

# 让月饼回归美食 让家人温馨团聚 新雅找回中秋节传统



## 月饼是种美食 选新雅因为好吃

奢华的礼物、精美的包装……曾几何时，中秋月饼脱离了它的传统和本质。

食品固有的意义就是被吃，这两年，包括新雅在内的一批月饼品牌让越来越多的人认识到了月饼的食品本性，这是月饼之幸，也是我们这些吃货之幸，让我们把美食放入口中，而不是辗转于手中，因为食物就像烟花，只有在被享用的一瞬间，我们才能感觉到它的美。

年年中秋做月饼，年年中秋吃月饼，月饼作为中秋节的必备之物，是中国人必不可少中秋美食。据了解，中秋吃月饼，最早见于苏东坡的“小饼如嚼月，中有酥与馅”，月饼曾经是一个节日改善伙食的存在，在度过了物资紧缺的时代后，它“吃”的意义远远不及它的符号意义，很多时候，大家买月饼不是为了吃，而是为了送……作为一项礼物，月饼的包装也变得越来越豪华，但与之相对应的是，越来越少的人，将月饼作为一样美食。

如今，食品概念的回归，令月饼市场洗牌加速。

毫无疑问，当月饼作为食品购买时，月饼的口感就成为决定消费者取舍的重要因素。在南京路新雅粤菜馆前，排队购买月饼的队伍从店堂里弯弯曲曲延伸到步行街上。对此，新雅粤菜馆总经理陈耀良表示：“企业应更加注重生产满足消费者口味的产品，回归到月饼的本质‘好吃’上来。以后，购买月饼或许将更多地成为一种‘个人行为’，这样一来，人们审视月饼的眼光就会更加挑剔、更加严格。大众在购买月饼时无疑更关注口感，而新雅一贯的观点就是‘自己吃就要买新雅月饼’。”

## 中秋就该团圆 手工礼盒添温馨

从中秋节被定为国家法定节日，全民放假之后，其家庭团聚的属性越来越被市民重视。关于如何过节的讨论，在现实与网络世界再度热烈，回家团聚？外出旅游？但无论哪种方式，作为节日感情的有力载体，阖家团圆一起赏月时品尝的月饼都不会被忽视。

新雅的手工月饼礼盒就是这样一款口碑好、适合家庭团圆一起分享的月饼。如果阖家品饼，肯定会有不少老人会回忆年轻时尝过的月饼滋味如何美妙，如果遇到这种情况，可别认为老人老糊涂了，因为手工月饼的滋味确实更美妙，口感更传统。

为什么这么说呢？传统的月饼都是手工制作的，柔软度更好。其次，手工制作的月饼，皮

可以做得更薄，馅可以包得更多，机器在这方面也要逊色一些。还有，深受上海人喜欢的双黄莲蓉月饼，一定要手工包制，机器根本完成不了。

新雅手工月饼年年都供不应求，但是，就算有经验的师傅，一分钟最多也只能包2个手工月饼；而培养一个手工月饼师傅，需要好几年。因此，新雅宁可生意少做，也要让团圆夜的月饼保证质量。

不过要想在家庭团圆之际，有盒新雅的手工月饼礼盒“撑门面”，就要下手快，因为年年临近中秋节，都会供不应求。从新雅传来的消息显示：今年手工月饼礼盒——“港式皇牌”和“五福之尊”预售均已过半，且销售速度快于往年。

## 90年不离不弃 传承创新皆追求

刚过去的90年店庆留下了许多忠诚顾客和新雅之间不离不弃、一生相伴的故事。

在此次店庆中推出的90周年纪念版礼盒受到了许多市民的欢迎，礼盒中的月饼都是新雅精选出来的经典月饼，几乎每款月饼都在新雅店史上留下浓墨重彩，可以说上不少典故，也与不少市民几十年来的记忆相伴，不过新雅掌门人陈耀良并不满足，他表示：新雅不但要给消费者传统的选择，也要不断创新跟上时代发展。

在今年新雅推出的月饼中，就有不少变化，比如，中断多年重新上市的猪油细沙月饼

并不是简单复制，而是在保留传统口味的同时，用现代工艺加工对月饼含水量和烘焙温度进行了匹配，使得吃口一点不油腻；再比如，用竹笋、鲜肉、鲜肉为原料的腌笃鲜月饼，勾起了上海人的腌笃鲜情节，每天门口排起的长队，让人不得不惊叹为网红月饼；还有在电商平台上出售的抹茶月饼，看着就是时尚，吸引了不少年轻人的目光。

传统始于今日，今天的年轻人在未来也会成为新雅的老顾客，也许月饼会变，也许味道会变，但新雅追求卫生、安全、质量的传承不会变，新雅与顾客一生相伴的承诺不会变。

**热烈祝贺**  
新雅腌笃鲜月饼  
被评定为  
**2016年度金牌鲜肉月饼**  
(上海市食品行业协会)

现做现卖，不做预售  
每天限量10000只，售完即止  
每人限购5盒(每盒6只)

腌笃鲜月饼 6元/只  
(供应时间：上午9点30起)

店庆优惠链接

8月25日至8月31日，现金购买新雅散装月饼8折优惠。全市新雅食品专卖店优惠活动同步。

## 新雅盒装月饼：必有一款为您而造(上)

●企业团购传递祝福

A:全家福 /93 元

铁盒包装，外观大气，名字喜庆温馨，内含玫瑰细沙、奶油椰蓉、莲蓉月饼、上等五仁、莲蓉蛋黄等5个品种8只月饼，品种囊括了新雅经典之作，性价比非常高。

B:心意坊 /138 元

时尚口味与经典月饼的双式组合，既含玫瑰细沙、奶油椰蓉、上等五仁、莲蓉月饼这“四大金刚”，还有充满时代感的抹茶月饼，让味蕾的感觉更加丰富。

●自己享用适口者珍

A:港式皇牌 /98 元

港式加头月饼，纯手工制作，限量供应，莲蓉双黄是永不落幕的经典之作。

B:90周年纪念版 /188 元

这是新雅今年新推出的月饼，里面有一款猪油细沙月饼，是新雅的经典口味，曾一度停销了10多年。今年这款月饼重新上市，受到大众的追捧。纪念版里的另外5只月饼也特色鲜明，颇值得一品。



新雅官微二维码



新雅天猫官网二维码

- 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**
- 新雅食品官网：**www.sunya7788.com**
- 新雅食品天猫官网：**xinyashipin.tmall.com**