

杏花楼

在传承中创新的老字号



传承并非一成不变
改变也是传承的一部分
改变的积累, 创新自在其中
传承是为了发扬
改变恰恰就是发扬的手段
打磨出时尚的新口感
让人们从新的口味中尝出家人不变的寄托
或许这才是我们这代传承人最该做的事吧

——杏花楼总经理杨培民

杏花楼, 一家有着百年历史的老字号, 虽说老字号, 但细心的你会发现, 杏花楼每年都会有一些新变化, 无论是口味、品种还是包装, 甚至在购买方式都开始多元化起来。杏花楼人对传统的坚守有着一如既往的执着, 但又不墨守成规, 秉持着一颗匠心走着自己的传承与创新之路。

传承与创新碰撞出的美味

众所周知, 杏花楼广式月饼技艺是上海市非物质文化遗产, 在专注生产广式月饼160年的时间里, 杏花楼月饼始终如一, 为消费者品尝着不变的美味, 那让人吃了就会想起家的味道从未改变过, 这也是多年来, 杏花楼技艺传承人一代代星火相传的不变宗旨。只是随着时代的前行,

杏花楼的传承人团队也日益年轻化, 当新的思维和百年传承交汇时, 很多新的创意灵感也被碰撞出来, 比如今年新推出的椰皇流心月饼, 就是其中最好的代表。

这类传承与创新在杏花楼, 不仅仅对于月饼, 在食品、餐饮、茶点和半成品中都能发现此类踪迹。于是, 不少新品开始被年轻人关注, 一不留心就成了美食界里的“网红”, 要知道这网红看似偶然, 其中却存在着必然, 至少这些被众人认可的杏花楼“网红们”, 每个产品的背后都有着长时间的研发、反复制作过程, 蕴藏着杏花楼团队的匠心独运。

现代化的系统链严控食品安全

一只月饼从生产到送达消费者手上, 食品安全极为重要。杏花楼对食品安全, 有一条环环相扣的系统链, 犹如建起了一道道的安全门, 每一个关键点都有相应的负责清单, 每一个环节都不能有丝毫疏忽。杏花楼月饼的生产, 不仅严密管控整个生产过程, 而且让安全保障体系延伸到储存和配送等后续环节, 为此几年前就建立了自己的物流配送中心。

这个面积为2万多平方米物流中心毗邻杏花楼食品厂, 运用风冷式独立单间库

房设计, 设有0-(-18)度的低温冷冻房和10-10度的高温库房, 中央数据处理系统24小时记录每个库房的温度、湿度, 并为不一样类型的食品配备了货架式和平台式集货库房, 适应各种不同食品储藏要求。物流监控系统可随时查看物流配送中心进出仓、分拣、配货、装卸货品的运行状态, 对运送车辆的行驶线路, 由GPS全程跟踪, 对各连锁门店的平日运行经营情况, 也予以实时监控。

现代化的厂房, 缜密的监控系统, 设备齐全的检测中心, 杏花楼人用先进的管理模式把这些串联, 为食品安全保驾护航。让消费者吃得美味, 吃的放心, 是这家老字号久盛不衰的秘诀。

购买方式多元化更便捷

现在, 除了在杏花楼各门店能选购月饼外, 你还可以用手机扫一扫本版面右下角的二维码, 即可足不出户购买到杏花楼月饼及其他食品。这种线上线下的联动销售模式, 不仅给购买带来了便利, 还可以让消费者第一时间了解到杏花楼各类热销商品的动态和信息, 并享受到各种不同的优惠福利。

由于临近中秋, 月饼的网络订购量非常大, 为了让消费者能有更好更快速的订购感受, 杏花楼特意升级了相关硬件, 并开通了会员系统。据悉, 目前杏花楼线上购买平台正在举行各种丰富的会员活动, 只需在手机上轻轻一点, 即可参与。

杏花楼温馨提示:

- 1、持月饼券请早至杏花楼各个提货点领取, 避免节前几天排长队。
- 2、月饼贮存阴凉干燥处, 启封后即食用, 未食用完的请存放冰箱冷藏。



杏花楼监控系统中心实景

预订请认准

杏花楼总店:
福州路343号
总机: 63553777
直线: 63280504

杏花楼食品营销公司:
江凯路298号
总机: 68536303
直线: 58855476

杏花楼龙祥食品公司:
宜山路55号
总机: 64692363
直线: 64289367

公司网址:
www.xhlgf.com



产品荣誉

- 1998-2019年 上海市著名商标 上海市工商行政管理局授予
- 1999-2018年 上海名牌产品 上海市名牌产品推荐委员会授予
- 2007年 上海市级非物质文化遗产 上海市人民政府公布
上海市文化广播影视管理局颁发
- 2008-2016年 中国月饼文化节中国名饼 中国焙烤食品糖制品工业协会授予
- 2008-2016年 中国月饼文化节金牌月饼 中国焙烤食品糖制品工业协会授予

