

老庙携手《天官赐福》动画，打造国潮互动新体验

文 | 郑晓



7月15日，老庙与热门动画IP《天官赐福》联名系列正式在全渠道发售。老庙在景容楼文化旗舰店特别设置了《天官赐福》动画主题美陈及场景体验区，通过创意游戏互动和限量周边玩法，以年轻人喜爱的二次元语言传递“天官赐福，好运成双”的美好寓意，吸引了众多古风爱好者及泛二次元年轻群体的目光。

7月15日，老庙与热门动画IP《天官赐福》联名系列正式在全渠道发售。老庙在景容楼文化旗舰店特别设置了《天官赐福》动画主题美陈及场景体验区，通过创意游戏互动和限量周边玩法，以年轻人喜爱的二次元语言传递“天官赐福，好运成双”的美好寓意，吸引了众多古风爱好者及泛二次元年轻群体的目光。

《天官赐福》动画作为 bilibili 代表性国创动画之一，深受年轻粉丝喜爱。在7月11日到7月13日举办的BilibiliWorld2025展会上，老庙 x 《天官赐福》动画联名系列在天官赐福展台首次预展，惊艳亮相，收获了大量的关注与喜爱。老庙于7月15日起正式开启联名系列发售，恰逢豫园商城举办“豫园夏日奇幻夜·国创豫园漫游季”，老庙景容楼文化旗舰店凭借独特的文化体验和创意互动，成为活动现场的热门打卡地，成功吸引了众多

年轻消费者驻足体验，展现了传统文化与现代潮流融合的魅力。

国风联动 沉浸体验

老庙与 bilibili 代表性国创动画《天官赐福》深度合作，在景容楼文化旗舰店打造多样化的美陈及互动体验。老庙通过《天官赐福》动画国风美学的氛围感布置，呈现多个IP打卡点位，消费者也可参与互动游戏赢取限定周边礼。活动首日，打卡互动区域持续吸引粉丝驻足，限定周边兑换点排起长龙，趣味的互动机制与精美的联名礼品深受消费者好评。

老庙与《天官赐福》动画联名活动，通过品牌与IP间美学与文化的碰撞，精准触达喜欢古风的泛二次元年轻群体，也强化了老庙与Z世代人群

的情感链接。现场年轻消费者表示，通过视觉化IP呈现和趣味玩法，充分感受到老庙与二次元文化碰撞出的新鲜感。

Bilibili与豫园商城联合推出的《国创“豫”宙漫游记》主题活动同步启幕，活动期间，豫园商圈化身国风二次元打卡地标，通过二次元IP的创意赋能，为国潮地标注入新的活力。景容楼外的凝晖路再现“极乐坊”繁华盛景，九曲桥畔万盏明灯构筑天地秘境。老庙景容楼文化旗舰店呈现的《天官赐福》动画主题美陈及场景体验区，成为了夏日游园会的人气打卡点之一。

天官赐福 好运成双

于7月15日正式发售的新品老庙 x 《天官赐福》动画联名系列，巧妙融合动画中具有辨识度的核心元素，打造黄金手绳、转运珠、金钞、御守等新品，满足喜欢古风泛二次元的年轻群体对IP周边的收藏需求。

老庙选取国创动画《天官赐福》中主角的经典形象，推出“悦神赐福”“逢花破厄”两款黄金手绳。“悦神赐福”款以主角谢怜的经典形象为灵感，搭配蓝白配色穿绳和桃花如意结，象征“称心如意，美满幸福”；“逢花破厄”款则以主角花城的“三郎”形象为设计元素，搭配红黑色调穿绳及金蝶绳结，寓意“破茧成蝶，焕运新生”。此外，老庙还臻选枫叶、蝴蝶、桃花、面具、骰子等动画中的标志性元素，呈现转运珠金件，为消费者提供多重搭配选择。

为满足广大消费者多样化的周边收藏需求，老庙推出多款《天官赐福》动画“黄金谷”周边产



品。其中，两款御守融入主角标志性桃花与枫叶元素，寓意引福气绕金枝，随灵蝶踏金途，为消费者带来好运守护；两款主角形象金钞则以精美工艺再现动画神韵，传递“招财纳福”的期许；好运签则寓意“万事总是上上签”，让消费者在把玩收藏之余，感受到老庙的美好祝愿。



链接 年轻 焕新国潮

老庙 x 《天官赐福》动画联名系列，精准捕捉了喜欢古风的泛二次元年轻群体的喜好与审美需求，是品牌深度链接年轻人群的一次积极尝试。老庙将黄金饰品转化为彰显个性的潮流载体，通过二次元IP驱动年轻化“情感价值”，希望通过品牌与IP间美学与文化的碰撞，建立起与年轻消费者的情感共鸣。

此次联名活动也是老庙结合国创动画元素，突破传统店铺体验互动模式的重要尝试。老庙在景容楼文化旗舰店内设置了《天官赐福》动画主题美陈及场景体验区，通过创意互动和精美周边，让消费者感受到品牌所倡导的东方生活美学，更将“好运”理念具象化呈现，展现了老庙拥抱年轻化人群的用心与诚意。

非遗技艺 遇上 夏日灵感

上海老字号的消暑菜单让人很“上头”

文 | 黄莉明

盛夏是各色鲜蔬瓜果和海味的主场。擅长传承与创新的老字号开始“起蓬头”上新品，清汤枇杷炖花胶、黄山笋烧板鸭咸肉、清香柠檬酥、鱼籽粟米鲜肉小笼……咸鲜软糯甜，老字号的消暑菜单看着就格外诱人。

底蕴深厚的中华老字号上海老饭店，每季都准时推陈出新，很受食客欢迎。“我们都吃惯了本帮老味道，也蛮喜欢翻翻新口味。”中午，王老先生和老同学们的聚会摆在了老饭店，除了招牌菜以外他们还特意点了几道夏季新品，一桌“新老组合”让大家吃得有滋有味。

“我们的夏季新菜，融合了传统非遗技艺与创新思路，保留经典风味同时又突破季节限制。”据上海老饭店厨师长、第五代非遗传承人罗玉麟介绍，这季新品亮点多，清汤枇杷炖花胶尤为推荐。他们以高品质的枇杷搭配花胶，再清汤慢炖，让枇杷的清甜果味中和花胶的胶质感，使汤色澄澈，入口温润。这道新品也因此特别受到喜欢养生的食客青睐。

黑松露嗜嫩茭白则是一道中西合璧的创新雅味。茭白是江南夏季“水八仙”之一，大厨以高温烹饪锁住茭白的鲜甜，再加入西餐常用的黑松露酱提鲜。同时，黑松露的浓烈香气还能与茭白的清爽味型形成互补，激发食欲。



上海老饭店夏季新品：清汤枇杷炖花胶



南翔馒头店新品：鱼籽粟米鲜肉小笼

把鱼籽包入小笼馒头里是什么滋味？夏天海鲜正当季，南翔馒头店联席总经理、第六代非遗传承人李玉敏介绍，新推出的“鱼籽粟米鲜肉小



上海老饭店夏季新品：黑松露嗜嫩茭白



绿波廊夏季新品：清香柠檬酥

笼”以他们店内招牌的猪肉馅心为基底，加入饱满的橙红色飞鱼籽，粟米粒。“鱼籽被咬破的瞬间，嘴巴里会有一种“爆浆”的感觉，让馅心鲜上加鲜，让

人也食欲大增。”

还有一款让人很“上头”的新口味——香辣蟹肉折耳根小笼。折耳根是一种偏小众的传统食材，入口清脆，带有独特的清香。南翔馒头店的点心师们把折耳根与店内招牌的香辣蟹肉小笼糅合在一起，形成了辣、鲜、脆三重味觉冲击，让人欲罢不能。

前不久才翻新了整本菜单的绿波廊又“卷”起来了。新推出了一款非常小清新的象形点心“清香柠檬酥”，光看外表简直跟柠檬一模一样。据绿波廊总经理陆亚明介绍，这道中式甜品实际上是用面粉、鸡蛋、炼乳、柠檬和果仁制成，味道酸酸甜甜，外观清新亮丽，不论是作为饭后甜品还是下午茶点心都很受欢迎。

此外，最近绿波廊可谓新动作颇多，最近他们还首次与知名五星级酒店品牌“上海半岛酒店”跨界合作。店内八道知名招牌菜品，比如：蟹粉狮子头、糖醋排骨等，化作上海风味面浇头，在酒店大堂茶座区早餐时段特别供应。绿波廊与半岛酒店强强联手，用复刻绿波廊经典配方的方式，全新解读上海早餐的食面文化，也让更多人通过上海早餐来更进一步了解上海餐饮老字号的魅力。“下个月我们还计划在绿波廊推出与半岛酒店联名的下午茶等，把我们的非遗技艺融入其中，期待大家光临品尝。”陆亚明说。