家买给家人尝鲜。比如精品月饼礼盒囊括了各种经典口味，8-9枚装的价格仅在85元。而两款全家福礼盒同样如此，品种涵盖椰蓉、细沙、五仁、莲蓉蛋黄、莲蓉等，同样8-9枚，只需95元。如果父母喜欢港式加头月饼的话，“港式皇牌月饼礼盒”则是送给他们的首选，4枚170克的月饼有着“大大的个头”，刚超百元的价格带来的是物超所值的口感。

密切追随市场需求变化，用精致原料将经典口味做到极致，用大师匠心对传统口味进行再创造，用创意灵感将产品与时尚消费挂钩……这，或许就是新雅始终能缔造“网红”、保持网红“长盛不衰”并维持企业核心竞争力的秘诀。



新雅奶油椰蓉所选用的东南亚椰丝质地细腻、洁白

流心迪士尼 时尚受追捧

爆款网红中，不仅有香喷喷的鲜肉现烤月饼，还有近年来很受市场追捧的流心月饼和主打童趣的迪士尼月饼。

今年，新雅在前几年流心月饼品种中，筛选、保留了7款，款款惊艳。比如巧克力流心月饼，铮亮黝黑的巧克力酱犹如熔岩一般缓缓流出；奶黄流心月饼，浓滑奶黄夹着甘沙咸蛋黄，瞬间融合成一种奇妙的口味；榴莲流心月饼，脾气“臭”、吃着香，果肉饱满软滑，色泽金黄明亮……

这些流心月饼，不仅口味更多、更全，连用料都比别家精致，包括新西兰黄油、法国卡仕达芝士粉、韩国砂糖、爱尔兰淡奶油等。为了使奶黄的香味更足，新雅还选用产自洞庭湖的蛋黄，粒粒金黄，保证上佳口感。此外，生产流心月饼的设备进口自日本，制作馅料时必须一边不断研磨1小时，一边加热至

65-75℃，馅料越细才能流动起来。这么“吃功夫”的流心月饼，不好吃也难。

迪士尼始终是市场的一大热点，而新雅早在两年前就看准商机，携手迪士尼开发出超级受孩子喜爱的迪士尼月饼，刮起了跨界碰撞的旋风。今年，可爱的米奇、维尼、白雪公主将再一次“变身”香甜的月饼，讲述城堡中的美食故事。

可爱的黄色维尼熊头像盒子，精致的白雪公主月光宝盒，再加上里面金沙、巧克力、紫薯、牛奶、奶黄、芒果、玫瑰蔓越莓、提拉米苏等各种口味和加入流心元素的月饼，令四款迪士尼月饼一上市就遭到了抢购，甚至到了“一盒难求”、要托关系才能买到的地步。满溢的牛油奶香、酥松绵密的口感、童趣盎然的图案，无论是买给自家的小宝贝，还是送给朋友家的小天使，都是中秋当之无愧的“网红款”。



白雪公主款月光宝盒月饼礼盒

新雅月饼 伴你中秋

新雅粤菜馆：
南京东路719号
订座及咨询热线：
63517788、63224393



新雅微信公众账号
二维码



新雅天猫旗舰店
二维码