

## 在传统味道上不断创新 到第一食品尝尝虾仁鲜肉月饼

### 虾仁鲜肉月饼闪亮登场

今年第一食品在保持传统口味基础上进行了大胆创新，虾仁鲜肉月饼就是一个创新杰作。虾仁鲜肉月饼馅，鲜肉部分仍用“猪状元”黑毛土猪肉，再添进一定数量的新鲜虾仁。该月饼还是手工制作，现场烘制。产品一推出，即受到消费者的欢迎。尝一口虾仁鲜肉月饼，那种独特的回味真让人难忘：它既有土猪肉的韧劲，又有新鲜海虾的鲜嫩，汁水溢流，满口余香，简直让人置身于一场盛宴之中。

### 肉松咸蛋黄月饼受青睐

除推出虾仁鲜肉月饼外，现场烘制的肉松咸蛋黄月饼又是第一食品今年的创新产品。月饼馅心的肉松全部来自太仓优质长丝肉松，咸蛋黄采自优质高邮咸蛋。咬一口肉松咸蛋黄月饼，其味咸中带甜，其鲜清纯久远。如丝如絮的肉松，若粉若膏的蛋黄，在嘴里一起慢慢溶化，鲜美之味长留在齿舌之间。肉松咸蛋黄月饼酥皮很有特点：它是用手工一层层起酥而成，层次分明，酥脆适中。顾客若尝了一只，更有再想尝一只的冲动。

**温馨提示：**上述第一食品各类鲜肉月饼，除南京东路旗舰店外，杨浦万达店、浦东三鑫店、南桥百联店、宝山万达店、松江平高店、宝山大华店、中环百联店等都有售，顾客请认准柜面及包装盒上“第一食品”字样，谨防假冒。扫二维码可网上购买。

为满足广大消费者需求，从9月5日至15日中秋节，南京东路食品一店鲜肉月饼开售时间提前至上午7时。



临近中秋，鲜肉月饼香味再次飘逸在上海街头商场。上海人喜爱鲜肉月饼，鲜肉月饼究竟哪家强？去年中秋，上海电视台《人气美食》栏目取自南京路、淮海路5家著名商家烘制的鲜肉月饼，将标志去掉，请著名美食家作一次横向盲评，并进行直播。盲评结果，第一食品的黑毛土猪肉月饼在这5家中获得第一名。由此，第一食品鲜肉月饼声名鹊起。今年中秋前，第一食品鲜肉月饼刚一出炉，便引起新老吃客的追捧，排队者络绎不绝（见图）。

### “猪状元”黑毛土猪肉做馅

第一食品鲜肉月饼馅心，所采用的黑毛土猪肉，全部来自国家农业部授予的“无公害农产品养殖基地”的上海猪状元畜牧综合场。这家畜牧场出栏的黑毛土猪，用豆渣、酒渣、菜叶饲养，肉质鲜美有韧劲。鲜肉月饼馅全部采用“猪状元”黑毛土猪肉，且量足味鲜，月饼皮又是手工制作，酥脆松软，尝一口，肉香绕颊，回味无穷。今年，第一食品仍将现制现烘的黑毛土猪肉月饼作为主打产品，而且继续以亲民的“工薪价”面市。



想说的，用心做  
WANT TO SAY, DO IT BY HEART

扫码制作月饼，画中秋好礼  
订购热线：400 018 9191

## 品美酒 赏冰轮 食月饼 尝素宴

# 功德林净素月饼：伴我过中秋

随着中秋节临近，功德林月饼进入销售和提货高峰。与此同时，功德林中秋净素家宴也预定火爆，功德林米酒的销量也明显增加。

### 原料篇：“奇亚籽”和“海藻糖”现身配方表

今年功德林净素月饼的原料，多了两个新名词——“奇亚籽”和“海藻糖”。

“奇亚籽”是生长在北美洲地区的一种名叫茨欧鼠尾草的薄荷类植物的种子，口感好，还富含人体必需脂肪酸α-亚麻酸以及多种活性成分，是当地人餐桌上的健康美食。“海藻糖”是从海藻中提炼出来的一种物质，功德林用它替代木糖醇，制作无添加蔗糖月饼，月饼口感更细腻。

因为“奇亚籽”和“海藻糖”的加盟，功德林净素月饼的制作成本自然又高了。不过，这倒与功德林秉承的理念一脉相承——就像当初企业全部使用非转基因油做月饼一样，功德林要的，就是更美味、更健康、更营养。

### 工艺篇：百年潜心钻研造就“苏式月饼专家”

百年开店史，功德林只做苏式月饼。潜心钻研，岁月有功，造就了大家口中的“苏式月饼专家”。

功德林对苏式月饼的研究，一年四季不间断。功德林揉面是纯手工操作的，使多大力？加多少油？揉多少时间？都有严格的讲究。揉面的师傅有着丰富的经验，经他们的手揉出的面团，生胚的时候看起来就已经是一层层的，诱人极了。

功德林净素月饼有近20道生产工序，每道都有严格的标准，是功德林几代人经过数十年实践总结出来的。功德林素食工厂的规模在国内也屈指可数，确保了月饼生产的安全和产量。全新的检验检测设备，更是给月饼安全加了一道防火墙。

### 口味篇：依旧是记忆里经典老味道

老味道是什么？是一种对货真价实的直观感受——实实在在的原料、实实在在的工艺、实实在在的分量。这一切，功德林都做到了。

掰开功德林净素月饼仔仔细细看，你会发现，馅料里面含有大量的果仁，颗粒清晰完整。吃功德林净素月饼，你能清楚地知道自己吃到了什么。

功德林净素月饼的饼皮也别具特色，它层次分明，每层都薄如蝉翼，对着灯光看，好似透明一般。它香气馥郁，打开包装袋便有一股醇厚的香味扑鼻而来，尝一口，酥软而富于韧性，回味无穷。

就口味而言，功德林净素月饼有10多种选择。拿经典款“春夏秋冬”系列来说吧，春风玫瑰吃口香甜；夏雨苔翠是苔条口味月饼，香气浓郁、甜中带咸；秋月五仁则突出核桃仁、瓜子仁、松仁、杏仁、榄仁等果仁的风味，特别有嚼头；冬云罗汉原料里的上等菌菇，用1小时左右精炒出来，然后入馅，这是功德林传统制作工艺，月饼甜中带咸，入口馥郁。

### 创新篇：“鲜花月”赢得大批年轻粉丝

今年，功德林推出了全新的“鲜花月”系列，赢得了年轻顾客尤其是女孩们的推崇，销量喜人。

其中最受欢迎的“玫瑰果仁”，和传统玫瑰口味月饼不同，用的不是玫瑰露或玫瑰酱，而是将食用重瓣红玫瑰花直接做进了月饼里。透过苏式饼皮，我们可以看到诱人的玫瑰花瓣，这足以勾起人们的食欲。掰开月饼，马上有一股甜滋滋的香气迎面扑来，那是新鲜玫瑰特有的味道，沁人心脾。尝一口，花瓣带着醇正的甜味，和果仁交织在一起，是格外丰腴的满足感。

功德林以上海悦采香玫瑰农场作为自己的玫瑰花专供基地。悦采香玫瑰农场位于横沙岛上，岛内生态环境好。农场主告诉我们，玫瑰的品种很多，她选择的是从法国引进的食用玫瑰“墨红”。在种植前，她还用酵素对土地进行了有机改造，让土壤环境进入更自然的生态系统。

和玫瑰果仁月饼一样，“鲜花月”系列的其它几款月饼，也是有原料专供基地，配方也是几经尝试、几经改良，最终实现视觉、嗅觉、味觉的完美搭配，他们分别是玫瑰莲蓉、茉莉麻蓉、桂花山药。



今年，功德林推出了10多款盒装月饼，你可对号入座选择：

——单位团购传递祝福——

A: 功德金牌 / 88元

B: 功德金缘 / 138元

——馈赠长辈尽显孝心——

A: 无添加蔗糖月饼 / 128元

B: 功德万福 / 218元

——送给朋友时尚新颖——

A: 如意鲜花月 / 108元

B: 功德映月 / 168元

——礼尚往来卓越之选——

A: 功德和月 / 198元

B: 功德圆满 / 288元