

一切的确已经发生:新雅半成品菜肴,正成为越来越多上海人日常生活不可或缺的餐桌美味。

选择它,意味着选择了轻松、选择了营养、选择了美味。少了它,日子似乎就没那么熨帖、那么滋润、那么自如。

当春节的脚步悄悄临近,这种不事张扬的日常消费模式,开始进入一种几近疯狂的状态——从市场传来的信息显示:已成系列化的新雅春节家宴产品提前旺销,部分产品已供不应求。

理由只有4个字:信任、依赖。

信任的是新雅半成品一贯的卓越品质;依赖的是新雅春节家宴产品带来的轻松而温馨的过年味道。

说到食品,绕来绕去都离不开一个词:原料。巧妇难为无米之炊,原料的好坏优劣,是决定半成品菜肴品质的第一要素。

如何把好这最关键的一道关?新雅人独具匠心,亮出了三大法宝——

法宝一:非品牌产品不选,实现强强联手

翻看新雅粤菜馆的进货单,我们的感觉好似在浏览“名牌产品”申报表。五丰上食的猪肉、联合利华的复合调味料、海天的酱油、李锦记的蚝油、皓月的牛肉……

“如果这些品牌还不能让人信任,那上海人真的没有选择了!”面对这份进货单,很多人脱口而出的,都是这句话。

选择名牌产品,意味着付出更高的成本。新雅粤菜馆总经理陈耀良只说了一个字:值!

就如结婚讲究的是门当户对,商业合作,也要选择同一层面的伙伴。

新雅珍惜自己的品牌,这里面凝结了一代代新雅人90年的心血,决计不肯为了蝇头小利“捣糨糊”。新雅选择的合作者,也是如此。其间奥妙,如同“高山流水遇知音”。

即便对于品牌合作商,新雅审视的目光依旧苛刻。以调味料为例,联合利华、海天、李锦记都是数一数二的品牌,照理说,选一家合作就可以了。但是,新雅还是秉承了一贯的“优中选优”的作风:蚝油是李锦记的经典产品,那蚝油就用李锦记的;海天主打的是酱油,买酱油与海天合作;联合利华的复合调味品是一绝,怎能不选它……桩桩件件,都站在企业角度、站在品牌打造角度来判别。

法宝二:设立养殖基地,用自家的产品

新雅粤菜馆旗下的半成品有六十多种,涉及的原料有一百余种,采购自然是最主要的方式。但是,对于使用量特别大的原料,新雅采取了另外一种模式:设立基地,自己生产。



家宴半成品特色套餐礼盒

由新雅招牌菜、特色菜组合而成,套餐内产品涵盖冷菜、热菜、点心,只要你会做番茄炒蛋,就能简简单单变出一桌丰盛的菜肴,味道可以与饭店里烧的媲美,成为一名让人称道的神厨。家宴礼盒有4个规格,适合除夕团圆餐或是春节期间正式宴请使用,也是企事业单位馈赠客户的上佳选择。



全家福海鲜及半成品菜肴礼盒

全家福套餐不含冷菜和点心,全部由新雅特色半成品菜和海鲜组成。特色半成品菜都是前期工序繁琐、技术含金量高的菜肴,一般家庭很难操作,根本做不出如此好味道。海鲜来自舟山,货真价实,性价比极高。小家庭或三代同堂除夕团圆宴不妨选择它,单位给员工发福利,它也是上乘之选。



腊八味礼盒

腊八味原本是广东人过年的必备产品,如今上海人过年也几乎少不了它。新雅以粤菜闻名,腊八味做起来得心应手,口味正宗。腊八味包括腊鸡、腊鸭、腊肉、腊肠、火腿等,无论做腊味煲仔饭还是作为辅料配菜,都是上佳之选。



海鲜大礼包

新雅凭什么经营海鲜礼包?因为新雅每年要采购大量的海鲜原料,在舟山有稳定的供货商,海鲜品质上乘,价格更有优势。新雅想消费者所想,将这一优势扩大到年货系列,让大众花更少的钱买到更好、更新鲜、更正宗的海鲜。别的不说,单看看套餐内容,你就会跷起拇指说:物有所值!

尽我所能,给你最好的一切

『新雅家宴,过年的味道』系列报道一

文 / 薛达



举例而言,鱼是新雅半成品的主要原料,为此,新雅几经周折,终于在位于太湖上游的南浔建立了“新雅淡水鱼养殖加工基地”。

基地负责人都女士告诉我们,南浔是中国最主要的淡水鱼养殖区之一,不但环境好,人员的技术水平也高。新雅之所以在这里设立基地,就是冲着这两点。新雅淡水鱼养殖基地周边环境优越,水质清冽无污染。养殖过程采用无公害模式,从鱼苗的选择、饲料选用,到养殖技巧、成品收获时间,都有严格的标准。每条鱼都有一个编号,养了多久、什么时候宰杀、如何使用……都可追溯到源头。

在新雅淡水鱼养殖加工基地,我们看到,刚被剖开的鱼肉雪白透亮,用手摸一摸,特别有弹性,好像刚出水的深海鱼一般。都女士还特别带我们去看了废弃的鱼内脏,“你看,内脏都这么干净,肠子是白色的,肝是血红色,一看就知道,这鱼一定没吃过激素或不干净的东西。”

诚然,并不是每家企业都能像新雅粤菜馆这样,设立属于自己的养殖基地。这,需要两方面的支撑:企业进入规模化生产模式,需求稳定,市场处于上升期;二,经营者眼光正确,在众多原料中,知道哪些应该先收购入自己旗下。

新雅做到了,而且,做得很成功。仅凭这一点,他们又再度领先了一步!

法宝三:变收购为合作,提升监控等级

对于食品行业来说,很多原料是基层养殖户直接提供的,在该领域内,市场上还没有出现品牌,对于这种情况,该怎么处理?新雅又出奇招:变简单收购为合作,全程监控养殖过程。

拿羊肉举例子最合适不过了。

上海人爱吃羊肉,新雅粤菜馆的半成品中,和羊有关的不下十来种。至于新雅饭店,羊肉更是秋冬季菜谱上不可缺少的菜品之一。

新雅用的羊是稀有的羔羊良种“湖羊”。“湖羊”产于杭嘉湖一带,最大特点是没有其他地区羊种的骚、腥和臊味,以肉质鲜嫩、滋补养生、肥而不油、酥而不腻著称,特别适合上海人的口味。这,就是新雅选用“湖羊”的原因。

锁定“湖羊”之后,新雅就派出专人,深入养殖户中,全程监控“湖羊”的养殖情况。据新雅相关人员介绍,定点提供给新雅的“湖羊”,不能光吃草,否则就会营养不均衡,在饲料中还加入了豆粕、豆腐渣等特殊成分,因此长得皮光肉滑细嫩甜美,入口时就像喷了草味香水一样不会有膻味。“湖羊”在生长过程中,每个月都要进行“体检”。“湖羊”的生长期也有规定,宰杀期为1年,早了,成熟度不够(新雅是绝对不允许用激素的),晚了,肉质就会变老。很多养殖户都说,给新雅养羊,既兴奋自豪,又紧张刺激,“一点糨糊也捣不了!”

同样,新雅选购舟山的海鲜,也不是简单的买卖关系。每次渔船出港,新雅就会制定完备的收购计划,什么品种、什么规格、多少数量、品质如何……一系列细节都有明确的文字约定。渔船回港,新雅人早就等在码头上,看着渔民卸货,然后是仔细地验货,再亲眼看着产品进入冷库,上封条。

据悉,为了“在农户、渔民中生出个眼睛”,新雅粤菜馆每年要支出大量的人力和财力。但是新雅认为,这样做是对的!“简单的买卖关系,谁都能得到;新雅要做的,就是别人做不到的。我们的产品,都长在我们眼皮子底下。这样一来,我就有信心对消费者说:选我们,没错的!”新雅粤菜馆总经理陈耀良充满自信地如是说。

新雅粤菜馆
地址:上海市南京东路719号
咨询热线:63224393、63517788(总机)
网址:www.sunya.com.cn
新雅新春系列家宴产品全面销售中