

营业时间：10:00-22:00
地址：虹桥路 1 号港汇恒隆广场 2 楼
交通便捷指数：★★★★★ 地处
轨交 1 号线徐家汇站上盖，周边轨
交和公交线路配套完善。
价格亲民指数：★★★★★ 除了限
定产品，新推出的茶点售价一般在每
只 20 元至 40 元。
服务亲和指数：★★★★★ 爆浆泡
芙棒和舒芙蕾都是现做的，排队时
间较长，工作人员会提前告知。



潮店讯

Sparks Studio

Sparks Studio 集影楼、买手店、
艺术空间于一体，打开了崭新的影
像体验，致力于呈现别具一格的高
品质亲子摄影作品。

比起单一的“影楼”功能，工作
室更像时尚门店，每处角落都由曾
为时尚顶级品牌的橱窗陈列设计师
团队精心布置。拍摄团队在时尚和
摄影行业积累多年经验，从前期策
划、现场拍摄再到后期制作，做到真
正的私人定制。工作室将从世界各
地拍卖所得的私藏复古首饰，悉数
倾囊而出用作拍摄配饰，让所有钟
爱美的人一圆衣香鬓影的美梦。
Sparks Studio 文艺复兴时尚摄影工
作室更是模特的私人衣橱，精选一
线国际大牌成衣及童装，以及多款
由知名设计师创作的亲子装，并有
诸多风尚永存的经典款式，为拍摄
提供高品质着装之选。

店址：黄浦区湖滨路 150 号
B1-E01

MOVOUS COUTURE

作为一家被消费者称为“永远
不会出错的”婚纱设计品牌，
MOVOUS COUTURE 慕弗婚纱礼
服高级定制专注复古风格设计，作
品既结合有当下的流行元素，也保
留了对古典的尊敬，支线品牌走新
中式风格，葫芦藤、锦鲤、丹青、金
镶玉等极富东方传统文化的元素，表
达了家族传承的美好愿望。会讲故事
的设计作品，使得 MOVOUS 在众
多设计师婚纱礼服品牌中脱颖而出，
并且具有非常高的品牌识别度。

再比如，港汇 LAB 店只配备三台
舒芙蕾烘培机，以每台 15-20 分钟的
烘烤时间计算，每天 10 个小时的工作
时间，最多烘烤 480 个舒芙蕾，这项数
据在专营的面包房里已算是很出色了，
但港汇 LAB 店新品仍然供不应求。“多加
几个烘培机吧！”面对粉丝的“规劝”，
喜茶不为所动：“能做多少就做多少，
关键一定要干净好吃。”简约又富有禅意的底
层风格，可以迸发出更多火花和新鲜事物，
而又不让消费者感到陌生。比起大肆张扬，
这种随遇而安的调性比较难抄袭。

除了上海，MOVOUS 在杭州、
福州、厦门、武汉、佛山、合肥都有经
销商合作店铺，消费者可以就近选
购定制。MOVOUS 还于去年推出了
who's D 纱定制 APP，将传统思
维里只穿一次的婚纱零件化，高效精
准满足消费者对于漂亮嫁衣的向
往。

店址：徐
汇区嘉善路尚
街 LOFT1 号
楼 201 室
钱文婷 整理

衣 上海

新民晚报

14

2019 年
7 月 30 日
星期二

WED 潮店

THU 悅动

味道

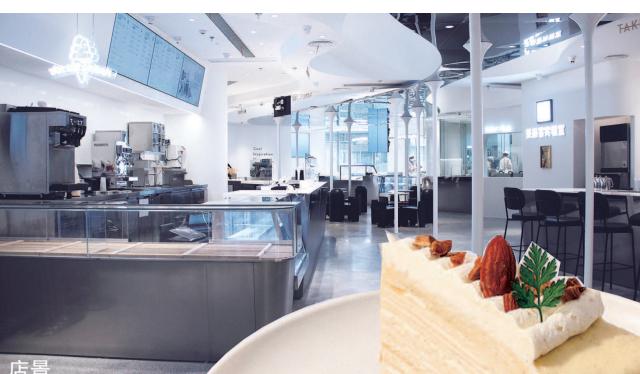
买手

影音

流连

潮店

夜上海

yuah
Shanghai
新民新夜上海
越夜越精彩八小时
之外，大好休
闲时光，兜兜逛
逛、看戏听歌、运
动健身、血拼美食。
引领时尚，廓清风
气，更多精彩，尽
在新夜上海！均由采访对象提供
本版图片除署名外视觉编辑 / 黄
珍华 刘珍华 娜视觉设计 / 黄
珍华 刘珍华 娜

金凤茶王千层



申之魅

实验室脑力风暴来惊喜

◆ 钱文婷



▲ 海韵与夜宴

钱文婷 摄

► 焦糖布丁舒芙蕾



芋泥泡芙棒



► 芋泥泡芙棒

钱文婷 摄

品牌门店最高规格

喜茶上海首家 LAB 旗舰店（下文简称港汇 LAB 店）日前在港汇恒隆广场开业。作为喜茶所有门店中最高规格的旗舰店，港汇 LAB 店集甜品实验室、制冰实验室、茶极客实验室、娱乐实验室、周边实验室五大板块于一身。其中，甜品实验室和制冰实验室更是全国首次亮相，带来 5 个新品项，超过 30 款新品。

2012 年，喜茶 HEYTEA 起源于广东一条名叫江边里的小巷。作为芝士茶首创者，喜茶重视茶的颜值与味道，受到追捧。截至 2019 年 6 月，喜茶 HEYTEA 共有门店超过 200 家，上海就有近 30 家，一些热门商圈均有它的身影。

除了标准门店外，喜茶已有喜茶 LAB 店、茶空间店、GO 店等店型，空间风格与传递内容各不相同。以港汇 LAB 店为例，“飘浮之城”为整体的空间设计理念，中空环形空间的浮动镜面不锈钢造型，采用极细的柱子为结构支撑，像是脱离地心引力般飘浮在林中，营造一种轻盈感、通透感。简约大方的设计老少咸宜，消费者对此很“买账”。

“佛系”青年李同学说：“这家门店很有辨识度，空间显得很大，管它排队不排队，反正我就是来了。”这种以品牌理念和探索精神为驱动而进行的创新，营造了更丰富、立体、个性化的消费体验，这比简单的“高颜值”引起的一时火热更长远。

Lab 即“实验”，意在打破经验，摆脱惯有的思维方式。延续“酷、灵感、禅意、设计”的品牌理念，一个围绕茶饮的“实验室”，集饮茶、社交、办公、娱乐等场景于一体，实现新品内测、限定产品发布、周边产品发售、社群交流等功能。截至 2019 年 5 月，喜茶在全国各地已开出了 5 家 Lab 店，尤以港汇 LAB 店最具新意。

喜茶为上海市民特别定制了甜品实验室和制冰实验室，带来吃货

心目中最完美的“下午茶”。比如首发的舒芙蕾和泡芙棒等兼具颜值和创意的小点心，是继茶、酒、咖啡之后，喜茶在新品类上又一次大胆尝试。其中，甜品实验室开创了 4 个新的品项，分别是爆浆泡芙棒、喜茶千层、厚奶盖蛋糕、喜茶舒芙蕾，新品包括黑糖波波泡芙棒、金凤茶王泡芙棒、荔枝玫瑰千层、金凤茶王千层、奶糖奶盖蛋糕、咸蛋黄肉松蛋糕、波波舒芙蕾、金凤茶王舒芙蕾等 22 款。口味多有创新，除了波波、金凤茶王等经典元素的融入，还选取新的原材料，如阿华田、杨枝甘露、茉莉等。制冰实验室开创 celato 系列，推出了蜜桃雪芭、蜂蜜柚子茶雪芭、芝芝莓莓 celato、荔枝玫瑰 celato 等 9 款新品。

在茶与酒的碰撞中，茶极客实验室里两款港汇 LAB 店特别限定产品，直击了不少顾客的“少女心”。“海韵”采用乌龙茶底配以荔枝力娇酒、荔枝汁和柠檬汁，口感好似上海人钟爱的软糯米酿。绵密蛋白泡沫表层的话梅粉引出酸甜微香。“夜宴”的灵感来自上海霓虹灯下的夜色，金玉茶加入红酒，融入草莓的甜润和洛神的酸度，口感层层叠叠，味蕾回味悠长，正如上海的夜，性感又撩人。

调性难以“被抄袭”

金黄色的面粉状“果冻”入口即化，巧克力伴随绵软的泡芙棒融化在舌尖，冰激凌和花椒的跨界碰撞……喜茶的新品不只是“博眼球”，更多来源于产品研发的创意和一轮又一轮的试错。

“消费者其实没有那么复杂，只要对味，就会形成消费习惯，不管是什
么业态，核心竞争力一定是产品。”据工
作人员介绍，喜茶不采购市面上能买到
的茶叶，而是交由第三方工厂专门生
产定制茶。比如店内明星产品“喜芝
金凤茶王”中的“金凤”，实际在茶叶
市场中并不存在，是独家原创。

再比如，港汇 LAB 店只配备三台
舒芙蕾烘培机，以每台 15-20 分钟的
烘烤时间计算，每天 10 个小时的工作
时间，最多烘烤 480 个舒芙蕾，这项数
据在专营的面包房里已算是很出色了，
但港汇 LAB 店新品仍然供不应求。“多加
几个烘培机吧！”面对粉丝的“规劝”，
喜茶不为所动：“能做多少就做多少，
关键一定要干净好吃。”简约又富有禅意的底
层风格，可以迸发出更多火花和新鲜事物，
而又不让消费者感到陌生。比起大肆张扬，
这种随遇而安的调性比较难抄袭。



店内陈设