

“杏”意到 幸福来

杏花楼月饼 中秋节的味道



中秋将至，月饼绝对是这个时间里“最靓”的存在。在杏花楼总店所在的福州路上，这种感受尤为深刻。很多行来过往的人手中，都会拎着几盒杏花楼月饼擦肩而过，虽然今年杏花楼在网络平台上的销售也是相当火爆，但不少老顾客，仍是喜欢亲自到店里买上两盒，与熟悉的销售员交谈上两句，一不留心，引起了旁边顾客的共鸣，一起打开关于月饼的“话匣子”……人与人之间的距离，因这枚小小的月饼，变得亲近起来，人情味在这里，总是很浓郁。

大家都说，杏花楼月饼是很多人的中秋记忆，但每个人的味蕾都是在不断进阶的，要达到人们心中对于月饼这一时令美食的符号形象，则需要品牌年复一年、一如既往地高品质的积累才能获得。

为此，杏花楼每年都会不断的升级自己的产品，根据时下人们的口味、甜度等喜好的调研数据进行调整，或许正是因为这种与时俱进、精益求精的品质要求，所以每年杏花楼月饼吃进嘴里依然是消费者舌尖上的中秋味道。

好的原料 好味之本

无论是哪种食品，被称为美食的前提就是原料的品质。杏花楼月饼更是如

此，所以才能将这一时令食品，做成每年不可不吃的中秋美食。比如，在经典的五仁月饼中，有来自广东西山的榄仁、湖北中片的白仁、云南薄壳头萝的桃仁、新疆北山的杏仁和安徽的白芝麻等，还有肉膘和酱香型白酒等。由这些丰富的各地优产的原材料按不同比例组成的馅料，带来的自然是一流的丰富口感。在著名的豆沙月饼里，颗粒饱满、质地厚实的海门大红袍赤豆，经过杏花楼独有的脱皮取沙工艺，使之更加细腻绵密，用此做出的月饼馅心，就算是盲品也能一口吃出口味独一无二的专属味道。

近几年来，杏花楼的创新力度不断增加，对于原材料的选用也开始从全国化走向全球化，食客不仅能从超仁月饼这类新晋月饼“小花们”的馅心里发现来自越南腰果、意大利开心果、美国碧根果、土耳其榛子、澳洲夏威夷果等国际优质产地的原料，同时也会在椰蓉月饼这样的传统“名角”里，吃到印度尼西亚的椰丝和新西兰黄油。这种突破性的大融合，带来的最大成功，便是食客们一句“好吃”的评价。因为，每一口月饼里，都包含着杏花楼人对于原材料的用心、执着与讲究。

新的科技 创新营销

现代的科技发展日新月异，杏花楼人深知科技的重要性，其智能型食品厂的不断升级优化，便是最好的证明。去年，超大型的冷却风塔上线，一个月饼从出炉时核心温度下降到可包装温度仅需35分钟，每天的生产量达到约120万



“一举多得”的营销创新，探索出了最适合自己的品牌营销模式。

只，大大加速了生产力的。温度的冷却掌控也让月饼的品质得到有效的保证。包装机械手的加入更是让产

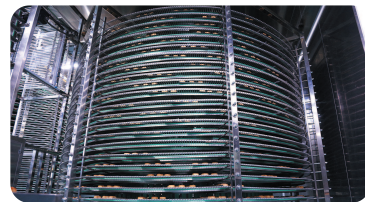
营销电商中心还通过其详实、全面的购买数据分析，向月饼研发中心提供创新的需求和信息，再由以第四代月饼传承人徐惠耀带领的研发团队，进行月饼的创新研发。或许，这也是每次杏花楼新品一亮相即热卖的原因吧。因为，杏花楼的创新不是凭空想象，而是通过大量的数据分析为基础，以及专业团队合力研发的成果。

杏花楼月饼，“杏”一意专属于你。



量“如虎添翼”，装箱后的月饼通过自动传输带直接进入物流仓库。据悉，今年，杏花楼物流机器人也将启动，此举也会让杏花楼食品厂的智能化更趋完善。

在这个互联网领域飞速发展时代，杏花楼人知道，谁能最快洞悉市场，谁就掌握了主动权。在刚刚改造完毕的营销电商中心里，一块超大的电子屏上显示着线上线下门店及各大平台的销量，在专业的直播室里，主播正向网上用户推荐着杏花楼的月饼，仔细看，包装盒上的嫦娥与传统的不同，多了时尚感……多模式化营销手段，打出线上线下的组合拳，配合多种方式的渗透，让品牌增加潮流时尚元素，使其受众年轻化，杏花楼用



月饼荣誉

- 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
- 2008-2019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
- 2008-2019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

预定请认准

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



想体验老字号新营销
请点击二维码关注