

元旦春节,家庭小聚选择新雅“全家福”套餐

## 长假七天,每天在家都能吃出新花样

新年将至,新雅“全家福”年菜套餐的销售、预订,又掀起了一股高潮。一张张订单,雪花般向新雅粤菜馆飞来,令员工又喜又愁。喜的是,“全家福”受上海老百姓的欢迎,份额占据市场前列;愁的是,这么多订单,意味着年前大家又要拼命加班了。

让精明实惠的上海人每年都“买账”,新雅“全家福”年菜套餐到底有什么魅力?又有什么奥秘?让我们到新雅旗舰店一探究竟。

## 新年长假 日常宴请

鸡年新春,新雅的时令年菜中,既有“家宴”套餐,也有“全家福”套餐。那么,两者究竟有什么区别呢?

新雅粤菜馆总经理陈耀良介绍,“家宴”专为年夜饭设计,因此套餐中配好的是一整桌菜,包括冷盆、热菜、点心。其中很多菜肴,是适合过年享用的“大菜”、“喜庆菜”,比如八宝鸭、特色香蹄等,都是在常规售卖的半成品菜肴里没有的,需要新雅大厨特地赶到松江九亭的生产基地烧制。此外,“家宴”都是前一天生产包装,隔天就到消费者手里,口味上也更贴近新雅餐厅里菜肴的口感。

而“全家福”年菜则是工业化生产的盒装半成品菜肴,主要供春节等节日里普通人家的日常宴请、聚餐所用。因此,“全家福”里并没有冷菜,也没有全鱼等大菜。“‘全家福’买回去,可以一次性烧掉,加几个冷盆,炒几个蔬菜,就可以宴请亲朋好友。也可以放在冷冻室里,今天炒2个,明天炒2个,7天长假吃得既省心,又天天翻花头。”陈耀良说。

## 经济实惠 烹饪方便

和“家宴”一样,“全家福”年菜里也包含了新雅粤菜馆的名菜名点。今年的“全家福”菜单已经出炉,分为A套668元(9菜1汤1点心,适合8-10人食用)和B套458元(8菜1汤1点心,适合6-8人食用)两档,可谓丰俭随意,顾客可以各取所需。每档中,都有“新雅大虾仁”“糟溜鱼片”“糖醋咕咕肉”等新雅受欢迎的菜式,再加上“全家福三鲜汤”和“糯米八宝饭”。

新雅大厨介绍说,“全家福”年菜里的半成品菜肴,大多是前期工序繁琐、技术含金量高的菜肴,自己在家很难做得出来。但是,购买“全家福”年菜,就可以轻易实现“把新雅大厨请回家”的愿望。这些菜肴,在新雅基地经过前期加工后,不但入味,而且极其容易烹饪。“买回家,把半成品菜解冻后,热锅冷油快炒,熟了以后装盘即可。可以说,难度相当于烧一个番茄炒蛋。至于味道嘛,和在新雅粤菜馆吃的不相上下。”新雅行政总厨钱正华说。

口味相同,价能哪能?光说A套里的干煎明虾这个菜,总店里吃的话,一只特价明虾就要38元,一道菜8只明虾就要300多元。为啥“全家福”能让利于百姓?陈耀良说,大批量采购可以拿到比市场上更低的原料价格,再去掉餐厅里大厨加工、服务等人工费用,“全家福”中每道菜的价格都比在餐厅中便宜许多。考虑到春节里飞涨的“人工”,就更划算了。

如果说,“家宴”是节日宴请的“豪华套餐”,那么,“全家福”就是价廉物美的“经济礼包”,适合寻常人家过过乐惠小日子。



## 原料新鲜 回头客多

由于价廉物美,每年临近元旦春节,“全家福”套餐就供不应求,很受顾客追捧。除了零售外,“全家福”套餐的单位团购预订量,也非常大。许多单位会将“全家福”作为年会奖品或工会福利,发放给员工。“有个朋友告诉我,年会奖品每年都是被单、红酒、小家电,去年换个花头把新雅‘全家福’作为奖品,倒很受小青年们的欢迎,都说回去不用买汰烧了。”陈耀良说。

有一些喜欢尝鲜的时尚白领,觉得“全家福”虽然方便,但比起自己买菜烧,还是贵了一点。现在手机APP上可以预约厨师,预订一位厨师,节日里上门来烧菜,又方便又实惠。然而,厨师上门,一来可能会使

家里人产生拘束感,二来也不知道他烧的合不合大家的口味。如果选择“家宴”,至少食材有保障,口味不会“豁边”,自己加工也卫生放心。

对于一些“回头客”来说,选择新雅的理由,首推食材新鲜和口味有保障。这要归功于新雅对原料的讲究。比如,鱼肉、虾仁等使用量大的原料,新雅建立了自己的养殖基地;如果需要采购别家的原料,则非名牌产品不取。很多老顾客还发现,新雅半成品菜肴价格稳定,很少随着其他原料的上涨而上涨,而口味却值得称道,这和新雅人严把原料关、重视控制成本,密切相关。

## 食品安全 重中之重

民以食为天,食以安为先。“全家福”套餐的食品安全,也是新雅始终关注的“重中之重”。

曾经,新春半成品菜肴市场“群雄混战”,一些小饭店甚至菜场小贩也瞄准了这块蛋糕,用“前店后工场”的方式纷纷参战。黑作坊的卫生状况、食品安全,都令不少见过的人皱起了眉头。市食药监部门对于熟食、半成品菜肴的抽查也一直在进行,不合格产品屡屡上“黑榜”。

是金子总会发光。随着国家对食品安全问题的重视,各类抽查的加密、消费者自身健康消费意识的增强,很多老百姓购买半成品,喜欢选购新雅品牌。

就卫生安全来说,在松江新雅食品生产基地,生产车间空气净化标准高,生产过程除切料、加工方案的确定需人工参与外,其余程序全部机械化。先进的“瞬间冷却链”设备,可以使菜肴在30分钟内由常温变成-18℃,既确保了菜肴的安全,也锁住了营养,更杜绝了冰渣的形成。员工进出车间,都需要经过两次喷淋消毒,生熟物料严格分开,地面干净得可以照得出人影。

此外,半成品菜肴保证新鲜口感的关键因素,就是物流。新雅“全家福”的配送,全程恒温冷藏,门店储藏也有严格要求,就是为了杜绝半成品菜肴解冻后再二次冷冻,既保障卫生又确保口味。

## 新雅春节家宴产品及年货火爆预订中



新雅年货营销活动来袭!  
每周特惠 8折酬宾

▷ 2017年1月1日—1月7日  
全家福半成品系列

全家福半成品菜肴套餐礼盒A套(668元/套)  
全家福半成品菜肴套餐礼盒B套(458元/套)

▷ 2016年1月8日—1月14日  
全家福一品暖锅系列

全家福一品暖锅礼盒A套(888元/套)  
全家福一品暖锅礼盒B套(618元/套)

以上营销活动,仅限南京东路719号新雅粤菜馆总店销售



新雅官方微信  
二维码



新雅天猫旗舰店  
二维码

咨询热线:63517788、63224393  
地址:上海市南京东路719号  
新雅食品官网:sunya7788.com  
新雅食品天猫官网:xinyashipin.tmall.com

另有腊八味精品礼盒、六福临门经典零食礼盒、澳洲牛排礼盒、冷冻点心礼盒、熟食礼盒、精品海鲜大礼包、河海鲜调味鱼大礼包、山珍干货礼盒、五谷杂粮礼盒、崇明大米礼盒、坚果炒货礼盒等年货可供选择。

▷ 2016年12月25日—12月31日  
新雅家宴套餐系列

新雅家宴A套(1398元/套)  
新雅家宴B套(1198元/套)  
新雅家宴C套(998元/套)  
新雅家宴D套(798元/套)