



买年货去新雅 选择更多更好

过年的味道是怎样的?去新雅粤菜馆和遍布上海的新雅食品专卖店逛一逛就知道了——在这里,你能将过年所需的年货一网打尽,价格公道、安全营养、方便实用,甜美、祥和、喜庆的感觉,霎那间便浮上心头。

今年,新雅粤菜馆利用品牌优势和销售经验,延续了去年“新春产品系列化”的特色,产品涵盖了半成品套餐、腊味、炒货、海鲜、熟食、点心等过年必需品。

这里,我们就来推荐几款新雅新春产品——

家宴半成品礼盒 由新雅招牌菜、特色菜组合而成,套餐内产品涵盖冷菜、热菜、点心,只要你会做番茄炒蛋,就能简简单单变出一桌丰盛的菜肴,味道可以与饭店里烧的媲美,成为一名让人称道的神厨,而价格却只有在店内消费的 60%左右。家宴礼盒有 4 个规格,从 888 元到 1688 元不等,适合除夕团圆餐或是春节期间正式宴请使用。

全家福海鲜半成品礼盒 全家福套餐不含冷菜和点心,全部由新雅特色菜和海鲜组成。特色菜都是前期工序繁琐、技术含金量高的菜肴,一般家庭很难操作,根本做不出如此好味道。海鲜来自舟山,货真价实,有 758 元和 538 元 2 种规格,性价比极高。小家庭或三代同堂除夕团圆宴不妨选择它。

全家福一品刺参暖锅 烹饪高档海鲜是新雅粤菜馆的拿手好戏,今年,他们将这一优势延续到了家宴产品上,首次推出了品质高尚的刺参暖锅。暖锅内含有刺参(10 只)、瑶柱(10 粒)、大明虾(10 只)等高档海鲜,配以秘方熬制的高汤,消费者买回家后只需加热即可食用。暖锅内还配有牛肉、草鸡、鲜肉、蛋饺、娃娃菜、莲藕、花菇等食材,荤素搭配,美味无比。一个暖锅,就是一个可供 10 人食用的丰盛年夜饭,绝对物超所值。

澳洲牛排礼盒 春节里吃多了中餐,换换口味也不错。该礼盒选用 100% 澳洲进口牛排,操作简单,口味鲜美营养好。再搭配两道色拉,一道汤,操作简单又让品尝者感觉新奇。恋人之间互相馈赠、小夫妻买了给孩子吃、招待好朋友,都不妨试试它。

腊八味 腊八味原本是广东人过年的必备产品,如今上海人过年也几乎少不了它。新雅以粤菜闻名,腊八味做起来自然是得心应手,口味正宗。腊八味包括腊鸡、腊鸭、腊肉、腊肠、火腿等,无论单独使用还是作为辅料配菜,都不失为上佳之选。

海鲜礼包 去年,不少商家的海鲜礼包都遇到了库存积压的问题,新雅的海鲜礼包却供不应求。为什么?因为新雅的海鲜礼包货真价实品质高。新雅每年要采购大量的海鲜原料,在舟山有稳定的供货商,海鲜品质上乘,价格更有优势。新雅将这一优势扩大到年货系列,让大众花更少的钱买到更好、更新鲜、更正宗的海鲜。



新雅粤菜馆 上海市南京东路 719 号
咨询热线:63224393、63517788
HTTP://www.sunya7788.com
新春系列产品全面销售中

我就是「高手煮妇」

「新雅家宴,过年的味道」系列报道之一

担心自己厨艺不佳?担心除夕上班来不及准备?担心“买、汰、烧”太劳神费力?
只要有新雅新春家宴帮忙,上面的担忧都不存在了。
它让你在除夕之夜,轻松烹饪出一桌丰盛、营养、美味的团圆饭。

看过一篇美文,上面列举了成功太太的 10 条标准,其中有一条就是“会做几道从妈妈那里学来的拿手菜,空闲的时候,为先生和孩子送上一桌的营养和丰盛”。想来,那场面一定很温馨,很美丽。

中国历来以“上得厅堂、下得厨房”来赞美成家后的女性。但是,我们不得不面对这样的现实:都市女性要面临越来越多的社会压力,既能应对职场风云,又能游刃于家庭琐事,实在不是件容易的事。

有多快?

一个半小时搞定年夜饭?
是的,就这么快!

你没看错,烹饪一桌美味而丰盛的年夜饭的确只要一个多小时。

除夕那天上班前,你记得将新雅家宴从冰箱里取出来,放在室温下解冻。除夕这天就算上班,一般来说下午三四点也就可以回家了。到家后,你先将冷菜改刀装盆后端上桌,然后将汤放在火上慢慢加热。这些事情,用不了半个小时就能解决。然后,你就可以喝着茶、吃着糖果,等客人上门了。

有多易?

会做番茄炒蛋就行了?
没错,就这么简单!

调查发现,今年,购买新雅家宴的年轻人多了起来,尤其是三四十岁的职场白领、金领,平时上班忙,很少自己在家做饭。除夕夜,打算把双方父母接到家中,好好地孝敬一下长辈,也让家里多一些过年的气氛。

不过,这些平时很少“起油锅”的年轻人也担心,这么大一套家宴买回去,真的能像新雅家宴的广告语一样,在家烧出饭店的味道吗?

我可以很负责任地告诉大家,这样的担心根本不需要。新雅家宴的前期加工完备,技术含量高,这使得后期

有多好?

一切有关品质的担忧都是多余?
对,这是事实!

常常看到有些文章,苦口婆心地告诫消费者如何鉴别食品的安全与优劣,避免买到假冒伪劣产品。我总觉得,消费者不是质检专家,买什么东西都要如此劳心劳力,实在太辛苦了。其实,对于购买食品而言,最保险的办法就是:购买品牌产品。

很多人开始明白这一点,从市场反馈的信息来看,这几年,新雅家宴的销量节节攀升,每年都供不应求。聪明的消费者会说:新雅帮我们把好了食品关,我们还操心什么呢?!

对于食品来说,安全和卫生是第一要义。新雅依托 20 年的实战经验,

有多实惠?

算过了,比饭店便宜 40%?
OK,和菜场采购相差无几!

很多买过新雅家宴的老主顾都说:新雅春节家宴的确便宜。那么,究竟便宜多少呢?我们就来给大家一个量化的指标。

先和新雅粤菜馆比。其实,新雅粤菜馆的菜价本来就只能算中等,它虽然以出品精致粤菜为特色,但价格还是十分亲民的,家庭聚会或是朋友小酌,人均消费 150 元可以吃得很好了。就是请客吃饭的话,按照人均 200 元的标准点菜也非常“扎台型”了。即便在春节里,新雅的菜价还是维持平稳,让大家吃得开心。以这样的前提来考究,新雅新春

就说这马上就要到来的新年吧,能亲自下厨为家人烹饪一桌年夜饭,该是多么满足而幸福的乐事,可很多女性想到自己“三脚猫”的厨艺,更想到今年除夕不放假,再算算除夕的下班时间已经不可能再跑菜场、买汰烧,只能在心底暗自感叹:还是算了吧。

不要算了,因为有一个好帮手正等着你,它就是正在市场上热销的“新雅家宴”。它可以让你在除夕夜,轻松地“变”一桌丰盛的家宴,成为一个让人羡慕的高手“煮”妇。

等到年夜饭开席,一家人喝过团圆酒之后,作为“高手煮妇”的你,就可以进厨房大显身手了。我们做过试验,新雅家宴里的热菜,最快的只要烹饪 3 分钟,最慢的也不超过 8 分钟,平均每道菜只要 5 分钟即可装盆上桌。这样算下来,全部热菜烹饪完,也用不了一个小时。也就是说,前前后后最多一个半小时,一桌丰盛的年夜饭就呈现出来了!

加工变得异常简单。就算是平时很少下厨的年轻人,只要你会做番茄炒蛋,同时又读得懂套餐里的说明书并能按照上面的指示操作,烹饪出的菜肴就可与饭店媲美,马上成为一名让家人惊叹不已的“大厨”。

这里我们要特别告诉大家,新雅家宴烹饪前一定要充分解冻,最好的解冻方法是提前半天将菜肴从冰箱里拿出放在常温的环境下自然解冻。新雅大部分菜肴是用快炒的方式来烹饪的,记住一定要热锅冷油,大火快炒。

独具匠心地建立了 3 种进货模式——其一,强强联手,选择品牌产品。其二,对于使用量特别大的原料,新雅会设立基地,自己生产。其三,变简单收购为合作,全程监控养殖过程。

新雅食品加工基地的硬件设备在行业内也首屈一指。更重要的是,新雅拥有 20 辆冷冻配送车,产品从下了流水线开始一直到消费者前来提取,一直保持零下 18℃的低温环境,从而彻底解决了家宴菜肴“配送环节容易出现食品解冻再冷冻”的难题,不但确保了食品的口感,更确保了食品安全。仅此一点,就是其他企业望尘莫及的。

家宴还是要比新雅粤菜馆便宜近 40% 左右。据悉,企业将节省下的员工服务成本,都让给家宴消费者了。

如果和市场上同类产品比,新雅春节家宴和大多数产品基本维持在一个水平线上。考虑到新雅的品牌知名度、技术含量、售后服务,显然更物超所值一些。

甚至于,我们还将新雅半成品套餐与去年除夕的菜场价格做了比较,结果半成品菜肴只比菜场采购贵了 15%。如果算上半成品前期加工使用的原料成本,两者几乎不相上下。



新雅食品官网二维码



新雅食品
天猫旗舰店二维码