新一代芯经典

杏花樓月饼掀起新"潮"范



8月初,刚与故宫携手推出了故宫 食品·朕的心意中秋礼专属款月饼礼盒 的杏花楼, 近日又亮相了一波新品,如 果说,前者创造出了"国文化·超美食" 的全新概念,后者则以经典·新潮演绎 了老字号独有的创"芯"灵感。

猫爪乳酪月饼,奶茶流心月饼,超 仁月饼,酒心月饼,大吉大栗……虽然 听到这些名字,很难将其与已有一百六 十九岁的杏花楼划上等号, 但细细品 来,即能感受到杏花楼深蕴其间的品牌 标识,以及让人一眼看得到的精益求精 的品质。

老字号的新经典

去年,杏花楼与可口可乐的合作大 获成功,这种特创的跨界创新,从健康、 时尚的角度出发,受到了年轻消费群体 的观注。而这也是近几年来,杏花楼-直走自己创新之路的重要目的之一。购 买力逐渐年轻化,是个利好消息,但如 何继续扩大传统食品影响力,杏花楼人 也是动足了脑筋,虽然之前也创作了不 少网红爆款,但他们深知网红的产生, 不是偶然的, 尤其是老字号的网红产 品,必需在传承中发掘亮点,在经典中 找寻灵感,在制作中努力实现,而今年 亮相的新品正是对这些最好的诠释。



猫爪乳酪月饼

可爱的猫爪造型,粉红色的外盒, 在一众新品中,拥有让人一眼就爱上的 魅力,除了高颜值的外表,其味道也是 让人一口倾心,椰蓉乳酪、莲蓉乳酪,完 全承袭了杏花楼传统经典的内馅,咖啡 乳酪、太妃乳酪,口感新颖,味道十足,

适中的甜度,再加上乳酪的香滑加持, 锦上添花,一吃难忘。

奶茶流心月饼

如果你是奶茶爱好者,那么这盒可 以吃的奶茶绝不能错过。黑糖奶茶、椰 果奶茶、草莓芝士、鸳鸯奶茶,奶茶中的 至味,统统被包入月饼之中。和其他杏 花楼新品月饼一样, 秉持着糖分少一 点,健康多一点的宗旨,每一口都是让 人没有负担的甜蜜。民国风的插画外 盒,海派时尚的情怀,杏花楼的奶茶流 香和酒香中微醺,最是适宜。

大吉大栗

这款是杏花楼新一代·"芯"经典系 列月饼中最靓眼的存在,天生"栗"质、 "栗"刻好运、胜"栗"……用最接地气的 吉祥话,说出最美好的祝福,直白又坦 率的腔调,如同其味道一样,将美味直 接送达。豆沙大栗月饼,用杏花楼最著 名的豆沙与整颗栗子包在一起,香醇感 叠加呈现,好吃是必然的。栗蓉大栗月 饼,则是用绵密细腻的栗蓉包裹整颗大 门店,在江浙沪皖、成都等地也都有自 己的门店,为了辐射到更多尚未有门店 的地区,让更多消费者能够购买到杏花 楼月饼,杏花楼微商城、淘宝、京东旗舰 店等线上平台都已升级完毕。各种老字 号专属的新推广从9月开始全面启动, 每天线上平台多名主播滚动直播,各类



活动精彩纷呈,选购产品还可拥有限量 杏花楼新一代·"芯"经典的周边文创产

月饼荣誉。

2007年 上海市级非物质文化遗产

2008~2019 年 中国月饼文化节中国名饼

2008~2019 年 中国月饼文化节金牌月饼

<mark>上海市人民政府</mark>公布 上海市文化广播 影视管理局颁发

中国焙烤食品糖制品工业协会

中国焙烤食品糖制品工业协会

预订请认准

- 杏花楼总店:福州路 343 号 总机:63553777 直线:63280504
- 杏花楼食品营销公司:江凯路 298 号 总机:68536303 直线:58855476
- 杏花楼龙祥食品公司:宜山路 55号 总机:64692363 直线:64289367 公司网址:www.xhlgf.com



心月饼,双重馅心,口味猎奇,让人既爱 不释口,又会爱不释手。

超仁月饼

饼馅由越南腰果、意大利开心果、 美国碧根果、土耳其榛子、杭州山核桃、 澳洲夏威夷果组成的杏花楼超仁月饼, 的确有些不同凡响, 隐约间看得到其 "大哥"五仁月饼的影子。杏花楼的制饼 师傅将这些来自全球坚果优质产地的 "群星"们,融入小小月饼中,除了将各 种果仁不同层次的口感与丰富的香味 给舌尖带来惊喜外,更能为忙碌工作的 人们快速补充能量,是下午茶的绝佳选

酒心月饼

有种吃酒心巧克力的感觉,或许是 味蕾记忆的缘故,那存在于年少时光第 -次接触酒的悸动便会涌上心间,所以 很多人说吃了会上头。桂花酒心月饼, 玫瑰酒心月饼,利口酒心月饼,朗姆酒 心月饼,与朋友们围坐一同分享,在花 栗,带来双倍满足的口感。

老字号的新套路

今年的杏花楼月饼,除了传统经典 款月饼礼盒外,还能看到很多新面孔, 比如故宫食品·朕的心意杏花楼专属 款、新一代·"芯"经典系列、杏福·礼系 列、金祺月系列等等月饼礼盒,有些是 首创亮相,有些则是旧款升级。-产品的诞生,本就不易,而一个新系列 的上线,则需要更多的创意思考和反复 研发,如何让经典与新品相融合,如何 在创新中让杏花楼的品牌格调一目了 然……为此,杏花楼技术团队,营销团 队,设计团队等多方专业人员经过差不 多一年的努力,终于让他们心里最完美 的产品上架售卖了。而这些,也得益于 今年初,全新的杏花楼食品科技研发中 心的正式启动。杏花楼的大师工作室也 设在科技研发中心内,将传承的经典手 艺与现代化科技手段相结合,也是让产 品做到"极致"化的保证

目前,杏花楼仅在上海就有135家





想试试老字号新套路 请点击二维码关注







