

为啥新雅大师私房粽能获评“特金奖”？

创新玩到上瘾 匠心做到极致



最近的粽子大战中，新雅粤菜馆这家老字号，上镜率居然极高，像年轻品牌一样充满冲劲、屡出奇兵。先是今年力推的大师私房裹蒸粽，刚上市三天就销售一空。接着，瞄准年轻女性的“轻食粽”，一下成为了魔都白领圈的“网红”。更令人惊喜的是，在本周二(5月16号)举行的上海市餐饮行业协会2017端午粽评选中，鲍鱼叉烧裹蒸粽一举

拿下粽子评优会特金奖。同时参评的豆沙粽、鲜肉粽、碱水粽等热销粽子，也获得了粽子评优会金奖。

新雅以粤菜闻名，粽子本不是“拳头产品”，但为何今年异军突起，市场覆盖率和知晓度都很高？要说其中的秘诀，不外乎“创新玩到上瘾，匠心做到极致”。

1000套“私房粽”3天抢光

今年新雅最神秘、最成功的“作品”，当属大师私房裹蒸粽。说起“大师粽是怎么炼成的”，新雅总厨、国家烹饪大师黄任康蛮感慨。

原来，去年新雅成立了由三位国家烹饪大师黄任康、钱正华、朱宏组成的“大师工作室”，打造出了今年清明的网红“腌笃鲜青团”。今年端午季，玩创新玩到了瘾的大师们坚决不抄袭自己，要推出更能体现新雅特色的粽子。“青团的糯米可完美锁住腌笃鲜的汤汁，但粽子是吸油的，锁不住汁水，腌笃鲜粽子口感和其它粽子相差不多。”黄任康说。

几经思考，大师团队决定将创新精神和“工匠精神”，融入私房裹蒸粽中。团队先去广州、深圳考察裹蒸粽，又将其改良，结合新雅

粤菜的优势，把鲍鱼叉烧、迷你八珍、蜜汁四宝、广式烧肉配腊肠等菜肴裹入糯米中。“选什么菜很有讲究，不能太腥，也不能糊嘴。所有馅料都要先焯煮，并反复调味。”据说，研制新品粽子时，团队天天吃粽子吃到想吐。

广东裹蒸粽多以工厂生产，而新雅大师私房裹蒸粽全手工制成。营销团队对于包装也动足了脑筋，包装盒上的竹盖均从安吉定制，每只工期都要20天。种种因素，决定了大师私房粽的产量只有1000套，开卖三天后就通通订光。

萌萌的“一口粽”广受喜爱

除了大师私房粽，新雅今年端午季有备而来，接连推出的轻食粽和“一口粽”等，都准确地击中了目标市场的心，掀起了市场热潮。

比如非常卡哇伊的新品萌粽，每只粽子才50克，个头“迷你”，包装俏皮，一见就令人忍俊不禁。赤、橙、紫、绿的明快色彩，配上可爱的画风，颠覆了人们对粽子的传统印象。无论是三角形的小纸盒装，还是礼品铁盒装，都洋溢着萌萌的感觉。

包装上还印有充满个性的潮流语言，每句都对应对应着盒里“小清新”的内馅。“粽在五月思念你”是相思红豆粽，颗颗饱满的红豆犹如

镶嵌在白玉里的红宝石，口感香糯，喜欢甜的还可沾点白糖。“粽里寻她千百度”是咸蛋黄肉粽，蛋黄脆油沙感十足，肉粽甜咸适宜，适合任何一个午后。“爱你的心有点黄”是流沙奶黄粽，灵感源自广式奶黄包，浓浓的奶香混合蛋黄味，细腻绵滑。“没有你我粽么办”则是香菇山药粽，山药的绵滑、香菇的嚼劲与粽子的糯感碰撞，吃出轻食的人生态度和哲学。

这款卡哇伊的“一口粽”，主打电商销售，价格也很亲民，非常符合年轻人如今喜欢恶搞又不乏真诚的审美趣味。在“新雅粤菜馆”微信公众号微商城和天猫旗舰店里，销量一直很好。

用上“洪荒之力”去研发美食

又比如轻食粽，击中的就是爱美女性想吃又怕胖的“痛点”。少油、少盐、个头小，每只才100克。但内里却有乾坤，蜜枣、红豆、香菇、山药等食材清淡，口感却不平淡。习惯了浓油赤酱大粽子的女孩们发现了好东西，自然就想分享给闺蜜们。所以，轻食粽一上市就在白领圈里“口口相传”，5月开卖至今，销量节节增高。

除了以上“爆款”，新雅的豆沙粽、鲜肉粽、碱水粽等一系列“组合拳”也成功出击，今

年全部更换新包装，配上了回归自然的竹篮、挺括上档次的纸盒等。在口味上，不管是甜党还是咸党，通通“一网打尽”，喜爱吃粽子的人总能找到适合自己的那一款。

“所谓匠心，就是用心去做每一件事，并且做到极致，甚至用上‘洪荒之力’也在所不惜。”新雅营销团队表示，老字号要焕发新气象，不能光玩“概念”，而应该在不断创新中注入匠心，研发真正受大众喜爱的美食。同时，用精致的包装和精准的定位，来为消费者推荐这些凝聚大师心血的美食。都说“众口难调”，但如果将市场精确细分，并为不同人群打造不同口感的美食，“众口能调”也不再是难事。

新雅粤菜馆
地址:南京东路719号
咨询热线:63517788,63224393
新雅食品官网:sunya7788.com
新雅食品天猫官网:xinyashipin.tmall.com



浦东品牌南汇 8424 西瓜上市热销

西瓜，是人们喜爱的夏令果品，是防暑降温的良友。浦东南汇地区，有悠久的西瓜种植历史。

“南汇 8424 西瓜”，因于1988年引种新疆农科院吴明珠教授培育的早熟品系早佳8424西瓜而得名。浦东南汇地区，依凭水土优势、气候优势和栽培优势，生产的西瓜皮薄肉脆、汁多糖份高，在瓜果市场上一枝独秀，深受市民青睐。在上海市优质西瓜评比中屡获殊荣，1991年获得全国南方西瓜早熟品种评比一等奖、1996年第二届中国农博会铜奖。目前，浦东种植“南汇 8424 西瓜”3.2万余亩次，年产量6.5万吨。

2013年，浦东新区农协会牵头组建非法人性质的南汇8424西瓜品牌合作联社，实施标准化生产和管理，做到统一技术、统一标准、统一质量、统一商标、统一包装标识、统一零售指导价。

慧眼识西瓜小常识



“南汇 8424 西瓜”，其果型和品质均有明显的特征。西瓜

个头圆，大小适中，瓜身光度佳，绿色底覆盖有青黑色条纹；剖开瓜，籽黑色，无空心、无僵块；肉质细嫩纤维少，汁水多口感爽。

夏季瓜果的优选 防暑降温的良友

常温储藏方法

在常温下，存放在通风阴凉处，最佳食用期2—3天，最多不超过7天。切开后的西瓜，常温存放不宜超过一小时。

欲购买由浦东南汇 8424 西瓜品牌合作联社成员单位生产的“南汇 8424 西瓜”，请认准商标、二维码、专用包装箱和产品合格证，可登陆浦东农协会网站。网址: <http://www.pdnxh.com>



生产单位:南汇 8424 西瓜品牌合作联社
服务热线:20980235、20980236

不用电 不用火 可以烹饪的锅!



爱老敬老是中华民族传承的数千年的高德情操，作为上海阅康团购网的我们有责任传承这样一种高尚的品德，共同营造良好的社会风气。因此我们计划把这款产品优先提供给我们的老年朋友。

现您只要年满60岁以上就只需9.9元可以买回一口：不用电，不用火的烹饪养生锅，同时您还将获赠一瓶500ml的小麦胚芽油一瓶。数量600份，卖完为止。

申购电话:4008-013-098 021-58820988

报名时间:上午9:00-下午5:00 上海阅康健康管理咨询有限公司 广告

新民好吃学院“美食的名义”

蟹壳黄、南翔小笼、粽子、烧麦、寿司、披萨……如果你喜欢吃，如果你会吃，那你一定不愿意错过任何美食，而自己亲手制作的美食，在好吃之余又多了一份温情。这一切，都在新民好吃学院得以实现。

新民好吃学院是由新民好吃周刊主办的专业美食制作类活动，举办至今已有两年多，多次力邀沪上知名企业、名人一同合作：杏花楼、功德林、和记小菜、日本料理大师金井三郎等等，反响度极高。

如果要问，新民好吃学院最大的亮点是什么，秀色可餐绝对是亮点，数名国家高级技师称号的大厨在授课的过程中，会指导学员如何选择食材，如何处理食材，如何做到最卫生，这样满足的同时也能吃了更放心。

很多吃货常用“色香味俱全”来形容一道菜的品质，那么在新民好吃学院学习的烹饪则多了一份温情与安全。家人面对一桌子的美味佳肴，顿时感觉生活无比幸福，而新民好吃学院就是这幸福的摇篮。

目前，2017年新民好吃学院全新讲座即将筹备就绪，欢迎新老学员关注新民好吃学院。

