

秋日享受 CITY EAT,就来 上海豫园

文 | 黄莉明

双节期间，带旺了消费者买买买、吃吃的热情。豫园股份旗下的上海老饭店、绿波廊、南翔馒头店、上海德兴馆、春风松月楼、松鹤楼这样的餐饮老字号在秋季推新品促活力，叠加新活动、新优惠等，积极拓宽消费渠道，抓住假期消费的契机，共同促进了申城消费活力的进一步提升。

老字号推陈出新促活力

秋日肯定少不了美食的陪伴。位于福佑路上的百年老字号——上海老饭店是许多上海人阖家团聚的首选。为了让顾客能在假期品尝到具有秋季特色的本帮味道，这次更是一口气研发出了十多道新品，将牛肝菌、鸡头米等当季食材与本帮菜肴传统烹饪技艺相结合，升级美食新体验。

“这道白葱牛肝菌辣炒脆肠头，乍一看好像很重口味，但吃起来不会觉得油腻，口感酥脆。”据上海本帮菜肴传统烹饪技艺第五代非遗传承人罗玉麟介绍，这道秋季新品以深受老上海人欢迎的大肠为主角，做工讲究：大肠要先卤后炸，直至表面炸出一层金黄色脆皮，新鲜牛肝菌要切片后两面煎香，再与大肠一起爆炒出干香，闻起来就很有食欲。



白葱牛肝菌辣炒脆肠头

同样选择牛肝菌作为当季主打食材之一的还有绿波廊，但与上海老饭店所不同的是，他们将牛肝菌与白松露酱、海虎虾球组合成了一道“白松露肝菌虾球”，两种山珍与海味堪称一盘舌尖上的“三国演义”，别有风味。招牌点心也有新品：南乳核桃包。顾名思义，其外观形似核桃，馅料则是腐乳肉和鹿茸菌，以菜入点，展现出了绿波廊非遗匠人的巧思。



白松露肝菌虾球

擅长在馅料上大胆创新的南翔馒头店，这次推出了一款让人“弹眼落睛”的新口味：香菜咸蛋黄小笼馒头。原本作为配菜点缀的食材香菜这次成了主角之一，与咸香可口的咸蛋黄、猪肉一起包进了小笼馒头里，这一大胆创新的口味组合一推出就引起了不少年轻顾客的注意。



香菜咸蛋黄小笼馒头

今年迎来 140 岁生日的中华老字号上海德兴馆在“上海老味道”方面持续深耕。糟骨头蒸鲳鱼、秋耳爆蛋头等“怀旧”菜成了这次秋季菜单上的主角。据上海德兴馆本帮菜肴烹饪技艺的非遗传承人梅林介绍，糟骨头是一道不折不扣的老上海菜肴，与肉糜、鲳鱼、酒酿同蒸，带有明显的糟香，“一道菜兼具了糟香、肉鲜、鱼美，极富特色。”梅林说。

以素食素点闻名沪上的百年非遗老字号春风松月楼最近也推出了多款秋季新包点：三珍五素包、翡翠烧麦、香糯紫薯包、葱多多花卷等，满足顾客多元化的口味需求。三珍五素包以杏鲍菇、白玉菇、香菇及两种时蔬共同包制成馅

芯；翡翠烧麦名字中的“翡翠”指的是绿油油的荠菜和上海青，皮薄馅丰，还有粒粒肉眼可见的松子仁……这些创新口味素点满足了当代消费者的喜好，让历史悠久的素食文化也焕发出了新的光彩。

春风松月楼携手肯德基早餐 共同打造 City Eat 新去处

为了更好地承接假期大客流，豫园股份旗下的餐饮老字号们除了在美食创新上足动脑筋以外，还推出了一系列新优惠、新营销活动，共同促进线下消费经济增长，进一步释放消费需求。

上海老饭店、上海德兴馆、绿波廊、南翔馒头店等秋季新品针对各自的品牌会员推出了不同折扣的优惠尝鲜价，南翔馒头店在双节期间推出了“空中皓月·双人共赏套餐”，一次性可以品尝到多款不同口味的小笼馒头、菜品等。

值得一提的是，春风松月楼与肯德基早餐联名的首家快闪店——K 记松悦馆已于 9 月 28 日亮相豫园商城的旧校场集市。



K 记松悦馆亮相旧校场集市

店铺的整体设计参照了古时的包子铺，硕大的素菜包、蒸笼等造型元素十分吸睛，同时他们还结合了对当代年轻人生活压力大、讨厌急忙心态的洞察，围绕“得闲饮茶，不如得闲吃早”的主题打造整体视觉和联名新品。店名“松悦”既是春风松月楼的谐音，又寓意轻松愉悦。店内除了供应两家中西品牌的共创新品、经典招牌美食以外，还有为此次专属打造的联名文创产品等，让游客从步入的那一刻起就能感受到“松

悦”的氛围。

此前，春风松月楼通过与肯德基早餐上海地区率先合作推出了“菜包+咖啡”的早餐组合，让他们找到了老字号链接年轻消费者的又一新方式，此次借双节之机，双方将进一步开展共创合作：联名款素菜包将在肯德基全国 8000 多家线下门店陆续上市，并特别邀请“春风松月楼净素菜包制作技艺”的非遗传承人崔晓菁至多个城市的线下餐厅内举办数场亲子非遗体验活动，用面对面演绎非遗技艺、讲述文化故事的方式播撒守护非遗文化的种子，也让上海老字号的魅力渗透进更深圈层。

非凡牡丹

承时光之美

WEI 蔚蓝之美明王朝御容精华水 工艺美术家限定款全新上市

文 | 王雯妍

翩然于岁月之间，今年 WEI 蔚蓝之美再度承时光之美，遇国色珍瓷；臻献明王朝御容精华水工艺美术家限定款。

景德镇，一座富有千年历史的瓷都，孕育了无数杰出的陶瓷工匠。WEI 蔚蓝之美明王朝御容精华水工艺美术家限定款——融汇了景德镇的陶瓷传统工艺和非遗传承人孙立新老师的无穷灵感，将传统陶瓷工艺与智慧草本护肤美学相结合。以景德镇中国陶瓷博物馆馆藏文物“明万历青花龙凤纹盖盒”为设计灵感，瓶身采用中国白瓷瓶的基调，瓶身设计将东方民族韵味与西方现代绘画的形式完美交融，仿古的色彩、水墨的意味与现代的情调兼而有之。龙凤神行于白瓷器物间，气韵流动，生生不息，每一处细节都是孙立新老师的艺术印记，充分展现了中国千年陶瓷文化的魅力，于瓶身悄然呈现“腾龙飞凤的流云之美”。

WEI 蔚蓝之美明王朝御容精华水以中国牡丹为主要成分，同时还含有藏红花、人参等 18 味中式草本精萃，丝丝浸润、层层渗透、修护受损，刚柔并济——使肌肤与自然和谐共生，于接触瞬间吸收，全面增强肌肤深层吸收力，调理角质全面镇定，加成后续护肤吸收。

这款产品不仅是肌肤的护理之选，更是对中国传统文化的致敬。它承载了景德镇的瓷器传统工艺，融汇了孙立新老师的艺术智慧，象征着 WEI 蔚蓝之美对于美的执着追求和对文化遗产的责任。

WEI 蔚蓝之美将坚定不移地追求卓越的美学，秉持品牌对于美的不懈追求。在未来，我们将持续深入探索，不断创新，持续解读千年东方草本智慧，将东方草木奇效诠释极致。我们憧憬着让更多的中国消费者亲身感受并沉浸在草本智慧与现代科技的交汇之美中。WEI 蔚蓝之美也将持续传承传统中式文化，同时将其与现代美学元素融为一体，以文化创新的力量赋予美的无限可能。



与世界分享舍得智慧 中国老酒名扬海外

舍得全球品牌上市会于美国洛杉矶、纽约圆满举行

文 | 林虹秀

近期，“舍得酒与世界分享舍得智慧暨舍得全球品牌上市会”分别在美国洛杉矶、纽约举行，掀开舍得酒业在北美的业务新篇章。



中国驻洛杉矶总领馆商务领事崔屹东，复星全球合伙人、复星蜂巢美洲区域负责人、复星纽约执行首代薄伟，复星全球合伙人、Four Trees Capital 首席执行官 Tom Costanzo，复星寰宇海外及国内分销事业部总经理熊军民，复豫酒业发展集团联席董事长唐琿，舍得酒业营销公司执行总经理朱应才，美国 OCM 华源食品集团董事长王刚，洛杉矶中华总商会主席庄佩源等领导嘉宾，以及美国商界侨团、中资企业、知名人士等各界代表出席，共同感受舍得老酒的独特魅力。

在纽约上市会现场，复星全球合伙人、复星蜂巢美洲区域负责人、复星纽约执行首代薄伟对到场的嘉宾表示了衷心的感谢，希望大家能享受美食和品味舍得老酒的魅力，也祝愿舍得在美国上市推广取得成功。Four Trees Capital 首席执行官 Tom Costanzo 为来宾介绍复星在美国业务发展前景，并祝贺舍得在美国成功上市。

在洛杉矶上市会现场，复星全球合伙人、舍得酒业联席董事长、总裁蒲吉洲通过线上视频向到场的领导嘉宾致以诚挚感谢与热烈欢迎，并表达了对舍得出海的美好期许。他表示：“公司一直致力于推动中国白酒与传统文化走向世界。在复星

的赋能下，公司快速布局海外市场，让全球家庭享受白酒、感受中国白酒的魅力。”

复豫酒业发展集团联席董事长唐琿对舍得酒在美国的推广上市予以衷心祝贺。他表示：“截至今日，我们已将舍得老酒送到了英国、德国等 25 个国家及地区的消费者餐桌上。我们将继续与合作伙伴一起共赢市场，助中国白酒香飘世界。”

舍得酒业营销公司执行总经理朱应才向现场嘉宾分享了中国白酒文化、舍得生态酿酒与品牌等方面的核心优势。他表示，“舍得”是中国的智慧与精神，公司将致力于与全球家庭分享中国智慧，及高品位的中国老酒。在活动晚宴上，嘉宾们共同品鉴了公司旗下吞之乎、品味舍得等多款产品，对舍得老酒的产品品质与其传递的东方生活美学内涵给予了高度评价。

作为中国白酒国际化代表企业之一，未来公司将继续在复星及豫园股份的深度赋能下，在复豫酒业和复星寰宇助力加持下，持续推动中国白酒扬帆海外，向世界传递中国白酒文化与东方生活美学内涵。