

当人们对月饼包装的审视,还停留在视觉美感阶段,新雅粤菜馆又领先一步,想到了更多。

如何保证月饼包装的安全性、实用性,早已成为新雅人考虑的命题。这个命题在他们心里,和如何确保月饼原料的安全、营养,如何确保月饼口感的醇厚、细腻,如何确保月饼提货的方便顺畅,一样的重要。

新雅默默承受着由此而带来的自我加压——设计要大气,内衬要服帖,选料要健康,规格要适度……凡此种种,无一不让人敬重和叹服。

老字号的魅力和社会责任感,由此彰显;新雅月饼的高品质,更由此可窥一斑。

## 设计篇 外赏文化,内品用心

一位画家曾对我说:新雅月饼的包装盒体现了海派文化精神——兼容并蓄,既热衷于传统又善于创新。我把他的话讲给了随访问的成员听,大家说,他说得真好,我们觉得就是这么回事。

因为这种一致的认可性,使得原本以为可能比较枯燥的对新雅月饼包装环节的走访工作,变得热情洋溢起来。以至于,随访问成员在上海星致辰包装印务有限公司呆了3个多小时,还意犹未尽。

上海星致辰包装印务有限公司总经理顾秀珍告诉我们,他们与新雅的合作已经持续了好多年。“新雅作为一家老字号企业,多年的积淀已经形成了风格鲜明的企业文化,而这个文化恰恰与海派文化不谋而合。新雅要求我们将企业文化恰如其分地展现出来,风格上既要含蓄又要充满张力,视觉效果要大气唯美,规格上要适度而不繁琐。说实话,我们在设计这行做了多年,接触了不少大企业,但像新雅这样有思想的企业并不多见。”

顾总坦言,新雅对设计稿要求非常严,简直就是把包装设计当做艺术创作来做。“新雅还有一个特色,永远充满了创新的动力。这一点,吃过他们月饼的人就能体会到。做新雅的设计稿,让我们头疼,更让我们兴奋。”

让随访问成员津津乐道的,还有新雅对包装内在细节的人性化要求——新雅月饼盒的内衬必须与月饼大小达到完美的统一,顾客拎在手里走路时,月饼不能随之摆动,这样,月饼才能保证完美的外观;月饼盒是左边朝右开还是右边朝左开都有讲究,标准是“使用起来顺手、舒服”;月饼盒的大小既要考虑视觉效果,又必须符合国家对于包装容积率的尺度要求……“新雅人真有心,真肯用心,月饼的包装和日本食品的包装有得一拼了!”很多人一边看一边由衷地如是说。

## 制作篇 健康是本,安全是根

先说一个故事,说故事的,是随访问的成员张先生。

他说,上个月他和朋友去加拿大玩,一路上常常会看到这样一句标语——您的食品安全吗?先看看包装是否合格吧!当地的朋友说,这是加拿大联邦食品检验局在提醒消费者。“人家对食品安全考究的程度,已经从原料上升到了包装!”张先生说。

正因为如此,当张先生从媒体上得知“好月饼这样出炉——新雅月饼全程行”的第二站是月饼包装环节的时候,坚决报名要求前往。“我们上海也有这样严格要求的企业,我一定要去看看,提升一下对食品安全的信心。”

在上海松盛塑料有限公司,总经理顾伟芬告诉我们:“和新雅合作,既开心又有压力,因为新雅有一个要求,一定要用好的、非常安全的材质,这也促使我们不断研究,不断发展。”顾伟芬拿塑料内衬举例子。她说,有的企业只要求塑料内衬看起来好看,不容易破损就可以了,而新雅却不是这样。“新雅总经理陈耀良总是反复强调,塑料内衬是紧贴月饼的,外观重要,健康安全更重要。它既要能保护月饼,更要健康安全。抗氧率是多少?抗冲击的机械强度怎么样?各项健康指标是多少?都是新雅人关心的问题。”

在松盛塑料有限公司,随访问一行还对新雅月饼使用的塑料薄膜产生了浓厚的兴趣。据悉,新雅使用的薄膜是从日本全进口的,它的阻隔性特别高,能大大降低氧气的透过量,达到非常优秀的保香、保鲜效果,安全性还是世界一流的,达到了医疗的标准。

接着,去的是杭州星晨印务有限公司。新雅月饼的外包装纸盒,都在那里制作。

所有的工人,都穿着白大褂,戴着口罩,手上还套着雪白的手套。董事长张保华告诉我们,全国范围的绿色印刷企业刚刚开评,他们企业就被推荐为第一批待评名单。“纸张、油墨、胶水都必须绿色环保,连工厂使用的灯具都必须环保级别的才行。”大家拿起刚刚印好的新雅月饼包装盒,凑在鼻子前闻一闻,一点异味也没有。市场营销部经理段江潮说,油墨是大豆油,胶水是可食用级的。

## 把关篇 互信互惠,不弃监督

可以肯定的是,新雅粤菜馆对合作者是信任的。这种信任建立在长期磨合和不断考察的基础上,但是,新雅从来没有忽视过企业二度检验监督这一环节。

这是一种自我加压,只有具备社会责任感和强大运营能力的大企业才做得到。

据悉,新雅设立了专门的检测中心,对月饼包装膜的各项指标实行100%的检测,确保各项指标合格。新雅还对月饼包装盒实行抽检,检测标准有纸张、油墨、胶水、外观、味道、烫印效果、压痕情况等林林总总近百项内容。新雅每次新进一批包装盒,都会抽出部分后将其放在一个封闭的环境里24小时,然后检测空气质量,以确保盒子的品质。

在新雅人看来,食品原料的安全固然重要,但是,食品包装不安全,食品安全也难以真正实现。“月饼的礼品属性已经得到大众的认可,它的包装因此也变得尤为重要。但是就目前的现状而言,消费者买月饼选包装,最关注还是好不好看,气派不气派。这当然很重要,但更重要的是包装安全性。作为老字号企业,新雅有义务也有能力多想一点,多做一点,为食品安全多加一把锁,这也是企业社会责任的体现。”新雅粤菜馆总经理陈耀良的这番话,让我们领悟到了新雅粤菜馆在市场大潮中激流勇进90年,历久弥新的原因。

# 包装:细节的魅力和力量

「好月饼这样出炉——新雅月饼全程行」纪实二

文/薛达



■ 随访问成员在考察新雅月饼包装

## 好月饼吃了会上瘾 ——新雅粤菜馆特色散装月饼推荐

离中秋节还有1个多月的时间,沪上散装月饼销售已经掀起高潮。在南京路上的新雅粤菜馆,购买散装月饼的消费者络绎不绝,很多人一买就是二三十个。人们纷纷表示,新雅月饼味道好、香气醇,吃了还想吃。这里,我们就向大家推荐新雅月饼中的“四大金刚”——

**玫瑰细沙:** 如果非要给新雅月饼选一个“领军人物”的话,那肯定非玫瑰细沙莫属了。玫瑰细沙本来就是广式月饼的代表,而新雅又融入了海派特色,更强调上海人口味,每年都高居销量榜首。新雅选用海门大红袍赤豆为原料,凭借一流的铲蓉技术自铲豆沙,成品乌黑锃亮、细腻滑爽。在辅料的调配上,新雅创制了独门秘笈,既秉承传统又实现了改良,使得豆沙入口更加湿润,甜度适中,回味无穷,迎合了现代人低糖低脂的健康饮食理念。

**上等五仁:** 不少人感叹现在的上等五仁不如以前的好吃,如果你也有这种感觉,真的应该马上去尝尝新雅的上等五仁。其实,上等五仁好不好吃,关键在于果仁的选择和比例。新雅选用瓜仁、榄仁、杏仁、芝麻仁、核桃仁五种上等果仁,果仁的总量要占到馅

料总量的25%以上,而且各种果仁分别放多少也有严格的讲究,为的就是追求口感的卓越。很多人尝了新雅的上等五仁之后,都会由衷地感慨:好味道一如既往!

**奶油椰蓉:** 要看哪家的广式月饼做得好,也许比一比奶油椰蓉月饼的味道就可以了,它更能体现广式月饼选料精良、精工细作的特点,也最能体现生产者的技术水平。新雅粤菜馆做奶油椰蓉月饼可讲究了!先说原料吧,一定要选海南岛未经榨制的优质椰丝。再说技法,多数企业都是椰丝生拌,而新雅却改为加炼熟炒,炒椰丝的锅不能用含铁质的炒锅,只能用新雅特制的紫铜锅炒,这样炒制出来的椰丝才能雪白莹润、椰香浓郁。奶油椰蓉月饼别说吃,闻闻都觉得沁人心脾。

**蛋黄莲蓉:** 很多上海人特别爱吃蛋黄莲蓉,新雅选用磨皮纯正莲子为原料做馅心,使得莲蓉带有一股天然清香,舌尖的感觉无比爽滑。至于蛋黄,必须绿色营养,色泽纯正,出油均匀,做出成品后既不能太硬也不能散软。月饼的香甜、细腻配上蛋黄鲜美的滋味,更觉回味无穷。

新雅散装月饼已全面上市,盒装月饼全面接受预订中。

新雅月饼咨询热线:63517788、63224393  
新雅粤菜馆地址:上海市南京东路719号  
企业网站:www.sunya.com.cn

