

新雅月饼,阿拉念念不忘的好味道

中秋将至,南京路步行街上新雅粤菜馆的门口从早到晚又排起了长队。做啥?买月饼、领月饼呀!无论是为了合家团圆之夜自家吃,还是购买精美礼盒装送人,新雅总是阿拉上海人不二的选择。再加上店门口香喷喷的鲜肉月饼现卖现做,空气中飘散的那股香味,真正让人“口水嗒嗒滴”。

或许是一份传承、一种坚持,在很多上海人心里,没有新雅月饼,中秋似乎寡淡无味。一定要有新雅月饼的相伴,才算一个完美的中秋。

新雅,为何让人念念不忘?



原料上乘

首先当然是口味,而好口味要归功于原料上乘。新雅对月饼原料选择之严谨苛刻,在业界早已出名。产地佳,品质好,种植过程绿色健康,筛选严格,优中选优。

比如,新雅的玫瑰细沙月饼每年都供不应求。为啥豆沙口感如此细腻?全靠新雅选用了国内品质最好的海门大红袍赤豆,粒粗饱满、皮薄肉厚,价格比其他赤豆贵30%以上。此外,新雅全程监控赤豆的种植情况,每年春天派人前往海门,深入田头垄上,了解种植数量。收购时,新雅还会请来赤豆专家,对货品的质量、数量一一检验,防止以假乱真。

再如椰蓉中的椰丝,也是未经榨制的海南椰丝。榨制过的椰丝吃上去像木屑,海南椰丝的口感好很多。其他品种月饼中的原料,也都是精挑细选的——湖南的湘莲、云南高山的核桃、新西兰的黄油、鲁花牌花生油……只有这些顶级的原料才能进入新雅的采购清单。

另外,新雅加强了索证制度,对每批原料都要索取营业执照、卫生许可证和检验检疫合格证“三证”。以往都在订货时索证,但原料都是分批送的,有些批次就不一定看了。而现在每批都要索证,确保没有漏网之鱼。

制作精良

除了原料,月饼的制作也很有讲究。

新雅月饼有16道工序,每道都有严格标准。如豆沙铲蓉环节,赤豆打碎后,要加上绵白糖、花生油等配料。炒的时候要用文火,只有这样炒出的细沙才能乌黑锃亮、细腻幼爽。炒锅是夹层锅,这样可避免馅料直接接触高温,既能防止糊锅,又提升了口感。炒好的馅料一盒盒隔墙离地放置,这是食品卫生的要求。馅料上敷着一层晶亮的油,这层油能隔离空气,避免表层馅料发干。

由于制作技艺独特,新雅月饼的饼皮也特别讲究,香气扑鼻,软而不烂,色泽金黄光亮、字迹花纹清晰,不变形、不开裂。

很多人说,上海滩上唯独新雅月饼的包装,最能体现海纳百川、兼容并蓄的特色,最能代表上海文化。可是你知道吗,除了好看以外,新雅月饼的包装采用的也是最安全的材质。比如月饼塑料内衬,它紧贴月饼,健康安全很重要。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?都有严格的要求。

新雅月饼使用的塑料薄膜,更是从日本全进口,阻隔性特别高,能大大降低氧气的透过量,达到保香、保鲜效果,安全性更达到了医疗的标准。

价格公道

上海人对价格是相当敏感的,如何找到性价比最高的东西,考验

新雅店庆88周年之际,推出系列营销酬宾活动:

总店餐饮:

就餐满600元,赠送价值100-128元新雅月饼一盒
7月21日-8月31日每周一至周五随机赠送。
■ 各类券卡、团购及套餐除外。限单张收银条。

食品旗舰店:

散装月饼8折酬宾

的可是阿拉的聪明才智。而新雅月饼公道的价格,令顾客“甜到心里”。哪怕原料、人工费用每年都在上涨,但新雅依靠提前采购、减少浪费、合理配置人工等方式消化压力,月饼始终没有“瘦身”,也没有涨价。

“新雅推崇的是‘货真价实’,既不玩先提价后打折的噱头,也不漫天要价。这是企业对消费者真正的尊重,也是新雅品牌文化的体现。买新雅月饼的大多是老客人们,我们少赚一点没关系,留住老客人的心才是最重要的。中秋节,讲究的不就是人情味嘛!”新雅粤菜馆总经理陈耀良说。

服务贴心

新雅的贴心,还体现在服务网点的布局上。目前,新雅在全市已经拥有专卖店70多家,基本覆盖了主要商业网点、轨道交通枢纽站点和社区,大大方便了上班族。另外,消费者也可以登录新雅网站(www.sunya7788.com),在网上买月饼。为了保证货源充足,新雅建立了信息及时传播系统,能随时根据需求向各销售点调拨货源。

在食品安全处于风口浪尖的今天,新雅却坚持为全市甚至全国的消费者生产安全放心的好月饼。总经理陈耀良说:“食品安全关乎老百姓的健康,关乎民族的脊梁。作为行业龙头企业,新雅理应作出榜样!”这是具有高度社会责任感的中华老字号的回应,是真正将百姓诉求放在心头的企业的声音。(文/金曼矣)



新雅粤菜馆微信订阅



新民好吃微信订阅

最新营销信息

9月5日之前,在南京东路新雅食品旗舰店现金购买新雅散装月饼,全额8折优惠。买十只另赠礼袋一只(数量有限,购完即止)。
■ 更多新雅食品优惠活动同步进行中(半成品、熟食、中点等)。

新雅食品专卖店:

① 买月饼送半成品:
现金购买散装月饼满50元,赠送清炒肉丝一盒(价值15.80元)

② 买半成品送月饼:
现金购买半成品菜肴满50元,赠送双式月饼一袋(价值11元)

新雅食品天猫旗舰店:

① 散装月饼“买5送一”:
购买散装月饼,参加“买五送一”活动,满58元包邮。
不出家门,照样享受新雅美味。
② 鲜肉月饼超低价换购:
购买新雅食品(含月饼)满99

元,可以4.9元换购价值21.60元的新雅鲜肉月饼生坯一盒,满足您DIY的乐趣和现烤现吃的新鲜好滋味。

■ 登录新雅食品官网或新雅食品天猫官网,享有更多购买优惠。
新雅食品官网:sunya7788.com
新雅食品天猫官网:xinya-shipin.tmall.com
新雅粤菜馆
地址:上海市南京东路719号
电话:63517788、63224393



三大主题活动 为新雅88周年庆生

七八两月,三场新雅的主题活动热遍全城,成了新雅“粉丝”们津津乐道的话题和回忆——作品集朗读会,新雅故事字字深情;民间月饼王PK,手工月饼人人学做;新雅工厂参观,亲眼见证月饼出炉。

切开龙凤呈祥的大月饼,共同庆祝我们热爱的新雅88周岁诞辰,“粉丝”们的拳拳爱意,尽在不言之中。让我们回顾一下这三场人气爆棚的主题活动。

第一站:《讲述我与新雅粤菜馆的故事》作品集首发会

雪白的桌布,轻柔的音乐,可口的茶点,香甜的月饼……精心布置的新雅粤菜馆5楼宴会厅,60多位作者济济一堂。他们都是普普通通的市民,但每个人都和新雅有着说不尽的故事。

一本作品集,72篇的征文,道出了新雅88年的历史。有描写三代人写了三首“藏头诗”的,有讲述失散五十多年的母子因新雅月饼而相逢的,有回忆女儿出生在新雅、起名为“新雅”的,有分享儿子爱吃新雅菜肴而长成壮小伙子的。看似是写新雅,其实是写自己,写青春回忆,写瑰丽人生。

嘉宾中最年长的87岁,最小

的才10岁。来自华东师范大学“夏雨诗社”朗诵队深情诵读了部分征文,一些作者也按捺不住激动的心情,上台朗读自己的作品,讲述与新雅的情缘。

会后大家走上红毯,在背景板上签名留念。许多人拿起照相机,记录下这闪光的一刻。

第二站:民间月饼王等依来PK

为了弘扬传统月饼文化,提倡健康美味的月饼理念,新雅策划了上海滩首次月饼DIY活动,致力于打造全民参与的欢乐大赛。选手招募令一经发布,100多名读者和网友争相报名,最终30名入选。

比赛在苏宁中山公园店拉开帷幕。两轮比赛过后,选手比拼了制作速度、形态完整、花色搭配和文化寓意,最终决出了各个奖项。一等奖“月饼王”的称号被宦先生夺走,抱走了3000元的现金大奖。他从年轻时就喜欢吃新雅月饼,在湖北上班时逢年过节都托朋友回上海买新雅月饼带去。夫妻俩平时在家喜欢做小点心、馒头、菜包子、草头饼、南瓜塌饼都不在话下。他说,这次来参赛,一是重温民俗文化,二是回味新雅,到底是从小吃到大的好味道了,非常喜欢。而其余选手也获得了家

用烤箱等新雅送出的精美礼品。

同时,新雅的工作人员也带来了不少新品月饼,切开让市民品尝。有吃有玩有拿,这“第二站”掀起了又一次高潮。

第三站:来工厂半日游 当一天体验员

为了让消费者了解新雅月饼安全卫生的生产过程,今年新雅首次向全社会招募粉丝参观工厂,并邀请一位幸运市民称为“体验员”,当一天新雅的荣誉员工。

“粉丝招募令”发布后,微信后台陆续收到了几百名网友的报名。不少中老年“粉丝”不会使用微信,特地委托子女认真地按格式发来了报名信息。甚至还有一位“粉丝”花了2个多小时换乘公交车,亲自赶来新雅粤菜馆报名。从中,新雅挑选了30名粉丝前往松江食品生产基地。

按卫生要求,参观者戴上口罩、穿上白衣,经过智能风淋、消毒等关卡,进入干净恒温的月饼生产车间,了解了手工月饼、机制月饼、烘焙、扫蛋、包装等过程,见证了新雅月饼生产的严格、严密和井然有序。而“体验员”尹英子更是分享了她的所见所想。

在欢声笑语中,新雅粤菜馆总经理陈耀良、新雅食品厂长钱良与“粉丝”共同切开了三只“龙凤呈祥”大月饼,庆祝新雅88周年诞辰。

一位粉丝说得真好:“让普通消费者成为庆生的主角,正是新雅亲民、实在的体现,也是新雅令上海人念念不忘的原因。”(文/金曼矣)