

岁岁中秋月 年年杏花楼



一年中秋在眼前,秋风将思念吹入心间。每逢佳节倍思亲,天上圆圆的月亮,桌上圆圆的月饼,与家人品尝节日的美食,聊聊近况,说说过往,在积蓄的快乐里,感受被幸福包围的美妙。杏花楼月饼总在这个时刻,唤起人们对中秋的记忆,同时又折叠起新的欢愉……

月正圆,花正好,情正浓,
好时节,岁岁常相聚,年年杏花楼。

传承经典 匠心独具

中秋佳节,吃杏花楼月饼,已经成为很多人在这个节日里的习惯,圆润金黄,香甜软糯,人们总爱用中秋符号形容它,这枚融入众多食客中秋情怀的月饼,也折射出了杏花楼几代人对产品精益求精的专业精神。



杏花楼广式月饼制作技艺被评为上海市非物质文化遗产,至今已有五代传承人。经过这几代人的智慧和心血,积累的秘制月饼配方工艺就达109个,并且每年都在增加新的内容。

细心的消费者会发现,杏花楼月饼的味道总能与他们的味蕾同步,无论是饼皮,还是甜度,熟悉但却一如既往的好吃。要做到这点,其实并不容易,根据当季月饼销售后的大众反馈,认真做好调研与分析,以数据为参照,

对月饼配方进行细微的调整,确保每一枚月饼,好吃如一。

成就一枚美味的杏花楼月饼,光靠秘制配方是不够的。好的月饼原料也很重要,杏花楼在这一点上,要求高得近乎苛刻。一枚小小的月饼汇聚了来自全国各地的优产精品,海门的赤豆,新疆的杏仁,广东西山的榄仁,海南的椰丝,湖南的莲子等。同时,通过完善的人库制度,对原料的来源及品控进行严密的监管。有了好的原料,再加上秘制月饼配方,让杏花楼月饼始终占据大众的味蕾印记,成为中秋必吃的传统美食。

跨界携手 月饼新创

今年,杏花楼与阿华田携手,共创中秋限定美味。两家中西百年企业,将创新融入经典,在中国的传统美食中加入新元素的跨界合作,杏花楼与阿华田都不是首次,却有着足够的经



验与创意。产品之间的融合,不是堆叠产生的食感,而是一种强强联手带来的能量迸发,其中有文化底蕴的冲击,百年历史的交互,对于食物秉持的态度,是基于本源的新的创造。

这也让今年推出的杏月秋华联名款礼盒,内核强大,美味与颜值兼备,蛋黄麦芽月饼和可可巴旦木月饼两种新创口味,将两家企业的特色体现得淋漓尽致。蛋黄麦芽月饼拥有杏花楼广式月饼酥软的饼皮,内馅是细腻的白豆沙,月饼中心则是一枚咸鲜蛋黄,一口下去三种滋味在嘴里融合,整体



层次感极为出色。可可巴旦木月饼,则是将阿华田最驰名的可可粉与巴旦木、白豆沙作成月饼内馅,浓郁的可可香,让整个月饼的口感,不仅多了特别的香醇,更让其风味有了新的突破,充满着趣味,让人一吃就会爱上。

近年来,杏花楼不断发掘“国潮”更深的内涵和意义,让月饼这一传统的时令美食融入传统的人文艺术,并赋予其现代的文化基因。此次与敦煌博物馆的合作,就是想将“活了千年的艺术”与“美味了千年的月饼”碰撞出

新的创意火花。“杏月飞天”、“月满敦煌”、“飞天伴月”这三款敦煌博物馆联名款月饼礼盒,无论是外观、内在还是口味,都充满着十足的“国潮范”,此套系一出,深受年轻人的欢迎与喜欢。

据悉,在杏花楼福州路店和黄河路店购买杏花楼月饼,还有许多与餐饮联动的优惠,楼下买月饼,楼上品粤味,今年的“中秋月饼季”就从杏花楼开始吧!



杏花楼月饼小提示

未拆封的杏花楼月饼一定要放在阴凉、通风、干燥的地方。如果已拆封未吃完的月饼,请连同包装盒一同放入冰箱冷藏,吃前一小时取出,软糯度和风味与放入冰箱前一般无二。



产品荣誉

2007年 上海市级非物质文化遗产
上海市人民政府公布 上海市文化广播影视管理局颁发

2008-2022年 中国月饼文化节中国名饼
中国焙烤食品糖制品工业协会

2008-2022年 中国月饼文化节金牌月饼
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:茅台路537号
总机:64385322 直线:64863653
- 杏花楼官网:www.xhlgf.com

