

五芳斋
WU FANG ZHAI

中秋月夕

想说的，用心做
WANT TO SAY, DO IT BY HEART

扫码制作月饼，赢中秋好礼
订购热线：400-018-0191

在传统味道上不断创新
到第一食品尝尝虾仁鲜肉月饼

虾仁鲜肉月饼闪亮登场

今年第一食品在保持传统口味基础上进行了大胆创新，虾仁鲜肉月饼就是一个创新杰作。虾仁鲜肉月饼馅，鲜肉部分仍用“猪状元”黑毛土猪肉，再添进一定数量的新鲜虾仁。该月饼还是手工制作，现场烘制。产品一推出，即受到消费者的欢迎。尝一口虾仁鲜肉月饼，那种独特的回味真让人难忘：它既有土猪肉的韧劲，又有新鲜海虾的鲜嫩，汁水溢流，满口余香，简直让人置身于一场盛宴之中。

肉松咸蛋黄月饼受青睐

除推出虾仁鲜肉月饼外，现场烘制的肉松咸蛋黄月饼又是第一食品今年的创新产品。月饼馅心的肉松全部来自太仓优质长丝肉松，咸蛋黄采自优质高邮咸蛋。咬一口肉松咸蛋黄月饼，其味咸中带甜，其鲜清纯久远。如丝如絮的肉松，若粉若膏的蛋黄，在嘴里一起慢慢溶化，鲜美之味长留在齿舌之间。肉松咸蛋黄月饼酥皮很有特点：它是用手工一层层起酥而成，层次分明，松脆适中。顾客若尝了一只，更有再想尝一只的冲动。

温馨提示：上述第一食品各类鲜肉月饼，除南京东路旗舰店外，杨浦万达店、浦东三鑫店、南桥百联店、宝山万达店、松江平高店、宝山大华店、中环百联店等都有售，顾客请认准柜面及包装盒上“第一食品”字样，谨防假冒。扫下二维码可网上购买。

举杯邀明月 阖家享团圆
品功德林米酒 食功德林月饼

品美酒，赏冰轮，食月饼，话团圆……好一幅中秋节幸福温馨的场景啊！

市场传来的信息显示：功德林月饼和功德林米酒供销两旺，尤其是功德林和“酒老板”合作推出“同时购买功德林素玖月饼礼盒和功德林米酒，享一定折扣”活动后，问询者络绎不绝。

素玖月饼礼盒秉承了功德林月饼低油、低脂、低糖的特点，选料精良，手工制作。功德林米酒传承崇明米酒文化，在酿制工艺上进行改良，用纯糯米进行深度发酵，不但保留了米中的营养成分，口味也更贴近现代人的需求，入口更醇厚，回味更香甜。

和“素玖月”一样，功德林今年推出的10余款礼盒都已全面热销。掰开功德林净素月饼仔细观看，你会发现，馅料里面含有大量的果仁，颗粒清晰完整。吃功德林净素月饼，你能清楚地知道自己吃到了什么。功德林净素月饼的饼皮也别具特色，它层次分明，每层都薄如蝉翼，对着灯光看，好似透明一般。它香气馥郁，打开包装便有一股醇厚的香味扑鼻而来，尝一口，酥软而富于韧性，回味无穷。

我们发现，钟情功德林月饼的大致有这样四类——孝敬长辈，因为功德林是净素产品，健康营养；回馈客户，因为功德林是金牌老字号，知名度响，美誉度高；赠送友人，因为功德林味道好，吃过的人都交口称赞；慰劳自己，因为功德林价格实在，吃时开心，买时顺心。

——功德林净素盒装月饼推荐
单位团购传递祝福

A：功德金牌 / 88元
功德林的拳头产品，盒盖上微笑的弥勒佛形象让人一看就感觉亲切和快乐。品种包括桃仁麻蓉、绿茸香苔、水晶玫瑰、上等五仁等经典品种，性价比高。

B：功德金缘 / 138元
功德林精品月饼，内含五仁正果、上等百果、水晶玫瑰、绿茸香苔、桃仁麻蓉、冬云罗汉，口味丰富，包装精美。

馈赠长辈尽显孝心

A：无添加蔗糖月饼 / 128元
功德林选用海藻糖替代食糖，并采用独特的手工加工工艺，使月饼吃起来依然滋润丰盈，感觉和普通月饼没什么两样。尤其是豆沙馅心，细腻无比，回味间是那样香醇的甜，不但受到糖尿病人的喜爱，很多正在塑身的美眉也对它情有独钟呢。

B：功德万福 / 218元
218元的价格买提篮，真是太实惠了。古色古香的提篮包装里装有9只月饼，既有传统品种，又有时尚口味。更难得的是有一只220克的大月饼，尤其适合中秋节当晚全家分而食之，其乐融融！

礼尚往来卓越之选

A：功德映月 / 168元
送给卓越的朋友，自然要选卓越的月饼。

功德映月包装大气，双开式设计尽显体面 and 尊贵，8只月饼720克的容量也超过常规月饼，尽显卓越。

B：功德圆满 / 288元
功德林经典月饼的代表，尤其适合送给高端客户。该礼盒内含五仁、玫瑰、香苔、蜂蜜核桃、贵妃赏月、罗汉冬菇、杏仁月、仙果月等8只月饼，秉承了功德林月饼一贯的低油、低脂、高营养特色，原料均使用功德林最高规格，卓越的品质只有亲身试过才知道。

促销活动：功德林和“酒老板”合作推出“同时购买功德林素玖月饼礼盒及功德林米酒，享受一定折扣”活动，活动仅限“酒老板”门店，详情请致电询问。

相关连接：功德林月饼全面热销中，购买请尽早，并认准“功德林”字样；提货量大请提前联系门店

订购电话：63270218、33100700、58726088