

新雅家宴连续十年销量遥遥领先

实惠是硬道理 好吃是吸引力

新雅2015年春节系列产品卖疯了!

从家宴到全家福,从腊味到海鲜,从暖锅到面点……新雅粤菜馆旗下的20多款节令产品,成了市民眼中的抢手货,部分产品甚至销售一空。

问新雅粤菜馆的当家人陈耀良:既然老百姓这么喜欢新雅的产品,为什么不扩大产量呢?

陈总回答:“产量是根据原料数量制定的,我们的原料有的是自己养殖的,有的是定点采购的,都有严格的标准,数量也有限,不能为了扩大产量赚利润,降低用料标准,此其一;其二,我们的产品都是

在自家的新雅食品厂里生产的,有严格的生产流程和出厂标准,年货都是吃到嘴里的,自己的东西卖出去心里定,绝对不能搞‘拿来主义’。新雅的产量已经是上海最大的了,但是再大都有限——流水线有限,操作的人也有极限,为了确保质量,我们的产品是限量生产的,不会因为卖的好,就盲目加班加点生产,或是‘搬砖头’。我们要确保:每一套卖出去的产品,都能让大家吃得开心、满足,都能给大家带来过年好味道!”

这样的回答,让我们对新雅的产品,又增添了信

任和喜爱!

随着新年的临近,更多的人还关心新雅产品的提货问题。

对此,陈总表示,新雅已经做好一切,迎接即将到来的提货高峰。据悉,今年,新雅又新添置了冷链配送车,配备了更多的送货人员。

与此同时,新雅还准备了几套预案,以解决除夕当天货物在不同门店间的调配问题。南京路上的新雅粤菜馆,也开辟了更大的提货通道,方便消费者领取家宴产品。



- ◆家宴市场领军品牌,工厂化生产、规模化销售、专业化服务
- ◆鱼、虾自己养殖,海鲜定点采购,牛肉澳洲进口,调味料均为品牌产品
- ◆融入新雅大厨90年烹饪心得,加工过程不添加防腐剂
- ◆操作简单,看说明书即会,菜肴平均加工时间为5分钟,口味可与饭店媲美
- ◆提货门店遍布全市,全程冷链车配送,杜绝解冻再结冻
- ◆定价公道,消费门槛低,比饭店便宜40%,与市场采购不相上下

龙头品牌,所有产品自己生产

特色一

新雅粤菜馆是申城首批采用工厂化模式生产家宴产品的企业,具有10年的生产经验。

10年,新雅积累了丰富的市场经验,也摸透了家宴市场的规律,知晓了消费者的需求。因此,它们的产品无论从品种、口味还是定价、服务方面,都能适应上海人的需求,稳稳地

锁住了“老主顾”,又赢得了“新客人”。

综观整个市场,生产春节家宴的企业并不是少数。但是,有的企业用的是“前店后工场”模式,安全卫生存在隐患;有的企业干脆是“拿来主义”,像搬砖头一样从不同的合作单位收购不同的菜,组成一组卖给消费者,品质保证自是空中楼阁。新雅则

技术高超,菜肴均是功夫菜

特色二

买家宴产品,除了图方便外,追求卓越的口感也是一个十分重要的原因。

有些菜肴,要想烧出令人经久难忘的味道,前期准备工作十分繁琐,像清炒虾仁、蚝油牛肉、糟溜鱼片就是这样的菜。

所以,门槛高的上海人买半成品菜,总喜欢选这类菜肴,省了多

少功夫啊。更精明一点的,还要挑做的人家,不但人家要好,还必须是在这家人的看家菜。

从这个角度就不难理解,为什么新雅家宴这么受欢迎——这家知名酒店纳入家宴内的菜肴,都是他们的拿手菜,比如新雅滑虾仁、蚝油牛肉、糟溜鱼片、菠萝咕咾肉、特色羊肉煲、三鲜鱼面筋……拿牛肉打比方吧,分割切条是手工完成的,如何下刀,

原料上乘,绝对不使用添加剂

特色三

调查显示:凡是购买过新雅家宴的消费者,90%会成为回头客。为什么?因为他们一尝就知道,新雅家宴的原料好,吃了绝对放心又开心。

据悉,新雅家宴的原料来源大致分为三大类——

其一,是自己设立养殖基地,像淡水鱼、河虾这类使用量大的原料,就是新雅自己养殖的。新雅的淡水鱼虾养殖基地,在太湖上游水源保护区“南浔”。那里水质清冽,周边没有工厂,新雅采用无公害的养殖模

式,从鱼苗的选择、饲料选用,到养殖技巧、成品收获时间,都有严格的标准。每条鱼都有一个编号,养了多久、什么时候宰杀、如何使用……都可追溯到源头。

其二,是定点采购,海鲜就是这样。采访中我们了解到,新雅使用的海鲜都是东海海鲜,采购自舟山。每次渔船出港前,新雅就会制定完备的收购计划,什么品种、什么规格、多少数量、品质如何……一系列细节都有明确的文字约定。渔船回港,新雅人早就等在码头上,看着渔民卸货,然后是仔细地验货,再亲眼

家宴套餐

一套完整的宴席,包括冷菜、热炒、汤、点心,均为新雅经典菜肴,适合年夜饭或是节日里宴请贵宾

A套 1388元/套 (10-12人用)

- 冷盆:香卤牛肉、上海酱鸭、家乡咸鸡、绍兴醉鱼、四喜烤麸、糯米糖藕、红油竹笋、卤水素鲍鱼
- 热菜:椒盐大明虾、新雅滑虾仁、清蒸大鲳鱼、八宝鸭、特色香蹄、黑椒牛肉粒、灌汤虾球、三鲜鱼面筋、八鲜暖锅(汤)
- 点心:奶油大布丁、糯米八宝饭、酒酿小圆子

B套 1188元/套 (10人用)

- 冷盆:同A套
- 热菜:新雅滑虾仁、灌

- 汤虾球、菠萝咕咾肉、蚝油牛肉、香芋扣肉、八宝鸭、清蒸桂鱼、三鲜鱼面筋、八鲜暖锅(汤)
- 点心:奶油大布丁、糯米八宝饭、酒酿小圆子

C套 988元/套 (8-10人用)

- 冷盆:同A套
- 热菜:新雅滑虾仁、糟溜生鱼片、菠萝咕咾肉、蚝油牛肉、八宝鸭、清蒸深海鲈鱼、灌汤虾球、三鲜鱼面筋、八鲜暖锅(汤)
- 点心:糯米八宝饭、酒酿小圆子

D套 788元/套 (6-8人用)

- 冷盆:香卤牛肉、上海酱鸭、家乡咸鸡、绍兴醉鱼、四喜烤麸、红油竹笋
- 热菜:新雅滑虾仁、糟溜生鱼片、蚝油牛肉、灌汤



- 虾球、八宝鸭、清蒸深海鲈鱼、三鲜鱼面筋、全家福三鲜汤
- 点心:糯米八宝饭、酒酿小圆子

全家福半成品套餐

新雅经典半成品菜肴的组合,自行搭配蔬菜,丰简随意,适合节日里家庭聚会或是朋友小酌

A套 588元/套

- 干煎明虾、新雅大虾仁×2、蚝油牛肉×2、黑椒牛肉粒、灌汤虾球、清蒸深海鲈鱼、糟溜鱼片×2、烧烤味鸡翅×2、糖醋咕咾肉、全家福(汤)、糯米八宝饭

B套 388元/套

- 新雅大虾仁×2、蚝油牛肉×2、灌汤虾球、清蒸深海鲈鱼、盐焗鸡中翅、烧汁猪排、雪菜目鱼、糖醋咕咾肉、全家福(汤)、糯米八宝饭



新雅官方二维码

另有一品暖锅、腊味礼盒、澳洲牛排礼盒、广式面点礼盒、熟食礼盒、精品海鲜大礼包、山珍杂粮礼盒、五谷杂粮礼盒、崇明大米礼盒、果仁酥礼盒等年货。

咨询购买热线:
63517788 63224393

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