

# 新雅家宴 为什么年年卖到断货?

创意佳 食材棒 手艺妙 价格嗲



过了元旦，中国传统的重要节日——春节就进入了倒计时。买年货、贴春联、看春晚……这些蕴含着浓浓年味的传统活动，都比不上一桌和和美、团团圆圆的年夜饭来得更重要。早在12月下旬，沪上各大餐饮企业就传出消息，年夜饭预订已基本进入尾声。

去饭店，年夜饭订不到位，哪怕订到了，还可能面临要尽早“翻台子”腾给第二轮的不尽兴；在家吃，要给一大家子烧一桌色香味俱佳的菜，吃力不说还有压力，不少主妇“望而却步”。“新雅家宴礼盒”却能令你两全其美，创意佳、食材棒、手艺妙、价格嗲，一顿媲美新雅大厨手艺的年夜饭，在家也能轻松“复制”。

## 创意颇佳 生鲜菜肴不冷冻

新雅家宴为何年年卖断货？原因之一，创意颇佳。随随便便几个半成品菜肴装在礼盒中“打包销售”，就是家宴？老字号新雅当然不会这么“自降身价”。要配得上“家宴”之称，必须是一套囊括冷盆、热炒、汤、点心的完整菜单，更重要的是，菜品必须上档次，才能不负91年老字号的招牌。

今年，新雅“家宴”套餐亮点纷呈，引入全套“生鲜”概念。在很多上海人的传统观念里，年夜饭一定要吃得热气腾腾、热火朝天，而新雅“家宴”套餐中，从冷盆、热菜到汤，到配好的蔬菜、辅料，全都未经冷冻和冷链，新鲜烧制、新鲜到家，滋味与堂吃别无两样。

就拿热菜中的经典名菜“新雅滑虾仁”来说，就与新雅食品店卖的半成品滑虾仁完全不同。半成品虾仁225克，适合三四个人吃，家宴套餐中的虾仁是10人份的，适合一桌亲朋好友共享。更大的区别在于，家宴套餐中的虾仁经手工上浆后，直接与辅料一起包装，并与其余配好的菜肴一同送到总店，全程不进速冻隧道炉或冷库，没有速冻再化冻的过程。这样的生鲜菜肴，食材新鲜、口感入味，加工工艺更接近堂吃的滑虾仁，在家轻轻松松就能还原。

不仅是热菜，家宴中的冷盆和汤也不是冷冻产品。新雅人士透露，冷盆由新雅大师事先烧好，经过真空包装和纸盒两道包装，虽然与生食一同装盒，但严格做到生熟分

开。由于总店面积小，为了避免“前店后工厂”模式带来的食品安全卫生隐患，所有的家宴礼盒菜肴，都在松江九亭的新雅食品生产基地生产，恒温的生鲜加工车间，严谨的消毒程序，才能保证家宴菜肴从食材到成品有安全保障。

此外，“新雅家宴”的礼盒比往年更贴心。所有需要加工的菜，都配好了洗净的蔬菜和辅料包，小到一片生姜、一段香葱、一包酱汁，新雅大厨都为你准备好了。礼盒内，还有一本“秘笈”，每一道菜肴都配有详细的说明，还有一张令人垂涎欲滴的成品照。哪怕是烹饪“小白”，只要按照手册一步步操作，就能为家人烧出一桌高档“宴席”。“我们追求的是，让消费者买一个礼盒回去就可以张罗一桌宴席，不需要再去菜场配冷盆、配蔬菜、配辅料。”新雅粤菜馆负责人表示。

## 食材高档 进口海鲜请品尝

新雅家宴为何年年卖断货？原因之二，食材高档新鲜。众所周知，新雅粤菜馆的用料极为讲究，大师认为唯有新鲜高品质的食物，方能彰显食材本身的鲜美。

在新雅家宴套餐中，光看菜单就令人为原料档次之高咋舌。A套餐中，8个冷盆包括家乡咸鸡、香卤牛肉、四喜烤麸、糖醋排骨、上

海酱鸭、卤水拼盆、绍兴醉鱼、鲍汁杏鲍菇，都是上海家庭喜欢的口味。7个热菜则包括黄油芝士龙虾、新雅滑虾仁、鲍汁扣鹅掌、香煎澳洲雪花牛排、菠萝咕咾肉、西芹炒百合、清蒸东星斑，不仅有新雅粤菜馆的名菜，更有进口生鲜。

比如澳洲雪花牛肉，色泽红白相间，花纹好比大理石，口感鲜、香、嫩，营养价值也高。又如新雅滑虾仁，虾仁由每500克70只的青壳柴虾加工而成。

值得一提的是，与往年相比，今年家宴礼盒中的菜式还进行了微调。A套和B套中的汤与其余礼盒不同，是虫草花枸杞炖乳鸽汤和火腩苡荳炖草鸡汤。这两款高汤，味道极其鲜美，食材丰富又高档，与三鲜汤等市面上其它常规汤品拉开了差距。

就连餐后点心，家宴设计师们也动足脑筋。广式腊味饭，广帮特色鲜明，彰显粤菜馆的特色和“将粤菜做到极致”的初心。酒酿小圆子则改成了红豆沙小圆子，春卷、八宝饭、布丁等，更是上海人春节必吃的传统美食。

## 大师手艺 当天烧好当天送

比食材更重要的，是老字号大师们的高超烹调手艺，以及代代相传的匠人情怀。这就是新雅家宴年年卖断货的第三个原因。

比如，套餐中有名的新雅滑虾仁，个个饱满有弹性，自己在家浆虾仁，怎么也浆不出这种口感，大部分人都炒得“糊嗒嗒”。而“蚝油牛肉”滑嫩可口，自己烧的话，很容易把牛肉炒老，嚼也嚼不动。“菠萝咕咾肉”更是酸甜适宜，秘诀就在新雅秘制的卤汁中，这可是大厨融合了近十种调味料才调制成的……这些“秘笈”，没有多年的从业经验，是怎么也不可能获得的。

此外，新雅“家宴”虽然包括了一些半成品，但套餐里的全鱼、香蹄等“大菜”以及冷盆等，都是没办法在流水线上生产出来的，必须人工操作。因此，每年除夕前的三四天，都是新雅大厨们最忙碌的时候，三辆大客车载着几十位大厨和100多名餐厅及管理人员，出发前往松江九亭新雅生产基地，加班加点烧制“家宴”。连续几个晚上，每天都要做到凌晨3、4时。往往是天刚蒙蒙亮，新鲜出炉、刚刚配好的“家宴”菜肴就装车运往市区了。

有人说，无论是手工制作、传承古老的“孤品”，还是大规模的流水线精准生产，看似矛盾，其实都是对“品质”的追求，里面蕴含着的工匠之道是一致的。

## 性价比高 家中请客悠悠悠

对于讲究实惠的上海人而言，做选择题时，“价格”永远是绕不开的一个因素。而新雅家宴常年畅销，性价比也是不可忽视的原因。

有人计算过，相同一桌菜在新雅粤菜馆里堂吃，价格要比买套餐回家吃贵40%以上。而今年据媒体报道，由于物价明显上升，年夜饭却是刚性需求，因此不少饭店年夜饭价格小幅微涨7%-8%。一些老牌饭店，平价年夜饭套餐都在3000元左右。

在这种情况下，新雅家宴礼盒的性价比就凸显了。四套产品从898元到1598元，从冷盆到点心一盒囊括，就算主打高档进口海鲜的A套家宴也只要2198元，比市场上老字号的年夜饭堂吃便宜三分之一。为啥能做到价格实惠？首先，买家宴回家烧不占大堂席位，不产生人工费。而原料从产地批量采购、批量生产，成本自然可以压低。再次，新雅始终信奉“薄利多销”，让利给顾客，回头客多了，其实是企业“占便宜”。

大师级别的味道，熟悉自在的环境，便宜实惠的价格，轻松方便的操作，这就是新雅家宴礼盒年年脱销的“秘密”。



## 初冬，给TA做一份腊味煲仔饭

寒冷的天气却让口腹之欲更加清醒热闹，也只有在冬天，才更能让TA体会那一碗暖心的煲仔饭后的心意。

### 精装腊味三拼

新年前夕，免不了走亲访友，新雅专门推出了礼盒包装的腊味三拼饭，送礼有新意，不仅齐备了腊鸭腿、腊肠、腊肉、香米，更贴心配置了煲仔饭专用砂锅。这样一份礼物，谁收到都会爱不释手的。

### 腊味双拼饭

日常在家做煲仔饭必备，包含腊鸭腿、腊肠、香米以及特制煲仔酱汁。有了他，寒冬腊月，也可以在家为TA煲上一份暖胃暖心的煲仔饭。

现在新雅粤菜馆天猫新雅食品旗舰店、新雅食品专卖店以及天猫、京东等新雅线上旗舰店有售。

凭今日本版活动内容，消费者拍照上传至天猫新雅食品旗舰店在线客服，可领取10元专享券，凭券拍下腊味双拼饭立减10元，有效期至1/31号。



新雅微信公众号二维码



天猫新雅食品旗舰店二维码

新雅粤菜馆：上海市南京东路719号

订座及咨询热线：63517788、63224393

新雅粤菜馆作为有近百年历史的老牌广帮粤菜酒店，做起源于广东地区的煲仔饭自然是手到擒来，今年通过新雅大师们潜心的研究，更是全新推出新雅腊味煲仔饭，让暖心暖胃的煲仔饭得以飞入寻常人家。

新雅煲仔饭的米，是相当讲究的，精选泰国香米，以9:1的比例和糯米融合，饱满的吸收腊味的脂香，呈现煲仔饭独特的香气，更能烹出煲仔饭的灵魂——锅巴。而作为主料的腊味，更是经过新雅大师优选严控，不仅腊味质量上乘，更帮您算好一份完美煲仔饭对于腊味量的把控。酱汁作为不太容易被人注意的一部分，其实在煲仔饭中至关重要，对新雅大师来说，一锅好米，一份好料更要配上最适合的调味汁，新雅大师深耕于此，在被忽略的地方投入更多的心血，成为画龙点睛的一笔。