

随着春节的临近,新雅粤菜馆年货销售进入高峰。南京路总店、遍布全市的门店、网络平台“三驾马车”齐奔跑,整体销售已超7成,暖锅率先告急,家宴、全家福也所剩不多——

新雅年货:再不买真的买不到了



问过很多人:你为什么购买新雅年货?

回答惊人相似:做年货,新雅历史长、专业性强。这么有名的一家中华老字号企业,20多年天天专心致志做半成品,怎么可能做不好?既然做得这么好,我们当然买他家的产品了。

这样的回答,真可谓一语中的。屈指算来,新雅粤菜馆专注于做年货产品已有20多年。“专注”意味着什么?意味着设备上舍得投入、人才上注重培养、技术上勇于完善、销售上乐于亲民。时至今日,以家宴、暖锅、全家福礼盒为代表的半成品类年菜系列,已经占据了上海同类市场7成以上的份额。新雅产品,也形成了以下几个显著特色——

特色一 原料上乘放心吃

新雅采购原料非品牌产品不取。以调味料为例,看似不起眼,其实使用量大,不同产品进价相差悬殊,稍微降低一点标准,就能省下很大一笔钱。新雅用的是联合利华、海天、李锦记这样的大品牌。有人会问:既然都是大品牌,为啥不用一家人家的?新雅说,因为不同人家的强项不同,有的复合调味料好,有的酱油好,好中我们还要选更好。

对于使用量特别大的原料,新雅则用自家的产品。几年前,新雅在位于太湖上游水源保护区的南浔成立了新雅农产品开发有限公司,今年推出的“调味鱼大礼包”使用的鱼就来自那里,鱼从宰杀、切割、调味到冷冻、包装、运输,新雅实施一条龙质量监控,全程冷链衔接。

特色二 烹饪简单味道好

年货里,“家宴”是专为年夜饭而设的,套餐内一部分菜肴的前期加工是在新雅粤菜馆厨房完成,提货只能在总店提。它的口味更贴近新雅餐厅。我们计算过,冷菜改刀装盘、热菜解冻后采取热锅冷油的方式快炒,汤煮开、点心加热,这些事情做起来,在一个小时之内肯定就搞定了。新雅其余年菜,操作起来也都



图片为参考,具体以实物为准

很简单。好比暖锅,前期加工全部由新雅大厨在新雅厨房里完成,大厨们将原料加工好后再一层层放在锅里,还配给你小火熬制的高汤,你连锅带菜加上独立密封包装的高汤一起拿回家,加热就可以吃了。调味鱼礼盒也有自己的特色——吃法多,6条鱼有20多种吃法,而且无一不简单。半成品类的特点是搭配上的灵活性,至于烹饪技巧,只要你会炒蛋炒饭,估计就不会被难倒了。

特色三 搭配合理不费心

吃年夜饭,很多人对菜肴的要求不仅仅是“多”,更要求“完整”、“喜庆”、“讨口彩”。

“家宴”就是以这个为出发点设计产品的。冷菜、热炒、汤、点心,荤素搭配,鸡鸭鱼肉一样不缺,甜的咸的样样都有。很多购买家宴的消费者表示:有了它年夜饭一点脑子也不用动了。

所谓搭配合理,还有一个层意思:和就餐人数相适应。新雅家宴有4种规格,既有满足“4+2+1”模式的,也有12人一桌适合大家庭聚会模式的。暖锅也有2个规格,分别适合6人和10人。

特色四 瞬间冷却技术新

全家福半成品礼盒也是新雅受

欢迎的年货品种,大家普遍反映口味很好,这和它采用的“瞬间冷却”技术有直接关系。

“瞬间冷却”是国际上使用在食品加工方面的先进技术。它在一个很短的时间内,将加工过的食物由一定高温(一般在40度以上)快速冷却到一定的低温(一般在零下15度以下)。“瞬间冷却”设备价格比较昂贵,新雅既然专注于的半成品类菜肴生产,自然也就舍得投资。有了这个设备,新雅的半成品类菜肴可以在几分钟内实现从高温到低温的转变。原料中的水分锁住了,再加工时口味就好;冷却时间短,安全卫生有保障不说,营养也更胜一筹;瞬间冷却不会产生冰渣,新雅的菜肴解冻后就不会“水汪汪”,看着都觉得爽心。

特色五 定价公道轻松买

新雅年货价格合算吗?说几个数字你就明白了。

新雅家宴是“年夜饭专供”,和新雅粤菜馆同档次年夜饭比,便宜40%左右;新雅全家福半成品是“春节必备”,和菜场采购比,贵了不到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;暖锅呢,甚至比你自已买原料加工更便宜。



去年除夕,市民在新雅提取家宴

新春年货每周特惠 8 折酬宾

(活动仅限南京东路新雅粤菜馆总店)

时间:1月21日—1月24日

- ◆ 新雅家宴 A 套(市价 1398 元,活动价 1118.4 元)
- ◆ 新雅家宴 B 套(市价 1198 元,活动价 958.4 元)
- ◆ 新雅家宴 C 套(市价 998 元,活动价 798.4 元)
- ◆ 新雅家宴 D 套(市价 798 元,活动价 638.4 元)

如果计划买,现在就要办

如果你打算购买新雅年货过年,这几天一定要买了。

新雅年货今年的总供应量是10万套,其中新雅家宴1万套,暖锅3000套,全家福半成品礼盒4万套。目前,年货的销售已超7成,部分规格的产品已经售罄。

新雅常规半成品菜肴这几天的销量也迅猛增长,本周初的日销售额已达每天100万元。根据以往的

经验,到春节前几天,家家户户忙着备货,新雅半成品的日销售额可达500万元。实际上,市场的需求量比这个数字更大,因为新雅还要确保春节年货的供应,生产线和物流已达极限,不可能再生产更多的常规半成品。临到除夕,部分产品在部分门店完全可能出现缺货的现象。对于有需求的消费者来说,尽早购买好心仪的半成品是稳妥之举。

新雅年菜消费指南

新雅年货提取:家宴和暖锅只可在总店提取,提取券上标明具体日子,只有这天可取,一定要看清楚。其余新雅年货可在新雅总店及各门店提取,具体参看提货券反面说明,并注意提取日期范围。

新雅年货保存:家宴和暖锅当天食用,烹饪前可放冰箱冷藏室保

存。全家福提取后立即放冰箱冷冻室保存,食用当天可以提前6小时将其取出放在冷藏室解冻。其余年货根据说明指示保存。

新雅年货烹饪技巧:冷菜改刀即可,热菜解冻后采用“热锅冷油”的方式滑炒即可。调味鱼、牛排等参照操作说明。

到新雅粤菜馆,“一站式”购买年货

● 家宴半成品礼盒

专为除夕年夜饭设计,套餐内产品涵盖冷菜、热菜、汤、点心,是一套完整的宴席,热菜烹饪耗时45分钟,味道可以与新雅大厨烧的媲美。

价格:A套1398元(10-12人)、B套1198元(10人)、C套998元(8-10人)、D套798元(6-8人)

● 全家福礼盒

春节里迎客当备菜肴,全部由新雅特色半成品菜组成,烧一道美味的菜肴只要一两分钟。

价格:A套598元、B套398元

● 一品暖锅

颠覆传统的暖锅菜肴概念,一个锅子就是一桌完整的宴席,里面的原料有深海大明虾、大连鲍、海参、蛋饺等13样,高汤更是新雅厨师亲自老火熬制的。

价格:A套818元(10人)、B套568元(6人)

● 腊八味礼盒

腊八味是广东人过年的必备产品,新雅以粤菜闻名,腊八味做起来得心应手,口味正宗。腊八味包括腊鸡、腊鸭、腊肉、腊肠、火腿等,无论做腊味煲仔饭还是作为

辅料配菜,都是上佳之选。
价格:388元

● 大鸿运河海鲜调味鱼大礼包

它是今年的新品种,卖的相当不错。原料都产自新雅南浔水产基地,礼包内6种鱼有20多种吃法,适合春节里变换口味。
价格:298元

● 步步高冷冻点心礼盒

冷冻点心礼盒也是新雅今年的新品种,里面有9件产品,包括新雅布丁、芝麻汤团、八宝饭、百果松糕、水磨年糕等,都是新雅粤菜馆受欢迎的点心,也是过新春家家户户的常备美食。
价格:158元

● 海鲜大礼包

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。
价格:A套1288元、B套658元

另有“年年有余”礼包、澳洲牛排礼包、坚果炒货礼包、山珍干货礼包、五谷杂粮礼包、崇明生态大米礼包、精品熟食礼包等产品



新雅官微二维码



旗舰店二维码
新雅食品天猫