

几乎没有什么可以取代新雅月饼在上海人心中的地位,就如同没有什么可以阻断中秋夜的团圆梦、思乡情。

“自己吃选新雅月饼”,这份情感,建立在对新雅月饼的绝对信任之上,而这种信任,历久弥新。

正是为了不辜负这份信任,在又一个中秋节即将到来之际,新雅粤菜馆推出了“放心月饼这样出炉——新雅月饼全程行”活动。

眼见为实,看到了,问清楚了,消费者自然能更放心,也更坚定自己的选择,理性的消费模式,更将得以传承。

选择大红袍赤豆,因为它是赤豆中的上品

即便,它的价格要比普通赤豆贵 20%左右,但新雅粤菜馆从来没有想过第二种选择。

钱,要花在刀口上,这样,才对得起消费者,对得起老字号的金字招牌。锁定大红袍赤豆,这钱,便是花在了刀口上。新雅粤菜馆总经理陈耀良这样认定。

因为,豆沙月饼在新雅的翘楚地位,“放心月饼这样出炉——新雅月饼全程行”的第一站,选在了江苏海门。

随团的,是经由媒体海选,来自各个层面的普通消费者。

2012年7月8日,烈日炎炎,室外35摄氏度的高温。比气温更热的,是大家一探究竟的热情。所有人都很想知道,作为新雅“御用”的赤豆究竟有什么奥妙?如何能有如此美妙的滋味呢?

海门市农业局杨洪兴如数家珍地向大家讲述起大红袍赤豆的历史和特性,脸上不时流露出自豪的神情。

他说,海门的大红袍赤豆是赤豆中的佼佼者,已有400多年种植历史,其特点是粒粗饱满、皮薄肉厚、粉质细腻、营养丰富,口感特别醇厚、细腻。早在1998年,海门大红袍赤豆就获得了中国农业博览会金奖。到了2001年,江苏省还专门出台了“新选大红袍赤豆品种标准”,为的就是防止有人假冒,确保大红袍赤豆的正统身份和高贵品质。杨洪兴还告诉大家,海门正在创建“国家有机食品基地”和“中国现代农业示范区”,“大红袍”完全按照绿色食品的要求进行种植,安全性绝对值得信赖。

摒弃简单的采购,实行全程严格监控

如果你以为,新雅粤菜馆只是简单地将大红袍赤豆买来,那你就错了。为了保证赤豆的品质,新雅投入了极大的精力、物力、财力,全程监控赤豆的种植过程。

作为大红袍赤豆的供货商,海门市华茂粮油食品有限公司总经理陈翔告诉大家,每年春天,新雅就会派人前往海门,和他们公司的员工一起,深入田头陇上,既了解大红袍赤豆的种植数量,又监督大红袍赤豆的种植情况。等到收购的时候,新雅还会和他们企业联手,请来赤豆专家,对货品的质量、数量进行一一检验,以防有人以假乱真。

事实上,不仅仅是赤豆,新雅粤菜馆对任何一款月饼原料,都实行着严格的监控、选择、采购制度。每年三四月间,新雅的采购人员就会奔赴全国各地,采购品种最优、产场地最正、品质最佳的原料。只有像海门大红袍赤豆、湖南一级湘莲、未经榨制的海南岛椰丝、上食五丰猪肉、新西兰黄油这样的产品,才能进入新雅的采购清单。

为新雅粤菜馆叫好

开放原料基地和工厂,请消费者进门来仔细审视,在国外不算新鲜事,但在国内就并不多见了。

为此,我们不能不佩服新雅粤菜馆经营者的智慧——在消费者普遍对食品安全极为关注的今天,主动将原料采购、生产加工、物流配送等一整套流程展示在大众面前,让事实说话,实在比“王婆卖瓜、自卖自夸”来得更有说服力。

更让我们敬佩的,是新雅粤菜馆经营者的底气——这种全透明式的呈现,需要怎样的自信做基础呀!

事实上,新雅粤菜馆对大众开放原料基地和工厂,让消费者近距离感受新雅月饼生产的全过程,并不是第一次。近10年来,每逢月饼生产季,他们都会邀请消费者参观工厂。只不过,今年的活动规模更大,而且有媒体做支持,应邀参观者均为媒体海选而得,公信力更胜一筹。

在海门走访大红袍赤豆生产过程、在湖南了解湘莲的特性、在新雅食品厂考察铲蓉工艺……参加“放心月饼这样出炉”活动的人,无一例外地对“新雅月饼”的品质给出了近乎完美的评价。乃至,很多人回到上海,第一件事就是去新雅粤菜馆,购买刚刚上市的散装月饼,迫不及待地尝鲜。

于是我们也就更能理解,为什么在越来越多人的心里,新雅月饼已经成了中秋节的上上之选,这是一种建立在品牌信任之上的情感依托,历久弥新,越久越醇……

毋庸讳言,中国食品行业历经信任危机,粉饰和遮掩已经难逃消费者的审视,自律和随时随地准备接受大众的检验,才是企业获取信任、成功发展之正道。“新雅月饼全程行”活动,实在是一种构建在自信基石上的智慧之选。

新雅人走出了有意义的一步,让我们无法不为之叫好!但愿,有更多的企业愿意加入其中,也有勇气和实力加入其中,这对消费者而言,对企业而言,对市场而言,都是一种幸运。

原料是关键 工艺是保障

『放心月饼这样出炉——新雅月饼全程行』纪实(一)



随访团在海门考察大红袍赤豆



人们在争相购买刚刚上市的新雅散装月饼

用的是大红袍赤豆中的“大红袍”

“说新雅粤菜馆用大红袍赤豆做月饼,还不全面,他们用的是大红袍赤豆里的‘大红袍’!”海门市华茂粮油食品有限公司总经理陈翔,不止一次地对随访团的人如是说。

什么叫大红袍赤豆里的大红袍?人们纷纷问道。“很简单,去年,海门大红袍赤豆的总产量是2000吨左右,新雅选取的是这2000吨里最好的部分,可不是大红袍里的大红袍吗?”原来如此!

新雅对原料这种近乎苛刻的讲究,在其他原料上也得以淋漓尽致地体现。随访团在湖南的时候,供货商贺先生告诉大家,新雅不但要他们提供产品检验报告,还要进行飞行抽检,随时随地对莲子的种植环境、农药使用情况、品质等因素进行质检,最终能入新雅法眼的,必然是当季最好的产品,价格贵一点新雅也在所不惜。“为新雅服务,对我们而言,既是幸运的,也是一种考验。很多时候,我们参加农交会,只要拿出新雅的进货单,就会让其他采购商青眼有加。但是你不知道,新雅的标准是多么苛刻,要长期与他们合作,一丝一毫都马虎松懈不得。”

独门铲蓉秘笈,造就豆沙卓越口感

如果仅仅原料优质就够了,那么,月饼的生产也就太简单了。事实上,好原料只是基础,凝聚着几代人心血的独门加工技艺,才是保证新雅月饼好口感、好营养、好品质的最关键因素。

这么多年来,新雅的铲蓉技术一直为外界所津津乐道。很多涉足月饼生产时间不久的企业总想知道,新雅的豆沙是如何制作的,为什么会这样软糯、细腻,甜而不腻、油而不黏,回味间还有淡淡的奶香。不少企业买了新雅的豆沙月饼回去反复研究,可就是百思不得其“妙”。这也难怪,百年老字号的“杀手锏”,岂是轻易能学得会的?!

在新雅食品厂,随访团一行目睹了新雅制作豆沙的全过程,虽然“秘笈”难以一一洞破,但是仅凭看到的一个个严谨、细致的工作流程,大家就对新雅豆沙产生了更浓厚的信任。

首先,大红袍赤豆买进来后,要经过严格的筛选。“其实,供货商特别添置了筛选机,在原料筛选方面已经做得很仔细了,但是,我们还要加一道关。”新雅食品厂负责人这样说道。我们看到,赤豆先要由探测仪进行探测,除去杂质,再经人工二次检测,捡掉偶尔混入、比例极小破损、颜色不正、尺寸标准不合格的颗粒。“赤豆必须是圆柱形的,长度不能低于5.5毫米,这样的赤豆做出的豆沙才会好吃,一点次品也不能有。”

接着,就是最具神秘色彩的铲蓉环节。赤豆打碎后,要加上绵白糖、花生油等配料,比重可是大有讲究的。炒的时候要用文火,只有这样炒出的细沙才能乌黑锃亮、细腻清爽。有着20多年炒蓉经验的师傅特别透露了一个奥秘,他说,炒豆沙用的锅是夹层锅,这样可避免馅料直接接触高温,既能防止发生糊锅现象,又提升了豆沙的口感。炒好的馅料一盒盒隔墙离地放置,这是食品卫生的要求。馅料上敷着一层晶亮的油,这层油能隔离空气,避免表层馅料发干,也是新雅人多年的实践心得。

新雅散装月饼已全面上市,盒装月饼接受预订中。
新雅月饼咨询热线:63517788、63224393
新雅粤菜馆地址:上海市南京东路719号
企业网站:www.sunya.com.cn