

90年,我们只专注于此

新雅重磅推出4大系列月饼

八月桂花香,月饼正当时。中秋将近,上海大街小巷的空气中,又飘荡起了一股股月饼香气,甜香扑鼻的豆沙、汁水四溢的鲜肉、奶香十足的流心,满足着人们的味蕾,也令中秋思亲的节日氛围更加浓厚香醇。

上海人对于月饼的“念想”,在新雅粤菜馆可以完完全全地满足。不管是广式月饼,还是苏式月饼,不管是传统馅料,还是时尚流心,甚至是全上海传统品牌中独一无二的迪士尼月饼,今年都可以在新雅货柜上找到踪影。传承了91年的新雅月饼独家秘方,有幸与满怀匠心、的大师团队相遇,演绎出全新出炉的4大系列、23款产品,每款都由老字号品牌背书,使月饼从送人的礼品,重新回归为美味的食品。



吃月饼,还有机会出境游?

2017年,新雅粤菜馆推出有奖销售模式!
凡购买2017款新雅月饼礼盒
打开盒盖找到二维码,用微信扫描即可参加活动
大奖是“上海-长崎”歌诗达邮轮豪华双人游哦

1 奖品范围

2017年款新雅粤菜馆月饼礼盒

2 活动参与方式

打开盒盖,找到盒盖内侧的二维码活动贴纸,用微信扫描二维码,即可参加活动

3 奖品设置

一等奖:歌诗达-赛琳娜号邮轮
上海-长崎-上海 五天四晚双人游5名
(行程:2017年11月12日~11月16日,海景双人房)
二等奖:Kindle电子书(经典版)1份20名
三等奖:迪士尼单日游门票1张50名
四到六等奖:新雅粤菜馆微信商城购物电子券不限

4 兑奖方式

一等奖:中奖者需要自备护照及身份证,需要保留中奖盒盖,并确认护照不能在2018年6月前到期,邮轮险需自行购买,我方会在两个工作日内与您确认。
二、三等奖:中奖者需要携带中奖手机、身份证和中奖盒盖,至新雅粤菜馆总台进行兑换。
所有实物奖品请务必在2017年10月16日至2017年10月31日期间至新雅粤菜馆总台兑换,奖品延期不候,不退且不换其他产品,详见商场海报。

最新消息:已经有多位消费者幸运抽取到一等奖、二等奖和三等奖!请手中持有新雅月饼礼盒的消费者,千万不要忘记——开盖扫码赢大奖!

2017年新雅月饼



经典系列

▲ 八月桂花香礼盒



▼ 七星伴月礼盒



▲ 全家福礼盒

八月桂花香礼盒	83元
全家福礼盒	93元
皇牌礼盒	105元
陈年陈皮豆沙礼盒	98元
柠檬椰丝礼盒	98元
花好月圆礼盒	128元
七星伴月礼盒	168元

图片仅供参考,以实物为准



新雅微信公众号

新雅粤菜馆:
上海市南京东路719号



新雅天猫旗舰店

订座及咨询热线:
63517788、63224393

八月桂香 经“典”重现

新雅月饼今年重磅推出的四大系列,始于“典”。这一系列,可是有着美好的典故。上世纪90年代,新雅曾出品过一款“新雅-八月桂花香”月饼,美丽的红底铁盒上描画着金色桂花飘香的图案,清新高雅,很受上海人的青睐。很多人吃完月饼后,就把铁盒作为饼干盒、针线盒甚至首饰盒收藏。

今年,新雅重新梳理月饼种类的时候,力求重现这款曾风靡上海滩的月饼之风采。为了向经典致敬,“典”系列以“八月桂香”为主打研发了7个品种,包括八月桂香、七星伴月、花好月圆、全家福、皇牌等等。长方形纸盒装的月饼,仿佛多年前的经典来袭,但又有如今的时代感,传承与创新,让你一起细细回味曾经的美味。

传承经典,不仅在于包装“形似”,更重要的是口味。在“典”系列中,不仅有豆沙、椰蓉、莲蓉、上等五仁等“四大金刚”爆款口味,更有大师们对经典口味的“再创造”。比如,今年新品“陈皮豆沙月饼”,选用广东新会的十年陈皮,和去壳后的大红袍赤豆一同铲制,使豆沙在老陈皮的浸润下,更为甘香幼滑。为使口感更有嚼劲,大师还加入切碎的陈皮细粒,并充分搅拌均匀,便制成了馥郁清香的“陈皮豆沙”。咬一口,月饼完好地保留了玫瑰细沙的油润细腻,但口感并不那么甜腻,反而品出了沁人心脾的陈皮清香,直教人觉得暑气尽散。

又如,同为新品的“柠檬椰丝”,则是椰蓉月饼的“升级版”。淡淡的柠檬清香,酸酸的口感,使得新雅传统的椰蓉月饼有了截然不同的体验。许多以前完全不喜欢吃椰蓉的年轻人,尝过之后诧异地说“原来椰蓉月饼还能那么好吃”。这种让经典月饼“焕发第二春”的创新,令人感叹于老字号的匠心。

富贵提篮 高“雅”脱俗

新雅新雅,贵在高雅。今年,新雅以“雅”为名,研发了富贵提篮、心

意坊礼盒、七星伴月无蔗糖礼盒、圆满中秋、雅月礼盒等品种,只为让顾客有幸福的感动。

“雅”系列的月饼包装,以白、咖、黄为主要色系,低调中不失精心,质感非常好。方形包装的雅致,圆形包装的可爱,“雅系列”是礼品佳选。这其中,雅月礼盒包含1枚瓜仁细沙、1枚上等五仁、1枚栗蓉月饼、1枚莲蓉蛋黄,以及玫瑰细沙、奶油椰蓉、莲蓉月饼各2枚,清新典雅、超凡脱俗。富贵提篮则包含玫瑰细沙、奶油椰蓉、莲蓉月饼、上等五仁、抹茶月饼和栗蓉月饼,既有传统口味,又有时下年轻人比较喜欢尝试的抹茶等口味。

大师手作“匠”人情怀

作为91年的老字号,新雅最有名气的,当属凝聚着老师傅毕生所学和那一道道神秘古方的“古法手作”精品月饼。今年,大师月饼以“匠”作为名称,在万众期盼中再度登场。在秉承一贯品质的同时,又加以改良提升,执着于每一份原料、每一道工序,守护着广式月饼的细腻精致。

说它是“古法”,一点不夸张。曾经在新雅工作直至退休的“月饼泰斗”宋泰来,总结出了几十张手书的月饼配方,是新雅最宝贵的“秘笈”。说它是“手作”,也绝无虚假。手工包制的月饼,柔软度更好,个大皮薄。尤其是深受上海人喜欢的双黄莲蓉月饼,一定要纯手工包制。“匠”系列所有月饼,都由大师把关调味,手工包制而成。

比如,“大师功夫月?锦绣前程”,包含2枚玫瑰细沙、2枚奶油椰蓉、1枚抹茶月饼、1枚一品松茸、2枚莲蓉双黄、2枚嫦娥奔月。月饼个头大小兼具,包装低调中彰显尊贵品质,很受有送礼需求的顾客欢迎。而298元一盒的大师?五福之尊,囊括5枚纯正的港式加头纯白莲双黄月饼,每只月饼都是187.5克的“大身材”,最能体现新雅原料精良、工艺精巧的特色。358元一盒的“大师?豪华提篮”和398元一盒的“大师?皇品鲍翅月”,也遵循着古法包制,馥郁的香气、醇厚的口感让

品尝者经久不忘,在高端月饼市场中销量火爆。

每一枚大师月,从选料到工艺到包装,都体现着新雅对于品质近乎苛刻的标准。以白莲双黄为主打的“五福之尊”,精选湖南“寸三莲”,莲子含量100%,饱满圆润、清香鲜甜。莲蓉透明如薄纱,蛋黄金黄似圆月,入口绵密又清甜。“皇品鲍翅月”中则包裹着大颗鲜香的鲍鱼和鱼翅颗粒,都由新雅大师亲手制作。

流心冰皮 时“尚”好吃

不仅有古法,老字号出品的月饼,也有童趣和时尚。今年,新雅在“尚”系列和迪士尼月饼中,首次尝试推出流心月饼,在月饼市场一炮打响。细数7款流心,款款惊艳,不仅口味更多、更全,连用料都特别精致。

7款流心月饼中,有一款生巧流心奶黄月,属于新雅联袂迪士尼推出的迪士尼月饼。此外,流心月饼中还包含巧克力、榴莲、芝士、草莓、芒果等年轻人喜欢的食材。比如,巧克力流心月饼,铮亮黝黑的巧克力酱犹如熔岩一般缓缓流出,既饱福福又饱口福;芝士流心奶黄月饼,浓滑奶黄夹着甘沙咸蛋黄,再掺入鲜咸的芝士,瞬间融合成一种奇妙的口味;“猫山王”榴莲流心月饼,脾气“臭”、吃着香,果肉饱满软滑,色泽金黄明亮,味道甘爽清甜。而草莓果蓉流心、巧克力脆脆流心和芒果流心,分别包含酸酸甜甜的草莓、口感香醇的巧克力和滑爽浓郁的芒果,与冰皮完美搭配,口感极佳……

去年起,流心月饼风靡一时,很多厂家都在生产。不过,新雅的流心月不像有些家那么干涩,需要喝口水才能咽下肚,也不像别家那么甜腻,一股人造香精的味道。奥妙何在?全靠新鲜上乘的原料和严谨标准的工艺。新雅流心月饼的生产设备进口自日本,制作馅料时必须一边不断研磨1小时,一边加热至65-75℃,馅料越细才能流动起来。原料则大多来自国外,包括新西兰黄油、法国卡仕达芝士粉、韩国砂糖、爱尔兰淡奶油等。为了使奶黄的香味更足,新雅选用产自洞庭湖的蛋黄,粒粒金黄,保证绝佳口感。