

乘邮轮去旅游 逛工厂做月饼

# 今年中秋， 新雅月饼“花头浓，看点多”



想逃离 40℃的魔都，乘坐邮轮去旅游吗？今年月饼季，新雅给你这个机会，5 份歌诗达邮轮“上海-长崎”5 天 4 晚双人海景房等你来拿，而 KINDLE 电子书、迪士尼门票、新雅微信商城电子券等奖品也很是吸睛。

近日，配合孩子们的暑期档，新雅拉开了月饼季的活动大幕。首次推出的“吃月饼游世界”有奖销售、参观工厂并 DIY 月饼的“亲子乐园”、与迪士尼携手推出迪士尼月饼……这一系列精彩活动，可谓是“花头浓，看点多”。

## 看点一：双人邮轮请你玩

“世界那么大，我想去看看”，已是人尽皆知的一句话。如果吃着月饼，就能有去国外旅游的机会，那可是既饱了口福又饱了眼福，好事成了双。今年，新雅就能帮你达成这个愿望！

今年中秋，新雅开启了有奖销售模式，推出“吃月饼，游世界”活动。日前，奖品清单已经揭开了神秘面纱，力度之大、数额之多、品种之丰富以及百分之百的中奖概率，彰显出老字号回馈消费者的满满诚意。

诱人的当属一等奖——5 份歌诗达邮轮“上海-长崎”航线的 5 天 4 晚双人海景房。看着海上明月升起，听着浪花潮起潮落，还有到日本“买买买”的机会，这些，新雅都会给你！重要的是，“独乐乐不如众乐乐”，奖品中的海景房是双人的，不管是带父母、带朋友，还是带爱人、带孩子，都可以将中奖的喜悦分享给身边的人。

除了令人垂涎的邮轮游，奖项中还有 20 份亚马逊 Kindle 电子书（经典版）、50 份迪士尼单日游门票一张，以及百分之百中奖的新雅微信商城购物电子抵用券。有吃有看又有玩，老字号的底蕴和品位谁能比？

值得关注的是，抽奖活动现在已经开始。消费者只要扫一扫新雅月饼盒上的二维码，关注“新雅粤菜馆”微信公众号，就可进入微信公众参与抽奖。实物奖品的领取时间为 2017 年 10 月 16 日—2017 年 10 月 31 日，过期不领取则作废。若奖品涉及保险费用，由中奖者自理。（活动细

则可关注新雅粤菜馆微信公众号，消费者也可拨打 400-651-7788 咨询。）

## 看点二：亲子乐园乐翻天

虽然上海连日高温，但正在放暑假的小朋友外出“放飞”的心，可是拦也拦不住的。今年暑假中，新雅粤菜馆和新雅食品生产基地，特地为好奇心浓重的孩子们打开大门，欢迎家长带着孩子参观月饼生产过程，并能亲自制作手工月饼。如此“开放”的心态，在本市老字号食品企业中，难能可贵。

在新雅工厂，你能看到什么？自动化的生产流水线，让你了解月饼是怎么出炉的；一丝不苟的食品工人和质量控制员，让你知道食品安全究竟怎么把控；“砰、砰、砰”的手工月饼倒模过程，让你感叹“匠人情怀”才是食物好吃的本源，更是老字号企业的宝贵财富。此外，与孩子一起制作月饼，家长也会感受到，陪伴才是好礼物。

本次活动招募 15 组家庭，孩子年龄在 7-12 岁的均可报名，在新雅粤菜馆微信公众号留言，写清姓名、孩子年龄、手机号码即可，入选者会收到电话联络，获知确切的集合时间及活动详情。所有参加活动的，都可获得 2017 新雅开炉月饼一份。

还等什么？给孩子一个动手实践、增长知识的机会，感受亲子陪伴的乐趣吧！

## 看点三：新雅牵手迪斯尼

虽然新雅已经 91 岁了，仍有着一份拥抱孩子的“童心”，愿意为孩子们的食物花费心思。这不，重磅消息来了，新雅将“牵手”上海迪士尼，开发一系列迪士尼授权产品，其中就包括迪士尼月饼系列！

迪士尼系列食品中，还包括糕点系列、儿童冷冻食品系列，这些都是上海家长们非

常关注的食品种类。此外，新雅粤菜馆总店，也有可能开发与迪士尼相关的儿童套餐，为宝宝们提供既有营养、口味又好、卖相好看、安全健康的儿童食品。

## 看点四：四大系列品种多

消费者喜欢尝新鲜，新雅也跟着翻花头。今年月饼季，新雅大刀阔斧地梳理月饼品种，重新设计包装，推出了“典、雅、匠、尚”四大系列，共 23 款品种。“典”代表“经典”，向 20 多年前的新雅爆款“八月桂花香”致敬，并加以创新，研发出柠檬椰丝、陈年陈皮豆沙等新品种，清新又怀旧。“雅”则是高雅，“心意坊”“富贵提篮”无不体现品质和质感。“匠”则是凝聚大师匠心的精品月饼，包括五福至尊、皇品鲍翅月等，馅料均由大师亲手铲制。“尚”则代表时尚，比如年轻人都很喜欢的流心月饼、冰皮月饼，包括稀罕的迪士尼月饼等，用猫山王榴莲、巧克力、芒果等作为馅料。

值得一提的是，新雅去年推出的脆鸭鲜肉月饼，风靡了整个上海滩。今年，脆鸭鲜肉月饼依旧余热不减，很多消费者冲着它来，却发现了新的惊喜——“芝士大虾鲜肉月饼”和“蟹肉鲜肉月饼”。尤其是芝士大虾，里面藏着一整只高质量的大虾仁，伴以进口的浓郁芝士，不仅味香个大，还能拉出长长的丝来，让人惊艳无比。目测，这将成为今年月饼季新生“网红”，热度马上就要赶超脆鸭鲜肉月饼啦！



## 自己搭配半成品 在家也能做大厨

新雅半成品加健康蔬菜，能翻出什么花样？上周六，新雅举办了两场线下活动，两位新雅大厨和消费者一起创意搭配，为日常餐桌“加料”，享受烹饪的别样乐趣。

### 花絮一：10 分钟酸菜鱼出锅

10 分钟，一名“烹饪小白”就能烧出一锅酸菜鱼？周六澳门路 DREAMULI 店的会员活动中，新雅大厨把梦想变成了现实。

看似复杂的酸菜鱼，有了新雅半成品“糟溜鱼片”后简单无比。葱姜入锅煸香，再放入改刀后的酸菜煸炒。放入清水后，将鱼片全部倒入，最后撒入盐和胡椒。10 分钟，一锅洋溢着香气的酸菜鱼出锅。

众人试吃，赞口不绝：“天冷了烧这个，汤也有了，菜也有了。”“晚上回去我要露一手，妈妈可以享福了。”一锅鱼片顷刻捞光，大厨也毫无保留地支招：“糟溜鱼片加彩椒炒，或夏天加苦瓜炒，都很好吃。”

### 花絮二：小孩也可“炸”牛排

在这场以“在家也能做大厨”为主题的会员日活动中，新雅大厨厨任康还教大家不少利用新雅半成品“翻花头”的绝招，菜心、茶树菇、洋葱、蘑菇、山药、黄豆芽、芹菜等都可利用。

比如，将杭椒炒至颜色碧绿待用，边翻炒新雅的黑椒牛柳边放入料包，最后倒入杭椒一起煸炒。炒到牛肉“抖来抖去”，看上去鲜嫩 Q 弹，就大功告成了。才 4 分钟，一盘色面漂亮的杭椒牛柳就装盘了，味道媲美店堂。

有位会员说，家里常备新雅半成品。晚回家时，半成品加一些配菜，就可以烧出一桌菜。有时她还会把新雅牛排放在空气炸锅里，设好时间，通过简单翻个面，小孩也能做“炸”牛排吃。

### 花絮三：烧糟溜鱼片又有信心了

而在眉州路的新雅食品连锁店，新雅大厨钱正华也在演示怎么用半成品烧出家常菜。另一边的砸金蛋活动，更是吸引了客流如潮。下午 4 点，已经砸掉 33 只金蛋，销售额比平日翻了一番有余。

当大师在用糟溜鱼片和豆腐烧豆花鱼时，一位阿姨忍不住“发难”：“买回家的糟溜鱼片，我总是会炒碎，这是为啥？”大师笑笑说：“炒鱼片有秘诀，刚下锅不能翻，等几十秒让鱼和油‘凝牢’后，再炒就不会碎了。”

眼见大师炒的鱼片完整无损，阿姨心服口服，立马买了 2 盒糟溜鱼片回家：“现在我烧糟溜鱼片，又有信心了！”

## “新雅月饼亲子乐园”征集令

陪伴，是给孩子的暑假礼物。陪伴孩子一起成长，带你的孩子来参加月饼 DIY 亲子活动吧，让我们一起找回记忆中的味道！

- 时间：2017 年 8 月 8 日（一天）
- 地点：新雅食品生产基地（松江）新雅粤菜馆（南京东路 719 号）
- 内容：1、长知识：参观月饼生产过程  
2、学技能：亲子制作广式月饼  
3、比一比：照片拍摄网络评比

● 参与活动方法：1、本次活动招募 15 组家庭。孩子年龄在 7-12 岁的均可报名。2、在新雅粤菜馆微信公众号留言（姓名、孩子年龄、手机号码）。3、入选者我们会电话联络你，告知确切的集合时间及活动详情。4、参加活动的，均可获得 2017 新雅开炉月饼一份。



新雅  
微信公  
众号  
二  
维  
码

新雅粤菜馆：  
上海市南京东路 719 号



新雅  
天猫旗  
舰店  
二  
维  
码

订座及咨询热线：  
63517788、63224393