

满足不同年龄需求 品味不同地方口味

擎举神奇餐饮美味之源

顺风第 12 家餐饮连锁店(瑞虹坊店)4 月 29 日试营业

入驻具有丰富历史和文化底蕴的虹口区,在人文景观近 300 处的虹口区内开设餐饮连锁分店,既是顺风大酒店近年来的发展战略目标,因为这里有着荟萃百年的历史建筑群（如邮政大楼,四行大楼,上海大厦,外白渡桥,乍浦路桥,四川路桥,横浜桥等）和闻名全国的虹口创意园区（如老场坊 1933,空间 188 创意园,上海智慧桥创意产业园,优族 173 创意园等）,又是具有独特风格的别墅建筑（如聂耳故居,鲁迅故居,瞿秋白寓所旧址,左联成立大会纪念馆内山书店旧址等）,也是“顺风”企业满足虹口区市民就餐的一种需求。因为“顺风”的口味如同食客食欲的“开瓶器”,只要一打开“顺风”美味之“盖”,整个餐厅就会被旺盛的美食气场所弥漫。

一擎“顺风”味
把出品当成生命

心醉“顺风”美味,食客为之迷恋。
美味餐饮是“顺风”坚守的诺言,是来自食客内心的一种感受,一种心声,是餐饮界不是神话而又胜似神话的坊间流传故事,因为这是一家让众多食客带着灵魂去品味的餐厅,因为这里每一个厨师的敬业精神,造就了“顺风”所有餐饮连锁店出品口味的惊人一致,成为“顺风”吸引食客眼球的竞争核心力。
因为“顺风”所有的点心都是手工做的,所有的口味都是力求原汁原味的。“顺风”至珍至臻之味,成为人们心中“一顺百顺万事顺,千好万好味味好”的美好夙愿。世界需要美味,食客需要“顺风”。食客所要的就是这种“顺风”滋味。

二擎“顺风”享
把环境当成家庭

尝尽“顺风”美味,吃客悦尽美景。美味人生一路顺风,不仅需要品尝美味的菜肴,还必须能享受到绝美上桌的优雅餐具和怡人环境。而当您跨进“顺风”各连锁店内,梦想之美味已然在口,养眼之美景悦然在目。
在“顺风”,享受奢华装饰和美味口感,是吃客对社会餐厅的双重要求。对此,“顺风”做到了,而且做得很扎实,做得很讨人喜欢。避免了求环境而失口味,重口感而轻装饰的二难尴尬选择。

三擎“顺风”价
把百姓当成主流

欢聚“顺风”餐厅,顾客其乐融融。



辛勤耕耘 12 年,连锁餐厅 12 家。“顺风”的不断开拓,使得“顺风”餐饮把触角伸向了虹口瑞虹新城这一聚集着众多百姓的区域,如何让更多的人品尝到“顺风”的美味,成为普通消费者心目中的幸福餐厅,一直是“顺风”掌门人最为关切的一把达摩克利斯之“剑”。

值得庆幸的是,自“顺风”开张 12 年来,“衣食住行常人心,顺风顺水老百姓”的企业经营宗旨始终被贯彻执行,“顺风”餐厅内老百姓的就餐人气指数,每天熙熙攘攘的就餐氛围,是“顺风”美味的极好口碑鉴定者。

正如顾客所言:高的是奢华美味,低的是实惠价格。“顺风”瑞虹坊店的成功耀世开业,把美味佳肴奉献给了虹口区的市民百姓,“顺风”餐饮又会将其神奇之奥秘,演绎成“顺风”企业的一个个神话故事。

“顺风”吴董事长的“做事正大

“顺风”连锁店一览

顺风人民广场店

地址:黄陂北路 227 号

电话:021-6375 8999

顺风虹桥店

地址:遵义路 100 号

电话:021-6237 0179

顺风长寿店

地址:西康路 1068 号

电话:021-6277 1818

顺风第一百货店

地址:西藏中路 500 号

电话:021-6351 5258

顺风南桥店

地址:百齐路 588 号

电话:021-6118 9877

顺风五角场店

地址:四平路 2500 号

电话:021-5509 7717

顺风金玉兰店

地址:打浦路 1 号

电话:021-5396 0799

顺风不夜城店

地址:恒丰路 218 号

电话:021-5127 1717

顺风莲花国际广场店

地址:沪闵路 7886 号

电话:021-3471 0177

顺风第一八佰伴店

地址:张杨路 501 号

电话:021-5027 3317

顺风港湾吴江路店

地址:泰兴路 175 号

电话:021-6136 1355

顺风瑞虹坊店

地址:瑞虹路 116 号

电话:021-5181 2107

又到龙年

本版撰文 顾建明

12 年前的庚辰龙年,顺风大酒店在上海的繁华地——上海大剧院对面的中区广场 3 楼,正式拉开了在上海投资餐饮的序幕。12 年后的今天,又到壬辰龙年,“顺风”已是“辛勤耕耘 12 年,盛开金花 12 朵”了。
一晃 12 载的春秋,一个生肖的轮回,一组年轮的飞逝。如今壬辰龙年的到来,既印证着一个世纪的交替,也印证着一个顺风大酒店在上海进行餐饮创业的发展轨迹。
心至所思,“顺风”美味,味之所至,一路顺风。“顺风”餐厅因何天天排队,靠的是 12 年的探索与积累,才成就了今天“顺风”极鲜与极美融合的口碑:这样的美味很“顺风”。

源自“顺风”的纯正口味,凝聚“顺风”厨师的一流水准,用独特的出品,缔造餐厅人气。据“顺风”吴董事长介绍,“顺风”连锁店在壬辰龙年将达到十五家规模。由此,每年新开四五家连锁店的“顺风”,或将引领 21 世纪 20 年代的餐饮风潮,用不了几年,或将执上海餐饮之牛耳,企望指日可待!
在上海这个发达的开放餐饮

市场中,来自近乎神奇的浙商企业家吴稚亮先生,在上海餐饮业制造了一个近乎外人难以复制的餐饮神话。每当一个个理想中的“彼岸”成为“顺风”餐饮连锁店的“此岸”后,又会有一个“彼岸”在“顺风”的决策者心中酝酿并一一开拓。
子鼠丑牛,寅虎卯兔,辰龙巳蛇,午马未羊,申猴酉鸡,戌狗亥猪。壬辰龙年的春分之际,我们赴杭参观杭州南宋官窑博物馆时,对其名窑传承馆内的“龙喜壬辰年,龙文化民间藏品特展”颇感兴趣。整个展厅丰富详实的内容深深吸引了我们的眼球。
人人口中说龙,人人不曾见龙,虽难觅龙,但龙属生肖之王。《说文解字》云:“龙,鳞虫之长,能幽能明,能大能小,能短能长,春分而登天,秋分而潜渊。”
在南宋官窑博物馆进门处墙上一大块紫铜序言赫然在目:“历史是岚飘雾绕的苍莽群山,历史是云燕霞蔚的幽邃天空。遥望南宋,俨然一轴水墨淋漓的米家山水。”由此,我们联想到在这城隍根脚下出世的一代代杭商精英们,以一种特有的气质与风范,走南闯北,不惧畏途,开

创先河,引领风骚。
在世人的眼中,飞龙乘云,顺风顺水,龙凤呈祥,惠及百姓。龙能水中游,能云中飞,能路上行。龙的品行,不正代表着杭商企业家走遍天下,呼风唤雨的一种本能和精神吗?
“农历二月二,人人龙抬头,家家大满仓。”所食之物皆为“龙吃”:龙须面条,龙鳞烙饼,龙耳饺子,鱼之鲟龙,羹之龙珠,果中龙眼,茶中龙井,等等等等,令人垂涎三尺。在“顺风”菜谱中,同样有龙虾刺身,黄油焗龙虾等出品。好像吃了龙食,个个成为龙的传人了。
宋代对龙的研究和定论,对宋后历朝历代之龙的理论和龙的形态描述,具有划时代的意义。宋初翰林待诏画家董羽,受宋太宗之命,在端拱楼下的四壁画龙水。历经半年,所画龙水图堪称绝画。南宋学者罗原在《尔雅翼·释龙》中说“龙有九似”:“龙,角似鹿,头似驼,眼似兔,项似蛇,腹似蜃,鳞似鱼,爪似鹰,掌似虎,耳似牛。”龙的造型具有了众多动物的外形特征,这又让笔者联想起“顺风”出品的特征也不是“味有九似”:似杭帮,似本帮,似粤帮,似湘帮,似川帮,似日式,似德式,似法

式,似越式吗?
诚然,龙有九似,百看不厌,味有九帮,百吃不厌。“顺风”餐厅注有“顺龙”包房,其义自明。
龙之深得人心,在“顺风”餐厅中同样表现为深受青睐。如今的“顺风”具有了“龙蟠虎踞”之规模,“龙腾虎跃”之气势,“龙飞凤舞”之洒脱,“画龙点睛”之口味。引爆人气的顺风连锁店,创造了令同行瞠目万分的骄人业绩,其可圈可点成功的背后那丰富而又详实的秘诀资料,是为吃客品味“顺风”,认识“顺风”而夯实好的基石,也是为同行研究“顺风”,探索“顺风”而筑就好的路径,虽说“顺风”在沪创业谈不上是“一部论语治酒家”,但也称得上是“杭商气魄风靡沪,美食出品赢申城”了。
如今的“顺风”犹如壮年,正在快速复制,增色添彩,正在快速发展,饮誉同行,正在享誉申城,威加沪上。此种成就,是“顺风”美味追随者欢释的结果,是“顺风”文化探究者释文的结晶,更是“顺风”开拓者拥有了俯视天下经典菜肴的自信。
“顺风”在大上海发展的轨迹,如同杭商企业家在上海拼搏所留下