

# 好月饼,就是这样炼成的

## 看大师解读,品新雅匠心

浮躁的年代,很少有人能“择一事,终一生”。然而在新雅粤菜馆,很多人一辈子就做了一件事——研究如何让粤菜和点心更好吃。

这种“匠心”精神,让每年8月开炉的新雅月饼,成了很多人念念不忘的美味,南京路上转几个弯还看不到尾的队伍就是铁证。正因为这份传承了92年的匠心,新雅

才会在每年月饼季的品种、选料、生产、营销全过程中,充满专注和敬畏。

皮薄馅丰、松软香甜的新雅月饼,到底是如何炼成的?这次,我们请来了新雅粤菜馆负责研发、选料、生产、营销的四位负责人,开了一次“圆桌会议”,让大师们为你亲自解读新雅月饼背后的故事,揭开月饼好吃的“秘诀”。

### 烹饪大师、新雅行政总厨: 品种每年要有创新

很多人跟我说:“每年要数清楚你们新雅月饼一共出了多少品种,老困难。”说实在的,这些年出过多少款新品,我自己也有点数不过来了。

比如今年,新雅月饼就有“经典系列、高雅系列、匠心系列、时尚系列、迪士尼系列”五大系列,26款产品。很多人喜欢传统口味,我们的“典”系列就以“八月桂香”为主打,向月饼界“四大金刚”口味致敬。还有一款“匠”系列,沿用新雅月饼泰斗流传下来的古方,再加上大师团队精心调味做成的。

不满足于再现经典,我们还热衷于创造经典。流心月饼大热,我们就推出了囊括7款流心的“黑衣骑士”,让爱流心的人只需一盒就能吃到全部口味。迪士尼登陆上海,我们就推出了经迪士尼授权的迪士尼月饼系列,米奇、维尼、白雪公主都有专属礼盒,让童话场景在月饼盒中再现。

创新和经典的结合,可以对传统月饼口味进行“再创造”,这也是我们的“看家本领”之一。爱吃陈皮的人,一定对我们新推出的陈皮豆沙月饼“入口难忘”,还有一个品种叫“柠檬椰丝”,尝一口,会品出淡淡的柠檬清香。

### 新雅食品厂生产副厂长: 天南海北原料很精心

从我进新雅以来,就对新雅月饼选料之严格有所耳闻。多年前,我们就秉承“精益求精”的原则,每年月饼季,选料团队跑遍五湖四海,只为找到产地佳、品质好、又健康的原料。

身边很多人问过我:“同样都是玫瑰细沙,为啥新雅的玫瑰细沙月饼口感就噶细腻?”秘诀就是赤豆的品质。新雅用的是国内品质优渥



的海门大红袍赤豆,每一粒赤豆都圆润饱满、皮薄肉厚。我们还全程监控赤豆的种植情况,春天就派人去种植地了解情况。收购时,我们还会请赤豆专家把关,对赤豆的形状大小一一检验,防止以假乱真。

要制作一枚好月饼,优质的咸蛋黄非常重要。正宗的广式月饼,蛋黄必须漏油起沙,咸香浓郁。我们找了很多地方,最终在湖南衡阳攸县找到了麻鸭,这里有2000多亩生态桑基鱼塘和综合生态养殖模式,确保水源品质。腌制时,鸭蛋采用草木灰和食用盐,当天产蛋,当天腌制。经过40天和6道工序做成的咸蛋黄,圆润有光泽,绵密漏油、入口起沙。

其它原料,也都是精挑细选的。湖南湘莲、云南高山核桃、海南椰丝、新西兰黄油、鲁花牌花生油……只有这些超一流的原料,才能进入新雅的采购清单。

### 新雅食品厂厂长: 生产要让大家放心

今年新雅工厂的一大亮点,要

数食品生产车间的改造。现在你来到我们厂里看看,从包制月饼,到包装套袋,全部都是自动化控制的,完全不需要经过人手接触。所以,不仅月饼的外形质量得到保障,也减少了交叉污染的机会。

8月份,厂里接待了一批放假来参观的孩子和家长。他们一进来就惊讶地发现,要进入车间,需要“过五关斩六将”——每位参观者都要穿特制访客服、戴帽、穿脚套、消毒液洗手、“风淋房”猛吹,才能进入车间内。

而我们员工进入车间的消毒程序更严格,必须经过换鞋、二次更衣、洗手消毒、烘干、紫外线一系列杀菌流程,才能保证个人清洁卫生。为啥要这样?因为车间都已改造成全封闭空间,中央空调和送新风采用10万级过滤网进风,整个车间环境已达到GMP药品生产的标准。

去年和今年,我们分两期对设备设施和月饼生产车间生产流程进行彻底改造,目前已全部竣工。通过改建,自动化程度大大提升,不仅生产人员减少了三分之一,工

艺品质也更优渥。比如成型车间,新增5台日本“莱恩500”新型包馅机,包馅质量、净含量都得到了提高。回盘线也已改造成自动入托了,既可节省人工,又提高了自动化的准确性。

月饼的出炉过程,也让我们的小参观者感到新奇。一个个烘烤完毕的月饼,通过传送带直接送过来冷却,神奇的是经过这道工序时,会有红色的光点打在月饼上,原来这种“金属探测仪”可以自动帮月饼剔除金属异物。

你说,这样的生产流水线,是不是让你很放心?

### 策划总监: 营销服务力争贴心

说到市场策划,比较重要的就是月饼包装和营销活动。

如果没有漂亮的外表,很少有人愿意了解丰富的内“芯”。人是这样,月饼也是这样。新雅的月饼“颜值”一向很高,今年更是“弹眼落睛”,让很多消费者眼前一亮,这是

我们整个市场营销团队苦思冥想、与设计师和制作厂家反复商量讨论的成果。

比如“典”系列,以桂花树影为主打画面,好像有种暗香浮动的感觉,又与多年前的经典铁盒呼应。“雅”系列是以白、咖、黄为主要色系,低调中不失精心。富贵提篮和大师豪华提篮,用的是古色古香的提篮包装,拎出去送礼,倍有面子。

时尚月饼的各系列包装也很有感觉。我个人比较喜欢的“黑衣骑士”礼盒,通体漆黑烫金,沉默中暗露锋芒,几何外形则充满着神秘的科技感。还有小朋友和萌妹子偏爱的迪士尼月饼,外包装充满着浪漫的童话色彩。比如,维尼款月光宝盒的月饼盒,就是一只维尼熊的头像,憨态可掬;而白雪公主款月光宝盒礼盒则是漂亮的湖蓝色,吃完月饼还能当首饰盒用,一举多得,一定会成为“收藏控”们争相抢购的对象。

另一个体现我们“匠心”的是有奖活动。去年我们推出中秋月饼有奖销售后,消费者反响非常好。今年我们“乘胜追击”,继续“疯狂送奖”。有媒体评价称,“新雅奖品力度之大、数额之多、品种之丰富、以及百分百的中奖概率,彰显出老字号回馈消费者的满满诚意”。

比如很多人喜欢旅游,我们就在设计时想给大家提供旅游的机会。经过反复商讨,一等奖定为某知名旅游网站价值5000元的抵用券,消费者可以随时随地来一场说走就走的旅行。二等奖的金钞和三等奖的镀银茶具,也很有品位,关键还很有收藏价值。

我个人的理解中,“匠心”还包含着为顾客考虑的“贴心”。今年,我们改进了领奖方式,除二等奖外的其它奖项,都可用快递的方式发放给外地消费者,领奖更方便。这些都是我们深思熟虑的结果,体现了“以顾客为本”。

都说“一事精致,足以动人”,我觉得新雅在月饼季是做到了“事事精致”,这就是新雅的匠心所在。

## 新雅中秋福利

- **福利①:**  
新雅南京东路旗舰店散装月饼即日起全场8折
- **福利②:**  
新雅米奇款铁罐, 纯正白莲蓉双黄和细沙双黄两种款式, 每只价值68元, 9月1日起买一送一, 南京东路新雅生活美食家旗舰店及全市各大新雅专卖店同步。
- **福利③:**  
打开米奇款望月月饼礼盒, 当看到有黑色米奇米妮形象铁罐(限量上市200份), 即可携带该黑色盒盖, 至新雅粤菜馆总部服务台兑换新雅四款迪士尼月饼提货券各一张, 活动截止至18年9月20日18:00。

- **福利④:**  
用手机扫礼盒盖上的二维码, 进入“新雅粤菜馆”微信公众号, 参与活动, 就有机会赢取新雅5000元旅游券、“金狗旺财”狗年投资金钞、“回味无穷”新雅特制银茶具等大奖项。
- **福利⑤:**  
适逢南京东路正在举办米奇90周年活动, 至新雅粤菜馆南京东路总店打卡参加, 100%获得新雅天猫旗舰店无门槛优惠券, 还有机会免费获得新雅米奇款花好月圆月饼礼盒



新雅  
官方微信  
公众号



天猫  
店微信  
公众号

新雅粤菜馆: 上海市南京东路719号  
订座及咨询热线: 63517788、63224393  
活动详情请来电咨询

