

豫园股份进一步聚焦主业、提升价值

筹划为珠宝板块引入外部投资者

文 | 陶宁宁

5月29日晚，上海豫园旅游商城(集团)股份有限公司(以下简称“公司”或“豫园股份”，股票代码：600655.SH)公告称，正在筹划子公司上海豫园珠宝时尚集团有限公司(以下简称“珠宝时尚集团”)以增资扩股方式引入外部投资者(以下简称“交易对手”)暨融资事项，计划融资金额不超过人民币20亿元，外部投资者数量合计不超过40家。

豫园股份透露，这笔资金将专注于公司珠宝时尚产业板块业务的发展，是公司持续聚焦珠宝时尚产业优势、构建并完善产业生态体系、提升品牌价值，进一步巩固和提升公司在珠宝产业的市场地位、扩大市场影响力的有力举措。

此次融资，标志着豫园股份在多元化融资渠道建设上迈出了关键步伐，不仅有助于公司补充资金资源，提升流动性和资产负债质量，更为公司中长期产业协同体系和多层次融资渠道建设打下了坚实基础。

加大布局提升竞争力

抢占珠宝市场转型红利

近年来，豫园股份珠宝时尚产业板块加速转型升级，在发展中取得了显著成效，旗下老庙、亚一等老字号珠宝品牌更呈现年轻态、快速发展的可喜趋势，同时，渠道布局、品牌影响力持续提升。豫园珠宝时尚集团重点打造的，如老庙古韵金系列等高品质、年轻化的产品体系，受到了消费市场一致认可和好评，市场占有率逐年攀升，持续助推豫园珠宝产业业绩的稳步增长。

根据豫园股份最新公布的2024年一季报数



据，公司珠宝时尚板块一季度营收130.13亿元，同比增长13.22%，而珠宝板块营收已占到公司整体营收的75%，已然是豫园股份最为核心的业务板块之一。

而放眼整个消费市场领域，珠宝消费板块的增长也显而易见。国家统计局公布数据显示，2023年全年，限额以上单位金银珠宝零售总额为3310亿元，同比(名义)增长13.3%，增长幅度位居第二。进入2024年，黄金消费依然保持增长态势，根据中国黄金协会公布的最新统计数据：2024年一季度，全国黄金消费量308.905吨，与2023年同期相比，增长5.94%。受此正向影响，黄金类企业业绩也随之增长。

同时，业内认为，未来黄金珠宝市场的增长仍具有相当潜力，但行业竞争与分化也会加剧，优质的龙头企业市场占比还将提升。中信证券最新研报指出，黄金珠宝连锁行业正在经历一系列变革，未来，拥有领先的设计研发实力、多元化的营销渠道以及优秀的经营管理团队，将成为黄金珠宝企业保持长期竞争力的关键因素。

在此大趋势之下，豫园股份选择加大对于珠宝业务的投入，显然是希望在下阶段的黄金珠宝市场竞争中占的更多先机。有分析人士指出，通过此次融资，豫园股份旗下珠宝产业将获得更大的发展空间和增长动力，从而在渠道拓展、数字化建设、产品力提升、品牌价值构建等方面获得全方位

的提升，有助于在珠宝消费赛道上获得更强的竞争力和市场认可度，而引入部分愿意中长期布局珠宝时尚产业的外部投资者，更将有利于其完善产业生态体系构建，协同创造并分享产业发展的中长期价值。

进一步聚焦主业

有助于市场认知度的提升

值得一提的是，从豫园股份近期在公司运营和投资方面的一系列动作来看，其战略打法上的转变也颇为明显：

豫园股份将东方生活美学作为公司的置顶战略，今年以来，更是进一步强调聚焦主业、瘦身健体的发展策略，可见其发展思路已调整为求精求优。在当下复杂多面的环境之下，豫园股份这一发展策略的转变无疑将进一步增强企业的核心竞争力与抗风险能力。

在豫园股份在新一轮资金规划中，对于珠宝、大豫园片区打造等核心主业聚焦程度的有效提高，而珠宝、文旅既是豫园股份原本便具备核心竞争优势的产业，更是当前被市场普遍看好的板块。

对此，业内分析人士指出，对于豫园股份这一的大型综合性消费产业集团来说，市场对其核心业务板块、主要发展方向认知上的不足，容易导致其公司价值被低估。而近期该公司一系列战略打法上的调整，将有助于使公司的行业标签更为清晰化、专业化，便于市场对豫园股份给出更为合理、准确的评估，从而进一步助力上市公司整体价值的提升。

海派美食的传承与创新

豫园股份亮相 香港上海美食节

文 | 陶宁宁



随着沪港合作会议第六次会议在香港顺利召开，备受瞩目的2024香港“上海周”活动也正式拉开帷幕。其中，作为本次活动的重头戏之一，2024上海周美食节于4月25日至28日在香港遮打花园盛大举行，为香港市民带来了一场舌尖上的精彩盛宴。

本届上海美食节，植根于上海的大型消费产业集团豫园股份携旗下多个老字号闪耀登场：老城隍庙、松鹤楼、南翔馒头店、春风松月楼、宁波汤团店等一众耳熟能详的品牌纷纷亮相，还有创新品牌豫园制造，展示了各自的美食爆款，让香港市民在品尝美食的同时，也深入感受到了上海以及江南美食文化的独特魅力。

优秀点心团队亲赴香港 展现海派美食制作与烹饪技艺

南翔馒头店、宁波汤团店和春风松月楼将现场展现各自的招牌美食，优秀点心团队更亲赴香港现场，为当地消费者们献上多款新鲜出炉的海派招牌美食：

南翔馒头店的小笼馒头制作技艺是上海市非物质文化遗产项目，此番点心团队在主办方指定的中央厨房内包捏好“豫园同款”小笼馒头，

每一步都遵循严格的工艺要求，确保每一只小笼馒头都皮薄馅丰、多汁味鲜。其招牌产品传统鲜肉小笼馒头和蟹粉灌汤包等吸引了众多香港食客驻足品尝；

宁波汤团店则带来了传统宁波汤团和虾仁鲜肉汤团、蟹粉拌面等特色美食，软糯可口的汤团是元宵节的“顶流”，最高峰时日销量可突破

十万只，让香港市民现场一饱口福；

始创于1910年的春风松月楼则以素食素点享誉沪上，此番来到香港，春风松月楼带来了招牌素菜包和素烧卖等爆款产品。看似普通的蔬菜、豆制品等因独特配方和精湛技艺，不仅成为区级非遗项目，更被制作成了色香味俱佳的素食佳肴，同样深受香港市民的青睐。

老字号创新成果亮相 让香港消费者将上海美味带回家

在本届上海美食节上展现的不仅有老字号的传承，更有创新。此番亮相香港的多款“豫园制造”美食产品便体现了豫园股份老字号美食品牌创新的最新成果。

2022年豫园股份成立豫园文化饮食集团科创中心，聚焦饮食科技创新，其一项重要的研发工作便是将旗下老字号品牌的经典菜肴进行预制化研发。近年来，科创中心运用先进的检测仪器设备和分析技术等，提炼出传统菜式的核心数据、关键烹饪步骤等，并通过现代化的工艺技术创新，有效解决招牌菜肴预制化过程中风味易流失的痛点，将老字号的“祖传配方”与经典美味高度还原，使老字号餐饮品牌的招牌菜

能够进一步走进商超、走进消费者的家中。

在本届香港上海美食节活动上，豫园股份带来的豫园制造×松鹤楼预制面系列，品类十分丰富，包括：小龙虾拌面系列、焖肉面、大排面、红汤面等，都在很大程度上还原了松鹤楼馆内销量、口碑名列前茅的爆品风味。还有深受广大市民游客青睐的“上海伴手礼”老城隍庙梨膏系列，作为国家级非物质文化遗产项目，无论是传统药梨膏还是创新口味的蜜桃梨膏，都让香港消费者能够更容易的将来自上海的经典美食带回家。

豫园股份希望借助此次香港上海美食节活动，全面展现老字号品牌在传承与创新方面所

做的努力，同时也期待通过香港这一全球化的大舞台，为老字号及众多优质品牌寻找更多合作及发展的可能性，从而进一步探索老字号和国潮国货品牌走出上海、走向世界。

